



Wir freuen uns, Sie als unseren Gast zu begrüßen und Sie mit überraschenden Aromen und spannenden Kombinationen verwöhnen zu dürfen.

Unser Ziel ist es, Ihnen die Indische Küche in Kombination mit globalen Aromen näher zu bringen. Unsere Speisekarte bietet eine ausgesuchte Mischung an Gerichten aus ganz Indien und verführt Sie mit den einzigartigsten Geschmacksrichtungen.

Für unsere täglich frisch zubereiteten Saucen, Gewürzmischungen und Desserts, benutzen wir saisonale, lokale Produkte und selbst angebaute Kräuter. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sind von erstklassiger Qualität.

TAMARIND HILL bietet Ihnen eine Vielzahl traditioneller, indischer Gerichte. Sollte sich auf der Speisekarte jedoch nichts passendes für Sie finden, sind unsere Köche mehr als glücklich, für Sie etwas speziell zuzubereiten. Wenden Sie sich hierfür bitte an unser Servicepersonal.

Für unsere kleinen Gäste

Es gibt Fleisch- oder vegetarische Gerichte die besonders mild zubereitet werden. Unser Servicepersonal hilft Ihnen auch hier gerne weiter.

Für Allergiker

Unsere Köche bereiten auf Wunsch gerne glutenfreie Gerichte zu.

SOUP / SUPPEN

TOMATO AND CORIANDER SHORBA 9.00

Frische Tomaten-Koriandersuppe mit indischen Gewürzen, Lorbeerblättern und einem Hauch Rahm

Fresh tomato and coriander soup cooked with indian spices, bay leaves and a touch of cream

PALAK AND DAL SOUP 11.00

Leichte Linsensuppe mit jungem Spinat und frisch gemahlene Gewürzen

Fresh lentil soup cooked with baby spinach and fresh spices

MANGO MINT SHORBA 12.00

Frische Mango-Minzsuppe mit indischen Kräutern und Gewürzen

Mango and fresh mint soup

CHICKEN AND SWEETCORN SOUP 11.00

Indische Poulet-Mais Suppe

SALAD / SALATE

INDIAN SUMMER SALAD 12.00

Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Mangochutney

Freshly chopped cucumber, tomatoes, onion, peppers, carrots topped with mango chutney

CHICKEN TIKKA SALAD 14.00

Marinierte Pouletbrust mit Gartensalat, Kichererbsen, Gurken und Tomaten

Marinated breast of chicken tossed with fresh lettuce, chick peas, cucumber and tomatoes

GREEN LENTIL SALAD 14.00

Grüne Linsen mit Kartoffeln, Karotten, Koriander und roten Zwiebeln, serviert auf Rucola

Green lentils tossed with potatoes, carrots, coriander and red onions, served on a bed of rocket leaves

STARTERS / VORSPEISEN

ALOO TIKKI 9.50

Eins der beliebtesten Gerichte aus der Stadt Patiala im Nordwesten von Punjab; Gebratene Kartoffelkuchlein mit einer Tamarind-Dattel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney

A favorite dish from the city of Patiala in northwestern Punjab; pan fried potato cakes accompanied by a tamarind-date sauce, mint and green apple chutney

ONION AND POTATO FRITTERS 8.50

Mild gewürzte Zwiebel- und Kartoffelkrapfen, serviert mit Minzsauce und Mangochutney

Onion and potato fritters flavoured with mild spices served with mint sauce and mango chutney

PALAK KA PHOOL 9.50

Frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und jungem Spinat gefüllt, serviert mit Birnen-Tamarindenchutney

Crispy fried pastry parcels filled with feta cheese, baby spinach, served with pear and tamarind chutney

HARA BHARA KEBAB 12.50

Vegetarischer Kebab aus mariniertem Spinat und Kartoffeln, serviert mit grünem Apfel-Korianderchutney

Marinated spinach and potato grilled kebabs served with green apple and coriander chutney

SWEET POTATO AND RED ONION CHAAT 11.50

Gegrillte Süßkartoffeln mit roten Zwiebeln in einer sehr scharfen Marinade

Grilled sweet potato mixed with red onion and a very spicy tangy marination

SAMOSA (VEG OR CHICKEN) 9.50

Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen oder mit gehacktem Pouletfleisch und von Hand gemahlene Gewürzen

