

حلال

SPEISE KARTE



Authentische
Indische Küche

Herzlich willkommen



Tandoori Mahal ist ein familiengeführtes Restaurant für nordindische Küche. Im Herzen unserer Küche steht der Tandoor, ein mit Holzkohle befeuerter Lehmofen, der unseren Gerichten ihr tiefes, rauchiges Aroma gibt. Wir mahlen unsere Gewürze selbst, schmoren unsere Currys langsam und nehmen keine Abkürzungen.

Mahal bedeutet Palast. Der Name steht für das, was wir unseren Gästen wünschen: Genuss, Wertschätzung und einen Tisch, an dem man sich willkommen fühlt.

Guten Appetit

Tandoori Mahal is a family-run restaurant serving the cuisine of North India. At the heart of our kitchen stands the tandoor, a charcoal-fired clay oven that gives our dishes their deep, smoky aroma. We grind our own spices, simmer our curries slowly, and take no shortcuts.

Mahal means palace. The name stands for what we wish for every guest: pleasure, appreciation, and a table where you feel at home.

Enjoy your meal.

Orientierung



SCHÄRFE · SPICE LEVEL

Mild	Kaum bis gar nicht scharf, geeignet für jeden Gaumen.	Barely warm, suitable for everyone.
Mittel 🌶️	Spürbar würzig, aber ausgewogen.	Noticeably spiced, well-balanced.
Mittelscharf 🌶️ 🌶️	Merklich scharf, aber noch angenehm.	Noticeably hot, still easy-going.
Scharf 🌶️ 🌶️ 🌶️	Indisch scharf — so, wie wir es zu Hause essen.	Indian-level hot — the way we eat it at home.

ERNÄHRUNG · DIET

VEGAN	Komplett pflanzlich, ohne Milch oder Sahne.	Fully plant-based.
VEG	Vegetarisch, enthält Frischkäse (Paneer) oder Sahne.	Vegetarian, contains paneer or cream.
VEGAN OPT	Auf Wunsch vegan zubereitbar.	Vegan on request.

Wenn Sie sich nicht entscheiden können, wählen Sie einfach eines unserer Menüs. Unsere Menüs sind mit einer guten Kombination aus Hauptgericht, Naan / Brot und Vorspeise für Sie zusammengestellt.

If you can't decide, simply choose one of our menus. Our menus feature a delicious in good combination of a main course, naan / bread and starter

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE · ALLERGENS & ADDITIVES

Nach LMIV-Verordnung kennzeichnen wir mögliche Allergene mit Buchstaben und Zusatzstoffe mit Zahlen. Bei Unsicherheit fragen Sie uns bitte direkt.

Per EU food-labelling regulation (LMIV), we mark allergens with letters and additives with numbers. If unsure, please ask us directly.

ALLERGENE · ALLERGENS

a Glutenhaltiges Getreide · gluten cereals	h Schalenfrüchte (Nüsse) · tree nuts
b Krebstiere · crustaceans	i Sellerie · celery
c Eier · eggs	j Senf · mustard
d Fisch · fish	k Sesamsamen · sesame
e Erdnüsse · peanuts	l Schwefeldioxid / Sulfite · sulphites
f Soja · soy	m Lupinen · lupin
g Milch / Milchprodukte (inkl. Laktose) · milk & dairy	n Weichtiere · molluscs

ZUSATZSTOFFE · ADDITIVES

1 Konservierungsstoffe · preservatives	6 Süßungsmittel · sweetener
2 Geschmacksverstärker · flavour enhancers	7 Koffeinhaltig · contains caffeine
3 Antioxidationsmittel · antioxidants	8 Chininhaltig · contains quinine
4 Farbstoff · colouring	9 Geschwärzt · blackened
5 Phosphat · phosphate	10 Phenylalaninquelle · source of phenylalanine

Vorspeisen

Sechzehn Gerichte zum Beginn, knusprig Frittiertes mit kühlen Chutneys, Würziges aus dem Tandoor und ein paar Klassiker der indischen Straßenküche.

Sixteen dishes to begin, fried and crisp with cool chutneys, spiced things from the tandoor, and a few Indian street-food classics.

19 Papadam mit Chutneys ^(a) 3,90

Zwei knusprig frittierte Linsenmehl-Cracker, dazu hausgemachtes Minz- und Tamarinden-Chutney.

Two crisp lentil-flour crackers with house-made mint and tamarind chutneys.

VEGAN

20 Masala Papad ^(a) 4,90

Frittierte Linsencracker mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Koriander.

Crisp lentil crackers with chopped onion, tomato, cucumber, coriander.

MITTEL
VEGAN

21 Samosa (2 Stück) ^(a) 8,90

Zwei frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen.

Two fried pastries stuffed with spiced potato and peas.

MILD
VEG

22 Chicken Samosa ^(a · g) 9,90

Zwei Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Hähnchenhackfleisch.

Two pastries filled with spiced minced chicken.

23 Samosa Chaat ^(a · g) 9,90

Zerbrochene Samosa unter Kichererbsen-Curry, mit Joghurt, Tamarinde, Koriander und roten Zwiebeln.

Broken samosa under chickpea curry with yoghurt, tamarind, coriander, red onion. Delhi street food.

MITTEL
VEG

24 Veg Pakora ^(a) 7,90

Saisongemüse im würzigen Kichererbsenteig frittiert, dazu Minz- und Tamarinden-Sauce.

