Tandoori mehfil

Herzlich Willkommen.

Wir freuen uns, Sie in unserem Indischen Tandoori Spezialiätenrestaurant begrüßen zu dürfen.
Alle Gerichte werden stets frisch zubereitet. Sie haben auch die Auswahl ob Ihr ausgewähltes Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet wird.

Alle Gerichte die im Tandoor Ofen (Indischer Lehmofen mit Holzkohle) zubereitet werden, benötigen ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.

Jederzeit sind wir bemüht, alles mögliche zu tun, um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, sowie ein absolut kulinarisches Erlebnis anzubieten.

Sollten Sie Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Wir bedanken uns und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Welcome to Tandoori mehfil

Every dish is prepared freshly.
Please tell us with your order, you would like your dish hot, medium or mild.

Dishes which are prepared in our Tandoor Oven (Indian dayoven with charcoal) take some time - maybe 20 minutes.

We wolul like to prepare everything to your satisfaction and like to offer you an enjoyable culinary experince.

If you are not happy with anything , please fet us know.

Enjoy your meal.

Hallo!	*Namaste!*
Wie geht es Ihnen?	Aap kaise hain?
Danke schön	*Dhanyavaad*

Aperitives | Longdrinks

Glas Sekt 10cl	5,50 €
Glas Prosecco 10cl	5,50 €
Campari mit Soda(7) 4cl	5,50 €
Campari mit Orangensaft(7) 4cl	7,50 €
Campari mit Mango	7,50 €
Cynar 4cl	5,50 €
Martini Bianco, Rosso 4cl	5,50 €
Bailey's 4cl	5,50 €
Aperol Spritz	8,00 €
Hugo	8,00 €
Lillet	8,00 €
Wodka Lemon	8,00 €
Bacardi Cola	8,00 €
Bombay Gin mit Tonicwater	8,00 €

Indische Joghurt Drinks | Indian yogurt drinks 0,3l

Mango Lassi	4,90 €
Banana Lassi	4,90 €
Masala Lassi (salty)	4,90 €
Süß Lassi (sweet)	4,90 €
Rofoja Lassi (Rosenhonig mit Kokosmilch. Rose honey with Coconatmilk)	4,90 €

Spirituosen

Insdische Old monk 7 years	5,50 €
Vecchia Romagna 2cl	5,50 €
Sambuca 4cl	4,90 €
Williamsbirne 2cl	4,90 €
Ballantines Scotch 2cl	5,50 €
Mango Likör 2 cl	5,50 €
Mango Spirituose 2cl	5,50 €
Indscher Whisky 2cl	5,50 €
Jägermeister 4cl	5,50 €
Fernet Branca 4cl	5,50 €
Amaretto 4cl	5,50 €
Ramazzotti 4cl	5,50 €
Amaro Averna 4cl	5,50 €
Grappa (Hausmarke) 2cl	5,50 €

warme Getränke

Kaffee(6)	3,60 €
Espresso(6)	2,60 €
Espresso Macchiato(6/d)	3,60 €
Cappuccino(6/d)	4,50 €
Latte Macchiato(6/d)	4,50 €
Espresso Corretto(6)	4,50 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,60 €
Doppio Espresso	3,60 €
Indischer Masala Tee	4,50 €

Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte sind inkl. MwSt.

Getränke (Saft oder Schorle)

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,50 €	4,50 €
Apfelsaftschorle	3,50 €	4,50 €
Orangensaft	3,50 €	4,50 €
Johannisbeerschorle	3,50 €	4,50 €
Johannisnektar	3,50 €	4,50 €
Mangosaft	3,50 €	4,50 €
Rhabarbernektar	3,50 €	4,50 €