Crispy fried pastry parcels stuffed with potato and peas or with minced chicken with hand pounded spices

MALAI TIKKA 13.50

Marinierte Pouletbrust mit Joghurt und Fenchelsamen

Marinated breast of chicken with yogurt and fennel seeds

STARTERS / VORSPEISEN

LAMB SEEKH KEBAB11.50

Lammkebab mit frisch gemahlene Gewürzen, im Tandurofen zubereitet, serviert mit Minzsauce

Hand powned lamb mixed with fragrant spices cooked on skewers in tandoor served with mint sauce

TAMARIND LAMB FRY14.50

In Backteig frittierte Lammfiletstreifen mit süßem Chili und einer Sauce mit geräuchertem Koriander

Batter fried strips of lamb fillets tossed with sweet chilli and smoked corriander sauce

TAWA MACHI14.50

Auf einer Grillpatte zubereiteter, mit südindischen Gewürzen mariniertes Fisch, serviert mit Minze und grünem Apfelchutney

Fish marinated with south indian spices and delicately finished to perfection on a griddle served with mint and green apple chutney

KING PRAWN ZAFFRANI 15.50

Immer passend: In Safran, Joghurt und vom Küchenchef ausgewählten Gewürzen marinierte Riesencrevetten, serviert mit Minze und grünem Apfelchutney

An all time favourite, jumbo prawns marinated with saffron, yogurt, chefs picked spices served with mint and green apple chutney

DUCK TIKKA12.50

Im Tandurofen zubereitete, marinierte Ente, serviert mit Minze und grünem Apfelchutney

Marinated duck with spices cooked in the clay oven served with mint and green apple chutney

TAMARIND MIX PLATTER (FOR 2 PERSONS) 24.50

Eine Auswahl aus unserem Vorspeisenmenu

A mix selection of starters from the menu above

MAIN COURSE / HAUPTSPEISEN

Traditionelle Currys mit einem Fleisch Ihrer Wahl; Poulet, Lamm, Crevetten oder einer Auswahl von verschiedenen Gemüsen.

Traditional currys with a selection of your choice; Chicken, lamb, prawns or a selection of mix vegetables.

KORMA 32.00

Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen

Creamy cashewnut and almond sauce with saffron and very mild spices

VINDALOO 31.00

Eine sehr scharfe Currysauce mit Vindaloo Masala, Kartoffeln und Zwiebelchutney

A very spicy curry sauce with vindaloo masala, potatoes and onion marmalade

KHADAI 32.00

Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Khadai-Gewürzen, in einem traditionellen Wok zubereitet

Curry sauce with onion, tomatoes, peppers and khadai spices cooked in a traditional iron wok

TIKKA MASALA 33.00

Cremige Knoblauch-, Tomatensauce mit handzerdrückten Bockshornkleebblättern

Creamy garlic and tomato sauce with palm crushed fenugreek leaves

DANSAAK 33.00

Linsen gekocht mit Garam Masala und Fenchelsamen

Lentils cooked with garam masala and fennel seeds

SAAG 32.00

Spinat mit Zwiebel, Knoblauch und Ingwer

Spinach cooked with onion, garlic and ginger

TAK A TAK 33.00

Auf einer flachen Spezialpfanne gekochte, sehr scharfe, dicke Sauce mit roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer

A very spicy thick sauce cooked with red onions, tomatoes, garlic and ginger on a flat special pan

ALMOND AND COCONUT SAUCE 33.00

Eine sehr reichhaltige cremige Mandel-, Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert

A very rich creamy almond and coconut sauce garnished with dried rose petals

CHEFS SPECIALS / HAUS SPEZIALITÄTEN

TANDOORI BUTTER CHICKEN 32.00

In Stücke geschnittenes Poulet aus dem Tandurofen in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter verfeinert und mit grünem Chili und Koriander garniert

Shredded tandoori chicken cooked in a creamy tomato gravy finished with cream, butter, topped with green chilli and corriander

CHICKEN CHETTINAD..... 33.00

Ein beliebtes Gericht von der Küste Süd-Indiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss

A popular dish from southern coast of India. Chicken cooked with black pepper, cinnamon with curry leaf and coconut

