

NANDY'S VORSPEISEN

SUPPEN

wird mit Roast-Brot/Nan serviert

(M)

1. Dal Suppe vegan

4,50€

Aromatische Suppe aus roten Linsen, verfeinert mit erlesenen Gewürzen und frischen Kräutern.

2. Hühnersuppe Indischer Art (M)

4,50€

Würzige Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch, exotischen Gewürzen und frischem Gemüse.

3. Vegetarische Suppe Tamilischer Art

(M)

4,50€

Frische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und aromatischen Kräutern.

4. Lammsuppe Indischer Art

4,50€

Würzige Lammsuppe mit zartem Lammfleisch, exotischen Gewürzen und frischem Gemüse.

SALATE

5. Indischer Zwiebelsalat (G)

4,40€

Frischer Zwiebelsalat mit Tomaten und Gurken, serviert mit einem cremigen Joghurt-Dressing.

6. Gemischter Salat (G)

4.90€

Knackiges Blattgemüse, sonnengereifte Tomaten, frische Gurken und zarte Karottenstreifen, verfeinert mit hausgemachtem Dressing.

7. Salat Tikka (G, M)

8,90€

Knackiges Blattgemüse, sonnengereifte Tomaten, frische Gurken und zarte Karottenstreifen, verfeinert mit marinierten Hähnchenbruststreifen (Chicken Tikka) und hausgemachtem Dressing.

8. Salat New Delhi (G, M)

9,90€

Knackiges Blattgemüse, sonnengereifte Tomaten, frische Gurken und zarte Karottenstreifen, verfeinert mit marinierten Hähnchenbruststreifen (Chicken Tikka) und hausgemachtem Dressing dazu mit Ananasstücken verfeinert.



Genießen Sie unsere Auswahl an scharfen Chutneys: fruchtiges Mango,

erfrischende Minze und Tamarinden-Chutney.

2,50€

2,90€

10. Chutneys

11. Poori 1 stk

Knuspriges, frittiertes Weizen-Ballonbrot aus gesäuertem Teig.	
12. Papadam Knusprige, handtellergroße Fladenbrote serviert mit Tamarinden-Chutne	2,00€ ey.
13. Nan Traditionelles indisches Weizen-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoorofen gebacken.	2,50€
14. Butter Nan Zartes indisches Weizen-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoorofen geback	3,00€ ken
 und mit Butter bestrichen. 15. Chapati Traditionelles indisches Volkorn-Fladenbrot, handgemacht und auf offen Flamme gebacken. 	2,50€ er
16. Parotha Geschichtetes indisches Weizen-Fladenbrot, dünn ausgerollt und gebrate	3,50€ en.
17. Cheese Nan Weiches indisches Weizen-Fladenbrot, gefüllt mit herzhaftem Käse in dem Tandoorofen gebacken.	3,50€
18. Aloo Parotha Indisches Weizen-Fladenbrot gefüllt mit würzigem Kartoffelmasala, hand macht und in Butter gebraten.	5,50€ dge-
19. Garlic Nan Knoblaucharomatisches indisches Weizen-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoorofen gebacken und mit Butter bestrichen.	3,50€

NANDY'S VORSPEISEN

alle Vorspeisen werden mit Chili-Tomaten Chutney serviert

(A, M)

20. Kilangu Rotti 🥏

2,50€

knusprige, goldbraune Brote, zubereitet aus fein gewürzten Kartoffeln, die bei jedem Bissen ein Fest für den Gaumen sind.

21. Gemüse Rolle



2,00€

Frühlingsrollen gefüllt mit Sojawürfeln, Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und aromatischen Gewürzen.

22.Gemüse Samosa 🥏



2,50€

Dreieckige Teigtaschen gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen und Kräutern, frittiert bis zur Perfektion.

23. Lamm Rolle



2,50€

Zarte Lammfleischstücke, sorgfältig gewürzt und in hauchdünnes Teigblatt gewickelt, für einen herzhaften Genuss mit jedem Bissen.

24. Hähnchen Rolle



2,50€

Saftige Hähnchenstücke, perfekt gewürzt und umhüllt von einem knusprigen Teigmantel, für einen herzhaften Genuss mit jedem Bissen.

