



Speisekarte



REISTAFELN

1. Vegetarische Reistafel (Pro Person) A, G, H, 6 30€

Erfrischungsgetränk Lassi süß oder salzig / Papadam mit verschiedenen Saucen, gemischte vegetarische Vorspeisen / Gemüsesuppe, Vegetable Jalfrasi, Daal makhani, Palak Paneer dazu: Raita Nan, Basmatireis, Mixes Pickles und Chutney, Nachtisch: Kheer (Milchreis)

Refreshing drink Lassi sweet or salty, Papadam with various sauces, mixed vegetarian appetizers, Vegetable soup, Vegetable Jalfrasi, Daal makhani, Palak Paneer served with: Raita Nan, basmati rice, mixed pickles and chutney, Dessert: Kheer (rice pudding)

2. Moghul Reistafel mit Fleisch (Pro Person) A, G, I 35€

Apéritif: Sherry dry oder medium / Papadam mit verschiedenen Saucen, (gemischte Vorspeise) / Mulligatawny Suppe/ Chicken Tikka Masala, Lamb kadhai Ghost, Fish Malabar, dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney
Nachtisch: Hausgemachtes Mango Kulfi

Aperitif: Sherry dry or medium, Papadam with various sauces (mixed starter), Mulligatawny soup, Chicken Tikka Masala, Lamb kadhai Ghost, Fish Malabar served with: Raita, basmati rice, nan, mixed pickles, chutney
Dessert: homemade mango kulfi

SUPPEN/SHORBA

5. Dal Shorba A, C, F, G, I, J, 5 4.90€

Linsensuppe nach südindischer Art mit milden indischen Gewürzen abgeschmeckt mit Koriander
South Indian-style lentil soup wilt mild Indian spices flavored with coriander

6. Sabzi Shorba A, C, F, G, I, J, 5 4.90€

würzige Gemüsesuppe aus frischem Gemüse mit Koriander abgeschmeckt
Spicy vegetable soup made from fresh vegetables seasoned with coriander

7. Tomato Shorba A, C, F, G, I, J, 5 4.90€

Eine exotische Tomatensuppe mit milden indischen Gewürzen und Sahne
An exotic tomato soup with mild Indian spices and cream

8. Chicken Shorba 4.90€

Eine köstliche Hühnersuppe mit pikanten Gewürzen auf indische Art
Delicious chicken soup with spicy Indian-style spices

9. Mulligatawny Shorba A, C, F, G, I, J, 5 4.90€

Pikante indische Suppe mit gelbem Curry verfeinert mit Reis, Huhn im südindischen Stil
Spicy Indian soup with yellow curry refined with rice, chicken South Indian style

10. Taste of India Soup 5.90€

Gemüsesuppe mit Lammfleisch und exotischen Gewürzen
Vegetable soup with lamb and exotic spices



VORSPEISEN

- 15. Samosa A**  **5.50€**

Zwei knusprige Gemüse-Teigtaschen, gefüllt mit einer köstlichen Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und verschiedenen Gewürzen

Two crispy vegetable dumplings filled with a delicious mixture of potatoes, peas and mixed spices
- 16. Vegetable Pakora (v)**  **5.50€**

Frisches gemischtes Gemüse im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl

Fresh mixed vegetables in a crispy batter made from chickpea flavour
- 17. Paneer Pakora G** **7.00€**

Hausgemachter indischer Käse im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl

Homemade Indian cheese in a crispy batter made from chickpea flour
- 18. Onion Bhaji (v)** **5.50€**

In Kichererbsen gebackene pikant gewürzte Zwiebel

Spicy onion baked in chickpeas
- 19. Chicken Pakora T** **7.00€**

Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl

Chicken breast fillet in a crispy batter made from chickpea flour
- 20. Fish Pakora** **7.90€**

Fisch im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl

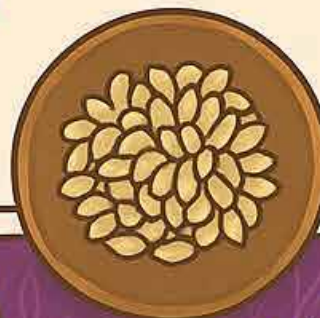
Fish in a crispy batter made from chickpea flour
- 21. Jhinga Pakora T, 1, 2, 14** **9.90€**

Garnelen im knusprigen Teigmantel aus Kichererbsen-Mehl

Prawns in a crispy batter made from chickpea flour
- 22. Mix Pakora Teller (Taste of India) A, G** **10.50€**

