



EAT INDIAN URBAN FOOD TANDOORI

*Das Lächeln, das du
aussendest
kehrt zu dir zurück.*

Indische Weisheit



MITTAGSMENÜ LUNCH MENU

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Monday to Friday from 11.30 am - 02.30 pm (not on holidays)

Wie möchten Sie Ihre Gerichte - mild - scharf - sehr scharf!
Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!
How would you like your dishes - mild - hot - very hot!
We look forward to your wishes!

Vegetarische - Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|------|
| M1 | Dal Maharani ^{N,7,8} (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter) | 7,00 |
| M2 | Dal Makhni ^{N,7,8} (Cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahne / Creamy preparation of mix of whole black lentils and kidney beans with butter, mild spices and cream) | 7,50 |
| M3 | Chana Bature ^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis / Combination of chana masala (chickpeas with Indian spice mix, tomatoes, ginger and masala sauce) and bhatura, a fried bread made from wheat flour or basmati-rice) | 8,00 |
| M4 | Novratan Koma ^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen / Fresh vegetable in coconut-cream-sauce with mixed fruits, raisins) | 8,00 |
| M5 | Vegetable Jalfrezi ^{N,7,8} (Verschiedene frische Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf / Different kind of mixed vegetables with capsicum, onions, tomatoes, green chili - mild hot) | 8,00 |
| M6 | Vegetable Mango ^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh mixed vegetables in mango-saffron-cashewnut sauce) | 8,00 |
| M7 | Shahi Baingan ^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade Indian cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning) | 8,00 |
| M8 | Saag Paneer ^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art / Tasty spinach with homemade Indian cheese north Indian style) | 8,00 |
| M9 | Paneer Mango ^{A,B,N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Homemade Indian cheese in mango-saffron-cashew sauce) | 8,00 |
| M10 | Paneer Tikka Butter Masala ^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Homemade Indian cheese in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) | 8,00 |

Chicken - Spezialitäten

- M11 **Punjabi Chicken** (Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße / Tender chicken in north Indian curry sauce) 8,00
- M12 **Chicken Sabzi** ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße / Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce) 8,50
- M13 **Chicken Korma** ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln mit Obst und Rosinen - mild / Tender chicken in nut sauce with shredded almonds with mixed fruits and raisins - mild) 8,50
- M14 **Butter Chicken** ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomato sauce) 8,50
- M15 **Chicken Alu Saag** ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art / Tender chicken with potatoes and spinach, Indian style) 8,50
- M16 **Mango Chicken** ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce) 8,50
- M17 **Chicken Tikka Masala** ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender chicken in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) 8,50
- M18 **Chicken Jalfrezi** ^{N,7,8} (Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf / Chicken with capsicum, onions, tomatoes, green chili - mild hot) 8,50
- M19 **Chicken Vindaloo** ^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Tender chicken in a spezial blend of spices from Goa - very hot) 8,50
- M20 **Chili Chicken** ^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) 8,50

Lamm - Spezialitäten

- M21 **Punjabi Lamm-Curry** ^{N,7,8} (Lammfleisch in nordindischer Curry-Soße / Tender lamb in north Indian curry sauce) 9,00
- M22 **Lamm Korma** ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln mit Obst und Rosinen - mild / Tender lamb in nut sauce with shredded almonds with mixed fruits and raisins - mild) 9,00
- M23 **Mango Lamm** ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce) 9,00
- M24 **Lamm Masala** ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) 9,00
- M25 **Lamm Saag** ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art / Tender lamb with spinach in the North Indian tradition) 9,00
- M26 **Lamm Jalfrezi** ^{N,7,8} (Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - mittelscharf / Lamb with capsicum, onions, tomatoes, green chili - mild hot) 9,00
- M27 **Lamm Vindaloo** ^{N,7,8,12} (Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Tender lamb in a spezial blend of spices from Goa - very hot) 9,00

Fisch - Spezialitäten

- M28 **Fish Badami** ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in Safran-Mandel-Sahne-Soße - mild / Coalfishfillet in saffron-almond-cream sauce - mild) 8,50
- M29 **Fisch Mango** ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfishfillet with fresh mango in mango-saffron-cashewnut sauce) 8,50
- M30 **Fisch Masala** ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Coalfishfillet in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) 8,50
- M31 **Fish Chili** ^{A,B,H,N,2,4,6,12} (Seelachsfilet in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Coalfishfillet in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) 8,50

Enten - Spezialitäten

- M32 **Duck Bombay Curry** (Ente in Currysoße / Duck in curry sauce) 9,00
- M33 **Ente Mango** ^{A,B,N,7,8} (Khatta Mittha) (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender fillet of duck breast with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning) 9,00
- M34 **Ente Masala** ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender fillet of duck breast with fresh mushrooms in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) 9,00
- M35 **Ente Jalfrezi** ^{N,7,8} (Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf / Tender fillet of duckbreast with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - mild hot) 9,00
- M36 **Ente Vindaloo** ^{N,7,8,12} (Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender fillet of duck breast in the hot spicy Goa tradition, very hot) 9,00