25. Chicken 65

(M, N, G)

9,90€

Zarte Hühnerstücke, mariniert in einer geheimen Mischung aus indischen Gewürzen und dann knusprig frittiert, serviert mit Hauseigenen Masala Sauce.

26. Fisch-Rotti

(A, D, M)

3,90€

Eine exquisite Fusion von köstlichem Fisch und würzigen Kartoffel-Rottis, knusprig gebraten für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

27. Chicken Pakora

A, M)

4,50€

Zarte Hähnchenstücke, mariniert in einer würzigen Teigbeschichtung und knusprig frittiert für einen köstlichen Snack oder eine Vorspeise.

28. Fish Pakora (A, I

4,50€

Zarte Fischstücke, gehüllt in eine würzige Teigbeschichtung und knusprig frittiert für einen köstlichen Snack oder eine Vorspeise mit Meeresaroma.

29. Gambas Pakora (A, B, D, M)

4,90€

Saftige Garnelen, umhüllt von einer würzigen Teigbeschichtung und knusprig frittiert für einen köstlichen Meeresgenuss.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben wenden Sie sich an unser Personal oder besuchen Sie unsere Webseite (www.nandys-restaurant.de)

NANDY'S TANDOORI-VORSPEISEN

30. NC Gambas Tandoori

13,90€

Riesengarnelen mariniert in einer aromatischen Tandoori-Gewürzmischung und im traditionellen Tandooriofen gegrillt.

31. NC Chicken Tikka

6,90€

Zarte Hähnchenstücke mariniert in einer würzigen Mischung aus Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt im traditionellen Tandooriofen.

32. NC Sheek Kebab

7,90€

Würzige, hausgemachte Hackfleischspieße, aromatisiert mit indischen Gewürzen und gegrillt im traditionellen Tandooriofen

TANDOORI-HAUPTGERICHTE

Serviert mit Basmati Reis oder Nan

40. Gambas Tandoori

22,90€

Riesengarnelen mariniert in einer aromatischen Tandoori-Gewürzmischung und im traditionellen Tandooriofen gegrillt.

41. Chicken Tikka 🕽

16,90€

Zarte Hähnchenstücke mariniert in einer würzigen Mischung aus Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt im traditionellen Tandooriofen.

42. Chicken Tandoori

15,90€

Saftige Hähnchenteile mariniert in einer würzigen Mischung aus Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt im traditionellen Tandooriofen.

43. Mutton Tikka

17,90€

Zarte, marinierte Lammstücke, gewürzt und gegrillt im traditionellen Tandooriofen.

44. Sheek Kebab

14,90€

Würzige, hausgemachte Lamm-Hackfleischspieße, aromatisiert mit indischen Gewürzen und gegrillt im traditionellen Tandooriofen

45. Mixed Tandoori

24,90€

Die köstliche Kombination der obigen Gerichte mit Curry-Sauce: Gambas Tandoori, Chicken Tikka, Mutton Tikka, Sheek Kebab



Serviert mit Basmati Reis oder Nar

50. Chicken Tikka Masala

13.90€

Zarte Hähnchenstücke, mariniert und gegrillt, serviert in einer reichhaltigen, cremigen Masala-Sauce mit einer perfekten Balance aus Gewürzen und

51. Chicken Korma

14,90€

Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Kokus-Sauce aus Joghurt, Nüssen und Gewürzen, die für eine milde und dennoch reichhaltige Geschmacksexplosion

52. Chicken Curry Classic

(M, N)

13.90€

14,90€

Zarte Hähnchenstücke in einer traditionellen Curry-Sauce, perfekt gewürzt und langsam gekocht für einen authentischen Geschmack, der die Sinne verführt.

53. Butter Chicken

Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen, butterreichen Cashew-Tomatensauce mit einer perfekten Mischung aus indischen Gewürzen, die für ein unvergessliches Geschmackserlebnis sorgen.

54. Chicken Biryani

(M, N, G)

15,90€

Saftige Hähnchenteile, langsam gekocht mit aromatischem Basmatireis und einer Auswahl an Gewürzen, für ein herzhaftes und vollmundiges Geschmackserlebnis, das die Sinne begeistert zusätzlich mit Raita.