Mischung von Chicken Tikka, Seekh Kebab, Sabzi Pakora und Fisch pakora

Mix of Chicken Tikka, Seekh Kebab, Sabzi Pakora and Fish pakora



TANDOORI VORSPEISEN

25. Chicken Tikka Nawabi G, 1 8.90€

Hähnchenbrustfiletstücke mit frischen Gewürzen, in Joghurt mariniert mit Paprika und frischen Zwiebeln

Chicken breast fillet with fresh spices, marinated in yogurt with peppers and fresh onions

26. Chicken Tikka Afgani G, 1 9.90€

Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Knoblauch, Joghurt und Cashewkernsauce mit frischer Paprika und Zwiebeln

Chicken breast fillet marinated in garlic yogurt and cashew sauce with fresh peppers and onions

27. Seekh Kabab 8.50€

Zarte Hackröllchen aus saftigem Lammfleisch, meisterhaft gewürzt mit exotischen Gewürzen nach unserem traditionellen Rezept

Tender mince rolls from succulent lamb, masterfully seasoned with exotic spices according to our traditional recipe

28. Paneer Tikka 10.50€

Hausgemachter, frischer indischer Käse, der in Safran-Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert ist. Dieser wird auf dem Grill mit Paprika- und Zwiebelstücken perfekt gegart

Homemade, fresh Indian cheese marinated in saffron yogurt and exotic spices. This is cooked to perfection on the grill with pieces of bell pepper and onion

29. Paneer Pudina Tikka 10.50€

Hausgemachter, frischer indischer Käse, der in Minz-Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert ist. Dieser wird auf dem Grill mit Paprika- und Zwiebelstücken perfekt gegart

Homemade, fresh Indian cheese marinated in mint yogurt and exotic spices. This is cooked to perfection on the grill with pieces of bell pepper and onion

SALATE

32. Indischer Salat (Veg.) (v) 8.50€

Hausgemachter frischer indischer Käse mit Eisbergsalat, Paprika Chilli, rote Zwiebeln, Gurken und frisches Gemüse

Homemade fresh Indian cheese with iceberg lettuce, paprika chilli, red onions, cucumber and fresh vegetables

33. Taste of India Special Salat G, 1 9.90€

Eisbergsalat, Paprika, Gurken, Tomaten und Tandoori Hähnchenfleischstücke

Iceberg lettuce, peppers, cucumber, tomatoes and tandoori chicken



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Tandoori gerichten wurden mit Naan Serviert

35. Tandoori Chicken G, I 16.90€

Zart marinierte Hähnchenkeule in einer Mischung aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Zitrone, wird im Tandoor-Tonofen sorgfältig gegrillt auf einer heißen Platte mit Gemüse serviert

Tender marinated chicken leg in a mixture of yogurt, garlic, ginger and lemon, is carefully grilled in the tandoor clay oven. Served on a hot plate with vegetables

36. Chicken Tikka G, I 16.90€

Saftiges Hähnchenbrustfilet mariniert mit Paprika, exotischen Gewürzen, traditionell im Tandoor gegrillt. Serviert auf einer heißen Platte mit Gemüse

Juicy chicken breast fillet, marinated with paprika and exotic spices, traditionally grilled in the tandoor. Served on a hot plate with vegetables

37. Chicken Malai Tikka (mild) G, I 16.90€

Zarte gegrillte Hähnchenfleischstücke, nach einer 24-stündigen Marinade. Gegrillt in einer milden Sahneseauce, serviert auf einer heißen Platte mit Gemüse

Tender pieces of grilled chicken breast, after a 24-hour marinade. Grilled in a mild cream sauce, served on a hot plate with vegetables

38. Chicken Tikka Achari G, I 18.90€

Zarte Hähnchenfleischstücke mariniert mit eingelegtem Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, im Tandoor gegart, serviert auf einer heißen Platte mit Gemüse

Tender pieces of chicken marinated with pickled vegetables in traditional North Indian style, cooked in tandoor, served on a hot plate with vegetables

39. Lamb Tikka G, I 19.90€

Saftiges Lammfleisch mariniert mit Paprika, exotischen Gewürzen, traditionell im Tandoor gegrillt. Serviert auf einer heißen Platte mit Gemüse

Juicy lamb marinated with paprika and exotic spices, traditionally grilled in the tandoor. Served on a hot plate with vegetables

40. Mix Plate (Taste of India) B, D, G, I 20.90€

Vielfältige Tandoor-Gerichte (Scampi, Fisch, Hähnchen und Lammfleisch) gemischt mit frischem Gemüse, exquisiten Gewürzen und Kräutern. Serviert auf einer heißen Platte mit Gemüse

