



Suppen

- | | |
|---|--------|
| 10. Lamm Shorba (18)
(Lammsuppe) | 6,00 € |
| 11. Chicken Shorba (18)
(Hühnersuppe) | 5,50 € |
| 12. Tomaten Shorba
(Tomatensuppe) | 5,00 € |
| 13. Moongdaal Shorba
(Linsen- und Gemüsesuppe nach südindischer Art) | 5,50 € |



Salate

- | | |
|---|---------|
| 14. Gemischter Salat
(Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Oliven) | 7,00 € |
| 15. Tandoori Salat
(Eisbergsalat, Hähnchen, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Oliven) | 10,00 € |
| 16. Kebabsalat
(Eisbergsalat, gegrillter Kebab, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Oliven) | 11,00 € |



Chicken Gerichte

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

- | | |
|--|---------|
| 32. Mango Chicken
(Hähnchenbrust-Filetstreifen in Currysauce mit Mangostücken) | 16,00 € |
| 33. Chicken Tikka Masala (18)
(Zarte, marinierte Hähnchenstücke im Tandoor gegrillt und in cremiger Currysauce mit aromatischen Gewürzen eingelegt) | 16,00 € |



Vegetarische Gerichte

Auf Wunsch auch vegan

- | | |
|---|---------|
| 34. Bhurta
(Traditionelles Auberginen-Gericht im Tandoor gegrillt mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten) | 15,00 € |
| 35. Bindhi Masala
(Frisches Okra in herzhafter Sauce mit Zwiebeln und Tomaten) | 15,50 € |
| 36. Mattar Paneer (18)
(Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten in roter Currysauce gekocht) | 15,50 € |
| 37. Saag Paneer (18)
(Indischer gebratener Frischkäse mit Spinat in roter Currysauce) | 15,50 € |
| 38. Alu Ghobi
(Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und indischen Gewürzen) | 14,50 € |
| 39. Alu Mattar
(Erbsen und Kartoffeln in Currysauce) | 14,50 € |
| 40. Alu Baingan
(Zarte Auberginen und Kartoffeln, gekocht in einer würzigen Currysauce mit fein abgestimmten Gewürzen) | 15,00 € |
| 41. Paneer Makhni (18)
(Hausgemachter Frischkäse und Tomatensauce mit indischen Gewürzen) | 15,50 € |
| 42. Paneer Masala (18)
(würziger hausgemachter Frischkäse in einer orientalisch gewürzten Currysauce) | 15,50 € |
| 43. Paneer Koma (18, 19)
(Hausgemachter indischer Frischkäse in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewkernen und exotischen Gewürzen) | 15,50 € |
| 44. Paneer Chili (17, 18)
(Hausgemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln eingelegt in einer scharfen aber süßen Sauce) | 15,50 € |
| 45. Daal Makhni
(Indisches Nationalgericht mit Linsen, Zwiebeln, Knoblauch mit Buttersauce) | 15,00 € |
| 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) | 14,00 € |
| 49. Butter Paneer
(Hausgemachter Paneer in cremiger Butter-Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen) | 15,50 € |
| 50. Achari Paneer
(Paneer in einer würzig-aromatischen Acharisauce mit fein abgestimmten indischen Gewürzen) | 15,50 € |
| 51. Vegetable Shahi Korma
(Frisches Gemüse und Ananas in einer milden, cremigen Kormasauce) | 15,00 € |
| 52. Alu Palak
(Kartoffeln und Spinat in einer herzhaft gewürzten Currysauce) | 15,00 € |

- | | |
|---|---------|
| 53. Vegetable Kofta
(Vegetarische Gemüsebällchen aus gemischtem Gemüse in einer aromatischen Currysauce) | 16,00 € |
|---|---------|



Vegane Gerichte

- | | |
|--|---------|
| 54. Soya Chaamp Korma (17, 18, 19)
(Vegane Chaamp mit Mandeln, Kokosmilch und Kardamom, mit Sahne verfeinert) | 16,00 € |
| 55. Soya Chaamp Masala Curry (17)
(Vegane Chaamp mit verschiedenen Gewürzen und in Curry zubereitet) | 16,00 € |
| 56. Soya Chaamp Grillplatte (17)
(Vegane und gegrillte Chaamp mit Gemüse im Tandoori zubereitet) | 17,00 € |



