



**Indisches Restaurant
&
Tandoori Spezialitäten**

**Wilhelmstraße 52
55743 Idar - Oberstein**

E-mail: tasteofindia.oberstein@gmail.com

Tel: 06781-21 77 822

Öffnungszeiten:

Mittwoch Ruheta

Montag - Sonntag & Feiertage:

11:00 - 14:30 & 17:00 - 22:30 Uhr

tasteofindia-idar-oberstein.de



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Sehr verehrte Gäste,
herzlich Willkommen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salate finden Sie verschiedenste Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typisch indische Desserts an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z. B. gerne weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen Ihrerseits zur Verbesserung des Services sind wir offen und dankbar.

Wir verwenden hochwertige und ausgesuchte Lebensmittel sowie frische Kräuter und original indische Gewürze, die den Gerichten eine intensive Schärfe und aromatische Würze verleihen.

Suppen / Soups

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Mulligatwany Soup
Linsensuppe nach südindischer Art mit leichten Gewürzen/
<i>Lentil soup with mild spices South Indian Style</i> | 5,90 |
| 2 | Hühnersuppe
<i>Chicken Soup nach indischer Art</i> | 6,90 |
| 3 | Tomatensuppe
<i>Tomato Soup nach indischer Art</i> | 5,90 |
| 4 | Gemüsesuppe
<i>Veg. Soup nach indischer Art</i> | 5,90 |
| 5 | Lemon-Coriander-Soup (vegan möglich)
Klare Suppe mit frischem Gemüse, Koriander, Zitrone, Hühnchen | 6,90 |



Vorspeisen Vегgie / Starters

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Papadam (2 Stück serviert mit Chutney)
Geröstete dünne Linsenmehlwauffeln/
<i>Crispy fresh wafers made of lentil flour</i> | 2,90 |
| 11 | Samosa (2 Stück serviert mit Chutney)
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen,
frittiert/ <i>Potato and green peas filled patties</i> | 7,50 |
| 12 | Pakora mit Chutney
verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert/
<i>Deep fried vegetables in gram flour</i> | 7,90 |
| 13 | Manchurian
Gemüsebällchen in einer Süß-Sauer-Currysauce ^(g) | 9,50 |
| 14 | Aloo Tikki
Kartoffeln, Zwiebel,
hausgemachter Käse ^(g) , Koriander
und verschiedene
Gewürze in einer Sauce | 7,90 |
| 15 | Channa Samosa
Samosa mit Kichererbsen in einer Sauce ^(g) | 9,50 |
| 16 | Channa Puree
Kichererbsen gekocht mit verschiedenen Gewürzen,
mit frittiertem Brot ^(a) | 9,90 |



- | | | |
|----|---|-------|
| 17 | Gemischte Vegetarische Vorspeisenplatte/ (2 Personen) | 14,90 |
| | <i>Mixed Entrees Veg.</i> | |
| 18 | Gemischte Non Vegetarische Vorspeisenplatte/ | 16,90 |
| | (für 2 Personen) <i>Mixed Entrees Non. Veg.</i> | |
| 19 | Mix Pakoras / (für 2 Personen) Veg und non-veg Pakoras | 15,90 |

Vorspeisen non Veggie / Starters

- | | | |
|----|---|-------|
| 25 | Paneer Pakora | 8,90 |
| | Frischer hausgemachter Käse ^(g)
in Kichererbsenteig, frittiert/
<i>Deep fried fresh cheese in gram flour</i> | |
| 26 | Chicken Pakora | 9,90 |
| | Eingelegte Hühnerfleischstücke
in Kichererbsenteig, frittiert/
<i>Marinated boneless chicken
in gram flour and deep-fried</i> | |
| 27 | Fisch Pakora | 10,50 |
| | Fischfilet ^(d) in Kichererbsenteig, frittiert/
<i>Marinated fish in gram flour and deep-fried</i> | |
| 28 | Onion Bhaji | 7,90 |
| | Zwiebelringe in gewürztem
Kichererbsenteig, frittiert/ nach indischer Art
<i>Onion rings fried in gram flour</i> | |
| 29 | Chicken Seekh Kebab | 15,50 |
| | Saftiges Hähnchenhackspießchen aromatisch
gewürzt im Tandoor gegrillt | |