Getränke in Flaschen

Coca-Cola(6/7)	0,33l	4,20 €
Coca-Cola Zero(6/7)	0,33l	4,20 €
Fanta(7)	0,33l	4,20 €
Sprite(7)	0,33l	4,20 €
Mezzo Mix(6/7)	0,33l	4,20 €
Eistee Zitrone	0,30l	4,20 €
Eistee Pfirsich	0,30l	4,20 €
Ginger Ale	0,2l	4,20 €
Schweppes Lemon(4/5)	0,20l	4,20 €
Schweppes Tonic(4/5)	0,20l	4,20 €
Lieler Schlossbrunnen (classic)	0,25l	3,50 €
	0,50l	4,50 €
	0,75l	6,90 €
Lieler Schlossbrunnen (still)	0,25l	3,50 €
	0,50l	4,50 €
	0,75l	6,90 €

Weissweine

	0,1l	0,25l
Pinot bianco (Hauswein)	3,90 €	7,50 €
Frascati	3,90 €	7,50 €
Markgräfler Gutedel vom Fass	3,90 €	7,50 €
Indischer Weisswein (Hauswein)	3,90 €	7,50 €

Rotweine

	0,1l	0,25l
Rosso Cabernet (Hauswein)	3,90 €	7,50 €
Rosato	3,90 €	7,50 €
Lambrusco	3,90 €	7,50 €
Montepulciano	3,90 €	7,50 €
Indischer Rotwein	3,90 €	7,50 €
Chianti	3,90 €	7,50 €
Valpolicella	3,90 €	7,50 €
Merlot	3,90 €	7,50 €
Primitivo	3,90 €	7,50 €
Weissherbst Ihringer Weissherbst	3,90 €	7,50 €

Schorle (sauer/süss)

Weissweinschorle	0,25l	4,50 €
Rotweinschorle	0,25l	4,50 €
Weissherbstschorle	0,25l	4,50 €

Sekt

Asti Spumante	29,50 €
Prosecco	29,50 €

Flaschen Wein Rotwein

Montepulciano 0,7	29,50 €
Primitive 0,7	29,50 €
Indisch Rotwein 0,7	29,50 €
Rosato (Rosee) 0,7	29,50 €
Pino Bianco 0,7	29,50 €
Indisch Weisswein 0,7	29,50 €

Bier

	0,3l	0,5l
Pils vom Fass[(a)]	3,90 €	4,90 €
Radler	3,90 €	4,90 €
Hefe-Weizen vom Fass[(a)]	3,90 €	4,90 €
Cola-Weizen[(6/7/a)]	3,90 €	4,90 €

Bier in Flaschen

Freiburger Bier Helles		0,33l	3,90 €
Pils alkoholfrei[(a)]		0,33l	3,90 €
Hefe-Weizen alkoholtrei[(a)]	0,0%	0,50l	4,90 €
Dunkles Weizen[(a)]		0,50l	4,90 €
Indisches Bier		0,33l	4,50 €

GANTER
Freiburger Braukultur

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN

1) Konservierungsstoffe, 2) Nitritpökelsalz,
3) Antioxidationsmittel, 4) Säurungsmittel,
5) Citronsäure, 6) Coffeinhaltig,
7) Farbstoff, 8) Geschwärzt,
9) Stabilisator/Phosphat

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

a) Glutenhaltiges Getreide, Hartweizengriß, b) Bier,
c) Erdnüsse, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesam, g) Lupinen h) Krebstiere, i) Fische, j) Soja,
k) Schalenfrüchte, 1) Senf, m) Schwefeldioxide und Sulphite, n) Weichtiere

Vorspeisen | Entrees

1 **Gobi Pakora**(g) 6,90 €
Blumenkohl in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken
Cauliflower baked in dough from chick pea flour and various spices

2 **Panir Pakora**(g) 7,90 €
Indischer Käse in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken, mit Soße
Cheese baked in dough from chick pea flour and various spices, with sauce

3 **Bengan Pakora**(g) 6,90 €
Aubergine in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken
Egg plant baked in a dough from chick pea flour and various spices

4 **Samosa Sabzi**(g) 7,90 €
Teigtasche mit Erbsen, Kartoffeln und Rosinen gefüllt, mit Soße und Salat
Dumplings stuffed with peas, potatoes and raisins, with sauce with salad

5 **Chole Samosa**(g) 6,90 €
knusprig frittierte, mit Kartoeln gefüllte Teigtaschen (Samosas) mit einem würzigen Kichererbsen-Curry (Chole).