55. Chicken Vindaloo

14,90€

Zarte Hähnchenstücke in einer scharfen und würzigen Sauce mit einer intensiven Mischung aus indischem Essig, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

56. Chicken Palak (M, N, G)

14.90€

Zarte Hähnchenstücke in einer köstlichen Spinat-Sauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen und Kräutern für ein gesundes und geschmackvolles Gericht

57. Chicken Devil

15.90€

Saftige Hähnchenstücke in einer würzigen und intensiven Sauce, die mit Knoblauch, Ingwer, Paprikastücke, Zwiebelstücke und verschiedenen indischen Gewürzen zubereitet wird, für ein feuriges Geschmackserlebnis

58. Bombay Chicken

14,90€

Zartes Hähnchenbrustfilet in cremiger Butter-Sauce mit exotischer Ananas – mild, aromatisch und unwiderstehlich!

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben wenden Sie sich an unser Personal oder besuchen Sie unsere Webseite (www.nandys-restaurant.de)



Serviert mit Basmati Reis oder Nan

60. Mutton Rogan Josh (M, N)

16,90€

Zarte Lammstücke in einer reichhaltigen Sauce aus Joghurt, Tomaten und einer Vielzahl von aromatischen Gewürzen, die für ein intensives und köstliches Geschmackserlebnis sorgen.

61. Lamm Curry Tamilischer Art 丿

(E, M, N)

16,90€

Zarte Lammstücke in einer reichhaltigen, würzigen Sauce, die nach traditioneller tamilischer Rezeptur zubereitet wird und mit einer Vielzahl von aromatischen Gewürzen verfeinert ist, für ein authentisches und geschmackvolles Gericht.

62. Mutton Vindaloo

(E, M, G, N)

16.40€

arte Lammstücke in einer würzigen und intensiven Sauce, die mit indischem Essig, Knoblauch, Ingwer und einer Auswahl an Gewürzen zubereitet wird

63. Mutton Biryani

(A, E, M, N)

16,90€

Zarte Lammstücke, langsam gekocht mit aromatischem Basmatireis und einer Vielzahl von Gewürzen, für ein reichhaltiges und authentisches Geschmackserlebnis, das die Sinne verführt. Dazu gibt es Raita anstatt Nan.

SEEFOOD-GERICHTE

Serviert mit Basmati Reis oder Nan

70. Fisch Korma

(D, M, N)

15,90€

Zarte Fischstücke in einer cremigen Kokus-Sauce aus Joghurt, Nüssen und Gewürzen, für ein delikates und geschmackvolles Gericht mit einer perfekten Balance aus Aromen.

71. Fisch Curry

(D, M, N)

15.40€

Saftige Fischstücke in einer köstlichen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch und einer Vielzahl von indischen Gewürzen, für ein reichhaltiges Geschmackserlebnis.

72. Gambas Masala

(B, M, N)

17,90€

Saftige Garnelen in einer reichhaltigen Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und einer Vielzahl von indischen Gewürzen, für ein köstliches und aromatisches Gericht mit einem Hauch von Meeresaroma.

73. Gambas Curry



(B, M, N)

17,90€

Saftige Garnelen in einer köstlichen Curry-Sauce mit einer Vielzahl von Gewürzen, Kokosmilch, Tomaten und Zwiebeln, für ein geschmacksintensives und aromatisches Gericht mit einem Hauch von Meeresaroma.

74. Gambas Biryani

(A, B, M, N)

17,90€

Saftige Garnelen langsam gekocht mit aromatischem Basmatireis und einer Vielzahl von Gewürzen, für ein exquisites und köstliches Gericht mit einem Hauch von Meeresaroma, das die Sinne verführt. Dazu gibt es Raita anstatt Nan.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben wenden Sie sich an unser Personal oder besuchen Sie unsere Webseite (www.nandys-restaurant.de)



80. Lachs Devil

16,50€

Feurig marinierter Lachs, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwerwürzig, aromatisch und intensiv im Geschmack.

81. Lachs Butter Masala

16,50€

Zarter Lachs in cremiger Butter-Masala-Sauce mit aromatischen Gewürzen - mild, sahnig und unwiderstehlich!

