

Bollywood Tandoori

Mittagskarte

M1. Dal Tarka	€ 6,50
<i>Indische Linsen mit Butter zubereitet</i>	
M2. Vegetable Korma (G)	€ 7,00
<i>Frisches Gemüse in Kokosnuss – Sahne Soße</i>	
M3. Vegetable Jalfrezi	€ 7,00
<i>Versch. Gemüse nach traditionelles scharf</i>	
M4. Punjabi Chicken	€ 7,50
<i>Hühner in nordischer Currysoße, scharf</i>	
M5. Mango Chicken/Lamm (G,H)	€ 7,50
<i>Lamm/Chicken in frischer Mango Safran Cashewnuss Soße</i>	
M6. Chicken Tikka Masala	€ 7,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße</i>	
M11. Chicken/Lamm Vindaloo	€ 7,50
<i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa- sehr scharf</i>	
M13. Fisch Curry(F)	€ 7,50
<i>Seelachsfilet in Currysoße</i>	
M49. Vegetable Mango(H)	€ 7,00
<i>Frisches Gemüse in Mango Cashewnuss-Soße</i>	
M50. Butter Chicken(G)	€ 7,50
<i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten soße</i>	
M51. Palak Paneer(G)	€ 7,00
<i>Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse</i>	
M52. Chana Paneer(G)	€ 7,00
<i>Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in Curry Soße</i>	
M28. Nan(A,C,G)	€ 1,90
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen</i>	
M29. Garlic-Nan(A,C,G)	€ 2,30
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>	

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 1. Maltani Shorba (A,C,G) | € 4,00 |
| <i>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis</i> | |
| 2. Dal Suppe (A) | € 3,50 |
| <i>Indische Linsensuppe Indian</i> | |
| <i>+ Indian Lentil soup</i> | |
| 3. Sabzi Ka Suppe(A) | € 3,50 |
| <i>Indische Gemüsesuppe</i> | |
| <i>+ Indian vegetable soup</i> | |
| 4. Lachsen Suppe(A) | € 3,50 |
| <i>Indische Knoblauchsuppe</i> | |
| <i>+ Indian garlic soup</i> | |
| 5. Chicken- Suppe(A,G) | € 4,00 |
| <i>Indische Hühnerfleischsuppe</i> | |
| <i>+ Indian chicken</i> | |
| 6. Tomaten – Suppe (A,E,G) | € 3,50 |
| <i>Tomatensuppe</i> | |

WARME VORSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| 13. Vegetable Pakora | € 5,90 |
| <i>Frisches gemischtes Gemüse</i> | |
| <i>+ Fresh mixed vegetables</i> | |
| 14. Onion Bhaji | € 5,90 |
| <i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert</i> | |
| <i>+ Spicy onion rings fried</i> | |
| 15. Paneer Pakora(G) | € 5,50 |
| <i>Frischer hausgemachter Käse</i> | |
| <i>+ fresh homemade cheese</i> | |
| 17. Chicken Pakora | € 6,90 |
| <i>Zartes Hühnerfleisch</i> | |
| 20. Chicken Wings | € 5,50 |
| <i>Marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohle-Lehmoven</i> | |
| <i>+ Grilled chicken wings</i> | |
| 21. Vegetable Samosa (A,L,M) | € 5,90 |
| <i>2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt</i> | |
| <i>+ 2 pastries filled with fresh vegetables</i> | |
| 22. Gemischter Vorspeisenteller | € 7,50 |
| <i>+ various appetizers for 1 person</i> | |
| 23. Gemischter Vorspeisenteller | € 12,50 |
| <i>für 2 Personen</i> | |
| <i>+ various appetizers for 2 persons</i> | |
| 24. Bollywood Tandoori Vorspeisenteller | € 8,50 |
| <i>Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle- Lehmofen für 1 Person</i> | |
| <i>+ Various appetizers for 1 person</i> | |
| 25. Bollywood Tandoori Vorspeisenteller für 2 Personen | € 15,00 |

FRISCHE KLEINEN SALATE

28. Kleiner gemischter Salat € 4,00

Als Beilage

+ small mixed salad as side dish

29. Salat Saison € 5,90

Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch Essig und Öl

+ mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar

30. Tomatensalat € 5,90

Mit Zwiebeln, Essig, Öl Tomaten

+ salad with onions, vinegar and oil

31. Salat BOLLYWOOD Tandoori (B,G) € 7,50

gemischter Salat mit Schrimps und Käse

+ mixed salad with shrimps and cheese

32. Chefsalat(G) € 7,50

Mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Joghurtdressing

+ Indian salad with fried chicken breasts strips, fresh mushrooms in yoghurt dressing

