Quandoo

indien village RESTAURANT

Speisekarte Deutsch

SUPPEN

Mulligatawny Shorba (P) **4,90**
Indische Linsensuppe

Palak Shorba **4,90**
Spinatsupper mit Knoblauch

Tamater Shorba (G) **4,90**
Tomatencremesuppe

VORSPEISEN

Tand. Paneer Tikka (G) **5,50**
Gegrillter marinierter indischer Käse

Mahi Pakora (DP) **5,90**
Seelachs im Backteig aus Kichererbsen

Piaz Pakora (P) **4,50**
Zwiebelringe in Backteig aus Kichererbsen

Samosa (veg.) (AHP) **5,90**
Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbsen Füllung

Vegetarischer Kabab (GH) **5,90**
Vegetarische Laibchen nach Rezept des Hauses

Sabzi Pakora (P) **5,00**
Verschiedene Gemüsesorten im Backteig aus Kichererbsen

Murg Tikka (G) **5,90**
Marinierte Hühnerstücke über Holzkohlenfeuer gegrillt

Seekh Kabab **6,50**
Faschierte Röllchen über Holzkohlenfeuer gegrillt

Paneer Pakora (GP) **5,50**
Hausgemachter Käse im Backteig aus Kichererbsen

Vorspeisenplatte (AH) **16,50**
Verschiedene Köstlichkeiten (2 Personen)

Shaami Kabab **6,50**
Würzige Lamm Laibchen

Papadam (P) **1,00**
Hauchdünne, knusprige Fladen aus Linsenteig

SALAT

Piaz Salad **2,50**
Zwiebel und grüne Chillies

Raita (G) **3,00**
Joghurt mit Gurken und Tomatenstreifen

Punjabi Salat **6,00**
Würziger, gemischter Salat

Haus Salat (EG) **7,00**
Scharfer indischer Salat mit Erdnüssen und Käse

TANDOOR (LEHMOFEN)

Murg Shashlik (G) **16,50**
Mariniertes Hühnerfilet gegrillt, serviert auf Pulaureis

Tandoori Mix (G) **18,90**
Verschiedene, gegrillte Fleischstücke serviert auf Pulaureis

Lamm Chop (G) **19,90**
Gegrillte Lamm Kottelets, serviert auf Pulaureis

Tandoori Platte (AGP) **66,00**
Indische Linsensuppe, verschiedene, gegrillte Fleischstücke,
serviert auf Pulaureis, Raita und Brot inklusive Dessert (FÜR 2 PERSONEN)

BIRYANIS (REISGERICHTE)

Murg Biryani (H) **15,90**
Basmatireis mit Hühnerstückchen fein gewürzt

Gosht (Lamm) Biryani (H) **18,90**
Basmatireis mit Lammstückchen, fein gewürzt

Jinga Biryani (BH) **21,90**
Basmatireis mit Garnelen, fein gewürzt

Sabzi Biryani (H) **12,90**
Basmatireis mit verschiedenen Gemüsesorten

Gosht (Rind) Biryani (H) **15,90**
Basmatireis mit Rindfleisch, fein gewürzt

MEERESGERICHTE

Goa Mahi Curry (D) **12,90**
Fisch in Kokonuss-Currysauce

Jinga Masala (B) **20,90**
Garnelen in kräftiger Sauce

INDISCHE BROTE - REIS

Fried Basmati Rice **3,50**

Peshwari Naan (AGH) **3,50**
Fladenbrot gefüllt mit Nüssen

Kulcha (AG) **3,50**
Fladenbrot gefüllt mit würzigem Käse

Lasun Naan (AG) **3,30**
Knoblauch Naan

Tandoori Roti (A) **1,50**
Vollkornmehl aus dem Tandoor

Tandoori Naan (AG) **3,00**
Köstliches Fladenbrot, über Holzkohlenfeuer gebacken

Tandoori Parantha (AG) **2,90**
Vollkornmehlbrot mit Butter

HÜHNERGERICHTE

Murg Moghlai (G) **11,90**
Hühnerfleisch in Currysauce

Murg Tikka Masala **11,90**

Gegrillte Hühnerstücke in kräftiger Sauce

Murg Pasanda (GH) **12,90**
Hühnerfleisch in Cashew-Oberssauce

Murg Makhani (G) **12,90**
Spezialität des Küchenchefs: Gegrilltes Hühnerfilet in köstlicher Tomaten-Oberssauce

Murg Jhalfrezi (GH) **12,90**
Marinierte, gegrillte Hühnerstücke mit Gemüse und Nüssen

Murg Methi Chaman (G) **12,90**
Hühnerfleisch in würzigem Spinat nach Kaschmir Art

Murg Madras (GH) **12,90**
Hühnerfleisch in würziger Kokonusssauce mit frischen Pfefferschoten

Murg Achari **12,90**
Hühnerfleisch in pikanter Currysauce

Murg Vindaloo **12,90**
Hühnerfleisch in scharfer Essigcurrysauce

LAMMGERICHTE

Rogan Josh **12,90**
Lammfleisch in würziger Currysauce

Gosht Awadh (GH) **13,90**
Lammfleisch in Cashew-Oberssauce

Gosht Saag (G) **13,90**
Lammfleisch in Cremespinat

Bhunna Gosht **13,90**
Lammfleisch in kräftiger Sauce mit Paprika

Gosht Do Piazza **13,90**
Lammfleisch in Currysauce mit viel Zwiebeln

RINDGERICHTE

Gosht Curry **12,90**
Rindfleisch in Currysauce

Gosht Shahi Korma (GH) **13,90**
Rindfleisch in Cashew-Oberssauce

Gosht Palak (G) **13,90**
Rindfleisch in Blattspinat

Gosht Madras (GH) **13,90**
Rindfleisch in würziger Kokonusssauce mit frischen Pfefferschoten

Gosht Dal Wala (P) **13,90**
Saftige Rindstücke mit Linsen und Kräuter

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Tandoori Paneer Makhani (G) **11,90**
Gegrillter indischer Käse in köstlicher Sauce

Kadai Paneer (G) **11,90**
Hausgemachter Käse mit Paprika in Masala

Aloo Baigan **10,90**
Würzige Melanzani und Kartoffeln

Matter Paneer (GP) **11,90**
Erbsen und Indischer Käse in Currysauce

Palak Paneer (G)		**12,00**
Hausgemachter Käse in Spinat		
Malai Kofta (GH)		**12,90**
Bällchen aus indischem Käse in feiner Oberssauce		
Navrattan Curry (GH)		**11,90**
Köstliches Gemüse mit Nüssen		
Channa Masala (P)		**10,90**
Würzige Kichererbsen		
Dal Makhani (GP)		**11,90**
Indische Linsen in Buttersauce		
Gobi Kaju (GH)		**11,90**
Karfiol in Cashew-Curry-Oberssauce		
Bombay Aloo (M)		**10,50**
Kartoffeln in kräftiger Currysauce mit Senfsamen		
Sabzi Do Piazza		**11,50**
Gemüse mit viel Zwiebeln und Ingwer		
Tarka Dal (P)		**11,00**
Gelbe Linsen mit sautierten Gewürzen		

NACHSPEISEN

Gulab Jamun (warm) (G)		**5,90**
Gebackene Topfenbällchen in Sirup		
Gaajar Ka Halwa (warm) (GH)		**5,90**
Warmes Dessert aus Karotten		
Pista-Kesar Kulfi (GH)		**5,90**
Indisches Eis mit Pistazien und Safran		
Aam Ki Kulfi (GH)		**5,90**
Indisches Eis mit Mango (Hausgemacht)		
Malai Aam (G)		**5,90**
Mango Mousse		

GETRÄNKE

Coca-Cola		**2,90**
Dose 0,33l		
Coca-Cola Zero		**2,90**
Dose 0,33l		
Mango Lassi		**5,90**
Flasche 0,5l		
Rose Limonade		**3,50**
Flasche 0,275l		
Indisches Bier		**3,90**
Flasche 0,33l		
Indischer Wein	**Option: Rot od. Weiß**	**27,00**
Flasche 0,75l		
Rot: Shiraz		
Weiß: Chenin Blanc		