

Tandoor Ki Bahare

Gerichte aus dem traditionellen Tandoor Ton-Ofen · Traditional Tandoor grill dishes

Alle Gerichte werden serviert mit Nan-Fladenbrot und Salat

All dishes served with Nan and salad

40	<p>Murgh Tandoori</p> <p>Zartes Hähnchenfleisch (mit Knochen) in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt Chicken (with bones) marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in clay oven</p>	9,50
41	<p>Kakori Kebab</p> <p>Saftiges gehacktes Lammfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung, fein gehackten Zwiebeln, am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt Fine mince of lamb flavoured with herbs and onions, broiled on skewers on the Tandoor</p>	9,50
42	<p>Murgh Tikka</p> <p>Zarte Hähnchenfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and cooked in Tandoor</p>	10,00
43	<p>Lamb Carré Chops</p> <p>Saftige marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor</p>	15,50
44	<p>Tikka Malai Kebab</p> <p>Zarte Hähnchenfleischstücke in unserer Spezialsauce mariniert und im Tandoor Ton-Ofen gegrillt Soft pieces of chicken marinated in our special sauce and cooked in Tandoor</p>	9,50
46	<p>Fish Tandoori</p> <p>Lachs aus dem Tandoor Ton-Ofen · Spezialität des Hauses Grilled salmon · House speciality</p>	12,50
47	<p>Jhinga Tandoori</p> <p>Riesengarnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor Ton-Ofen gebacken Jumbo prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor</p>	17,50
48	<p>Kirti's Dhaba Grill Platte · Mixed Grill Platter</p> <p>Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor Ton-Ofen für Sie zusammen-gestellt: Hähnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen Delicious combination of Tandoor grilled lamb, chicken and seafood</p>	18,00
49	<p>Haryali Kebab</p> <p>Hühnerhackfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung und fein gehackten Zwiebeln am Spieß im Tandoor Ton-Ofen gegrillt Minces chicken with special mixture of spices and herbs and onions roasted in Tandoor</p>	9,50

Gosht Ki Haandi · Gerichte mit Lamm

Orientalische Eintöpfe mit Lamm. Alle Gerichte sind mild gewürzt - auf Wunsch auch mittelscharf oder scharf - und werden mit Langkornreis serviert.

Oriental pots dishes with lamb. All dishes are mild - medium or hot as desired and served with long grain rice.

50	<p>Gosht Palak</p> <p>Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices</p>	11,50
51	<p>Bhuna Gosht</p> <p>Lammfleisch-Stücke in einer pikanten Sauce mit Tomaten und Zwiebeln gekocht Cubes of lamb cooked in a spiced gravy with tomatoes and onions</p>	11,50
52	<p>Lamb Vindaloo</p> <p>Eine Spezialität aus Goa. Zarte Lammfleisch-Stücke in Essigmarinade eingelegt, in einer pikanten Sauce gegart und mit Kartoffeln serviert A Goan speciality. Pieces of lamb marinated with vinegar and a blend of spices, then cooked in a tangy piquant sauce, garnished with potatoes</p>	11,50
53	<p>Lamb Curry</p> <p>Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Joghurt gekocht Succulent pieces of lamb cooked with onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices</p>	10,50
54	<p>Gosht Khyberi</p> <p>Zarte Lammfleisch-Stücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor Ton-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten Tender pieces of lamb baked in Tandoor with special herbs and spices and sauteed with tomatoes, onions and pepper</p>	12,50
55	<p>Bhindi Gosht</p> <p>Saftige Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten - eine Spezialität des Hauses Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and sauteed with fresh okras - a house speciality</p>	12,50
56	<p>Lammcarré Masala</p> <p>Gegrillte Lammcarré-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht Grilled pieces of lamb carré chops cooked in Chef's special sauce</p>	15,50
57	<p>Lamm Madras</p> <p>Spezialität aus Tamil Nadu mit Senf, Curryblättern und Kokosnuss gekocht Tamil Nadu speciality cooked with mustard, curry patta and coconut</p>	12,50

