



Namaste Guten Tag . Welcome

Liebe Gäste,
mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant,
über den wir uns sehr freuen, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab.
Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres Hauses ist die unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren.

Bei uns werden für Sie nur die besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert. Umrahmt von einer landestypischen und gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Gerne bereiten wir unsere Spezialitäten nach Ihrem individuellen Geschmack zu.
Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise,
So dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreuden entspricht.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.

Ihr Tandoori Team



Restaurant
Ludwigsburg
Schwieberdinger-Straße 60
71636 Ludwigsburg

Tandoor

Ein Tandoor ist ein spezieller, mit Holzkohle oder Gas beheizter Backofen der indischen Küche. Ein-Tandoor wird nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu garenden Lebensmitteln beschickt. Einige Tandoor- Öfen sind auch schräg aufgebaut



Er besteht aus einem großen zylindrischen, aber nach oben enger werdenden feuerfesten Tonkrug, der zum Schutz vor Verbrennungen entweder im Boden versenkt oder auf einem Fundament mit einer Mörtelschicht und anderen Materialien, wie Lehm, Ziegeln oder Holz isoliert ist. Seltener ist die Brennkammer auch gemauert. Auch heute gehört der Tandoor zur Grundausstattung der nordindischen Küche. Die Holzkohle oder anderes Brennmaterial wird am Boden entzündet und der Ofen mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist.

Der Tandoor dient zum Backen von Fladenbrotten wie Nan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwände gedrückt werden und nach dem Backen mit einem Feuerhaken wieder herausgezogen werden.



Tandoor wird auch zum Garen von Fleischgerichten verwendet, deren bekanntestes das Tandoori - Chicken ist. Typisch für diese Gerichte ist das Marinieren mit einer Mischung aus **Joghurt** und Gewürzmischung **Tandoori Masala** (die ursprünglich aus der Küche von **Rajasthan** stammt) und dem Fleisch eine kräftige, orangerote Farbe verleiht. Die Fleischstücke werden zum Garen auf Spieße gesteckt, die in den Ofen gestellt werden, um so den nötigen Abstand zur Glut zu haben.

GETRÄNKE

APERETIFS

149	<i>Aperol Spritz</i> ¹	0,25 l	7,50 €
150	<i>Martini Bianco</i> ¹	5 cl	4,50 €
151	<i>Martini Rosso</i> ¹	5 cl	4,50 €
152	<i>Sherry medium</i> ¹	0,1 l	4,20 €
153	<i>Lillet Wildberry</i> ¹		7,50 €
154	<i>Campari Soda</i> ¹ /Orange	4 cl	6,20 €
155	<i>Mango-Sekt</i> ¹ Sekt mit Mango Nektar	0,2 l	6,70 €
156	<i>Kir Royal</i> ¹ Sekt mit Creme de Cassis	0,1 l	5,90 €
159	<i>Sekt dry</i> ¹	0,2 l	6,70 €
160	<i>Prosecco</i> ¹	0,1 l	4,50 €

LONGDRINGS / COCKTAILS

161	<i>Gin Tonic</i> ³ (Bombay)	4 cl	6,90 €
162	<i>Gin Tonic</i> ³ (Gin Mare)	4 cl	8,90 €
163	<i>Vodka Orange / Lemon</i> ¹	4 cl	6,20 €
164	<i>Cuba Libre</i> ^{1,11} Bacardi, Coca Cola	4 cl	6,20 €
165	<i>Bacardi Soda / Orange</i>	4 cl	5,90 €
166	<i>Jacky Cola</i> ^{1,2}	4 cl	6,80 €
167	<i>Tandoori</i> Indian rum, Mango nectar	4 cl	7,20 €

SUPPEN / SALATE

10	CHICKEN SOUP ^{a,g} Hühnersuppe	4,60 €
11	MULLIGATAWNY SOUP Currysuppe mit Zitrone und Reis	4,10 €
12	VEGETABLE SOUP ^g Gemüsesuppe	4,50 €
13	DAL SOUP ^g Linsensuppe nach Südindischer Art	4,50 €
14	TOMATOCREAM SOUP ^g Tomatencremsuppe	4,60 €
16	GEMISCHTER SALAT Wahlweise mit Joghurt - oder Kräuter / Öl / Essing - Dressing	5,60 €
17	TANDOORI SALAT ^g Gemischter Salat mit frischem Obst, Hühnerfleisch und Nüssen	9,80 €
18	YOGI SALAT ^h Gemischter Salat mit Kichererbsen, Kartoffeln, Zitrone, Ananas und Gewürzen (Indian Style)	8,70 €

VORSPEISEN

Serviert mit Salat und Saucen

20	PAPADUM Knuspriges Linsenbrot mit 3 Dips	2,90 €
21	CHICKEN TIKKA ^g Hähnchen in Joghurt mit Gewürzen eingelegt und nach indischer Art im Tandoor-Ofen gegrillt	7,20 €
22	TANDOORI CHICKEN ^g Marinierte Hühnchenschlegel aus dem Tandoor-Ofen	7,40 €

