

Tanatan
Indisches Restaurant und Grill
Speisekarte

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Malkatani Suppe^G 🌶️ | 5,50 |
| | Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | |
| 2 | Badami Yakhni Suppe^{G,H} | 5,90 |
| | Mughlai-Hühnercurry aus Sahne und Mandeln mit Gewürzen | |
| 3 | Dal Suppe^G | 5,50 |
| | Indische Linsensuppe | |
| 4 | Sabz Suppe | 5,50 |
| | Indische Gemüsesuppe | |
| 5 | Chicken Suppe^{G,F} | 5,90 |
| | Indische Hühner-Crème-Suppe | |
| 6 | Tomaten Suppe^G | 5,50 |
| | Indische Tomaten-Crème-Suppe | |

Salate

- | | | |
|----|---|------|
| 36 | Gemischter Salat | 5,50 |
| | Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Mais | |
| 37 | Chicken Tikka Salat^G | 8,90 |
| | Gemischter Salat mit Mais, Zwiebeln, gegrilltes Hühnerfleisch | |
| 38 | Malai Tikka Caesar Salat^{G,H} | 8,90 |
| | Gemischter Salat mit gegrilltes Malai-Tikka-Hühnerfleisch, und Käse | |
| 39 | Tanatan Salat | 8,90 |
| | Gemischter Salat mit Hühnerbruststeifen, Mais, Paprika, Oliven und Peperoni | |

Vorspeisen und Chaat

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips serviert

Samosas sind die beliebtesten Vorspeisen aller indischen Vorspeisen

12	Vegetable Pakora	5,90
	Frisches gemischtes Gemüse	
13	Onion Bhaji	9,50
	Frittierte Bällchen geschnittener Zwiebeln in Kichererbsenmehl ummantelt	
20	Onion Rings	5,90
	Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl ummantelt	
14	Paneer Pakora^G	6,50
	Käse in knusprigen Teigmantel	
15	Chicken Pakora	6,90
	Hühnerfleischstreifen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl	
16	Vegetable Samosa^A	6,50
	Zwei Teigtaschen mit frischem Gemüse und Nüssen gefüllt	
17	Papdi Chaat^{A,G}	7,90
	Knuspriges Weizenbrot mit Kartoffeln und verschiedenem Chutney	
18	Samosa Chaat^G	7,90
	Gemüse knusprig gebraten mit Kichererbsencurry	
19	Dahi Bhalla^G	7,90
	In cremigem Joghurt eingeweichte Linsenpfannkuchen, mit süßen, scharfen Chutneys	

Indo-Chi

24	Vegetable Fried Rice	12,90
	Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse	
25	Chicken Fried Rice^C	13,90
	Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Eier, und verschiedenem Gemüse	
26	Vegetable Hakka Noodles	12,90
	Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse	
27	Chicken Hakka Noodles^C	13,90
	Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Eier, und verschiedenem Gemüse	
28	Chicken 65 🌶️	13,90
	Mariniertes Hühnerbrustfilet in Reismehl, Korianderblätter, Chili mit Gemüse	
30	Gobi Manchurian^F	13,90
	Knuspriger Blumenkohl mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, zubereitet in Chilisauce	
32	Chili Chicken^{G,H} 🌶️	14,90
	Zartes Hühnerfleisch in Chili-Soße	
33	Chili Paneer^{G,H} 🌶️	14,90
	Käse in Chili-Soße	

Tandoori – Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmfen aus Indien zubereitet

- | | | |
|----|--|-------|
| 44 | Tandoori Chicken ^{A,C,G}  | 13,90 |
| | Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept, gegrillt (mit Knochen) | |
| 45 | Chicken Banjara ^{A,C,G}  | 14,90 |
| | Zartes, mariniertes Hühnerfleisch nach nordindischer Art, gegrillt | |
| 46 | Chicken Malai Tikka ^{G,H} | 15,90 |
| | Gegrilltes Hähnchen mit Cashewnüssen, süß und salzig | |
| 47 | Afghani Chicken ^G | 15,90 |
| | Zartes Hähnchen, mariniert in Joghurt und Gewürzen, mit Sahne und getrockneten Bockshornkleeblättern, gegrillt (mit Knochen) | |
| 48 | Chicken Tikka ^{A,C,G} | 15,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | |
| 49 | Mutton Seekh Kebab ^{C,G,I} | 17,90 |
| | Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen, gegrillt | |
| 50 | Chicken Seekh Kebab ^{C,G,I} | 15,90 |
| | Hühnerhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen, gegrillt | |
| 51 | Haryali Malai Tikka ^{A,C,G} | 15,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersauce mariniert, mit Beilage | |
| 52 | Tandoori Gobi | 13,90 |
| | Blumenkohl mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept, gegrillt | |
| 53 | Paneer Tikka ^G | 15,90 |
| | Käse mariniert und mit Paprika und Zwiebeln gegrillt | |
| 54 | Paneer Pudina Tikka ^G | 15,90 |
| | Käse mit Minzgewürz mariniert und mit Paprika und Zwiebeln gegrillt | |
| 55 | Fish Tikka ^{A,C,D,G} | 18,50 |
| | Frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt | |
| 56 | Tandoori Jheenga ^{A,C,B,G} | 23,90 |
| | Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt | |
| 57 | Non-Veg Mixed Grill ^{A,C,G} | 18,90 |
| | Kombination aus Tandoori-Spezialitäten: Green Tikka, Malai Tikka, Chicken Tikka, Mutton Seekh, Tandoori Chicken | |
| 58 | Veg Mixed Grill ^{A,C,G} | 17,90 |
| | Kombination aus Tandoori-Spezialitäten: Tandoori Gobi, Paneer Tikka, Paneer Pudina Tikka, Paprika, Zwiebeln | |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis.