Salate / Salads

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Frischer gemischter Salat/
<i>Fresh mixed Salad</i> | 7,50 |
| 41 | Tandoori Salat
Frischer gemischter Salat
mit Chicken Tikka/
<i>Fresh mixed salad with Chicken Tikka</i> | 14,50 |
| 42 | Paneer Salat
Frischer gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse ^(g) /
<i>Fresh mixed salad with fresh homemade cheese</i> | 12,50 |
| 43 | Punjabi Salat
Tomaten, Gurken, Zwiebeln und grüne Chillis/
<i>Tomatoes, cucumber, onions and green chillies</i> | 6,50 |
| 44 | Prawn Salat
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen ^(b) /
<i>Fresh mixed salad with prawns</i> | 15,90 |



Thali Platte / Plate

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Veg. Thali
Gemüsesorten und Daal Tarka
mit Basmati-Reis, Raita ^(g) , Nachtisch und indisches Fladenbrot ^(a) | 17,90 |
| 56 | Non-Veg. Thali
Lamm Vindaloo, Chicken Korma, Basmati-Reis,
Nachtisch, Raita ^(g) und indisches Fladenbrot ^(a) | 21,50 |
| 57 | Thali Platte für 2 Personen
Vorspeise – Samosa
Hauptspeisen – Lamm Tikka Masala, Chicken Korma,
Daal Tarka, Mattar Paneer
Beilagen – Laccha Parantha,
Garlic Naan, Basmati Reis, Raita
Nachtisch – Gulab Jamun, Mango Creme | 51,90 |



Biryanis



Reisgerichte - Rice Specialities

- 65 Chicken Biryani** **16,90**
Basmati-Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet/
Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins, almonds and saffron
- 66 Lamm Biryani** **18,90**
Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet/
Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices, almonds, Raisin and Saffron
- 67 Jingha Biryani** **20,90**
Garnelen^(b) gedünstet mit Basmati Reis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran/
Basmati rice steamed with Prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron
- 68 Vegetable Biryani** **15,50**
Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran/
Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron

Tandoori Spezialitäten / Tandoori Dishes

Serviert mit Naan

Der traditionelle Lehmofen beheizt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt/ *The traditional Clay oven heated for achieving a unique aroma in meat and bread*

- 80 Chicken Tikka** **17,50**
Eingelegte Hühnerbrust im "Tandoor" Lehmofen gegrillt/
Boneless pieces of lamb grilled in the tandoori oven
- 81 Lamm Tikka** **20,90**
Eingelegte Lammfleischstücke im "Tandoor" Lehmofen gegrillt/
Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 82 | Fisch Tikka
Eingelegte Fischfilets ^(d) im "Tandoor" Lehmofen gegrillt/
<i>Marinated fish filet grilled in the tandoori oven</i> | 20,90 |
| 83 | Tandoori Mix
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
mit Garnelen, Lamm und 2 verschiedenen Hähnchengerichten/
<i>Mixed platter of tandoori specialities</i> | 23,90 |
| 84 | Shahi Prawn Tikka
Königsgarnelen ^(b) in einer speziellen Gewürzmischung
mariniert und im "Tandoor" Lehmofen gegrillt/
<i>Marinated king prawns grilled in the tandoori oven</i> | 23,90 |
| 85 | Paneer Tikka
Hausgemachter Frischkäse ^(g) und Gemüse im "Tandoor"
Lehmofen gegrillt/ <i>Fresh cottage cheese with vegetables grilled
in the tandoori oven</i> | 17,90 |
| 86 | Chicken Malai Tikka
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus
Cashewnüssen und Kardamom im "Tandoor" Lehmofen gegrillt/
<i>Marinated pieces of chicken breast in a mild sauce
with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven</i> | 17,90 |
| 87 | Tandoori Chicken
Zartes halbes Hähnchen mariniert und im "Tandoor"
Lehmofen gegrillt/
<i>Tenderly marinated chicken- half grilled in the tandoori oven</i> | 16,90 |
| 88 | Chicken Hariyali
Marinierte Hühnerfleischstücke im Tandoor (Indischer
Lehmofen) zubereitet, mit einer Minz-koriander-paste | 17,50 |