VORSPEISEN

Serviert mit Salat und Saucen

23	FISH TIKKA Fisch mit Joghurt und Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt	6,90 €
24	SAMOSA ^{a,a1} Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gewürzten Kartoffeln und Erbsen	6,20 €
25	PAKORA ^h Gemüsebällchen im Kichererbsenteig ausgebacken	5,70 €
26	CHICKEN PAKORA ^{g,h} Hühnerbrustfilet im Kichererbsenteig ausgebacken	6,50 €
27	PANEER PAKORA ^{g,h} Hausgemachter Käse mit Kichererbsen ausgebacken	6,60 €
28	ALOO CHAAT ^h Wilde Kartoffeln (Indian Style), Kichererbsen, Kartoffeln, Tomate, Gurken	6,50 €
29	SEEKH KEBAB ^{g,1} Delikat gewürztes Lammhackfleisch Am Spieß im Tandoor - Ofen gegrillt	7,00 €
30	YOGI PAKORA PLATTE ^{g,h} Für 2 personen 13,90 € Für 1 person 7,50 € Zusammenstellung aus: Paneer und Gemüse Pakora	
31	TANDOORI SPEZIAL ^g Für 2 personen 16,90 € Für 1 person 9,10 € Zusammenstellung aus: Paneer Pakora, Chicken Tikka, Fish Tikka, Seekh Kebab and Pakora	

HAUPTGERICHTE

TANDOORI Vegetarische Spezialitäten

serviert mit Tandoori Basmati Reis

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|--|---------|
| 60 | BHINDI MASALA ^g | 15,80 € | 72 | PANEER WAJID WADA ^g | 15,90 € |
| | <i>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen, nach indischer Art gekocht</i> | | | <i>Ein königlicher Leckerbissen aus der Küche des Wajid Ali Shah, haisgemachter Käse mit Zwieneeln, Tomaten, Paprika, zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandel-Sahne-Sauce</i> | |
| 61 | SHAHI PANEER ^g | 15,60 € | 73 | DAL MAKHNI ^g | 14,50 € |
| | <i>Hausgemachter Käse, mit verschiedenen Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce zubereitet (Spezialität des Hauses)</i> | | | <i>Schwarze Linsen in einer cremigen Butter-Sauce und Gewürzen zubereitet</i> | |
| 62 | DAMM ALOO TANDOORI ^{a,h} | 15,70 € | 74 | SAAG ALOO ^g | 13,40 € |
| | <i>Kartoffel-Curry (gefüllt mit hausgemachtem Käse und Gemüse) mit Mandeln, Kokosnuss in spezieller Sahnesauce zubereitet</i> | | | <i>Spinat mit Kartoffeln und Gewürzen, nach indischer Art gekocht</i> | |
| 63 | ALOO MATTAR ^g | 14,40 € | 75 | PINDI CHANA ^g | 12,70 € |
| | <i>Kartoffeln, Erbsen in einer zauberhaften, pikanten Curry-Sauce mit traditionellen Gewürzen zubereitet und mit Fenchel und Kardamon verfeinert</i> | | | <i>Kartoffeln mit Kichererbsen und Gewürzen gebraten</i> | |
| 64 | ALOO GOBI | 14,60 € | 76 | PALAK MATTER ^{g,h} | 13,50 € |
| | <i>Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer speziellen Sauce gebraten</i> | | | <i>Spinat mit Erbsen und Gewürzen nach indischer Art gekocht</i> | |
| 65 | VEGETABLE KOFTA ^{g,h} | 15,90 € | 77 | DAL TADKA ^{g,h} | 13,10 € |
| | <i>Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokosraspeln und Sahnecurry (unsere Empfehlung)</i> | | | <i>Gelbe, Linsen mit traditionellen Gewürzen zubereitet</i> | |
| 66 | NAVARATTAN KORMA ^g | 14,90 € | 78 | PANEER TIKKA MASALA ^g | 15,40 € |
| | <i>Gemischtes Gemüse mit Obst, Sahne und Nüssen nach indischer Art zubereitet</i> | | | <i>Hausgemachter Käse in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika und Tomaten zubereitet</i> | |
| 67 | MIXES VEGETABLES ^{g,h} | 15,10 € | 79 | KADAHI PANEER | 15,90 € |
| | <i>Gemischtes Gemüse und Käse, mit auserlesenen Gewürzen zubereitet</i> | | | <i>Paneer zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce</i> | |
| 68 | ALOO BAINGAN | 14,40 € | 85 | PANEER BUTTER MASALA | 16,80 € |
| | <i>Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen</i> | | | <i>Hausgemachter Käse zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen</i> | |
| 69 | MATTAR PANEER ^g | 15,40 € | | | |
| | <i>Hausgemachter Käse, zubereitet mit Erbsen und feinen Gewürzen</i> | | | | |
| 70 | BHARTHA | 15,40 € | | | |
| | <i>Auberginen im Tandoor-Ofen gegrillt, püriert und mit Zwieneeln und Tomaten gekocht</i> | | | | |
| 71 | PALAK PANEER ^g | 14,90 € | | | |
| | <i>Hausgemachter Käse, zubereitet mit Spinat und Gewürzen</i> | | | | |



