



Liefer Service

Wir sind von Di bis So für Sie da

11:00 - 14:30

Bis

17:00 - 21:30

HOTLINE

01639112837

10% Rabatt
im März Und April

READY FOR RESERVATIONS

Hülserstr 19, 47798 Krefeld

FOLLOW US





Suppen

1. Tomaten Shorba^g

Tomatensuppe aus frischen Tomaten

5,90 €

2. Sabji Shorba^g

FrISChe Gemüsesuppe verfeinert mit indischen Gewürzen.

5,90 €

3. Chicken Suppe^g

Klare Hühnersuppe mit Gemüse.

5,90 €

4. Daal Shorba^g

Linsensuppe, Indischer Art

5,90 €



Vorspeisen

8. Papadam^{a,g}

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

3,90 €

9. Samosas^g

Herzhafte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewkernen, dazu Tamarinde- und Minz-Chutney

6,50 €

10. Mix Veg Pakora^g

6,90 €

Krosse Gemüse-Bällchen aus Blumenkohl, Kartoffel und Zwiebeln, serviert mit Tamarinden-Chutney

11. Chicken Pakora^g

8,90 €

Hähnchenbrustfiletstücke in einem würzigen Kichererbsenteig gebacken

12. Fisch Pakora^{d,g}

9,50 €

Fischstücke in einem würzigen Kichererbsenteig gebacken

13. Garnelen Pakora^{b,g}

10,50 €

Riesengarnelen in einem würzigen Kichererbsenteig gebacken

14. Gemischter Vorspeisenteller^{b,d,g}

17,50 €

Pakora-Variationen aus Hähnchenfleisch, Fisch, Gemüse, indischem Käse und dazu Samosas, Papadam



Salate

16. Gemischtersalat

5,90 €

mit Joghurtdressing

17. Indischer Salat

6,50 €

Krautsalat, Tomaten, Gurken, grüne Chillisorten und Zwiebeln

18. Tandoori Salat

13,90 €

Blattsalat der Saison mit Tandoori-Hähnchenbrust

19. Tandoori Haus Salat

14,50 €

Gemischter Salat mit indischem Rahmkäse

Allergene & Zusatzstoffe			
1: Weizen	H- enthält Schalenfrucht	1- mit Farbsto	5 - mit Phosphat
2: Roggen	1. Mandeln	2 - mit Konservierungssto	6 - mit Süßungsmittel
3: Gerste	2. Haselnuss	3 - mit Antioxidationsmittel	7 - mit Nitritpökelsalz
4: Hafer)	3. Walnuss	4 - mit Geschmacksverstärker	8 - geschwärzt
C - enthält Ei	4. Kaschunuss (Pecannuss)		
G - enthält Milch / Laktose	K- enthält Sesam		

VEGETARISCHE GERICHTE (Serviert mit Basmati Reis)

20.DAL MAKHNI^g

15.50 €

Schwarze Linsen über Stunden gekocht und gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten

21.MANGO GEMÜSE^{g,h}

15.90 €

Frische Gemüsevariationen gebraten in einer Mango-Curry-Sauce

22.NAVRATEN KORMA^{g,h}

16.50 €

Cremigen frische Gemüsevariationen gebraten in einer Gemüse-Korma-Sauce

23.BUTTER PANEER^{g,h}

15.90 €

Hausgemachter indischer Rahmkäse gekocht in reichhaltiger Buttersosse

24.PALAK PANEER^g

15.90 €

Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten

25.PANEER JHALFREZI (scharf)^g

16.90 €

Frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer und Knoblauch

26.PANEER KORMA^{g,h}

16.90 €

Indischer Frischkäse mit Cashewnuss-Sauce und verfeinert mit indischen Gewürzen

27.MALAI KOFTA^{g,h}

16.90 €

Cremige Kartoffelbällchen gefüllt mit Rahmkäse, Rosinen und Mandeln in einer aromatischen Cashew-Curry-Sauce

28.Matter PANEER^{g,h}

16.90 €

Paneerkäse, Gagenstand mit Curry Sauce

VEGANE GERICHTE (Serviert mit Basmati Reis)