Seasonal vegetables in spiced chickpea batter, with mint and tamarind chutneys.

MILD
VEG

25 Paneer Pakora ^(a · g) 8,90

Hausgemachter Frischkäse im Kichererbsenteig frittiert, mit Minz-Chutney.

Our paneer in chickpea batter, fried to a crisp shell. With mint chutney.

MILD
VEG

26 Veg Manchurian ^(a · f) NEW 10,90

Frittierte Gemüseröschen mit Lauchzwiebeln in süß-scharfer Chili- und Sojasoße.

Crisp-fried vegetable balls with spring onion in a sweet-hot chilli and soy sauce.

SCHARF
VEG

27 Chilli Paneer ^(g) 9,90

Friskäse-Würfel kurz angebraten mit Paprika und Frühlingszwiebeln in süß-scharfer Sauce.

Paneer cubes wok-tossed with peppers and spring onion in a sweet-hot sauce.

MITTEL
VEG

28 Crispy Aloo Tikki ^(a) NEW 8,90

Drei knusprig frittierte Kartoffel-Patties mit indischen Gewürzen und frischen Kräutern.

Three crisp-fried spiced potato patties with fresh herbs.

MITTEL
VEGAN

29 Chicken Lollipop ^(g) NEW 10,90

Hähnchenflügel in indischen Gewürzen mariniert, knusprig frittiert und in süß-scharfer Sauce geschmort.

Crisp-fried, Indian-spiced wings in a sweet-hot sauce.

MITTEL

30 Chicken 65 ^(a · g) 10,90

Hähnchen aus Südindien, frittiert mit Curryblättern, Chili und Paprika.

South Indian fried chicken with curry leaf and chilli.

SCHARF

31 Onion Bhaji NEW 8,90

Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert.

Onion rings in a specially spiced chickpea batter, fried until crisp.

MITTEL
VEG

32 Mixed Veg Platter ^(a · g) NEW 17,90

Für 2–3 Personen. Veg Pakora · Paneer Pakora · Crispy Aloo Tikki · Samosa · Minz- und Tamarinden-Chutney.

For 2–3 people. Veg pakora, paneer pakora, crispy aloo tikki, samosa, mint & tamarind chutneys.

MITTEL
VEG

33 Pani Puri ^(a) NEW 10,90

Fünf knusprige Puri-Körbchen, gefüllt mit würziger Minze, Koriander und Tamarinde.

Five crisp puri shells filled with spiced mint, coriander and tamarind water.

SCHARF
VEGAN

51 Pommes Frites 4,90

Knusprig frittierte Kartoffelstäbchen, leicht gesalzen.

Crisp-fried potato sticks, lightly salted.

VEGAN

Aus dem Tandoor

Lehmofen, mit Holzkohle auf 400°C geheizt. Außen knusprig, innen saftig.

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und hausgemachter Sauce.

Charcoal-heated clay oven at 400°C. Crisp outside, juicy within. All dishes with basmati rice and a house sauce.

140 Tandoori Veg Tikka ^(g) **NEW** 22,90

Paneer, Paprika, Brokkoli und Zwiebeln auf dem Spieß bei 400°C gegrillt, bis die Ränder rauchig und knusprig werden. Der Frischkäse bleibt innen weich und milchig.

Paneer, peppers, broccoli and onion grilled on the skewer at 400°C until the edges char and crisp. The cheese stays soft and milky inside.

🔥 MITTEL
VEG

142 Tandoori Murg Tikka ^(g · h) 23,90

Über Nacht in Joghurt, Ingwer und Knoblauch eingelegt, dann am Spieß gegrillt im Tandoor, bis die Ränder leicht knusprig und rauschig werden, Saftig, leicht würzig.

Marinated overnight in yoghurt, ginger and garlic, then skewer-grilled until the edges blister. Juicy, lightly spiced, the one every other tikka is measured against.

🔥 MITTEL

143 Murg Malai Tikka ^(g · h) 23,90

In Cashewcreme, Mandeln und Kardamom eingelegt und sanft im Tandoor gegrillt. So zart, dass es fast auf der Zunge zergeht, kaum Schärfe und cremig.

Marinated in cashew cream, almond and cardamom, then gently grilled. So tender it almost melts, barely any heat, gently sweet.

MILD

144 Fisch Tikka ^(d · g) **NEW** 27,90

Wildlachs in Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt, außen leicht knusprig, innen rosa und saftig.

Wild salmon in a spiced marinade, tandoor-grilled, lightly crisp outside, pink and juicy within.

🔥 MITTEL

146 Hariyali Murg Tikka ^(g · h) 23,90

In einer leuchtend grünen Paste aus Minze, Koriander und grüner Chili mariniert, bis das Fleisch das Kraut aufnimmt. Frisch, mit einem grünen Schärfekick. am Spieß in Tandoor gegrillt.

Marinated in a bright green paste of mint, coriander and green chilli until the herbs soak right in. Fresh, with a green chilli kick.

🔥 MITTEL

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

145 Tandoori Royal Grill ^(b · g · h) 27,90

Verschiedene marinierte Hähnchenstücke mit Lamm-Seekh-Kebab, stundenlang mariniert und bei 400°C gegrillt, auf einem brutzelnden Teller. Wenn Sie wissen wollen, was unser Tandoor kann, bestellen Sie das.

