



Indian Tandoori Restaurant

www.tandoori-aachen.de

Tandoori, Curry und Vegetarische Gerichte,
Biryanis
Vegan und Glutenfreie Gerichte

Alle Speisen selbstverständlich auch außer Haus

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Di.-Sa. 18.00 - 23.00 Uhr
Sonntag 12:30 – 15:00 und 17:30 – 23:00

Karlsgraben 37 - 52064 Aachen Tel.: 0241 – 400 88 68

Sehr verehrte Gäste!

Wir heißen Sie bei uns im Spezialitätenrestaurant Tandoori herzlich willkommen und möchten Sie mit der ganzen Vielseitigkeit und Reichhaltigkeit der indischen Küche, ihren geheimnisvollen Gewürzen und den Besonderheiten bei der Zubereitung indischer Speisen vertraut machen.

Wir bieten die köstlichsten Tandoori Gerichte und vegetarische sowie nichtvegetarische als auch Vegane Speisen an.

Die Hauptgerichte der Karte werden stets mit Basmati Reis als Beilage serviert.

ALLERGENE Sollten Sie gegen Milchprodukte, Nüsse oder Mehl etc. allergisch sein, bitten wir um Mitteilung. Wir haben eine Musterkarte für Sie zusammengestellt.
Wir haben uns bemüht alle Gerichte sorgfältig darzustellen, aber dennoch können die Gerichte weitere Zutaten enthalten.

Wir bereiten alle Speisen mit großer Sorgfalt und viel Freude für Sie zu, und wir wünschen uns, dass Ihnen Ihr Ausflug in die zauberhafte Welt der indischen Küche gut gefallen wird!

Ihre Familie Nayar

MENÜ 1

PAKORAS

Verschiedene Gemüse in Kichererbsen Mehl Teig frittiert

MURGH KORMA

Stücke aus Hähnchenbrustfilet eingelegt in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer-Knoblauch; veredelt mit frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen, Kardamom und Mogul Masalas.

SOAN PAPDI

Flockige Süßigkeit aus Kichererbsen –und Weizenmehl, Nüssen und Pistazien.

MENÜ 2

DAHI BHALE

Urad Linsen über Nacht in Wasser eingeweicht, am nächsten Tag püriert, mit Gewürzen vermischt, im Bällchen formen frittiert und anschließend in Gewürzjoghurt serviert

TAWA MURGH

Hähnchenstücke aus dem Tandoor in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Salz; mit Kardamom, Lorbeer und frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen und Mandeln angereichert, weiter veredelt mit Mogul Masalas und anschließend gekrönt mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Tomaten, Cashew Nüssen und Rosinen. ⁽³⁾

KULFI

Indisches Eis aus sahnig gekochter Milch mit Pistazien, Mandeln, und mit Safran veredelt

Bitte lassen Sie es uns wissen, wie Sie die Speisen gewürzt haben möchten

Schärfegrad: 5, 6, 7, 8, 9, 10

MENÜ 3

PAKORAS

Snacks: Verschiedene Gemüse in Kichererbsen Mehl Teig frittiert

TAWA GOHST

Stücke aus Lammlachse aus dem Tandoor in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Salz; mit Kardamom, Lorbeer, und frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen und Mandeln angereichert, weiter veredelt mit Mogul Masalas und anschließend gekrönt mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Tomaten, Cashew Nüssen und Rosinen ⁽³⁾

KULFI

Indisches Eis aus sahnig gekochter Milch mit Pistazien, Mandeln und mit Safran veredelt

MENÜ 4 (vegetarisch)

DAHI-BHALE

Urad Linsen über Nacht in Wasser eingeweicht, am nächsten Tag püriert, mit Gewürzen vermischt, im Bällchen formen frittiert und anschließend in Gewürzjoghurt serviert

HYDERABADI BAIGAN

Aubergine zubereitet mit Zwiebeln in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer, schwarzen Senfkörnern, Curcuma, und Garam Masala.

