



TANDOORI PALACE

Indische Spezialitäten

MITTAGSMENU

Mo - Fr 11:00 - 14:30 Uhr

INDISCHES CATERING

Authentische indische Küche für Firmenfeiern, Hochzeiten,
Geburtstage und private Events
- frisch zubereitet und stilvoll serviert

Schilfweg 2 | 25337 Elmshorn

Tel.: 04121 89 82 99 0

Öffnungszeiten:

Täglich 11:00 - 14:30 Uhr | 17:00 - 22:00 Uhr



Suppen

- 1 **Lamb Soup** ^{A.1} 6,90
Lammfleisch-Cremesuppe mit feinen Gewürzen gekocht und mit Knoblaucharoma verfeinert
- 2 **Chicken Soup** ^{A.1} 5,90
Hähnchenfleisch-Cremesuppe mit feinen Gewürzen gekocht und mit Knoblaucharoma verfeinert
- 3 **Daal Soup** ^{A.1} 5,50
gelbe Lindensuppe mit Koriander, Ingwer und Kümmel
- 4 **Veg Manchow Soup** ^{A.1} 5,50
verschiedenes Gemüse mit Soyasauce, Knoblauch und Gewürzen



Indian Chaat

- 10 **Samosa Chaat** ^{A.1} 9,90
hausgemachte Samosa mit Kichererbsen, Granatapfel, Joghurt und Chutney
- 11 **Allo Tikki Chaat** ^{A.1, F} 9,90
hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Kichererbsen, Granatapfel, Joghurt und Chutney
- 12 **Papadi Chaat** ^{A.1, F} 7,50
hausgemachte Papadi mit Mehl, Granatapfel, Joghurt und Chutney
- 13 **Dahi Bhalla Chaat** ^{A.1} 10,90
zarte Linsenbällchen in cremigen Joghurt mit Granatapfel, Tamarinde und Minze



Salat

- 20 **Gemischter Salat** ^D 6,90
mit frischem Eisberg, Paprika, Tomaten, Möhren, Rucola und Gurken
- 21 **Mango Salat** ^{D, F} 10,90
mit frischem Eisberg, Paprika, Zwiebeln, Gurken und frischen Mango mit Mango-Dressing
- 22 **Chicken Salat** ^D 12,90
gemischter Salat mit Tandoori Chicken
- 23 **Avocado Salat** ^D 12,90
Avocado, Gurken und Mais mit Mango-Dressing



Vorspeisen

- 25 **Samosa** ^{A.1} 5,50
mit Gemüse gefüllte Teigtasche
- 26 **Veg Pakora** ^{A.1, F} **Vegan** 6,50
frisches, saisonales Gemüse-Allerlei im krossen Teigmantel Kichererbsenmehl, mit Tamarinden-Chatney
- 27 **Chicken 65** ^{A.1} 9,90
knusprig frittierte Hähnchenfleischstreifen in pikanter Süß-Sauer Marinade
- 28 **Fisch Pakora** ^{A.1} 6,50
Fisch gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert
- 29 **Allo Tikki** ^{A.1, F} 6,90
hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Masalagewürzen und Zwiebeln

Tandoori Spezialitäten

Tandoor - aus dem indischen Lehmofen. Das Fleisch wird für 24 Stunden in einer Joghurt-Marinade eingelegt und dann im indischen Lehmofen am Spieß gegrillt.

Alle Tandoori Gerichte werden auf Weißkohl mit Paprika und Zwiebeln zubereitet!

