

BIRYANIS

44. **Chicken Biryani**.....13,50
Hähnchenfleisch mit Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen, mild oder scharf
45. **Lamm Biryani**.....15,50
Lammfleisch mit Reis, gekocht mit traditionellen Gewürzen, mild oder scharf
46. **Meeresfrüchte Biryani**.....14,50
Reis mit frischen Shrimps oder Fisch, gekocht mit traditionellen Gewürzen
47. **Vegetanische Biryani**..... 12,00
Reis mit frischem Gemüse, gekocht mit traditionellen Gewürzen
48. **Sindhi Biryani Hähnchen**.....13,50
Reis mit Hähnchen und Kartoffeln, gekocht mit traditionellen Gewürzen
49. **Sindhi Biryani Lamm**.....15,50
Reis mit Lammfleisch und Kartoffeln, gekocht mit traditionellen Gewürzen

VOM GRILL

50. **Chicken Tikka Boti**.....12,70
Gegrillte Hähnchenfiletwürfel in Joghurt und Gewürzen mariniert
51. **Chicken Malai Boti**.....12,70
Gegrillte Hähnchenfleischwürfel mariniert in Knoblauch grünen Chilis und Joghurt
52. **Grilled Prawns**.....15,00
Garnelen, Art des Hauses mariniert, im Tandoor gegrillt
53. **Tandoori Schaschlik**.....12,50
Gegrillte Hähnchenfiletwürfel i Joghurt und Gewürzen mariniert mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika
54. **Tandoori Chicken**.....12,50
Halbes Tandoori Chicken eingelegt und mariniert in traditionellen Gewürzen aromatisch gegrillt im Tandoor

BEILAGEN

211. **Pommes Frites (klein)**..... 1,50
212. **Pommes Frites (groß)**..... 2,50
213. **Nan Brot (frisch aus dem Tandoor)**..... 2,20
214. **Nan Brot mit Knoblauch**..... 2,50
215. **Paratha**..... 3,00
ein dickes handwerklich aufwendiges Vollkornfladenbrot ähnlich dem Blätterteig in Öl gebacken
216. **Basmati Reis**.....2,50

LASSIS & SHAKES

- Mango Milchshake^B..... 4,50
- Mango Lassi^B..... 0,3l 3,50
- Lassi salzig^B..... 0,3l 3,50

DESSERTS

61. Gulab Jamun.....3,50
62. Indischer Milchreispudding mit Pistazien^{B,E}.....3,50

alkoholfreie Getränke

- Wasser.....0,25l 1,60
- Coca Cola^{1,2}, Coca Cola light^{1,2}, Fanta^{1,2}..... 0,33l 2,00
- Sprite^{1,2}, Mezzo Mix^{1,2}, Apelschorle..... 0,33l 2,00
- alkoholfreies Bier..... 0,33l 3,00

- Multivitaminsaft..... 0,33l 2,40
- Orangensaft..... 0,33l 2,40

alkoholische Getränke

- Weizenbier.....0,5l 3,60
- Bitburger Pils.....0,3l 3,00

Allergene:

- A Weizen
B Laktose
C Krebstiere
D Senf
E Schalenfrüchte (Cashew, Mandeln, Pistazien)
F Fisch

1 Farbstoff
2 Koffeinhaltig



info@rehber-tandoori.de
www.rehber-tandoori.de
Inh. M. Singh

Besuchen Sie uns auf:



Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag - Samstag

12.00 - 14.30 & 17.00 21.30

Sonn- & Feiertags 17.00 - 21.00



Am Stadtgraben 39
56626 Andernach
Tel.: 0 26 32 - 490 14 10
Whatsapp 0152 03469723

Lieferservice

Lieferung in Andernach: Mindestbestellwert 20.-
Lieferung außerhalb Andernach: Mindestbestellwert 30.-

Catering bis 100 Personen
Feiern im Restaurant bis 25 Personen

Mittagsbuffet Di. - Fr.
12.00 - 14.30 Uhr



VORSPEISEN

Alle Vorspeisen auf Wunsch mit veganem Mango-Chutney

1. **Samosa**^A..... 2,80
knusprige Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln
2. **Geema Samosa**^A..... 3,00
knusprige Teigtasche gefüllt mit Hackfleisch
3. **Prawns Pakora**^C..... 7,00
saftige Garnelen mit gemahlene Gewürzen im knusprigen Teigmantel goldgelb frittiert
4. **Gobi Pakora**..... 4,00
Blumenkohl goldgelb frittiert im Teigmantel
5. **Bengen Pakora**..... 4,00
Aubergine goldgelb frittiert im Teigmantel
6. **Alu Pakora**..... 4,00
Kartoffelscheiben goldgelb frittiert im Teigmantel
7. **Mix Pakora**..... 4,00
verschiedene Gemüse goldgelb frittiert im Teigmantel