Lamm Gerichte

- | | |
|---|---------|
| 57. Lamm Curry (18, 19)
(Lammfleisch in Currysauce) | 17,00 € |
| 58. Lamm Korma (18, 19)
(Lammfleisch mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom, mit Sahne verfeinert) | 17,00 € |
| 59. Lamm Jalfraise (18)
(Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet) | 17,00 € |
| 60. Lamm Masala (18)
(Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Gemüse) | 17,00 € |
| 61. Lamm Madras (18)
(Lammfleischwürfel in roter Currysauce) | 17,00 € |
| 62. Lamm Vhindalu (18)
(Lammfleischwürfel mit Kartoffeln in roter Currysauce) | 17,00 € |
| 63. Achar Gosht (18)
(Scharfe traditionelle Gewürze mit Lamm) | 17,00 € |
| 64. Palak Gosht (18)
(Lammfleisch und Spinat nach indischer Art) | 17,00 € |
| 65. Karai Gosht (18)
(Lammfleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce) | 17,00 € |
| 66. Lamm Bhuna (18)
(Zartes Lammfleisch in einer kräftig gewürzten, traditionell angebratenen Bhuna-Sauce) | 17,00 € |



Fisch Gerichte

- | | |
|---|---------|
| 67. Fish Curry (15)
(Fischfilet in gelber Currysauce) | 19,00 € |
| 68. Fish Korma (18, 19)
(Fischfilet in Mandel-Safransauce) | 19,00 € |
| 69. Fish Bhuna (15)
(Fischfilet in roter Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer und Peperoni) | 19,00 € |
| 70. Fish Vindaloo (15)
(Fischfilet mit gebratenen Kartoffeln in roter Currysauce) | 19,00 € |
| 71. Fish Chili (15, 17)
(Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen und rote süß-scharfe Currysauce) | 19,00 € |
| 72. Scampi Saag (13)
(Marinierte Scampis mit Spinat in roter Currysauce) | 18,50 € |
| 73. Scampi Korma (13, 19)
(Zarte Scampi in cremiger Kormasauce mit Gewürzen und Cashewkernen) | 18,50 € |

74. **Scampi Curry** (13) 18,50 €
(Scampi in gelber Currysaucen)
75. **Scampi Mango** (13, 19) 18,50 €
(Marinierte Garnelen und frische Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce)
76. **Scampi Jalfraise** (13) 18,50 €
(Marinierte Garnelen mit gemischtem Gemüse in Currysaucen)
77. **Scampi Chili** (13, 17) 18,50 €
(Marinierte Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen und rote süß-scharfe Currysaucen)
78. **Scampi Bhuna** (13) 18,50 €
(Saftige Scampi in einer kräftig gewürzten, traditionell angebratenen Bhuna-Sauce)

Vom Rind

79. **Anda Kofta** (14) 17,00 €
(Hackfleischbällchen mit indischem Curry und Eiern)
80. **Malhai Kofta mit Spinat** (18) 17,00 €
(Hackfleischbällchen mit indischem Curry und Spinat)

Tandoori Spezialitäten

81. **Chicken Tikka** (18) 18,50 €
(Gegrillte Hühnerfleischstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt und anschließend im Tandoori gegrillt)
82. **Minz Tikka** (18) 18,50 €
(Gegrillte Hühnerfleischstücke in Joghurt-Minzsaucen eingelegt und mit speziellen Gewürzen mariniert)
83. **Lamm Tikka** (18) 19,50 €
(Im Tandoori-Ofen gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safransauce)
84. **Paneer Tikka** (18) 18,50 €
(Vegetarische Grillplatte, hausgemachter Frischkäse mit Gemüse)
85. **Fish Tikka** (15, 18) 20,00 €
(Fischfilet mit Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln)
86. **Mixed Tandoori** (13, 15, 18) 21,00 €
(Grillplatte mit Hähnchen, Lamm, Rind und Scampis)
87. **Seekh Kebab** (18) 19,00 €
(Kebab-Spieße)

