

## **Menü I • Tandoori Lajawab**

### **Dal Shorba**

Indische Linsensuppe  
*Delicious lentil soup*

### **Murgh Pakoras**

Hähnchenfleisch in speziellem Teig ausgebacken  
*Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter an fried*

### **Nan**

Ein herzförmiges Fladenbrot aus dem Tandoor-Ton-Ofen  
*Leavend bread of fine flour baked in the Tandoor*

### **Tandoori – Grill – Platte • Mixed Grill Platter**

Die feinsten Bissen aus dem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt:  
Hähnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen  
*Delicious combination of Tandoor grilled lamb, chicken an seafood*

### **Gemischter Indischer Salat • Indian Salad**

mit Kräuter-Dressing  
*Indian style delicious salad with herbs dressing*

### **Nachspeise Ihrer Wahl • Choice of dessert**



## **Samundari Khazana**

### **Tomatensuppe • Tomatosoup**

Zubereitet mit frischen Gartentomaten in der Tradition der nordindischen Küche  
*A fresh garden tomatosoup prepared authentically in our North Indian tradition*

### **Shrimps Cocktail**

Nach Art des Hauses  
*A house speciality*

**Gemischter Indischer Salat • Indian Salad**  
mit Kräuter-Dressing  
*Indian style delicious salad with herbs dressing*

**Platte mit Meeresfrüchten • Mixed Seafood Platter from Tandoori**  
Gegrillter Lachs, Garnelen und Filet vom Barsch – eine köstliche Zusammenstellung  
aus dem Tandoor-Ofen  
*Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices – grilled in  
Tandoor*

**Nachspeise Ihrer Wahl • Choice of dessert**

**Menü III**

Indian Cuisine



Exklusives indisches Restaurant  
in Düsseldorf

since 1984

تہ تاندوری حلال

**• Aapi**

**tandoori**

## Apni Pasand

Kombinieren Sie Ihr eigenes Menü  
*Make your own menu*

Suppe,  
Tandoori-Grillgerichte, 2 Curry-Gerichte, Reis

– Nan –

Salat,  
Nachspeise Ihrer Wahl

*Choice of soup, Tandoori grill, 2 curries, Rice – Nan – Salad, dessert*

Roti / Nan

Indian Cuisine



Exklusives indisches Restaurant  
in Düsseldorf

since 1984

تہ تاندوری حلال

Brote  
aus dem

**tandoori**

**traditionellen Tandoor-Ton-Ofen, über Holzkohle gebacken**

*Breads from traditional indian charcoal oven Tandoor*

**30 – Tandoori Roti**

Vollkornbrot aus Sauerteig

*Leavened whole wheat flour bread*

**31 – Nan**

Ein herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl

*Leavened bread of fine flour*

**32 – Paratha**

Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Sauerteig-Vollkornbrot

*Buttered and leavened whole wheat bread*

**33 – Keema Nan**

Sauerteig-Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lammhackfleisch und indischen Gewürzen

*Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb*

**4,50 €**

**34 – Pyaz-ka-kulcha**

Brot aus feinstem Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt

*Superfine flour bread stuffed with onions*

**35 – Kashmiri Nan**

Brot aus Weizenmehl mit feingehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse gefüllt

*Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese*

**36 – Lachedar Nan**

Spezialität des Hauses

*A house speciality*

**37 – Garlic Nan**

Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch

*Fine flour bread with garlic*



**Tandoor-Ki-Bahare**

**Köstlich gebratenes aus dem Tandoor-Ton-Ofen.**

**Alle Gerichte werden mit Fladenbrot und Salat serviert**

*Roasts from spezial charcoal oven Tandoor. All are served with nan and salad*

**40 – Murgh Tandoori**

Zartes Hähnchenfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert  
und am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt

*Chicken marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in clay oven*

**41 – Kakori Kebab**

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 ground onions broiled on skewers on  
the Tan door*

**42 – Murgh Tikka**

Zarte Stückchen Hähnchenfleisch, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im  
Tandoor-Ton-Ofen gegrillt