Hühnerfleisch-Spezialitäten

64	Chicken Badam Pasanda^{G,H}	14,90
	Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln	
65	Chicken Sabzi^G	15,50
	Zartes Hühnerfleisch mit Gemüse, rotem Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer	
66	Karahi Chicken^G	15,50
	Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße	
67	Chicken Jalfrezi¹ 🌶️	14,90
	Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili	
68	Chicken Vindaloo^G 🌶️🌶️	14,90
	Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	
69	Butter Chicken^{G,H}	15,50
	Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße	
70	Chicken Tikka Masala^{G,H}	15,50
	Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße	
71	Chicken Nilgiri^G 🌶️	15,50
	Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße, mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze	
72	Chicken Palak^G	15,50
	Zartes Hühnerfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	
73	Chicken Mango^{G,H}	15,50
	Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	
74	Chicken Korma^{G,H}	14,90
	Zartes Hühnerfleisch in Kokosmilch-Safransoße	
75	Punjabi Chicken^{G,H} 🌶️	15,90
	Zartes Hühner in nordindischer Currysauce	

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis.

Lammfleisch-Spezialitäten

80	Ghosht Curry	15,90
	Zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße	
81	Rogan Josh^G	16,90
	Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	
82	Mughlai Meat^{G,H}	16,90
	Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Sauce	
83	Bhunna Ghosht^G	16,90
	Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce	
84	Ghosht Palak^G	16,90
	Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	
85	Mutton Khumb Wala^{G,H}	16,90
	Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	
86	Vindaloo Ghosht^G 🌶️	16,90
	Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	
87	Karahi Ghosht^G	16,90
	Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce	
88	Lamm Nilgiri^G	16,90
	Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern und Kokosnussmilch	
89	Lamm Boti Masala^{G,H}	16,90
	Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce	
90	Mango Lamm^{G,H}	16,90
	Zartes Lammfleisch In frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
91	Lamm Jalfrezi^{G,1} 🌶️	16,90
	Lammfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili	
92	Goa Mutton 🌶️	16,90
	Zartes Lammfleisch mit Gemüse, rotem Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer	

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis.

Enten-Spezialitäten

98	Ente Khumb Wala ^{G,H} 16,90 Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce
99	Ente Jalfrezi ^{G,1} 16,90 Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili
100	Ente Mango ^{G,H} 16,90 Knuspriges Entenbrustfilet mit Mango-Safran- Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt
101	Ente Masala ^{G,H} 16,90 Knusprige Ente in Spezial-Masalasoße
102	Ente Saag 16,90 Knusprige Ente in Spinatkreation
103	Ente Goa ^{G,H} 16,90 Knusprige Ente mit Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer
104	Ente Vindaloo 16,90 Entenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
105	Ente Curry (Punjabi) 16,90 Entenfleisch in würziger Currysauce

Fisch-Spezialitäten

110	Fisch Chili ^{A,D} 16,50 Seelachsfilet in Chilisauce
111	Fisch Mango ^{D,G,H} 16,50 Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
112	Fisch Masala ^{D,G,H} 16,50 Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet
113	Jheenga Jalfrezi ^{G,B,1} 23,90 Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili
114	Jheenga Masala ^{G,H,B} 23,90 Riesengarnelen ohne Schale, in kräftiger Masala-Sauce
115	Jheenga Goa ^{G,H,B} 23,90 Riesengarnelen ohne Schale, in Kokos-Sauce, mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis.