Murgh Ki Haandi · Gerichte mit Huhn

Hühnchenfleisch-Spezialitäten mit Basmatireis serviert
Chicken specialities served with Basmati rice

- | | | |
|----|--|-------|
| 60 | Murgh Tikka Makhani
Im Tandoor Ton-Ofen zubereitetes, mariniertes Hühnchenfleisch serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersauce
Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes | 10,50 |
| 61 | Murgh Korma
Hühnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche (mild)
Boneless chicken prepared in a recipe of the Moghul Emperors kitchen (mild) | 10,50 |
| 62 | Palak Murgh
Saftige Hühnchenfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir-Gewürzen
Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach and flavoured with Kashmiri spices | 10,50 |
| 63 | Murgh Jalfrazie
Zarte Hühnchenfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Paprika gebraten
Tender pieces of chicken marinated with fresh ground spices and sauteed with tomatoes, onions and pepper | 11,50 |
| 64 | Murgh Curry
Curryhähnchen nach Art des Hauses
Curry chicken - House speciality | 9,50 |
| 65 | Murgh Masala
Saftige Hühnchenfleisch-Stücke nach Art des Hauses
Succulent pieces of boneless chicken cooked in our chef's special recipe | 11,50 |
| 66 | Chicken Tikka Masala
Saftiges Hühnchenfleisch im Tandoor-Ofen gegrillt und anschließend in einer pikanten Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten zubereitet
Succulent pieces of boneless grilled chicken cooked in Tandoor and then cooked in a delicious sauce with pepper, onions and tomatoes | 11,50 |
| 67 | Chicken Madras
Spezialität aus Tamil Nadu mit Senf, Curry und Kokosnuss
Very special Tamil Nadu recipe with mustard, curry patta and coconut | 11,50 |

Dariyayi Namooone · Spezialitäten aus dem Meer

Meeres-Spezialitäten mit Langkornreis serviert
Seafood specialities served with long grain rice

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Bombay Jhinga Masala
Riesen-Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen geröstet, ein Beispiel der Kochkunst aus Bombay
Jumbo prawns cooked with fresh tomatoes, onions and spices in a thick gravy, an art of Bombay | 17,50 |
| 71 | Goa Machi Curry
Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa, Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart
A famous fish curry of Goa cooked with herbs and spiced and mild gravy | 11,50 |
| 72 | Kirti's Dhaba Meeresfrüchte-Platte · Mixed Seafood Platter
Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter- und Gewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart
Delicious combination of seafood sauteed with special herbs and spices and cooked in a very special sauce | 18,50 |
| 73 | Prawn Curry
Riesen-Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt
Jumbo prawns cooked in a special sauce of the house, flavoured with exotic herbs and spices | 16,00 |
| 74 | Madras Prawn Curry
Spezialität aus Tamil Nadu mit Senf, Curryblättern und Kokosnuss
Very special Tamil Nadu recipe with mustard, curry patta, and coconut | 16,50 |

Chaval Ke Namooone · Reisgerichte

Kulinarische Reis-Spezialitäten zubereitet mit Basmati-Reis
Oriental culinary rice specialities with Basmati rice

80	Murgh Ki Biryani Gebratener Safranreis mit Kashmir-Gewürzen - ein typisches Gericht aus der Mughlai-Küche. Gewürzte Hähnchenfleisch-Stücke in Safranreis nach Mughlai-Art Spiced pieces of chicken in saffron rice Mughlai style	9,00
81	Gosht Ki Biryani Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach indischer Art, serviert mit Mandeln Fried spiced pieces of lamb in saffron rice Indian style, cooked with almonds	10,50
82	Sabzi Ki Biryani Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gemüsen serviert Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables	8,50
84	Pillau Chawal Spezieller indischer Langkornreis Long grain rice	3,50
86	Fish Biryani Fisch mit Reis in indischen Gewürzen gekocht Fish cooked with rice and special Indian spices	10,50
87	Jhinga Biryani Garnelen mit Reis in indischen Gewürzen gekocht Prawns cooked with rice and special Indian spices	13,50