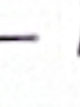
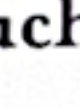
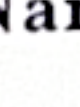
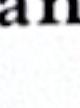


Tandoori

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 €