

---

Suraj Bhan

# Indische Spezialitäten



## Speisen & Getränke

Erleben Sie die indische Küche im Tandoori von Suraj Bhan

Lassen sie ihren Geschmackssinn eintauchen

in eine märchenhafte Welt der indischen Gewürze aus

☀ 1001 Nacht. ☀

Erleben Sie die gesunde Vielfalt der indischen Küche.

# Indische Gewürze

---

Die meisten Menschen denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Gerichte, aber das Auffälligste an den indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen.

Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens. Sie ist eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen.

Den meisten Gewürzen werden folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, die Sie in einschlägiger Literatur oder auch im Internet nachlesen können.

Ingwer

Kurkuma

Knoblauch

Fenchel

Kardamom

Kreuzkümmel

Koriander

Chili

Bockshornkleesamen



Herzlich Willkommen im

# Tandoori

von Suraj Bhan

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische Küche näher bringen zu dürfen. Lassen sie ihren Geschmackssinn eintauchen in eine märchenhafte Welt aus 1001 Nacht.

Unsere „Tandoori“- Gerichte Gewürzmischungen frisch dem klassischen Lehmofen, die einzigartigen Aromen



werden mit besonderen zubereitet und im Tandoor, gegrillt. Hierbei können sich voll entfalten.

Ebenso werden auch unsere Brote (Naan) und Gemüse im Tandoor gebacken. Sei es scharfes Chili, exotischer Kardamom, würziges Curry und vieles mehr.

Bei uns begibt sich der Gast auf eine kulinarische Entdeckungsreise.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen Rezepten zubereitet.

Wir verwenden stets frisches Gemüse und über 36 Gewürze.

Die indische Küche ist wegen ihrer mannigfaltigen Gewürzvielfalt, ihrer Ausgewogenheit und ihrer Bekömmlichkeit weltweit bekannt.

Ob mild, pikant, scharf oder sehr scharf.

Jedes Gericht kann im gewünschten Schärfegrad bestellt werden.

Die indische Küche ist vielfältig und bietet für jeden Gaumen etwas Feines.

Wir bieten auch eine Reihe von vegetarischen und veganen Gerichten voller frischer Zutaten und Kräuter an, die einen Besuch lohnenswert machen.

Unser Bestreben ist, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, dann kommen Sie bitte gerne auf uns zu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Suraj Bhan

# Suppen

1. **Dal Shorba** € 3,90  
Linsensuppe leicht gewürzt g
2. **Tomaten Suppe nach Indischer Art** € 3,90  
cremige Tomatensuppe mit Indischen Gewürzen g
3. **Chicken Soup** € 4,50  
Hühnersuppe g

## Warme Vorspeisen

*Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips° gereicht.*

4. **Onion Pakoras (5 Stück)** h € 4,90  
frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenteig mit Chutney nach Art des Hauses.
5. **Vegetarische Samosa nach Südindischer Art** a € 5,90  
frittierte knusprige Teigtaschen mit einer Gemüsefüllung aus Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln und indischen Gewürzen. Dazu Chutney nach Art des Hauses
6. **Paneer Pakoras** g € 6,90  
frittierter hausgemachter Käse in Kichererbsenteig
7. **Chicken Pakoras** h € 7,90  
frittiertes Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig
8. **Vegetable Pakoras** h € 5,90  
mariniertes saisonales Gemüse, frittiert in Kichererbsenteig, serviert mit Chutney nach Art des Hause
9. **Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen** g,h € 11,90  
bunte Kombination einiger Pakoras (saisonales Gemüse)



## Frische Salate

10. **Salat Indisch** g,h € 9,50  
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Joghurtdressing.
11. **Salat nach Art Suraj** g,d € 10,90  
Gemischter Salat mit Shrimps, Käse, Mais und hausgemachtem Joghurtdressing.
12. **Kleiner gemischter Salat** g € 3,90

# Indisches Brot

aus dem Tandoor Ofen



Abbildung: Garlic Roti und Chili Naan

- |     |   |   |        |
|-----|---|---|--------|
| 13. | <b>Naan</b> <sup>a</sup>                                    | Indisches Fladenbrot aus Hefeteig   | € 2,90 |
| 14. | <b>Veggie Naan</b> <sup>a</sup>                             | Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse   | € 5,90 |
| 15. | <b>Papadam</b>  | 4 knusprige Scheiben aus Linsenmehl mit drei Dips °   | € 2,50 |
| 16. | <b>Butter Naan</b> <sup>a</sup>                             | Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter   | € 3,20 |
| 17. | <b>Garlic Roti</b> <sup>a,g</sup>                           | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl, außen knusprig & innen locker.<br>Mit Knoblauch gewürzt                                      | € 3,90 |
| 18. | <b>Garlic Naan</b> <sup>a,g</sup>                           | Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt  | € 3,90 |
| 19. | <b>Chili Naan</b> <sup>a</sup> (auf Wunsch auch mit Ingwer) | Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt  | € 3,90 |
| 20. | <b>Kheera Raita</b> <sup>g</sup>                            | Joghurt mit Gurken, fein gewürzt  | € 3,50 |