Different marinated chicken pieces with lamb seekh kebab, marinated for hours and fired at 400°C on one sizzling platter. If you want to know what our tandoor can do, order this.

🔥 MITTEL

147 Lamm Seekh Kebab ^(g · h) 24,90

Lammhack mit Ingwer, Knoblauch und ganzen Gewürzen von Hand um den Spieß geformt und im Tandoor gegrillt. Saftig, dicht, ordentlich rauchig.

Minced lamb with ginger, garlic and whole spices, hand-pressed onto the skewer and grilled over the coals. Juicy, dense, properly smoky.

🔥 🔥 🔥 SCHARF

148 King Prawns Sizzling ^(b · g · h) 28,90

Königsgarnelen aus dem Tandoor, am Tisch auf einer brutzelnden Eisenpfanne serviert. Außen leicht karamellisiert, innen fest und süß. Man hört sie, bevor man sie sieht.

King prawns from the tandoor, served on a sizzling iron plate at the table. Lightly caramelised outside, firm and sweet within. You hear it before you see it.

🔥 MITTEL

149 Tandoori Chicken Tangri ^(g · h) **NEW** 23,90

Ganze Hähnchenschenkel in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Mandel-Cashewcreme eingelegt und im Tandoor gegrillt. Dunkler und saftiger als Brustfleisch, mit knuspriger Haut.

Whole chicken legs marinated in yoghurt, ginger, garlic and almond-cashew cream, then skewer-grilled. Darker and juicier than breast, with crisp skin.

🔥 MITTEL

Suppen & Salate

SUPPEN · SOUPS

40 Daal Suppe 6,90

Linsensuppe mit Ingwer und Kreuzkümmel.

Lentil soup with ginger and cumin.

🌱 VEGAN

41 Hähnchensuppe 7,90

Klare Hühnerbrühe mit Gewürzen und frischen Kräutern.

Clear chicken broth with spices and fresh herbs.

SALATE · SALADS

70 Mix Salat (klein)^(g) 6,90

Frische Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln, Balsamico-Joghurt-Dressing.

Fresh tomato, cucumber, red onion, balsamic-yoghurt dressing.

VEGAN OPT

72 Tandoori Chicken Salat^(g) 15,90

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, mariniertem Hähnchenfilet aus dem Tandoor.

Green salad with tomato, cucumber, marinated tandoori chicken fillet.

🍽️ MITTEL

Thali

200 Murg Mutton Thali^(a · g · h) 23,90

Lamm-Curry, Chicken Korma, Mixed Vegetables, Basmati Reis, Salat, 1 Roti, Nachtisch

(Lamb Curry, Chicken Korma, Mixed Vegetables, Basmati Rice, Salad, 1 Roti, Dessert)

201 Vegetable Thali^(a · g) 21,90

Palak Paneer, Daal Makhani, Mixed Vegetables, Basmati Reis, Raita, Salat, 1 Roti, Nachtisch

(Palak Paneer, Dal Makhani, Mixed Vegetables, Basmati Rice, Raita, Salad, 1 Roti, Dessert)

Wenn Sie sich nicht entscheiden können, wählen Sie einfach eines unserer Menüs. Unsere Menüs sind mit einer guten Kombination aus Hauptgericht, Naan / Brot und Vorspeise für Sie zusammengestellt.

If you can't decide, simply choose one of our menus. Our menus feature a delicious in good combination of a main course, naan / bread and starter

Menu (Chef Empfehlung)

202 Classic Chicken Menu^(a · g) 25,90

Chicken Curry · Butter Naan · Basmati-Reis · Paneer Pakora.

Chicken Curry · butter naan · basmati rice · paneer pakora.

204 Vegan Menu^(a) 23,90

Aloo Bengan · Methi Roti · Basmati-Reis · Crispy Aloo Tikki.

Aloo Bengan · methi roti · basmati rice · crispy aloo tikki.

203 Butter Chicken Menu^(a · g · h) 26,90

Butter Chicken · Garlic Naan · Basmati-Reis · Crispy Aloo Tikki.

Butter Chicken · garlic naan · basmati rice · crispy aloo tikki.

205 Vegetarian Menu^(a · g) 24,90

Palak Paneer · Butter Naan · Basmati-Reis · Veg Pakora.

Palak Paneer · butter naan · basmati rice · veg pakora.

Naan / Brot

Indisch isst man mit Brot. Eine vollständige Auswahl unserer hausgebackenen Fladenbrote, alle frisch im Lehmofen gebacken.

Indian food is eaten with bread. A full selection of our house-baked tandoor breads.

1 Butter Roti ^(a · g) **NEW** 3,90

Gebuttertes Vollkorn-Fladenbrot, im Lehmofen gebacken.

Buttered whole-grain flatbread, tandoor-baked.

VEG

2 Tandoori Roti ^(a) 2,90

Vollkorn-Fladenbrot, im Lehmofen gebacken.

Whole-wheat flatbread, tandoor-baked.

VEGAN

3 Methi Roti ^(a) 3,90

Vollkorn-Roti mit frischen Bockshornklee-Blättern.

Wholewheat roti with fresh fenugreek leaves.

VEG

4 Plain Naan ^(a) 3,90

Klassisches Naan aus Weizenmehl, weich und dehnbar.

Classic soft white naan.

VEG

5 Butter Naan ^(a · g) 4,50

Naan, innen und außen mit Butter bestrichen.

