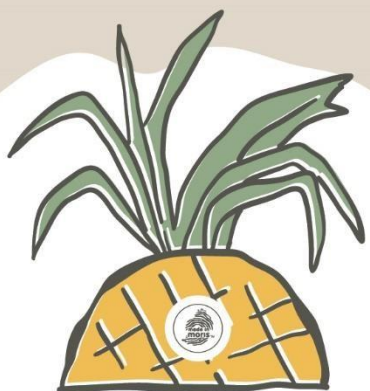




TADKA

Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO₂-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



Warme Naans, duftende Currys, feurige
Tandooris ... im Tadka haben wir die Aromen
Nordindiens in den Gerichten eingefangen.
Genießen Sie die Reise!

WILLKOMMEN

Papadum 

Gurken-Raita und süßes Mango-Chutney

[MLK]

[VEG]

VORSPEISEN (AUS DEM TONOFEN)

Nawabi Hühnchen Tikka
Mariniert mit indischen Gewürzen
und grünem Chutney

[MLK]

350 Rs

Tandoori Jhinga
Garnelen mit Karamellsamen und
grünem Chutney

[CRU, MLK]

370 Rs

Fisch Mahi Tikka
Seebarsch mariniert mit indischen
Gewürzen, Joghurt, Chili und
Kurkuma

[FSH, MLK]

360 Rs

Chapli Kabab
Gehacktes Lammfleisch, gemischte
Zwiebeln, gehackter Ingwer,
Knoblauch und Gewürze

[EGG]

495 Rs

Gemischte Fleisch- &
Meeresfrüchteplatte
Fisch, Garnelen und Hühnchen

[MLK, FSH, CRU]

Rs 575

Dhuwandaar Lammkoteletts
Auf Holzkohle gegrillte
Lammkoteletts, Garam Masala und
Minz-Chutney

675 Rs (als Extra)

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Broccoli-Käse-Kebab 

Brokkoli, Käse, Ingwer, Knoblauch
und gemischte indische Kräuter

[MLK, GLU]

[VEG]

350 Rs

Lucknowi Tikka Paneer 

Paneer mariniert mit Ingwer,
Knoblauch, Cashewnüssen, Kasuri
Methi und Gewürzen

[MLK, NUT]

[VEG]

375 Rs

Zwiebelkohl-Pakora 

Gehackter Kohl, Zwiebeln,
Kichererbsenmehlmischung,
Kräuter

[PLANT-BASED, VEG]

225 Rs

HAUPTGERICHT

Jodhpuri Laal Maas
Königliche Spezialität aus
Rajasthan, Lamm und Mahtani-
Chili-Curry
[MLK]
500 Rs

Bhuna Gosht
Lamm, grüner Kardamom,
Sternanis
[MLK]
500 Rs

Old Delhi Butter Chicken
Im Tandoor gebratenes Hähnchen,
gereifte Tomaten, Bockshornklee
[MLK, GLU]
450 Rs

Lucknowi Hühnchen-Curry
Hühnchen, Ingwer, Knoblauch,
rotes Chilipulver, Joghurt
[MLK, NUT]
425 Rs


Karalan Fisch-Curry
Indisches Fisch-Kokosnuss-Curry
[FSH]
425 Rs

Garnelen-Mappas
Garnele, Kokosmilch, Senfkörner,
Curryblätter, Gewürze
[CRU, MTD]
Rs 475

Konkan Tigergarnelen-Curry
Garnelen, Maharashtrian, Kokum,
Konkani Masala
[CRU]
Rs 950 (als Extra)


VEGETARISCH

Paneer Masala Butter 
Hüttenkäse, Sahne, Tomatensoße,
Bockshornklee
[MLK, NUT]
[VEG]
375 Rs

Makai Palak 
Mais, Spinatpüree, Knoblauch,
vegane Sahne, Cashewnüsse
[NUT]
[PLANT-BASED, VEG]
300 Rs

Pilz-Matar 
Matar, Pilze, Zwiebeln, Tomaten,
Kurkuma, vegane Sahne
[PLANT-BASED, VEG]
300 Rs

Dal Makhini 
Langsam gegarte schwarze Linsen
und Gewürze
[PLANT-BASED, VEG]
250 Rs

Gelbes Punjabi Dal Tadka 
Gelbe Linsen, Knoblauch, Chili,
Zwiebeln, Tadka
[PLANT-BASED, VEG]
250 Rs

VERSCHIEDENE INDISCHE BROTE

Naan 

Natur, Butter, Knoblauch und Käse
[MLK, GLU]
[VEG]
95 Rs

LachaParatha 

[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
95 Rs

Tandoori Roti 

[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
50 Rs

REIS

Safran-Erbesen-Pulao 

[PLANT-BASED, VEG]
75 Rs

Hühnchen-Biryani

375 Rs

Lamm-Biryani

425 Rs

Weißer Reis 

[PLANT-BASED, VEG]
75 Rs

DESSERTS

Saffron Ras Malai with pistachio
crisp 

[MLK, NUT, GLU]
[VEG]
Rs 235

Carrot Halwa with cinnamon sauce

[NUT]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 150

Dark Chocolate-Cumin Tart

[MLK, EGG, GLU]
Rs 275

Cardamom Creme Brulee

[MLK, EGG]
Rs 235

Gulab Jamun 

[MLK]
[VEG]
Rs 150

Coconut Phirni 


[PLANT-BASED, VEG]
Rs 210

Die Preise sind in mauritischen
Rupien angegeben.

Alle Preise verstehen sich inklusive
15 % staatlicher Steuer und
exklusive 10 % freiwilligem
Service-Trinkgeld.

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET 
FÜR VEGANER GEEIGNET 

[VEG]
[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGS AUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]