Serviert mit Reis oder Naan und Grillsauce

- | | | |
|----|---|-------|
| 35 | Chicken Malai Tikka ^{A.1}
im Tandoor-Ofen gegrillte Hähnchenfleischstücke,
mariniert mit Joghurt und Kardamom,
serviert mit Minz-Koriander-Chutney | 19,90 |
| 36 | Paneer Tikka ^F
indischer Rahmkäse mit leckeren Kräutern
und Gewürzen verfeinert | 19,90 |
| 37 | Tandoori Chicken Tikka ^F
zartes Hähnchenbrustfilet in einer
Joghurt-Tandoori-Marinade eingelegt, gegrillt | 19,90 |
| 38 | Tandoori Chicken ^{A.1}
zartes Hähnchenfleisch mit Knochen in einer
Joghurt-Tandoori-Marinade eingelegt, gegrillt | 14,90 |
| 39 | Chicken Seekh Kebab ^{A.1}
Hähnchenfleisch, mariniert und gehackt mit einer Mischung
aus pikanten Gewürzen, Kräutern, Knoblauch-Ingwer-Paste,
serviert mit Minz-Koriander-Chutney | 17,90 |
| 40 | Lamm Seekh Kebab ^{A.1}
Lammfleisch, mariniert und gehackt mit einer Mischung
aus pikanten Gewürzen, Kräutern, Knoblauch-Ingwer-Paste,
serviert mit Minz-Koriander-Chutney | 19,90 |
| 41 | Prawn Tikka Kebab ^{A.1}
pikant marinierte und im Tandoor-Ofen gegrillte
Garnelen, serviert mit Minz-Koriander-Chutney | 21,90 |
| | Tandoori Palace Mix Grill ^{A.1}
bestehend aus gegrillten Garnelen, Hähnchenbrust und Lammfleisch | |
| 42 | Für 1 Person ^{A.1} | 22,90 |
| 43 | Für 2 Personen ^{A.1} | 39,90 |



Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 
- 50 **Daal Makhani** ^F
schwarze Linsen gekocht mit Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer, Gewürzen und Sahne **14,90**
- 51 **Daal Tadka** ^F **Vegan**
gelbe Linsen gekocht mit Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer und Gewürzen **14,90**
- 52 **Mix Veg Sabji** ^F
verschiedenes Gemüse in Currysauce **14,90**
- 53 **Vegetable Korma** ^F
verschiedenes Gemüse in Kokossauce **15,90**
- 54 **Mattar Paneer** ^{F, H, 4}
indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysauce **15,90**
- 55 **Shahi Paneer** ^{F, H, 4}
indischer Rahmkäse mit Mandeln in Makhnisauce **17,00**
- 56 **Kadai Paneer** ^{F, H, 4}
indischer Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten
und Kräuter in Currysauce **17,00**
- 57 **Palak Paneer** ^{F, H, 4}
indischer Rahmkäse mit Spinat **16,50**
- 58 **Malai Kofta** ^{F, H, 4}
indischer Rahmkäse und Kartoffelbällchen gebraten
mit Cashewnüssen und Makhnisauce **17,90**
- 59 **Cholle Masala** ^{F, H, 4}
mit Gewürzen gekochte Kichererbsen
in Tomaten-Zwiebelsauce **14,90**
- 60 **Allo Matter** ^{F, H, 4}
Kartoffeln und Erbsen in Tomaten-Zwiebelsauce **14,90**
- 61 **Allo Gobi** ^{F, H, 4}
Blumenkohl und Kartoffeln in Tomaten-Zwiebelsauce **14,90**
- 62 **Veg Manchurian** ^{A, 1}
Blumenkohl, Weißkohl und Karotten angebraten im Teigmantel
und in einer Süß-Sauer-Marinade **14,90**

Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 65 | Chicken Curry ^F
Hähnchenbrustfilet in Currysauce | 16,90 |
| 66 | Butter Chicken ^F
Hähnchenbrustfilet mit Cashewkernen in Chrrysauce | 17,00 |
| 67 | Chicken Korma ^{D, F, H.1, H.4}
Hähnchenbrustfilet in Mangosauce | 16,90 |
| 68 | Chicken Mango ^{F, H.4}
Hähnchenbrustfilet in milder Kokosmilch-Mango-Cashew-Sahnesauce | 16,50 |
| 69 | Kadai Chicken ^{F, H.4}
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Kräutern in Currysauce | 16,90 |
| 70 | Chicken Saag
Hähnchenbrustfilet mit Spinat in Currysauce | 16,90 |
| 71 | Chicken Jhalfreezi <i>scharf</i>
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Tikka-Sweet-Chillisauc | 17,00 |
| 72 | Chicken Madras
Hähnchenbrustfilet in leicht pikanter Kokos-Currysauce | 17,00 |
| 73 | Chicken Vindaloo ^K <i>scharf</i>
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Kartoffeln in scharfer Tikka-Masalasauce | 16,90 |
| 74 | Chilli Chicken ^F
gebackenes Hähnchenfleisch mit Paprika und Chilli-Soyasauce | 16,00 |
| 75 | Chicken Tikka Masala ^F
gegrillte Hähnchenfleischstücke in cremiger Tikkasauce mit Paprika und Zwiebeln | 16,00 |

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Lamm Curry ^F
Lammfleisch in Currysauce | 19,90 |
| 81 | Lamm Saag ^F
Lammfleisch mit Spinat in Currysauce | 19,90 |
| 82 | Lamm Korma ^{D, F, H.1, H.4}
Lammfleisch in Kokosnuss-Mandelsauce | 19,90 |
| 83 | Lamm Tikka Masala ^F
Lammfleisch in einer Joghurt-Marinade und im Tandoor-Ofen am Spieß gegrillt, dazu auch Naan statt Reis und Grillsauce (würzige Tomaten-Currysauce) | 16,90 |
| 84 | Tandoori Palace Lamm Rogan Josh
traditionelles Gericht aus Kashmir - langsam gegartes Lammfleisch mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln und Knoblauch, dazu Garlic Naan statt Reis | 24,90 |





Biryani

- 90 **Vegetable Biryani** ^F **16,00**
gebratener Basmati-Reis mit frischem Gemüse,
Cashewkernen, Mandeln, Rahmkäse und Gewürzen
- 91 **Hyderabadi Chicken Biryani** ^{F, H.4} **19,00**
Basmati-Reis gedünstet, mit Hähnchenfleisch, Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Cashewkerne und Raita
- 92 **Lamm Biryani** ^F **21,00**
gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch, Paprika,
Cashewkernen, Mandeln und Gewürzen
- 93 **Prawn Biryani** ^F **23,00**
gebratener Basmati-Reis mit Garnelen, Paprika,
Cashewkernen, Mandeln, Gewürzen und Raita

Fisch- & Garnelengerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 100 **Fisch Curry** ^F **17,90**
Fischfilet in Currysauce
- 101 **Fisch Tikka Masala** ^F **18,00**
Fischfilet mit Paprika in Tikkasauce
- 102 **Fisch Kadai** ^F **18,00**
Fischfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln,
Tomaten und Paprika in einer pikanten indischen Sauce
- 103 **Prawn Curry** ^F **20,00**
Garnelen in Currysauce
- 104 **Prawn Kadai** ^F **20,00**
Garnelen in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln,
Tomaten und Paprika in einer pikanten indischen Sauce
- 105 **Prawn Tikka Masala** ^F **21,00**
Garnelen mit Paprika in Tikkasauce

Entengerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 110 **Ente Curry** ^F **19,90**
Entenfiletstücke in Currysauce
- 111 **Ente Tikka Masala** ^F **19,00**
Entenfiletstücke mit Paprika in Tikkasauce
- 112 **Ente Sahi Korma** ^F **20,00**
ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche - Entenbrustfilet
zubereitet mit einer Mandelsauce aus Sahne, Cashewnüssen,
Mandeln Kokos in einer cremigen Sahneseauce
- 113 **Ente Jalfreezi** ^F **19,90**
Entenfiletstücke und Paprika in Tikkasauce und Sweet-Chillisauc