82. Indisches Masala-Schnitzel

16.50€

Zartes Hähnchenschnitzel, mariniert in aromatischen indischen Gewürzen, paniert mit Kichererbsenmehl und knusprig goldbraun gebraten. Serviert mit einer würzigen Masala-Sauce, duftendem Basmatireis und einem frischen Minz-Joghurt-Dip. Ein köstlicher Mix aus knuspriger Textur und intensiven Aromen!

83. Schnitzel mit Ananas und Masala-Sauce

16,50€

Zartes, paniertes Schnitzel, gebraten bis es goldbraun und knusprig ist, serviert mit süßen Ananasstücken und einer würzigen Masala-Sauce. Abgerundet mit duftendem Reis oder knusprigen Wedges

84. Chicken Fried Reis

13.50€

Gebratener Reis mit zartem Hähnchen, Ei, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Sojasauce - herzhaft, aromatisch und perfekt gewürzt!

85. Vegetarische Fried Reis

12.50€

Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Sojasauce – lecker, aromatisch und rein vegetarisch!

86. Kadai Chicken

14,50€

Zartes Hähnchen in würziger Tomaten-Zwiebelsauce mit getrockneten Chilis aromatisch, pikant und authentisch indisch!

87. Baigan Alu 🥏

14.50€

Auberginen und Kartoffeln in würziger Tomaten-Zwiebelsauce – herzhaft, aromatisch und vegan!

88. Blumenkohl Manchurian



12,50€

Knuspriger Blumenkohl in würziger, pikant-süßer Manchurian-Sauce

89. Chicken Manchurian

14,50€

Knuspriger Hähnchenstreifen in würziger, pikant-süßer Manchurian-Sauce



(knüsprig Ohne Füllung mit 2 Chutney uund Sambar)

90. Plain Paper Dosa



8,50€

Ein leichtes und knuspriges Reis & Urudal-Crêpe, perfekt gebacken für eine einfache und dennoch köstliche Speise.

91. Garlic Paper Dosa

9.50€

Knuspriges Reis-Crêpe, aromatisiert mit einer köstlichen Knoblauchnote, perfekt gebacken für einen herzhaften und geschmackvollen Genuss.

92. Paneer Paper Dosa

(A, M, N, G)

9.90€

Knuspriges Reis-Crêpe gefüllt mit cremigem Paneer (indischem Frischkäse), perfekt gebacken für eine köstliche und sättigende Mahlzeit.

93. Cheese Paper Dosa

(A, M, N, G)

9,90€

Knuspriges Reis-Crêpe, großzügig gefüllt mit geschmolzenem Käse für eine köstliche und befriedigende Kombination aus Knusprigkeit und Cremigkeit.

MASALA DOSA

serviert mit Sambar und 2 -Chutneus.

94. Masala Dosa



13,90€

Ein knuspriger Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig, gefüllt mit würzigen Kartoffeln.

95. Garlic Masala Dosa



13,90€

Ein knuspriger Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Knoblauch.

96. Cheese Masala Dosa

(A, M, N, G)

14,90€

Ein knuspriger Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Käse.

97. Paneer Masala Dosa

(A, M, N, G)

14.90€

Ein knuspriger Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Paneer.

98. Idly (A, M, N)



IDLY

9.90€

3 Stück Idlis aus geschälten schwarzen Linsen (Urad Dal-Paste) mit Sambar und zwei Chutney: Zarte, gedämpfte Reis-Linsen-Küchlein serviert mit einer aromatischen Sambar-Sauce, für eine traditionelle und köstliche südindische Spezialität.



serviert mit Sambar und 2 -Chutneys

100. Chicken Curry Dosai

14,90€

Knusprige Dosai, gefüllt mit würzigem Chicken Curry und Ei – ein herzhaftes Geschmackserlebnis aus Südindien!

101. Lamm Curry Dosai

14,90€

Knusprige Dosai, gefüllt mit aromatischem Lammcurry – herzhaft, würzig und authentisch südindisch!

102. Gambas Curry Dosai

15,90€

Würzige Bombay-Nudeln mit zarten Hähnchenstreifen und saftiger Ananas in cremiger Curryrahmsauce – exotisch und aromatisch.