Vegetarische-Spezialitäten

120	Bombay Aloo 🌶️	12,50
	Kartoffeln in kräftiger Zitronengrasssoße	
121	Navratan Korma ^{G,H}	13,90
	Gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art	
122	Shahi Paneer ^{G,H}	12,90
	Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	
123	Palak Paneer ^{G,H}	13,90
	Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, nach Ayurvedische Art	
124	Tanatan Tikka Masala ^G	13,90
	Käse mit Gemüse in Masalasauce	
125	Paneer Butter Masala ^{G,H}	13,90
	Käse in Butter-Masala-Soße	
126	Chole Bhature ^A	18,50
	Frittierte Bhaturas aus Sauerteig, scharfe Kichererbsen und eingelegten Zwiebeln	
127	Malai Kofta ^{G,H}	13,90
	Käseklößchen in feiner Currycreme-Mandelsoße	
128	Chana Masala ^G (auch vegan erhältlich)	12,50
	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	
129	Dal Makhni ^G (auch vegan erhältlich)	12,90
	Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet, nach Ayurvedische Art	
130	Dal Palak	12,50
	Linsen mit Spinat, Gewürzen und Kräutern gekocht	
131	Dhaba Dal Tadka	12,50
	Gelbe Linsen gekocht mit Gewürzen, mit Zwiebel und Knoblauch gebraten	
132	Karahi Paneer ^{G,H}	13,90
	Frischer, gebratener, hausgemachter Käse in Curry-Soße	
133	Bhindi Masala ^G (auch vegan erhältlich)	13,90
	Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	
134	Divani Haandi (Mixed Veg) ^G (auch vegan erhältlich)	13,90
	Gemischtes frisches Gemüse mit Palak-Paste, pikant gewürzt	
135	Baingan Bharta ^G 🌶️ (auch vegan erhältlich)	13,90
	Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt	
136	Vegetable Jalfrezi ^{G,1} 🌶️	14,90
	Verschiedene Gemüse nach traditioneller indischer Art	

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis.

Reis-Spezialitäten

142	Jeera Rice	6,50
	Gebratener Reis mit Kümmel	
143	Vegetable Pulao	6,90
	Gebratener Reis mit Gemüse	
144	Green Peas Pulao	6,90
	Gebratener Reis mit Erbsen	
145	Kashmiri Navratan Pulao ^G	7,90
	Basmati-Reis nach Moghul-Art mit Nüssen und frischen Früchten	
146	Vegetable Dum Biryani ^{G,H}	13,90
	Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen	
147	Chicken Biryani ^{G,H}	14,90
	Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	
148	Mutton Biryani ^{G,H}	16,90
	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	
149	Jheenga Biryani ^{G,H,B,D}	23,90
	Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Beilagen

161	Plain Dahi^G	2,90
	Joghurt	
162	Kheere Ka Raita^G	3,90
	Joghurt mit Gurken, fein gewürzt	
163	Boondi Ka Raita^G	4,50
	Joghurt mit gebratenen Kichererbsenmehlbällchen, fein gewürzt	
164	Mixed Raita^G	4,50
	Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander	

Tandoori-Brot-Spezialitäten

170	Naan^{A,G}	2,90
	Ovales Brot aus Hefeteig	
171	Butter Naan^{A,C,G}	3,50
	Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	
172	Garlic Naan^{A,C,G}	3,90
	Brot aus Hefeteig mit Knoblauch und Butter	
173	Paneer Kulcha^{A,C,G}	4,90
	Hefeteigbrot gefüllt mit Käse	
174	Peshwari Naan^{A,C,G}	4,90
	Ovales süßes Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Käse, Cashewnüssen, Rosinen, Sesamsamen, Kokosnuss	
175	Roti^A	2,50
	Flaches Vollkornfladenbrot	
176	Butter Roti^{A,G}	3,10
	Flaches Vollkornfladenbrot mit Butter	
177	Lachha Paratha^{A,G}	4,50
	Spezielles geschichtetes Vollkornfladenbrot mit Butter	
178	Papadam^A	3,50
	Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen	
179	Bhatura^{A,G}	3,50
	Frittierte Bhaturas aus Sauerteig	

Nachspeisen

184	Mango-Creme^{G,H} mit Vanilleeis	6,50
	Mango-Sahne mit Vanille-Eis	
185	Gulab Jamun^{G,H}	5,50
	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken	
189	Gajar Ka Halwa^{G,H}	6,90
	Geriebene Möhren mit Mandeln, warm serviert	
190	Eis^{G,H}	5,90
	Schokoladen- oder Vanilleeis	

Getränkekarte

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke

261	Süßes Lassi^G	0,3l	 4,90
262	Salziges Lassi^G	0,3l	 4,90
263	Mango Lassi^G	0,3l	 4,90
264	Rose Lassi^G	0,3l	 4,90
265	Maracuja Lassi^G	0,3l	 4,90

Zusatz- und Allergene

ZUSATZSTOFFE

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speiseribeschreibung ersichtlich.

- | | |
|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärker |
| 5 | geschwefelt |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | gewachst |
| 8 | mit Phosphat |
| 9 | mit Süßungsmittel |
| 10 | mit Kohlensäure |
| 11 | koffeinhaltig |

ALLERGENE

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisebeschreibung ersichtlich.

- | | |
|---|--|
| A | glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| B | Krebstiere und Krebserzeugnisse |
| C | Eier und -erzeugnisse |
| D | Fisch und -erzeugnisse |
| E | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| F | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| G | Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| H | Schalenfrüchte (Nüsse) |
| I | Sellerie und -erzeugnisse |
| J | Senf und -erzeugnisse |
| K | Sesamsamen und -erzeugnisse |
| L | Schwefeldioxid und Sulfite |
| M | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| N | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.