KULFI

Indisches Eis aus sahnig gekochter Milch mit Pistazien, Mandeln, und mit Safran veredelt

Bitte lassen Sie es uns wissen, wie Sie die Speisen gewürzt haben möchten

Schärfegrad: 5, 6, 7, 8, 9, 10

MENÜ 5 (vegetarisch)

DAL SHORBA

Herzhafte Linsensuppe

VEGETABLE KOFTA

Gemüsebällchen in einer Kartoffelummhüllung zubereitet in einer Paste aus Joghurt, Ingwer; Tomaten, Dill, Koriander, Anis, Kreuzkümmel, Zucker, Chiliflocken, Mango Pulver und andere Gewürze

SOAN PAPDI

Flockige Süßigkeit aus Kichererbsen –und Weizenmehl, Nüssen und Pistazien.

MENÜ 6

ONION BHAJI:

Zwiebelringe in Kichererbsen Mehl Teig frittiert

CHICKEN VINDALOO:

Scharf mit Schärfegrad 8 oder mehr : Hähnchenfleisch, mariniert in rotem Essig, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, zubereitet mit nordindischen Gewürzen (2)

KULFI

Indisches Eis aus sahnig gekochter Milch mit Pistazien, Mandeln, und mit Safran veredelt

Bitte lassen Sie es uns wissen, wie Sie die Speisen gewürzt haben möchten

Schärfegrad: 5, 6, 7, 8, 9, 10

MENÜ 7

PAKORAS

Snacks: Verschiedene Gemüse in Kichererbsen Mehl Teig frittiert

CHICKEN TIKKA MASALA

Marinierte Hähnchenfleischstücke zuerst im Tandoor Bar-be-cued und anschließend in einer Gewürzmischung aus Salz, rotem Chili Pulver, geröstet und gemahlene Koriandersamen, Schwarz-Pfefferkörner, Mango Pulver, Prise Braunzucker und Weinessig in Tomaten Paste cremig zubereitet ⁽³⁾

SOAN PAPDI

Flockige Süßigkeit aus Kichererbsen –und Weizenmehl, Nüssen und Pistazien.

MENÜ 8

Chicken Tikka

Hähnchenfleischstücke in pikanter Joghurt-Marinade über Nacht mariniert und im Tandoor gegrillt ⁽³⁾

SHAHI KORMA:

Stücke aus Lammlachse, eingelegt in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer-Knoblauch, mit frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen angereichert und mit Mogul Masalas und Kardamom weiter veredelt

SOAN PAPDI

Flockige Süßigkeit aus Kichererbsen –und Weizenmehl, Nüssen und Pistazien.

Schärfegrad: 5, 6, 7, 8, 9, 10

KINDER MENÜ

Chicken Tikka mit Reis⁽³⁾

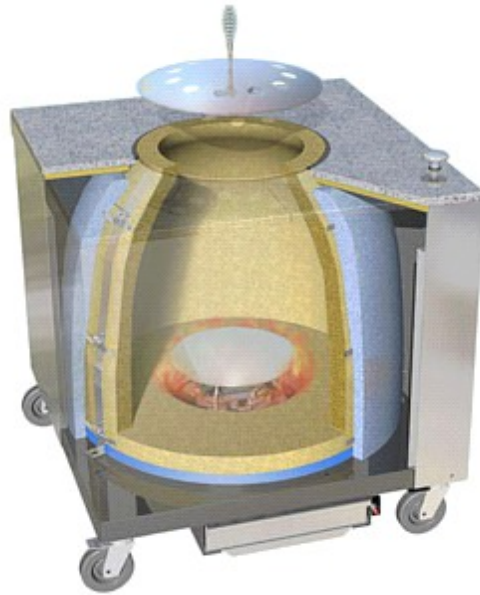
- 1 DAL SHORBA
Herzhafte Linsensuppe

VORSPEISEN

- 2 PAKORAS
Snacks: Verschiedene Gemüse in Kichererbsen Mehl Teig frittiert
- 3 DAHI BHALE
Urad Linsen über Nacht in Wasser eingeweicht, am nächsten Tag püriert, mit Gewürzen vermischt, im Bällchen formen frittiert und anschließend in Gewürzjoghurt serviert
- 4 ONION BHAJI:
Zwiebelringe in Kichererbsen Mehl Teig frittiert
- 5 CHICKEN TIKKA
Hähnchenfleischstücke in pikanter Joghurt-Marinade über Nacht mariniert und im Tandoor gegrillt ⁽³⁾

Bitte lassen Sie es uns wissen, wie Sie die Speisen gewürzt haben möchten

Schärfegrad: 5, 6, 7, 8, 9, 10



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Der Tandoor (Lehmfen) hat etwa die Form eines Kruges. Das Holzkohlenfeuer, das auf dem flachen Boden des Kruges brennt, verleiht den Seitenwänden des Tandoors bis etwa zu halber Höhe eine sengende Hitze; aber auch die restliche Höhe ist dann immer noch glühend heiß.

