

Vegetarische Gerichte

- 356 Sabzi Bahaji**
gemischtes Gemüse in
Currysauce¹⁰⁾ frisch zubereitet 
- 357 Sabzi Korma**
frisch zubereitetes Gemüse
in einer milden
Sahnesauce¹¹⁾ aus Gewürzen
- 358 Palak Paneer**
Hausgemachter Rahmkäse¹²⁾ mit Blattspinat,
Ingwer, Tomaten und Zwiebeln zubereitet
- 359 Chana Masala**
Kichererbsen in pikanter Curry- Gewürzsauce¹³⁾
- 360 Daal Makhni**
Linsen in Butter¹⁴⁾, Knoblauch und
Ingwer zubereitet
- 361 Aloo Chana Masala**
Kartoffeln und Kichererbsen
mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
gebacken in Currysauce¹⁵⁾
- 362 Aloo Gobi Masala**
Kartoffeln und Blumenkohl
mit Zwiebeln und Ingwer- Currysauce¹⁶⁾
- 363 Baingan Bhartha**
Aubergine in Tandoor gegrillt pikant gewürzt
mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 364 Navrattan Panir (mild)**
hausgemachter Rahmkäse¹⁷⁾ mit Gemüse,
Sahnesauce¹⁸⁾, Mandeln und Cashewkernen
- 365 Bhindi Masala**
Okraschoten mit Zwiebeln und feinen
Gewürzen nach indischer Art

Reis Gerichte

- 366 Chicken Biryani**
Basmatireis zubereitet
mit Hähnchenbrustfilet
Mandeln und Nüssen 
- 367 Lamm Biryani**
Basmatireis mit
Lammfleisch,
Mandeln und Nüssen
- 368 Vegetarisch Biryani**
Basmatireis zubereitet
mit knackigem Saison Gemüse,
Mandeln und Nüssen

Salate

- 12,90** Wahlweise: hausgemachtes Joghurt dressing^{19),20)} oder Essig/ Öl
- 370 Kleiner Salat** kleiner bunter gemischter Salat **4,00**
- 371 Gemischter Salat normal** **5,00**
- 372 Thunfisch Salat** **7,50**
großer gemischter Salat mit Thunfisch²¹⁾
- 373 Hähnchen Salat** **8,00**
gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen
mit gemischtem Salat
- 374 Hawaii Salat** **8,00**
grüner Salat, Tomaten, Gurken,
Ananas, Mais, Oliven²²⁾ 
- 375 Adam Lamm Salat** **9,50**
großer gemischter Salat
mit im Tandoor gegartem Lammfleisch
- 376 Portion Reis** **4,50**
- 12,90** **Dessert**
- 376 Tiramisu**^{23),24)} **4,90**
- 377 Gulab Jamun** **4,90**
In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen 
- 378 Eingelegte Jalebi** **5,90**
In süßem Milchsirup²⁵⁾ eingelegte Jalebi

Getränke

- 380 Mango Lassi**²⁶⁾ **4,00**
Joghurtgetränk mit Mango nach indischer Art (süß)
- 381 Mineralwasser** **1,0 l** **2,00**
- 382 Coca Cola**^{27),28)} **1,0 l** **3,30**
- 383 Fanta**^{29),30)} **1,0 l** **3,30**
- 384 Sprite** **1,0 l** **3,30**
- 385 Bitburger Pilsener** **0,5 l** **3,30**
- 386 Hefeweizen** **0,5 l** **3,50**
- 387 Kristallweizen** **0,5 l** **3,50**
- 388 Lambrusco** **0,7 l** **11,90**
- 389 Chianti** **0,7 l** **13,90**

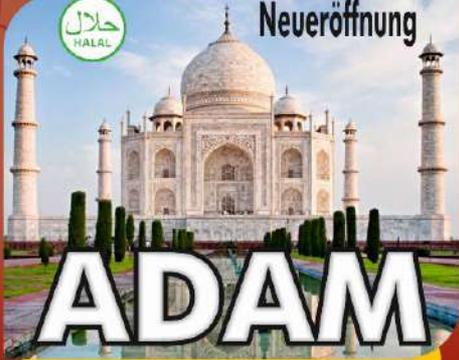
Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmitteln, 4= mit Farbstoffen, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmitteln, 7= Koffeingehaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle, 11= Stabilisatoren, 12= Verdickungsmittel, 13= Säuerungsmittel.

