

Alle Hauptgerichte ausser Biryani-gerichte werden mit Basmati Reis als beilage serviert.

VORSPEISEN

- 1. HIMALI SUPPE** 4,25 €
Traditionelle Nepalesische Suppe in getrocknetem Gemüse mit schmackhaften Gewürzen.
- 2. HÜHNERSUPPE** 4,25 €
Hühnersuppe, Frühlingszwiebel und frischer Rahm.
- 3. LSENSUPPE** 4,25 €
Linsensuppe vorbereitet nach typisch Indischer Art
- 4. KEEMA SAMOSA** 4,95 €
Geformte Dreiecke aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch.
- 5. GEMÜSE SAMOSA** 4,50 €
Geformte Dreiecke aus Weizenmehl, gefüllt mit verschiedenem Gemüse.
- 6. GEMÜSE PAKORA** 4,25 €
Frittierte Gemüse gemischt in Grammehl.
- 7. ZWIEBEL BHAJEE** 4,50 €
Zwiebeln gemischt mit frittierten Linsen.
- 8. JHINGA FRITIERT** 8,50 €
Garnelen eingetaucht in Grammehl mit schmackhaften frittierten Linsen.
- 9. MURGH FRITIERT** 5,25 €
Frittierte Hühnchenscheiben, mit Linsenmehl gewürzt.
- 10. AUSWAHL VON VORSPEISEN** 8,95 €
Verschiedene Vorspeisen – Gemüse Pakora, Zwiebel bhajee, gebratene Garnelen, gebratenes Huhn und seek kabab.
- 11. SEEK KABAB** 5,50 €
Gehacktes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen, nach Tandoori Art gebraten.
- 12. HARA PATTÀ** 4,95 €
Frischer Salat, nach Hausmacherart gewürzt.

HAUPTGÄNGE

➔ GEMÜSE

- 13. ALOO SAAG** 12,95€
Gewürfelte Kartoffelstücke und frischem Spinat vorbereitet mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer speziellen Soße.
- 14. PALAK PANEER** 13,95€
Frischer Spinat gekocht mit Quark, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer speziellen Soße.
- 15. SABJEE BEGANI** 12,50€
Frisches Gemüse gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Tomaten, in einer milden Soße.
- 16. HIMALAYA KORMA** 13,95€
Frisches Gemüse gekocht in einer cashnut Soße, mit frischem trockenen Früchten, mild gewürzt.
- 17. CHANA PINDI** 13,55€
Kichererbsen gekocht mit frischen Pilzen in einer exotischen Soße und mit grünem Ingwer geschmückt.
- 18. PANEER MAKHANI** 13,95€
Hüttenkäsewürfel gegart in Butter und Rahm in einer Schmackhaften Tomatensoße.
- 19. DALL TADKA** 11,25€
Linsen in Kreuzkümmel, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten.

➔ HUHN

- 20. HUHN TIKKA MASALA** 15,45 €
Gegrillte Hünchenstücke vorbereitet in einer exotischen Soße mit frischen Tomaten, Zwiebel und Paprika.
- 21. MURGH HANDI** 14,95 €
Hühnchenstücke vorbereitet in einer speziellen Soße mit grünen Tomaten, Ingwer Knoblauch.
- 22. MURGH MAKHANI** 15,95 €
Marinierte zarte Hünchenstücke vorbereitet in einer soße mit Butter, Tomaten und Bockhornsblätter.
- 23. CURRYHUHN** 13,95 €
Hühnchenstücke in einer würzigen Currysoße mit frischem Rahm vorbereitet.
- 24. HUHN KARAI** 14,95 €
Hühnchenstücke mit Zwiebeln, Paprika, Pilze, Tomaten und frischem Spinat.

- 25. HUHN BADAMI** 14,95 €
Entbeinte Hühnchenstücke vorbereitet mit cashnut, trockene Trauben, frischer Rahm mit einer milden Soße.
- 26. HUHN VINDALOO (scharf)** 14,95 €
Zarte Hühnchenstücke mit saurer Soße mit frischer Minze vorbereitet.

➔ LAMM

- 27. SEEK KABAB CURRY** 13,95 €
Gehacktes Lammfleisch gewürzt und gebraten in Tandoori und mit Currysoße vorbereitet.
- 28. LAMM VINDALOO (scharf)** 15,45€
Zarte Lammstücke vorbereitet in einer scharfen und sauren Soße mit frischer Minze.
- 29. GOSHT SAGWALA** 14,95€
Zarte Lammstücke vorbereitet mit frischem Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten.
- 30. CURRYLAMM** 13,95 €
Gewürfelte Lammstücke gekocht mit Indischen Gewürzen in einer schmackhaften Currysoße.
- 31. LAMM TIKKA MASALA** 14,00 €
Gegrillte Lammstücke vorbereitet in einer exotischen Soße mit frischen Tomaten, Zwiebel und Paprika.
- 32. LAMM SHAHI KURMA** 15,95 €
Lammstücke vorbereitet in einer sahnigen milden Soße mit cashnuts und getrocknete Früchte.
- 33. LAMM KARAI (scharf)** 14,95 €
Zarte Lammstücke vorbereitet mit Zwiebelscheiben, Paprika, Pilze und frischem Spinat in einer aromatischen Gewürzsoße

➔ RIND

- 34. CURRYRINDFLEISCH** 14,95 €
Gewürfelte Rindfleischstücke vorbereitet in einer Currysoße.
- 35. RINDFLEISCH VINDALOO (scharf)** 15,45€
Zarte Rindfleischstücke vorbereitet in einer scharfen und sauren Soße mit frischer Minze.
- 36. RINDFLEISCH SHAHI KURMA** 14,95 €
Zarte Rindfleischstücke vorbereitet mit cashnut, trockene Trauben, frischer Rahm mit einer milden Soße.