Buttered inside and out.

VEG

6 Garlic Naan ^(a) 4,50

Mit frischem Knoblauch und Koriander.

With fresh garlic and coriander.

VEG

7 Tandoori Garlic & Chili Naan ^(a) **NEW** 4,90

Mit frischem Knoblauch, Chili und Koriander. Ehrlich scharf.

With fresh garlic, chilli and coriander.

Properly hot.

🔥 🔥 SCHARF

VEG

8 Tandoori Cheese & Garlic Naan ^(a · g) **NEW** 5,90

Mit Frischkäse, Knoblauch und Gewürzen gefüllt.

Filled with paneer, garlic and spices.

VEG

9 Cheddar Cheese Naan ^(a · g) 5,90

Mit Frischkäse, Cheddar und Gewürzen gefüllt.

Filled with paneer, cheddar and spice.

VEG

10 Peshawari Naan ^(a · g · h) 5,90

Mit Trockenfrüchten und Nüssen gefüllt, leicht süß.

Filled with dried fruit and nuts, lightly sweet, almost dessert.

VEG

11 Lacha Parantha ^(a) 4,90

Geschichtetes, blättriges Brot, wie ein indisches Croissant.

A flaky layered flatbread, the Indian croissant.

VEG

12 Keema Naan ^(a · g) 5,90

Mit gewürztem Lammhackfleisch gefüllt.

Filled with spiced minced lamb.

13 Bhatura ^(a) **NEW** 4,90

Frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl. Luftig, knusprig.

Deep-fried balloon bread, light, crisp

VEG

14 Aloo Parantha ^(a) 5,90

Vollkorn-Brot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, im Tandoor gebacken.

Wholewheat bread stuffed with spiced potato, tandoor-baked.

VEG

15 Aloo Parantha Menü ^(a · g) 9,90

Aloo Parantha mit Raita und Mix Pickle.

Aloo parantha with raita and mixed pickle.

16 Makki Ki Roti ^(a) **NEW** 4,50

Frisch gebackenes Maismehl-Brot, traditionell mit Sarson ka Saag.

Freshly baked corn-flour flatbread.

Traditional with sarson ka saag.

VEG

Add Ons

Extras

CHUTNEYS & DIPS

50 Raita ^(g) 4,90

Joghurt mit Gurke, Kreuzkümmel, Minze.

Yoghurt with cucumber, cumin, mint.

VEG

54 Minz-Chutney 1,90

Frische Minze, Koriander, etwas Chili.

Fresh mint, coriander, a little chilli.

VEGAN

55 Tamarinden-Chutney 1,90

Dunkel, süß-sauer.

Dark, sweet-sour.

VEGAN

56 Mango-Chutney 1,90

Süß und säuerlich, leicht würzig.

Sweet, tangy, lightly spiced.

VEGAN

BEILAGEN · SIDES

52 Basmati-Reis 4,90

Frisch gekocht, locker, lang. Steamed basmati.

VEGAN

53 Pilau-Reis 7,90

Basmati mit Erbsen und ganzen Gewürzen.

Basmati with peas and whole spices.

VEGAN

PICKLES

58 Mixed Pickles 1,90

Eingelegtes indisches Gemüse, sauer-würzig.

Indian-style pickled vegetables.

VEGAN

59 Rote Zwiebeln, Grüne Chili & Zitrone 2,90

Frischer Beilagenteller, scharf und säuerlich.

Fresh sharp-sour side plate.

VEGAN

Fleisch & Fisch

Schärfe auf Wunsch anpassbar. Alle Currys mit Basmati-Reis.

Wählen Sie zuerst eine Sauce, dann das Protein. Hähnchen, Lamm, Fisch, Königsgarnele oder Ente.

Pick a sauce, then a protein. Chicken, lamb, fish, king prawn or duck. Spice adjustable on request. All curries with basmati rice.

Curry · die einfache Currysauce

Die würzige Tomaten-Zwiebel-Currysauce, ohne Schnörkel. Mind. 4-5 Stunden langsam gekocht.

The spiced tomato-onion curry, no frills. Slow-cooked for at least 4-5 hours.

120	Chicken Curry	18,90
160	Lamm Curry	22,90
170	Fisch Curry ^(d)	22,90
180	Prawn Curry ^(b)	25,90
150	Ente/Duck Curry	22,90



MITTEL

Korma · Cashew · Mandel · Cream · Sahne

Helle Cashew-Mandel-Cream-Sahne-Sauce mit Kardamom und Safran. Sehr mild, leicht süßlich — Lakhnaus Hochzeitsklassiker.

Pale cashew-almond-cream sauce with cardamom and saffron. Mild, lightly sweet — Lucknow's wedding classic.

122	Chicken Korma ^(g · h)	19,90
162	Lamm Korma ^(g · h)	23,90
172	Fisch Korma ^(d · g · h)	23,90
182	Prawn Korma ^(b · g · h)	26,90
152	Ente/Duck Korma ^(g · h)	23,90

MILD

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

Butter Chicken Sauce · Tomate · Butter · Cream · Sahne

Samtige Tomaten-Butter-Sahne-Sauce mit gerösteten Cashews und Cream und einem Hauch Kardamom. Mit mariniertem Hähnchen aus dem Tandoor: Butter Chicken — der bekannteste Curry-Export der Welt.

