

---

## TANDOORI CUISINE IM FLEISCHMANN

---

### „EAT WELL, LIVE WELL“

*Heutzutage wird der Tandoori vor allem für eine gesunde und fettfreie Zubereitung von Speisen verwendet. Das Prinzip ist einfach: Die Hitze des 500° C. heißen Ofens durchdringt die Nahrung indirekt von allen Seiten gleichermaßen ohne direkten Kontakt zur Flamme. So bleibt alles wo es soll: der Saft, der Geschmack und vor allem die Vitamine und Proteine!*

### HÄHNCHENBRUSTFILET „CAJUN“

*Mariniertes Hähnchenbrustfilet in einer leicht pikanten jamaikanischen hausgemachten Marinade von Habanero Chili, Paprika, Kaffeebohnen, Minze, Banane und Ananas 16 €*

### LAMMKOTELETTE „PROVENZIALISCH“

*In Kräutern der Provence von Rosmarin, Basilikum, Oregano, Thymian und Lavendel eingelegte Lammkotelett 18€*

### RINDER FILET „BULGOGI“

*Fleischmann Favorite, mariniertes Rinderfilet – Top Secret 18 €*

### LACHS „SUMMER STYLE“

*Lachsfilet mariniert in einer leichten sommerlichen hausgemachten Marinade von Zitrone, Limone, Koriander und Joghurt. 17 €*

*Dazu servieren wir einen sommerlichen Salat von Tomaten, Paprika, Zwiebel, Limonen, Koriander und Minze, mit Fleischmann Pommes oder Sushireis mit frischem Frühlingslauchgemüse.*