

Spezialitäten

/ tandoori specialities

- 27 **TANDOORI JHINGA**22,50
Gegrillte Riesengarnelen mariniert in indischen Gewürzen
Grilled jumbo prawn marinated in light spices ^{R,D,B}
- 28 **TANDOORI SALMON**17,50
Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Kräutern
Fillet of salmon grilled with fresh herbs ^{R,D,B}
- 29 **TANDOORI ALOO**13,50
Gebratene Kartoffeln, angerichtet mit indischem Hüttenkäse
Fried potatoes stuffed with cottage cheese ^{A,C,G}
- 30 **PANEER KABAB**15,50
Hausgemachter frischer indischer Hüttenkäse
A fresh homemade cottage cheese ^{A,C,G}
- 31 **TANDOORI GOBI**13,50
Blumenkohl auf Tandoori-Art
Florettes of cauliflower grilled with herbs

TASTE of INDIA - Mix-Tandoori-Grill

1 Pers.

- 39 **MIX GRILL - TASTE OF INDIA**21,90
Eine herrliche Grillplatte mit Hähnchen, Lamm, Fisch & Garnelen
A platter of assorted tandoor-grilled lamb, prawns, fish and chicken ^{R,D,B}

**Alle Gerichte werden mit frisch gebackenen Naan serviert !
Tandoor nennt man einen traditionellen Lehmofen.**

**Er ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges
und mysteriöses Aroma erzielt.**

**Die Zutaten für Tandoori-Gerichte
werden in einer speziellen Gewürzmischung,
dem sogenannten „Tandoori Masala“ mariniert.**