



### Shrimps Spezialitäten

- 266 **Prawn Curry<sup>E</sup>** (mild) 14,90  
mit Shrimps<sup>B</sup>, Sahne<sup>G</sup>, Mandeln, ind. Gewürzen, Koriander
- 267 **Prawn Mushroom** Shrimps<sup>B</sup> mit fr. Champignons 15,90  
Ingwer, Koriander in einer Currysauce<sup>E</sup>
- 268 **Prawn Palak** Shrimps<sup>B</sup> gebraten 14,50  
mit indischer Spinat und indischer Gewürzen
- 270 **Prawn Korma** Shrimps<sup>B</sup> gebraten mit ind. Gewürzen 14,50  
und einer Mandel-Cashew-Sahnesauce<sup>G</sup>
- 271 **Prawn Vindaloo** (scharf) Shrimps<sup>B</sup> gebraten 15,90  
mit Kartoffeln in Currysauce<sup>E</sup>
- 272 **Prawn Jalferzi** (mittelscharf) Shrimps<sup>B</sup> 15,90  
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Möhren  
Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen
- 273 **Prawn Madras** (scharf) Shrimps<sup>B</sup> 14,90  
mit Koriander, Paprika, Ingwer in einer Currysauce<sup>E</sup>



### Indische Tandoori Spezialitäten mit Basmatireis

- 170 **Murgh Malai Tikka** gegrilltes Hähnchenfilet 12,90  
24 Stunden mariniert mit indischen Gewürzen  
und Weiße-Cashew-Sauce
- 171 **Lamm Seekh Kebabs** 14,90  
Lammhackfleisch mit gerollt & gewürzt im Tandoor gegrillt
- 172 **Chicken Tikka** Hähnchenfleischstücke, 12,50  
24 Stunden mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt
- 173a **NEU Garlic Mint Tikka** Hähnchenbrust, 12,90  
24 Stunden mariniert gegrillt in einer Paste aus Minze,  
Ingwer und Knoblauch
- 173b **NEU Mix Grill** Murgh Malai Tikka, 18,90  
Chicken Tikka, Garlic Mint Tikka



### Indische Rindfleischgerichte mit Basmatireis

- 280 **Bhuna Beef Masala** Rindfleisch 14,50  
mit pikanten indischen Gewürzen, Paprikastreifen,  
Peperoni, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 281 **Khadhai Beef** Rindfleisch, mit ind. Gewürzen, 14,50  
Paprika, Zwiebeln, Koriander in einer  
Tomaten-Currysauce<sup>E,2</sup>
- 282 **Chili Beef Masala** mit Paprika, Zwiebeln, 14,90  
Chilisauce in einer scharfen Currysauce<sup>E</sup>
- 283 **Beef Vindaloo** mit Kartoffeln und sehr scharfen 14,90  
ind. Gewürzen, Ingwer, Knoblauch  
und Koriander-Currysauce<sup>E</sup>



### Vegane Gerichte mit Basmatireis

- 252 **Channa Masala** Kichererbsen mit Ingwer, 10,50  
Knoblauch in einer pikanten Tomaten-Currysauce<sup>E,2</sup>
- 253 **Punjabi Rajma** rote Kidney-Bohnen und Kartoffeln 10,50  
mit Ingwer, Knoblauch in einer Tomaten-Currysauce<sup>E,2</sup>
- 254 **Tadka Daal** gelbe Linsen mit Ingwer, 10,50  
Knoblauch in einer Tomaten-Currysauce<sup>E,2</sup>
- 255 **Mixed Vegetable** vers. fr. Gemüse mit Currysauce<sup>E</sup> 10,50
- 256 **Daal Makhni** Spezialität des Hauses - 10,90  
schwarze Linsen mit ind. Currysauce<sup>E</sup>
- 257 **Aloo Gobhi** Kartoffeln u. Blumenkohl mit ind. Gewürzen 10,50
- 258 **Aloo Palak** Kartoffeln mit Spinat, ind. Gewürzen, Currysauce<sup>E</sup> 10,90
- 259 **Super Aloo Masala** Kartoffeln mit Ingwer, 10,50  
Knoblauch in einer Tomatencurrysauce<sup>E,2</sup>
- 259a **Mushroom Bhaji** Pilze in einer Currysauce<sup>E</sup> 10,90
- 259b **Malai Kofta** Gemüsebällchen mit versch. Gewürzen, 10,90  
fein gehackten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in einer Currysauce<sup>E</sup>
- 259c **Bhindi Masala** indischen Gewürzen, 10,90  
Okraschoten, Ingwer, Knoblauch