Variety of tandoor dishes (scampi, fish, chicken and lamb) mixed with fresh vegetables, exquisite spices and herbs. Served on a hot plate with vegetables



» HÄHNCHENFLEISCH CURRY SPEZIALITÄTEN «

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 41. Chicken Tikka Masala** G, I  **16.90€**
Saftige Hähnchenbrustfiletstücke gegrillt und in einer reichhaltigen Sahnesauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer gekocht
Juicy chicken breast fillet grilled and cooked in a rich cream sauce of tomatoes, onions, garlic and ginger
- 42. Butter Chicken (mild)** G, I **16.90€**
Zarte Tandoori-Hähnchenbrustfiletstücke gegrillt in einer reichhaltigen, cremigen Butter-Tomatensauce. Perfekt mariniert und im Tandoor-Tonofen zubereitet
Tender pieces of tandoori chicken breast fillet grilled in a rich, creamy butter and tomato sauce. Perfectly marinated and prepared in a tandoor clay oven
- 43. Chicken Lababdar** G, I  **16.90€**
Gegrillte Hähnchenbrustfiletstücke zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch mit Tomaten-Curry-Sauce und indischen Gewürzen
Grilled chicken breast fillet prepared with onions, peppers, garlic with tomato-curry sauce and Indian spices
- 44. Lemon Chicken** G, I  **16.90€**
Marinierte gegrillte Hähnchenbrustfiletstücke in gelber Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft
Marinated grilled chicken breast fillet in yellow curry sauce with onions, garlic and ginger (medium hot) an lemon juice
- 45. Chicken Bhuna Masala** T, S  **16.90€**
Hähnchenbrustfiletstücke in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen
Chicken breast fillet in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices
- 46. Chicken Jalfrezi** G  **16.90€**
Hähnchenbrustfiletstücke mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen
Chicken breast fillet with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices
- 47. Chicken Do Pyaza**  **16.90€**
Hähnchenbrustfiletstücke mit frischen Zwiebeln in einer feinen Currysoße nach indischer Art
Chicken breast fillet with fresh onions in a fine Indian-style curry sauce
- 48a. Chicken Madras** G  **16.90€**
Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet in scharfer Curry-Kokos-Sahnesauce mit südindischen Gewürzen gekocht
Tender marinated chicken breast fillet, cooked in a hot curry coconut cream sauce with South Indian spices



48b. Chicken Vindaloo G **16.90€**

Pikantes Hähnchenbrustfilet in scharfer Gewürzsauce (intensiver Kokos-Vindaloo-Sauce)
Spicy chicken breast fillet in hot sauce (intense coconut vindaloo sauce)

49. Chilly Chicken B, T, 7, 8 **16.90€**

Hähnchen mit grünem Chili nach Art des Hauses (sehr scharf) und gebratenen Hähnchenbrustfiletstücken mit Paprika, Zwiebeln und grünen Peperonis

Chicken with house-style green chili (very hot) and fried chicken breast fillet with bell peppers, onions and green pepper

50. Kadhai Chicken **16.90€**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebelstücken in einer speziellen Gewürzmischung gekocht

Tender chicken breast fillet cooked with tomatoes, peppers and onions in a special spice mixture

51. Chicken Palak G, 2 **16.90€**

Saftige Hähnchenbrustfiletstücke in würzigem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen

Juicy chicken breast fillet in spicy spinach with ginger, garlic and exotic spices

52. Chicken Mango (mild) T, 7, 8**16.90€**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in exotischer Mandeln-Mangosauce

Tender chicken breast fillet in an exotic almond-mango sauce

53. Chicken Mughlai G, 6**16.90€**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in milder Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashewkernen (mild)

Tender chicken breast fillet in a mild curry cream sauce with homemade indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)

54. Chicken Korma (mild)**16.90€**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer cremigen Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, orientalischen Gewürzen, Safran-Sahnesauce

Tender chicken breast fillet in a creamy sauce with almonds, cashew nuts, oriental spices, saffron creamsauce

55. Methi Malai Chicken (mild)**16.90€**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Bockshornklee-Blättern und milder Cashewcream-Currysauce

Chicken breast fillet with fenugreek leaves and mild cashew cream curry sauce

56. Taste of India Chicken Curry (mild)**17.90€**

Hähnchenbrustfiletstücke mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Cashew-Cream Sauce