Abbildung: Chili Naan

## NUR FÜR KINDER

- |     |                                     |  |        |
|-----|-------------------------------------|--|--------|
| 21. | <b>Mango Chicken</b> <sup>g</sup>   | zartes Hähnchenfleisch gekocht mit Mangowürfeln in südindischer Currysauce | € 7,90 |
| 22. | <b>Butter Chicken</b> <sup>g</sup>  | gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert in einer Buttermatensauce             | € 7,90 |
| 23. | <b>Vegetable Korma</b> <sup>g</sup> | gemischtes Gemüse gekocht in einer Madras-Currysauce                       | € 6,50 |
| 24. | <b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>   |  | € 6,50 |

# Vegetarische Spezialitäten

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien.



Viele unserer vegetarischen Gerichte können auch  zubereitet werden.

*Sprechen Sie gern unser Team an.*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 25. | <b>Palak Paneer</b> - indischer Käse <sub>g</sub><br>traditionelles indisches Curry mit Spinat und hausgemachtem Paneer   | € 13,90 |
| 26. | <b>Paneer Butter Masala</b> <sub>g</sub><br>hausgemachter Paneer, Buttercremesauce und indische Gewürze   | € 13,90 |
| 27. | <b>Malai Kofta</b> <sub>g</sub><br>indische Käsebällchen in einer orientalischen Sauce  | € 13,90 |
| 28. | <b>Panner Mango</b> <sub>g</sub><br>hausgemachter Paneer in Mango-Curry-Sauce   | € 13,90 |
| 29. | <b>Matar Methi Malai</b> <sub>g</sub><br>grüne Erbsen mit indische Kräuter, aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) zubereitet   | € 13,90 |
| 31. | <b>Tarka Dal</b> <sub>g,h</sub><br>gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten   | € 12,90 |
| 32. | <b>Vegetable Korma</b> <sub>g</sub><br>frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)  | € 13,90 |
| 33. | <b>Karahi Paneer</b><br>hausgemachter gebratener Käse in Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen  | € 13,90 |
| 34. | <b>Paneer Korma</b> <sub>g</sub><br>hausgemachter Käse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)  | € 13,90 |
| 35. | <b>Vegetable Jalfrezi</b> <sub>g</sub><br>typisch nordindisches Gemüse-Curry mit Gemüse der Saison, gekocht in einer süß, sauren scharfen Sauce mit Cashewnüsse  | € 13,90 |
| 36. | <b>Dal Maharani</b> <sub>g</sub><br>schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart und abgeschmeckt mit indischer Butter   | € 13,90 |



# Unsere Spezialitäten aus dem Tandoor

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert.

Unsere Tandoor Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen gegrillt.

Dabei verleiht Ihnen die Bio-Kokosnussskohle ein spezielles, leicht rauchiges Aroma.

Zu den Tandoor Gerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien.

Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert.



37. **Paneer Tikka Tandoori** g € 15,90  
hausgemachter Käse am Spieß im Tandoor gebacken, serviert mit einer köstlichen Sauce.
38. **Chicken Tikka Tandoori** g € 16,90  
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt, serviert mit einer köstlichen Sauce.
39. **Chicken Tikka (Garlic)** 4,g € 16,90  
Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt, dazu scharfe Sauce 
40. **Lamm Tikka Tandoori** g € 18,90  
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart, serviert mit einer köstlichen Sauce.
41. **Haryali Chicken Tikka** g € 16,90  
mariniert in Joghurt, Minze, Ingwer, Knoblauch und Spinat, serviert mit einer köstlichen Sauce.
42. **Jhinga Tandoori** g € 19,90  
geschälte und marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt und mit einer köstlichen Sauce serviert.
43. **Tandoori Mix Grill** g € 21,90  
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hühnchen, Lamm und geschälte Garnelen), serviert mit einer köstlichen Sauce.



# Garnelen- und Fisch Spezialitäten

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien.




44. **Fisch Curry** <sup>d</sup> € 15,90  
Fischfilet in einer milden Currysauce.
45. **Jheenga Palak** <sup>d</sup> € 16,90  
geröstete Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach Nordindischer Art
46. **Jheenga Jalfrezi** <sup>g</sup> € 16,90  
Nordindisches Curry mit Garnelen in süß-saurer & scharfer Sauce, mit gewürfelten Paprika und Zwiebeln 
47. **Jheenga Masala** <sup>d</sup> € 16,90  
Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
48. **Jheenga Sabji** <sup>d</sup> € 16,90  
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen.
49. **Jheenga Chili** <sup>d</sup> € 16,90  
Garnelen mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce. 