### KIDS MENU

- 115 Pommes frites klein 2,90 groß 3,90
- 118 Chicken Nuggets 6 Stk. 4,00 20 Stk. 13,90
- 119 Chicken Wings 8 Stk. 6,90 12 Stk. 13,90
- 121 Chili Cheese<sup>G</sup> Nuggets 5 Stk. 5,90
- 122 Mozzarella<sup>G</sup>-Sticks 5 Stk. 5,90
- 329 Kinder Schnitzel mit Pommes 7,90
- 326 Kids Pasta Napoli mit Tomatensauce 6,90  
und einer Nudelsorte nach Wahl

NEU

### Wraps

mit hausgemachter Joghurtsauce, Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

- 320 Chicken Wrap mit Chicken Nuggets 9,50
- 324 Tandoori Tikka Wrap mit Tandoori Hähnchenfleisch 9,50
- 325 Crunchy Chicken Wrap 9,50

### Desserts

- 149 Gajar Halwa mit Karotten, Zucker, Milch und Kokosraspeln 3,90
- 150 Tiramisu (ohne Alkohol) 4,50
- 151 Gulab Jamun frittierte Milchteigbällchen 2,90  
mit Rosenblättersirup serviert
- 152 Tartofu Chocolate 5,90
- 153 Cassata Eiscreme<sup>G</sup> mit kandierten Früchten 5,90
- 154 Spaghetti Eis (170 ml) 2,90
- 155 Häagen Dasz versch. Sorten (460 ml) 9,50

### Getränke

- Alkoholfreie Getränke**
- Cola, Cola Light, Cola Zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite 1l 3,50
- Mangosaft Juice 1l 4,50
- Lycheesaft Juice 1l 4,50
- Mangolassi 0,3l 4,00
- Red Bull 2,90
- Coca Cola 0,3l 2,90
- Alkoholische Getränke**
- Bier (Bitburger Pils) 0,5l 2,90
- Kingfisher (ind. Bier) 0,3l 3,50
- Wodka Gorbatschow 0,7l 19,00
- Rotwein und Weißwein 10,50

### Liefergebiete

45 min  
Lieferzeit

PLZ	Lieferort	Mindestbestellwert
63110	Rodgau Dudenhofen, Rodgau Hainhausen, Rodgau Jügesheim, Rodgau Nieder-Roden, Rodgau Rollwald, Weiskirchen	8,00
63150	Rembrücken	10,00
63322	Ober-Roden, Urberach, Waldacker, Rödermark	15,00
64859	Eppertshausen, Thomashütte	15,00
64832	Babenhausen, Harpertshausen, Langstadt, Hergershausen, Sickenhofen	25,00
64409	Messel, Grube Messel	25,00
64839	Münster, Altheim, Breitfeld, Im Schöll, Waldlager-Muna	25,00
64807	Dieburg, Dieburg Geflügelarm, Dieburg Kläranlage	25,00
63128	Dietzenbach, Steinberg, Hexenberg	20,00
63150	Heusenstamm	25,00
63500	Seligenstadt, Seligenstadt, Froschhausen, Klein Welzheim, Sachenweg, Zirlache	25,00
63179	Obertshausen, Hausen, Hochbeune	25,00
63456	Hanau-Steinheim, Hanau - Klein Auheim	25,00
63303	Dreieich Götzenhain, Offenhal	25,00
63512	Hainburg, Hainstadt, Klein-Krotzenburg, Birkenhof	25,00
63533	Mainhausen, Mainflingen, Zellhausen	25,00

### Catering Service

Für 15 Personen (nur auf Vorbestellung)  
Unsere Spezialität - Indische Platten mit Basmatireis (max. 100 Personen)

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= geschwärzt, 5= geschwefelt, 6= gewachst, 7= mit Phosphat, 8= mit Geschmacksverstärker, 9= Formfleischvorschrinken, aus Vorschrinkenteilen zusammengefügt, 10= mit Süßungsmittel, 12= mit Natriphosphat und Nitrat, 13= koffeinhaltig, 14= enthält eine Phenylalaninquelle, \* vom Drehspeiß, 16= aus Rindfleisch, 17= zur Hälfte aus Rindfleisch und Schweinefleisch, 18= aus Schweinefleisch, 19= vom Truthahn, 20= Surimi= Krebseischimitat, 21= modifizierte Stärke, 22= Verdickungsmittel, 23= Aroma, 24= Backtriebmittel, 25= Emulgatoren.

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte (Nüsse), L= Sellerie, M= Senf, N= Sesamsamen, O= Schwefeldioxid und Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten.

