

Tikka Tonic

Herzlich Willkommen

zu Ihrem Lieblingsinder um die Ecke im Herzen von Linden-Limmer.

In unserem gemütlichen Restaurant begrüßen wir Sie mit authentischen Speisen und einer modernen Getränkekarte. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unser vielfältiges Angebot.

Ihr Team von Tikka Tonic

SUPPEN

1. Dal-Suppe

Vegan

Indische Linsensuppe mit Knoblauch und Koriander

5,90

2. Tomaten-Suppe

Vegan

Aus frischen Tomaten, Knoblauch und mit traditionellen Kräutern

4,90

3. Spinat-Suppe ^{i,d,g} **NEW**

Wahlweise mit Shrimps oder Hühnchen und traditionellen Gewürzen

7,50

4. Mulligatawny-Suppe

Indische Linsensuppe mit Hühnchen, Reis Knoblauch und Koriander

6,50

Tikka Tonic

SALATE

5. Tikka Tonic Spezialsalat ^{g,d,b} **11,90**
Bunter Mix-Salat mit würzigen Gurken-, Tomaten, Paprika und Zitrone serviert wahlweise mit Chicken Tikka / Fisch / Scampi oder hausgemachtem Paneer (Käse)

6. Frischer Mango-Rucola-Salat ^h **10,90**
Bunter Mix-Salat, Rucola mit Tomaten, Gurken, Cranberry, Mango, Cashewnüssen und hausgemachtem Dressing

7. Indian Mix Salat **8,50**
Frische Gurken, Tomaten, Zwiebeln mit frischer Zitrone und Chat Masala

7a. Avocado Tofu Salat **11,90**
Bunter Mix-Salat, Rucola, Avocado, Mango, Kichererbsen, Gurken, und Sambal Tofu

VORSPEISEN

Frittierte Köstlichkeiten mit einer Kichererbsenmehl-Panade ^c

8. Vegetarisch Pakora **6,90**
Verschiedenes Gemüse mit traditionellen Gewürzen

9. Chicken Pakora **8,90**
Hähnchenbrustfilet mit traditionellen Gewürzen

10. Paneer Pakora ^g **7,90**
Hausgemachter Käse mit traditionellen Gewürzen

11. Fisch Pakora ^d **8,90**
Fisch mit traditionellen Gewürzen

12. Onion Bhaji **6,90**
Zwiebelstreifen mit traditionellen Gewürzen

12a. Scampi Pakora ^d **9,90**
Scampi mit traditionellen Gewürzen

Tikka Tonic

WEITERE VORSPEISEN

13. Veg Samosa (2 Stück) ^{a,c}  **6,90**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

14. Chicken Samosa (2 Stück) ^{a,c} **7,90**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Erbsen

15. Papadam mit Chutneys  **3,50**

16. Chicken Tikka ^g **8,50**
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Kräutern und indischen Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt

17. Paneer Tikka ^g **7,90**
Hausgemachter Käse aus dem Lehmofen, mariniert in Safransauce

18. Aloo Tikki  **6,50**
Kartoffelmedaillons mit Erbsen, Koriander und Ingwer

19. Aloo Chana Chaat ^g **6,50**
Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Chaat Masala serviert mit einer Joghurt/Imli-Sauce

20. Chole Samosa ^{g,h}  **7,50**
Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtasche serviert mit Kichererbsen, Zwiebeln und hausgemachten Chutneys

21. Gemischte Vorspeisenplatte für 2 ^{a,c,g,d}  **18,90**
Vorspeisenplatte mit verschiedenen Veg- Pakoras, Samosas, Salat und Aloo Tikki (auf Wunsch auch vegan)

22. Gemischte Vorspeisenplatte für 2 ^{a,c,g,d} **24,50**
Vorspeiseplatte mit verschiedenen Pakoras, Chicken Tikka, Salat und Lamm Sikh Kebab

Tikka Tonic

WEITERE VORSPEISEN

22a. Pani Puri ^a **Vegan** **NEW**

Frittierte Teigbällchen mit Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Koriander Chat Masala und Imlí-Ketchup Sauce

6,90

22b. Chicken Paratha Wrap ^{a,g} **NEW**

Chicken Tikka mit angebratenen Zwiebeln, Paprika, Chutneys und Eisberg in einen hausgemachten Paratha eingerollt

10,50

22c. Harjali Chicken Tikka ^g **NEW**

Hähnchenbrustfilet mariniert in Minz-Koriander-Joghurt mit Kräutern und indischen Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt

8,50

22d. Champignon Tikka ^g **NEW**

Champignon mariniert in Joghurt mit Kräutern und indischen Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt

7,90

22e. Masala Fischfinger ^{a,d} **NEW**

Panierter Fisch mit indischen Gewürzen

8,90

BIRYANI

Jedes Gericht wird ^g mit Raita serviert

64. Gebratener Reis mit Gemüse ^c **Vegan**

15,50

65. Gebratener Reis mit Hähnchen ^c

16,90

66. Gebratener Reis mit Lamm ^c

19,90

67. Gebratener Reis mit Scampi ^{b,c}

21,90

Tikka Tonic

HAUPTGERICHTE

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOOR (LEHMOFEN)

Alle Gerichten werden mit einer Zitronenscheibe, einem Minzzip, kleinem Beilagensalat und wahlweise mit Sada Naan oder Basmatireis serviert. **NEW**

- | | |
|--|-------|
| 23. Achari Chicken Tikka ^g
Hähnchenfiletstücke in Safran- Achari -Marinade | 17,90 |
| 24. Lamm Sikh Kebab ^g
Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln am Spieß und frischen Kräutern | 19,90 |
| 25. Chicken Kebab ^g
Gehacktes Hähnchen mit Zwiebeln am Spieß und frischen Kräutern | 17,50 |
| 26. Tandoori Chicken ^g
Hähnchenkeule (mit Knochen) mit Tandoori-Marinade im Lehmofen gegart | 17,90 |
| 26a. Tandoori Chicken Wings ^g NEW
Chicken Wings (mit Knochen) mit Ingwer-Knoblauch-Marinade im Lehmofen gegart | 17,50 |
| 27. Lamm Aloo Tori
Lammkoteletten auf einem Beet aus Zucchini und Kartoffeln | 24,50 |
| 28. Fisch Tikka ^d
Im Ofen gegarter, marinierter Fisch mit Knoblauch-Ingwer-Safransauce | 21,90 |
| 29. Scampi Tandoori ^{d,g}
Marinierte Scampi mit Knoblauch-Ingwer-Safransauce im Tandoor gegrillt | 22,90 |
| 30. Tikka Tonic Mix Grill ^{d,g}
Gemischter Teller mit Hähnchen, Fisch und Gemüse | 21,90 |
| 31. Mix Meeresfrüchte Platte ^{b,n,d,g}
Gemischte Platte mit Meeresfrüchten Pakoras, Scampi Tikkas, und saisonalem Fisch Tikkas | 26,90 |

Tikka Tonic

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Plain Basmati Reis serviert (einmal Nachschlag inklusive). Auf Wunsch auch gerne mit anderem Reis (siehe Beilagen)+2,80€

32. Murgh Tikka Masala^g **17,50**

Tandoori-Hähnchenstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, und Koriander in einer cremigen Makhani-Sauce

33. Chicken Lemon^g **16,90**

Hähnchenfilet in einer feinen Zitronen-Curry-Sauce

34. Chicken Madras (mild) **16,90**

Hähnchenfilet in Kokos-Currysauce

35. Chicken Vindaloo^{1,2,3,4} **16,90**

Hähnchenfilet in scharfer Curry-Sauce

36. Chicken Jalfreziⁱ **17,50**

Hähnchenfilet mit Gemüse in süß-sauer Tomatensauce

37. Butter Chicken^{i,g} **17,50**

Tandoori-Filetstreifen in einer cremigen Makhani-Sauce

38. Chicken Moghulai (mild)^{h,g} **17,90**

Hähnchenfilet Stücke mit Hausgemachten Käse in Mandel-Safran-Sauce

39. Chicken Korma^{h,g} (mild) **16,90**

Hähnchen mit Gemüse und Cocktailfrucht in Mandel-Safran-Sauce

40. Chicken Karahi **17,50**

Hähnchenfilet mit Paprika, Tomaten, Koriander Whole und Zwiebeln in würzigen Currysauce gebraten

41. Chicken Palak^g **16,90**

Hähnchenfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

42. Chicken Curry **16,50**

Hähnchenfilet mit Tomaten in Currysauce

Tikka Tonic

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Plain Basmati Reis serviert (einmal Nachschlag inklusive). Auf Wunsch auch gerne mit anderem Reis (siehe Beilagen)+2,80€

42a. Mango Chicken ^g (mild) **NEW** **16,50**
Zarte Hähnchenfilet Stücke in Mango-Curry-Sauce

42b. Chili Chicken ^g **NEW** **17,90**
Chicken Pakora mit Paprika, Grüne Chilischoten und Zwiebeln in Chili-Soja-Sauce

43c. Chicken Masala ^g **NEW** **16,50**
Zartes Hähnchenfilet verfeinert mit indischen Gewürzen in einer würzigen Tomaten-Zwiebeln-Sauce

43d. Chicken Lababdar ^g **NEW** **17,90**
Tandoori-Hähnchenstücke mit Paprika und geriebenen Käse in einer würzigen Makni-Sauce

FISCH UND SCAMPI

Alle Gerichte werden mit Plain Basmati Reis serviert (einmal Nachschlag inklusive). Auf Wunsch auch gerne mit anderem Reis (siehe Beilagen)+2,80€

50. Scampi Madras ^{d,g} (mild) **21,90**
Scampi mit Kokosraspeln in Madras-Curry-Sauce nach südindischer Art

51. Scampi Makhani ^{d,g,j} (mild) **21,90**
Gebratene Scampi in einer Knoblauch-Joghurt-Tomaten-Sauce

52. Fish Curry ^d **20,90**
Fischfiletstücke mit Zwiebeln, Koriander, Ingwer und roter Currysauce

52a. Chili Scampi oder Fisch ^d **NEW** **22,90**
Scampi/Fisch Pakora mit Paprika, Grüne Chilischoten und Zwiebeln in Chili-Soja-Sauce

Tikka Tonic

LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Plain Basmati Reis serviert (einmal Nachschlag inklusive). Auf Wunsch auch gerne mit anderem Reis (siehe Beilagen)+2,80€

43. Lamm Curry

Lammwürfel in würziger Currysauce

18,90

44. Lamm Shahi Korma^g (mild)

Lammwürfel mit Gemüse und Cocktailfrucht in Safransauce

19,90

45. Palak Gosht^g

Lammfleischstücke mit Rahmspinat nach Art des Hauses gebraten

19,90

46. Lamm Bhuna^g

Gebratenes Lamm mit Paprika, Koriander, Ingwer in roter Currysauce

19,90

47. Lamm Vindalo^{1,2,3,4}

Lammwürfel in scharfer Currysauce

19,90

48. Lamm Madras^g (mild)

Lammfleisch mit Kokosraspeln in Madras-Curry-Sauce nach südindischer Art

19,90

49. Lamm Jalfreziⁱ

Lammfleisch mit Gemüse und süß-sauer Tomatensauce

19,90

Tikka Tonic

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Plain Basmati Reis serviert (einmal Nachschlag inklusive). Auf Wunsch auch gerne mit anderem Reis (siehe Beilagen)+2,80€

53. Aloo Baingan Vegan **15,90**
Auberginen-Kartoffel-Curry mit Kümmel und Ingwer
54. Aloo gobi masala Vegan **15,90**
Blumenkohl, Kartoffeln, Kümmel und Ingwer in einer Tomatensauce
55. Sabsi Masala Vegan **15,90**
Mit verschiedenem Gemüse, pikanten Gewürzen und Kräutern
56. Kofta Curry Vegan **15,90**
Gemüsebällchen mit pikanter Currysauce
57. Channa Masala Vegan **15,90**
Gebratene Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Kümmel
58. Navrattan-Curry (mild) **15,90**
Mit verschiedenem Gemüse, Obst und Safransauce
59. Malai kofta^g (mild) **15,90**
Hausgemachte Käsebällchen mit Rosinen, Mandeln und Safransauce
60. Saag Paneer^g **16,90**
Indischer Käse mit Spinat
61. Kadai Paneer^g **16,90**
Käse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in scharfer Sauce gebraten
62. Tarka Dal Vegan **14,90**
Gelbe Linsen mit frischem Ingwer und Knoblauch
63. Makhni Dal (Mild)^g **15,90**
Schwarze Linsen mit Butter in einer Tomatensauce

Tikka Tonic

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Plain Basmati Reis serviert (einmal Nachschlag inklusive). Auf Wunsch auch gerne mit anderem Reis (siehe Beilagen)+2,80€

63a. Bindi Masala Vegan **NEW**

Frische Okraschoten mit Tomaten und Zwiebeln in einer Würzigen Sauce

16,90

63b. Chamignon Masala Vegan **NEW**

Frische Champignon, gekocht in einer Tomaten-Zwiebeln Sauce und verfeinert mit aromatischen Gewürzen

15,90

63c. Anda Masala **NEW**

Gekochte Eier in einer reichhaltigen, aromatischen Curry-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und einer Mischung aus Traditionellen Gewürzen.

12,90

63d. Mater Paneer ^g **NEW**

Hausgemachte Paneer Würfel und zarte Grüne Erbsen, gekocht in einer aromatischen Curry-Sauce

16,90

63e. Rajmah Dal Vegan **NEW**

Zarte, Rote Kidneybohnen, langsam gekocht in einer würzigen Curry-Sauce

14,90

KIDS

68. Portion Pommes mit 6 Chickennuggets

8,50

69. Süße Chicken Malai Tikka mit Imlı

8,90

Tikka Tonic

BROT SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOOR

70. Sada Naan ^a **Vegan**
Fladenbrot aus Weizenmehl **3,50**
71. Butter Naan ^{a,g} **Vegan**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter gebacken **3,90**
72. Garlic Naan ^a **Vegan**
Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Koriander **4,20**
73. Sabji Naan ^a **Vegan**
Fladenbrot mit Gemüsefüllung und Kräutern **4,50**
74. Paneer Kulcha ^{a,g}
Fladenbrot gefüllt mit Paneer, Zwiebeln und Koriander **5,50**
75. Chili Cheese Naan ^{a,g}
Fladenbrot gefüllt mit rotem Chili und Käse **5,50**
76. KEEMA NAAN ^a
Fladenbrot mit Lammhackfleischfüllung und aromatischen Gewürzen **4,90**
77. Kashmeeri Naan ^{a,h} **Vegan**
Süßes Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Cashewnüssen, und Kokosraspeln **6,50**
78. Lacha Paratha ^{a,g}
Vollkornfladenbrot nach traditioneller Art mit Butter und Koriander gebacken **4,50**
79. Pudina Paratha ^a
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischer Pfefferminze **3,90**
80. Roti ^a **Vegan**
Fladenbrot aus Vollkornmehl **3,50**
- 80a. Bhatura ^{a,g} **NEW**
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl **5,50**

Tikka Tonic

BEILAGEN

81. Plain Basmati Reis Vegan

Klein 4,20
Groß 5,90

82. Jeera Basmati Reis Vegan
Mit Kümmel

Klein 4,50
Groß 5,90

83. Basmati Reis mit Gemüse Vegan

7,50

84. Basmati Reis mit Rosinen und Nüssen^h Vegan

7,50

85. Raita^g
Joghurt mit klein gehackten Gurken, Zwiebeln, Tomaten
und Chat-Masala

4,50

86. Mixed Pickles
Eingelegte Mangos und Gemüse

2,00

87. Mango Chutney

2,00

DESSERT

88. Mango Dream^{g,c}
Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree

6,50

89. Gajar Halwa^{a,h,g}
Hausgemachte Süßspeise aus Möhren mit Mandeln,
Butter, Rosinen und Kokosnuss

8,50

90. Rasmalai^{a,c,h}
Köstliche Milch-Taler zubereitet mit Rosenwasser,
Pistazien und Kardamom

6,50

91. Gulab Jamun^{a,g}
Traditionelle Milchbällchen warm serviert in Zuckersirup

5,50

92. Tikka Tonic Mitha Platte^{a,c,h,g}
Auswahl aus 3 verschiedenen Nachspeisen (zum Teilen)

16,50

92a. Kulfi To Go^{a,g}

3,90

Tikka Tonic

Wenn Sie die indische Küche bisher noch nicht kennen sollten, und möglichst viele kleine Gerichte probieren möchten, empfehlen wir unser Tikka Tonic Menü für 2 Personen, Je: 39,90€ (einzeln 44,90€)

Tikka Tonic Menü

Vorspeisen:

- Papadam mit Chutneys
- Vegetarische Pakora

Hauptgerichte:

- 2x Vers. Linsen Gerichte
- 1x Vegetarisches Gericht
- 1x Hähnchen Gericht
- 1x Lamm Gericht

Beilagen:

- Naanbrot
- Reis & Salat

Dessert:

- Gulab Jamun

Tikka Tonic

Allergene

- a = Glutenthaltiges Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h = Schalenfrüchte
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulphite
- m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 13 = gewachst