Biryani (Reisgerichte)

88. **Chicken Biryani** 16,00 €
(Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmatireis, gedünstet, mild gewürzt, mit Joghurtsauce)
89. **Vegetarisches Biryani** 14,50 €
(Mit Gemüse und feinen Gewürzen, gedünstet mit Joghurtsauce)
90. **Scampi Biryani** (13) 18,00 €
(Garnelen gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen mit Joghurtsauce)
91. **Lamm Biryani** 17,00 €
(Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen mit Joghurtsauce)

Kindergerichte

92. **Pommes mit Nuggets** (12, 14) 7,00 €
(4 Stück)
93. **Pommes mit Schnitzel** (12, 14) 8,00 €
94. **Pommes mit Fischstäbchen & Sauce** (12, 15) 7,00 €
(4 Stück)
95. **Tandoori Junior Teller** (18) 9,50 €
(Leckerer Hähnchenbrustfilet in Currysaucen gekocht und mit feinen Gewürzen abgerundet, dazu Reis)

Brot und Beilagen

96. **Naan** (12, 14, 18) 3,50 €
(Indisches flaches Fladenbrot)
97. **Butter Naan** (12, 14, 18) 3,50 €
(Indisches flaches Fladenbrot mit Butter)
98. **Garlic Naan** (12, 14, 18) 3,50 €
(Indisches flaches Fladenbrot mit Knoblauch)
99. **Chili Naan** (12, 14, 18) 3,50 €
(Indisches flaches Fladenbrot mit Butter und Chili)
100. **Cheese Naan** (12, 18) 6,50 €
(Gefüllt mit hausgemachtem Käse, Lauchzwiebeln und Koriander)
101. **Alu Naan** (12) 6,00 €
(Indisches flaches Fladenbrot mit Kartoffeln)
102. **Kima Naan** (12) 7,00 €
(Indisches flaches Fladenbrot mit Hackfleisch)
103. **Roti** (12) 3,00 €
(Vollkornmehlbrot)
104. **Pappadams** (12) 3,50 €
(Knuspriges Linsenbrot mit Mango- und Minz-Chutney)
105. **Minz Chutney** (18) 2,00 €
(Indische Minzsauce)
106. **Mango Chutney** 2,00 €
(Indische Mangosauce)
107. **Raita** (12) 3,50 €
(Joghurt mit frischem Gemüse und Kartoffeln)
108. **Mixed Pickles** 3,50 €
(Gemischtes eingelegtes Gemüse mit frischen Früchten in scharf gewürztem Öl)
109. **Tandoori Spezial Naan** 7,50 €
(Naan gefüllt mit Käse, Hackfleisch und Lauchzwiebeln)

**Zu allen Gerichten servieren wir
Basmati-Reis und Naanbrot.**

**Lieferung ab 25 € Bestellwert
+ 2 € Lieferkosten | Lieferung bis 6 km**

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 & Krebsserzeugnisse / 14. Eier & Eierzeugnisse / 15. Fisch & Fischerzeugnisse / 16. Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse / 17. Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse / 18. Milch & Milcherzeugnisse / 19. Schalenfrüchte / 20. Sellerie & Sellerieerzeugnisse / 21. Senf & Senferzeugnisse



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 08/2026

Vorspeisen

01. **Chicken Samosa** (12) 6,50 €
(Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Erbsen)
02. **Veggi Samosa** (12) 6,50 €
(Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen)
03. **Paneer Pakora** (12) 7,00 €
(Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl ausgebacken)
04. **Pakora Mix** (12, 18) 7,00 €
(Blumenkohl, Aubergine, Käse, Hühnerbrust in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen)
05. **Chicken Pakora** (12) 7,00 €
(Hühnerbrustfilet in Kichererbsenteig ausgebacken)
06. **Prawn Pakora** (12, 13) 8,50 €
(Garnelen in Kichererbsenteig)
07. **Onion Bahji** (12) 5,50 €
(Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken mit versch. Gewürzen)
09. **Gemischter Pakora Teller** (12, 13, 15) 12,50 €
(Geeignet für 2 Personen)