**IQ DESIGN GmbH**  
Ihr Profi für Druck & Gestaltung  
Mobil: 0170/42 53 024 • Tel.: 0511/48 97 85 80  
www.iq-design.co



Tel.: 06106/ 63 99 189  
06106/ 63 97 462  
E-Mail: info@supertandoori.de

Sparen Sie 5% bei Ihrer Bestellung unter  
[www.supertandoori.de](http://www.supertandoori.de) oder in der App.



**Mittagsangebote**  
Montag - Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

- Jedes indische Gericht 8,90  
Hähnchen & Vegetarisch mit Basmatireis
- Rind 9,90
- Jedes indische Gericht 9,90  
Lamm Gerichte mit Basmatireis
- Fisch 9,90

**10% Rabatt**  
bei Selbstabholung von  
Hauptspeisen  
ab 10,00 €  
(kein Mittagstisch)

**Unsere Öffnungszeiten:**

- Mo 11.00 - 22.00 Uhr
- Die Ruhetag
- Mi - So 11.00 - 22.00 Uhr  
(auch an Feiertagen)

Breslauer Str. 43 · 63110 Rodgau Nieder-Roden (Rodgau)

## Vorspeisen

160	<b>Dal Soup</b> Linsensuppe nach indischer Art	4,50
161	<b>Hühnersuppe nach indischer Art</b>	4,90
162	<b>Veggi Soup</b> Suppe mit fr. Gemüse, Ingwer, Knoblauch nach ind. Art	4,20
163	<b>Papadom</b> knusprige Linsenwaffeln (3 Stück)	2,50
164	<b>Sabji Samosa</b> 2 knusprige Teigtaschen <sup>A,C</sup> , gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	4,90
165	<b>Chicken Samosa</b> 2 knusprige Teigtaschen <sup>A,C</sup> , gefüllt mit Hähnchenfleisch	6,90
166	<b>Pakorás</b> (frittiert 6 Stück) fr. Gemüse, frittiert in Kichererbsenmehl	5,50
167	<b>Chicken Pakora</b> (frittiert 6 Stück) Hähnchenfilet in Streifen, paniert in Kichererbsenmehl	7,50
168	<b>Prawn Pakora</b> (frittiert 6 Stück) Garnelen paniert in Kichererbsenmehl	8,50
169	<b>Paneer Pakora</b> mit Käse <sup>1,G</sup> , frittiert Kichererbsenmehl	7,50
169a	<b>NEU Vegetarische Gemischte Vorspeisenplatte</b> (für 2 Personen) mit Gemüse Pakora, Paneer Pakora und Samosa	11,50
169b	<b>NEU Gemischte Vorspeisenplatte</b> (für 2 Personen) mit Chicken Pakora, Gemüse Pakora und Chicken Samosa	12,90

## Salate

	HAUSGEMACHTES JOGHURTDRESSING <sup>1</sup> , ESSIG/ÖL, BALSAMICO	klein	groß
78	<b>Tandoori Salat</b> mit Hähnchenfleischstücke 24 Stunden mariniert im Tandoor gegrillt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Eisbergsalat	8,50	9,90
80	<b>Gemischter Salat</b> mit Eisbergsalat, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Möhren	5,50	6,50
83	<b>Caprese Salat</b> mit Mozzarella <sup>G</sup> , Tomaten, Basilikum	6,90	8,90
84	<b>NEU Hähnchen Salat</b> Hähnchenbruststreifen gem. Salat mit Eisbergsalat, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren	6,90	8,90
88	<b>Sport Salat</b> gem. Salat, gegr. Hähnchenfilet in Chilisauce, Schafskäse <sup>G</sup>	6,90	8,90
89	<b>Chef Salat</b> gem. Salat, Schinken <sup>2,3,7,B</sup> , Käse <sup>1,G</sup> , Ei <sup>C</sup>	6,90	8,90