TANDOORI KHAJANA

36. 1/2 Tandoori- Chicken € 12,90

Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept

+ Haifa chicken marinated in an exquisite North Indian tradition

37. Chicken Tikka € 12,90

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt

+ Tender marinated filet of chicken, grilled

38. Lamm Tikka € 14,50

Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß

+ Tender marinated filet of lamb stewered and roasted

39. Green Malai Kabab € 13,50

Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage

+ Tender marinated chicken in spinach, mint und coriander sauce

41. Jneega Tandoori(B,G) € 17,90

Riesengamelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt

+ King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled

42. Meat- Mix-Grill- Platte € 17,90

Etwas von allen Tandoori- Köstlichkeiten

+ The various Tandoori specialties combined

43. Achari Chicken Tikka € 13,90

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant

+ Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated vegetable in traditional North Indian way, spicy

44. Bollywood Tandoori- Teller € 14,90

Gebratenes Hühner-, und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis

+ Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice

45. Achari Lamm Tikka € 14,90

Zartes mariniertes Lammfilet, gegrillt mit eingelegter Mischung aus Gemüse – pikant

46. Tandoori Filet Platte € 16,00

*Zartes mariniertes Filet von 2 verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm)
+ Tender marinated filet with 2 different meat (chicken, lamb)*

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

48. Dal Makhni € 10,90

*Indisches Nationalgericht, schwarze Linsen mit Butter zubereitet
+ national dish of India, black lentis prepared with butter*

49. Vegetable Korma(G) € 10,90

*Frisches Gemüse in Kokosnuss- Sahne- Soße
+ fresh vegetable in coconut crème -sauce*

51. Palak Paneer(G) € 10,90

*Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse
+ tasty Indian spinach with homemade cheese*

52. Punjabi Baignan € 10,90

*Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Zwiebeln/ Tomaten Sauce, fein
+ eggplants with homemade cheese and ginger in Onion/Tomato sauce, fine seasoning*

53. Malai Kofta € 10,90

*Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße
+ vegetable dumplings a spicy curry sauce*

54. Chana Alu Masala € 10,90

*Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
+ chicken peas in curry with fresh tomatoes and ginger*

55. Karahi Paneer(G) € 11,90

*Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert
+ Fresh indian cheese in spicy sauce*

56. Bhindi Masala (Ladyfinger) € 11,90

*Frisches indisches Okra- Gemüse in kräftiger Soße
+ fresh indian okra in spicy sauce*

57. Mixed Vegetables € 11,90

*Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
+ mixed fresh vegetables with spicy sauce*

58. Paneer Makhni (G) € 11,90

*Frischer hausgemachter Käse in Butter Soße
+ homemade cheese in butter Sauce*

59. Vegetable Jalfrezi € 11,90

*Verschiedene Gemischte frische Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert – scharf
+ Different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian way served in pan - spicy*

60. Paneer Jalfrezi(G) € 11,90

*Gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chilischarf
+ homemade cheese with sweet pepper, onion, tomatoes and chilli - spicy*

61. Chana Palak € 11,00

*Kräftiger indischer Spinat mit Kichererbsen
+ Tasty Indian spinach with chickpeas*

REISSPEZILITÄT

- 62. Vegetable Biryani** € 11,90
Mit frischem Gemüse
+ with variety of fresh vegetables
- 64. Chicken Biryani(H)** € 13,90
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen
+ Chicken with almonds and raisins

CHICKENSPEZIALITÄTEN

- 68. Chana Chicken (G)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße
+ Tender chicken and chickpeas with curry sauce
- 69. Chicken Curry(G)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch mit spezial Currysoße – leicht scharf
- 70. Chicken Korma(G)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch in Nussoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln
- 72. Karahi Chicken** € 12,00
Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße in der Pfanne serviert
- 73. Chicken Jalfrezi(G)** € 12,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili - scharf
- 74. Chicken Vindalo(G)** € 12,00
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf
- 75. Chicken Makhni(G)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce
+ Tender Chicken in a butter-tomato-sauce
- 76. Chicken Tikka Masala(G)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße
+ Tender Chicken in Masalasauc
- 77. Chicken Niligri(G)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat-, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze
+ tender Chicken with spinach-, coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chill and mint
- 78. Chicken Palak(G)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art
+ Tender Chicken with Indian spinach – a north Indian specialty
- 79. Mango Chicken (G, H)** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango – Safran – Cashewnuss – Soße
+ Tender Chicken in mango – saffron – cashew sauce
- 80. Chili Chicken** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art- scharf
+ Tender Chicken with Indian spinach – a north Indian specialty - spicy
- 82. Chicken Madras** € 12,00
Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellen Madras – Gewürz – leicht
+ fried Chicken with coconut milk and Madras spices – low spicy

