Tandoori

Der „Tandoor“ ist ein Lehmofen, in dem das speziell marinierte Grillgut seinen einzigartigen Geschmack erhält.

22. Murgh Tikka — *zarte Hühnchenfnetstücke, fein mariniert, im Tandoor gegrillt und mit Nan-Brot serviert* aW ..... **21,90 €**

23. Pahari Murgh Tikka — *fein marinierte Hühnchenfnetstücke, gegrillt, Spinat mit Bockshornklee abgeschmeckt und mit Nan-Brot serviert* aW ..... **22,90 €**

24. Boti Gosht — *zart mariniertes Lammfleisch, gegrillt im Tandoori, mit Kashmiri Masala verfeinert, in der Pfanne abgerundet und mit Nan-Brot serviert* aW ..... **23,90 €**

25. Jheenga Tandoori Spezial »Empfehlung des Chefkochs« — *fein marinierte Riesengarnelen ohne Schale, knusprig gegrillt im Tandoor mit Paprika und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet, mit Salat dekoriert und mit Nan-Brot serviert* aW ..... **27,90 €**

26. Grillplatte — *verschiedene, marinierte Fleischspezialitäten aus dem Tandoor, gewürzt mit Kashmiri Masala und mit Nan-Brot serviert* aW ..... **24,90 €**

27. Lahori Fisch Tikka — *gegrilltes Zanderfilet in würziger Madras-Currysauce. Als Beilage servieren wir Nan-Brot oder Basmati Reis (nach Verfügbarkeit)* aW ..... **22,90 €**

28. Chicken Tikka Masala — *Hühnerbrustfilet mariniert mit Curry, Jogurt und Sahne. Als Beilage servieren wir Reis* g ..... **21,90 €**

Beilagen aus dem Tandoor

29. Chapati — *Vollkornteigfladen aus grobem Weizenmehl* aW ..... **3,50 €**

30. Nan — *heller Weizenmehlfladen* aW ..... **3,50 €**

31. Knoblauch Nan — *Weizenmehlfladen mit frischem Knoblauch belegt* aW ..... **3,90 €**

32. Käse Nan — *Weizenmehlfladen mit hausgemachtem Käse belegt* aW,g ..... **3,90 €**

33. Onion Nan — *Weizenmehlfladen mit frischen Zwiebeln* aW ..... **3,90 €**

34. Chilli Nan — *Weizenmehlfladen mit frischen grünen Chilis* aW ..... **3,90 €**

Beilagen

Portion Reis ..... **3,90 €**
Pommes ..... **4,90 €**