Desserts

- 120 **Gulab Jamun** ^{A.1, H.1, H.4}
frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup 4,90
- 121 **Rasmalai** ^{F.1}
im Zuckersirup getauchte Knödel, bestehend aus Paneer,
in Sahne getaucht, mit Safran und Trockenfrüchten garniert 5,50
- 122 **Gemischtes Eis**
Schoko, Vanille und Erdbeer 5,50
- 123 **Brownie**
mit Eis 6,90



Beilagen & Brot

- 130 **Tandoori Naan** ^{A.1}
Fladenbrot im Tandoor-Ofen gebacken 4,50
- 131 **Tandoori Roti** ^{A.1}
Vollkorn-Fladenbrot im Tandoor-Ofen gebacken 3,90
- 132 **Garlic Naan** ^{A.1, F}
Weizenmehlbrot mit Knoblauch im Tandoor-Ofen gebacken 4,50
- 133 **Cheese Naan** ^{A.1, F}
Fladenbrot gefüllt mit Käse im Tandoor-Ofen gebacken 4,90
- 134 **Butter Naan** ^{A.1, F}
Fladenbrot mit Butter im Tandoor-Ofen gebacken 4,50
- 135 **Bhatura** ^{A.1}
frittiertes Weizenmehlbrot 3,90
- 136 **Sahi Naan** ^{süß}
Fladenbrot gefüllt mit Kokosnuss, Käse, Mandeln und Rahmkäse 4,90
- 137 **Keema Naan**
Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch 5,90
- 138 **Basmati-Reis** 3,50
- 139 **Jeera Reis** ^{D, F, H.4}
Basmatireis mit Kümmel 4,90
- 140 **Raita Mix** ^F
erfrischender Joghurt mit Zwiebeln, geriebenen Gurken und Gewürzen 5,50
- Paratha** ^{D, F, H.4}
buttriges Fladenbrot mit einer Auswahl an Füllungen
- 141 **Paneer** ^{D, F, H.4}
indischer Rahmkäse 5,90
- 142 **Aloo** ^{D, F, H.4}
Kartoffeln 4,90





Aperitif

200 Aperol Spritz ^{D,1}	0,2l	8,90
201 Hugo ^{D,1}	0,2l	8,90
202 Lillet Berry ^{D,1}	0,2l	8,90
203 Martini ^{D,1} bianco / rosso	6 cl	6,50
204 Campari Orange/Soda ^{D,1}	4 cl	7,50



Indische Milch-Mixgetränke

210 Mango Lassi ^F	0,2l	3,90	211	0,4l	4,90
212 Salt Lassi ^F	3,90	213	4,90		
214 Mint Lassi ^F	3,90	215	4,90		
216 Strawberry Lassi ^F	3,90	217	4,90		

Specials

220 Hausgemachte Limonade	0,5l	6,50
---------------------------	------	------

Heiße Getränke

225 Indian Masala Tee ^F	Glas	3,50
226 Kaffee Crema	Tasse	3,20
227 Milchkaffe ^F	Tasse	4,20
228 Espresso	Tasse	2,90
229 Doppelter Espresso	Tasse	3,50
230 Cappuccino ^F	Tasse	4,20
231 Latte Macchiato ^F	Tasse	4,90
232 Espresso Macchiato ^F	Tasse	3,50
233 Tee verschiedene Teesorten	Glas	3,20

Softdrinks

240 Coca-Cola Zero ^{1,2}	Fl. 0,33l	3,90
241 Coca-Cola ^{1,2}	Fl. 0,33l	3,90
242 Fanta ^{1,2}	Fl. 0,33l	3,90
243 Sprite ^{1,2}	Fl. 0,33l	3,90
244 Mezzo Mix ^{1,2}	Fl. 0,33l	3,90
245 Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,20l	3,90
246 Ginger Ale ¹	Fl. 0,20l	3,90
247 Tonic Water ⁵	Fl. 0,20l	3,90
248 Magnus Wasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,25l	2,90
249 Magnus Wasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,75l	7,50



Säfte

255 Mangonektar	0,4l	4,50
256 Litschisaft	0,4l	4,50
257 Guavensaft	0,4l	4,50
258 Orangensaft	0,4l	4,50
259 Apfelsaft	0,4l	4,50
260 Maracujanektar	0,4l	4,50
261 Ananassaft	0,4l	4,50
262 Alle Säfte auch als Schorle	0,4l	4,50



Bier vom Fass

265 Dithmarscher ^{A.1, A.3}	0,30l	4,00	266	0,50l	5,50
--------------------------------------	-------	------	-----	-------	------

Flaschenbier

270 Indisches Bier ^{A.1, A.3}	0,33l	4,50
271 Dithmarscher Dunkel ^{A.1, A.3}	0,33l	4,50
272 Dithmarscher alkoholfrei ^{A.1, A.3}	0,33l	3,70
273 Maisel's Hefeweizen Original ^{A.1, A.3}	0,50l	5,60
274 Maisel's Hefeweizen alkoholfrei ^{A.1, A.3}	0,50l	4,90



Offene Weine

Weißweine	0,2l	0,5l	Fl. 0,75l
Indischer Weißwein ^D trocken	280 6,50	281 14,50	282 21,50
Pag de Cirsus Chardonnay ^D trocken	283 8,50	284 17,50	285 31,50
Rioja Otenal Hauswein ^D trocken	286 6,50	287 14,50	288 21,50
Diamante ^D süß	289 6,50	290 14,00	291 21,00
Roséwein	0,2l	0,5l	Fl. 0,75l
Rosé El Cote ^D trocken	295 6,50	296 14,50	297 19,50
Rotweine	0,2l	0,5l	Fl. 0,75l
Indischer Rotwein ^D trocken	300 6,50	301 14,50	302 21,50
Rioja Rotwein ^D trocken	303 6,50	304 14,50	305 21,50
Luis Cañas Crianza ^D trocken	306 8,50	307 16,00	308 31,00





Spirituosen

310	Absolut Vodka	4 cl	4,50
311	Mango Schnaps	4 cl	2,50
312	Sambuca	2 cl	3,90
313	Ramazotti	4 cl	4,50
314	Averna	2 cl	4,50
315	Malteserkreuz Aquavit	4 cl	4,90
316	Grappa	4 cl	4,50
317	Tequila Silver/ Gold ¹	2 cl	3,20
318	Jägermeister	4 cl	4,50
319	Old Monk	4 cl	5,50
320	Chivas Regal	4 cl	5,50

Longdrinks

325	Bombay Tonic ^{3,5}	4 cl auf 0,2 l	8,50
326	Hendrick's Tonic ^{3,5}	4 cl auf 0,2 l	9,50
327	Vodka Lemon ^{3,5}	4 cl auf 0,2 l	6,90
328	Rum Cola ^{3,5}	4 cl auf 0,2 l	6,90
329	Peg Patiala ⁴ Whisky, Apfelsaft, Soda	4 cl auf 0,2 l	6,90

Cocktails

335	Mojito ⁴ weißer Rum, frische Limetten, frische Minzblätter, brauner Zucker, Soda		9,50
336	Caipirinha ^{1,4} Cachaça, frische Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale		9,50
337	Strawberry Caipirinha ^{1,4} Cachaça, frische Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, Erdbeersirup		9,50
338	Bombay Beach ^{1,4} Vodka, Mangolikör, Guavensaft, Limetten, Minze		9,90

Alkoholfreie Cocktails

340	Five Fruit ⁴ Zitronensaft, Orangensaft, Maracujanektar, Ananassaft, Grenadine		6,90
341	Ipanema ⁴ frische Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale		7,90
342	Mosquito ⁴ Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Ginger Ale, Soda		6,90

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, F Milch und Laktose, H.1 Mandel, H.4 Cashewnüsse, H.7 Pistazien, K Senf

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

¹ mit Farbstoff, ² koffeinhaltig, ³ chininhaltig, ⁴ mit Konservierungsstoff, ⁵ mit Antioxidationsmittel, ¹¹ Geschmacksverstärker

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich!