

TAMARIND

HILL

LUNCH MENU

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT EINER VORSPEISE,
REIS, DAL UND NAAN SERVIERT

ALL THE MAIN COURSES COME WITH A STARTER, RICE, DAL AND NAAN

Kombinieren Sie eine Sauce Ihrer Wahl mit Fleisch, Fisch oder Gemüse und wir kreieren für Sie Ihr individuelles Thali Lunch Set. Guten Appetit!

Please combine one of the sauces with the meat or vegetable option and we create our house special thali for you

TIKKA MASALA 🌶️ 🌿 **

Cremige Knoblauch-Tomatensauce mit hand zerdrückten Bockshornkleeblättern
Creamy garlic and tomato sauce with palm crushed fenugreek leaves

KORMA * *

Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen
Creamy cashewnut and almond sauce with saffron and very mild spices

CHETTINAD 🌶️ * *

Sauce mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss
Black pepper, cinnamon, curry leaf and coconut

ALMOND AND COCONUT SAUCE 🌿 * *

Sehr reichhaltige, cremige Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert
A very rich creamy almond and coconut sauce garnished with dried rose petals

VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ 🌿 * *

Eine sehr scharfe Currysauce mit Vindaloo Masala, Kartoffeln und Zwiebelchutney
A very spicy curry sauce with vindaloo masala, potatoes and onion chutney

TAK A TAK 🌶️🌶️🌶️ 🌿 * *

Sehr scharfe, dicke Sauce mit roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
Very spicy thick sauce cooked with red onions, tomatoes, garlic and ginger on a flat pan

SAAG 🌶️ 🌿 * *

Spinat mit Zwiebel, Knoblauch und Ingwer
Spinach cooked with onion, garlic and ginger

BIRYANI 🌶️ 🌿

Basmatireis der mit neun verschiedenen Gewürzen gekocht wurde
Basmati rice cooked with nine different spices

GEMÜSE

VEGETABLES 🌿 18.95

POULET

CHICKEN * * 21.95

CREVETTEN

PRAWNS * * 24.95

PANEER

Cheese/Käse * * 19.95

LAMM

LAMB * * 23.95

FISCH

FISH 21.95

Vegan 🌿 Glutenfrei * * 🌶️ mittel scharf 🌶️🌶️ scharf 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf

HOUSE SPECIALS

CHANA BHATURA	18.95
Scharf gewürzte Kichererbsen mit gebratenem Brot und eingelegten Zwiebeln Spicy chickpeas served with a special deep fried bread and pickled onions	
SAMOSA CHAAT	16.95
Aufgeschnittene Samosas mit Joghurt, würziger Tamarindsauce und roten Zwiebeln Crushed samosas tossed in yogurt and a tangy tamarind sauce and red onions	
BUTTER CHICKEN	23.00
In Stücke geschnittenes Poulet aus dem Tandurofen in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter verfeinert, serviert mit Naan Shredded tandoori chicken cooked in a creamy tomato gravy, served with naan	
PALAK AND DAL SOUP 🍀 **	11.00
Leichte Linsensuppe mit jungem Spinat und frisch gemahlene Gewürzen Fresh lentil soup cooked with baby spinach and fresh spices	
GREEN CURRY 🍀	19.50
Gemüse in einer grünen Curry Sauce Vegetable green curry	

DRINKS

COFFEE	ICED TEA	COCKTAILS
Café Crème 4.50	Ginger & Lemongrass 6.00	Espresso Martini..... 14.00 This is a cocktail that will wake you up! Vodka, Kahlua, baileys, and fresh espresso
Espresso 4.50		
Espresso doppio 5.50	LASSI	
Cappucino 5.50	Mango, sweet & salty 6.00	Mad Punjabi 14.00 whiskey and beer cocktail with a twist
Latte Macchiato..... 5.50		
TEA	VARIOUS	
Various 5.50 Green tea, Earl Grey, Jasmine, Peppermint	Cucumber Cooler 6.00	
Ginger and Honey .. 7.00	Mumbai Lime Soda 6.00 Lime, sugarsyrup, seasalt and soda	
Orange and Mint 7.00		
Indian Chai, vegan or traditional 5.50		
with Rum 9.00		