PASTA GERICHTE

110. Chicken Tikka Penne

13,50€

Penne in würziger indischer Currysauce, verfeinert mit saftigen Chicken-Tikka-Streifen und traditionellen Gewürzen. Ein köstliches Zusammenspiel aus cremigem Curry und aromatischem Hähnchen

111. Lamm Tikka Penne

13,50€

Penne in würziger indischer Currysauce, verfeinert mit saftigen Lamm-Tikka-Streifen und traditionellen Gewürzen. Ein köstliches Zusammenspiel aus cremigem Curry und aromatischem Hähnchen

112. Bombay Nudeln

13,50€

Würzige Bombay-Nudeln mit zarten Hähnchenstreifen und saftiger Ananas in cremiger Curryrahmsauce – exotisch und aromatisch.

KINDER GERICHTE

120. Chicken Nuggets

6,90€

Sechs knusprig goldbraune Chicken Nuggets, serviert mit herzhaften Kartoffel Wedges – perfekt knusprig und unwiderstehlich lecker.

121. Bambino

6,90€

Zarte Nudeln mit saftigen Hähnchenstreifen in einer cremigen Sahnesauce – mild, fein und köstlich.

122. Cashew Curry Sweet

6.90€

Geröstete Cashewkerne in cremiger Cashew-Sauce mit feiner Süße – mild, nussig und unwiderstehlich!

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben wenden Sie sich an unser Personal oder besuchen Sie

NANDY'S KOTHU-GERICHTE

130. Gemüse Kothu Rotti 🥏



11,90€

Ein würzig gebratenes Gericht aus gehacktem Fladenbrot (Rotti), frischem Gemüse, Soya-Curry und aromatischen Gewürzen – herzhaft und geschmackvoll.

131. Chicken Kothu Rothi



13,90€

Ein aromatisch gebratenes Gericht aus gehacktem Fladenbrot (Rotti), zartem Hähnchen, frischem Gemüse und ausgewählten Gewürzen – herzhaft und geschmackvoll.

132. Lamm Kothu Rothi

(A, C, M, N)

13,90€

Ein authentisches Gericht mit gehacktem Fladenbrot (Rotti) und zarten Lammstücken, vermischt mit einer Fülle von Gewürzen, Gemüse und Kräutern, perfekt gebraten für einen herzhaften und geschmackvollen Genuss.

133. Garnelen Kothu Rothi

(A, B, C, M, N)

15,90€

Ein köstlich gebratenes Gericht aus gehacktem Fladenbrot (Rotti), saftigen Garnelen, frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen – delikat und geschmackvoll.

134. Cheese Kothu Rothi



12,90€

Ein herzhaft gebratenes Gericht aus gehacktem Fladenbrot (Rotti), geschmolzenem Käse, frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen – cremig und geschmackvoll.

VEGETARISCHE-GERICHTE

Serviert mit Basmati Reis oder Nan

140. Paneer Jal Frieze (G, M, N)

13,90€

Knusprige, goldbraune Paneer-Stücke, mariniert in einer würzigen Mischung und frittiert für einen köstlichen Snack mit einer pikanten Note

141. Palak Paneer (G, M, N)

13,90€

Palak Paneer: Zarte Paneerwürfel in einer reichhaltigen Spinatsauce, gewürzt mit aromatischen indischen Gewürzen für ein cremiges und geschmackvolles Gericht.

142. Paneer Butter Masala (G, M, N)

14,90€

Zarte Paneerwürfel in einer cremigen, butterreichen Tomatensauce, verfeinert mit einer perfekten Mischung aus indischen Gewürzen für ein herrlich reichhaltiges und geschmackvolles Gericht.

143. Paneer Tamilischer Art (G, M, N)

14.90€

Zarte Paneerwürfel in einer würzigen Sauce, angereichert mit frischen Paprikastreifen, saftigen Champignons und cremigem Paneer, für eine köstliche und herzhafte Fusion von Aromen.



150. Auberginen Curry Sri Lankische Art 💋 (F,M,N)





13.50€

Zarte Auberginenstücke in einer würzigen Curry-Sauce, die nach traditioneller sri-lankischer Rezeptur zubereitet wird, für ein geschmacksintensives und aromatisches Gericht mit einem Hauch von Exotik.

