

| अपने भोजन का आनंद लीजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला | अपने भोजन का आनंद लीजिये |

| अपने भोजन का आनंद लीजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला | अपने भोजन का आनंद लीजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला |

| अपने भोजन का आनंद लीजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला | अपने भोजन का आनंद लीजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला |



T A N D O O R É

| अपने भोजन का आनंद लीजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला | अपने भोजन का आनंद लीजिये |



TANDOORÉ

ÜBER UNS

WILLKOMMEN BEI TANDOORÉ – WO INDISCHE TRADITION AUF MODERNES DINING TRIFFT.

Unser Name ist inspiriert vom klassischen Tandoor-Lehmofen – dem Herzstück vieler indischer Gerichte.

Genau dort beginnt unsere Reise: bei authentischen Rezepten, tief verwurzelt in der indischen Küche – von uns neu interpretiert, modern verfeinert und stilvoll serviert.

Mit viel Leidenschaft bringen wir euch echtes indische Speisen – frisch gegrillt, aromatisch gewürzt und voller Charakter. Dazu erwartet euch eine Auswahl an kreativen Cocktails, erstklassigen Weinen und besonderen Drinks, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden.

TAUCHT MIT UNS EIN IN DIE WELT DES INDISCH- MODERNEN DININGS.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

| अपने भोजन का आनंद लिजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला | अपने भोजन का आनंद लिजिये |



TANDOORÉ

NOTES & SPICE LEVEL

AUF WUNSCH VERFEINERN WIR JEDES GERICHT MIT
DEM SCHÄRFEGRAD IHRER WAHL 🌶️

- MILD
- SPICY
- INDIAN SPICY

Bitte geben Sie Ihren Schärfewunsch bei der Bestellung
an.

ALLERGENHINWEIS

Eine Übersicht zu enthaltenen Allergenen halten wir für
Sie bereit – bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser
Servicepersonal.

PREISE

Sämtliche Preisangaben erfolgen in Euro.

| अपने भोजन का आनंद लिजिये | | तंदूरी रोटी | | पनीर बटर मसाला | अपने भोजन का आनंद लिजिये |



STARTERS

PAPADAM 3.5

Knuspriger Linsen-Cracker, serviert mit Mango-, Tamarinden- und Minz-Chutney

VEGETARISCHE PAKORAS 6.5

Frisches, saisonales Gemüse im krossen Teigmantel aus Kichererbsenmehl, serviert mit Tamarinden- und Minz-Chutney

CHICKEN PAKORAS 6.9

Hähnchen in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert mit Tamarinden- und Minz-Chutney

SAMOSAS 6.9

Zwei Kartoffel-Teigtaschen, serviert mit Mango- und Minz-Chutney

ONION BHAJI 6.9

Würzige Zwiebelringe, frittiert in Kichererbsenmehl mit Tamarinden- und Minz-Chutney

PAPRI CHAAT 7.9

Knusprige Weizenwaffeln mit Kichererbsen-Curry, süßem Joghurt, Granatapfelkernen, MinzKoriander- und Tamarinden-Chutney

CHICKEN 65 8.9

Knusprig frittierte Hähnchenstreifen in pikanter süß-saurer Marinade

SAMOSA CHAAT 7.9

Samosas nach nordindischer Art mit Kichererbsen-Curry, süßem Joghurt, Granatapfelkernen, MinzKoriander- und Tamarinden-Chutney

MANCHURIAN 7.9

Frittierte Gemüsebällchen in würziger Soja-Ingwer-Knoblauch-Sauce

TANDOORI MIX PLATTE 8.9

Zartes Hähnchen, mariniert in verschiedenen Gewürzsaucen und gegrillt im Tandoor



TANDOORÉ

SHARING-PLATTE FÜR 2 PERSONEN (VEGETARISCH) 15.9

Auswahl an vegetarischen Vorspeisen zum Teilen

SHARING-PLATTE FÜR 2 PERSONEN (GEMISCHT) 16.9

Auswahl an gemischten Vorspeisen mit Fleisch

SUPPEN

TOMATENSUPPE 5.9

Hausgemachte, gewürzte Tomatensuppe nach indischer Art

HÜHNERSUPPE 6.9

Klare Suppe mit zartem Hühnerfleisch, Ingwer und Gewürzen

LINSENSUPPE 6.5

Mild gewürzte Linsensuppe mit roten Linsen und Koriander

MANCHOW SUPPE 6.5

Indische Suppe mit Gemüse, Sojasauce und frischem Koriander

SALATE

MIXED SALAD 6.9

Blattsalat-Mix mit Gurken, Kirschtomaten, Zwiebeln und Haus-Dressing

CHICKEN ON FIRE SALAD 12.9

Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gegrillter Hähnchenbrust, Knoblauch-Croutons und Caesar-Dressing

PRAWN-AVOCADO SALAD 12.9

Blattsalat-Mix mit Avocado, Garnelen, Feta, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Limetten-HonigDressing

VEGETARIAN SALAD 11.9

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Paprika und gegrilltem Paneer, serviert mit HausDressing