Der Tandoor Ofen wird immer zwei Stunden vor dem Gebrauch entzündet. Die Tradition beweist, dass ein regelmäßig benutzter Tandoor Ofen das Aroma aller Speisen, die darin bereitet werden, verbessert, denn von dem erhitzten Lehm selbst geht ein zarter Duft aus, der die Speisen durchdringt. Dem Geschmack der Tandoori-Hähnchen gibt der besondere Rauch, den die auf die Kohlen tropfende Marinade verursacht, noch eine eigene Note. Heute werden in Indien die Tandoor Öfen zunehmend mit Lavasteinen und Gas erhitzt.

Trotz das Ansehens, das die Tandoori Gerichte in Indien genießen, besteht das Hauptrepertoire lediglich aus vier Bestandteilen: Zwei Arten von Brot, Hähnchen und das Lammgericht Boti Kebab, ein unvergessliches Gericht aus magerem Lammfleisch und Joghurtmarinade. Heute gibt es sogar Tandoori vegetarische und Fisch-Gerichte.

Das Fleisch wird immer über Nacht in einer besonderen Masala-Marinade (das ist eine Gewürzmischung) mit Knoblauch-Ingwer und Joghurt eingelegt.

TANDOORI BROT

Klimabedingt wird in Punjab in Nordindien Brot aus Weizen verzehrt. Chappati, Phulka, Paratha, Tandoori Roti, Naan und Bhatara sind Sorten von Brot, die alle aus dem Punjab stammen.

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

21 MURGH KARAI

Herzhaftes Hähnchenfleischstücke, über Nacht mariniert, im Tandoor gegrillt und anschließend in einer Sahnesauce mit grünem Paprika würzig zubereitet ⁽³⁾

22 TAWA MURGH

Hähnchenfleischstücke aus dem Tandoor in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Salz; mit Kardamom, Lorbeer, frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen und Mandeln angereichert, weiter veredelt mit Mogul Masalas und anschließend gekrönt mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Tomaten, Cashew Nüssen und Rosinen ⁽³⁾

23 TAWA GOHST

Stücke aus Lammlachse aus dem Tandoor in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Salz; mit Kardamom, Lorbeer, und frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen und Mandeln angereichert, weiter veredelt mit Mogul Masalas und anschließend gekrönt mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Tomaten, Cashew Nüssen und Rosinen ⁽³⁾

24 MILIJHULI

Tandoori Spezialitäten aus Lamm, Hähnchen ⁽³⁾

Bitte lassen Sie es uns wissen, wie Sie die Speisen gewürzt haben möchten

Schärfegrad: 5, 6, 7, 8, 9, 10

NICHTVEGETARISCHE GERICHTE

Obwohl die meisten indischen Hindus noch Vegetarier sind, sind inzwischen die nordindischen Familien von den nicht-vegetarischen Sikhs und Rajputs beeinflusst worden. Diese haben zahlreiche Fleischgerichte eingeführt. Die Bewohner im Süden Indiens sind von den Christen beeinflusst worden, und die Fleischgerichte Keralas sind besonders schmackhaft. Aber die besten Fleischgerichte kommen aus dem Hause eines indischen Moslems. Die zarten Fleischgerichte aus Hyderabad, Delhi und Lucknow (Oudh), den ursprünglichen Zentren der muslimischen Kultur und Küche, sind im ganzen Land beliebt. Die Zubereitung ist Regional immer verschieden.

