

# CHEFEMPFEHLUNG

## „MALABAR“ GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Pikant scharfe Gerichte mit rotem Chili und Kokosnussmilch aus der Region „Malabar“ Südindien. Zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kokosnussmilch, roter Chili.

- M1 Sabzi (GEMÜSE) „MALABAR“ (VEGAN) 9,50 €**
- M2 CHICKEN „MALABAR“ 10,50€**
- M3 LAMM „MALABAR“ 12,50€**
- M4 Shahi PANEER „MALABAR“ (4) (VEGETARISCH) 10,50€**
- M5 Tofu Sabzi „MALABAR“ (VEGAN) 10,50€**
- M6 ENTE „MALABAR“ 11,50€**

## MASALA GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- M7 Tandoori Chicken MASALA (4,8) 11,50€**  
Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer pikanten Sauce
- M8 Tandoori Lamm MASALA (4,8) 12,50€**  
Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch zubereitet in einer pikanten Sauce
- M9 DAAL (VEGAN) 8,50 €**  
Gebratene Linsen zubereitet in einer pikanten Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- M10 ENTE MASALA (4,8) 11,50€**  
Im Tandoor gegrilltes mariniertes Entenbrustfleisch zubereitet in einer pikanten Sauce

## VEGETARISCHES UND VEGANES

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- M11 Aloo Gobi MASALA (VEGAN) 9,90 €**  
Ein Mix aus Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- M12 Sabzi MANGO CURRY (4) (VEGETARISCH) 9,50 €**  
Frisches Gemüse zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken
- M13 Palak PANEER (4) (VEGETARISCH) 10,50€**  
Hausgemachter Käse mit Spinat gebraten in Zwiebeln und Tomaten
- M14 Palak CHANA (VEGAN) 9,50 €**  
Kichererbsen mit Spinat gebraten in Zwiebeln und Tomaten
- M15 Mixed VEGETABLES (VEGAN) 9,50 €**  
Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce
- M16 MATTER PANNER (4) (VEGETARISCH) 10,50€**  
Hausgemachter Käse mit Erbsen in einer würzigen Currysauce, verfeinert mit Sahne
- M17 Sabzi KORMA (4,7) (VEGETARISCH) 9,50 €**  
Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

## HÜHNCHEN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- M18 Chicken CURRY 10,50€**  
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M19 Chicken KORMA (4,7) 10,50€**  
Saftiges Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- M20 Chicken MANGO CURRY (4) 10,50€**  
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken
- M21 Palak CHICKEN 10,50€**  
Hähnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce
- M22 Chicken Sabzi 10,50€**  
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

## Thali

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und frischem Naan serviert

### MT1 VEGETARISCHES Thali 11,90 €

\* Sabzi KORMA (4,7)

Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

\* Mixed VEGETABLES

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

\* PALAK PANEER (4)

Hausgemachter Käse und Spinat gebraten mit Zwiebeln und Tomaten

### MT2 VEGANES Thali 11,90 €

\* Aloo CHANA MASALA

Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

\* Mixed VEGETABLES

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

\* TARKA DAAL

Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

### MT3 Chicken Thali 13,50 €

\* Chicken KORMA (4,7)

Saftiges Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce mit Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

\* PALAK CHICKEN

Hähnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

\* CHICKEN CURRY

Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

### MT4 Lamm Thali 14,50 €

\* Lamm Madras (4,7)

Lammfleisch mit frischen Champignons gebraten in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

\* Lamm Curry (4,7)

Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

\* PALAK Lamm

Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- M23 Machi CURRY (2) 11,50€**  
Fischfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M24 Machi KORMA (2,4,7) 12,50€**  
Fischfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- M25 Palak JHINQA (3) 12,50€**  
Garnelen mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

## BIRYANI (4,7)

Alle Gerichte werden mit Raita serviert

- M30 Lamm BIRYANI 12,90 €**  
Gebratenes Lammfleisch und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln
- M31 Chicken BIRYANI 11,50 €**  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln
- M32 VEGETARIAN BIRYANI 10,50 €**  
Gebratenes Gemüse und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

## LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- M26 Lamm CURRY 11,50€**  
Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M27 Lamm Madras 12,50€**  
Lammfleisch mit frischen Champignons gebraten in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M28 Aloo Lamm 12,50€**  
Lammfleisch mit Kartoffeln zubereitet in einer pikanten Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M29 Palak Lamm 12,50€**  
Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

Auf der Mittagskarte befinden sich Fußnoten (neben den Gerichten), bei denen wir Sie auf folgende Inhaltsstoffe hinweisen möchten:

- 1 Eier und Eierzeugnisse
- 2 Fisch und Fischerzeugnisse
- 3 Krebstiere und Krebstierzeugnisse
- 4 Milch und Milcherzeugnisse
- 6 Glutenhaltiges Getreide
- 7 Schalenfrüchte
- 8 Farbstoffe

**PUNJAB  
Tandoori**

پنجاب تاندوری  
— Indisch-pakistinisches RESTAURANT —

**Mittagskarte**

**MONTAG, MITTWOCH bis FREITAG (AUßER  
FEIERTAGS): 11:00 – 14:00 UHR**