## Brot<sup>A,C</sup> aus dem Tandoori Ofen

174	<b>NEU Paneer Kulcha</b> Fladenbrot mit ind., fr., hausgem. Käse	4,20
175	<b>Keema Naan</b> hausgemachtes Fladenbrot <sup>A,C</sup> gefüllt mit würzigem Lamm-Hackfleisch	4,50
175a	<b>Peshwari Naan</b> mit versch. Nussarten und Kokos	4,40
176	<b>Butter Naan</b> hausgemachtes Fladenbrot <sup>A,C</sup> mit Butter <sup>G</sup> und Koriander	2,50
177	<b>Garlic Naan</b> hausgem. Fladenbrot <sup>A,C</sup> mit Knoblauch	3,50
177a	<b>NEU Chili Garlic Naan</b> (scharf) hausgem. Fladenbrot mit Chili und Knoblauch	3,90
178	<b>Cheese Naan</b> hausgem. Fladenbrot <sup>A,C</sup> mit Käse <sup>1,G</sup>	4,40
178a	<b>Allo Kulcha</b> hausgemachtes Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Koriander	3,90
179	<b>Dios und Saucen</b> Mixed Pickles (scharf) mit Mango	1,90
A.	<b>Mango-Chutney</b>	1,90
B.	<b>Mix Raita</b> Joghurt <sup>J</sup> mit Zwiebeln,	2,90
C.	<b>Aioli</b>	1,90
D.	<b>Chili zum selber schärfen</b> Tomaten, Gurken und indischen Gewürzen	1,90
E.	<b>Minzsauce</b> mit Minzblätter, Koriander und Joghurt	1,90



## Indische Hähnchengerichte

mit Basmatireis

195	<b>Chicken Tikka Masala</b> Tandoori Hähnchenfleisch in indischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander in einer Tomaten-Currysauce <sup>2,E</sup>	12,50
196	<b>Butter Chicken</b> Tandoori Hähnchenfleisch, Butter <sup>G</sup> mildscharfe Tomatensauce <sup>2</sup> mit Cashewkerne & ind. Gewürzen	11,90
197	<b>Chicken Vindaloo</b> Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und sehr scharfen indischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander-Currysauce <sup>E</sup>	11,50
198	<b>Chicken Curry</b> Hähnchenfleisch mit hausgemachtem Curry <sup>E</sup> , indischen Gewürzen	10,90
199	<b>Chicken Palak</b> Hähnchenfleisch mit ind. Gewürzen, Rahmspinat, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Currysauce <sup>E</sup>	11,50
200	<b>Chicken Korma</b> Hähnchenfleisch mit ind. Gewürzen, Kokosnuss & Cashewkerncreme <sup>G,H</sup> in einer milden Sahnesauce <sup>G</sup>	11,90
201	<b>Chicken Bhuna Masala</b> Hähnchenfleisch mit pikanten indischen Gewürzen, Paprikastreifen, Peperoni <sup>3</sup> , Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	11,90
202	<b>Chicken Mango Curry</b> Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch und Sahne <sup>G</sup> in Mango-Currysauce <sup>E</sup>	11,90
203	<b>Chicken Khadhai</b> Hähnchenfleisch mit ind. Gewürzen, Paprika, Zwiebeln und Koriander in einer Tomaten-Currysauce <sup>2,E</sup>	11,50
204	<b>Chicken Madras</b> Hähnchenfleisch mit Paprika, Ingwer, Koriander und scharfer Currysauce <sup>E</sup>	11,90
205	<b>Chili Chicken</b> Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Chilisauce in einer scharfen Currysauce <sup>E</sup>	12,50
206	<b>Chicken Jalfrezi</b> (mittelscharf) Chicken mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Möhren, Ingwer, Knoblauch	12,50



## Indische Lammgerichte

mit Basmatireis

210	<b>Lamb Curry<sup>E</sup></b> (mittelscharf) Lammfleisch nach einem nord-indischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen	15,90
211	<b>Lamb Vindaloo</b> Kartoffeln und Lammcurry <sup>E</sup> , Sauce mit scharfen indischen Gewürzen	14,50
212	<b>Lamb Korma</b> Lammfleisch mit ind. Gewürzen, Kokosnuss und Cashewkerncreme <sup>G,H</sup> in einer milden Sahnesauce <sup>G</sup>	14,50
213	<b>Lamb Palak</b> Lammfleisch mit ind. Gewürzen, Rahmspinat, Ingwer, Knob. & Koriander in Currysauce <sup>E</sup>	14,50
214	<b>Lamb Khadhai</b> Lammfleisch mit ind. Gewürzen, Paprika, Zwieb. & Koriander in Tomaten-Currysauce <sup>2,E</sup>	14,50



Alle indischen Hauptgerichte mit Reis **GRATIS**

## Indische Lammgerichte

mit Basmatireis

216	<b>Lamm Bhuna Masala</b> Lammfleisch mit pikanten indischen Gewürzen, Paprikastreifen, Peperoni <sup>3</sup> , Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	14,50
217	<b>Lamm Mathi Masala</b> mit Zwiebeln, Tomaten, ind. Gewürzen, Ingwer, Knob. und Koriander in einer Tomatensauce	14,50
218	<b>Lamb Jalfrezi</b> (mittelscharf) Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Möhren, Ingwer, Knoblauch	14,20
219	<b>Lamm Bhindi Masala</b> Okraschoten, Ingwer Knoblauch und Koriander mit Currysauce <sup>E</sup>	14,90