151. Mixed Vegetable Curry



12,50€

Eine köstliche Mischung aus verschiedenen Gemüsesorten, sanft gekocht in einer aromatischen Curry-Sauce, für ein vielfältiges und geschmackvolles Gericht, das die Sinne verwöhnt

152. Linsen Curry mit Drumstickblätter 💋 (F,M, N)

11.90€

Eine reichhaltige und herzhafte Mischung aus verschiedenen Linsensorten, gekocht mit aromatischen Gewürzen und Kräutern.

153. Auberginen in Kokussauce



13,50€

Auberginnen mit Cashew Kernen in Kokussauce

154. Allu Mutter 🥏



12,50€

Zarte Kartoffelstücke und grüne Erbsen, sanft gekocht in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und einer Vielzahl von Gewürzen

155. Vegetable Korma (F, E, M, N)



12.50€

Eine köstliche Mischung aus verschiedenen Gemüsesorten, gekocht in einer reichhaltigen und cremigen Sauce aus Joghurt, Nüssen und aromatischen Gewürzen.

156. Vegetable Biruani



14.90€

Eine duftende Mischung aus aromatischem Basmatireis und einer Vielzahl von frischen Gemüsesorten, langsam gekocht mit exotischen Gewürzen und Kräutern

157. Alo Gobhi



(F,M, N)

12.50€

Eine köstliche Kombination aus zarten Blumenkohlstücken und Kartoffeln, gewürzt mit einer Vielzahl von indischen Gewürzen und Kräutern.

158. Okra Masala



14.90€

Zarte Okraschoten, sanft gekocht in einer reichhaltigen Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und einer Vielzahl von Gewürzen.

159. Chana Masala



(F,M, N)

13,90€

Zarte Kichererbsen, gekocht in einer reichhaltigen Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und einer Vielzahl von Gewürzen.

NANDY'S DESSERTS

160. Pista Kulfi (G,, H)

6,50€

Ein traditionelles indisches Dessert aus cremiger Milch, verfeinert mit Pistazien und Kardamom, für einen erfrischenden und köstlichen Abschluss Ihrer Mahlzeit.

161. Mango Kulfi (G., H)

6,50€

Ein erfrischendes indisches Dessert mit cremiger Milch, verfeinert mit süßen Mangopüree und einem Hauch von Kardamom, für ein köstliches und tropisches Geschmackserlebnis.

162. Vanilla / Pistazien Eis (G)

4,90€

Zwei herrlich cremige Kugeln Ihrer Wahl, entweder klassisches Vanilleeis oder fruchtiges Erdbeereis, für ein erfrischendes und köstliches Dessert.

163. Gulab Jamum (G., H)

5,50€

Ein verführerisches indisches Dessert bestehend aus süßen, sirupgetränkten Teigbällchen, aromatisiert mit Rosenwasser und Kardamom, für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

164. Keserie (G)

5,50€

Ein köstliches indisches Dessert aus Grieß, Zucker, Nüssen und Safran, für einen reichhaltigen und aromatischen Abschluss Ihrer Mahlzeit.

165. Dessert Teller (G,, H)

7,50€

Verschiedene Indische Dessert varriationen

166. Indischer Lava-Kuchen (G., H)

7.50€

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit cremigem Pistazieneis und knusprigen Streuseln – ein himmlischer Genuss!

167. Laddu (G)

3.90€

Klassische indische Süßigkeit aus Kichererbsenmehl, Ghee und Zucker, verfeinert mit aromatischen Gewürzen – zart, süß und einfach unwiderstehlich!

168. Jalebi (G)

3.90€

Knusprige, in Zuckersirup getränkte Spiralen, perfekt als süßer Snack oder Dessert.