HAUPTGERICHTE

MURGH CURRIES

Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Curries,
serviert mit Tandoori Basmati Reis

MUTTON CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenen Curries,
serviert mit Tandoori Basmati Reis

- | | | | | | |
|-----|---|---------|-----|--|---------|
| 88 | CHICKEN KALI MIRCH ⁹ | 17,50 € | 104 | MUTTON KALI MIRCH ⁹ | 18,70 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Saauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashew und Mandelpaste zubereitet</i> | | | <i>Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, Schwarzpfeffer, Cashew und Mandelpaste zubereitet</i> | |
| 89 | MANGO-CHICKEN MASALA ⁹ | 17,80 € | 105 | LAMB CURRY ⁹ | 16,60 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln Cashnüssen und Mangostücken in Sahne-Currysauce</i> | | | <i>Lammfleisch in pikanter Currysauce zubereitet</i> | |
| 90 | CHICKEN CURRY-SAUCE ⁹ | 15,90 € | 106 | LAMB KORMA ⁹ | 18,80 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen (pikant) zubereitet</i> | | | <i>Mit Mandeln, Kokospapeln und Kardamon, mit Sahne verfeinert</i> | |
| 91 | CHICKEN KORMA ⁹ | 16,90 € | 107 | LAMB MADRAS | 16,80 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Kokosnuss und Kardamon, mit Sahne verfeinert</i> | | | <i>Lammfleisch in scharfer Sauce, mit Tomaten und Zitrone zubereitet</i> | |
| 92 | CHICKEN MADRAS | 16,10 € | 108 | LAMB VINDALOO | 17,50 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit scharfer Sauce mit Tomaten und Zitrone</i> | | | <i>Lammfleisch in sehr scharfer Currysauce, mit Kartoffeln zubereitet</i> | |
| 93 | CHICKEN PALAK ⁹ | 15,40 € | 109 | MUTTON PALAK ⁹ | 17,50 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit mit Spinat, nach indischer Art zubereitet</i> | | | <i>Lammfleischstücke zubereitet mit spinat und verschiedenen Gewürzen</i> | |
| 94 | CHICKEN VINDALOO | 16,10 € | 110 | KADAHI GHOSHT ⁹ | 18,90 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit in sehr scharfer Sauce, mit Kartoffeln zubereitet</i> | | | <i>Zartes Lammfleisch im Spezial Topf (Karahi) mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce zubereitet</i> | |
| 95 | CHICKEN LABABDAR ⁹ | 16,80 € | 111 | MUTTON LABABDAR ⁹ | 18,50 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln</i> | | | <i>Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art</i> | |
| 96 | CHICKEN TIKKA MASALA ⁹ | 17,50 € | 112 | MUTTON JALFRAZI ⁹ | 17,80 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Paprika und Tomaten gekocht</i> | | | <i>Lammfleisch mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet</i> | |
| 97 | KADAHI CHICKEN ⁹ | 17,40 € | 113 | BHINDI GHOSHT | 18,70 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensauce</i> | | | <i>Zarte Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, nach indischer Art gebraten</i> | |
| 98 | BUTTER CHICKEN ⁹ | 17,30 € | 114 | TANDOORI SEEKH ⁹
MASALA | 17,50 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen</i> | | | <i>Mariniertes Lammhackfleisch gegrillt, anschließend mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gebraten</i> | |
| 99 | CHICKEN JALFRAZIE ⁹ | 16,20 € | 115 | LAMB MANGO ⁹
MASALA | 18,90 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Gemüse und Gewürzen zubereitet</i> | | | <i>Lamm mit mandeln Cashewnüssen und Mangostücke in Sahne-Curry-Sauce</i> | |
| 100 | GARLIC CHICKEN ⁹ | 17,90 € | | | |
| | <i>Hähnchenbrustfilet in einer Cremigen Sahnesoße mit Knoblauch Cashew und Mandelpaste zubereitet</i> | | | | |

MAIN DISHES

TANDOORI

Spezialitäten im Tandoor am Spieß gegrillt
serviert mit Tandoori Basmati Reis und Sauce

- 34 **RESHMI KABAB**^g 18,90 €
Hähnchenbrustfilet in Cashew-Joghurt
Spezialgewürz-Marinade eingelegt
- 35 **TANDOORI CHICKEN**^{g,1} 17,90 €
Hühnerschlegel mariniert in Joghurt
und Gewürzen
- 36 **CHICKEN TIKKA**^{g,1} 18,90 €
Hähnchenbrustfilet in Joghurt
und Gewürzen eingelegt
- 37 **MUTTON TIKKA** 20,90 €
Saftige Lammfleischstücke in Joghurt
und Gewürzen eingelegt
- 38 **MIX GRILL**^{g, d, b, 1} 23,80 €
Bestehend aus Tandoori Chicken,
Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka,
King Prawn und Seekh Kebab
- 39 **SEEKH KABAB**^{g,1} 18,70 €
Frisch gehacktes Lammfleisch,
delikat gewürzt
- 40 **FISH TIKKA**^d 19,60 €
Fisch in Joghurt und Gewürzen
eingelegt
- 41 **KING PRAWN TANDOORI**^{b, g} 26,60 €
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen
Eingelegt
- 42 **TANDOORI
GARLIC CHICKEN**^g 20,60 €
Hühnerschlegel in spezieller Knoblauch-
Joghurtmarinade und Gewürzen eingelegt
- 43 **OCTOPUS TANDOORI**^{g,n} 20,60 €
Oktopustuben, in Joghurt
und Gewürze eingelegt in Tandoor gegrillt

VEGETARISCHE

TANDOORI - SPEZIALITÄTEN

serviert mit Tandoori Basmati Reis und Sauce

- 80 **PANEER TIKKA SOSLIK**^g 18,90 €
Hausgemachter Käse mit Kräutern und
Gewürzen verfeinert, mit Paprika
Zwiebeln und Tomaten in Joghurtsauce
eingelegt im Tandoor. Ofen gegrillt
- 81 **VEGETABLE SEEKH KEKAB**^h 18,70 €
Gemischtes Gemüse, gehackt mit
Cashew-Rosinen, Gewürzen mariniert und
am Spieß in Tandoor-Ofen gegrillt
- 82 **STOFFED TANDOORI ALOO**^{g,h} 18,20 €
Katoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse
und Nüssen Mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln
in Joghurtsauce eingelegt und im Tandoor
gegrillt



HAUPTGERICHTE

Fisch / Meeresfrüchte

serviert mit Tandoori Basmati Reis und Sauce

- 45 **FISH KORMA**^{d,g} 17,30 €
Fischfilet (Rotbarsch) mit Mandeln,
Kokosnuss und Kardamon, mit Sahne
verfeinert
- 46 **FISH LABABDAR**^{d,g} 16,90 €
Fischfilet (Rotbarsch) mit Mandeln, Kokosnuss,
Paprika und Gewürzen nach indischer Art
- 47 **FISH KARAHI**^{d,g} 16,90 €
Fischfilet (Rotbarsch) im Spezial-Topf
mit grünem Chilli, Paprika, Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet
- 48 **PRAWN CURRY**^{b,g} 17,50 €
Riesengarnellen mit Zwiebeln, Tomaten,
Paprika, Knoblauch und Gewürzen
nach indischer Art gekocht
- 49 **PRAWN MUGHLAI**^{b,g} 19,20 €
Shrimps mit Sahne, Mandeln
und Gewürzen zubereitet
- 50 **TANDOORI SEA FOOD MIX**^{b,g,h,n} 21,90 €
Meeresteller mit Gewürzen nach
Art des Hauses zubereitet



Reisspezialitäten

serviert mit Sauce



- 53 **NAVRATAN BIRYANI**^g 15,90 €
Basmati Reis mit gemischtem Gemüse,
Obst und traditionellen Gewürzen zubereitet
mit Mandeln und Cashewnüssen verfeinert
- 54 **TANDOORI BIRYANI** 19,80 €
Basmati Reis mit Hühnerfleisch,
Lammfleisch und Dry Fruit
(Cashew, Mandeln Rosinen)
nach indischer Art
- 55 **VEGETABLE BIRYANI** 15,80 €
Basmati Reis mit Gemüse und
Gewürzen nach indischer Art
- 56 **CHICKEN BIRYANI** 16,80 €
Basmati Reis mit Hühnerfleisch und
Gewürzen nach indischer Art zubereitet
- 57 **LAMB BIRYANI** 17,80 €
Basmati Reis mit Lammfleisch und
Traditionellen Gewürzen zubereitet
- 58 **PRAWN BIRYANI**^{b,g} 18,10 €
Basmati Reis mit Shrimps und
Gewürzen nach indischer Art

Eine Anmerkung zum "Indian curry":

Curry kommt von dem südindischen Wort Kari,
welches übersetzt "Sauce" bedeutet.

Wir servieren Ihnen eine Kreation aus verschiedenen
Gewürzen, in der sich der Geschmack von Fleisch,
Fisch und Gemüse voll entfalten kann..

BEILAGEN

INDISCHES BROT

Ganz frisch and hausgemedit

- | | | |
|-----|---|--------|
| 133 | CHEESE NAAN ^{a, a1, g} | 6,20 € |
| | <i>Naan gefüllt mit Käse</i> | |
| 135 | NAAN ^{a, a1} | 3,80 € |
| | <i>Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken</i> | |
| 136 | BUTTER NAAN ^{a, a1, g} | 4,40 € |
| | <i>Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken</i> | |
| 137 | GARLIC NAAN ^{a, a1, g} | 4,90 € |
| | <i>Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch gewürzt, im Tandoor gebacken.</i> | |
| 138 | ROTI ^{a, a1, a2} | 2,90 € |
| | <i>Brot aus Vollkornfladenbrot im Tandoor gebacken</i> | |
| 134 | GARLIC BUTTER ROTI ^{a, a1, g} | 3,50 € |
| | <i>Fladenbrot aus Weizen-Vollkornmehl mit Butter und Minze</i> | |
| 139 | POORI ^{a, a1, a2} | 3,90 € |
| | <i>Aus Vollkornmehl, in Öl frittiert</i> | |
| 140 | PUDINA PAHRATHA ^{a, a1} | 4,40 € |
| | <i>Aus Vollkornmehl, Butter und Minze im Tandoor gebacken</i> | |
| 141 | ALOO PAHRATHA ^{a, a1, a2} | 5,90 € |
| | <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffeln gefüllt und im Tandoor gebacken</i> | |
| 142 | TANDOORI KULCHA ^{a, a1, a2, g} | 6,50 € |
| | SPEZIAL
<i>Gefülltes Brot nach Ihrem Wunsch: Wahlweise mit Zwiebeln oder Gemüse im Tandoor gebacken</i> | |
| 143 | KHEEMA NAAN ^{a, a1, g} | 6,50 € |
| | <i>Mit Lammfleisch gefüllt</i> | |

- | | | |
|-----|---|--------|
| 144 | MASALA NAAN ^{a, a1, g} | 4,80 € |
| | <i>Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl, Butter und Gewürzen im Tandoor gebacken</i> | |

RAITAS

Typische Indische joghurtspise als Beilage

- | | | |
|-----|--|--------|
| 119 | PLAIN DAHI ^g | 2,30 € |
| | <i>Milder Naturjoghurt</i> | |
| 120 | KHEERA RAITA ^g | 3,70 € |
| | <i>Joghurt mit Gurken</i> | |
| 121 | ALOO RAITA ^g | 3,80 € |
| | <i>Würzige Kartoffeln in Joghurt</i> | |
| 122 | MIXED RAITA ^g | 4,20 € |
| | <i>Würzige Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Joghurt</i> | |
| 123 | PINEAPPLE RAITA ^g | 4,20 € |
| | <i>Würziger Joghurt mit Ananas</i> | |

VEGETARISCH

Bestellen Sie typisch indische Gemüse-oder Linsengerichte als kleine Beilage zu Ihrem-Hauptgericht.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne was mit Ihrem gewählten Hauptgericht harmoniert.



Anmerkung zum indischen Brot:

Brot als Beilage ist in ganz. Indien beliebt und wird aus Weizen-, Hafer-, Hirse-, oder Maismehl gebacken, geröstet oder frittiert. Es wird zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und wie Besteck verwendet: Nehmen Sie ein Stück Brot, um zum Beispiel Fleischstücke oder Linsengerichte zusammen mit der Sauce aufzunehmen **köstlich!**



MENU

TANDOORI MENÜ^{h, g, a} *Für 2 personen*

APERITIV
Sekt mit Mangosaft

PAPADUM
Knuspringes Linsenmehlbrot

DAL SOUP
Linsenseuppe nach südindischer Art

TANDOOR KA KAMAL
*Zusammenstellung aus Chicken Tikka, Fish Tikka,
Seekh Kebab, Tandoori Chicken, King Prawn
serviert mit saucen*

BUTTER CHICKEN
*Hühnerfleischstücke zubereitet in einer Butter-Tomaten-
Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen*

KARAHI GHOSH
*Zarte Lammfleischstücke im Spezialtopf (Karahi)
mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch und Tomatensauce zubereitet*

VEGETABLE PULAO
Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse

GARLIC NAN
*Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl
mit Knoblauch gewürzt, im Tandoor gebacken*

KULFI or INDISCHER TEE

*Für 2 personen 65,90 €
jede weitere person 32,50 €*

ROYAL MENÜ^{h, g, a} *Für 2 Personen*

APERITIV
Indischer Rum mit Mangosaft

PAPADUM
Knuspringes Linsenmehlbrot

CHICKEN SOUP
Hühnersuppe

SAMRAT ZAHLA
*Zusammenstellung aus Fish Tikka, Paneer Tikka
Seekh Kebab, Chicken Pakora, Samosa
serviert mit saucen*

CHICKEN MASALA MANGO
*Hühnerfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen
und Mangostücke in Sahne-Currysauce*

ALOO GOBI
*Blumenkohl und Kartoffeln mit
Tomaten, Zwiebeln und feinen Gewürzen, in einer
speziellen Sauce gebraten*

NAAN
*Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl
im Tandoor gebraten*

VEGETABLE PULAO
Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse

KULFI or INDISCHER TEE

*Für 2 personen 65,90 €
jede weitere person 32,50 €*



MENU

PUNJABI MENÜ^{h, g, a}

Vegetarisches Menü für 2 Personen

PAPAD

Knuspriges Linsenmehl Brot

DAL SOUP

Linsensuppe nach südindischer Art

VISHNU PLATTE

Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Samosa, Mixed Pakora serviert mit Salat

VEGETABLE KOFTA

Gemüsebällchen mit Nüssen, Kokos und Sahnecurry

ALOO GOBI

Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln, und feinen Gewürzen, in einer speziellen Sauce gebraten

TANDOORI BASMATI RICE

NAAN

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken

FIRNI

Indisches Dessert mit Safran und Pistazien

SAHIB^{h, g, a}

*Menü für 2 Personen
Wahlweise mit Lamm - oder Hühnerfleisch
bzw. Kartoffeln oder Spinat mit Erbsen*

PAPAD

Knuspriges Linsenmehl Brot

MULLAGATWANY SOUP

Currysuppe mit Zitrone und Reis

SAHIB

bestehend aus Tandoor Chicken, Paneer Pakora, Mixed Pakora serviert mit Salat

CHICKEN KORMA oder LAMM KORMA

Hühner / Lammfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, und Kardamom, mit Sahne verfeinert

ALOO MUTTER oder PALAK MUTTER

Kartoffeln oder Spinat mit Erbsen und Gewürzen, nach indischer Art zubereitet

TANDOORI BASMATI REIS

NAAN

Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken

FIRNI

Indisches Dessert mit Safran und Pistazien

*Für 2 personen 55,90 €
jede weitere person 27,00 €*

*Für 2 personen 56,90 €
jede weitere person 27,50 €*



VEGETARIAN MENÜ

MAHARANI MENÜ^{a, g, h}

Für 2 personen

PAPAD

Knuspriges Linsenmehlbrot

TOMATOCREAM SOUP

Tomatencremesuppe

MAHARANI PLATTE

*Zusammenstellung aus Paneer Tikka,
Paneer Pakora, Samosa, Mixed Pakora*

SAHI PANEER

*Hausgemachter Käse, mit verschiedenen
Gewürzen in einer Butter- Tomaten-Sahne
Currysauce zubereitet*

MIXED VEGETABLE

*Gemischtes Gemüse,
mit auserlesenen Gewürzen zubereitet*

DAL TADKA

Galbe Linsen mit traditionellen Gewürzen gekocht

VEGETABLE PULAO

Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse

GARLIC NAAN

*Hausgemachtes Brot aus Weizenmehl
mit Knoblauch gewürzt, im Tandoor gebacken*

KULFI or INDISCHER TEE

*Für 2 personen 64,90 €
jede weitere person 32,00 €*

THALIS

Thalis gibt es nur Samstags
und Sonntags von 12:00 - 14:30



YOGI THALI g, h, a1 Vegetarisch

PLATTE MIT 6 SCHALEN FÜR 1 PERSON

2 GEMÜSEGERICHTE
Dal (indisches Linsengericht)
Raita (Joghurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)
Salat, Papadum und Naan

14,50 €

SHAHI THALI g, h, a1

PLATTE MIT 6 SCHALEN FÜR 1 PERSON

Butter-Chicken, Hühnerfleischstücke zubereitet in
Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce, Gewürze

1 Gemüsegericht
Dal (indisches Linsengericht)
Raita (Joghurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)
Salat, Papadum und Naan

16,50 €

NAWABI THALI g, h, a1

PLATTE MIT 6 SCHALEN FÜR 1 PERSON

Mutton Lababdar, Lammfleisch mit Zwiebeln,
Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen

1 Gemüsegericht
Dal (indisches Linsengericht)
Raita (Joghurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)
Salat, Papadum und Naan

16,90 €

MAHARAJA THALI g, h, a1

PLATTE MIT 6 SCHALEN FÜR 1 PERSON

Butter-Chicken, Hühnerfleischstücke zubereitet in
Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce, Gewürze

Mutton Lababdar, Lammfleisch mit Zwiebeln,
Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen

Dal (indisches Linsengericht)
Raita (Joghurt mit Gewürze)

Paloureis (Basmatireis mit Gemüse und Gewürze)
Salat, Papadum und Naan

18,90 €

DESSERTS

INDISCHE DESSERTS

EIS

<p>145 KULFI^g 5,90 € <i>Hausgemachtes indisches Eis, mit Mandeln, Pistazien und Kardamon verfeinert, serviert mit Mangopüree</i></p> <p>146 FIRNI^g 4,90 € <i>Indisches Dessert mit Safran und Pistazen</i></p> <p>147 FRUIT CREAM^g 5,20 € <i>Indischer Früchtesalat mit Sahne und Mangocreame zubereiter</i></p> <p>148 MANGO CREAM^g 5,10 € <i>Indische Mangocreame mit Nüssen und Kokosraspeln</i></p> <p>149 BURFI^{g,h} 4,50 € <i>Indische Milch-Mandel-Konfekt</i></p> <p>150 GULAB JAMUN^{g,h} 5,90 € <i>Indisches Dessert aus Milchpulver und kokosraspeln</i></p>	<p>600 TANDOORI MIX^g 6,90 € <i>Hausgemachtes indisches Eis auf Sahne mit Mangocreame und Nüssen</i></p> <p>601 GEMISCHTES EIS^g 5,50 € <i>Je eine Kugel Vanille-, Schokolade- und Erdbeer-Eis mit Sahne</i></p> <p>602 FÜRST PÜCKLER -BECHER^{g,h} 5,20 € <i>Vanille-, Schokolade- und Erdbeer-Eis mit Sahne, und Erdbeersauce</i></p> <p>603 TUTTI-FRUTTI^g 5,90 € <i>Verschiedene Eis-Sorten mit reichlich Früchten und Sahne</i></p> <p>604 NUSSKNACKER^g 5,90 € <i>Walnusseis und Schokolade mit Sahne und Walnussstücken</i></p>
--	---

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

	0,2 l	0,4 l
<i>Coca Cola</i> ^{1,11}	3,00 €	4,50 €
<i>Fanta</i> ¹	3,00 €	4,50 €
<i>Spezi</i> ^{1,11}	3,00 €	4,50 €
<i>Sprite</i> ¹	3,00 €	4,50 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{11,7}	4,00 €	
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ¹	4,00 €	
<i>Schweppes Tonic Water</i> ^{7,11}	4,00 €	
<i>Teinacher Minerawasser</i>		3,50 €
<i>Apfelsaft</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Orangensaft</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Johannisbeer Nektar</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Johannisbeer shorle</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Mango Nektar</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Mango shorle</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Maracuja Nektar</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Maracujashorle</i>	3,00 €	4,50 €
<i>Teinacher Gourmet</i>	Flasche 0,33 l	3,50 €
<i>Teinacher Gourmet</i>	Flasche 0,75 l	6,20 €
<i>Teinacher Naturell</i>	Flasche 0,33 l	3,50 €
<i>Teinacher Naturell</i>	Flasche 0,75 l	6,20 €

LASSIS

indische joghurtgeränke

<i>Lassi süß / salzig</i> ⁹	4,20 €
<i>Lassi Maracuja</i> ⁹	4,50 €
<i>Lassi Mango</i> ⁹	4,50 €
<i>Lassi Granatapfel</i> ⁹	4,50 €
<i>Lassi Kokos</i> ⁹	4,50 €
<i>Tasse Masala Chai</i> ⁹	3,50 €
<i>Indischer Gewürztee mit Kardamin und Milch</i>	
<i>Tasse Tee</i>	3,50 €
<i>Schwarzer Tee / Grüner Tee</i>	
<i>Früchtetee / Kamillentee / Pfefferminztee</i>	
<i>Tasse Kaffee</i> ⁹	3,50 €
<i>Tasse Espresso</i> ⁹	3,00 €
<i>Tasse Espresso doppelt</i> ⁹	4,00 €
<i>Tasse Cappuccino</i> ^{9,9}	4,50 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{9,9}	4,50 €



GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

		<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
175	Fürstenberger Pils ^a	3,50 €	5,00 €
176	Paulaner Hefe Hell ^a	3,50 €	5,00 €
177	Radler / Weizenradler ^a	3,30 €	4,70 €

FLASCHENBIERE

180	Paulaner Hefe Dunkel ^a	0,5 l	4,50 €
	Paulaner Crystal	0,5 l	4,50 €
	Paulaner Alcohol Free	0,5 l	4,50 €
185	Kingfisher ^a (Indisches Bier)	0,33 l	4,10 €
186	Fuerstenberg ^a Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
188	Paulaner Urtyp ^a	0,5 l	4,50 €

196	Mango Schnaps	2 cl	3,00 €
197	Kokos Schnaps	2 cl	3,00 €
198	Old Monk Indian rum	2 cl	3,70 €

WHISKY

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
205	Chivas Regal	3,90 €	6,80 €
206	Jack Daniels	3,50 €	6,70 €
207	Johnnie Walker Black Label Blended Scotch Whisky	3,90 €	6,80 €
208	Bushmills Irish Whisky	3,40 €	6,30 €
209	Indian Whisky	3,20 €	5,70 €

DIGESTIF

210	Ramazotti	2 cl	3,00 €
217	Tequilla	2 cl	3,00 €
219	Krischwasser	2 cl	3,00 €
222	Williams Birne	2 cl	3,00 €
224	Jagermeister	2 cl	3,00 €
226	Ouzo	2 cl	3,00 €



GETRÄNKE

OFFENE WEINE

Weißwen 0,2 l

DEUTSCHLAND

230 Rosswager Halde Riesling trocken Qualitätswein¹ 5,80 €
*Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen e.G.
 feinherb, frisch und elegant*

231 Fellbache lümmeler riesling halbtrocken Qualitätswein¹ 5,80 €
*Fellbacher Weingärtner
 rassig, eleganter Riesling*

ITALIEN

232 Pinot Grigio¹ 6,00 €
*Nussnoten Cantina Valpantena, helles strohgelb, spritzige Säure,
 rassig, sehr elegant, Aromen von Birnen, Apfel und Nusssorten*

SÜDAFRIKA

233 M.A.N Chenin Blanc trocken¹ 6,00 €
*Family Wein in der Nase reife, exotische Früchte,
 frische-fruchtige Art*

INDIEN

234 Sula Sauvignon Blanc halbtrocken¹ 6,00 €
*Mit pikanten Johannis und Stachelbeerearomen,
 häufig mit „grünen“ Pfeffernoten*

235 Sula Chenin Blanc trocken¹ 6,00 €
fruchtig, elegant, weich, mineralisch

Weißherbst/ Rose Wein 0,2 l

240 Rosswager Halde Weißherbst trocken¹ 5,90 €
*Qualitätswein Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen e.G.
 weicher fruchtiger Geschmack, lebendig und erfrischend*

241 The Pavillion Shiraz Rose trocken Südafrika¹ 5,90 €
*Weingut Boschendals intensives Bouquet von Erdbeeren und Waldfrüchten,
 harmonische Frucht, eigene Süße unterstreicht das Aroma*

GETRÄNKE

Rotweine 0,2 l

DEUTSCHLAND

- 245 Rosswager Halde Lemberger mit Trollinger¹** 5,80 €
*Qualitätswein Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen e.G.
 saftig, süßig, frisch, angenehme Fruchtsäure, dezenter Gerbstoff*
- 246 Heilbronner Staufenberg Trollinger trocken¹** 5,80 €
*Qualitätswein Genossenschaftskellerei
 Heilbronn-Er4lenbach-Weinberg e. G.
 kräftig, gehaltvoll, herzhaft*

ITALIEN

- 247 Sant Agostino Merlot trocken, D.O.C¹** 5,80 €
kräftig, harmonisch, samtiger Körper
- 249 Montepulciano, trocken¹** 5,80 €
kräftig rote Farbe, fruchtig, vollmundig im Geschmack

ARGENTINA

- 248 Trapiche Oakcask Malbec, trocken¹** 5,80 €
kräftig, harmonisch und fruchtig

INDIEN

- 250 Sula Rotwein trocken¹** 6,00 €
*Ein Geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper
 akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume und Gewürznoten*

Weinschorle 0,2 l

- 255 Weißweinschorle¹** 4,50 €
Aus deutschem Qualitätswein / Süß oder Sauer
- 256 Rotweinschorle¹** 4,50 €
Aus deutschem Qualitätswein / Süß oder Sauer
- 257 Roseweinschorle¹** 4,50 €
Aus deutschem Qualitätswein / Süß oder Sauer

GETRÄNKE

FLASCHENWEINE

WEIßWEINE 0,75 L

DEUTSCHLAND

261 Verrenberger „Butzen“¹ 29,00 €
Chardonnay trocken Qualitätswein
Weingut Fürst Hohenlohe-Öhringen
Aroma von Quitte und Apfel, saftiger Abgang

262 Königshausener Hasenberg¹ 25,00 €
Weißburgunder Kabinett trocken
Prädikatswein
duftig, eleganter Körper, markante Säure

273 Sekt¹ 28,00 €
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken

INDIEN

263 Sula Sauvignon Blanc halbtrocken¹ 23,00 €
Mit pikanten Johannis und Stachelbeerearomen
häufig mit „grünen“ Pfeffernoten

2631 Sula Chenin Blanc trocken¹ 23,00 €
fruchtig, elegant, weich, mineralisch

ITALIEN

264 Pinot Grigio Sacchetto¹ 26,00 €
Indicazione Geografica Tipica
herzhaft, leicht, weich, harmonisch, trocken

SPANIEN

260 Bodegas Monte blanco¹ 28,90 €
Verdejo-Rueda
Doc Bodegas Ramon Bilbao

ROSEWEIN 0,75 L

272 Birnbauer Spätburgunder Rose¹ 29,00 €
Qualitätswein Weingut Markgraf von Baden
erfrischend, fruchtig, trocken

274 Sekt¹ 28,00 €
Freixnet Carta Rosado Rose Schaumwein mit
Flaschengärung und nicht allzu trocken

ROTWEINE 0,75 L

DEUTSCHLAND

265 Collegium Wirtemberg¹ 31,00 €
Lemberger trocken
Qualitätswein
Weingärtner Rotenburg&Uhlbach e. G.
Kraftvoller und eleganter Lemberger

266 Verrenberger „Butzen“¹ 31,00 €
Spätburgunder trocken
Qualitätswein
Weingut Fürst Hohenlohe-Öhringen
kräftig, harmonisch, feine Art

ITALIEN

267 Dolcetto d'Alba¹ 40,00 €
DOC
Marchesi di Barolo S.p.A
fruchtig, elegant, weich, mineralisch

268 Rosso Montepulciano¹ 32,00 €
D.O.C.G trocken
fruchtig, elegant, weich, mineralisch

CHILLE

269 Montgras Reserva¹ 32,00 €
Cabernet Sauvignon Syrah
Colchagua Valley Chile
samtig, vollmundig, Röst- und Vanillearomen

INDIEN

270 Sula trocken¹ 24,00 €
Ein geschmeidiger Rotwein mit mittleren Körper
akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume mit
attraktiven Aromen nach Pfeffer

PARTY - SERVICE

Sie feiern einen festlichen Anlass und möchten Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen?

Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

Sie wählen aus unserer Speisekarte die gewünschten Gerichte aus. Unser Tandoori-Team liefert dann die Speisen servierfertig, in Chafing-Dish Behältern, direkt und bequem zu Ihnen nach Hause.



CATERING-SERVICE

Auch in größerem Umfang sorgen wir für den richtigen kulinarischen Rahmen. Sie wählen mit uns die Zutaten für ein reichhaltiges und abwechslungsreiches indisches Buffet.

Wir kümmern uns auf Wunsch auch um den Service und Präsentation während des Events.

Die Palette umfasst Indiens vielfältige Küche: Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf – hier findet jeder Ihrer Gäste etwas nach seinem Geschmack.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem! Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne bei der Planung.

Ihr Tandoori Team

INDISCHE GEWÜRZE

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamon und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.



BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

KARDAMON

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

KNOBLAUCH

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.

PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

STINKASANT

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.

ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse