



Shrimps Spezialitäten

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



Indische Tandoori Spezialitäten mit Basmatireis

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



Indische Rindfleischgerichte mit Basmatireis

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



Vegane Gerichte mit Basmatireis

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



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^G Nuggets** 5 Stk. **5,90**
- 122 **Mozzarella^G-Sticks** 5 Stk. **5,90**
- 329 **Kinder Schnitzel** mit Pommes **7,90**
- 326 **Kids Pasta Napoli** mit Tomatensauce und einer Nudelsorte nach Wahl **6,90**

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 mit Rosenblättersirup serviert **2,90**
- 152 **Tartofu Chocolate** **5,90**
- 153 **Cassata Eiscreme^G** 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, Froshausen, 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 zusammengesetzt, 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= Krebseischnimitat, 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.

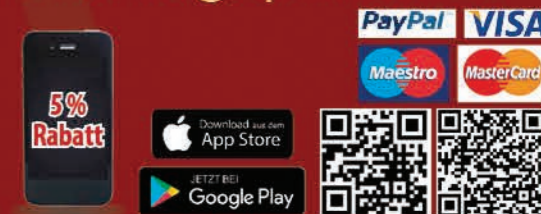
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.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

Für die Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen ist allein der Bringdienst verantwortlich. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. Mit Veröffentlichung dieser Karte verlieren alle bisherigen Karten ihre Gültigkeit!

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

Super Tandoori LIEFERSERVICE

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



Sparen Sie 5% bei Ihrer Bestellung unter www.supertandoori.de oder in der App.



Mittagsangebote

Montag - Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

- Jedes indische Gericht Hähnchen & Vegetarisch mit Basmatireis **8,90**
- Rind **9,90**
- Jedes indische Gericht Lamm Gerichte mit Basmatireis **9,90**
- 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	Dal Soup Linsensuppe nach indischer Art	4,50
161	Hühnersuppe nach indischer Art	4,90
162	Veggi Soup Suppe mit fr. Gemüse, Ingwer, Knoblauch nach ind. Art	4,20
163	Papadom knusprige Linsenwaffeln (3 Stück)	2,50
164	Sabji Samosa 2 knusprige Teigtaschen ^{A,C} , gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	4,90
165	Chicken Samosa 2 knusprige Teigtaschen ^{A,C} , gefüllt mit Hähnchenfleisch	6,90
166	Pakorás (frittiert 6 Stück) fr. Gemüse, frittiert in Kichererbsenmehl	5,50
167	Chicken Pakora (frittiert 6 Stück) Hähnchenfilet in Streifen, paniert in Kichererbsenmehl	7,50
168	Prawn Pakora (frittiert 6 Stück) Garnelen paniert in Kichererbsenmehl	8,50
169	Paneer Pakora mit Käse ^{1,G} , frittiert Kichererbsenmehl	7,50
169a	NEU Vegetarische Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen) mit Gemüse Pakora, Paneer Pakora und Samosa	11,50
169b	NEU Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen) mit Chicken Pakora, Gemüse Pakora und Chicken Samosa	12,90

Salate

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

Brot^{A,C} aus dem Tandoori Ofen

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



Indische Hähnchengerichte

mit Basmatireis

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



Indische Lammgerichte

mit Basmatireis

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



Alle indischen Hauptgerichte mit Reis **GRATIS**

Indische Lammgerichte

mit Basmatireis

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



Indische Reisgerichte

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



Vegetarische Hauptgerichte

mit Basmatireis

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

Vegetarische Hauptgerichte

mit Basmatireis

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



NEU Indische Fischgerichte

mit Basmatireis

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