SUPPEN

8. **Rehber Tomatensuppe**^B..... 3,80
eine frische Tomatensuppe nach Art des Hauses gewürzt und mit Sahne verfeinert
9. **Daal Suppe**..... 4,00
sämige, kräftige rote Linsensuppe mit Knoblauch und gerösteten Zwiebeln

SALATE

11. **Gemischter Salat**..... 5,00
Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Mais
12. **Salat Rehber**..... 6,50
gemischter Salat mit mariniertem, gegrillten Hähnchenfiletstücken

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsegerichte mit feiner Würze, wahlweise mit Basmatireis oder Nan Brot

14. **Palak Paneer**^B..... 10,20
Weichkäse mit Spinat, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen
15. **Alu Palak**^B..... 10,20
Kartoffeln und Spinat und indischen Gewürzen
16. **Mix Sabzi**..... 10,20
Gemischtes Gemüse in einer sämig-würzigen Sauce
17. **Matter Paneer**^B..... 10,20
grüne Erbsen und würzigem Weichkäse in einer Tomatensauce

18. **Bengen Bhurta**..... 10,20
im Tandoor gegrillte, pürierte Aubergine in einer milden Tomatensauce
19. **Alu Gobi**..... 10,20
Blumenkohl mit Kartoffeln in einer sämigen, würzigen Sauce
20. **Chana Daal Palak**^B..... 10,20
Sämig-würziges Gericht aus gespaltenen Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Spinat

Daal Gerichte

Linsengerichte der Klassiker der indischen Küche mit Basmatireis oder frisch gebackenen Nan Brot

21. **Daal Makhani**..... 10,20
Linsengericht mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
22. **Daal Palak**..... 10,20
Linsengericht mit Tomaten, Zwiebeln und Spinat
23. **Chana Daal**..... 10,20
Pakistanische Spezialität aus gespaltenen Kichererbsen Tomaten und Zwiebeln
24. **Daal Tarka**..... 10,20
gelbe Linsen, gekocht in einer würzigen Sauce aus Tomaten, garniert mit rotem Chili, Kümmel und Koriander

HÄHNCHEN

Hähnchenfilet, mal scharf, mal mild wahlweise mit Basmati Reis oder frischem Nan Brot

25. **Butter Chicken**^B..... 13,90
Hähnchenfilet gewürfelt, gekocht in einer cremig-würzigen Sauce
26. **Chicken Curry (mild)**..... 12,70
Hähnchenfilet gewürfeln, gekocht in einer cremig-würzigen Sauce
27. **Chicken Korma**^{B,E}..... 12,70
Hähnchenfleisch zubereitet in einer traumhaft feinen, milden Sauce aus Joghurt, Sahne und Mandeln
28. **Chicken Palak**^B..... 12,70
Zartes Hähnchenfleisch mit Spinat, fein abgeschmeckt mit frisch gemahlene Gewürzen
29. **Chicken Daal**..... 12,70
Hähnchenfiletwürfel in einer würzigen, fruchtig sahnigen Sauce
30. **Murgh Archari**..... 12,70
Hähnchenfilet gekocht in einer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Bockshornklee und Fenchelsamen, serviert mit Sauce Tartare

31. **Chicken Channa**^B..... 12,70
Hähnchenfiletstücke mit Kichererbsen, zubereitet in einer aromatischen Currysauce
32. **Chicken Karahi**^B..... 12,70
Hähnchenfiletstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce garniert mit frischen Korianderblättern

LAMM

Zartes Lammfleisch vom Knochen befreit, wahlweise mit Basmati Reis oder frischem Nan Brot

33. **Lamm Korma**^{B,E}..... 16,50
Lammfleisch zubereitet in einer traumhaft feinen, milden Sauce aus Joghurt, Sahne und Mandeln
34. **Lamm Palak**^B..... 16,50
Lammfleisch mit Spinat und indischen Gewürzen
35. **Lamm Achari**..... 16,50
Lammfleisch gekocht in Tomaten, Zwiebeln, Bockshornklee und Schwarzkümmelsamen mit einer Sauce Tartare
36. **Lamm Karahi**^B..... 16,50
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen
37. **Bhuna Lamm**^B..... 16,50
gekochtes Lammfleisch in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce garniert mit frischen Korianderblättern
38. **Lamm Curry**^B..... 16,50
gekochtes Lammfleisch in einer Currysauce
39. **Lamm Tikka Masala**^B..... 16,50
gekochtes Lammfleisch in würziger Tomaten-Zwiebelsauce garniert mit frischen Korianderblättern

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

40. **Scampi Curry**^C..... 14,00
Shrimps in einer pikanten, indischen Currysauce
41. **Scampi Bhuna**^C..... 14,00
Shrimps in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce garniert mit frischen Korianderblättern
42. **Scampi Palak Masala**^{B,C,F}..... 14,00
Fischfilet geköchelt in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce mit Spinat, Knoblauch und Ingwer
43. **Fish Coconut Curry**^{F,D}..... 14,00
Fisch in einer milden Sauce aus Tomaten, Kokos und getrockneten Senfkörnern, garniert mit Curryblättern, roten Chilis und Korianderblättern