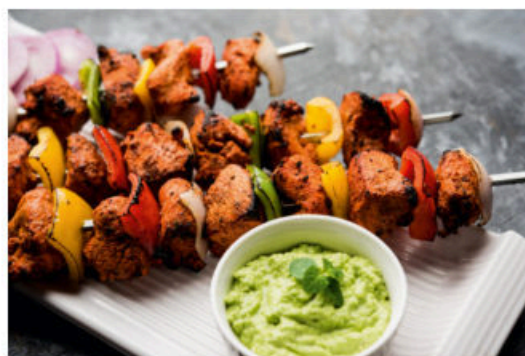


Hähnchen Curry Spezialitäten/ Chicken Curry Specialities

Serviert mit Basmati - Reis / Served with Basmati Rice

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 100 | Chicken Korma (mild) | 17,90 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne ^(g) verfeinert/
<i>Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, Grated, coconut, cardamom refine with cream</i> | |
| 101 | Chicken Curry (mittel scharf / medium hot) | 16,90 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet/
<i>Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce</i> | |
| 102 | Chicken Vindaloo (sehr scharf / very hot) | 16,90 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln/
<i>Pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes</i> | |
| 103 | Chicken Jalfrezi (mittelscharf / medium hot) | 16,90 |
| | Zarte Hähnchenfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten/
<i>Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions tomatoes and capsicum</i> | |
| 104 | Chicken Saag (mittelscharf / medium hot) | 16,90 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce ^(g) gekocht/
<i>Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce</i> | |
| 105 | Chicken mango (mild) | 17,50 |
| | Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten
<i>Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce</i> | |

- 106 Chicken Karahi (mittel scharf / medium hot) 16,90**
 Eine Spezialität aus Nord Indien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen, Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet/ *A speciality from north India, selected tender pieces of chicken filets cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs*
- 107 Butter Chicken (mild) 17,90**
 Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter^(g) und Sahne^(g) / *Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream*
- 108 Chicken Tikka Masala (mittel scharf / medium hot) 17,90**
 Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten/ *Pieces of chicken filet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in a special sauce*
- 109 Chili Chicken (scharf) 17,50**
 Zarte Hühnerfleischstücke frittert mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch/ *Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic*
- 110 Chicken Tikka Nawabi (mild mit Honig) 17,90**
 Zarte Hühnerfleischstücke mit Honig, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gekocht und mit Sahne verfeinert/ *Tender pieces of chicken cooked with honey, tomatoes, Onion and garlic and finished with cream*



Lamm spezialitäten / *Lamm Specialities*

Serviert mit Basmati-Reis / *Served with Basmati rice*

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 120 | Lamm Korma (mild) | 20,90 |
| | Lammfleischstücke in milder Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht - mit Sahne ^(g) verfeinert/
<i>Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and Cardamom refined with cream</i> | |
| 121 | Lamm Curry (mittel scharf / medium hot) | 19,50 |
| | Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce ^(g) /
<i>Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce</i> | |
| 122 | Lamm Madras (sehr scharf / very hot) | 20,50 |
| | Lammfleischstücke gewürzt mit Senfsaat und Kokosmilch/
<i>Pieces of lamb spiced with mustard and coconut milk</i> | |
| 123 | Lamm Vindaloo (sehr scharf / very hot) | 20,50 |
| | Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln/
<i>Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes</i> | |
| 124 | Lamm Karahi (mittel scharf / medium hot) | 20,50 |
| | Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (Wok) zubereitet/
<i>A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various species, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs</i> | |

- 125 Lamm Tikka Masala (mittel scharf / medium hot) 20,50**
Lammfleisch in exotischer Gewürzkombination mariniert,
im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in
einer Spezielsauce gebraten/
*Pieces of lamb filet marinated in exotic herbs, grilled in the
tandoori oven sauteed in special sauce*
- 126 Saag Lamb (mittel scharf / medium hot) 20,50**
Lammfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce^(g) gekocht/
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce
- 127 Lamm Jalfrezi (mittel scharf / medium hot) 20,50**
Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln,
Tomaten und Paprika gebraten/*Tender pieces of lamb fried
with fresh ground spices, tomatoes and capsicum*
- 128 Rogan Josh (mittel scharf / medium hot) 20,50**
Lammfleischstücke, zubereitet mit Joghurt
in einer exotischen Currysauce/*Tender pieces of lamb
marinated with Yoghurt in delicious curry sauce*
- 129 Ghosht Hyderbadi (würzig) 20,50**
Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat in Minze Sauce/
Tender lamb pieces with creamy spinach in mint sauce
- 130 Lamm Butter 20,90**
Lammfleischstücke in einer milden Soße
aus Tomaten, Butter und Sahne
- 131 Lamm Do Piazza (mittel scharf) 20,50**
Lammfleischstücke mit Zwiebeln gekocht, in einer Curry Soße

Fish - Garnelen / Fish - Prawns

Serviert mit Basmati - Reis / Served with Basmati rice

- | | | |
|---|---|--------------|
| 140 | Fisch Curry (mittel scharf / medium hot)
Fischfilet in einer leichten Curry Sauce/
<i>Filet of fish in a mild curry sauce</i> | 18,90 |
|  | | |
| | | |
| 141 | Fisch Karahi (mittel scharf / medium hot)
Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet/
<i>A speciality from North India, selected tender pieces of fish filet cooked in the wok with various spices, onion, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs</i> | 19,90 |
| 142 | Jingha Saag (mittel scharf / medium hot)
Königsgarnelen mit Spinat/
<i>King prawns cooked in a delicious spinach sauce</i> | 22,90 |
| 143 | Jingha Curry (scharf / hot)
Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce/
<i>King prawns cooked in a delicious curry sauce</i> | 21,90 |
| 144 | Jingha Tikka Masala (mittel scharf / medium hot)
Königsgarnelen ^(b) in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce ^(g) gebraten/
<i>King prawns marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in special sauce</i> | 22,90 |
| 145 | Jingha Korma (mild)
Königsgarnelen ^(b) in einer milden Sauce gekocht und mit Cashew/
<i>King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashew</i> | 22,90 |
| 146 | Jhinga Karahi
Königsgarnelen in einer würzigen Soße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet im Karahi (Wok) | 22,90 |

Vegetarische Gerichte - Vegetarian Dishes

**Serviert mit Basmati - Reis /
Served with Basmati rice**



- 160 Aloo Gobi (mittel scharf / medium hot) (Vegan) 15,90**
Blumenkohl and Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht,
mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten/
*Cauliflower and potato cooked with mild spices
and sauteed with onions*
- 161 Bhindi Masala (mittel scharf / medium hot) 16,90**
Frische Okraschotten in verschiedenen Gewürzen, Knoblauch,
frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter^(g) gebraten/
*Fresh Ladyfinger prepared with various spices sauteed
in butter with garlic, fresh green herbs and onions*
- 162 Saag Paneer (mittel scharf / medium hot) 16,90**
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem
hausgemachter Käse^(g) / *Spinach with exotic spices and
fresh home made cottage cheese*
- 163 Daal Tarka (scharf / hot) 15,90**
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter^(g)
mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten/ *Lentils prepared with
various spices and sauteed in butter with onion and garlic*
- 164 Daal Makhani (mittel scharf^(g) / medium hot) 16,50**
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen & Butter gekocht/
Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter
- 165 Bengen Bartha (scharf / hot) 16,50**
Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer
cremigen Sauce/
Eggplant prepared with various spices in a mild sauce
- 166 Mixed Vegetables (mittel scharf / medium hot) 16,50**
Gemischtes Gemüse mit Paneer in einer Curry Sauce^(g) gekocht/
*Mixed vegetables with paneer prepared in a curry sauce
and sauteed in butter and onions*

- 167 Shahi Paneer (mild)** 17,50
Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce/
Home made cottage cheese prepared in a mild sauce
- 168 Navaratan Korma (mild)** 15,90
Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht,
mit Cashewkernen und Rosinen/
*Mixed vegetables prepared in a mild sauce and sauteed
with cashew and raisins*
- 169 Mattar paneer (mittel scharf / medium hot)** 16,90
Hausgemachter frischkäse^(g) mit Erbsen und Joghurt^(g) in einer
exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten/
*Home made cottage cheese with green peas and yoghurt in an
exotic sauce*
- 170 Karahi Paneer (scharf / hot)** 16,90
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem
Frischkäse^(g) in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln,
Paprika, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (wok) zubereitet/
- 171 Channa Masala (scharf / hot)** 15,90
Kichererbsen mit ver. Gewürzen in Currysauce^(g) angebraten/
Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce
- 172 Malai Kofta (mild)** 17,90
Kartoffeln mit hausgemachtem Käse als Bällchen
in einer cremigen Cashew Soße
- 173 Paneer Butter Masala (mild)** 17,90
hausgemachter Käse in einer milden Soße aus Tomaten,
Butter und Sahne
- 174 Pindi Chole (Mittel scharf)** 16,90
Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in einer
würzigen Soße
- 175 Mashroom Palak** 15,90
Spinat mit exotischen Gewürzen und Pilzen

Vegan

- | | | |
|------|---|-------|
| 0,01 | Gemischte vegane Vorspeisenplatte | 7,90 |
| | Pakoras in 3 verschiedenen Gemüsesorten | |
| 0,02 | Mixed Vegetables | 15,90 |
| | Gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht | |
| 0,03 | Mattar Mashroom | 15,90 |
| | Pilze mit Erbsen in einer exotischen Soße mit verschiedenen Gewürzen angebraten | |
| 0,04 | Aloo Gobi | 15,90 |
| | Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen angebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | |
| 0,05 | Mashroom do Piazza | 15,90 |
| | Pilze mit Zwiebeln, in einer feinen Currysoße | |
| 0,06 | Aloo Mattar | 15,90 |
| | Erbsen mit Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen angebraten in einer exotischen Soße | |
| 0,07 | Aloo Rajma | 15,90 |
| | Kidney Bohnen mit Kartoffeln in einer milden Currysoße | |
| 0,08 | Bhindi Aloo Masala | 16,50 |
| | Frische Okra-schotten und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten | |
| 0,09 | Veg Biryani | 14,90 |
| | Basmati-Reis mit frischen Gemüsen, Mandeln, Rosinen, und Safran | |
| 0,10 | Channa Biryani | 14,90 |
| | Basmati-Reis mit Kichererbsen, Mandeln, Rosinen und Safran | |
| | Vegetarische Gerichte | |
| 0,11 | Palak Makki | 15,90 |
| | Spinat gekocht mit verschiedenen Gewürzen mit Mais | |
| | <i>Spinach cooked with a variety of spices and corn</i> | |



Brot^(a) aus dem Tandoor/ Tandoori Bread

- | | |
|---|-------------|
| 180 Tandoori Roti | 2,50 |
| Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl/
<i>Freshly baked round bread with wholemeal flour</i> | |
| 181 Plain Naan | 2,90 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl/
<i>Flat round bread baked in tandoori oven</i> | |
| 182 Laacha Paratha | 4,50 |
| Fladenbrot gefüllt mit aus Roggenmehl in Butter ^(g) gebacken/
<i>Flat round bread with wholemeal flour baked in butter</i> | |
| 183 Butter Naan | 3,50 |
| Fladenbrot in Butter ^(g) gebacken/
<i>Flat round bread baked in butter</i> | |
| 184 Garlic Naan | 4,50 |
| Fladenbrot mit Knoblauch/
<i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i> | |
| 185 Keema Naan | 7,50 |
| Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch/
<i>Flat round bread filled with minced lamb</i> | |
| 186 Peshawari Naan | 6,90 |
| Fladenbrot gefüllt mit Käse ^(g) , Rosinen und Kokosraspeln/
<i>Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut</i> | |
| 187 Paneer Kulcha | 6,90 |
| Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse ^(g) /
<i>Flat round bread filled with cheese</i> | |
| 188 Onion Kulcha | 5,90 |
| Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln/
<i>Flat round bread filled with onions</i> | |
| 189 Aloo Paratha | 5,90 |
| Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln/
<i>Flat round bread filled with potatoes</i> | |
| 190 Pudina Paratha | 4,90 |
| Fladenbrot mit Minze gewürzt/
<i>Flat round bread floaoured with mint leaves</i> | |

Beilagen / Side Dishes

- | | | |
|-----|--|------|
| 200 | Raita | 3,90 |
| | Joghurt ^(g) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander/
<i>Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander</i> | |
| 201 | Boondi Raita | 3,50 |
| | Joghurt ^(g) mit Backerbsen/ <i>Yoghurt with fried peas</i> | |
| 202 | Aloo Raita | 3,50 |
| | Joghurt mit Kartoffeln/ <i>Yoghurt with potatoes</i> | |
| 204 | Bombay Aloo | 7,50 |
| | Kartoffeln in würziger Currysauce ^(g) /
<i>Potatoes in herb Sauce</i> | |
| 205 | Veg Pilaw Rice | 6,90 |
| | Reis mit frisch gemischten Gemüsen/
<i>Rice with fresh vegetables</i> | |
| 206 | Kashmiri Pilaw Rice | 7,90 |
| | Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen/
<i>Rice with cashew, coconut and raisins</i> | |
| 207 | Mattar Pilaw Rice | 6,50 |
| | Reis mit grünen Erbsen/ <i>Rice with green peas</i> | |
| 208 | Jeera Rice | 5,50 |
| | Reis mit Kreuzkümmel/ <i>Rice with cumin</i> | |
| 209 | Plain Basmati Reis | 3,50 |



Nachspeisen/ *desert*

- | | | |
|-----|---|------|
| 220 | Mango Creme | 6,50 |
| 221 | Gajar ka Halwa
Süßer Karotten- Milch ^(g) Pudding mit Mandeln und Kardamom/
<i>Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom</i> | 6,90 |
| 222 | Gulab Jamun
Süße Bällchen aus Mehl ^(a) , Milch ^(g) und Zucker/
<i>Sweet balls made of flour, milk and sugar</i> | 6,50 |
| 223 | Kulfi
Indisches Eis am Stiel in versch. Variationen/
<i>Indian ice cream in various flavours</i> | 6,50 |
| 224 | Kheer
Milchreis nach indischer Art, mit verschiedenen Nüssen | 6,50 |



Indische Alkoholfreie Getränke

- | | | | |
|-----|--|-------|------|
| 235 | Lassi Mango Joghurt ^(g) , Milch, Mango | 0,3 l | 4,90 |
| 236 | Lassi Banane Joghurt ^(g) , Milch, Banane | 0,3 l | 4,90 |
| 237 | Lassi Salz Joghurt ^(g) , Milch, Salz | 0,3 l | 4,50 |
| 238 | Lassi Süß Joghurt ^(g) , Milch, Zucker | 0,3 l | 4,50 |
| 240 | Mangosaft | 0,2 l | 2,90 |
| | | 0,4 l | 4,90 |



Warme Getränke

- | | | |
|-----|--|------|
| 250 | Punjabi Tee (Kännchen)
Schwarzer Tee mit Milch, Zucker, Kardamom und Fenchel | 6,50 |
| 251 | Teeauswahl in Kännchen
Grüner Tee / Pfefferminz / Kamille / Jasmin / Schwarzer Tee | 4,50 |
| 252 | Kaffee | 3,50 |
| 253 | Espresso | 2,90 |
| 254 | Espresso doppelt | 3,50 |
| 255 | Latte Macchiato | 3,90 |
| 256 | Cappuccino | 3,90 |
- ** Koffeinhaltig**



Alkoholfreie Getränke

300	Schwollener Naturell (Sprudel)	0,25 l	2,90
301	Schwollener Naturell (Sprudel)	0,75 l	6,50
302	Schwollener Naturell (Still)	0,25 l	2,90
303	Schwollener Naturell (Still)	0,75 l	6,50
304	Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,90
305	Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,50
306	Apfelsaft / Apfelschorle	0,25 l	2,90
307	Apfelsaft / Apfelschorle	0,5 l	4,90
308	Orangesaft	0,3 l	3,50
309	Ananassaft	0,3 l	3,50
310	Bananensaft	0,3 l	3,50
313	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,50
314	Indian Tonic Water	0,2 l	3,50



2
€
1

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmitteln, 4= mit Farbstoffen, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeingehalt, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle, 11= Stabilisatoren, 12= Verdickungsmittel, 13= Säuerungsmittel.

Allergenkennzeichnung: Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können...
a. Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen). **b.** Krebstiere. **c.** Eier und Eiererzeugnisse. **d.** Fisch und Fischerzeugnisse. **e.** Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse. **f.** Soja und Sojaerzeugnisse. **g.** Milch und Milcherzeugnisse. **h.** Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, oder Queenslandnüsse). **i.** Sellerie und Sellerieerzeugnisse. **j.** Senf und Senferzeugnisse. **k.** Sesamsamenerzeugnisse. **l.** Schwefeldioxid und Sulfate. **m.** Lupinen. **n.** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamaris, Austern).