# Lamm Spezialitäten

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien.



50. **Lamm Biryani** € 15,90  
traditionelles indisches Reisgericht mit Lammfleisch, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, frischem Koriander, Minze und indischen Gewürzen, serviert mit Salat.
51. **Lamm Curry** € 17,90  
Lammfleisch, zart gekocht in Kokosmilch mit verschiedenen indischen Gewürzen
52. **Lamm Korma** € 17,90  
Zart gekochtes Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Cashewnüssen, verfeinert mit Kokosmilch und Sahnesauce.
53. **Lamm Madras** <sup>4</sup> € 17,90  
Lammfleisch zart gekocht mit Cashewnüssen in einer würzigen Madras-Sauce, 
54. **Lamm Tikka Masala** € 17,90  
Lammfleisch, gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern.

# Hähnchen Spezialitäten

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien.



60. **Chicken Curry** € 14,50  
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce.
61. **Chicken Sabji** g € 14,90  
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit Sahne und Gewürzen
62. **Butter Chicken** € 14,50  
gegrilltes Hähnchenfleisch, mariniert in einer würzigen Tomatensauce, serviert mit Buttercreme und Cashewnuss-Sauce.
63. **Kadahi Chicken** g € 14,50  
gegrilltes Hähnchenfleisch, zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten- Currysauce.
64. **Mango Chicken** € 14,50  
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce.
65. **Chicken Tikka Masala** € 14,50  
gegrilltes Hähnchenfleisch in einer hausgemachten würzigen Sauce.

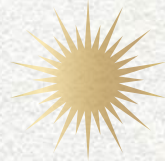


66. **Malabar Chicken Biryani** € 13,50  
Traditionelles indisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, frischem Koriander, Minze, ganzen indischen Gewürzen, serviert mit Salat
67. **Chicken Korma** € 14,50  
Ein besonderes mildes Hähnchencurry, gekocht in einer leckeren Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen indischen Gewürzen.
68. **Palak Chicken** € 14,50  
Zartes Hähnchenfleisch, gekocht mit einer würzig cremigen Spinatsauce und Gewürzen.
69. **Chicken Jalfrezi** € 14,50  
Typisches nordindisches Curry mit Hähnchenfleisch in süßsaurer, scharfer Sauce, mit gewürfeltem Paprika und Zwiebeln 
70. **Chili Chicken** - Haus Spezialität € 14,50  
Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce 

# Enten Spezialitäten

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nordindien.

71. **Ente Jalfrezi** € 17,50  
Zartes Entenbrustfilet mit Paparika und Zwiebeln in einer delikaten Tomaten-Currysauce, scharf 
72. **Ente Sabji** g € 17,50  
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit Sahne und Gewürzen
73. **Butter Ente** € 17,50  
Zartes, gegrilltes Entenbrustfilet, mariniert in einer würzigen Tomatensauce, mit Buttercreme und Cashewnuss-Sauce.
74. **Ente Vindaloo** g € 17,50  
Zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Currysauce 
75. **Ente Mango** € 17,50  
Zartes Entenbrustfilet in Mangocurrysauce.



# Getränkekarte

## Alkoholische- und Biermisch Getränke

### BIER

200.	<b>GÖLLER</b> - Baptist Helles <b>vom Fass</b> <i>weich, mild-würzig, süffig</i>	0,5 l	€ 3,40
201.	<b>GÖLLER</b> - Keller <i>unfiltriertes Zwickelbier -vollmundig,</i> <i>frisch, mild</i>	0,5 l	€ 3,40
203.	<b>GÖLLER</b> - Pilsner <i>feinherb, hopfig, schonend filtriert</i>	0,5 l	€ 3,40
204.	<b>Steinhauer Weisse</b> <i>vollmundig, spritzig, mild, leichte</i> <i>Fruchtnote</i>	0,5 l	€ 3,60
205.	<b>Rauch Bier</b> <i>regionale Bierspezialität, mild-rauchig</i>	0,5 l	€ 3,60

### BIERMISCHGETRÄNKE

206.	<b>Alkoholfreies Helles</b> <i>mild-würzig, süffig, schlank</i>	0,5 l	€ 3,40
207.	<b>Radler</b> <i>erfrischend</i>	0,5 l	€ 3,20
208.	<b>Cola Hefe/ Russ</b> <i>0,9 erfrischend</i>	0,5 l	€ 3,40
209.	<b>Hefeweizen</b> alkoholfrei	0,5 l	€ 3,40

## Alkoholfreie Getränke

210.	Wasser <i>spritzig/still/medium</i>	0,25 l	€ 2,00
211.	Wasser <i>spritzig/still/medium</i>	0,50 l	€ 3,50
212.	Mineralwasser (Flasche) <i>spritzig/still/medium</i>	0,75 l	€ 5,50