➔ FISCH

37. GORKHALI MACHHA 16,95 €

Fischstücke in frischer Zitronensaft, Knoblauch und Ingwer mariniert, in spezieller Soße frittiert.

38. FISCH TIKA MASALA 16,45 €

Marinierte und gegrillte Fischstücke vorbereitet in einer exotischen Soße mit Paprika, Tomaten und Zwiebel. 39. FISCHCURRY-Stücke von 15,95€

des Fisches bereitet in indischen Varianten von Gewürzen und in einer reichen Curry-Soße vor. 40.

GARNELEN VINDALOO (scharf) 17,95 €

Königsgarnelen vorbereitet in einer scharfen und sauren Soße mit frischer Minze.

41. GARNELEN SHAHI KURMA 17,95 €

€ Königsgarnelen vorbereitet mit cashnuts, trockene Trauben, frischer milder Rahmsoße.

42. TIKKA MASALA GARNELEN 18,95 €

Marinierte gegrillte Garnelen vorbereitet in einer exotischen Soße, Paprika, Tomaten und zwiebeln. 43.

GARNELEN KARAI (scharf) 16,95 €

Garnelen vorbereitet in einer Schmackhaften gewürzten Soße mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer.

➔ TANDOORI

Alle Tandoori Gerichte werden in unserem typisch Indischen Steinofen gegrillt (Holzkohleofen)

44. TIKKA HUHN 15,95 €

Zarte Hühnchenstücke in Knoblauch, Ingwer und Joghurt mariniert, gewürzt und gegrillt.

45. MURGH TANDOORI 13,95€

Gegrillte Hühnchenstücke mariniert mit frischem Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft, Joghurt und gemahlene Cashewnüsse.

46. MURGH HAJARI KABAB 15,45€

Gegrillte Entbeinte Hühnchenstücke mariniert mit gemahlene Cashewnüsse, frischer Rahm, Senföl und schwarzem Salz.

47. MURGH BEGANI BAHAR 15,95€

Gegrillte Entbeinte Hühnchenstücke mariniert mit Joghurt, Eiern, frischer Minze und gemahlene Cashewnüsse.

48. HIMALAYAN KABAB 16,95 €

Zarte gegrillte Hühnchenstücke mariniert mit Gewürzen und mit süßem Reis serviert.

49. ANGARI GARNELEN 21,95 €

Königsgarnelen, schmackhaft mit verschiedenen Gewürzen mariniert auf heißer Platte serviert.

50. LUMBINI MIXED GRILL 20,95 €

Auswahl von gegrilltem Hähnchenschenkel, Lamm, Garnelen, Fisch und seek kabab auf heißer Platte serviert.

➔ BASMATI REIS

51. JAIPURI GOSHT BIRYANI 15,95€

Basmati Reis gekocht mit Lammstücken und garniert mit Safran und Eier.

52. KASHMIRI MURGH PULAO 12,95€

Basmati Reis gekocht mit Hühnchenstücken, frischem Gemüse, frische Früchten. Raita soße.

53. SABJI BIRYANI 12,45€

Basmati Reis gekocht mit frischem Gemüse und Safran. Raita soße.

54. JOGI PULAO 13,95€

Basmati Reis gekocht mit frischem Gemüse und Safran, Cashewnüssen und frischen Früchten, vorbereitet nach Nepalesischer Art. Raita soße.

➔ INDISCHES BROOT

55. NAAN 2,50 €

Feines Indisches Brot frisch im Steinofen gebacken.

56. NAAN BUTTER 3,50 €

Feines Indisches Brot mit Butter frisch gebacken im Steinofen.

57. GARLIC NAAN 3,50 €

Feines Indisches Brot mit Knoblauch frisch gebacken im Steinofen.

58. KEEMA NAAN 4,00 €

Feines Indisches Brot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch frisch gebacken im Steinofen.

59. PARATHA 3,50 €

Feines Vollkornbrot mit Butter frisch gebacken im Steinofen.

60. TANDOORI ROTI 2,25 €

Feines Vollkornbrot frisch gebacken im Steinofen.

57. KHANDANI NAAN 3,95 €

Feines Indisches Brot mit Cashewnüssen und Walnüssen frisch gebacken im Steinofen.

Restaurant

TANDOORI

Nepali and Indian food

225, rue de Beggen
L-1221 Luxembourg
Tél / Fax : 43 29 25
GSM : 621 148 349
www.tandoori.lu
info@tandoori.lu

Öffnungszeiten : 11h30 bis 14h00
und 18h00 bis 23h00
MONTAG GESCHLOSSEN