LAMMSPEZIALITÄT

92. Rogan Josh	€ 13,50
<i>Zartes Lammfleisch in Rogan – Curry – Soße</i>	
<i>+ Tender lamb in Rogan curry sauce</i>	
94. Bhunna Ghosht	€ 13,90
<i>Gebratenes Lammfleisch in Tomate und Röstzwiebeln kräftiger Soße</i>	
<i>+ tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>	
95. Palak Ghosht	€ 13,90
<i>Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmter nordindischer Art</i>	
<i>+ Tender lamp with Indian spinach in the North Indian tradition</i>	
96. Mutton Mushroom	€ 13,90
<i>Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch Ingwer in Mandel-Safransoße</i>	
97. Mutton Vindaloo	€ 13,90
<i>Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa</i>	
98. Karahi Ghosht	€ 13,90
<i>Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße in einer Pfanne serviert</i>	
99. Mutton Nilgiri	€ 13,90
<i>Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili Minze, Kräutern in orientalischer Soße</i>	
<i>mit Kokosnussmilch</i>	
100. Dahi Ghosht (G, H)	€ 13,90
<i>Zartes Lammfleisch und Curry-Joghurt-Mandel-Soße</i>	
101. Lamm- Boti Masala	€ 13,90
<i>Zartes Lammfleisch in Masala Soße</i>	
<i>+ Tender lamb in Masala sauce</i>	
102. Mango Lamm (G, H)	€ 13,90
<i>Zartes Lammfleisch in frischer Masala- Safran- Cashew- Soße</i>	
<i>+ tender lamb in mango- saffran cashew sauce</i>	

FISCHSPEZIALITÄT

127. Fisch Curry (D)	€ 13,50
<i>Seelachsfilet in Curry-Soße – sehr scharf</i>	
<i>+ coalfishfilet in curry sauce – very spicy</i>	
130. Jheenga Curry (B)	€ 16,50
<i>Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen</i>	
<i>+ Kings prawns in a curry sauce delicately seasoned</i>	
133. Jheenga Mango(B)	€ 17,00
<i>Riesengarnelen in frischer Masala- Safran- Cashew- Soß, fein gewürzt</i>	
<i>+ Kings prawns in a mango – saffron cashew sauce, fine seasoned</i>	
134. Jheenga Jalfrezi(B)	€ 17,00
<i>Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili- scharf</i>	
<i>+ Kings prawns with sweet pepper onions, tomatoes, chili – spicy</i>	

THALIS

137. Vegetable Thali	€ 14,50
<i>3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati Reis</i>	
<i>+ 3 different vegetable preparations with raita, salad, nan and basmati rice</i>	
138. Bollywood Thali	€ 15,50
<i>2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht Raita, Salat, Nan und Basmati Reis</i>	
<i>+ 2 different meat dishes, 1 vegetable dish raita, salad, nan and basmati rice</i>	
139. Bollywood Spezial-Menu für 1 Person	€ 23,00
<i>3 Gänge, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnapps</i>	
<i>+ Special surprise menu for 1 person, with Indian liquor</i>	
140. Vegetable Thali für 2 Personen	€ 28,90
<i>6 verschiedene Gemüsegerichte</i>	
<i>+ with a variety of 6 vegetable dishes</i>	
141. Bollywood Thali für 2 Personen	€ 30,90
<i>mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichte</i>	
<i>+ with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes</i>	
142. Bollywood Tandoori Menü für 2 Personen	€ 45,00
<i>3 Gänge Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnapps</i>	
<i>+ Special surprise menu for 1 person, with Indian mango liquor</i>	

BEILAGEN

145. Punjabi Raita (G)	€ 4,50
<i>Kartoffel-zwiebel-gurken-joghurt</i>	
<i>+ yogurt with potatoes, onion cucumber</i>	
147. Kheere ka Raita(G)	€ 4,00
<i>Gurken Joghurt</i>	
<i>+ cucumber yogurt</i>	
148. Pulao Rice(H)	€ 4,00
<i>Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet</i>	
<i>+ Basmati rice moghul style</i>	

TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

151. Nan(A)	€ 2,80
<i>Ovales Brot aus Hefeteig</i>	
<i>+ oval raised bread</i>	
152. Roti(A)	€ 2,50
<i>flaches Vollkornfladenbrot</i>	
<i>+ flat whole-meal bread</i>	
153. Butter Nan(A)	€ 3,00
<i>Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter</i>	
<i>+ Multi-layer whole-meal-bread with butter</i>	
156. Paneer Kulcha	€ 3,00
<i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>	
157. Lachs Kulcha (A)	€ 3,00
<i>Hefeteigbrot mit Knoblauch und Zwiebeln</i>	
<i>+ Raised bread with garlic and onions</i>	
159. Pappad(A)	€ 3,00
<i>Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen</i>	
<i>+ 2 pieces of lentils waffles with 3 different delicious sauces</i>	