Chicken breast fillet with plums, apricots and vegetables in mild cashew sauce



LAMM CURRY SPEZIALITÄTEN

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 60. Lamb Tikka Masala** €  **19.90€**
Saftiges Lammfleisch gegrillt und in einer reichhaltigen Joghurt-Sahnesauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer gekocht
Juicy lamb grilled and cooked in a rich yoghurt cream sauce made from tomatoes, onions, garlic and ginger
- 61. Lamb Bhuna Masala** €  **17.90€**
Lammfleischstücke in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen
Lamb chunks in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices
- 62. Lamb Jalfarezi** €  **17.90€**
Lammfleischstücke mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen
Lamb with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices
- 63a. Lamb Madras** €  **17.90€**
Zart marinierte Lammfleischstücke, in scharfer Curry-Kokossahnesauce mit südindischen Gewürzen gekocht
Tender marinated lamb flank steak, cooked in a hot curry coconut creamy sauce with South Indian spices
- 63b. Lamb Vindaloo** €  **17.90€**
Pikante Lammfleischstücke in scharfer Gewürzsauce (intensive Kokos-Vindaloo-Sauce)
Spicy piece of lamb in a hot spicy sauce (intense coconut vindaloo sauce)
- 64. Karahi Ghosht** €  **17.90€**
Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebelstücke in einer speziellen Gewürzmischung gekocht
Tender lamb cooked with tomatoes, peppers and onions in a special spice mixture
- 65. Lamb Rogan Josh Kashmiri**  **17.90€**
Lammfleisch in einer hausgemachten Currysauce nach nordindischer Art
Lamb in a homemade North Indian style curry sauce
- 66. Lamb Palak** € 2  **17.90€**
Saftiges Lammfleisch in würzigem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen
Succulent lamb in spicy spinach with ginger, garlic and exotic spices
- 67. Lamb Mughlai (mild)** € 6 **17.90€**
Zartes Lammfleisch in milder Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashewkernen (mild)
Tender lamb in a mild curry creamy sauce with homemade Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)



68. Lamb Sahi Korma (mild) G, H

17.90€

Zartes Lammfleisch in einer cremigen Sahnesauce mit Mandeln, Cashew, orientalischen Gewürzen

Tender lamb in a creamy cream sauce with almonds, cashew cream sauce

69. Taste of India Lamb Curry (mild)

18.90€

Lammfleischstücke mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Cashewcremesauce

Lamb with plums, apricots and vegetables in mild cashew cream sauce

» **FISH / PRAWN CURRY** «

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

70. Fish Bhuna Masala G 🌶️

18.50€

Rotbarschfilet in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen

Redfish fillet in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices

71. Fish Jalfarezi G 🌶️

18.50€

Rotbarschfilet mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen

Redfish fillet with fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices

72. Fish Makhni (mild) G, I

18.50€

Rotbarschfilet in einer reichhaltigen, cremigen Butter-Tomatensauce zubereitet

Redfish fillet in a rich, creamy butter and tomato sauce prepared

73. Goan Fish Curry 🌶️🌶️

18.50€

Pikantes Rotbarschfilet in scharfer Kokos-Gewürzsauce

Spicy redfish fillet in hot coconut-spice sauce

74. Malabar Fish Curry (mild)

18.50€

Rotbarschfilet in Kokosmilch mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln-Curry-Sauce

Redfish fillet in coconut milk with ginger, garlic and onion curry sauce

75. Scampi Makhni (mild) G, I

18.90€

Scampis in einer reichhaltigen, cremigen Butter-Tomatensauce zubereitet

Scampi in a rich, creamy butter and tomato sauce prepared

76. Prawn Malabar (mild)

18.90€

Prawn in Kokosmilch mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebel-Curry-Sauce

