



SPICE TANDOORI IST FÜR UNS MEHR ALS NUR EIN RESTAURANT.
ES IST DIE VERWIRKLICHUNG EINER LEIDENSCHAFT – FÜR GUTES ESSEN,
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT UND DIE VIELFÄLTIGEN AROMEN INDIENS, MIT
DENEN WIR AUFGEWACHSEN SIND.
INSPIRIERT VON DEN LEBHAFTEN STRASSEN DELHIS, DEN DUFTENDEN
GARKÜCHEN AMRITSARS UND UNSEREN TRADITIONELLEN
FAMILIENREZEPTEN MÖCHTEN WIR MIT IHNEN TEILEN, WAS FÜR UNS
HEIMAT BEDEUTET:
DER DUFT FRISCH GERÖSTETER GEWÜRZE, DAS KNISTERN DES TANDOOR-
OFENS UND DIE WÄRME EINES GEMEINSAMEN ESSENS.

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES



BUTTER CHICKEN – 17,90 €

UNSER KLASSIKER: ZARTE TANDOORI-HÜHNERSTÜCKE IN EINER CREMIGEN TOMATEN-BUTTER-SAHNESAUCE – UNWIDERSTEHICH.

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE – 10,90 €

EIN FEST AUS KNUSPRIGEN SAMOSAS, WÜRZIGEN PAKORAS UND AROMATISCHEM PANEER – PERFEKT ZUM TEILEN.

PAPRI CHAAT – 7,90 €

INDISCHES STREETFOOD – EIN SÜSS-SÄUERLICHES SPIEL AUS KNUSPRIGEN CHIPS, JOGHURT, CHUTNEYS UND KRÄUTERN.

LAMM ROGAN JOSH – 18,50 €

AROMATISCH GESCHMORTES LAMMFLEISCH IN KRÄFTIGER KASHMIRI-GEWÜRZSAUCE.

PANEER TIKKA TANDOORI – 17,90 €

HAUSGEMACHER PANEER, GOLDBRAUN IM TANDOOR GEGRILLT – AUSSEN RAUCHIG, INNEN CREMIG.

TANDOORI PLATTE (FÜR 2 PERSONEN) – 22,90 €

EINE KOMPOSITION UNSERER BELIEBTESTEN GRILLSPEZIALITÄTEN – CHICKEN TIKKA, LAMM SEEKH KEBAB, LAMM & GARNELEN.

VORSPEISEN



1 PAPRI CHAAT – 7,90 €

KNUSPRIGE TEIGBLÄTTER MIT KARTOFFELN, KICHERERBSEN, JOGHURT & CHUTNEYS

2 ALOO TIKKI CHAAT – 7,90 €

KARTOFFELPATTIES MIT JOGHURT UND TAMARINDEN-CHUTNEY

3 VEG. SAMOSAS (2 STK.) – 6,90 €

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT KARTOFFELN, ERBSEN & GEWÜRZEN

4. CHICKEN SAMOSA

4 ONION BHAJI – 6,50 €

FRITTIERTE ZWIEBELRINGE IM KICHERERBSENTEIG

5 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE – 10,90 €

AUSWAHL VEGETARISCHER VORSPEISEN MIT DIPS

6 VEG.PAKORA – 5,90 €

KNUSPRIG FRITTIERTE GEMÜSESTÜCKE IN WÜRZIGEM KICHERERBSENMEHLTEIG

7 CHICKEN PAKORA – 8,90 €

ZARTE HÄHNCHENSTÜCKE IM KICHERERBSENTEIG FRITTIERT

8 PANEER PAKORA – 6,20 €

PANEER IM KICHERERBSENTEIG, MIT DIPS

9 ALOO PAKORA – 5,50 €

KARTOFFELSCHEIBEN IM KICHERERBSENTEIG, SERVIERT MIT SALAT

10 PAPADUM – 3,20 €

KNUSPRIGE LINSENWAFFELN

SUPPEN & SALATE



S1 DAL SUPPE – 5,50 €

WOHLTUENDE LINSENSUPPE AUS GELBEN LINSEN, MILD GEWÜRZT MIT KREUZKÜMMEL, KNOBLAUCH & KURKUMA (VEGAN).