LAMB ROGANJOSH 35.00

Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart (wird ohne Knochen serviert)

A Kashmiri delicacy of lamb cooked on the bone with aromatic spices,served boneless

GOA FISH CURRY 34.00

In einer cremigen Kokosnusssauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern

Fish cooked in a creamy coconut sauce cooked with mustard seeds and and bay leaf

PRAWN JALFREZI 35.00

Mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten gekochte Riesencrevetten, gewürzt mit Carom-Samen

Tiger prawns cooked with onions, peppers and tomatoes flavoured with carom seeds

NILGIRI FISH AND PRAWN CURRY 36.00

Fisch und Crevetten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Muskat und Küstengewürzen zubereitet

Fish and prawn cooked with onion, cashewnut, nutmeg and coastal spices

RAJASTHANI RAGDA MEAT 36.00

Aus der rosafarbenen Stadt: Für dieses spezielle Gericht wird gehacktes Lammfleisch und gewürfelte Pouletbrust in einer Sauce mit Kreuzkümmelsamen und Garam Masala gekocht

From the pink city, this special dish prepared with minced, lamb meat and diced breast of chicken, cooked with cumin seeds and garam masala

DUCK MADRAS 35.00

Marinierte Ente in einem würzigen Madras Curry

Marinated duck cooked in a spicy madras curry

VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCH

PALAK PANEER 28.00

Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm

Cottage cheese cooked with spinach and spices with a touch of cream

ALOO GOBHI 28.00

Blumenkohl und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma

Cauliflower and potato stir fried with garlic and turmeric

DAL TADKA 22.00

Gelbe Linsen mit Kümmel und geräuchtem Chili

Yellow lentils cooked with cumin and smoked chilli

DAL MAKHANI 26.00

Linsen mit Tomatenmarmelade, Butter, Rahm und Gewürzen

Lentils cooked with tomato marmalade ,butter, cream and spices

JEERA ALOO 23.00

Kartoffeln mit Kümmel und Koriander gekocht und mit Limettensaft verfeinert

Potatoes tempered with cumin, corriander and lime drizzling

BHINDI MASALA 28.00

In der Pfanne gebratene Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

Stir fried okra cooked with onion, tomatoes, ginger and garlic

NAVRATAN KORMA 31.00

Saisongemüse in cremiger Cashewnuss-Mandelsauce gekocht und mit Safran und sehr milden Gewürzen verfeinert

Seasonal Vegetables cooked in creamy cashew nut and almond sauce with saffron and very mild spices

ALOO MATTER 26.00

Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, gekocht in einer traditionellen Currysauce

Potatoes and green peas cooked with garlic and ginger in a traditional curry sauce

CHANA MASALA 24.00

Kichererbsen in einem traditionellen Zwiebel-Knoblauch- und Ingwercurry gekocht

Chickpeas cooked in a traditional onion garlic and ginger curry

VEGETARIAN DISHES / VEGETARISCH

METHI MATTER MALAI 26.00

Eine sehr cremige, reiche Sauce mit Erbsen, Bockshornklee und Garam Masala
A very creamy rich sauce cooked with green peas, fenugreek and garam masala

TAMARIND MIX VEG 26.00

Mischgemüse gekocht in einer traditionellen Tamarindensauce
Mix Vegetables cooked in a traditional sauce with tamarindsauce

PANEER BUTTER MASALA 29.00

Frischkäse in einer cremigen Tomatensauce gekocht, mit Rahm und Butter abgerundet und mit grünem Chili und Koriander garniert

Cottage cheese cooked in a creamy tomato gravy finished with cream, butter, topped with green chili and coriander

MATTER PANEER 27.00

Frischkäse und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, in einer traditionellen Currysauce gekocht

Cottage cheese and green peas cooked with garlic and ginger in a traditional curry sauce

MALAI KOFTA 31.00

Ein nordindisches, mughlaisches Gericht: Cremige Cashewnuss-Sauce mit vegetarischen Frischkäse-Klößen

A north India Mughlai dish. Creamy Cashew nut sauce cooked with cheese and vegetarian dumplings

TANDOORI

Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Auswahl von Poulet, Lamm, Fisch, Crevetten oder Frischkäse im traditionellen Tandurofen zubereitet

Selection of chicken, lamb, fish, prawns or cottage cheese marinated with yoghurt and indian spices cooked in the traditional clay oven

CHICKEN BREAST / POULETBRUST 34.00

CHICKEN LEGS / POULETSCHENKEL 34.00

LAMB / LAMM 36.00

PRAWNS / CREVETTEN 37.00

COTTAGE CHEESE / FRISCHKÄSE 34.00

MIXED GRILL 38.00

THALIS

Ein Thali beinhaltet eine in kleinen Schalen servierte Auswahl an vegetarischen Gerichten, welche nach Wahl zusätzlich von einem Fisch- oder Fleischgericht begleitet werden.