EMPFEHLUNG DES HAUSES TANDOREÉ'S SIGNATURES

Alle Signatures werden mit Basmati-Reis serviert

BUTTER CHICKEN 16.4

24h marinierte Hähnchenbrust in einem cremig-tomatigem Curry

MIX GRILL PLATTE 25.9

Gegrillte Riesengarnelen, Lachs, Lamm und Hähnchen nach indischer Art

PRAWN CURRY 18.8

Zartes Lachsfilet in cremiger Currysauce mit exotischen Gewürzen

PANEER BUTTER MASALA 14.9

Hausgemachter Käse in cremiger Butter-Masala-Sauce

MANGO FISCH 18.9

Lachsfilet mit hausgemachter fruchtiger Mangosauce

CHICKEN MUGHLAI 17.4

Hähnchenbrust in sahniger Mandel-Kokos-Curry-Sauce mit orientalischen Gewürzen

CURRYS

Alle Currys werden mit Basmati-Reis serviert

Grundpreis: 12.90 (ohne Zusatz)

HOMESTYLE CURRY

Klassische, nordindische Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen

KORMA

Milde Kokosnuss-Currysauce mit Mandeln und Cashewnüssen

TIKKA MASALA

Curry-Safransauce, verfeinert mit Mandeln und feiner Gewürzmischung

VINDALOO

Scharfe rote Sauce nach Goa-Stil



TANDOORÉ

MANGO

Fruchtig-milde Mango-Currysauce

PALAK

Pikante Spinat-Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch

KARAH

Kräftige Curry-Sauce nach nordindischer Art mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch

WÄHLE DEINE BEILAGE:

Panner + 2.5 Hähnchen +3.5 Lamm +4.9 Lachs +5.9 Garnelen +5.9

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert und können auf Wunsch auch vegan 🌱 zubereitet werden.

DAL MAKHANI 13.9

Schwarze Linsen in cremigem Curry mit Tomaten, Ingwer & Zwiebeln

BAINGAN BHARTA 14.9

Gegrillte, geräucherte Auberginen mit Tomaten und Gewürzen

CHANA MASALA 14.9

Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in pikanter Sauce

VEGETARISCHES KORMA 14.9

Gemüse mit Cashewnüssen, Rosinen und Safran-Mandelsauce

MALAI KOFTA 14.9

Käsebällchen in milder Mandel-Kokos-Sahnesauce

JALFREZI 14.9

Frisch gebratenes Gemüse mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Gewürzmischung

CHOLE BHATURE 14.9

Würziges Kichererbsencurry mit fluffigem, frittiertem Bhatura-Brot



TANDOORI-GERICHTE

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Basmati-Reis und gewürzten Kartoffeln serviert

JHEENGA TANDOORI 23.9

Marinierte Riesengarnelen, gegrillt im traditionellen Tandoor

FISH TIKKA 23.9

Lachsfilet, mariniert nach nordindischem Rezept und gegrillt

CHICKEN TIKKA 18.9

24h marinierte Hähnchenbrust, gegrillt im Lehmofen

LAMM TIKKA 21.9

Mariniertes Lammfilet mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Joghurt

PANEER TIKKA 16.9

Marinierter hausgemachter Käse mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Joghurt

MIX GRILL PLATTE 25.9

Gegrillte Riesengarnelen, Lachs, Lamm und Hähnchen nach indischer Art

BIRYANI-REISGERICHTE

Aromatic basmati rice with vegetables and Indian spices.

CHICKEN BIRYANI 15.9

Reisgericht mit gewürzter Hähnchenbrust und Gemüse

LAMM BIRYANI 16.9

Reis mit geschmorter Lammkeule und Gemüse

VEGETARISCHES BIRYANI 14.9

Aromatisch gewürzter Reis mit frischem Gemüse

PRAWN BIRYANI 16.9

Gewürzter Basmati-Reis mit gegrillten Garnelen und Gemüse



TANDOORÉ

NAAN

ROTI 2.9

Fladenbrot aus Vollkornmehl

NAAN 3.9

Frisches Fladenbrot aus Weizenmehl

BUTTER NAAN 4.5

Weizenbrot mit Butter bestrichen

GARLIC NAAN 4.5

Weizenbrot mit Knoblauch und Koriander

CHEESE NAAN 4.9

Weizenbrot gefüllt mit Käse

CHILLI CHEESE NAAN 5.9

Naan mit scharfem Käse und frischer grüner Chili

TRÜFFEL-PARMESAN NAAN 6.9

Naan bestrichen mit Trüffelöl und geriebenem Parmesan

BEILAGEN

RAITHA (JOGHURT MIT GEWÜRZEN) 3.9

Yogurt with toasted spices

BASMATIREIS 3.9

FRISCHES GEMÜSE 5.9

Saisonal und leicht gebraten

GEWÜRZTE KARTOFFELN 4.9

In der Pfanne geschwenkt mit indischen Gewürzen



DESSERTS

GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS 7.9

Warme, in Zuckersirup getränkte Milchbällchen mit cremigem Eis

MANGO CREME 7.9

Cremige Nachspeise mit Mango und Sahne

LAVA CAKE MIT VANILLEEIS 8.9

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

PISTAZIEN-SOUFFLÉ MIT VANILLEEIS 8.9

Feines Soufflé aus Pistazien, serviert mit Eis