Thali - Spezialitäten

- M37 **Vegetable Thali** ^{N,7,8} (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis, dazu Nan ¹ / 3 different vegetable preparations, raita, salad and basmati rice, with nan ¹) 11,00
- M38 **EAT TANDOORI Thali** ^{N,7,8} (2 verschiedene Fleischgericht, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis, dazu Nan ¹ / 2 different meat dishes, 1 vegetagle dish, raita, salad and basmati rice, with nan ¹) 12,00



Tandoori Khajana

(aus dem Lehmofen / from the charcoalclayoven)

- | | | |
|-----|---|-------|
| M39 | Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen – mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices – mild) | 9,00 |
| M40 | Nawabi Kebab ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen (mittelscharf) / Tender chickenfillet marinated in a sauce with yogurt, ginger, mint, coriander, cashewnuts and green chili, grilled in clayoven – mild hot) | 9,00 |
| M41 | Kabab-e-EAT TANDOORI ^{N,7,8} (Frisch gehacktes Hühnerfleischfilet, frisch zubereitet am Spieß mit Koriander, Ingwer und Knoblauch, Salat / Fresh minced chickenfillet, freshly prepared stewered with coriander ginger and garlic, salad) | 9,00 |
| M42 | Tandoori Mix-Platte ^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined) | 10,00 |
| M43 | Chicken Tikka ^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated fillet of chicken, grilled) | 9,00 |

Beilagen (Fladenbrot) / Side Dishes

- | | | |
|-----|--|------|
| M44 | Nan ^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread) | 2,50 |
| M45 | Raita ^{N,7} (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt) | 3,50 |
| M46 | Knoblauch/Garlic Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic) | 3,00 |
| M47 | Onion Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / Raised bread filled with onions) | 3,00 |
| M48 | Pappadam (Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / Lentils wafers with 3 different delicious sauces) | 2,50 |
| M49 | Extra Portion Basmati-Safran-Reis / Extra portion basmati-saffron-rice | 3,00 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 190 | Mango-Creme mit Vanilleeis ^{A,B,7,8} (Mango cream with vanilla icecream) | 4,50 |
| 191 | Kulfi ^{A,B,7,8} (Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistachio nuts) | 4,50 |
| 192 | Gulab Jamun ^{A,H,7,8} (Bällchen aus Milch und Quark in Honig – gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey) | 5,00 |

Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.

Indische Weisheit



(Glutamatfrei)
-Inklusivpreise-

Getränkekarte

Biere

197	Indisches Bier (Flasche)	0,33 l	4,00
198	König Pils	0,30 l	3,00
199	König Pils	0,40 l	3,90
200	König Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,00
201	Radler	0,30 l	3,00
202	Radler	0,40 l	3,90
203	Benedikt Weißbier	0,50 l	4,70
204	Benedikt Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,70

Indische Getränke

		0,20 l	0,40 l
209	Lassi süß ^{A,B,7} (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	3,00	5,00
210	Lassi sauer ^{N,7} (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	3,00	5,00
211	Mango Lassi ^{A,B,H,7} (Joghurtgetränk mit Mango)	3,50	5,90
212	Maracuja Lassi ^{A,B,7} (Joghurtgetränk mit Maracuja)	3,50	5,90

Säfte

		0,20 l	0,40 l
217	Mangonektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	5,50
218	Guavenektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	5,50
219	Lycheenektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	5,50
220	Apfelsaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	
221	Orangensaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	
222	Johannisbeernektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	

Schorlen

227	Mangonektarschorle ^M	0,40 l	3,50
228	Guavenektarschorle ^M	0,40 l	3,50
229	Lycheenektarschorle ^M	0,40 l	3,50
230	Apfelsaftschorle ^M	0,33 l	3,00
231	Orangensaftschorle ^M	0,33 l	3,00
232	Johannisbeernektarschorle ^M	0,33 l	3,00
233	Rhabarbarnektarschorle ^M	0,33 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

238	Mineralwasser ^{S,12}	0,25 l	2,90
239	Mineralwasser ^{S,12}	0,75 l	4,80
240	Stilles Wasser ^{S,12}	0,25 l	2,90
241	Stilles Wasser ^{S,12}	0,75 l	4,80
242	Coca Cola (Flasche)	0,33 l	3,20
243	Coca Cola Zero (Flasche)	0,33 l	3,20
244	Fanta ^{A,B,H,I,M,N,S,12} (Flasche)	0,33 l	3,20
245	Sprite ^{A,B,H,I,M,N,S,12} (Flasche)	0,33 l	3,20
246	Spezi ^{A,B,D,F,G,H,I,M,N,O,S,12} (Flasche)	0,33 l	3,20
247	Eistee Pfirsich ^M (Flasche)	0,33 l	3,00
248	Eistee Lemon ^M (Flasche)	0,33 l	3,00
249	Eistee Mango-Pineapple ^M (Flasche)	0,33 l	3,00

Tee-Spezialitäten

Verehrte Teefreunde,
 Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld,
 Sorgfalt und Sachverständnis.
 Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten
 zusammengestellt.
 Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

251	Tasse Chai – Indischer Haustee ^{A,B,I,S,1,12} <i>(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung)</i>	2,50
252	Ein Kännchen Haustee	4,00
253	“Difflo” Assam – Indien ^{A,B,I,S,1,12} <i>(Ein eleganter, malziger Plantagetee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma - und dennoch fein ist dieser Spitzentee)</i>	3,50
254	“Badamtam” Darjeeling – Indien ^{S,12} <i>(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee)</i>	3,50
255	“Nuwara Eliya” Ceylon – Sri Lanka ^{A,B,I,S,12} <i>(Nuwara Eliya bedeutet “Über den Wolken schwebend”. Dieser hocharomatische, zartherbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 Meter)</i>	3,50
256	“Golden Nepal Typ Maloom” Nepal – Indien ^{S,12} <i>(Hocharomatischer, eleganter, und rassischer Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik)</i>	3,50
257	Special Earl Grey <i>(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv)</i>	3,50
258	Sport-Cup ^{A,B,I,S,12} <i>(Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische, fruchtige Note)</i>	3,50
259	Grüner Tee ^{A,B,C,D,H,I,M,N,S,5,7,8,12} <i>(Indischer grüner Tee)</i>	3,50
260	Jasmin Tee ^{A,B,C,F,G,H,I,M,N,S,12} <i>(Chinesischer Tee – mit originalen Jasminblüten verfeinert – eine vollendete Harmonie)</i>	3,50

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
 We serve our teas with candy sugar, if desired also with liquid cream.



Heisse Getränke


265	Tasse Kaffee ^G	2,00
266	Espresso ^G	1,80
267	Doppelter Espresso ^G	2,50
268	Tasse Cappuccino ⁷	2,60
269	Latte Macchiato ⁷	3,50

Whiskey

274	Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	5,90
275	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	5,90
276	Dimple ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 40%	4 cl	5,90
277	Jack Daniels 43%	4 cl	5,90

Spirituosen – Bitters

282	Old Monk Rum ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J,M,N,S,1,12} 42,8% (aus Indien)	2 cl	4,00
283	Indischer Mangoschnaps ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 38% (gut für die Verdauung)	2 cl	3,50
284	Indischer Kardamonlikör ^{A,B,I,S,1,12}	2 cl	3,50
285	Ramazotti ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 32%	4 cl	3,20
286	Fernet Branca ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 42%	2 cl	3,20
287	Sambuca ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 40%	2 cl	3,20
288	Jubiläums Aquavit ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 42%	2 cl	3,20
289	Williamsbirne "Morand" ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12} 40%	2 cl	3,20
290	Grappa "Prime Uve" ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 40%	2 cl	3,50
291	Remy Martin V.S.O.P. ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 40%	2 cl	3,50
292	Calvados "Original" ^{A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12} 42%	2 cl	3,50
293	Three Sixty Vodka ^{A,B,C,D,H,I,N,S,1,12} 40%	4 cl	5,80





Weinkarte

Weiß

		0,2 l	0,75 l
298	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	6,00	21,00
299	Grauer Burgunder QW ^s	5,50	20,00
300	Grüner Veltliner QW (trocken) ^s	6,50	23,00
301	Lugana Doc (Questo Amico) ^s	6,90	25,00

Rot

		0,2 l	0,75 l
306	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	6,00	21,00
307	Infiniti-Primitivo Pugila I.G.P (trocken) ^s	6,50	23,00
308	Zalamena Vino Tinto Do (halbtrocken) ^s	6,50	23,00
309	Chianti (Castello Di Gabbiano) (trocken) ^s	6,90	25,00

Rosé

		0,2 l	0,75 l
314	Schittler Becker (feinherb) ^s	5,90	21,00

Sekt / Champagner

		0,20 l	0,75 l
319	Prosecco-Spumante, Soligo ^{s,12}	7,50	19,50
320	Moët & Chandon „Brut Imperial“ ^{s,12}	22,90	79,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
Weizen-/Vollkornmehl
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
Joghurt, Milchprodukte
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
Mandeln, Cashewnuss, Kokosnussflocken
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
Vindaloo-Paste, eingelegte Minze, Rosinen, Essig
- 13 Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

LMIV – Allergene

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

Zusatzstoffe

- H Mit Farbstoff
Dessert, Obst, Soßen
- I Mit Konservierungsstoff
Mayonnaise, Käse
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Gewürzmischungen
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Sulfite
Rosinen, Essig