



AMAN

TANDOOR & BAR FRANKFURT

speisekarte



lunch menu

mo – fri | 12 – 14.30
(außer an Feiertagen)

lunch special: thali of the day

3 curries des tages, wahlweise vegetarisch oder mit hühnchen (von unserem Chefkoch täglich frisch zusammengestellt, entsprechend tagesaktuelle Allergiehinweise können beim Servicepersonal erfragt werden), mit basmatireis, butter naan (a, c, g), salat und raita (g) (joghurt-dip mit geriebenen gurken und gewürzen), keine änderung der menüzusammenstellung möglich.

19,5

salate

tandoori chicken caesar (g) 19

gegrilltes hähnchenbrustfilet aus dem tandoor ofen
mit parmesan und leichtem caesar dressing

tandoori prawns caesar (b, g) 22

gegrillte black tiger garnelen aus dem tandoor ofen
mit parmesan und leichtem caesardressing

tandoori salmon dahi (d, g) 24

gegrilltes lachsfilet aus dem tandoor ofen mit
leichtem joghurt dressing



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



tandoori (aus dem tandoor ofen) inkl. basmatireis

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

signature curries inkl. basmatireis

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

vegetarisch inkl. Basmatireis

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

vegan inkl. basmatireis

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



extra beilagen

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

naan (trad. indisches weizenmehlbrot)

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

saucen

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

desserts

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



heißgetränke

espresso (9)	3
espresso macchiato (9, g)	3,50
doppelter espresso (9)	4,50
doppelter espresso macchiato (9, g)	4,50
americano (9)	4
cappuccino (a, g)	4,50
frischer ingwer & minze tee	5

getränke

purrezza mineralwasser still, sprudel 0,75l	0,35l	4,50 8,50
cola, cola zero (1, 2, 3, 9)	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, (2, 10) bitter lemon	0,2l	4,50

bier

tegernseer helles vom fass	0,3l	4,50
	0,5l	6,50
kingfisher	0,33l	4,50
heineken 0,0%	0,33l	4,50



ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) gentechnisch verändert

ALLERGENE

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- b) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)
- c) Eier
- d) Fische und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i) Sellerie (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeloxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

***Bewerten Sie unser Restaurant auf Google-
Rezensionen (einfach QR-Code scannen):***