NANDY'S

APERITIVE

170. Martini Bianco	(trocken /	medium) (1	6%)
---------------------	------------	------------	-----

171. Sherry (trocken / medium) (15%)

172. Aperol mit Prosecco (12%)

ļ	(0	.1	5	1	1	5		€
	U	, Ι	וכ	I)	`4	, 2	V	て

(4cl) 4,40€

(4cl) 6,50€

KALTE ERFRISCHUNGEN

Tron delicited to delicite opioaci	17	3. Gero	steiner	Gourmet S	prudel
------------------------------------	----	---------	---------	-----------	--------

174. Gerolsteiner Naturell

175. Gerolsteiner Limo Citrus-Minze

176. Schweppes-Bitter Lemon

178. Schweppes Tonic Water

179. Schweppes Ginger Ale

180. Schweppes Wild Berry

181. Schweppes White Peach

182. Rosewater Schorle

183. Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite

(()	251	2	9	0€
U	, 201	<i></i>		U

(0,751) 6,90€

(0,251) 2,90€

(0,751) 6,90€

(0,331) 2,90€

(0,21) 2,90€

(0,21) 2,90€

(0,21) 2,90€

(0,21) 2,90€

(0,21) 2,90€

(0,21) 1,90€

(0,21) 2,90€

(0,41) 4,90€

SCHORLEN

185. Granini Rhababer Schorle

186. Granini Apfelschorle Trüb

187. Granini Mango Schorle

(0,331) 3,90€

(0,331) 3,90€

(0,331) 3,90€

(0,331) 3,90€

NANDY'S SÄFTE

190. Granini Orange	(0,21) 2,90€
191. Granini Apfel	(0,21) 2,90€
192. Granini Mango	(0,21) 2,90€
193. Granini Maraquja	(0,21) 2,90€
194. Granini Multivitamin	(0,21) 2,90€
195. Granini Die Limo Limette-Zitrone	(0,331) 3,90€
196. Elephant Bay Ice Tea Lemon	(0,331) 3,90€
197. Elephant Bay Ice Tea Peach	(0,331) 3,90€

Bitburger BIERE

201. Bitburger Bier vom Fass	(0,31) 3,30€
	(0,41) 4,20€
202. Bitburger Alkoholfrei	(0,331) 2,90€
203. Benediktiner Weißbier	(0,51) 4,90€
203. Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	(0,51) 4,90€
204. Benediktiner Weißbier Dunkel	(0,51) 4,90€
206. Alster/Radler Bier-Mixgetränk	(0,331) 3,10€
(mit Sprite oder Fanta)	(0,41) 3,90€

INDISCHE SOFTGETRÄNKE

210. Necto Soda	(0,331) 2,90€
211. Rubicon Mango Soda	(0,331) 2,90€
212. Cream Soda	(0,331) 2,90€
213. Ginger Beer	(0,331) 2,90€

NANDY'S LASSIS

220. Salty-Lassi (salzig)	(0,41) 4,90€
	(11) 10,50€
221. Mint-Lassi	(0,41) 5,40€
	(11) 11,50€
222. Rose-Lassi	(0,41) 5,40€
	(11) 11,00€
223. Banana-Lassi	(0,41) 5,90€
	(11) 12,00€
224. Mango-Lassi	(0,41) 5,90€
	(11) 12,00€
225. Sweet-Lassi	(0,41) 4,90€
X C X D INDICOURD TER	(11) 10,50€
INDISCHER TEE	
230. Black Tea	(0,21) 2,90€
231. Masala Tea	(0,21) 3,90€
232. Ginger Tea	(0,21) 2,90€
233. Peppermint Tea	(0,21) 2,90€
234. Milo Tea Ein köstliches Malz-Schokoladengetränk	(0,21) 2,90€
KAFFEE	
240. Schwarzer Kaffee	2,90€
241. Cappuccino	3,90€
242. Espresso	2,20€
243. Doppelter Espresso	3,20€

244. Milchkaffee

4,20€

NANDY'S

WEISSWEINE

250. Sula	Sauvignon B	lanc (Indien)

251. Pinot Grigio

252. Chardonay

253. Frascati

(0.21)	6.5	0€
(\cup, \bot)	Ο,υ	

(0,51) 14,50€

(0,21) 5,50€

(0,51) 13,50€

(0,21) 5,50€

(0,51) 13,50€

(0,21) 5,50€

(0,51) 13,50€

ROTWEINE

254. Sula Shiraz (Indien)

255. Rosé

256. Merlot

257. Cebernet Sauvignon

258. Dolce Frasca (lieblig)

(0,21) 6,50€

(0,51) 14,50€

(0,21) 4,90€

(0,51) 12,50€

(0,21) 5,50€

(0,51) 12,50€

(0,21) 5,50€

(0,51) 13,50€

(0,21) 6,50€

(0,51) 14,50€

NANDY'S WHISKEY

260. BLACK LABEL SPICE PUNCH

12,90€

Kraftvoller Johnnie Walker Black Label Whisky mit Zitronensaft, Honig und Ingwer. Ein würzigerGenuss. 0,4L