## Indische Reisgerichte

225	<b>Chicken Biryani</b> Hähnchenfl. mit gebr. Reis, Gemüse, indischen Gewürzen, Ingwer, Koriander und Raita	11,90
226	<b>Lamm Biryani</b> Lammfleisch mit gebratenem Reis, verschiedenem Gemüse und Raita	14,50
227	<b>Scampi Biryani</b> Scampis <sup>B</sup> mit Gemüse, indischen Gewürzen in einer Currysauce <sup>E</sup>	14,90
228	<b>Vegetable Biryani</b> (auf Wunsch auch vegan) verschiedenes Gemüse mit indischen Gewürzen	10,90
230	<b>Jeera Palao</b> Basmatireis mit Jeera und ind. Gewürzen	3,90
231	<b>Reis</b>	3,50



## Vegetarische Hauptgerichte

mit Basmatireis

237	<b>Paneer Mushroom</b> indischer Käse <sup>1,G</sup> und Pilze in einer Butter-Cashew-Sauce	10,90
237a	<b>NEU Vegetable Mango Curry</b> versch. Gemüse mit indischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch und Sahne <sup>G</sup> in Mango-Currysauce <sup>E</sup>	10,90
237b	<b>NEU Paneer Makhani</b> hausgem. ind. Weichkäse <sup>G</sup> , mildscharfe Tomatensauce <sup>2</sup> mit Sahne <sup>G</sup> und ind. Gewürzen	11,50
238	<b>Mushroom Bhaji</b> Pilze in einer Curry-Sahne-Sauce <sup>E,G</sup>	10,90
239	<b>Paneer Jalfrezi</b> fr. hausgemachter Käse <sup>1,G</sup> , mit Zwieb, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Currysauce <sup>E</sup> (scharf)	10,90
240	<b>Mixed Vegetables</b> (auf Wunsch auch vegan) verschiedenes, frisches Gemüse mit Curry <sup>E</sup>	10,50

## Vegetarische Hauptgerichte

mit Basmatireis

241	<b>Daal Makhni Spezialität des Hauses</b> schwarze Linsen aus Indien mit Sahnesauce <sup>G</sup>	10,90
242	<b>Palak Paneer</b> frischer, hausgemachter Käse <sup>G,1</sup> mit Spinat und indischen Gewürzen	10,90
243	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen und indische Gewürze in Currysauce <sup>E</sup>	10,50
244	<b>Shahi Paneer Masala</b> hausgem. ind. Weichkäse <sup>G</sup> mit Ingwer Knoblauch und Tomaten-Currysauce <sup>2,E</sup>	11,50
245	<b>Tadika Daal</b> gelbe Linsen mit ind. Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in einer Tomatensauce <sup>2</sup>	10,50
246	<b>Malai Kofta</b> Gemüsebällchen mit versch. Gewürzen, fein gehackten Zwiebeln, Cashewkerncreme <sup>G,H</sup> Ingwer, Knoblauch und Koriander in einer Tomaten-Sahnesauce <sup>2,G</sup>	10,90
248	<b>Aloo Gobhi Masala</b> Kartoffeln und Blumenkohl mit Ingwer, Knoblauch und Koriander	10,50
249	<b>Vegetable Korma</b> frisches Gemüse mit ind. Gewürzen Kokosnuss und Cashewcreme <sup>G,H</sup> in einer milden Sahnesauce <sup>G</sup>	10,50
250	<b>Mattar Paneer</b> hausgemachter ind. Weichkäse <sup>G</sup> mit Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten-Currysauce <sup>2,E</sup>	10,90
251	<b>Aloo Rajma</b> (vegan, scharf) rote Kidney-Bohnen und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in einer Tomaten-Currysauce <sup>2,E</sup>	10,50



## NEU Indische Fischgerichte

mit Basmatireis

260	<b>Fisch Curry</b> gebratenes Seelachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, ind. Gewürzen und Currysauce	12,90
261	<b>Fisch Mango Curry</b> gebratenes Seelachsfilet mit ind. Gewürzen, Ingwer, Koriander, Knoblauch, Kokosmilch, Sahne und Mango-Currysauce	12,90
262	<b>Fisch Madras</b> (scharf) gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Ingwer, Koriander und scharfer Currysauce	12,90