Velvety tomato-butter-cream sauce with roasted cashews and cream and a touch of cardamom, with marinated tandoor chicken: Butter Chicken.

126	Butter Chicken ^(g · h)	19,90
166	Butter Lamm ^(g · h)	23,90
176	Butter Fisch ^(d · g · h)	23,90
186	Butter Prawn ^(b · g · h)	26,90
156	Butter Ente/Duck ^(g · h)	23,90

MILD

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

Masala Sauce · Tomate · Bockshornklee · Garam Masala
Mariniertes Hähnchen-Brustfilet, im Tandoor angeschmort (Tikka) und danach in einer köstlichen Masala-Sauce mit ayurvedischen Gewürzen zubereitet. Andere Proteine werden nicht mariniert und im Tandoor gegart.

Marinated chicken breast fillet, tandoor-roasted (Tikka) and then prepared in a delicious masala sauce with Ayurvedic spices. Other proteins are not marinated or tandoor-cooked.

125	Chicken Tikka Masala ^(g)	19,90
165	Lamm Masala ^(g)	23,90
175	Fisch Masala ^(d · g)	23,90
185	Prawn Masala ^(b · g)	26,90
155	Ente/Duck Masala ^(g)	23,90



MITTEL

Palak · Spinat · Knoblauch · Ingwer

Spinat-Püree mit Rapsblättern, Ingwer und indischen Gewürzen. Erdig, eisenreich — das Punjabi-Wintergericht.

Spinach purée with rapeseed greens, ginger and Indian spices. Earthy, iron-rich — Punjab's winter dish.

121	Chicken Palak ^(g)	19,90
161	Lamm (Saag Gosht) Palak ^(g)	23,90
171	Fisch Palak ^(d · g)	23,90
181	Prawn Palak ^(b · g)	26,90
151	Ente/Duck Palak ^(g)	23,90



MITTEL

Mango Curry · reife Mango · Chili

Fruchtig-leuchtend goldgelbe Sauce aus reifer Mango mit etwas frischem Chili. Süß-würzig, überraschend stimmig.

Fruit-bright golden sauce of ripe mango with fresh chilli. Sweet-spiced, unexpected, surprisingly cohesive.

123	Chicken Mango ^(g)	19,90
163	Lamm Mango ^(g)	23,90
173	Fisch Mango ^(d · g)	23,90
183	Prawn Mango ^(b · g)	26,90
153	Ente/Duck Mango ^(g)	23,90



MITTEL

Fleisch & Fisch



Fortsetzung: die schärferen Saucen und unsere Hausspezialität Desi Murg Masala.

Continued: the hotter sauces and our house signature Desi Murg Masala.

Kadahi Wala · Pfanne · Paprika · Kreuzkümmel

Nordindische Pfanne mit Paprika, Zwiebel, getrockneten Kräutern und ganzem Kreuzkümmel. Trockener als ein Curry, dichter im Aroma.

Cooked in a kadhai (North Indian wok): peppers, onion, dry herbs, whole cumin. Drier than a curry, denser in flavour.

124	Chicken Kadahi wala	19,90
164	Lamm Kadahi Wala	23,90
174	Fisch Kadahi Wala ^(d)	23,90
184	Prawn Kadahi Wala ^(b)	26,90
154	Ente/Duck Kadahi Wala	23,90

🔥 MITTEL

Vindaloo · Goa-säuerlich · Kartoffel · Chili

Aus Goa: säuerlich-scharfe Sauce mit Essig, Kartoffeln, Chili und ganzen Gewürzen. Eines der schärfsten Currys Indiens.

From Goa: tangy-hot sauce with vinegar, potato, chilli and whole spices. One of India's hottest curries.

127	Chicken Vindaloo	19,90
167	Lamm Vindaloo	23,90
177	Fisch Vindaloo ^(d)	23,90
187	Prawn Vindaloo ^(b)	26,90
157	Ente/Duck Vindaloo	23,90

🔥🔥🔥 SCHARF

Jalfrezi · süßscharf · Paprika · Zwiebel

Süßscharfe Sauce mit frischen Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch. Frisch, kantig, gemüsig.

Sweet-hot sauce with fresh onion, peppers, ginger and garlic. Fresh, sharp-edged, vegetable-forward.

128	Chicken Jalfrezi	19,90
168	Lamm Jalfrezi	23,90
178	Fisch Jalfrezi ^(d)	23,90
188	Prawn Jalfrezi ^(b)	26,90
158	Ente/Duck Jalfrezi	23,90

🔥 MITTEL

Madras · Kokosmilch · Curryblätter · Chili

Südindische Sauce mit Kokosmilch, Curryblättern und reichlich Chili. Cremig und scharf zugleich — eine andere Art Hitze als das Vindaloo.

South Indian sauce with coconut, curry leaves and ample chilli. Creamy and hot — a different heat than vindaloo.

129	Chicken Madras	19,90
169	Lamm Madras	23,90
179	Fisch Madras ^(d)	23,90
189	Prawn Madras ^(b)	26,90
159	Ente/Duck Madras	23,90

🔥🔥🔥 SCHARF

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

130 Desi Murg Masala ^(g) 19,90

Marinierte Hähnchenschenkel mit Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern in indischen Gewürzen, danach im Tandoor gegrillt und in einer köstlichen Masala-Sauce geschmort.

