



## Vorspeisen vom Tandoor

Die Vorspeisen vom Tandoor, dem typisch indischen Tonofen, sind jeweils über Nacht in einer Soße aus Joghurt und 26 Gewürzen eingelegt, dann gegrillt und serviert mit Tandoor-Salat.

### Vegetarisch

- 60. Gemüse Platte Tandoori** 12,-  
Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Champignon, Zwiebel und Panir
- 61. Panir Tikka** 11,-  
gegrillter hausgemachter Käse

### Fleisch

- 62. Chicken Tikka** 13,-  
Hähnchenbrust gewürfelt (8 Stück), gegrillt
- 63. Malai Tikka** 13,-  
Hähnchenbrust, gewürfelt (8 Stück), übernachtet in Rahm, besonders mild, leicht süßlich. Auch für Kinder geeignet.
- 64. Tandoori Chicken** 14,-  
2 Hähnchenschenkel
- 65. Garnelen Tandoori** 15,-  
8 Stück
- 66. Tandoori Fisch** 20,-  
Ganzer Fisch (meist Dorade, sonst nach Angebot)
- 67. Fisch Tikka** 13,-  
Wildlachsfilet, gegrillt

## Kebab

Wie die Vorspeisen vom Tandoor, sind auch die Kebabs über Nacht in einer Soße aus Joghurt und 26 Gewürzen eingelegt, dann gegrillt und serviert mit Tandoor-Salat.

- 68. Tangdi Kebab** 14,-  
4 Hähnchenunterschenkel
- 69. Hariyali Kebab** 14,-  
Hähnchenbrust, gewürfelt (8 St), über Nacht mariniert.  
In grüner Joghurtsoße mit frischen grünen Kräutern (Minze, Koriander, Chilli)
- 70. Chicken Seek Kebab** 14,-  
Hähnchenhack mit frischen Kräutern, am Spieß gegrillt (8 Stück)
- 71. Lamm Seek Kebab** 14,50  
Lammhack mit frischen Kräutern, am Spieß gegrillt
- 72. Tandoori Platte** 30,-  
Das Beste vom Tandoor quer Beet