S2 TOMATEN-KORIANDER-SUPPE - 5,90 €

FEIN PÜRIERTE TOMATEN MIT FRISCHEM KORIANDER, INGWER & EINER MILDEN GEWÜRZNOTE – LEICHT, AROMATISCH & VEGAN.

S3 INDISCHER SALAT– 6,50 €

ZWIEBELN, GURKEN, TOMATEN, GRÜNE CHILIES

S4 CHICKEN TIKKA SALAT – 11,50 €

GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTEM HÄHNCHENBRUSTFILET



TANDOORI SPEZIALITÄTEN – AUS DEM LEHMOFEN

T1 CHICKEN TIKKA TANDOORI – 16,90 €

MARINIERTES HÄHNCHENFILET IM TANDOOR GEGRILLT.

T2 SABZI TANDOORI – 12,00 €

MARINIERTES GEMÜSE – AROMATISCH & RAUCHIG.

T3 MALAI TIKKA – 17,50 €

ZARTES HÄHNCHEN IN SAHNE-KÄSE-MARINADE.

T4 LAMM SEEKH KEBAB – 19,00 €

AROMATISCH GEWÜRZTE LAMMHACKSPIESSE.

T5 PANEER TIKKA – 17,90 €

HAUSGEMACHTER PANEER, IM TANDOOR GEGRILLT.

T6 TANDOORI FISCH TIKKA – 20,50 €

GEGRILLTES FISCHFILET MIT INDISCHEN KRÄUTERN.

T7 GARNELEN TIKKA – 22,00 €

RIESENGARNELEN IM TANDOOR GEGRILLT.

T8 GEMISCHTE TANDOORI-PLATTE – 22,90 €

CHICKEN TIKKA, SEEKH KEBAB, LAMM & GARNELEN.



HÄHNCHEN-CURRYS

C1 CHICKEN CURRY – 15,00 €

KLASSISCHES HAUSCURRY IN AROMATISCHER ZWIEBEL-TOMATEN-SAUCE MIT GARAM MASALA

C2 CHICKEN KORMA(MILD) – 16,50 €

CREMIG-MILDES CURRY MIT MANDELN, CASHEWS, FEINER KOKOSNOTE UND KARDAMOM.

C3 CHICKEN VINDALOO (SEHR SCHARF) – 16,50 €

GOA-KLASSIKER MIT CHILI, KNOBLAUCH, ESSIGNOTE UND KARTOFFELWÜRFELN

C4 MANGO CHICKEN – 17,90 €

SANFT-FRUCHTIGE MANGO-CREMESAUCE MIT INGWER

C5 BUTTER CHICKEN – 17,90 €

GEGRILLTES TANDOORI-HÄHNCHEN IN SEIDIG-CREMIGER TOMATEN-BUTTER-SAHNESOSSE

C6 CHICKEN TIKKA MASALA – 18,50 €

GEGRILLTE HÄHNCHENSTÜCKE IN WÜRZIGER ZWIEBEL-TOMATEN-PAPRIKA-MASALA

C7 CHILI CHICKEN– 17,90 €

MARINIERTE HÄHNCHENBRUST IN PAPRIKA-ZWIEBEL-CHILI-SOSSE MIT DEZENTER INDO-CHINESISCHER-NOTE

C8 KADHAI CHICKEN– 18,90 €

IM WOK MIT PAPRIKA & ZWIEBELN, GROB GESTOSSENEM KORIANDER UND SCHWARZEM PFEFFER

C9 CHICKEN JALFREZI 16,90 €

KURZ GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN MIT PAPRIKA, ZWIEBELN & TOMATEN IN PIKANTEM CURRY

LAMM- CURRYS



L1 LAMM KORMA (MILD) – 18,50 €

CREMIG-MILD MIT MANDELN, CASHEWS UND FEINER KOKOSNOTE

– ZART & NUSSIG

L2 LAMM VINDALOO (SEHR SCHARF)– 17,90 €

GOA-KLASSIKER MIT CHILI, KNOBLAUCH, LEICHTER ESSIGNOTE UND KARTOFFELWÜRFELN

L3 LAMM ROGAN JOSH – 18,50 €

AROMATISCH GESCHMORTES LAMM IN KRÄFTIGER KASHMIRI-GEWÜRZSOSSE – RUND & WÜRZIG

L4 LAMM KADHAI – 18,50 €

IM KADAI (WOK) MIT PAPRIKA & ZWIEBELN, GROB GESTOSSENEM KORIANDER UND SCHWARZEM PFEFFER

– LEBHAFT WÜRZIG

L5 LAMM MADRAS – 18,50 €

SÜDINDISCHE WÜRZE MIT GERÖSTETEN CHILIS, CURRYBLÄTTERN & TOMATE – KRÄFTIG, ANGENEHM SCHARF



REIS & EXTRAS

R1 BASMATIREIS – 3,90 €

R2 JEERA REIS (KREUZKÜMMELREIS) – 5,50 €

R3 RAITA (GEWÜRZTER JOGHURT) – 3,50 €

R4 MINZSOSSE MIT JOGHURT – 3,50 €

R5 MANGO CHUTNEY – 3,50 €

V1 PALAK PANEER – 14,50 €

PANEER IN CREMIGEM BLATTSPINAT MIT INGWER & KNOBLAUCH

V2 VEG. KORMA – 14,50 €

GEMÜSE IN CREMIG-MILDER KORMA MIT MANDELN, CASHEWS & FEINER KOKOSNOTE

V3 ALOO GOBI MASALA – 13,90 €

BLUMENKOHL & KARTOFFELN MIT TOMATE, INGWER & KURKUMA

V4 DAAL MAKHNI – 13,90 €

LANGSAM GESCHMORTE SCHWARZE LINSEN IN SEIDIG-CREMIGER BUTTER-TOMATEN-
SAUCE

V5 DAAL TADKA (GELBE LINSEN) – 13,90 €

GELBE LINSEN MIT KREUZKÜMMEL-KNOBLAUCH-TADKA

V6 ALOO MATTAR – 13,90 €

KARTOFFELN & GRÜNE ERBSEN IN MILDER, TOMATIG-WÜRZIGER MASALA

V7 MATTAR PANEER – 14,50 €

PANEER & GRÜNE ERBSEN IN SANFTER ZWIEBEL-TOMATEN-SAUCE – MILD & CREMIG

V8 PUNJABI KADHI – 13,90 €

JOGHURT-CURRY MIT KNUSPRIGEN GEMÜSE-PAKORAS, KURKUMA & FENCHELSAMEN

V9 CHANA MASALA – 13,90 €

KICHERERBSEN IN KRÄFTIGER ZWIEBEL-TOMATEN-MASALA MIT GARAM MASALA

V10 BHINDI MASALA – 14,90 €

FRISCHE OKRA MIT ZWIEBELN & TOMATEN, IM WOK KRÄFTIG GEWÜRZT

V11 BAINGAN BHARTA – 14,50 €

IM TANDOOR GERÖSTETE AUBERGINE, GROB ZERDRÜCKT MIT TOMATE & ZWIEBEL



BIRYANI – GEWÜRZTER BASMATIREIS



DUFTENDER BASMATIREIS MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN,
AROMATISCHEN GEWÜRZEN & FRISCHEN KRÄUTERN, TRADITIONELL
„DUM“ GEGART – SERVIERT MIT WÜRZIGEM JOGHURT & MINZSOSSE.

(MIT WÜRZIGEM JOGHURT & MINZSOSSE SERVIERT.)

B1 VEGETABLE BIRYANI – 14,50 €

SAISONALES GEMÜSE, SANFT GEWÜRZT, MIT GEBRATENEN ZWIEBELN & KRÄUTERN –
LEICHT & AROMATISCH

B2 CHICKEN BIRYANI – 15,90 €

ZART MARINIERTES HÄHNCHEN, LAGENWEISE MIT BASMATIREIS & GARAM MASALA
GEDÄMPFT – WÜRZIG & RUND

B3 CHICKEN TIKKA BIRYANI – 16,90 €

TANDOORI-GEGRILLTES CHICKEN TIKKA IM DUFTENDEN REIS –
KRÄFTIG, RAUCHIGE NOTEN, HARMONISCHE WÜRZE.

B4 LAMM BIRYANI – 17,90 €

ZART GESCHMORTES LAMM, SAFRAN-REIS & GERÖSTETE GEWÜRZE –
HERZHAFT & VOLLMUNDIG



BROT & NAAN

N1 TANDOORI ROTI (VOLLKORN) – 2,50 €

DÜNNES VOLLKORN-FLADENBROT AUS DEM TANDOOR – RUSTIKAL & AROMATISCH

N2 METHI ROTI (KICHERERBSENMEHL) – 3,50 €

HERZHAFTER KICHERERBSEN-VOLLKORNTTEIG, KRÄFTIG GEWÜRZT UND IM TANDOOR GEBACKEN.

N3 LACHHA PARATHA (BUTTER) – 3,90 €

BLÄTTRIG GEFALTETES, BUTTRIGES PARATHA -
AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WEICH

N4 ALOO ONION PARATHA – 4,20 €

GEFÜLLTES PARATHA MIT KARTOFFEL & ZWIEBEL, MILD GEWÜRZT – SÄMIG & SÄTTIGEND.

N5 NAAN (WEIZENMEHL) – 3,20 €

WEICHES, FLUFFIGES TANDOOR-FLADENBROT – DER KLASSIKER

N6 BUTTER NAAN – 3,50 €

KLASSISCHES NAAN, MIT GESCHMOLZENER BUTTER BESTRICHEN – WEICH & AROMATISCH

N7 GARLIC NAAN – 4,20 €

MIT FRISCHEM KNOBLAUCH & KORIANDER – DUFTEND & HERZHAFT

N8 CHEESE NAAN – 5,50 €

MIT KÄSE GEFÜLLT – CREMIG, REICHHALTIG & BELIEBT

D1 GULAB JAMUN (2 STK.) – 4,90 €

MILCHBÄLLCHEN IN WARMEM KARDAMOM-ROSENSIRUP.

D2 RASMALAI (2 STK.) – 5,90 €

FRISCHKÄSETALER IN GEKÜHLTER SAFRAN-KARDAMOM-MILCH.

D3 MANGO CREAM – 4,90 €

SAMTIGE MANGO-CREME.

D4 KULFI – 4,90 €

INDISCHES EIS (PISTAZIE ODER KARDAMOM).

D5 GAJAR KA HALWA – 5,50 €

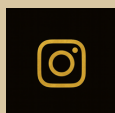
WARMER KAROTTENPUDDING MIT MILCH, GHEE & NÜSSEN.

D6 GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS – 6,50 €

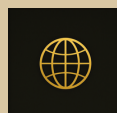
WARME SIRUPBÄLLCHEN AUF CREMIGEM EIS.



**GEMEINSAM FEIERN – INDISCH, HERZLICH, AUTHENTISCH.
UNSERE KÜCHE, UNSERE RÄUMLICHKEITEN UND UNSER TEAM
STEHEN IHNEN FÜR ALLE ARTEN VON FESTEN ZUR VERFÜGUNG.
OB KLEINE FAMILIENFEIER ODER GROSSES EREIGNIS –
WIR GESTALTEN IHRE FEIER MIT LIEBE,
TRADITIONELLEN AROMEN UND
EINEM HAUCH INDISCHER ELEGANZ.
INDIVIDUELLE MENÜS, FEIERLICHE ATMOSPHÄRE UND EIN
LIEBEVOLLER SERVICE MACHEN IHR EVENT EINZIGARTIG.**



[SPICETANDOORI.DE](https://www.instagram.com/spicetandoori.de)



[WWW.SPICETANDOORI.DE](https://www.spicetandoori.de)



[SPICETANDOORI.5](https://www.tiktok.com/@spicetandoori.5)