### SOFTDRINKS

213.	Zitronenlimonade	0,25 l	€ 2,00
214.	Zitronenlimonade	0,5 l	€ 3,50
215.	Spezi	0,25 l	€ 2,20
216.	Spezi	0,5 l	€ 3,70
217.	Apfelsaftschorle	0,25 l	€ 2,20
218.	Apfelsaftschorle	0,5 l	€ 3,70
219.	Johannisbeerschorle	0,25 l	€ 2,40
220.	Johannisbeerschorle	0,5 l	€ 3,90
221.	Mangosaftschorle	0,25 l	€ 2,40
222.	Mangosaftschorle	0,5 l	€ 3,90
223.	Coca Cola <i>0,9</i>	0,3 l	€ 3,40
224.	Coca Cola Light <i>0,7,8,9</i>	0,3 l	€ 3,40
225.	Fanta <i>0</i>	0,3 l	€ 3,40

### Säfte

226.	Orangensaft	0,25 l	€ 3,00
227.	Apfelsaft	0,25 l	€ 3,00
228.	Mangosaft	0,25 l	€ 3,00

## Indische Lassis >> Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk.

Lassi wird oft zu scharfen Speisen genossen, da es im Vergleich zu anderen Getränken die Schärfe des Essens mildert und die Verdaulichkeit verbessert. Darüber hinaus erfreut es sich großer Beliebtheit aufgrund seines außergewöhnlich köstlichen Geschmacks.

229.	Mango Lassi	0,25 l	€ 3,20
230.	Kokosnuss Lassi	0,25 l	€ 3,20
231.	Namkeen Lassi ( <i>salzig</i> )	0,25 l	€ 3,20

# Weine

## Indische Weine

232.	Indischer <b>Rotwein</b> ( <i>trocken</i> )	0,25 l	€ 5,50
233.	Indischer <b>Weißwein</b> ( <i>trocken</i> )	0,25 l	€ 5,50

## Italienische Weine

234.	<b>Bio</b> Primitivo „ <i>halbtrocken</i> “	0,25 l	€ 5,50
235.	Rosato Primitivo „ <i>halbtrocken</i> “	0,25 l	€ 5,50

## Deutsche Weine

236.	Dornfelder „ <i>halbtrocken</i> “ <i>aus der Pfalz</i>	0,25 l	€ 4,50
237.	Silvaner „ <i>trocken</i> “	0,25 l	€ 4,50
238.	Bacchus „ <i>halbtrocken</i> “	0,25 l	€ 4,50

## Weinschorle

239.	Weißwein Schorle	0,25 l	€ 2,50
240.	Weißwein Schorle	0,50 l	€ 4,50
241.	Rotwein Schorle	0,25 l	€ 2,50
242.	Rotwein Schorle	0,50 l	€ 4,50

## Spirituosen

231.	Birnenbrand <i>40% vol</i>	2 cl	€ 2,50
232.	Ramazotti <i>30% vol</i>	2 cl	€ 2,50
233.	Mango Schnaps	2 cl	€ 2,50
234.	Kokosnuss Schnaps	2 cl	€ 2,50
235.	Indisch Old Monk Rum <i>42,8% vol</i>	4 cl	€ 4,50

**Nase:** süße Noten, mit holzigen Anklängen und Eindrücken von Nelken, Zimt, Melasse und Butterscotch

**Gaumen:** süß, mit exotischen Gewürznoten von Nelke und Zimt, gepaart mit holzigen Noten, erneut Butterscotch und Melasse und einer Idee Banane und Orange

**Finish:** weich und lang anhaltend

233.	Chai Latte (indischer Gewürztee mit Milch)	Glas	€ 3,00
234.	Chai (indischer Gewürztee)	Glas	€ 2,80
235.	Kaffee	Tasse	€ 2,50
236.	Espresso	Tasse	€ 2,50
237.	Espresso doppio	Tasse	€ 4,20
238.	Cappuccino	Tasse	€ 3,00
239.	Latte Macchiato	Glas	€ 4,00
240.	Latte Macchiato <b>Kurkuma</b>	Glas	€ 4,20
241.	Ingwer Tee (Ayurvedisch)	Tasse	€ 3,00
242.	Jasmin Tee (Ayurvedisch)	Tasse	€ 3,00
250.	 Aperol, Sekt, Soda	Glas	€ 6,50
251.	<b>Lillet</b> Wild <b>Berry</b>	Glas	€ 6,50

Wie scharf darf es sein?



mild



leicht scharf



scharf



sehr scharf

Bitte teilen Sie uns mit, welches Maß an Schärfe Sie für Ihr Hauptgericht wünschen. Wer bereiten die Gerichte gerne nach Ihren Wünschen zu!

### Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

#### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite ab 10mg/l oder kg
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse