

Tandoori Specialities . Tandoor Spezialitäten

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzieht.
the traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour it gives to variety of meat and bread

21	Chicken Tandoori , zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor	18.50
22	Lamb Tikka , saftig mariniertes Lammrücken Filet tandoori roasted lamb fillet	25.50
23	Beef Tikka , saftig marinierte Rinderfiletstücke tandoori roasted beef fillet	26.50
24	Tandoori Mix , Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten a platter of assorted tandoori delicacies	27.50
25	Halibut Tikka , Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart halibut-fillet marinated and roasted in tandoor	26.50
26	Tandoori Salmon , Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor	19.50
27	Tandoori Prawns , Garnelen mariniert nach Art des Hauses king prawns, marinated and roasted in tandoor	25.50
28	Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt, Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert halibut, salmon and king prawns marinated	27.50