6 **Chicken Pakor**(g) 6,90 €
Hühnerbrust in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken
Chicken baked in a dough from chick pea flour and various spices

7 **Garnelen Pakora**(b,g) 9,90 €
Garnelen in einer Panade aus Kichererbsenmehi und verschiedenen Gewürzen gebacken
Prawns baked in a dough from chick pea flour and various spices

8 **Khumb pakora**(g) 6,90 €
Champignons in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken
Mushroom baked in a dough from chick pea flour and various spices

9 **Onion Bhaji**(g) 6,90 €
Zwiebelringe in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken
Onion rings baked in a dough from chick pea flour and various spices

10 **Mixed Pakora**(g) 16,90 €
Gemischter Vorspeisenteller ausreichend für 2 Personen mit 3 verschiedenen Soßen
Mixed entry plate for 2 persons with three different sauces

Alle Vorspeisen werden auf einem Salat und Soße(1/8/g/h) **serviert.**

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Suppen | Soups

15 **Sabzi Shorba**(s) — 7,50 €
Gemüsesuppe der Saison
Vegetable Soup

16 **Linesensuppe**(s) — 7,50 €
mit Gelbe Linsen

17 **Tomaten Shorba**(s) — 7,50 €
Tomatensuppe
Tomato Soup



18 **Chicken Shorba**(s) — 7,50 €
Hühnersuppe
Chicken Soup

19 **Knoblauch Suppe** — 8,50 €
sauer-scharfe Suppe
sour-scharp Soup

20 **Garnelen und Fisch Ka Shorba** (s/k/f) — 9,50 €
Garnelen mit Fisch Ingwer Suppe
Prawns with fish ginger soup

21 **Ingwer Suppe**(s) — 8,50 €
Frischer Ingwer und Curry Kräuter Suppe
Fresh ginger and curry herb soup

Salate | Salads

24 **Gemischter Salat**(s) — 7,50 €
Mixed salad

25 **Chicken Tikka Salat**(s,w) — 15,50 €
Salat mit gegrilltem Hühnebrustfilet
Salad with grilled chicken breast fillet



26 **Kachumar Salat**(s) — 6,50 €
Gemischter Salat nach indischer Art
Mixed salad indien style

27 **Lach Tikka Salat**(f,k) — 16,90 €
Gemischter Salat mit Tandoori Lachfilet
Mixed salad with Taandor salmon fillet

28 **Tandoori Garnelen Salat**(f,k) — 16,90 €
Gemischter Salat mit 4 Stück Garnelen
Mixed salad with 4 peaces of prawns

29 **Indischer Salat**(s) — 4,50 €
Tomaten, Gurken, Zwiebeln mit Zitrone
Tomatos, cucumbers, onions with lemon

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

Alle Vegetarische Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.
All vegetarian dishes are served with basmati rice.

30 Palak Paneer (s,m) — 15,90 €
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten
Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatos, yoghurt and spices

31 Mattar Paneer (s,m) — 15,90 €
Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten
Fresh cottage cheese with green peas tomatos, yoghurt, onions and spices cooked

32 Aloo Gobhi Masala (s,m) — 15,90 €
Kartoffen und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and caulflower fried with onions , ginger and garlic

33 Eggplant Bharta (s,m) — 18,50 €
Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt, und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Whole eggplants are baked over an open flame, in the „Tandoor Oven“, are mashed and seasoned with herbs and fried with onions , ginger and garlic

34 Malai Kofta (s,h,m) — 16,90 €
Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen gebraten, serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße
Fresh cottage chese balls stuffed with cashews and raisins, served with a mild vegetarian curry sauce

35 „Bombau Aloo (s,m) — 14,50 €
Kartoffeln mit Tomaten und indischen Gewürzen gebraten Kochkunst aus „Bombay“
Potatoes cooked in indian spices. A special cooking art from „Bombay“

36 Mushroom Palak (s,m) — 16,50 €
Frische Champignons mit Spinat, Zwieben und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten
Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground red and black spices

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

Alle Vegetarische Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.
All vegetarian dishes are served with basmati rice.

