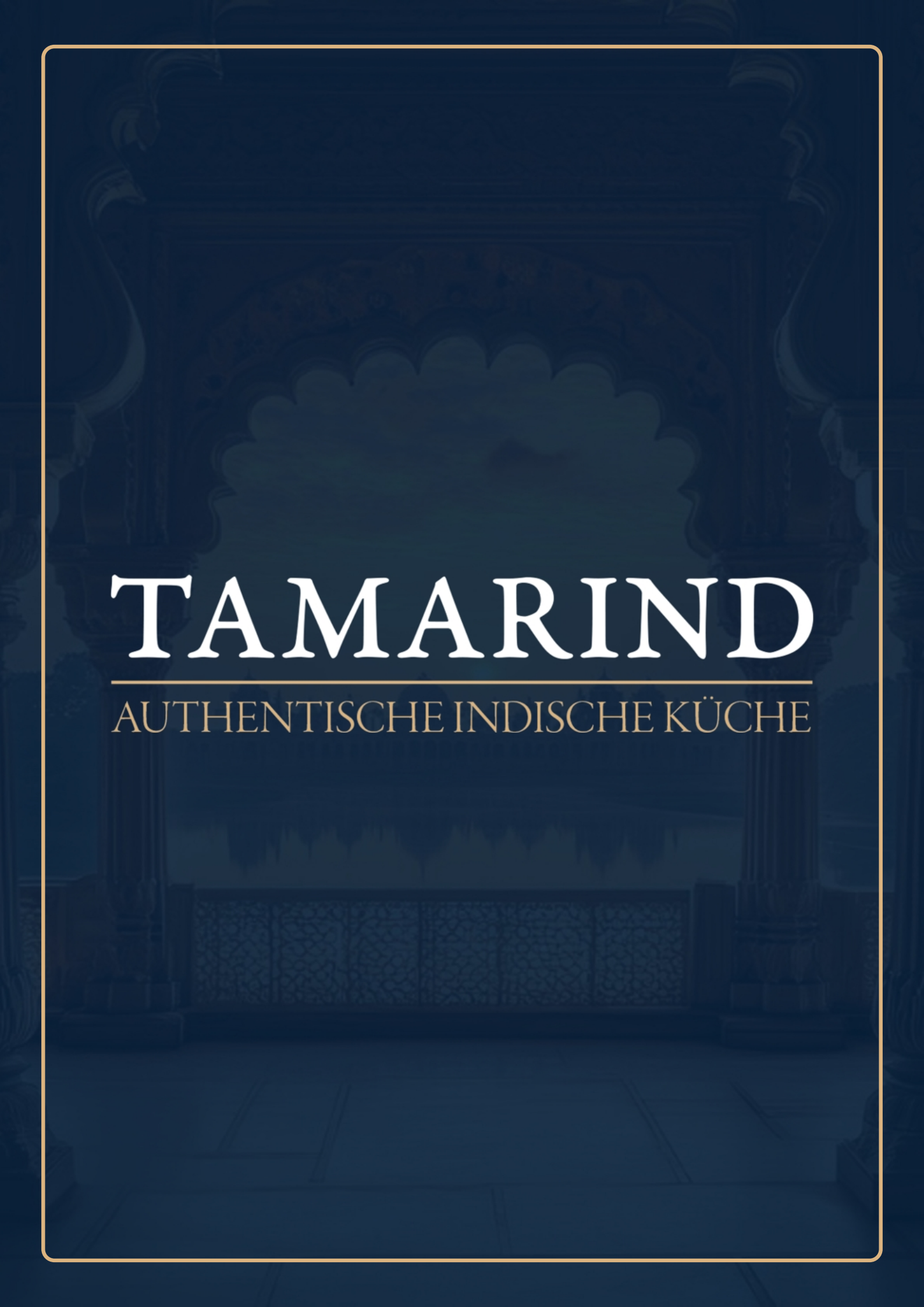




# TAMARIND

---

AUTHENTISCHE INDISCHE KÜCHE

## VEG.VORSPEISEN

### SAMOSA

Gefüllte Teigtaschen mit gewürzten Kartoffeln & Erbsen, dazu kleiner Salat

### PANEER PAKORA

Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsen frittiert, dazu 2 verschiedene Dips & kleiner Salat

### ALOO TIKKA CHAT

Gewürztes Kartoffelpatty mit Kichererbsen, Zwiebeln, Joghurt, Granatapfel & 2 verschiedene Chutneys

### MUSHROOM DUPLEX

Knusprige panierte Pilze, gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Spinat, Käse & feinen indischen Gewürzen

## SUPPEN



### DAL SHORBA

Kräftige indische Linsensuppe, mit frischem Koriander

### CHICKEN SOUP

Indische Hühnersuppe mit feinen Kräutern

## SALATE



### TROPICAL SALAT

Knusprige panierte Pilze, gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Spinat, Käse & feinen indischen Gewürzen

## NAAN



### CHAPATI NAAN

Frisch gebackenes, fluffiges Fladenbrot aus dem Tandoor-Lehmofen – perfekt zu allen Saucengerichten

### CACHA PARATHA

Mehrfach geschichtetes Fladenbrot, mit Butter verfeinert, außen knusprig und innen blättrig-zart gebacken

## VORSPEISEN

### CHICKEN TIKKA

Zarte Hähnchenbruststücke, mariniert in einer würzigen Joghurt-Gewürzmischung traditionell im Lehmofen (Tandoor) saftig gegrillt

### FISCH TIKKA

Zarte, grätenfreie Fischfilet-Stücke, mariniert in einer feinen Joghurt-Gewürzmischung mit Ingwer & Zitrone, saftig gegrillt im Tandoor-Lehmofen

### PANEER TIKKA

Hausgemachter indischer Frischkäse, zusammen mit Paprika & Zwiebeln in einer würzigen Tandoori-Joghurt-Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt

### SCAMPI TIKKA

Saftige Großgarnelen, mariniert in einer feinen Joghurt-Knoblauch-Marinade mit indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt

### AFGHANI TIKKA

Zarte Hähnchenbruststücke in einer besonders cremigen Marinade aus Joghurt, Sahne, Cashew-Paste & feinen Kräutern, saftig im Lehmofen gegrillt

# VORSPEISEN

## MALAI TIKKA

Besonders zarte Hähnchenbruststücke mariniert in einer milden, cremigen Mischung aus Sahne, Frischkäse, Cashewnüssen & sanften Gewürzen, im Tandoor gegrillt

## LAMB CHOP

Saftige Lammkoteletts am Knochen intensiv mariniert mit Ingwer, Knoblauch & traditionellen indischen Gewürzen, knusprig & zart im Lehmofen gegrillt

# HAUPTSPEISEN (Vegan & Vegetarisch)

## BENGAN BHARTA (SCHARF)

Traditionelles Gericht aus im Lehmofen gegrillten Auberginen, pikant zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen

## CHANA MASALA (MITTELSCHARF)

Kichererbsen in Currysauce, mit indischen Gewürzen

## PALAK PANEER (MITTELSCHARF)

Hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat, in verschiedenen Gewürzen angerichtet

## MALAI KOFTA (MILD)

Bällchen gefüllt mit hausgemachten Frischkäse & Kartoffeln, in einer mild-cremigen Kokos-Curry-Sahne Sauce

## PANEER LABABDAR (MILD)

Hausgemachte indische Frischkäsewürfel in einer luxuriösen, samtigen Sauce aus Tomaten, Cashewnüssen & Sahne, verfeinert mit Ingwer, feinen Gewürzen & geriebenem Käse

## MILI JULI TARKARI

(MITTELSCHARF)

Verschiedenes frisches Gemüse, in leicht gewürzter Curry-Sauce

## DAL MAKHANI (MILD)

Schwarze Linsen mit Ingwer, Zwiebeln, gebraten in einer Butter-Curry-Mischung

## KADHAI PANEER

(MITTELSCHARF)

Hausgemachter Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten, in einer würzigen Sauce

## PANEER TAWA MASALA (MILD)

Pfannengebratener indischer Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer kräftigen Gewürzsauce.



# CHICKEN

## CHICKEN CURRY (MITTELSCHARF)

Hähnchenfleisch mit Currysauce zubereitet

## BUTTER CHICKEN (MILD)

Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt, mit leckeren Gewürzen, in einer Butter-Tomaten-Sauce

## MURG TIKKA MASALA

(MITTELSCHARF)

Zarte Hühnerstücke in Joghurt-Tomaten-Marinade, mit frischen Kräutern angerichtet



# LAMM

## ROGAN JOSH KASHMIRI

(MITTELSCHARF)

Lammfleisch in einer hausgemachten Currysauce, nach nordindischer Art

## KADHAI GOSHT (MITTELSCHARF)

Eingelegte Lammfleischstücke, gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer, Gewürzen

## SAAG GOSHT (MITTELSCHARF)

Lammfleischstücke mit Spinat i indischen Gewürzen

## CHICKEN

### CHICKEN KORMA (MILD)

Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce mit Cashewkernen

### MANGO CHICKEN (MILD)

Zarte Hähnchenfleischstücke in einer cremigen Mango-Sahnesauce mit exotischen Gewürzen

## FISCH

### GOAN FISCH CURRY

(SCHARF)

Gebratenes Zanderfilet zubereitet mit Senfkörnern, Kokosmilch & Curryblatt

### SCAMPI MASALA

(MITTELSCHARF)

Gebratene Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Masalasauce

## BIRYANI

### VEGETARISCHES BIRYANI

Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse & hausgemachten Frischkäse, garniert mit Rosinen & Cashewkernen

### CHICKEN BIRYANI

Zartes gedünstetes Hühnchenbrustfilet mit gebratenem Basmati-Reis, garniert mit Rosinen & Cashewkernen

### LAMM BIRYANI

Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmati-Reis, garniert mit Cashewkernen & Rosinen

## KINDERGERICHTE

### MANGO CHICKEN (MILD)

Zarte Hähnchenfleischstücke in einer cremigen Mango-Sahnesauce mit exotischen Gewürzen

### CHICKEN KORMA (MILD)

Hähnchenfleisch in cremiger Sauce mit Cashewkernen

## EXTRAS

### PULAO REIS

Indischer Basmati-Reis

### MIXED RAITA

Gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken & Tomaten

### MANGO CHUTNEY

Traditionelle, süß-säuerliche Würzsauce aus reifen Mangos, verfeinert mit feinen indischen Gewürzen.

## DESSERT

### SAFRAN KHEER

Gesüßter indischer Milchreis, mit Rosinen, gehackten Mandeln & Cashewnüssen verfeinert

### GULAB JAMUN

Hausgemachte frittierte Teigbällchen in Zuckersirup & Rosenwasser zubereitet

### MANGO PANNACOTTA

Vanillepudding mit Mango

## CHICKEN

### CHICKEN KORMA (MILD)

Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce mit Cashewkernen

### MANGO CHICKEN (MILD)

Zarte Hähnchenfleischstücke in einer cremigen Mango-Sahnesauce mit exotischen Gewürzen

## FISCH

### GOAN FISCH CURRY

(SCHARF)

Gebratenes Zanderfilet zubereitet mit Senfkörnern, Kokosmilch & Curryblatt

### SCAMPI MASALA

(MITTELSCHARF)

Gebratene Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Masalasauce

## BIRYANI

### VEGETARISCHES BIRYANI

Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse & hausgemachten Frischkäse, garniert mit Rosinen & Cashewkernen

### CHICKEN BIRYANI

Zartes gedünstetes Hühnchenbrustfilet mit gebratenem Basmati-Reis, garniert mit Rosinen & Cashewkernen

### LAMM BIRYANI

Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmati-Reis, garniert mit Cashewkernen & Rosinen

## KINDERGERICHTE

### MANGO CHICKEN (MILD)

Zarte Hähnchenfleischstücke in einer cremigen Mango-Sahnesauce mit exotischen Gewürzen

### CHICKEN KORMA (MILD)

Hähnchenfleisch in cremiger Sauce mit Cashewkernen

## EXTRAS

### PULAO REIS

Indischer Basmati-Reis

### MIXED RAITA

Gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken & Tomaten

### MANGO CHUTNEY

Traditionelle, süß-säuerliche Würzsauce aus reifen Mangos, verfeinert mit feinen indischen Gewürzen.

## DESSERT

### SAFRAN KHEER

Gesüßter indischer Milchreis, mit Rosinen, gehackten Mandeln & Cashewnüssen verfeinert

### GULAB JAMUN

Hausgemachte frittierte Teigbällchen in Zuckersirup & Rosenwasser zubereitet

### MANGO PANNACOTTA

Vanillepudding mit Mango