



maharaja

indisch-ayurvedische Küche

Tandoor-Karte

Vorspeisen vom Tandoor

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

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 *K*
66. **Tandoori Fisch** 20,-
Ganzer Fisch (meist Dorade, sonst nach Angebot) *F*
67. **Fisch Tikka** 13,-
Wildlachsfilet, gegrillt *F*

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 *MP*

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 *F/K*