Chicken thighs marinated in ginger, garlic, fresh herbs and Indian spices, then tandoor-grilled and braised in a delicious masala sauce.

🔥 MITTEL

Alle vegetarischen und veganen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

All vegetarian and vegan dishes are served with basmati rice.

Vegan VEGAN

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

80 Sarson ka Saag 16,90

Senfblätter-Spinat aus dem Punjab mit Ingwer und Knoblauch. Erdig, leicht bitter.

Punjabi mustard greens with ginger and garlic. Earthly, lightly bitter.

MILD VEGAN

82 Channa Masala 16,90

Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Ingwer und Amchur.

Chickpeas in spiced tomato-onion sauce with ginger and dried mango.

MITTEL VEGAN

83 Daal Tarka ⁽ⁱ⁾ 16,90

Gelbe Linsen mit Senfkörnern, Kreuzkümmel, Knoblauch und Chili „getarkt“.

Yellow lentils finished with a tarka of mustard seed, cumin, garlic, chilli.

MILD VEGAN

84 Bengan ka Bartha 17,90

Auberginen im Tandoor verkohlt, zu rauchigem Püree zerdrückt, mit Zwiebeln und Tomate.

Tandoor-charred aubergine, mashed with onion and tomato into a smoky purée.

MITTEL VEGAN

85 Bhindi Masala 18,90

Okraschoten ganz, angebraten mit Zwiebel, Tomate und Garam Masala.

Whole okra pods sautéed with onion, tomato and garam masala.

MITTEL VEGAN

86 Aloo Gobi Adraki 16,90

Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer und Kurkuma geröstet, keine Sauce.

Cauliflower and potato, dry-roasted with ginger and turmeric.

MILD VEGAN

88 Veg Kolhapuri ^(k) 16,90

Gemischtes Gemüse in scharfer Kolhapur-Sauce mit Kokosnuss und Sesam.

Mixed vegetables in a dark, hot Maharashtra sauce with coconut and sesame.

SCHARF VEGAN

Vegetarisch VEG

100 Palak Paneer ^(g) 17,90

Friskäse in cremigem Spinat-Püree mit Knoblauch, Ingwer und etwas Sahne.

Paneer in creamy spinach purée with garlic, ginger and a little cream.

MILD VEG

102 Navratan Korma ^(g · h) 18,90

„Neun Juwelen“: Gemüse, Friskäse und Trockenfrüchte in Cashew-Sahne-Sauce.

'Nine jewels': vegetables, paneer and dried fruit in a mild cashew-cream sauce.

MILD VEG

103 Channa Paneer ^(g) 17,90

Friskäse und Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Ingwer und Garam Masala.

Paneer and chickpeas in a spiced tomato-onion sauce with ginger and garam masala.

MITTEL VEG

104 Paneer Butter Masala ^(g · h) 17,90

Friskäse in samtiger Tomaten-Butter-Sahne-Sauce mit Cashews und Kardamom.

Paneer in velvety tomato-butter-cream sauce with cashew and cardamom.

MILD VEG

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

105 Paneer Tikka Masala ^(g) 18,90

Friskäse im Tandoor angeschmort, in Tomaten-Sauce mit Bockshornklee gefinisht.

Paneer tandoor-charred, finished in tomato-fenugreek sauce. Lightly smoky.

MITTEL VEG

106 Daal Makhani ^(g) 16,90

Schwarze Linsen und Kidneybohnen, über 12 Stunden geschmort, mit Butter und Sahne.

Black lentils and kidney beans, simmered over 12 hours with butter and cream.

MILD VEG

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

107 Malai Kofta ^(g · h) 18,90

Käsebällchen in milder Cashew-Sahne-Sauce.

Üppig, festtätlich.

Cheese dumplings in a mild, almost golden cashew-cream sauce.

MILD VEG

Vegan VEGAN

89 Aloo Bengan **16,90**
Kartoffeln und Auberginen mit Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in würziger Masala-Sauce.

Potato and aubergine with ginger, garlic and fresh tomato in a spiced masala sauce.

MITTEL VEGAN

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

93 Shole Bhature ^(a) **18,90**

Zwei Ballonbrote mit Kichererbsen-Curry, Mix Pickles und Minz-Chutney.

Two fried balloon breads with chickpea curry, pickles, onion and mint chutney.

MITTEL VEGAN

94 Hari Bhari Daal **17,90**
Gelbe Linsen mit Grünerbsen, Spinat und frischen Kräutern.

Yellow lentils with green peas, spinach and fresh herbs.

MILD VEGAN

Vegetarisch VEG

109 Mattar Paneer ^(g) **17,90**
Friskäse und Erbsen in leicht würziger Tomatensauce.

Paneer and peas in a lightly spiced tomato sauce.

MITTEL VEG

110 Mango Paneer ^(g) **17,90**
Friskäse in fruchtig-leuchtender Mango-Sauce mit frischem Chili.

Paneer in fruit-bright mango sauce with fresh chilli. Sweet-spiced.

MITTEL VEG

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

111 Karahi Paneer ^(g) **18,90**

Friskäse in der nordindischen Pfanne mit Paprika, Zwiebel und Kreuzkümmel.

Paneer in the North Indian wok with peppers, onion, dry herbs and cumin.

MITTEL VEG

EINTOPF-REIS · ONE-POT RICE

Biryani

Basmati-Reis mit Protein oder Gemüse Ihrer Wahl, reich an Gewürzen und Kräutern gegart. Aromatisch, kräftig und sättigend. Mit Raita serviert.