30.Dal Tadka

15.50 €

Gelbe Linsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten

31.Mix-Sabji

15.90 €

Verschiedene frische Gemüsesorten in Currysauce gebraten

32.Channa Masala

15.50 €

Kichererbsen gebraten in einer Currysauce

33.Mashroom Masala^f

15.90 €

Frische Pilze mit verschiedenen indischen Gewürzen verfeinert und in würziger Tomatensauce zubereitet

HÄHNCHENFLEISCH (Serviert mit Basmati Reis)

35.Chicken Curry^{g,h}

16.90 €

Zarte Hühnerfleischstücke in einer köstlich gewürzten Currysauce

36.Butter Chicken^{g,h}

17.50 €

Gegrillte Tandoori Hähnchenbrustfiletstücke in Butter-Tomaten-Sahnesauce

37.Chicken Korma^{g,h}

17.90 €

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Cashewnuss-Sauce

38.Mango Chicken^{g,h}

17.90 €

Saftige Hähnchenfiletstücke in einer Mango-Curry-Sauce

39.Palak Chicken^g

17.90 €

Hähnchenfleischstücke mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten

40.Chicken Sabji^g

17.90 €

Hähnchenfilet in pikanter Currysauce mit Gemüse

g,h

41.Chicken Madras (scharf)

17,90 €

Scharf gewürzte Hühnerstücke in einer reichhaltigen, intensiv aromatischen Madras-Currysauce und Kokoscreme

g,h

42.Chicken Tikka Masala

18,50 €

Zart mariniertes Hähnchenfleisch, gegrillt und langsam in einer reichhaltigen, cremigen Tomatensauce gekocht

43.Khadai Chicken^{g,h}

18,90 €

Saftige Hähnchenfiletstücke gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten, verfeinert mit aromatischen indischen Gewürzen

44.Chicken Jalfrezi (scharf)

g,h



18,90 €

Saftige Hähnchenfiletstücke gebraten mit frischem Gemüse, Paprika und Zwiebeln in einer würzigen und pikanten Tomatensauce

45.Chilli Chicken^{g,h,f}

18,90 €

Hähnchenbrustfiletstücke, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, gebraten in einer speziellen indischen Soja-Chili-Sauce

46.Chicken Vindaloo (scharf)

g,h,f



18,90 €

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce

LAMMFLEISCH (Serviert mit Basmati Reis)**49.Rogan Gosh Curry^g**

18,90 €

Saftige Lammfleischstücke, langsam geschmort in einer reichhaltigen, aromatischen Currysauce nach nordindischer Art

50.Lamm Vindaloo (scharf)

g



19,90 €

Zarte Lammfleischstücke und Kartoffeln in einer würzigen pikanten Sauce

51.Lamm Korma^{g,h}

19,90 €

Zarte Lammfleischstücke gebraten in Cashew-Sauce, verfeinert mit indischen Gewürzen

52.Lamm Madras^g

19,90 €

Lammfleischwürfel, geschmort in einer reichhaltigen, intensiv aromatischen Madras-Currysauce mit Kokoscreme

53.Lamm Sabji^g

19,90 €

Gemüse in Currysauce mit Lammfleisch

54.Lamm Palak^g

19,90 €

Lammfleischwürfel mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Kreuzkümmel

55.Kadhai Gosht^g

20,50 €

Lammfleisch gebraten mit Paprika und Zwiebeln

56.Gosh Bhuna^g

20,50 €

Lammfleischwürfel mit Koriander in Curry-Tomaten-Sauce

57.Lamm Jalfrezi (scharf)

g



20,50 €

Saftige Lammfleischstücke mit Paprika und Zwiebeln

FISCH (Serviert mit Basmati Reis)

