INDISCHES RESTAURANT · TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Taste of India

Wilhelmstraße 52 · 55743 Idar-Oberstein



Herzlich willkommen! Frische Kräuter, original indische Gewürze und Brot wie Fleisch aus dem traditionellen Tandoor-Lehmofen. Sagen Sie uns gern, wenn Sie ein Gericht weniger scharf möchten.

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo–So & Feiertage
11:00–14:30 & 17:00–22:30
Mittwoch Ruhetag

RESERVIERUNG
Tel. 06781 21 77 822
WhatsApp 0157 53 41 0470

ONLINE
tasteofindia-idar-oberstein.de
tasteofindia.oberstein@gmail.com

Suppen *Soups*



1 Mulligatawny Soup 5,90
Linsensuppe nach südindischer Art mit leichten Gewürzen
Lentil soup with mild spices South Indian Style

2 Hühnersuppe 6,90
Nach indischer Art
Indian style

3 Tomatensuppe 5,90
Nach indischer Art
Indian style

4 Gemüsesuppe 5,90
Nach indischer Art
Indian style

5 Lemon-Coriander-Soup (vegan möglich / vegan on request) 6,90
Klare Suppe mit frischem Gemüse, Koriander, Zitrone und Hühnchen
Clear soup with fresh vegetables, coriander, lemon and chicken

Vorspeisen vegetarisch *Vegetarian starters*



10 Papadam (2 Stück serviert mit Chutney) 2,90
(VEGETARISCH)
Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln
Crispy fresh wafers made of lentil flour

11 Samosa (2 Stück serviert mit Chutney) (VEGETARISCH) 7,50
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Potato and green peas filled patties

12 Pakora mit Chutney (VEGETARISCH) 7,90
Gemüse in Kichererbsenteig frittiert, serviert mit Chutney
Vegetables fried in gram-flour batter, served with chutney

13 Manchurian (VEGETARISCH) 9,50
Gemüsebällchen in einer Süß-Sauer-Currysoße
Vegetable-balls in a sweet-chilli-curry sauce

14 Aloo Tikki (VEGETARISCH) 7,90
Kartoffel, Zwiebel, hausgemachter Käse, Koriander und verschiedene Gewürze in einer Soße
Potatoes, onions, homemade cheese, coriander and different spices in a sauce

15 Channa Samosa (VEGETARISCH) 9,50
Samosas mit Kichererbsen in einer Soße
Samosas with chickpeas in a sauce

16 Channa Puree (VEGETARISCH) 9,90
Kichererbsen gekocht mit verschiedenen Gewürzen, mit frittiertem Brot
Chickpeas cooked with different spices, with fried bread

17 Gemischte Vegetarische Vorspeisenplatte 14,90
(VEGETARISCH)
(für 2 Personen)
Mixed Entrees Veg. (for 2 persons)

Vorspeisen mit Fleisch & Fisch

Non-vegetarian starters



18 **Gemischte Non Vegetarische Vorspeisenplatte** 16,90
(für 2 Personen)
Mixed Entrees non veg. (for 2 persons)

19 **Mix Pakoras** 15,90
Vegetarische und nicht-vegetarische Pakoras (für 2 Personen)
Veg and non-veg pakoras (for 2 persons)

25 **Paneer Pakora** VEGETARISCH 8,90
Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig frittiert
Deep fried fresh cheese in gram flour

26 **Chicken Pakora** 9,90
Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig frittiert
Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried



27 **Fisch Pakora** 10,50
Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert
Marinated fish filet in gram flour and deep-fried

28 **Onion Bhaji** VEGETARISCH 7,90
Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig frittiert, nach indischer Art
Onion rings deep-fried in gram flour with Indian Style

29 **Chicken Seekh Kebab** 15,50
Hähnchenhackspießchen aromatisch gewürzt und im Tandoor gegrillt
Minced chicken skewer aromatically spiced and grilled in the Tandoor

Salate *Salads*

40 **Frischer gemischter Salat** VEGETARISCH 7,50
fresh mixed Salad

41 **Tandoori Salat** 14,50
Frischer gemischter Salat mit Chicken Tikka
Fresh mixed salad with Chicken Tikka

42 **Paneer Salat** VEGETARISCH 12,50
Frischer gemischter Salat mit hausgemachtem Käse
Fresh mixed salad with fresh homemade cheese

43 **Punjabi Salat** VEGETARISCH 6,50
Tomaten, Gurken, Zwiebeln und grüne Chillis
Tomatoes, cucumber, onions, and green chillies

44 **Prawn Salat** 15,90
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen
Fresh mixed salad with prawns

Thali *Thali plate*



55 **Veg. Thali** (VEGETARISCH) **17,90**
Gemüsesorten und Daal Tarka mit Basmati-Reis, Raita, Nachtisch und indischem Fladenbrot
Vegetables and daal tarka with basmati rice, raita, dessert and Indian flatbread

56 **Non-Veg. Thali** **21,50**
Lamm Vindaloo, Chicken Korma, Basmati-Reis, Raita, Nachtisch und indisches Fladenbrot
Lamb vindaloo, chicken korma, basmati rice, raita, dessert and Indian flatbread

57 **Thali Platte für 2 Personen** **51,90**
Vorspeise: Samosa · Hauptspeisen: Lamm Tikka Masala, Chicken Korma, Daal Tarka, Mattar Paneer · Beilagen: Laccha Paratha, Garlic Naan, Basmati-Reis, Raita · Nachtisch: Gulab Jamun oder Mango Creme
Starter: samosa · Mains: lamb tikka masala, chicken korma, daal tarka, mattar paneer · Sides: laccha paratha, garlic naan, basmati rice, raita · Dessert: gulab jamun or mango cream

Biryani *Rice specialities*



Reisgerichte, serviert mit Raita

65 **Chicken Biryani** **16,90**
Basmati-Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with pieces 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, Raisins and saffron

67 **Jingha Biryani** **20,90**
Garnelen 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 exotischen Gewürzen, frischem Gemüse, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with fresh vegetables, exotic spices, Almonds, Raisins and saffron

Tandoori-Spezialitäten *From the clay oven*

Serviert mit Naan-Brot. Der traditionelle Lehmofen „Tandoor" gibt Fleisch und Brot sein unverwechselbares Aroma.





80 Chicken Tikka 17,50
Eingelegte Hühnerbrust im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Boneless pieces of marinated chicken grilled in the Clay oven "Tandoor"

81 Lamm Tikka 20,90
Eingelegte Lammfleischstücke im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Boneless pieces of marinated lamb grilled in the Clay oven "Tandoor"

82 Fisch Tikka 20,90
Eingelegte Fischfilets im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Marinated fish-filets grilled in the Clay oven "Tandoor"

83 Tandoori Mix 23,90
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten mit Garnelen, Lamm und 2 verschiedenen Hähnchengerichten
Mixed platter of tandoori specialities with prawns, lamb and two different chicken dishes

84 Shahi Prawn Tikka 23,90
Eingelegte Königsgarnelen im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Marinated king prawns grilled in the Clay oven "Tandoor"

85 Paneer Tikka 17,90
Eingelegter hausgemachter Käse und Gemüse im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Marinated homemade cheese and vegetables grilled in the Clay oven "Tandoor"

86 Chicken Malai Tikka 17,90
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Pieces of chicken breast marinated in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in the clay oven "Tandoor"

87 Tandoori Chicken 16,90
Zartes halbes Hähnchen mariniert und im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Tenderly marinated chicken-half grilled in the clay oven "Tandoor"

88 Chicken Hariyali 17,50
Hühnerfleischstücke mariniert in einer Minz-Koriander-Paste im "Tandoor" Lehmofen gegrillt
Pieces of chicken marinated in a mint-coriander-paste grilled in the clay oven "Tandoor"

Hähnchen-Curry *Chicken curries*

Serviert mit Basmatireis





100 **Chicken Korma** MILD — 17,90
Zarte Hühnerfleischstücke in milder Kormasoße mit Kokosraspeln, Mandelscheiben, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Tender pieces of chicken in a mild korma-sauce with almonds, coconut, cardamom refined with cream

101 **Chicken Curry** MITTELSCHARF — 16,90
Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Soße zubereitet
Tender pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce

102 **Chicken Vindaloo** SEHR SCHARF — 16,90
Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chillisoße mit Kartoffeln
Tender pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes

103 **Chicken Jalfrezi** MITTELSCHARF — 16,90
Zarte Hühnerfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten
Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions, tomatoes and capsicum

104 **Chicken Saag** MITTELSCHARF — 16,90
Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysoße gekocht
Tender pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce

105 **Mango Chicken** MILD — 17,50
Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Soße gebraten
Tender pieces of Chicken prepared with mango in a mild sauce

106 **Chicken Karahi** MITTELSCHARF — 16,90
Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet
A speciality from north India, selected tender pieces of chicken filets cooked in the wok with various spices, capsicum, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

107 **Butter Chicken** MILD — 17,90
Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Soße aus Tomaten, Butter und Sahne
Grilled tender pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream

108 **Chicken Tikka Masala** MITTELSCHARF — 17,90
Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsoße 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 frittiert mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic

110 **Chicken Tikka Nawabi** MILD mit Honig / with honey — 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 *Lamb*

Serviert mit Basmatireis





120 Lamm Korma MILD — 20,90
Lammfleischstücke in milder Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and cardamom refined with cream

121 Lamm Curry MITTELSCHARF — 19,50
Lammfleischstücke in einer pikanten Currysoße
Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce

122 Lamm Madras SEHR SCHARF — 20,50
Lammfleischstücke gewürzt mit Senfsaat und Kokosmilch
Pieces of lamb spiced with mustard and coconut milk

123 Lamm Vindaloo SEHR SCHARF — 20,50
Lammfleischstücke in sehr scharfer Chillisoße mit Kartoffeln
Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes

124 Lamm Karahi MITTELSCHARF — 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
A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various spices, capsicum, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

125 Lamm Tikka Masala MITTELSCHARF — 20,50
Lammfleischstücke in exotischer Gewürzkombination mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten
Pieces of lamb filet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven sauteed in a special sauce

126 Saag Lamm MITTELSCHARF — 20,50
Lammfleischstücke mit Spinat in einer Currysoße gekocht
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce

127 Lamm Jalfrezi MITTELSCHARF — 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 MITTELSCHARF — 20,50
Lammfleischstücke, zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysoße
Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in a delicious curry sauce

129 Gosht Hyderabadi SCHARF — 20,50
Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat in Minzsoße
Tender pieces of lamb with creamy spinach in a mint sauce

130 Lamm Butter MILD — 20,90
Lammfleischstücke in einer milden Soße aus Tomaten, Butter und Sahne
Pieces of lamb in a mild sauce made out of tomatoes, butter and cream

131 Lamm Do Piaza MITTELSCHARF — 20,50
Lammfleischstücke mit Zwiebeln in einer Currysoße gekocht
Pieces of lamb cooked with onions in a curry sauce

Fisch & Garnelen *Fish & prawns*

Serviert mit Basmatireis



140 **Fisch Curry** MITTELSCHARF **18,90**
Fischfilet in einer leichten Currysoße
Filet of fish in a light Curry sauce

141 **Fisch Karahi** MITTELSCHARF **19,90**
Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet
A speciality from North India, selected tender pieces of fish filet cooked in the wok with various spices, capsicum, onion, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

142 **Jingha Saag** MITTELSCHARF **22,90**
Königsgarnelen mit Spinat
King Prawns cooked in a delicious spinach sauce



143 **Jingha Curry** SCHARF **21,90**
Königsgarnelen in einer delikaten Currysoße
King Prawns cooked in a delicious curry sauce

144 **Jingha Tikka Masala** MITTELSCHARF **22,90**
Königsgarnelen in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten
King Prawns marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in a special sauce

145 **Jingha Korma** MILD **22,90**
Königsgarnelen in einer milden Soße mit Cashew gekocht
King Prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashew

146 **Jhinga Karahi** MITTELSCHARF **22,90**
Königsgarnelen in einer würzigen Soße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet im Karahi (Wok)
King Prawns made in a spicy sauce and cooked with onions, capsicum, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs in the wok

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Serviert mit Basmatireis

160 Aloo Gobi VEGAN MITTELSCHARF **15,90**
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potato cooked with mild spices and sauteed with onions, ginger and garlic

161 Bhindi Masala **16,90**
VEGETARISCH MITTELSCHARF
Frische Okraschoten in verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten
Fresh Ladyfinger prepared with various spices sauteed in butter with garlic, fresh green herbs and onions

162 Saag Paneer **16,90**
VEGETARISCH MITTELSCHARF
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse
Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese

163 Daal Tarka VEGETARISCH SCHARF **15,90**
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
Lentils prepared with various spices and sauteed in butter with onions and garlic

164 Daal Makhani **16,50**
VEGETARISCH MITTELSCHARF
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht
Black Lentils prepared with various spices and sauteed in butter

165 Bengan Bharta **16,50**
VEGETARISCH SCHARF
Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Soße
Grilled Eggplant prepared with various spices in a mild sauce

166 Mixed vegetables **16,50**
VEGETARISCH MITTELSCHARF
Gemischtes Gemüse mit Paneer in einer Currysoße gekocht
Mixed vegetables with paneer prepared in a curry sauce and sauteed in butter and onions

167 Shahi Paneer **17,50**
VEGETARISCH MILD
Selbstgemachter Käse in einer milden Soße
Homemade cottage cheese prepared in a mild sauce

168 Navaratan Korma **15,90**
VEGETARISCH MILD
Gemischtes Gemüse in einer milden Soße gekocht mit Cashewkernen und Rosinen
Mixed vegetables prepared in a mild sauce and sauteed with cashew and raisins

169 Mattar Paneer **16,90**
VEGETARISCH MITTELSCHARF
Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Soße mit verschiedenen Gewürzen angebraten
Homemade cottage cheese with green peas and yoghurt in an exotic sauce

170 Karahi Paneer **16,90**
VEGETARISCH SCHARF
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet
A speciality from north india made with homemade cottage cheese cooked with various spices with onions, capsicum, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs in a wok

171 Channa Masala **15,90**
VEGETARISCH SCHARF
Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in einer Currysoße angebraten
Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce

172 Malai Kofta VEGETARISCH MILD **17,90**
Kartoffeln mit hausgemachtem Käse als Bällchen in einer cremigen Cashewsoße
Potatoes with homemade cottage cheese formed as balls in a creamy cashew sauce

173 Paneer Butter Masala **17,90**
VEGETARISCH MILD
Hausgemachter Käse in einer milden Soße aus Tomaten, Butter und Sahne
Homemade cottage cheese in a mild sauce of tomatoes, butter and cream

174 Pindi Chole **16,90**
VEGETARISCH MITTELSCHARF
Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in einer würzigen Soße
Chickpeas with homemade cottage cheese in an aromatic sauce

175 Mushroom Palak VEGETARISCH **15,90**
Spinat mit exotischen Gewürzen und Pilzen
Spinach with exotic spices and mushrooms

Vegane Gerichte *Vegan dishes*

0,01 Gemischte Vegane Vorspeisenplatte VEGAN — 7,90
Pakoras in 3 verschiedenen Gemüsesorten
Pakoras in 3 different vegetable varieties

0,02 Mixed Vegetables VEGAN — 15,90
Gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht
Mixed vegetables cooked in a curry sauce

0,03 Mattar Mushroom VEGAN — 15,90
Champignons mit Erbsen in einer exotischen Soße mit verschiedenen Gewürzen angebraten
Mushrooms with green peas cooked in an exotic sauce with different spices

0,04 Aloo Gobi VEGAN — 15,90
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen angebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Cauliflower and potatoes sauteed in spices with onions, ginger and garlic

0,05 Mushroom do Piaza VEGAN — 15,90
Champignons mit Zwiebeln, in einer feinen Currysoße
Mushrooms with onions, in a delicate curry sauce

0,06 Aloo Mattar VEGAN — 15,90
Erbsen mit Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen angebraten in einer exotischen Soße
Green peas with potatoes sauteed in different spices cooked in an exotic sauce

0,07 Aloo Rajma VEGAN — 15,90
Kidneybohnen mit Kartoffeln in einer milden Currysoße
Kidney beans with potatoes in a mild curry sauce

0,08 Bhindi Aloo Masala VEGAN — 16,50
Frische Okraschoten und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten
Fresh okra-pods and potatoes sauteed with different spices, garlic, fresh green herbs and onions

0,09 Vegetable Biriyani VEGAN — 14,90
Basmati-Reis mit frischen Gemüsen, Mandeln, Rosinen und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron

0,10 Channa Biriyani VEGAN — 14,90
Basmatireis mit Kichererbsen, Mandeln, Rosinen und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with chick peas, almonds, raisins and saffron

0,11 Palak Makki VEGAN — 15,90
Spinat mit verschiedenen Gewürzen und Mais gekocht
Spinach cooked with a variety of spices and corn

0,13 Soya Chaap Masala VEGAN — 16,50
Soya Chaaps in einer würzigen, cremigen Zwiebel-Tomaten-Joghurt-Soße zubereitet
Soya chaaps in a spicy, creamy onion-tomato-yoghurt sauce

0,14 Malai Chaap VEGAN — 16,50
Soya Chaaps in einer cremigen, sahnigen Cashew-Soße gekocht
Soya chaaps cooked in a creamy cashew sauce

0,15 Saag Tofu VEGAN — 16,50
Spinat nach indischer Art gewürzt mit gebratenem Tofu
Spinach Indian style with fried tofu

0,17 Tofu Bhurji VEGAN — 16,50
Zerbröselter Tofu angebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Chillis, Paprika und Gewürzen
Crumbled tofu fried with onions, tomatoes, chillies, capsicum and spices

Brot aus dem Tandoor *Tandoori bread*





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

Beilagen *Side dishes*



200 Raita VEGETARISCH — 3,90
Joghurt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander
Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander

201 Boondi Raita VEGETARISCH — 3,50
Joghurt mit Backerbsen
Yoghurt with fried peas

202 Aloo Raita VEGETARISCH — 3,50
Joghurt mit Kartoffeln
Yoghurt with potatoes

204 Bombay Aloo VEGETARISCH — 7,50
Kartoffeln in würziger Currysoße
Potatoes in spicy curry sauce

205 Veg Pilaw Rice VEGETARISCH — 6,90
Reis mit frisch gemischten Gemüsen
Rice with fresh vegetables



206 Kashmiri Pilaw Rice VEGETARISCH — 7,90
Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen
Rice with cashew, coconut and raisins

207 Mattar Pilaw Rice VEGETARISCH — 6,50
Reis mit grünen Erbsen
Rice with green peas

208 Jeera Rice VEGETARISCH — 5,50
Reis mit Kreuzkümmel
Rice with cumin

209 Plain Basmati Rice VEGETARISCH — 3,50
Einfacher Basmati Reis
Plain Basmati rice

210 Masala Soße VEGETARISCH — 6,90
Würzige Currysoße nach indischer Art
Spicy Indian curry sauce

Indische Getränke *Indian soft drinks*

235 Mango Lassi 0,3 l — 4,90
Joghurt, Milch, Mango
Yoghurt, milk, mango

236 Bananen Lassi 0,3 l — 4,90
Joghurt, Milch, Banane
Yoghurt, milk, banana

237 Lassi Salz 0,3 l — 4,50
Joghurt, Milch, Salz
Yoghurt, milk, salt

238 Lassi Süß 0,3 l — 4,50
Joghurt, Milch, Zucker
Yoghurt, milk, sugar

240 Mangosaft 0,2 l — 2,90
Mangosaft
Mango juice

240 Mangosaft 0,4 l — 4,90
Mangosaft
Mango juice

Nachspeisen *Desserts*





220 **Mango Creme** VEGETARISCH 6,50
Mango Creme
Mango cream

221 **Gajar ka Halwa** VEGETARISCH 6,90
Süßer Karotten-Milch-Pudding mit Mandeln und Kardamom
Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom

222 **Gulab Jamun** VEGETARISCH 6,50
Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker
Sweet balls made out of flour, milk and sugar

223 **Kulfi** VEGETARISCH 6,50
Indisches Eis am Stiel in verschiedenen Variationen
Indian ice cream on a stick in various flavours

224 **Kheer** VEGETARISCH 6,50
Milchreis nach indischer Art, mit verschiedenen Nüssen
Indian-style rice pudding, with different nuts

225 **Kaju Mastani** VEGETARISCH 8,90
Dickflüssiger Milchshake mit Cashewnüssen, Vanilleeis und Sahne
Thick milkshake with cashew nuts, vanilla ice cream and cream

226 **Mango Mastani** VEGETARISCH 8,90
Dickflüssiger Milchshake mit Mango, Vanilleeis, Nüssen und Sahne
Thick milkshake with mango, vanilla ice cream, nuts and cream

227 **Nariyal Mastani** VEGETARISCH 8,90
Dickflüssiger Milchshake mit Kokosnuss, Vanilleeis, Nüssen und Sahne
Thick milkshake with coconut, vanilla ice cream, nuts and cream

228 **Matka Kulfi** VEGETARISCH 8,90
Eisspeise aus eingekochter Milch im Tongefäß (Matka)
Ice dessert made from reduced milk, served in a clay pot (matka)

229 **Suji ka Halwa** VEGETARISCH 6,90
Grießbrei nach indischer Art mit Nüssen und Ghee
Indian-style semolina pudding with nuts and ghee

Warme Getränke *Hot drinks*

250 **Punjabi Tee (Kännchen)** 6,50
Schwarzer Tee mit Milch, Zucker, Kardamom und Fenchel
Black tea with milk, sugar, cardamom and fennel

251 **Teeauswahl in Kännchen** 4,50
Grüner- / Pfefferminz- / Kamillen- / Jasmin- / Schwarzer Tee
Green / peppermint / camomile / jasmine / black tea

252 **Kaffee** 3,50
Kaffee
Coffee

253 **Espresso** 2,90

254 **Espresso doppelt** 3,50

255 **Latte Macchiato** 3,90

256 **Cappuccino** 3,90

Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

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	Orangensaft	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





Alkoholfreie Cocktails *Mocktails*

Fruchtig gemixt, ganz ohne Alkohol

332 Nariyal Dream 0,3 l — 7,50
Ananassaft, Bananennektar, Orangensaft, Kokosnusssirup
Pineapple juice, banana nectar, orange juice, coconut syrup

333 Mango Fruity 0,3 l — 7,50
Ananassaft, Kokosnusssirup, Zitronensaft, Mangosaft
Pineapple juice, coconut syrup, lemon juice, mango juice

334 Mocktail Taste of India 0,3 l — 7,50
Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft, Grenadine
Orange juice, pineapple juice, banana juice, grenadine

335 Virgin Mojito 0,3 l — 8,50
Limette, brauner Rohrzucker, Sodawasser, Ginger Ale
Lime, brown cane sugar, soda water, ginger ale

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff · 2 mit Geschmacksverstärker · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Farbstoff · 5 mit Phosphat · 6 mit Süßungsmittel · 7 koffeinhaltig · 8 chininhaltig · 9 geschwärzt · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 Stabilisatoren · 12 Verdickungsmittel · 13 Säuerungsmittel. Allergene: a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen) · b Krebstiere · c Eier · d Fisch · e Erdnüsse · f Soja · g Milch · h Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) · i Sellerie · j Senf · k Sesamsamen · l Schwefeldioxid und Sulfite · m Lupinen · n Weichtiere. Fragen Sie unser Service-Team nach den Allergenen der einzelnen Gerichte. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.