



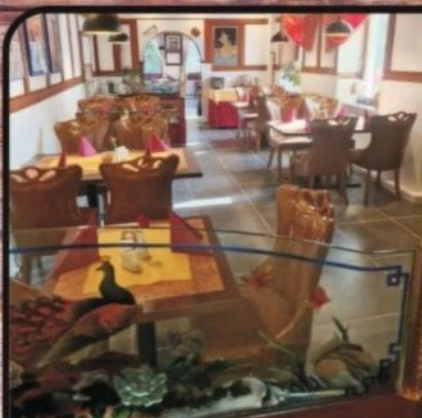
**Indisches Restaurant & Tandoori Spezialitäten**

**Wilhelmstraße 52 / 55743 Idar - Oberstein**

**E-mail: [tasteofindia.oberstein@gmail.com](mailto:tasteofindia.oberstein@gmail.com)**

**Tel.: 06781-21 77 822**

 **0157 53 41 0470**



[tasteofindia-idar-oberstein.de](http://tasteofindia-idar-oberstein.de)

**Öffnungszeiten: Mittwoch Ruhetag**

**Samstag: 16:00 - 22:30 Uhr**

**Sonntag - Freitag:**

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

**Besuchen Sie uns in unserem indischen Restaurant mit 50 Sitzplätzen, welches auch für Festlichkeiten geeignet ist. Darüber hinaus bieten wir auch Catering an.**

## Suppen

- |   |                                                                                  |      |
|---|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | <b>Mulligatwany Soup</b> Linsensuppe nach südindischer Art mit leichten Gewürzen | 4,90 |
| 2 | <b>Hühnersuppe</b> nach indischer Art                                            | 5,50 |
| 3 | <b>Tomatensuppe</b> nach indischer Art                                           | 4,90 |
| 4 | <b>Gemüsesuppe</b> nach indischer Art                                            | 4,90 |

## Vorspeisen Veggie

- |    |                                                                                                                              |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 10 | <b>Papadam (2 Stück serviert mit Chutney)</b><br>Geröstete dünne Linsenmehlwauffeln                                          | 2,90  |
| 11 | <b>Samosa (2 Stück serviert mit Chutney)</b><br>gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert                    | 5,90  |
| 12 | <b>Pakora mit Chutney</b> verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert                                                 | 6,50  |
| 13 | <b>Manchurian</b> Gemüsebällchen in einer Süß-Sauer-Currysauce <sup>(a)</sup>                                                | 7,50  |
| 14 | <b>Aloo Tikki</b> Kartoffeln, Zwiebel, hausgemachter Käse <sup>(a)</sup> , Koriander und verschiedene Gewürze in einer Sauce | 7,50  |
| 15 | <b>Channa Samosa</b> Samosa mit Kichererbsen in einer Sauce <sup>(a)</sup>                                                   | 8,50  |
| 16 | <b>Channa Puree</b> Kichererbsen gekocht mit verschiedenen Gewürzen, mit frittiertem Brot <sup>(a)</sup>                     | 8,90  |
| 17 | <b>Gemischte Vegetarische</b> Vorspeisenplatte (2 Personen)                                                                  | 13,50 |
| 18 | <b>Gemischte Non Vegetarische</b> Vorspeisenplatte (für 2 Personen)                                                          | 14,90 |

## Vorspeisen non Veggie

- |    |                                                                                                  |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 25 | <b>Paneer Pakora</b> Frischer hausgemachter Käse <sup>(a)</sup> in Kichererbsenteig, frittiert   | 7,50  |
| 26 | <b>Chicken Pakora</b> Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert              | 8,50  |
| 27 | <b>Fisch Pakora</b> Fischfilet <sup>(a)</sup> in Kichererbsenteig, frittiert                     | 8,90  |
| 28 | <b>Onion Bhaji</b> Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert                         | 5,90  |
| 29 | <b>Chicken Seekh Kebab</b> Saftiges Hähnchenhackspießchen aromatisch gewürzt im Tandoor gegrillt | 13,50 |