60.Fisch Curry

Fischfilet in Currysauce

^d

^{d,g,h}

61.Mango Mashli

Fischfilet mit Mango-Curry-Sauce

62.Mashi Korma

^{d,g,h}

Fischfilet in milder Sauce mit Gewürzen

63.Jhinga Curry

^{b,g}

Riesengarnelen und Curry Sauce

Beilagen

64.Basmati Reis

Indischer Basmati Reis

65.Jheera Basmati Reis

Gedämpfter Basmatireis mit Kreuzkümmel

^g

66.Mint Chutney

Hausgemachte Minzsoße

67.Tamarind Chutney

^h

Hausgemachte Tamarindsoße

68.Mix Raita

^g

Indischer Joghurt verfeinert mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen

Desserts

69.Kulfi

^g

Indisches traditionelles Eis

^{g,h}

70.Kheer

Indischer Milchreis zubereitet mit exotischen Gewürzen und Safran,

Nelke, Kardamom, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüsse

^{a,g}

71.Gulab Jammun Pastete

Hausgemachte Milchbällchen, Pastete und Vanille-Eis

BIRYANI (Mit Raita serviert)

72.Sofiani Biryani

Basmati-Reis Gebraten mit frischem Gemüsevariationen und

verveinert mit ausgewogenen Gewürzen

73.Chicken Biryani

Gedämpftes Basmati-Reis und Zahrrt Hünereiletatücke zubereitet in Beryani Gewürzmischung

74.Lamm Biryani

Zarte Lammfleisch mit Gedämpftem Basmati Reis und vereinert in

exotischen Gewürzen, Mandeln , Safran, Cashew-Nüssen

75.Jhinga Biryani

Gedämpftem Basmati Reis verfeinert mit exotischen Garnelen und

Gewürzen, Mandeln , Safran, Cashew-Nüssen



18.90 €

19.90 €

19.90 €

21.50 €

4.50 €

4.90 €

3.50 €

3.50 €

4.90 €

4.90 €

6.90 €

7.50 €



15.90 €

16.50 €

20.50 €

22.50 €

INDISCHES BROT

76.Tandoori Roti



3,90 €

Fladenbrot aus Vollkornmehl

77.Plain Naan

4,50 €

Weizenmehl Fladenbrot

78.Butter Naan

4,90 €

Fladenbrot mit Butter

79.Garlic Naan

4,90 €

Knoblauch-Fladenbrot

80.Peshwari Naan

5,50 €

fladenbrot mit Cashewnüssen, Rosinen, Kokosraspeln, Frischkäse



TANDOORI House

Alle Tandoori Spezialitäten werden nach Wunsch mit Basmati Reis oder Naan serviert.

81.Tangdi Tandoori Chicken^g

19,90 €

Saftige Hähnchenschenkel in einer authentischen Tandoori-Marinade eingelegt und im Lehmofen gegrillt

82.TANDOORI CHICKEN TIKKA^g

20,50 €

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, 24 Stunden in einer Joghurt-Tandoori-Marinade eingelegt und im Lehmofen gegrillt

83.HARYAL MURGH TIKKA^g

20,50 €

Hähnchenbrustfiletstücke in einer einzigartigen erfrischenden indischen

Minze-Koriander-Marinade eingelegt und im Lehmofen gegrillt

84.MALAI MURGH TIKKA^g

20,50 €

Hähnchenbrustfiletstücke in einer Mandel-Cashew-Marinade eingelegt und im Lehmofen gegrillt

85.TANDOORI GOSHT^g

21,50 €

Lammfleischstücke in einer authentischen Tandoori-Marinade eingelegt und im Lehmofen gegrillt

86.TANDOORI BLACK TIGER PRAWNS^{b,g}

26,50 €

Black Tiger Garnelen 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert, im Lehmofen gebacken

87.MIX TANDOORI FLAVOURS (PLATTE)^{b,g}

28,00 €

Geschmackvolle Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten

INDISCHE GETRÄNKE

88.Mango Lassi

5.50 €

89.Kokosnuss Lassi

4.50 €

90.Salz Lassi

5.90 €

91.Indischer Tee mit Milch

5.90 €

92.Cola, Fanta, Sprite,Apfelschorle, Orangensaft (0,3)

3.90 €

93. Wasser Still, Mineral Wasser (7,5)

5.90 €