Das Fleisch wird immer in einer besonderen Masala-Marinade (das ist eine Gewürzmischung) mit Knoblauch-Ingwer und Joghurt zubereitet.
--

CHICKEN TIKKA MASALA

*Marks & Spenser claim to sell 18 tons a week of the stuff:
23 million portions a year are sold in Indian restaurants:
10 tonnes of it a day are produced by Noon Products destined for
supermarkets:*

*A musical in Newport, Gwent has been written in praise of it :
Organisers of Kingfisher National Curry Day claim that if all the portions
sold in one year in UK were stacked they would constitute a Tikka tower
2770 times taller than the Greenwich Millennium Dome*

G E F L Ü G E L

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 30 **MURGH KORMA:**
Stücke aus Hähnchenbrustfilet in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer-Knoblauch; mit frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen, Kardamom und Mogul Masalas weiter veredelt
- 33 **CHICKEN VINDALOO:**
Scharf mit Schärfegrad 8 oder mehr : Hähnchenfleisch, mariniert in rotem Essig, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, zubereitet mit nordindischen Gewürzen (2)
- 35 **CHICKEN TIKKA MASALA**
Marinierte Hähnchenfleischstücke zuerst im Tandoor Bar-be-cued und anschließend in einer Gewürzmischung aus Salz, rotem Chili Pulver, geröstet und gemahlene Koriandersamen, Schwarz-Pfefferkörner, Mango Pulver, Prise Braunzucker und Weinessig in Tomaten Paste cremig zubereitet ⁽³⁾

L A M M

- 41 **SHAHI KORMA:**
Stücke aus Lammlachse, eingelegt in einer Marinade aus Joghurt, Ingwer-Knoblauch, mit frischen Kräutern, gerösteten und gemahlene Mohnsamen angereichert und mit Mogul Masalas und Kardamom weiter veredelt
- 43 **LAMB VINDALOO:**
Scharf mit Schärfegrad 8 oder mehr: Stücke aus Lammlachse, mariniert in rotem Essig, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, zubereitet mit nordindischen Gewürzen ⁽²⁾
- 44 **KEEMA MATAR:** Lammhackfleisch mit Erbsen
Nordindische Spezialität aus Lammhackfleisch zubereitet in einen Ingwer/Knoblauch/Joghurt-Mixtur, mit Zwiebeln, Senfkörnern, Kardamom, Paprikapulver, Kurkuma, Koriander, Erbsen und weiteren edlen Zutaten
- 45 **SAAG GOHST:** Lamm mit Rahmspinat
Stücke aus Lammlachse zubereitet mit Öl, Kreuzkümmelsamen, Schwarzpfefferkörner, Nelken, Lorbeer, Zimt, Kardamom, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Salz, Chilis, Rahmspinat und anschließend mit Muskat veredelt
- 46 **ALU GOHST:** Lamm Curry mit Kartoffeln
Stücke aus Lammlachse zubereitet mit Kreuzkümmelsamen, Schwarzpfefferkörner, Nelken, Lorbeer, Zimt, Zwiebeln Kurkuma, Chilipulver, Grünen Chilis, Ingwer, Knoblauch, Salz, und Kartoffeln

Bitte lassen Sie es uns wissen, wie Sie die Speisen gewürzt haben möchten

VEGETARISCHE GERICHTE

Im Westen wie im Osten gibt es verschiedene Stufen von vegetarischer Ernährung. Die einfachste Form besteht darin, kein Fleisch mehr zu essen. Eine Stufe weiter, und der Verzehr von Geflügel ist ebenfalls verboten. Dann kommen Fisch und Meeresfrüchte auf die schwarze Liste, und der strengste Vegetarier verbannt auch noch Eier von seinem Speisezettel, da Eier als embryonische Küken gelten. Gleich aus welchen Beweggründen man vegetarisch lebt: die vegetarische Küche hat eine viertausend Jahre alte Tradition. Sie ist ebenso gesund wie köstlich.

Hauptbestandteile einer vegetarischen Mahlzeit in Indien sind Reis und Linsen = DAL.

In jedem indischen Haus wird Dal mindestens einmal am Tag frisch gekocht. Süßigkeiten und Snacks von Linsenmehl werden zu allen Anlässen serviert. Die Linse ist sehr reich an Proteinen. Es gibt verschiedene Sorten von Linsen und Bohnen, die im „Tandoori“ wechselnd zubereitet werden, z.B. Masoor Dal, Moong Dal, Urad Dal, Channa Dal, Toovar Dal, Arhar Dal, Kale Chole und Kabuli Chole.