261. SPICY MANGO WHISKEY SOUR

12,90€

Ein erfrischender Twist desKlassikers mit Bourbon, Limetteund einem Hauch Mango, abgerundet mit einer Prise Cayennepfeffer. 0,4L

262. CHIVAS WITH COLA

9,90€

Ein klassischer Mix aus Shivas Whisky 8cl und Cola 0,33L – einfach, kräftig und zeitlos.

263. BLACK LABEL COLA

9.90€

Ein zeitloser Mix aus Johnnie Walker Black Label Whisky 8cl und Cola 0,33l – intensiv und erfrischend.

264. JIM BEAM COLA

8.90€

Ein klassischer Mix aus Jim Beam Bourbon 8cl und Cola 0,33l – würzig, süß und erfrischend.

INDISCHE & SRI LANKISCHE SPIRITUOSEN/ LIKÖR

270. Mango-Likör (18%)

(4 cl) 4,50€

271. old Monk Rum (7 Jahre alt)

(4 cl) 4,90€

INDISCHE BIERE

280. Cobra

(0,331) 4,90€

281. Kingfisher

(0,331) 3,90€

282. Nameste Bier

(0,331) 4,20€

283. Lion Strong Bier

(0,331) 4,50€



290. SPICY MASALA MOJITO

8,90€

Ein erfrischender Twist des klassischen Mojitos mit indischen Gewürzen. Perfekt abgestimmt auf unsere indische Küche

291. TAJ MAHAL SUNRISE

9,90€

Ein exotischer Cocktail mit weißem Rum, Orangen- und Mangosaft, Limette und Grenadine. Inspiriert vom Taj Mahal, Indiens legendärem Monument.

292. MYSTISCHER GANGES

9,90€

Ein erfrischender Mix aus Gin, Limette, Zuckersirup und Gurkensaft, garniert mit-Minze und einer Gurkenscheibe. Tauchen Sie ein in die Geheimnisse des Ganges mit diesem belebenden Cocktail.

293. PINA COLADA

9,90€

Ein karibischer Klassiker mit cremiger Kokosnuss, süßer Ananas und einem Hauch von Rum – ein tropisches Erlebnis, das Urlaubsstimmung verbreitet.

294. TEQUILA SUNRISE

9,90€

Ein erfrischender Cocktail mit Tequila undfrischem Orangensaft, abgerundet mit einer Schicht Grenadine für einen sonnigen Farbverlauf im Glas. Ideal für gesellige Abende und entspannte Momente.

DRIVER COCKTAILS

295. IPANEMA

7,90€

Ein erfrischender, alkoholfreier Cocktail mit Limette, Maracuja, Rohrzucker und Ginger Ale –sommerlicher Genuss pur.

296. Virgin Sunrise

8,90€

Ein fruchtiger, alkoholfreier Cocktail aus Orangensaft und Grenadine, der mit seinem leuchtenden Farbverlauf den Sonnenaufgang ins Glas bringt.

297. Hugo Alkoholfrei

8,90€

Ein spritziger Genuss mit Holunderblütensirup, Minze, Limette und sprudelndem Mineralwasser – erfrischend und leicht.

NANDY'S

LEGENDE



sehr Scharf

Vegan



Alle Gerichte sind Halal

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E <u>Erdnüsse</u>

F Soja

G Milch von Säugetieren

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Schwefeloxid

R Weichtiere



- Leckeres Buffet mit warmen & kalten Speisen
- All-you-can-Eat
- Bitte nur so viel nehmen, wie Sie essen.

Samstag & Sonntag von 11:30- 15 Uhr

19,95€ pro Person

Reservierungen unter www.nandys-restaurant.de Kortum Straße 9 44787 Bochum

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, berechnen wir bei übermäßigem Tellerrest eine Pauschale von 5 €. Bitte nehmen Sie nur so viel, wie Sie auch genießen können.