37 Dal Makhani (S,M,Sch) — **14,90 €**
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und Gewürzen
Black lentils cooked with hutter, cream tomatopuree

38 Vegetable Korma (S,M) — **15,50 €**
Allerei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten
Various vegetable from season fried with joghurt and spices

39 Tarka Dal (S,M,Sch) — **14,50 €**
Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils with butter fried onions and garlic and seasoned with herbs and fried with onions, ginger and garlic

40 Shahi Paneer (S,M,Sch) — **16,90 €**
Hausgemachter Frischkäse in einer milden Soße aus Tomaten, Joghurt, Sahne, Cashewkemen und indischen Gewürzen
Fresh cottage cheese cooked in a mild sauce of tomatos, yoghurt, cashews and indien spices

Biryani

Alle Biryani mit Basmati Reis und Raita / All Biryani with basmati rice and Raita

41 Chicken Biryani (S,W) — **18,50 €**
Zarte filetierte Hühnerfleischstücke(m) mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln(s), Kokosraspeln und Rosinen
Tender boneless chicken pieces with basmati rice, mildly spiced, with almonds, coconut and raisins

42 Lamb Biryani (S,W) — **19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln(s), Kokosraspeln und Rosinen
Tender lamb pieces with basmati rice, mildly spiced, with almonds, coconut and raisins
Soup made with garlic, ginger, cinnamon and cardamon

43 Vegetable Biryani (S) — **18,50 €**
Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen
Basmati rice fried with vegetables and mild spices

44 Prawn Biryani (S,K) — **24,50 €**
Garnelen gedünstet mit Basmati Reis und orientalischen Gewürzen
King prawns with basmati rice in an oriental blend of spices

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Tandoori-Spezialitäten | Tandoori-Specialities

Alle Tandoori-Spezialitäten werden mit Basmati Reis serviert.
All tandoori dishes specialities are served with basmati rice.

45 Chicken Tikka Tandoori (S,W) — **19,50 €**
Hühnerfleisch Filetstücke, nach 24 stündiger Einlegezeit in Marinade(m) danach am Spieß im Tandoor gegrillt
Chicken fillet pieces, marinated for 24 hours and roasted on skewer in tandoor oven

46 Lamb Tikka Tandoori — **24,90 €**
Saftiger marinierter Lammrücken – Filetstücke am Spieß im Tandoor gegrillt
Lamb fillet pieces roasted on skewer in Tandoori oven

47 Haryali Chicken Tandoori — **21,90 €**
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Ingwer und Minze, Knoblauch und indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt
Chicken breast fillet marinated in Yoghurt with ginger and mint, garlic and indian spices, grilled in the tandoor

48 Tandoori Mix — **24,90 €**
Zusammenstellung verschiedener Tandoorispezialitäten(ms)
A platter of assorted, mixed Tandoori specialities

49 Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen) — **24,90 €**
Garnelen(s) mariniert nach Art des Hauses, nach einem aus dem „Indus-Tal" original überliefertem Rezept – am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt
King prawns marinated according to a secret recipe from the „Indus Valley", original, roasted on skewer in „Tandoor Oven"

50 Fisch Tikka Tandoori — **21,90 €**
In Joghurtsauce marinierte Fischstücke mit Frischer Paprika Tomaten und zwiebeln

51 Paneer Tikka Tandoori — **21,40 €**
Hausgemachte Frischkäsestückchen(m), mariniert und mit Zwiebeln, Paprika, am Spieß im Tandoor gegrillt
Homemade fresh cottage cheese, marinated with onions, peppers, roasted in „Tandoor Oven"

52 Grillplatte Fisch-Mix Tandoori — **24,50 €**
in Joghurtsoße marinierte, gegrillte Fischfilets und Garnelen mit wildem Selleriesamen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln(b,h)
grilled fish fillets and king prawns, marinated in yoghurt sauce with wold sellerie outs, peppers, tomatos and onions

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Spezialitäten vom Huhn | Chicken Specialities

Alle Spezialitäten vom Huhn werden mit Basmati Reis serviert.
All chicken dishes are served with/basmati rice.