VEGETARISCHE GERICHTE

Auch Vegan möglich*

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 61 **PUNJABI SAAG**
Spinat nach Punjabi Art: mit gewürfelten Zwiebeln, Kumin, Pfefferkörner, Schwarzsenskörner, Zimt, Nelken, Muskatblüten, Kardamom und anderen Gewürzen in Pflanzenöl pikant zubereitet.
- 62 **SAAG PANEER** mit selbst gemachtem indischen Käse
Spinat nach Punjabi Art: mit gewürfelten Zwiebeln, Kumin, Pfefferkörner, Schwarzsenskörner, Zimt, Nelken, Muskatblüten, Kardamom und anderen Gewürzen in Pflanzenöl pikant zubereitet.
- 63 **VEGETABLE KOFTA***
Gemüsebällchen in einer Kartoffelummhüllung zubereitet in einer Paste aus Joghurt, Ingwer; Tomaten, Dill, Koriander, Anis, Kreuzkümmel, Zucker, Chiliflocken, Mango Pulver und anderen Gewürze
- 64 **HYDERABADI BAIGAN***
Aubergine zuerst geröstet und dann mit Zwiebeln in einer Marinade aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer, schwarzen Senfkörnern, gemahlene Mandeln, Curcuma, Garam Masala nach Hyderabad Art.
- 65 **KARAI PANEER**
Selbst gemachter Indischer Käse in einer Tomaten-Sahnesauce würzig zubereitet und mit grünen Paprika Streifen veredelt.

Bitte lassen Sie es uns wissen, wie Sie die Speisen gewürzt haben möchten

Schärfegrad: 5, 6, 7, 8, 9, 10

70 CHAVAL
Reis

Biryani Reis: Basmati Reis zubereitet mit Safran, Muskatblüte, schwarzer und grüner Kardamom, Lorbeerblätter, Anis, Kubanisch brauner Zucker und frischen Kräutern. Anschließend mit fein braun gebratenen Zwiebeln, Cashew Nüssen und Rosinen veredelt.

80 HOT SAUCE
Bitte geben Sie den gewünschten (5, 6, 7, 8, 9, 10) Schärfegrad an.

81 RAITA
Gewürz Joghurt mit Gurken

83 PAPADAMS

84 EXTRAS

85 PICKLES

86 CHUTNEY

BIRIYANIS

FLADENBROTE

90 NAAN
Fladenbrot im Tandoor gebacken

91 BUTTER NAAN

92 GARLIC NAAN

DESSERTS

ICE CREAM

KULFI

Selbstgemachtes Indisches Eis aus sahnig gekochter Milch mit Pistazien, Mandeln und Safran veredelt

SOAN PAPDI

Flockige Süßigkeit aus Kichererbsen –und Weizenmehl, Nüssen und Pistazien.

INDISCHE GETRÄNKE

Masala Milk:	(gekühlte Milch verfeinert mit Zucker, Mandelnüssen, Safran, und Kardamom)
Masala Chai:	(Tee mit Zimt, Kardamom, Nelken, Zucker und Milch zubereitet)
Mango Saft	
Lassi Sweet	(Joghurt Getränk)
Lassi Salted	„ s.o.
Lassi Masala mit Salz und Gewürze	„
Lassi Mango	„
Chai	

Die Gerichte und Getränke, die mit verschiedenen Zahlen in Klammern versehen sind, erhalten die folgenden Zusatzstoffe: 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Farbstoff; 4 = mit Süßungsmittel; 5 = enthält eine phenylalaninquelle; 8 Chinin haltig, 11 Coffein haltig

ALLERGENE: Sollten Sie gegen Milchprodukte, Nüsse oder Mehl etc. allergisch sein, bitten wir um Mitteilung. Wir haben eine Musterkarte für Sie zusammengestellt. Wir haben uns bemüht alle Gerichte sorgfältig darzustellen, aber dennoch können die Gerichte weitere Zutaten enthalten.

Wir bieten Gutscheine für alle Anlässe

Last but not least:

Wir freuen uns, wenn bar bezahlt wird; EC Karte ist auch willkommen;

Somit vermeiden wir unnötige und lästige Provisionensabzüge.

Änderungen Vorbehalten

Alle Preise verstehen sich einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer

Stand 08.01.2016