

Unser Tandoori Ofen

Wir legen viel Wert auf Frisches und Hausgemachtes. Damit wir unser beliebtes Fladenbrot jederzeit warm servieren können, haben wir in unserer Küche einen originalen Shaan-Tandoori-Ofen.

Mafuj und Mayin, unsere Tandoor-Köche, wallen bei jeder Bestellung die Naan-Fladen aus, bestreichen sie je nach Wunsch mit Koriander und Knoblauch und drücken sie von Hand an die Seitenwände des nach oben geöffneten Tandoori-Ofens. Nach dem Backen werden sie mit zwei Feuerhaken aus dem Ofen herausgezogen und sofort serviert. Im Tandoori-Ofen bereiten wir auch weitere Gerichte und Gebäck zu wie z.B. Chicken-Tandoori-, Lamm-Spiesse oder Samosas.