*Boneless chicken pieces marinated for 24-hours and cooked im Tandoor*

**43– Lamb Carre Chops**

Saftige, marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt

*Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor*

**44 – Tikka Malai Kebab**

Zarte Stückchen Hähnchenfleisch in unserer Spezial-Sauce mariniert und im  
Tandoor-Ton-Ofen gegrillt

*Soft pieces of chicken marinated in our special sauce cooked in Tandoor*

**46 – Fish Tandoori**

Lachs aus dem Tandoor-Ton-Ofen. Spezialität des Hauses

*Grilled Salmon. House speciality*

**47 – Jhingha Tandoori**

Riesen Garnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor-Ton-Ofen gebacken

*King Prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor*

**48 – Tandoori Grill Platte • Tandoori's Mixed Platter**

Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor-Ton-Ofen:

Gegrilltes Lammcarre, Hähnchen und Meeresfrüchten

*Delicious combination of Tandoori, grilled lamb carre, chicken and seafood*



**Hühnchenfleisch- Spezialitäten mit Langkornreis serviert**  
*Chicken specialities served with long grain 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*

**61 – Murgh Korma**

Hühnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche zubereitet, beliebtes Gericht der Moghul-Höfe  
*Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Moghul Emperors*

**62 – Palak Murgh**

Saftige Hühnchenfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir Gewürzen  
*Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildy spiced spinach and flavoured with Kashmiri spices*

**63 – Murgh Jalfrazie**

Zarte Hühnchenfleisch-Stücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Paprika gebraten  
*Tender pieces of chicken marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes, onions and capsicum*

**64 – Murgh Curry**

Curryhühnchen nach Art des Hauses  
*Curry chicken – House speciality*

**65 – Murgh Masala**

Saftige Hühnchenfleisch-Stücke nach Art des Hauses  
*Succulent pieces of boneless chicken cooked in our chefs special recipe*

### 66– Chicken Tikka Masala

Saftiges Hühnerfleisch gegrillt nach Art des Hauses

*Succulent pieces of boneless grilled chicken cooked in our chef's special recipe*



**Kulinarische Reis-Spezialitäten zubereitet mit "Basmatireis"**  
*Oriental culinary rice specialities with "Basmatirice"*

#### 80 – Murgh-Ki-Biryani

Gebratener Safranreis mit Kashmir-Gewürzen. Ein typisches Gericht aus der Mughlai-Küche

*Spiced pieces of chicken in saffron rice Mughlai style*

#### 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*

#### 82 – Sabzi-Ki-Biryani

Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gewürzen serviert

*Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables*

#### 83– Pillau Chawal

Spezieller indischer Langkornreis

*Long grain rice*



**Für Vegetarier und Nicht-Vegetarier**  
**For vegetarians an non-vegetarians**  
**(Gerichte ohne Beilagen / without tid bits)**

**90 – Palak Paneer**

Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene  
Gewürzen

*Fresh home-made cottage cheese with spinach an fresh spices*

**91 – Mattar Paneer**

Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt  
und Kashmir-Gewürzen

*Fresh home-made cottage cheese green peas cooked in onions, tomatoes Yoghurt  
and Kashmir-spices*



**Traumhafte Nachspeisen**  
*Desserts*

**120 –Kulfi**

Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln und Pistazien in fernöstlicher  
Creation

*Icecream from fresh Milk, blanched almonds and pistachio*

**122 – Gulab Jamun**

Hausgemachte Hüttenkäsebällchen, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser

getaucht

*Cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar sirup an rose water*

### **123 – Taze Phal ka Salad**

Exotischer Fruchtsalat mit Grand Marnier und Sahne  
*Oriental fruit salad with Grand Marnier and Cream*



### **Vorspeisen – Appetizers**

#### **10 - Sabzi Pakora**

Eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig von Kichererbsen frittiert