Allergenkennzeichnung: Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können..

a. Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen).
b. Krebstiere. c. Eier und Eiererzeugnisse. d. Fisch und Fischerzeugnisse.
e. Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse. f. Soja und Sojaerzeugnisse.
g. Milch und Milcherzeugnisse. h. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse). i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse. j. Senf und Senferzeugnisse. k. Sesamamerzeugnisse. l. Schwefeldioxid und Sulfate.
m. Lupinen. n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamaris, Austern).



Neueröffnung



ADAM

Tandoor Restaurant

Indische und Pakistanische Spezialitäten
Immer frisch zubereitet
Abhol- und Lieferservice
Hauptstraße 51 / 55120 Mainz

**Tel. 06131-
62 33 323**

Fax: 06131- 62 33 325



www.adamtandoor-mainz.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 11:00 - 14:00 & 17:00 - 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage: 11:30 - 23:00 Uhr

Immer frisch zubereitet!

Lieferung: (+ Lieferkosten)

Ab 10€: Mainz - Mombach, Neustadt.

Ab 12€: Hartenberg, Münchfeld, Gonsenheim.

Ab 15€: Oberstadt, Finthen, Drais, Lerchenberg, Uniklinik,
Bretzenheim.

Ab 20€: Weisenau, Marienborn, Hechtsheim.

Ab 25€: Laubenheim, Budenheim, Heidesheim.

Inhaber: M. Yar

Feiern Sie Geburtstage,

Weihnachtsfeiern, Jubiläen, Kommunionen, Konfirmationen,
Familientreffen und Hochzeiten bis zu 200 Personen.

Vorspeisen

- 301 Papadam (3 Stück)** 4,50
Knusprige leichte Linsenwaffel mit Sauce^(a)
- 302 Samosa Teigtaschen^(a)** 5,90
mit Gemüsefüllung
- 303 Sabzi Pakora** 5,50
frisches Gemüse im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 304 Chicken Pakoras** 5,90
zartes Hühnerfleisch im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 305 Paneer Pakoras** 6,90
mit frischem hausgemachtem Rahmkäse^(a) im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 306 Onion Bhaji** 5,00
Knusprige, würzige Zwiebelstreifen
- 307 Fisch Pakora** 6,50
goldbraun paniertes^(a,c) Fischfilet^(d) im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 308 Scampi Pakora** 7,90
goldbraun panierte^(a,c) Großgarnelen^(b) im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl



Suppen

- 309 Murg Suppe** 4,90
eine typische indische Hühnersuppe
- 310 Gemüsesuppe** 4,90
feinwürzige Gemüsesuppe
- 311 Daal Shorba** 4,90
leckere Linsensuppe nach südindischer Art



Brote^(a,c,b) und Beilagen

- 312 Naan** 2,50
Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmtdoor gebacken
- 313 Garlic Naan** 2,90
Fladenbrot aus Weizenmehl Butterknoblauch im Tandoor gebacken
- 314 Butter Naan** 2,90
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Tandoor gebacken
- 315 Cheese Naan** 4,90
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachten Käse^(a,c) im Tandoor gebacken
- 316 Keema Naan** 4,90
Fladenbrot gefüllt mit saftigem gehacktem Fleisch im Tandoor gebacken



- 317 Raita** 4,90
Erfrischender Joghurt^(a) mit Gurke mild gewürzt
- 318 Paratha** 4,90
Fladenbrot mit Butter^(a) im Tandoor gebacken

Chicken Gerichte

- (Alle Gerichte serviert mit Basmatireis)
- 320 Chicken Curry** 14,90
Zartes Hühnerfilet im pikanten Currysauce^(a)
- 321 Chicken Sabzi** 14,90
zartes Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in Cremiger Currysauce^(a)
- 322 Chicken Korma (mild)** 14,90
zartes Hühnerfilet milde Safran- Cashew- Sahnesauce^(a) mit Mandeln
- 323 Chicken Mango Curry** 14,90
zartes Hühnerfilet in fruchtiger Mangosauce^(a) zu bereitet
- 324 Chicken Saag** 14,90
zartes Hühnerfilet mit Blattspinat frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach nordindischer Bauernart zubereitet
- 325 Chicken Madras (scharf)** 14,90
zartes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons nach original südindischer Art zubereitet
- 326 Chicken Vindaloo** 14,90
zartes Hühnerfilet mit Kartoffeln in pikanten Currysauce^(a)
- 327 Chicken Jalfrezi (scharf)** 15,90
zartes Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Anis gebackenen Gewürzsauce^(a)
- 328 Chicken Tikka Masala** 15,90
mariniertes und gegrilltes Hühnerfilet in einer pikanten Sauce^(a) mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und aromatischen Gewürzen
- 329 Butter Chicken** 15,90
mariniertes und gegrilltes Hühnerfilet wird in einer milden Tomatensauce mit Butter-sahnesauce zubereitet



Lamm Gerichte

- (Alle Gerichte serviert mit Basmatireis)
- 330 Lamm Curry** 17,90
saftiges Lammfleisch in pikanten Currysauce^(a)
- 331 Lamm Shahi Korma (mittel)** 18,90
saftiges Lammfleisch, in mild- scharfer Cashew- Sahnesauce^(a) mit Mandeln zubereitet
- 332 Lamm Saagwala^(a)** 18,90
Saftiges Lammfleisch mit Blattspinat nach nordindischer Bauernart zubereitet



- 333 Lamm Madras (scharf)** 18,90
Saftiges Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, frischen Champignons und Originaler Südindischer Mandra- Currysauce^(a)
- 334 Lamm Vindaloo (exotisch)** 18,90
saftiges Lammfleisch mit Kartoffeln in Pikanten Currysauce^(a) zubereitet
- 335 Lamm Sabzi** 18,90
saftige Lammfleisch mit Saisongemüse in Currysauce^(a) zubereitet
- 336 Lamm Bangalore (würzig)** 18,90
saftige Lammfleisch mit Ananas in einer Rahmsauce^(a) exotis



Fisch Gerichte

- 340 Fisch Curry** 17,90
zartes Fischfilet^(a) mit Currysauce^(a)
- 341 Fisch Mango Curry** 17,90
zartes Fischfilet^(a) mit fruchtiger Mangosauce^(a) zubereitet
- 342 Fisch Sabzi Masala (scharf)** 17,90
zartes Fischfilet^(a) mit verschiedenem Gemüse in cremiger Currysauce^(a)
- 343 Prawn Korma (mild)** 19,90
schmackhafte Garnelen^(b) in Cashew- Sahnesauce^(a) nach einem Geheimrezept des Kochs zubereitet
- 344 Jhinga Palak** 20,90
Garnelen^(b) mit Blattspinat, Zwiebel, Tomaten und Ingwer zubereitet
- 345 Prawn Vindaloo (scharf)** 20,90
schmackhafte Garnelen^(b) mit Kartoffeln pikant nach westindische Art zubereitet

Tandoor Spezialitäten

- 351 Adam Chicken Tikka^(a)** 18,90
mariniertes Hähnchenbrustfilet in Tandoorigewürzen im Lehmofen gegrillt
- 352 Adam Lamm Tikka^(a)** 21,90
mariniertes Lammfilet am Spieß im Lehmofen gegart
- 353 Adam Fisch Tikka^(a,b)** 21,90
Fischfilet am Spieß in Tandoor gegart
- 354 Adam Garnelen Tikka^(a,b)** 23,90
mariniertes Garnelen nach Art des Hauses am Spieß im Tandoor gegart
- 355 Tandoor Mix Tikka^(a,b)** 25,90
Lammfilet, Chickenbrustfilet und Fischfilet am Spieß im Tandoor gegart