53 Chicken Curry (W/M) — **18,90 €**
Hühnerfleischstücke in einer Currysauce
Tender chicken cooked in a curry sauce

54 Butter Chicken (W/M/Su) — **19,50 €**
Sahniges Hühnerbrustfilet in pikanter Tormaten-Butter-Soße
Cream Chicken in piguent butter sauce

55 Chicken Tikka Masala (W/M) — **20,50 €**
Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen „Moghul-Küche“ zubereitet, ein beliebtes Gericht der „Moghul-Höfe“
Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of „Moghul emperors“

56 Chicken Palak (W/S) — **19,50 €**
Saftige Hühnerfeischstücke(m) in mild gewürztem Spinat und Ingwer, Knoblauch und mit erlesenen Kaschmir-Gewürzen gekocht
Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach and seasnad with herbs and fried with onions, ginger and garlic

57 Chicken Jalferezie (W/S/M) — **19,50 €**
Zarte Hühnerfleischstücke(m) mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika gebraten
Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatos, onions, vegetarian curry sauce

58 Chicken Mango Curry (W/M) — **19,50 €**
Zarte Hühnerfleschstücke in einer würzigen Sahnesauce aus Mangostückchen
Tender chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango

59 Chicken Vindaloo (W) — **19,50 €**
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße – scharf
Chicken pieces with potatoes in a spicy sauce – hot

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Spezialitäten vom Huhn | Chicken Specialities

Alle Spezialitäten vom Huhn werden mit Basmati Reis serviert.
All chicken dishes are served with/basmati rice.

60 Chicken Korma (W/M/Sch) — 20,50 €

Ein Gericht aus der „Königlichen Moghul-Küche“
Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewkernen
A dish from the kitchen of the „Mughal Emperors“
Chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews

61 Chicken mehfil (W/M/Sch) — 20,90 €

Hühnerfilet in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt, Cashewkernen – Spezialität des Hauses
Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream yoghurt and cashews – Speciality of the house
and seasoned with herbs and fried with onions, ginger and garlic

62 Chicken Chill Masala (W/M/Ei) — 20,50 €

Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knohlauch in einer speziellen roten Chilli-Soße – scharf
Chicken pieces marinated with onions, ginger, garlic in a special red chilli sauce – hot-spicy vegetarian curry sauce

63 Chicken 65 (W/M) — 20,90 €

Hähnchenfleisch, gewürzt und frittiert mit grüne Chili und Curry, Gewürze(scharf)

64 Karahi Chicken (W/M) — 20,50 €

Hühnerfeisch mit Zwieben, Knoblauch, Ingwer, Toraten, frischen Kräutern und Gewürzen im „Karahi" zubereitet
Karahi ist ein indischer Wok
Chicken pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatos and fresh ground special spices

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Spezialitäten vom Lamm | Lamb Specialities

Alle Lammgerichte werden mit Basmati Reis serviert.
All lamb dishes are served with basmati rice.

65 Lamb Curry (W/M) — 19,90 €
Lammfleischstücke in einer aromatischen Currysoße
Tender lamb cooked in a tasty curry sauce

66 Lamb Madras (W/M) — 22,90 €
Lammfleischstücke in scharfer Currysoße
Tender lamb cooked in a hot-spicy curry sauce

67 Lamb Korma (W/M/Sch) — 23,90 €
Ein Gericht aus der „Königlichen „Moghul-Küche“
Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln(s), Kokosnuss, Cashewkernen
A dish from the kitchen of the „Mughal Emperors“
Tender lamb pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews

68 Lamm Bhuna (W/M) — 22,90 €
Lammstücke in einer harmonischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln
Lamb in a balanced combination of spices, onions and tomatos with garlic

69 Lamm Jalfreize (W/M) — 22,90 €
Lammfiletstücke im „Tandoor Ofen“ gebacken, orientalisch gewürzt, in einer Spezialsoße mit frischem Paprika
Tandoori baked lamb filet, cooked in oriental spices in a special sauce with fresh pepper and green herbs

70 Karahi Lamm (W/M) — 22,90 €
Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet
Karahi ist ein Indischer Wok
Lamb pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatos and fresh ground spices

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Spezialitäten vom Lamm | Lamb Specialities

Alle Lammgerichte werden mit Basmati Reis serviert.
All lamb dishes are served with basmati rice.