Basmati rice cooked with your choice of protein or vegetables, rich in spices and herbs. Aromatic, rich and satisfying. Served with raita.

210 Veggie Biryani ^(h) **16,90**
Basmati-Reis mit Saisongemüse, ganzen Gewürzen, Mandeln und Cashews gegart.

Basmati rice cooked with seasonal vegetables, whole spices, almonds and cashews. Vegan on request.

MITTELSCHARF
VEGAN OPT

212 Chicken Tikka Biryani ^(g · h) **17,90**
Basmati-Reis mit mariniertem Tandoori-Hähnchen, ganzen Gewürzen und frischen Kräutern gegart.

Basmati rice cooked with marinated tandoori chicken, whole spices and fresh herbs.

MITTELSCHARF

HAUSSPEZIALITÄT · HOUSE SPECIAL

213 Bone Chicken Biryani ^(g · h) **18,90**

Basmati-Reis mit Hähnchenschenkeln am Knochen, ganzen Gewürzen, Mandeln und Cashews gegart.

Basmati rice cooked with bone-in chicken thighs, whole spices, almonds and cashews.

MITTELSCHARF

211 Ente Biryani ^(g · h) **23,90**
Basmati-Reis mit Entenfleisch, ganzen Gewürzen und Kräutern gegart.

Basmati rice cooked with duck, whole spices and herbs.

MITTELSCHARF

214 Prawn Biryani ^(b · h) **26,90**
Basmati-Reis mit Königsgarnelen, ganzen Gewürzen und Kräutern gegart.

Basmati rice cooked with king prawns, whole spices and herbs.

MITTELSCHARF

215 Lamm Biryani ^(g · h) **23,90**
Basmati-Reis mit Lammstücken, ganzen Gewürzen und Kräutern langsam gegart.

Basmati rice cooked slowly with lamb, whole spices and herbs.

MITTELSCHARF

216 Fish Biryani ^(d · g · h) **23,90**
Basmati-Reis mit Fischfilet, ganzen Gewürzen, getrockneten Kräutern und Mandeln gegart.

Basmati rice cooked with fish fillet, whole spices, dried herbs and almond.

MITTELSCHARF

Süßes / Dessert

Indische Desserts sind anders gedacht: weniger Schokolade, mehr Milch, Kardamom und Rosenwasser.
Indian desserts work differently: less chocolate, more milk, cardamom and rose water.

218 Kheer (g · h) **6,90**
 Klassischer Milchreispudding mit Kardamom und Mandeln, langsam gekocht bis dicht und cremig.
Classic rice pudding with cardamom and almond, slow-cooked.
 VEG

219 Gulab Jamun (g · h) **6,90**
 Drei warme Milch-Käse-Bällchen in Zucker-Kardamom-Sirup, mit Kokosflocken.
Three warm milk-cheese dumplings in cardamom-sugar syrup with coconut flakes.
 VEG

220 Gajar ka Halwa (g · h) **6,90**
 Karotten-Milchpudding mit Kardamom und Mandeln, traditionell für Festtage.
Carrot-milk pudding with cardamom and almond, a traditional festival sweet.
 VEG

221 Mango-Cream (g · h) **6,90**
 Mango-Püree mit etwas Sahne, Nüssen und geriebener Kokosnuss.
Mango purée with cream, nuts, grated coconut. Simple, fruity, cool.
 VEG

222 Rasmalai (g · h) **7,90**
 Zwei Käse-Bällchen in gekühlter Milch, mit Pistazien und Mandeln.
Two cheese balls in chilled cardamom-thickened milk with pistachio and almond.
 VEG

223 Mix Dessert (g · h) **8,90**
 Eine kleine Auswahl: Gulab Jamun, Gajar ka Halwa, Mango-Cream.
A small selection, if you can't decide.
 VEG

Eis / Kulfi

Indisches Eis wird aus eingedickter Milch hergestellt, dichter und cremiger als europäisches Eis, ohne Luft.
Indian ice cream is made from reduced milk, denser and creamier than European versions.

224 Malai Pista Eis (g · h) **6,90**
 Indisches Eis aus eingedickter Milch mit Pistazien und Mandeln.
Indian ice cream from reduced milk with pistachio and almond.
 VEG

225 Mango-Eis (g · h) **6,90**
 Indisches Mango-Eis aus eingedickter Milch.
Indian mango ice cream from reduced milk.
 VEG

226 Khoya Wali Kulfi (g · h) **5,90**
 Traditionelles, intensiv cremiges Milcheis am Stiel.
Traditional, intensely creamy milk ice on a stick.
 VEG



Getränke *alkoholfrei*

Säfte und Lassi aus frischen Zutaten, klassische warme Getränke.

Säfte / Juice

	0,2L	0,4L
235 Fruchtsäfte / Fruit Juice	3,90	4,90
<i>Lychee, Apfel, Mango, Maracuja, Johannisbeere</i>		
238 Alle Säfte als Schorle	3,50	4,50

Lassi

	0,3L
310 Mango Lassi ^(g)	4,50
Hausgemachtes, frisch zubereitetes Joghurtgetränk mit Mango <i>Home-made yoghurt drink, freshly blended with mango.</i>	
311 Masaledar Lassi ^(g)	4,50
Hausgemachtes, frisch zubereitetes, salziges Joghurtgetränk mit Gewürzen <i>Home-made yoghurt drink, salted and spiced.</i>	
312 Sweet Lassi ^(g)	4,50
Hausgemachtes, frisch zubereitetes, süßes Joghurtgetränk <i>Home-made yoghurt drink, freshly blended and sweet.</i>	

Warme Getränke · Hot Drinks

300 Coffee black	3,90
301 Espresso	2,90
302 Doppel Espresso	3,90
303 Latte Kurkuma	4,90
<i>Bio-Kurkuma mit Milch</i>	
304 Mint Kahwa	4,90
<i>Grüner Tee mit Minze & Kardamom</i>	
305 Bio-Kurkuma Chai	4,90
<i>Bio-Kurkuma, Zimt, Kardamom, Fenchel, Nelken</i>	
306 Masala Chai	4,90
<i>Schwarzer Tee mit Milch, Kardamom, Nelken, Zimt, Fenchel</i>	
307 Fresh Ginger-Mint Tea	4,90

Soft Getränke

	0,2L	0,4L
320 Mineralwasser Still	3,50	4,90
321 Mineralwasser Sprudel	3,50	4,90
322 Cola/Fanta/Sprite ⁷	3,50	4,50
323 Cola Zero ⁷	3,50	4,50
324 Bitter Lemon ⁸	3,50	4,50
325 Spezi ⁸	3,50	4,50
326 Ginger Ale	3,50	4,50
329 Ice Tea ⁷		4,50

0,3 L · verschiedene Geschmacksrichtungen

Alkoholfrei · Mocktails

370 Virgin Mojito	9,90
<i>Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale</i>	
372 Coconut Kiss	9,90
<i>Kokos, Ananas, Sahne</i>	
373 Nimbu Pani	7,90
<i>Limette, Minze, Salz, Zucker, Soda Water</i>	
374 Aam Panna	7,90
Hausgemachte Limonade aus grünen Mangos mit Kreuzkümmel, Minze und schwarzem Salz. <i>Home-made green mango cooler with cumin, mint and black salt.</i>	

Getränke *alkoholisch*



Biere vom Fass und aus Indien, ein paar Weine, Cocktails und Aperitifs.

Bier			Wein · Wine		
	0,3L	0,5L		0,20L	0,70L
330 Pils Bier vom Fass	3,90	5,50	340 Rotwein Primitivo	7,90	28,90
332 Radler	3,90	5,50	341 Rotwein Chianti / Montepulciano		28,90
317 Kingfisher Indisches Bier	4,50		342 Sula Rotwein · Indien	7,90	28,90
336 Alkoholfrei Pils	3,90		350 Weißwein Pinot Grigio	7,90	28,90
314 Hefeweizen mit Alkohol		5,50	351 Weißwein Chardonnay / Rheingau Riesling		28,90
315 Hefeweizen Alkoholfrei		5,50	352 Weißwein Chablis		34,90
Cocktails			353 Sula Weißwein · Indien	7,90	28,90
380 Pina Colada Rum		10,90	Apfelwein · Cider		
<i>Rum, Mangosaft, Cocossirup, Sahne</i>				0,25L	0,5L
381 Mojito Rum		10,90	338 Apfelwein	3,90	5,50
<i>Rum, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda</i>					

Spirituosen



Eine Auswahl an Whisky, Rum und Likören. Glaspreise pro 4cl, Flaschenpreise pro 0,7L.

A selection of whisky, rum, gin and liqueurs. Glass prices per 4cl, bottle prices per 0.7L.

Blended Whisky			Single Malt & Premium Whisky		
	4CL	70CL		4CL	70CL
390 Jack Daniel's	8,90	89,00	400 Glenfiddich	11,90	119,00
391 Johnnie Walker Black Label	9,90	99,00	401 Glenlivet	11,90	119,00
392 Johnnie Walker Red Label	8,90	89,00	402 Talisker	11,90	119,00
393 Johnnie Walker Blue Label	23,50	235,00	404 Ardbeg	11,90	119,00
394 Chivas Regal	9,90	99,00	406 Highland Park	12,90	129,00
396 Ballantine's	8,00	80,00	424 Macallan 12 Years	15,90	159,00
			426 Hibiki Suntory (japanisch)	20,50	205,00
Spirituosen & Liköre			Rum & Vodka		
	2CL	4CL		4CL	70CL
440 Malteser/Mango · Fernet Branca/Jägermeister/Tequila	3,90	6,00	415 Old Monk Indischer Rum	8,90	89,00
			413 Absolut Vodka	8,90	89,00
			414 Belvedere Vodka	10,90	109,00
Sekt & Aperitif · Sparkling & Aperitif					
	0,2L	0,75L			
421 Prosecco	7,90	29,90			
423 Aperol Spritz	9,90				

Garlic Naan



Bhatura



Tandoori Royal Grill



Butter Chicken



Mattar Paneer



Malai Kofta





SPEISE KARTE

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 11:30 Uhr - 14:30 Uhr & 17:00 Uhr - 23:00 Uhr

Sa., So. & Feiertage 12:30 Uhr - 23:00 Uhr

TANDOORI MAHAL
Authentische indische Küche

Mainzer Landstraße 309 | 60326 Frankfurt am Main

Tel.: 069 80108100 / 069 80108101