



AMAN

TANDOOR & BAR FRANKFURT

speisekarte

vorspeisen	poppadum		5
	knusprige linsenfladen, minz-joghurt-sauce		
	mixed vegetable pakora basket		12
	gemischtes gemüse & hüttenkäse in kichererbsenteig frittiert		
	prawn pakoras		16
	black tiger garnelen in kichererbsenteig frittiert, vindaloo mayo		
	truffle palak burrata		17
	burrata in cremigem spinat, schwarzer trüffel		
	malai prawns		17
	black tiger garnelen, cashew-butter-sauce	mit trüffel	22
tandoori chicken tikka (4)		14	
gegrilltes hähnchen aus dem tandoor ofen, minz-joghurt-sauce			
spicy baby calamari		16	
frittierte baby calamari, zitrone, chaat masala & aman sauce			
keema tacos (3)		15	
knusprige tacos, würziges lammhackfleisch, aman sauce, tomaten, rote zwiebeln, cheddar			
channa masala tacos (3)		14	
knusprige tacos, channa masala, aman sauce, tomaten, rote zwiebeln, cheddar			
gemischte vorspeisenplatte (ab 2 Personen)		16	
poppadum, vegetable & prawn pakoras, tandoori chicken tikka & channa salad		pro person	

tandoori	tandoori lamb chops (5) gegrilltes lammkarree aus dem tandoor ofen	29
	tandoori prawns gegrillte black tiger garnelen aus dem tandoor ofen	24
	tandoori chicken tikka (6) gegrilltes hähnchenbrustfilet aus dem tandoor ofen	21

curries inkl. basmatireis

butter chicken gegrilltes chicken tikka, butter, sahne, tomaten	21	dal makhni schwarze linsen, butter, sahne	18
	mit burrata 25		
chicken tikka masala gegrilltes chicken tikka, tomaten, masala sauce	21	palak paneer indischer hüttenkäse, cremiger spinat	18
chicken korma hähnchen gekocht, cashew-butter sauce, schwarzer trüffel	21 27 27	paneer tikka butter masala indischer hüttenkäse, butter, masalasaucen	18
	mit garnelen mit trüffel		
mango chicken hähnchen, mango-joghurt-curry	21	aloo gobi vegan kartoffeln, blumenkohl, würziges curry	18
chicken vindaloo (scharf) hähnchen, kartoffeln, vindaloo curry	21	tandoori vegetable curry vegan saisonales gemüse in würziger sauce	18
balti lamb (scharf) mariniertes lammfleisch in würziger sauce	23	tarka dal vegan gelbe linsen in leichtem würzigem curry	18
chili chicken (scharf) Hühnerbrustfilet, paprika, rote zwiebeln, chili	21	channa masala vegan kichererbsen in masala sauce	18

extra beilagen

basmatireis	4	garlic masala naan	5.5
pilao (fried rice)	5	butter naan	5.5
fried chili bhutta (scharf) frittiertes mais, tomaten, rote zwiebeln	7	plain naan	5
channa salad indischer kichererbsensalat	6	cheese naan	6.5
		truffle cheese naan	12
		roti	5

saucen

vindaloo mayo (pikant)	2	mango chutney	3
korma sauce	4	raita	3
mint chutney (scharf)	3	green chili sauce (scharf)	3

desserts

coconut ice cream	9
gulab jamun Indische griesbällchen mit vanilleeis	8
sweet naan butter naan, nutella, pistazien & mandeln	8

heißgetränke

espresso	3
espresso macchiato	3.5
doppelter espresso	4.5
doppelter espresso macchiato	4.9
americano	4
cappuccino	4.5
frischer ingwer & minze tee	5

getränke

purrezza mineralwasser still, sprudel	0,35l	3.5
	0,75l	8
cola, cola zero	0,2l	3.5
rauch säfte & schorlen apfel naturtrüb, maracuja, cranberry, orange, grapefruit	0,4l	4.5
thomas henry pink grapefruit, mystic mango, ginger ale, ginger beer, indian & botanical tonic water, bitter lemon	0,2l	4.5

weisswein 0,15l

2022 riesling „alte reben“ markus schneider, pfalz	9.5
2022 grauburgunder „grenzgänger“ friedrich becker, pfalz	9.5
2021 bourgogne blanc „le renard“ devillard, burgund, frankreich	9.5
2022 sauvignon blanc wohlmut, südsteiermark, österreich	9.5
2022 lugana ca dei frati, veneto, italien	9.5

roséwein 0,15l

2022 cuvée “fleury” pescaja, piedmont, italien	9.5
--	-----

rotwein 0,15l

2019 pinot noir “reserve” weingut sterneberg, baden	9.5
2020 primitivo tagaro, apulien, italien	9.5
2018 cabernet sauvignon robert mondavi, napa valley, usa	9.5

bier

spaten helles vom fass	0,2l	4
	0,4l	5.5
kingfisher	0,33l	5
heineken 0,0%	0,33l	4.5