71 Lamb Vindaloo (W/M) — 22,90 €
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart – scharf
Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy spicy sauce – hot

72 Lamm Palak (W/M) — 22,90 €
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung
Lamb pieces with onions , tomatos and spinach in a spicy sauce

73 Lamm mehfil (W/M/Sch) — 23,90 €
Zartes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt, Cashewkernen – Unsere spezielle Hausspezialität
Tender lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews – speciality of the house
Lamb in a balanced combination of spices, onions and tomatos with garlic

74 Lamm Roghan Josh (Sch/W/M) — 25,90 €
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Currysoße
Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatos, pepper, carrots

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €



Fisch und Meeresfrüchte | Fish and Seafood

Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert.
All fish dishes are served with basmati rice.

75 Jhinga Masala (F/K) — **27,50 €**
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten
Eine besondere Kochkunst aus „Bombay"
Prawns cooked with fresh onions, spices and green peppers
A special dish from „Bombay"

76 Jhinga Palak (F/K) — **24,90 €**
Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebeln und Tomaten
King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatos

77 Jhinga Vindaaloo (F/M) — **24,90 €**
Garnelen mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf)
Shrimps cooked with potatoes in a tangy sauce (spicy)

78 Fish Masala (F/M) — **21,90 €**
Fischcurry mit Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung zubereitet
Pieces of fish fillet cooked in sauce with deliciuos spices

79 Fish Mango Curny (F/M/Sch) — **21,90 €**
Fischfilet in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Mangostücken
Pieces of fish fillet in delicately flavoured cream sauce with fresh mangopieces

80 Fish mehfil — **19,90 €**
Lachsfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ananas Linsen (Moong Dal)
Salmon fillet in exotic comination from spices, garlic, pineapple, lentils (Moong Dal) and cream

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Indisches Brot | Indian Bread

81 **Naan** 3,50 €
Ein blattförmiges Fladenbrot(w) aus gesäuertem Teig im Tandoori Ofen gebacken
Leavened bread baked in „Tandoori Oven“

82 **Garlic Naan** 4,50 €
Fladenbrot(w) gefüllt mit Knoblauch
Leavened bread stuffed with garlic

83 **Butter Naan** 4,50 €
Fladenbrot(w) aus Weizenmehl mit Butterschmalz
Leavened bread from wheat flavour with clarified butter

84 **Cheese Naan** 5,90 €
Fladenbrot(w) aus Sauerteig gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse(m), im Tandoor Ofen gebacken
Leavened bread stuffed with fresh homemade cottage cheese, baked in „Tandoori Oven“

85 **Hara Naan | Green Naan** 4,00 €
Fladenbrot(w) gefüllt mit Erbsen und hausgemachtem Frischkäse(m)
Leavened bread stuffed with green peas and cottage cheese

86 **Tandoori Roti** 3,60 €
Fladenbrot(w) im Tandoor Ofen gebacken
Whole wheat bread, baked in „Tandoori Oven“

87 **Roti Chapati** 2,60 €
Fladenbrot waus Volkornmehl
Thin whole wheat bread

88 **Peshawri Naan** 5,90 €
Fladenbrot(w) mit Nüssen und Rosinen (süß)
Leavened bread with nuts and Raisins (sweet)

89 **Pyaj - Ka - Kulcha** 5,90 €
Brot aus feinstem Weißmehl(w) mit Zwiebeln gefüllt
Bread from fine flavour staffed with onions

90 **Papadam 2 Stück mit Mango Soße** 4,00 €
Linsenmehlbrot (scharf und mild)
Lentil flour bread (hot and mild)

91 **Aloo Paratha** 5,90 €
In Butter gehackenes Fladenbrot(w) gefüllt mit **gewürzten** Kartoffeln
Bread staffed with **spicy** potatos

92 **Bratkartoffel nach indischer Art** 5,50 €

93 **Gemüsepickels sauer & scharf | Vegetarianpickels sour & hot** 2,50 €

94 **RAITA** 3,50 €
Joghurtsoße mit gemischtem Gemüse
Yoghurt with mixed vegetables

Dips: Minzsoße, Mangosoße, Tamarinsoße 2,50 €

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

Kinderkarte | Children's card

Alle Kindergerichte werden mit Basmati Reis oder Naan serviert.
All children's dishes are served with basmati rice or Naan.

95 Mattar Pancer vegetarisch – vegetarian **11,90 €**
Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten Joghurt(m) und milden Gewürzen gebraten
Fresh cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatos, joghurt and mild spices

96 Chicken Korma **11,90 €**
Ein Gericht aus der königlichen „Moghul-Küche“
Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne(m), Mandeln(s), Kokosnuss und Cashewkernen(s)
A dish from the kitchen of „Moghul Emperors“
Chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews

97 Biryani vegetarisch – vegetarian **11,90 €**
Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen
Basmati rice fried with vegetables and mild spices

98 Chicken Nuggets 5 Stück mit Pommes **9,90 €**

99 Pommes **5,90 €**

Die Kinderkarte gilt für Kinder bis 12 Jahre.



Indische Desserts

100 Firni 6,50 €
Milchpudding(m) mit Rosenwasser (1), Mandeln(s) und Pistazien(s)
Milk pudding with rose water, almonds and pistachios

101 Gajjar - Ka - Halva 8,50 €
Eine indische Dessert-Spezialität aus Karotten, Milch(m), Zucker und Nüssen(s)
Milk pudding with rose water, almonds and pistachios

102 Gulab Jamun 5,50 €
Hausgemachte Hüttenkäsebällchen(m) mit Trockenmilchpulver(1/m) frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser(1) getunkt
Home made cottage cheese balls with dry milk powder, fried and dipped in sugar syrup and rose water

103 Frische Mango 6,90 €
mit Vanille-Eiscreme(m) – saisonbedingt
Fresh mango with vanilla ice-cream – only in season

104 Gemishtes Eis 7,50 €
Verschiedene Eiscreme(m) und Fruchteis-Sorten ohne Sahne
Mixed ice-cream from milk and fruits without wipped cream

105 Eis mit heißen Himbeeren 9,50 €
Zart schmelzende Vanille-Eiscreme(m) mit heißen aromatischen Himbeeren
Fine vanilla ice-cream with hot aromatic raspberry

106 Kulfi Eis 6,50 €
Hausgemachtes indisches Eis mit frischer Milch(m), blanchierten Mandeln(s), Pistazien und Kardamom
Homemade ice-cream from fresh milk, blanched almonds, pistachios and kardamom



Unsere Gästeinformation

Hier können Sie in dieser Speisekarte gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungspflicht sowie alle Allergene lt. Liste einsehen.

Gestatten Sie uns darauf hinzuweisen, dass die allgemeine Kennzeichnungspflicht mit Nummern und die Allergenekennzeichnung mit Buchstaben gekennzeichnet ist.

Wir möchten Ihnen gleichzeitig mitteilen, dass wir ausschließlich frische Lebensmittel für die Zubereitung unserer Speisen verwenden .
So z.B. Zwiebeln, Kartoffeln, Avocado, Zucchini, Salate, Paprika, Knoblauch etc.
Zu beachten sind saisonelle Abweichungen

1 – mit Farbstoff - auch natürliche Farbstoffe – Beta-Carotin und Riboflavin-Zuckerkulör
2 – mit Konservierungsstoff
3 – mit Süßungsmitteln
4 – mit Phosphat
5 – mit Antioxidationsmittel
6 – mit Geschmacksverstärker
7 – geschwärzt –Oliven
8 – enthält eine Phenlalaninquelle
9 – coffeinhaltig
10 – chininhaltig

Bei Ketchup, Senf, Mayonaise-Portionsbeutel können Sie die Zusätze direkt ablesen.
In Menagen auf den Tischen befindet sich teilweise Tabasco(s/u) und Maggi-Würzmittel(6/GG-Weizen/Ei)
Bei der Bezeichnung „Schafskäse“(m) ist der Anteil 50% Schafs- und 50% Kuhmilch.
Mozzarella – Büffelmilch

So – Soja
Se – Senf
L – Lupine
GG – Glutenhaltige Getreide – Weizen, Gerste, Roggen, Emmer, etc.
E – Erdnüsse
Sch – Schalenfrüchte, Nüsse
K – Krebstiere / Fisch
Ei – Eier aller Vogelarten
M – Milchprodukte-Milch aller Säugetiere
F – Alle Fischarten, Kaviar
S – Sellerie
Ses – Sesamsamen
Su – Sulfite Wein / Sekt/ Likörwein
W – Weichtiere / Fisch

Alle Angaben beruhen auf Hersteller- und Verpackungsangaben .
Diese Liste wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten – Ausdruck und Vervielfältigung verboten.
Detaillierte, weitere Informationen können Sie auf Wunsch in einem separaten Ordner einsehen.

Sollten Sie Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an das Personal.

Besten Dank Ihre Restaurantleitung Tandoori mehfil und Team

Die 14 Hauptallergene und wo Sie überall vorkommen

Eier
Dazu gehören Eier aller Vogelarten
Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten Burger, Produkte mit Teigmantel und Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

Fisch
Dazu gehören alle Fischarten, Kaviar
Vorkommen: Kräcker, Soßen, Fonde, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

Milch
Dazu gehört: Milch aller Säugetiere
Vorkommen: Brot, Kuchen, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Molken-, Frucht- und Instantdrinks

Sellerie
Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse und Zubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks

Sesamsamen
Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

Schwefeldioxid und Sulfite
Dazu gehören (mit Schwefel behandelt): Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier
Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Fleischerzeugnisse- und Zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

Weichtiere
Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares , Muscheln, Auster
Vorkommen: Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Sojabohnen
Vorkommen: Brot, Kuchen, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi , Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Fertiggerichte

Senf
Vorkommen: Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Fertiggerichte, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

Lupine
Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische und glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze

Glutenhaltige Getreide
Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

Erdnüsse
Vorkommen: Margarine, Brot, Gebäck, Schokocreme, vegetarischer Brotaufstrich, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Salatsoße, Eis, aromatisierter Kaffee

Schalenfrüchte
Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
Vorkommen: Brot, Kuchen, Brühwürste, Rohwürste, Pasteten, Feinkostsalat, Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade , Marzipan, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

Krebstiere
Dazu gehören: Krebse, Schrimps, Garnelen, Langusten, Hummer , Scampi
Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

Hier sehen Sie eine GESAMTAUFZEICHNUNG aller Allergene.
Grundsätzlich sind Allergene in unseren Gerichten vorhanden. Anbei erhalten Sie eine Übersicht zur besseren Verständlichkeit. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal im Restaurant.

Stand 06/2025 – Nachdruck, kopieren – auch auszugsweise – verboten. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Weitergabe und Verkauf an Dritte verboten.



THALI GERICHTE

Unsere Thali ist ein köstlicher Mix aus verschiedenen vegetarischen und nicht- vegetarischen Gerichten. Genießen Sie eine bunte Vielfalt an Curry- Spezialitäten, Reis, Papadum, Raita und frischem Naan-Brot. Eine perfekte Möglichkeit, die Geschmacksvielfalt der indischen Küche zu erkunden und zufriedenstelled satt zu werden!

VEG THALI — 19,90 €

Palak Paneer, Chana Masala, Mix Veg,
Reis, Naan Brot, Raita, Papadum, salat und Gulab Jamun

NON VEG THALI — 23,90 €

Butter Chicken, Lamm Karahi, Prown Jalfrezi,
Reis, Naan Brot, Raita, Papadum und Gulab Jamun