Es wird mit Reis, Dal, Roti, Naan, Raita (Yoghurt) und einem kleinen Dessert serviert. Auf Wunsch werden Ihnen gerne auch Pickels oder Chutney gereicht.

A choice of vegetarian or meat or fish based thalis. Dishes include rice, dal, vegetables, roti, papad, curd (yoghurt), small amounts of chutney or pickle, and a sweet dish to top it off.

VEGETARIAN THALI 34.50

Drei Gemüsegerichte mit Dal, serviert mit Raita, Papad, Basmatireis und Naan

Three vegetable dishes with dal, served with raita, papad, basmati rice and Naan

CHICKEN THALI 36.50

Pouletcurry serviert mit zwei Gemüsegerichten, Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan

Chicken curry served with two vegetable curries, dal, raita, papad, basmati rice and Naan

LAMB THALI 38.50

Lammcurry serviert mit zwei Gemüsegerichten, Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan

Lamb curry served with two vegetable dishes, dal, raita, papad, basmati rice and Naan

FISH THALI 35.50

Fischcurry, serviert mit zwei Gemüsegerichten, Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan

Fish curry, served with two vegetable curries, dal, raita, papad, basmati rice and Naan

SPICY SHRIMP THALI 39.50

Crevetten-Curry serviert mit zwei Gemüsegerichten, Dal, Papad, Raita, Basmatireis und Naan

Shrimp curry served with two vegetable curries, dal, papad, raita, basmati rice and Naan

BIRYANI

Das Gemüse oder Fleisch wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme

The Vegetables or meat is marinated and cooked along with the rice. It is left on slow fire or dum for a fragrant and aromatic flavor

VEGETARIAN / VEGETARISCH	31.00
CHICKEN / POULET.....	34.00
LAMB / LAMM	36.00
SHRIMPS / CREVETTES	36.00
TAMARIND MIX	37.00

KIDS MENU / KINDERMENÜ

Für unsere kleinen Gäste bis 8 Jahre oder darunter

For our young diners for 8 years or below 15.00

Eine Vorspeise oder ein Curry mit Reis oder Naan-Brot. Für Empfehlungen fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Any starter or a curry accompanied with rice or Naan Bread. Please ask our waiting staff for recommendations

BREADS / BROTE

BUTTER NAAN / BUTTER NAAN	4.50
GARLIC NAAN / KNOBLAUCH NAAN	5.50
Naan mit Knoblauch und Butter Naan with garlic and butter	
GARLIC ONION CORIANDER NAAN / KNOBLAUCH, ZWIEBEL, KORIANDER NAAN	6.50
PESHAWARI NAAN	6.50
Naan mit Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln und kandiertem Zucker Naan with grated coconut, raisins, almonds and canned sugar	
CHEESE NAAN	6.50
PARATHA	5.50
Vollkornbrot mit Butter in einer Pfanne zubereitet Wholemeal bread cooked on a pan with butter	
PUDINA PARATHA	6.00
Vollkornbrot mit frischer Minze und Butter zubereitet Wholemeal bread cooked with fresh mint and butter	
ONION & CHILLI PARATHA.....	6.50
Vollkornbrot in einer Pfanne mit Butter, Zwiebel und Chili gebraten Wholemeal bread cooked on a pan with butter, onion and chilli	
TANDOORI ROTI	4.50
Vollkornbrot / Wholemeal bread	
GLUTEN FREE BREAD	6.00

RICE / REIS

STEAMED RICE / GEDÄMPFTER REIS	4.50
PULAO RICE / PULAO-REIS	6.50
JEERA RICE / JEERA-REIS	6.50
LEMON RICE / ZITRONENREIS	6.50