*Seasonal vegetables savoury fritters marinated in gram flour batter and fried*

#### **11 - Murgh Pakora**

Hähnchenfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

*Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried*

#### **12 - Jhinga Pakora**

Riesen Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen mariniert

*King Prawns battered with thick gram flour paste and fried*

#### **13 – Cocktail Seekh Kebab**

Lammhackfleisch mit erlesenen indischen Kräutern und Gewürzen am Spieß im Tandoori-

Ton-Ofen über Holzkohle gegrillt und anschließend in Buttersauce kurz gebraten  
*Minced lamb blended with special spices and herbs cooked on skewer in charcoal clay oven*

#### **14 – Seep**

Muscheln mit Zwiebeln , Tomaten, Ingwer und Knoblauch kurz gebraten, gewürzt mit unseren speziellen Kräutern und Gewürzen

*Mushels sauted with fresh onions, tomatoes, ginger, garlic and flavoured with our special herbs and spices*

#### **15 – Schrimps Cocktail – Shrimps Cocktail**

Eingelegte Schrimps, in einer delikaten Mischung aus Tomate, Ingwer, Knoblauch



und exotischen Gewüzen  
*Shrimps marinated in a delicious sauce of tomatoes, ginger, garlic, and flavoured  
with exotic herbs and spices*



#### **20 – Dal Shorba**

Delikate Linsensuppe mit gelben Linsen, erlesenen Kräutern und milden,  
indischen Gewürzen zubereitet

*Delicious lentil soup made with yellow lentils, herbs and mild Indian spices*

#### **21 – Murgh Shorba**

Eine Hühnersuppe nordindischer Art, pikant gewürzt

*Chickensoup with mild indian spices*

#### **22 - Tamatar Ka Shorba**

Delikate Tomatensuppe, nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und  
einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung

*A fresh garden tomatosoup prepared authentically in our North Indian tradition*

Spezielle Beilagen – Special Tid Bits

#### **110 – Pappadams**

Knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor-Ton-  
Ofen gebacken

*Lentil cracker dried and baked in Tandoor*

#### **111 – Raita**

Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern

*Cool whipped Yoghurt with cucumber and various herbs*

#### **113 – Katchumber – Salad**

Frischer grüner Salat mit gehackten Gurken und Tomaten in Kräuter-Dressing,  
mit typisch indischen Gewürzen serviert

*Fresh garden seasoned salad Indian style*



**Orientalische Eintöpfe. Alle Gerichte sind mild gewürzt  
(auf Wunsch auch mittelscharf oder scharf) und werden mit Langkornreis  
serviert**

***Oriental pots dishes. All curries are mild (medium or hot as desired) and are  
served with long grain rice***

#### **50 – Gosht Palak**

Saftiges Lammragout 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*

#### **51 – Bhuna Gosht**

Lammfleisch-Stücke in einer pikanten Sauce mit Tomaten und Zwiebeln gekocht

*Cubes of lamb cooked in a spiced in gravy with tomatoes and onions*

#### **52 – Lamb Vindaloo**

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*

#### **53 – Lamb Curry**

Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht

*Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic, yoghurt and mild  
spices*

#### **54 – Gosht Khyberi**

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 sauted  
with tomatoes, onions and capsicum*

### 55 – Bhindi Gosht

Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Joghurt gekocht, anschließend mit Okra- Gemüse kurz gebraten. Eine Spezialität des Hauses  
*Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and sauted with fresh okras. A house speciality*

### 56 – Lammcarre Masala

Gegrillte Lammcarre-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht  
*Grilled pieces of lamb carre chops cooked in a Chefs special sauce*



## Namoone

**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  
*King Prawns cooked with fresh tomatoes, onions and pieces in a thick gravy an art of Bombay*

### 71– Goa Machi Curry

Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa. Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in abgestimmten  
Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart  
*A famous fish-curry of Goa cooked with herbs and spices and mild gravy*

### 72 – Tandoori Meeresfrüchte Platte

Gegrillter Lachs, Garnelen und Filet vom Barsch – eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor-Ofen  
*Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices – grilled in Tandoor*

