



TANDOORI

INDISCHES RESTAURANT

Christian-Heibel-Straße 14 • 56422 Wirges

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag 17.00 - 22.00 Uhr

Mittwoch 11.30 - 14.30 Uhr + 17.00 - 22.00 Uhr

Donnerstag bis Samstag 17.00 - 22.00 Uhr

Sonntag 11.30 - 14.30 Uhr + 17.00 - 22.00 Uhr

Telefon 0 26 02 / 106 22 04

Mobil 01 57/ 50 64 53 95

Gültig ab 02/2025



TANDOORI

INDISCHES RESTAURANT

Bezeichnung der Zusatzstoffe / Allergene

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff(e)
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel(n)
9. mit Phosphat
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig
12. glutenhaltiges Getreide
13. Krebstiere und Krebserzeugnisse
14. Eier und Eierzeugnisse
15. Fisch und Fischerzeugnisse
16. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
17. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
18. Milch und Milcherzeugnisse
19. Schalenfrüchte
20. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
21. Senf und Senferzeugnisse



Vorspeisen

01. **Chicken Samosa** 6,50 €
(Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Erbsen)
02. **Veggi Samosa** 6,50 €
(Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen)
03. **Paneer Pakora** 7,00 €
(Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl, ausgebacken)
04. **Pakora Mix** 7,00 €
(Blumenkohl, Aubergine, Käse, Hühnerbrust in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen)
05. **Chicken Pakora** 7,00 €
(Hühnerbrustfilet in Kichererbsenteig ausgebacken)
06. **Prawn Pakora** 8,50 €
(Garnelen in Kichererbsenteig)
07. **Onion Bahji** 5,50 €
(Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken mit versch. Gewürzen)
09. **Gemischter Pakora Teller** 12,50 €
(Geeignet für 2 Personen)

Suppen

10. **Lamm Shorba** 5,50 €
(Lammsuppe)
11. **Chicken Shorba** 5,50 €
(Hühnersuppe)
12. **Tomaten Shorba** 5,00 €
(Tomatensuppe)
13. **Moongdaal Shorba** 5,00 €
(Linsen- und Gemüsesuppe nach südindischer Art)

Salate

14. **Gemischter Salat** 6,00 €
(Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Oliven)
15. **Tandoori Salat** 9,00 €
(Eisbergsalat, Hähnchen, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Oliven)
16. **Kebabsalat** 9,00 €
(Eisbergsalat, gegrillter Kebab, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Oliven)

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Naanbrot.



Chicken Gerichte

- | | |
|--|---------|
| 17. Chicken Curry
(Hähnchenfleisch mit versch. Gewürzen und Cashewkernen) | 14,00 € |
| 18. Karai Chicken
(Hähnchen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce) | 15,00 € |
| 19. Chicken Vindaloo
(Hähnchen in Kokosnusssauce mit Kartoffeln) | 15,00 € |
| 20. Chicken Bhuna
(Geschmorte Hähnchenbruststreifen in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Kümmel, Peperoni und Zwiebeln) | 15,00 € |
| 21. Butter Chicken
(Sahniges Tandoori-Chicken in Tomatensauce mit Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen) | 15,00 € |
| 22. Chicken Shai Korma
(Hähnchen mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamom, mit Sahne verfeinert) | 15,00 € |
| 23. Chicken Tandoori
(Hähnchen im Tandoor gebraten, mit Tomaten und indischen Gewürzen) | 15,00 € |
| 24. Chicken Masala
(Hühnerfleisch mit Mandeln, Cashewkernen und Eiern in Sahne-Currysauce) | 15,00 € |
| 25. Chicken Madras
(Hühnerfleisch in roter Curry-Kokosnusssauce mit Gewürzen) | 15,00 € |
| 26. Chicken Chili
(Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer) | 15,00 € |
| 27. Palak Murghi
(Hähnchenfleisch mit Spinat, nach indischer Art) | 15,00 € |
| 28. Achar Chicken
(Scharfe traditionelle Gewürze mit Hühnchen) | 15,00 € |
| 29. Chicken Mongolei
(Hähnchen in milder Currysauce mit hausgemachtem Frischkäse, Rosinen, Cashewkernen) | 15,00 € |
| 30. Chicken Kashmiri
(Hähnchenbrust in milder Safransauce mit Aprikosen, Pflaumen, Weintrauben und Ananas) | 16,00 € |
| 31. Chicken Jalfraise
(Hähnchenbrust-Filetstreifen in Sauce mit frischem Gemüse) | 15,00 € |
| 32. Mango Chicken
(Hähnchenbrust-Filetstreifen in Currysauce mit Mangostücken) | 15,00 € |
| 33. Chicken Tikka Masala
(Zarte, marinierte Hähnchenstücke im Tandoor gegrillt und in cremiger Currysauce mit aromatischen Gewürzen eingelegt) | 15,00 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Naanbrot.



Vegetarische Gerichte

Auf Wunsch auch vegan

- | | |
|---|---------|
| 34. Bhurta
(Traditionelles Auberginen-Gericht im Tandoor gegrillt mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten) | 14,00 € |
| 35. Bindhi Masala
(Frisches Okra in herzhafter Sauce mit Zwiebeln und Tomaten) | 14,50 € |
| 36. Mattar Paneer
(Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten in roter Currysauce gekocht) | 14,50 € |
| 37. Saag Paneer
(Indischer gebratener Frischkäse mit Spinat in roter Currysauce) | 14,50 € |
| 38. Alu Ghobi
(Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und indischen Gewürzen) | 14,50 € |
| 39. Alu Mattar
(Erbsen und Kartoffeln in Currysauce) | 13,00 € |
| 40. Alu Baingan
(Zarte Auberginen und Kartoffeln, gekocht in einer würzigen Currysauce mit fein abgestimmten Gewürzen) | 14,00 € |
| 41. Paneer Makhni
(Hausgemachter Frischkäse und Tomatensauce mit indischen Gewürzen) | 14,50 € |
| 42. Paneer Masala
(würziger hausgemachter Frischkäse in einer orientalisch gewürzten Currysauce) | 15,00 € |
| 43. Paneer Koma
(Hausgemachter indischer Frischkäse in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewkernen und exotischen Gewürzen) | 15,00 € |
| 44. Paneer Chili
(Hausgemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln eingelegt in einer scharfen aber süßen Sauce) | 14,50 € |
| 45. Daal Makhni
(Indisches Nationalgericht mit Linsen, Zwiebeln, Knoblauch mit Buttersauce) | 14,50 € |
| 46. Chana Masala
(Kichererbsen mit indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer) | 14,50 € |
| 47. Mixed Vegetables
(Verschiedenes Gemüse in Currysauce) | 14,50 € |
| 48. Zeera Alu
(gebratene Kartoffeln mit Kümmel, eingelegt in einer Currysauce) | 13,00 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Naanbrot.



Vegane Gerichte

49. **Soya Chaamp Korma** 16,00 €
(Vegane Chaamp mit Mandeln, Kokosmilch und Kardamom, mit Sahne verfeinert)
50. **Soya Chaamp Masala Curry** 16,00 €
(Vegane Chaamp mit verschiedenen Gewürzen und in Curry zubereitet)
51. **Soya Chaamp Grillplatte** 16,00 €
(Vegane und gegrillte Chaamp im Tandoori zubereitet)

Lamm Gerichte

52. **Lamm Curry** 16,50 €
(Lammfleisch in Currysauce)
53. **Lamm Korma** 16,50 €
(Lammfleisch mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom, mit Sahne verfeinert)
54. **Lamm Jalfraise** 16,50 €
(Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet)
55. **Lamm Masala** 16,50 €
(Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Gemüse)
56. **Lamm Madras** 16,50 €
(Lammfleischwürfel in roter Currysauce)
57. **Lamm Vhindalu** 16,50 €
(Lammfleischwürfel mit Kartoffeln in roter Currysauce)
58. **Achar Gosht** 17,00 €
(Scharfe traditionelle Gewürze mit Lamm)
59. **Palak Gosht** 17,00 €
(Lammfleisch und Spinat nach indischer Art)
60. **Karai Gosht** 17,00 €
(Lammfleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce)

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Naanbrot.



Fisch Gerichte

- | | |
|--|---------|
| 61. Fish Curry
(Fischfilet in gelber Currysauce) | 17,00 € |
| 62. Fish Korma
(Fischfilet in Mandel-Safransauce) | 17,00 € |
| 63. Fish Bhuna
(Fischfilet in roter Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer und Peperoni) | 18,00 € |
| 64. Fish Vindaloo
(Fischfilet mit gebratenen Kartoffeln in roter Currysauce) | 17,00 € |
| 65. Fish Chili
(Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen und rote süß-scharfe Currysauce) | 17,00 € |
| 66. Scampi Saag
(Marinierte Scampis mit Spinat in roter Currysauce) | 18,00 € |
| 67. Scampi Korma
(Zarte Scampi in cremiger Kormasauce mit Gewürzen und Cashewkernen) | 18,00 € |
| 68. Scampi Curry
(Scampi in gelber Currysauce) | 18,00 € |
| 69. Scampi Mango
(Marinierte Garnelen und frische Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce) | 18,00 € |
| 70. Scampi Jalfraise
(Marinierte Garnelen mit gemischtem Gemüse in Currysauce) | 18,00 € |
| 71. Scampi Chili
(Marinierte Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen und rote süß-scharfe Currysauce) | 18,00 € |

Vom Rind

- | | |
|--|---------|
| 72. Anda Kofta
(Hackfleischbällchen mit indischem Curry und Eiern) | 16,00 € |
| 73. Malhai Kofta mit Spinat
(Hackfleischbällchen mit indischem Curry und Spinat) | 16,00 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Naanbrot.



Tandoori Spezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 74. Chicken Tikka
(Gegrillte Hühnerfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt und anschließend im Tandoori gegrillt) | 17,00 € |
| 75. Minz Tikka
(Gegrillte Hühnerfleischstücke in Joghurt-Minzsauce eingelegt und mit speziellen Gewürzen mariniert) | 17,00 € |
| 76. Lamm Tikka
(Im Tandoori-Ofen gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safransauce) | 18,00 € |
| 77. Paneer Tikka
(Vegetarische Grillplatte, hausgemachter Frischkäse mit Gemüse) | 17,50 € |
| 78. Fish Tikka
(Fischfilet mit Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln) | 18,00 € |
| 79. Mixed Tandoori
(Grillplatte mit Hähnchen, Lamm, Rind und Scampis) | 21,00 € |
| 80. Seekh Kebab
(Kebab-Spieße) | 18,00 € |

Biryani

(Reisgerichte)

- | | |
|--|---------|
| 81. Chicken Biryani
(Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmatireis, gedünstet, mild gewürzt, mit Joghurtsauce) | 15,00 € |
| 82. Vegetarisches Biryani
(Mit Gemüse und feinen Gewürzen, gedünstet mit Joghurtsauce) | 14,50 € |
| 83. Scampi Biryani
(Garnelen gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen mit Joghurtsauce) | 17,00 € |
| 84. Lamm Biryani
(Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen mit Joghurtsauce) | 16,00 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Naanbrot.



Kindergerichte

- | | |
|---|--------|
| 85. Pommes mit Nuggets
(4 Stück) | 7,00 € |
| 86. Pommes mit Schnitzel | 8,00 € |
| 87. Pommes mit Fischstäbchen und Sauce
(4 Stück) | 7,00 € |
| 88. Tandoori Junior Teller
(Leckeres Hähnchenbrustfilet in Currysauce gekocht und mit feinen Gewürzen abgerundet, dazu Reis) | 9,50 € |

Brot und Beilagen

- | | |
|--|--------|
| 89. Naan
(Indisches flaches Fladenbrot) | 3,50 € |
| 90. Butter Naan
(Indisches flaches Fladenbrot mit Butter) | 3,50 € |
| 91. Garlic Naan
(Indisches flaches Fladenbrot mit Knoblauch) | 3,50 € |
| 92. Chili Naan
(Indisches flaches Fladenbrot mit Butter und Chili) | 3,50 € |
| 93. Cheese Naan
(Gefüllt mit hausgemachtem Käse, Lauchzwiebeln und Koriander) | 6,00 € |
| 94. Alu Naan
(Indisches flaches Fladenbrot mit Kartoffeln) | 5,00 € |
| 95. Kima Naan
(Indisches flaches Fladenbrot mit Hackfleisch) | 6,00 € |
| 96. Roti
(Vollkornmehlbrot) | 2,50 € |
| 97. Pappadams
(Knuspriges Linsenbrot mit Mango- und Minz-Chutney) | 3,50 € |
| 98. Minz Chutney
(Indische Minzsauce) | 2,00 € |
| 99. Mango Chutney
(Indische Mangosauce) | 2,00 € |
| 100. Raita
(Joghurt mit frischem Gemüse und Kartoffeln) | 3,00 € |
| 101. Mixed Pickles
(Gemischtes eingelegtes Gemüse mit frischen Früchten in scharf gewürztem Öl) | 3,00 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis und Naanbrot.



Lassi

102. Mango Lassi	4,00 €
103. Süßes Lassi	4,00 €
104. Salziges Lassi	4,00 €

Warme Getränke

105. Indischer Tee	3,50 €
106. Kaffee	3,00 €
107. Espresso	2,50 €
108. Tee (Schwarztee, Grüntee, Kamillentee, Fencheltee, Kräutertee)	2,00 €
109. Cappuccino	3,50 €

Getränke

110. Coca Cola	0,33 l	3,50 €
111. Mezzo Mix	0,33 l	3,50 €
112. Fanta	0,33 l	3,50 €
113. Sprite	0,33 l	3,50 €
114. Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
115. Ginger Ale	0,20 l	3,00 €
116. Tonic Water	0,20 l	3,00 €
117. Apfelsaft	0,30 l	3,00 €
118. Apfelschorle	0,20 l	2,50 €
119. Mangosaft	0,33 l	3,50 €
120. Guavensaft	0,33 l	3,50 €
121. Orangensaft	0,33 l	3,50 €
122. Lycheesaft	0,33 l	3,50 €
123. Eistee (Pfirsich / Zitrone / Mango)	0,33 l	3,50 €
124. Bitburger „Drive“	0,33 l	3,50 €
125. Bitburger „Radler“	0,33 l	4,00 €
126. Alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,00 €
127. Mineralwasser (Classic / Still)	0,75 l	5,50 €
128. Mineralwasser (Classic / Still)	0,25 l	2,50 €
129. Hausgemachte Limonade	0,33 l	4,00 €



Nachspeisen

- | | |
|--|--------|
| 130. Mango Creme
(püriert mit Vanilleeis) | 5,00 € |
| 131. Gulab Jamun
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken) | 4,00 € |
| 132. Tandoori Spezial Eis
(Verschiedene Eissorten mit Nüssen, Mangostücken und Sahne) | 5,50 € |



TANDOORI

INDISCHES RESTAURANT

Wir wünschen einen guten Appetit!