## Salate

- |    |                                                                                           |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 40 | <b>Frischer gemischter Salat</b>                                                          | 5,90  |
| 41 | <b>Tandoori Salat</b> Frischer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenstücken            | 10,90 |
| 42 | <b>Paneer Salat</b> Frischer gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse <sup>(a)</sup> | 9,90  |
| 43 | <b>Punjabi Salat</b> Tomaten, Gurken, Zwiebeln und grüne Chillis                          | 5,50  |
| 44 | <b>Prawn Salat</b> Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen <sup>(b)</sup>                | 12,50 |

## Biryanis

### Reisgerichte - Rice Specialities

- |    |                                                                                                                            |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 65 | <b>Chicken Biryani</b> Basmati-Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet      | 14,90 |
| 66 | <b>Lamm Biryani</b> Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet       | 16,90 |
| 67 | <b>Jingha Biryani</b> Garnelen <sup>(b)</sup> gedünstet mit Basmati Reis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran | 18,50 |
| 68 | <b>Vegetable Biryani</b> Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran                                     | 12,90 |

## Lamm spezialitäten

Serviert mit Basmati-Reis

- |                                              |                                                                                                                                                                                      |              |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>120 Lamm Korma (mild)</b>                 | Lammfleischstücke in milder Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht - mit Sahne <sup>(g)</sup> verfeinert                                                          | <b>17,90</b> |
| <b>121 Lamm Curry (mittel scharf)</b>        | Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce <sup>(g)</sup>                                                                                                                        | <b>16,90</b> |
| <b>122 Lamm Madras (sehr scharf)</b>         | Lammfleischstücke gewürzt mit Senfsaat und Kokosmilch                                                                                                                                | <b>17,50</b> |
| <b>123 Lamm Vindaloo (sehr scharf)</b>       | Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln                                                                                                                             | <b>16,90</b> |
| <b>124 Lamm Karahi (mittel scharf )</b>      | Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (Wok) zubereitet | <b>17,90</b> |
| <b>125 Lamm Tikka Masala (mittel scharf)</b> | Lammfleisch in exotischer Gewürzkombination mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten                                                             | <b>17,90</b> |
| <b>126 Saag Lamb (mittel scharf )</b>        | Lammfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce <sup>(g)</sup> gekocht                                                                                                             | <b>17,50</b> |
| <b>127 Lamm Jalfrezi (mittel scharf )</b>    | Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten                                                                                                      | <b>17,90</b> |
| <b>128 Rogan Josh (mittel scharf )</b>       | Lammfleischstücke, zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysauce                                                                                                             | <b>17,90</b> |
| <b>129 Ghosht Hyderbadi (würzig)</b>         | Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat in Minze Sauce                                                                                                                                     | <b>18,50</b> |
| <b>130 Lamm Butter</b>                       | Lammfleischstücke in einer milden Soße aus Tomaten, Butter und Sahne Fisch                                                                                                           | <b>17,90</b> |

## Fish - Garnelen

Serviert mit Basmati - Reis

- |                                                |                                                                                                                                                                             |              |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>140 Fisch Curry (mittel scharf)</b>         | Fischfilet in einer leichten Curry Sauce                                                                                                                                    | <b>15,50</b> |
| <b>141 Fisch Karahi (mittel scharf)</b>        | Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet | <b>15,90</b> |
| <b>142 Jingha Saag (mittel scharf )</b>        | Königsgarnelen mit Spinat                                                                                                                                                   | <b>19,90</b> |
| <b>143 Jingha Curry (scharf)</b>               | Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce                                                                                                                                | <b>19,50</b> |
| <b>144 Jingha Tikka Masala (mittel scharf)</b> | Königsgarnelen <sup>(g)</sup> in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce <sup>(g)</sup> gebraten                            | <b>20,90</b> |
| <b>145 Jingha Korma (mild)</b>                 | Königsgarnelen <sup>(g)</sup> in einer milden Sauce gekocht und mit Cashew und Rosinen                                                                                      | <b>21,50</b> |
| <b>146 Jhinga Karahi</b>                       | Königsgarnelen in einer würzigen Soße mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und fischen Kräutern zubereitet im Karahi (Wok)                                     | <b>20,90</b> |

## Vegetarische Gerichte Serviert mit Basmati - Reis

- |     |                                                   |                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 160 | <b>Aloo Gobi (mittel scharf) (Vegan)</b>          | Blumenkohl, Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten                                                                                                                       | 13,50 |
| 161 | <b>Bhindi Masala (mittel scharf)</b>              | Frische Okraschotten in verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter <sup>(g)</sup> gebraten                                                                                     | 14,90 |
| 162 | <b>Saag Paneer (mittel scharf)</b>                | Spinat mit exotischen Gewürzen, Frischem hausgemachter Käse <sup>(g)</sup>                                                                                                                                      | 15,50 |
| 163 | <b>Daal Tarka (scharf)</b>                        | Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter <sup>(g)</sup> mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten                                                                                                           | 13,50 |
| 164 | <b>Daal Makhani (mittel scharf<sup>(g)</sup>)</b> | Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen & Butter gekocht                                                                                                                                                      | 14,50 |
| 165 | <b>Bengen Bartha (scharf)</b>                     | Gegrillte Aubergine mit Verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce                                                                                                                                          | 13,90 |
| 166 | <b>Mixed Vegetables (mittel scharf)</b>           | Gemischtes Gemüse in einer Curry Sauce <sup>(g)</sup> gekocht                                                                                                                                                   | 13,50 |
| 167 | <b>Shahi Paneer (mild)</b>                        | Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce                                                                                                                                                                      | 15,90 |
| 168 | <b>Navaratan Korma (mild)</b>                     | Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht, mit Cashewkernen und Rosinen                                                                                                                                   | 13,50 |
| 169 | <b>Mattar paneer (mittel scharf)</b>              | Hausgemachter frischkäse <sup>(g)</sup> mit Erbsen und Joghurt <sup>(g)</sup> in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten                                                                   | 13,90 |
| 170 | <b>Karahi Paneer (scharf)</b>                     | Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse <sup>(g)</sup> in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (wok) zubereitet | 14,90 |
| 171 | <b>Channa Masala (scharf)</b>                     | Kichererbsen mit ver. Gewürzen in Currysauce <sup>(g)</sup> angebraten                                                                                                                                          | 12,90 |
| 172 | <b>Malai Kofta (mild)</b>                         | Kartoffeln mit hausgemachtem Käse als Bällchen in einer cremigen Cashew Soße                                                                                                                                    | 16,90 |
| 173 | <b>Paneer Butter Masala (mild)</b>                | hausgemachter Käse in einer milden Soße aus Tomaten, Butter und Sahne                                                                                                                                           | 15,50 |
| 174 | <b>Pindi Chole (Mittel scharf)</b>                | Kichererbsen mit hausgemachtem Käse in einer würzigen Soße                                                                                                                                                      | 14,50 |
| 175 | <b>Mashroom Palak</b>                             | Spinat mit exotischen Gewürzen und Pilzen                                                                                                                                                                       | 13,90 |

## Vegan

- |      |                                          |                                                                                                                     |       |
|------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 0,01 | <b>Gemischte vegane Vorspeisenplatte</b> | Pakoras in 3 verschiedenen Gemüsesorten                                                                             | 5,90  |
| 0,02 | <b>Mixed Vegetables</b>                  | Gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht                                                                        | 13,50 |
| 0,03 | <b>Mattar Mashroom</b>                   | Pilze mit Erbsen in einer exotischen Soße mit verschiedenen Gewürzen angebraten                                     | 13,90 |
| 0,04 | <b>Aloo Gobi</b>                         | Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen angebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch                        | 13,50 |
| 0,05 | <b>Mashroom do Piazza</b>                | Pilze mit Zwiebeln, in einer feinen Currysoße                                                                       | 13,90 |
| 0,06 | <b>Aloo Mattar</b>                       | Erbsen mit Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen angebraten in einer exotischen Soße                                | 14,50 |
| 0,07 | <b>Aloo Rajma</b>                        | Kidney Bohnen mit Kartoffeln in einer milden Currysoße                                                              | 14,50 |
| 0,08 | <b>Bhindi Aloo Masala</b>                | Frische Okra-schotten und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten | 14,90 |
| 0,09 | <b>Veg Biriyani</b>                      | Basmati-Reis mit frischen Gemüsen, Mandeln, Rosinen, und Safran                                                     | 11,90 |
| 0,10 | <b>Channa Biriyani</b>                   | Basmati-Reis mit Kichererbsen, Mandeln, Rosinen und Safran                                                          | 11,90 |

## Tandoori Spezialitäten

### Serviert mit Naan

Der traditionelle Lehmofen beheizt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt

- |    |                            |                                                                                                               |       |
|----|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 80 | <b>Chicken Tikka</b>       | Eingelegte Hühnerbrust im "Tandoor" Lehmofen gegrillt                                                         | 15,50 |
| 81 | <b>Lamm Tikka</b>          | Eingelegte Lammfleischstücke im "Tandoor" Lehmofen gegrillt                                                   | 18,90 |
| 82 | <b>Fisch Tikka</b>         | Eingelegte Fischfilets <sup>(d)</sup> im "Tandoor" Lehmofen gegrillt                                          | 17,90 |
| 83 | <b>Tandoori Mix</b>        | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten                                                     | 20,50 |
| 84 | <b>Shahi Prawn Tikka</b>   | Königsgarnelen <sup>(b)</sup> in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im "Tandoor" Lehmofen gegrillt | 21,90 |
| 85 | <b>Paneer Tikka</b>        | Hausgemachter Frischkäse <sup>(e)</sup> und Gemüse im "Tandoor" Lehmofen gegrillt                             | 16,50 |
| 86 | <b>Chicken Malai Tikka</b> | Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im "Tandoor" Lehmofen gegrillt  | 15,90 |
| 87 | <b>Tandoori Chicken</b>    | Zartes halbes Hähnchen mariniert und im "Tandoor" Lehmofen gegrillt                                           | 14,50 |
| 88 | <b>Chicken Hariyali</b>    | Marinierte Hühnerfleischstücke im Tandoor (Indischer Lehmofen) zubereitet, mit einer Minz-koriander-paste     | 15,50 |

## Hähnchen Curry Spezialitäten

### Serviert mit Basmati - Reis

- |     |                                                   |                                                                                                                                                                                       |       |
|-----|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 100 | <b>Chicken Korma (mild)</b>                       | Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne <sup>(a)</sup> verfeinert                                                     | 14,90 |
| 101 | <b>Chicken Curry (mittel scharf / medium hot)</b> | Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet                                                                                                                          | 14,50 |
| 102 | <b>Chicken Vindaloo (sehr scharf)</b>             | Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln                                                                                                                     | 14,50 |
| 103 | <b>Chicken Jalfrezi (mittelscharf)</b>            | Zarte Hähnchenfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten                                                                                          | 14,90 |
| 104 | <b>Chicken Saag (mittelscharf)</b>                | Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce <sup>(g)</sup> gekocht                                                                                                       | 14,50 |
| 105 | <b>Chicken mango (mild)</b>                       | Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten                                                                                                                    | 14,90 |
| 106 | <b>Chicken Karahi (mittel scharf)</b>             | Eine Spezialität aus Nord Indien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen, Kräutern in Karahi (Wok) Zubereitet | 14,90 |
| 107 | <b>Butter Chicken (mild)</b>                      | Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter <sup>(g)</sup> und Sahne <sup>(g)</sup>                                                                     | 15,50 |
| 108 | <b>Chicken Tikka Masala (mittel scharf)</b>       | Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten                                                           | 15,50 |
| 109 | <b>Chili Chicken (scharf)</b>                     | Zarte Hühnerfleischstücke frittirt mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch                                                                                                                | 14,50 |
| 110 | <b>Chicken Tikka Nawabi (mild mit Honig)</b>      | Zarte Hühnerfleischstücke mit Honig, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gekocht und mit Sahne verfeinert                                                                                 | 15,90 |