



AMAN

TANDOOR & BAR FRANKFURT

speisekarte



vorspeisen	poppadum knusprige linsenfladen, minz-joghurt-sauce	5
	tandoori masala poppadum <i>knusprige linsenfladen aus dem tandoor ofen, tomaten, gurken rote zwiebeln, chaat masala & geriebener paneerkäse</i>	5,50
	samosa zwei frittierte teigtaschen gefüllt mit kartoffeln und gemüse	6,50
	mixed vegetable pakora gemischtes gemüse & hüttenkäse in kichererbsenteig frittiert	12
	prawn pakoras black tiger garnelen in kichererbsenteig frittiert, vindaloo mayo	18
	pani puri 6 knusprige grießbällchen, gefüllt mit kartoffeln & kichererbsen, dazu würziges tamarinden-minz-wasser	16
	malai prawns black tiger garnelen, cashew-butter-sauce	18
		mit schwarzem trüffel 23
	indian crispy chicken knuspriges hühnchen mit yoghurt minz sauce und mango chutney	15
	spicy baby calamari frittierte baby calamari, zitrone, chaat masala & aman-sauce	16
	butter chicken tacos drei mais-tacos, würziges hühnchenfleisch, aman-sauce, butter und sahn	15
	keema tacos drei knusprige mais-tacos, würziges lammhackfleisch, aman-sauce, rote zwiebeln	15
	chili prawn tacos drei mais-tacos, garnelen, paprika, rote zwiebeln, chili , aman-sauce,	19
	keema naan ein naan gefüllt mit würzigem lammhackfleisch, aman-sauce, roten zwiebeln	6,50
	chicken kathi roll ein gegrillter Wrap gefüllt mit würzigem hühnchenfleisch, aman-sauce, roten zwiebeln	9,50
	paneer „65“ frittierter indischer hüttenkäse, curry-blätter, traditionelle indische gewürze	14,50
	gemischte vorspeisenplatte (ab 2 Personen) poppadum, gemüse & garnelen pakoras, indian crispy chicken-channa salat	16 pro person



tandoori (from the tandoor oven) served with basmati rice

tandoori prawns	29	tandoori chicken tikka	23
gegrillte black tiger garnelen		sechs gegrillte hähnchenbrustfiletstücke	
tandoori garlic chicken	24	tandoori salmone	27
gegrillte hühnerfleischstücke in knoblauchmarinade		gegrilltes lachsfilet mit cashew-butter-sauce	
tandoori lamb chops	29	tandoori lammrückenfilet	28
gegrilltes lammkarree		saftige, marinierte Lammfiletstücke am Spieß	

signature curries inkl. basmatireis und passenden dips

butter chicken	23
gegrilltes chicken tikka, butter, sahn, tomaten mit burrata	27
chicken tikka masala	23
gegrilltes chicken tikka, tomaten, masala sauce	
chicken korma	23
hähnchen, cashew-butter sauce, mit garnelen	28
	mit trüffel 28
mango chicken	23
hähnchen, mango-joghurt-curry	
chicken vindaloo (scharf)	23
hähnchen, kartoffeln, vindaloo-curry	
balti lamb (scharf)	25
mariniertes lammfleisch in würziger sauce	
chili chicken (scharf)	23
hühnerbrustfilet, paprika, rote zwiebeln, chili	
lamb vindaloo (scharf)	25
mariniertes lammfleisch, kartoffeln, vindaloo-curry	
lamb chop tikka masala	28
gegrilltes lammkarree, tomaten, masala-sauce	
keema meat	25
lammhackfleisch und lammstücke in tomaten, zwiebeln und aromatischen gewürzen	
keema mutter	25
lammhackfleisch, erbsen, und aromatische gewürze	

vegetarisch inkl. basmatireis

dal makhni	19
schwarze linsen, butter, sahn	
palak paneer	19
indischer hüttenkäse, cremiger spinat	
paneer tikka butter masala	19
indischer hüttenkäse, butter, masalasauce	
truffle palak burrata	22
burrata in cremigem spinat, schwarzer trüffel	

vegan inkl. basmatireis

aloo gobi vegan	19
kartoffeln, blumenkohl, würziges curry	
tarka dal vegan	19
gelbe linsen in leichtem würzigen curry	
channa masala vegan	19
kichererbsen in masala sauce	
vegetable curry vegan	19
saisonales gemüse in würziger Sauce	



salate

tandoori chicken caesar	19
gegrilltes hähnchenbrustfilet aus dem tandoor ofen mit parmesan und leichtem caesar dressing	
tandoori prawns caesar	22
gegrillte black tiger garnelen aus dem tandoor ofen mit parmesan und leichtem caesar dressing	
tandoori salmon dahi	24
gegrilltes lachsfilet aus dem tandoor ofen mit leichtem joghurt dressing	

extra beilagen

basmatireis	3
eine extra portion reis	
pilao	4,50
gebratener reis	
chili mushrooms (scharf)	7,50
pilze, paprika, rote zwiebeln, chili	
kachumber	5,50
gurkensalat mit leichtem joghurt dressing	
channa salat	5,50
indischer kichererbsensalat	

naan (trad. indisches weizenmehlbrot)

plain naan	5,50
naan brot natürlich	
butter naan	5,50
naan brot mit butter bestrichen	
garlic masala naan	5,50
naan brot mit butter und knoblauch bestrichen	
chili naan	5,50
naan brot gefüllt mit chili	
cheese naan	6,50
naan brot mit saftigem cheddar	
chili cheese naan	6,50
naan brot mit saftigem cheddar und chili stückchen	
trüffel cheese naan	12,00
naan brot gefüllt mit saftigem cheddar und trüffelöl	
garlic cheese naan	6,50
naan brot gefüllt mit saftigem cheddar und knoblauch	
roti	5,50
trad. Indisches naan aus vollkornmehl	

saucen

vindaloo mayo (pikant)	2	mango chutney	2
korma sauce	4,50	raita	4,50
mint chutney (scharf)	2	green chili sauce (scharf)	2

desserts

coconut ice cream	8,50	sorbet (zitrone, mango, cassis)	8
gulab jamun	8	chocolate obsession	8,50
indische griesbällchen mit vanilleeis		warmer schokoladenkuchen mit vanilleeis	
sweet naan	8	mango panna cotta à l'indienne	8,90
butter naan, nutella, pistazien & mandeln		sahnedessert mit alphonso-mango-püree	



heißgetränke

espresso	3
espresso macchiato	3,50
doppelter espresso	4,50
doppelter espresso macchiato	4,50
americano	4
cappuccino	4,50
frischer ingwer & minze tee	5

getränke

purrezza mineralwasser still, sprudel	0,35l	4,50
	0,75l	8,50
cola, cola zero	0,2l	4,50
rauch säfte & schorlen apfel naturtrüb, maracuja, cranberry, orange, grapefruit	0,4l	4,50
thomas henry pink grapefruit, mystic mango, ginger ale, ginger beer, indian & botanical tonic water, bitter lemon	0,2l	4,50

bier

tegernseer helles vom fass	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
kingfisher	0,33l	4,50
heineken 0,0%	0,33l	4,50