### 73– Prawn Curry

Riesen Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt  
*King Prawns in a special sauce of the house, flavoured with exotic herbs and spices*

### 92 – Aloo Ghobi Masala

Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten  
*Cauliflower and potatoes cooked in Indian spices*

### 93 – Eggplant Bharta

Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet  
*Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned with herbs and sautéed with onions*

### 94 – Navrattan Sabzi Korma

Allerlei Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Sahnesauce  
*Various seasonable vegetables cooked together in mixed spices with cream*

### 95 – Panir Masala

Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Chef's special Sauce  
*Homemade cottage cheese cooked in chef's special sauce*

### 96 – Maharani Dal

Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten  
*Creamed lentils with spice*

### 97 – Dum Aloo

Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in pikanter Sauce serviert  
*Potatoes cooked in herbs and spices with little gravy*

### 98 – Bhindi Masala

Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet  
*Gardenfresh okra cooked with onions, tomatoes in special Indian spices*



## Getränke

### Warme Getränke

300 Chai, der Volkstee aus Indien

- 301 Darjeeling-Tee, begehrter indischer Qualitäts-Hochlandtee
- 302 Capuccino
- 303 Espresso
- 304 Kaffee
- 305 Milchkaffee
- 306 Latte Macchiato
- 307 Doppelter Espresso
- 308 Heisse Schokolade mit Sahne
- 309 Milch mit Honig

### **Biere vom Faß**

- 801 Frankenheim Alt
- 802 Frankenheim Alt
- 803 Königs Pilsener
- 804 Königs Pilsener

### **Flaschenbiere**

- 800 King Fisher-Indisches Bier
- 805 Paulaner Hefeweizen
- 806 Königs Pilsener alkoholfrei

### **Aperetifs**

- 501 Glas Prosecco
- 502 Kir Rojal- Prosecco mit Cassis
- 503 Martini Bianco, Extra Dry, D'oro, Rosso
- 504 Sandemann Sherry
- 506 Portwein
- 507 Pernod

### **Liköre**

- 700 Di Saronno Amaretto
- 701 Tia Maria
- 702 Cointreau
- 703 Grand Marnier
- 704 Drambuie
- 705 Bailey's on Ice
- 706 Molinari Sambuca

### **Spirituosen**

- 620 Malteserkreuz Aquavit
- 622 Jubiläums Aquavit

623 Obstbrände- Kirschwasser, Himbeergeist, Williams Birne

629 Indischer Mangoschnaps

630 Absolut Wodka

631 Bombay Gin

632 Steinhäger

633 Erdbeer Limes

### **Whisky**

267 Ballantines

268 Jonnie Walker Red Label

277 Jonnie Walker Black Label 12 years

272 Jonnie Walker Green Label 15 years

270 Jim Beam

271 Jack Daniel's

275 Chivas Regal 12 years

278 Glenfiddish 12 years

279 Glenfiddish 15 years

280 Glenfiddish 18 years

281 Bushmills 10 years

282 Jack Daniel's Single Barrel

283 Four Roses

284 Wild Turkey

### **Longdrinks**

660 Bombay Gin Tonic, Orange

661 Absolut Wodka Lemon, Orange

662 Baccardi Cola

663 Whiskey (Red Label) Cola

664 Campari Soda, Orange

665 Pernod Cola

667 Gordon's Gin Tonic

### **Weinbrand/Brandy**

650 Remy Martin V.S.O.P.

652 Hennessy V.S.O.P.

653 Carlos 1

654 Vecchia Romagna

**Digestif**

450 Ramazzotti

451 Averna

452 Underberg

453 Fernet Branca, Menta

454 Calvados Dauphin

455 Grappa di Prosecco

**Offene Weine 0,2l**

**Weiß**

Pinot Grigio

Chardonnay

Riesling

Weißer Burgunder

**Rot**

Dornfelder

Rioja

Merlot

Cabernet Sauvignon

**Rose**

Portugieser Rosee