Prawn in coconut milk with ginger, garlic and onion curry sauce

77. Scampi Masala 🌶️

18.90€

Scampi in Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen

Scampi in curry sauce with fresh ginger, garlic and exotic spices



VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

- 80. Veg Jalfarezi**   **13.50€**
Frische Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln mariniert in einer gelben Currysauce, verfeinert mit exotischen Gewürzen
Fresh mushrooms, zucchinis, peppers, tomatoes and onions marinated in a yellow curry sauce, refined with exotic spices
- 81. Jaipuri Veg Sabji**  **14.90€**
Grüne Bohnen, Blumenkohl, Paprika, Maiskölbchen und hausgemachter Käse in gelber Curry Sahnesauce
Green beans, cauliflower, peppers, baby corn and homemade cheese in yellow curry cream sauce
- 82. Kadhai Paneer**  **14.90€**
Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika, Zwiebelstücke in einer speziellen Gewürzmischung gekocht
Homemade cheese with tomatoes, peppers, onion pieces cooked in a special spice mixture
- 83. Matar Paneer**  **14.00€**
Zarte Paneer-Würfel und saftigen Erbsen in einer würzigen, cremigen Tomatensauce, verfeinert mit indischen Gewürzen
Tender paneer cubes and juicy peas in a spicy, creamy tomato sauce, refined with Indian spices
- 84. Shahi Paneer Korma (mild)**  **14.90€**
Zarte Paneer-Würfel in einer cremigen Sahnesauce mit Mandeln, Cashew, orientalischen Gewürzen
Tender paneer cubes in a creamy sauce with almonds, cashew, oriental spices
- 85. Malai Kofta (Chef Special) (mild)** **14.90€**
Hausgemachter Käse- und Kartoffelbällchen gebraten in Cashew-Mandel-Sahnesoße
Homemade cheese and potato balls fried in cashew-almond cream sauce
- 86. Navratan Korma (mild)** **14.90€**
Indisches Gemüsecurry in einer milden cremigen Cashew-Mandel-Sauce, dekoriert mit Cocktailfrüchten
Indian vegetable curry in a mild creamy cashew-almond sauce, decorated with cocktail fruit
- 87. Paneer Butter Masala (mild)** **14.00€**
Hausgemachter indischer Käse in gelber Currysahnesauce
Homemade Indian paneer in yellow curry creamy sauce
- 88. Mushroom Do Pyaza**   **14.00€**
Champignons mit frischen Zwiebeln in einer feinen Currysoße nach indischer Art
Champignons with fresh onions in a fine Indian-style curry sauce



- 89. Bhindi Do Pyaza**   **14.90€**
Gartenfrisches Okra-Gemüse, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch mit indischen exotischen Gewürzen
Garden-fresh okra vegetables, prepared with onions, tomatoes, ginger, garlic with Indian exotic spices
- 90. Corn Palak**  **13.50€**
Mais mit Spinat in Currysahne-Sauce
Corn with spinach in curry cream sauce
- 91. Palak Paneer**  **13.50€**
Zarte Paneer-Würfel verschmolzen mit frischem Spinat in einer cremigen Tomaten-Currysauce, gewürzt nach indischer Art
Tender cubes of paneer melt into fresh spinach in a creamy tomato curry sauce, seasoned with Indian-style
- 92. Dal Tadka**   **13.50€**
Gelbe Linsen in mittelscharfen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, mit indischen exotischen Gewürzen
Yellow lentils in medium hot onions, garlic, ginger with Indian exotic spices
- 93. Dal Makhani (mild)** **14.90€**
Schwarze indische Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in milder Tomaten-Sahnesauce mit Butter
Black Indian lentils with onions, garlic, ginger in mild tomato cream sauce with butter
- 94. Chana Masala (v)**   **13.50€**
Zarte Kichererbsen in einer herzhaften Tomaten-Zwiebelsauce, perfekt gewürzt mit einer Mischung indischer Gewürze
Tender chickpeas in a savory tomato and onion sauce, perfectly seasoned with a blend of Indian spices
- 95. Rajma Aloo**   **13.50€**
Herzhaftes Gericht mit roten Kidneybohnen, Kartoffeln und würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce. Perfekt gewürzt mit indischen Aromen und frischem Koriander
Hearty dish with red kidney beans, potatoes and a spicy tomato and onion sauce. Perfectly seasoned with Indian flavors and fresh coriander
- 96. Mattar Mushroom**   **13.50€**
Frische Champignons und grüne Erbsen in einer traditionellen indischen Currysauce mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
Fresh mushrooms and green peas in a Indian curry sauce with ginger, onions, tomatoes and spices
- 97. Aloo Gobhi**   **13.50€**
Gemüsecurry zubereitet mit frischem Blumenkohl und Kartoffeln
Vegetable curry prepared with fresh cauliflower and potatoes
- 98. Dum Aloo**   **13.50€**
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in pikanter Sauce serviert
Fried potatoes with herbs and spices served in a spicy sauce



BIRYANI

101. Vegetable Biryani (v) 🌶️

13.50€

Aromatischer Basmati-Reis vereint sich mit einer Vielfalt frischer Gemüsesorten und hausgemachtem indischen Käse, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern, Mandeln und Cashewkernen, serviert mit einer milden Joghurtsauce (Raita)

Aromatic basmati rice is combined with a variety of fresh vegetables and homemade indian cheese, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs, almonds and cashew seed and yogurt sauce

102. Chicken Biryani (Delhi wali) 🌶️

13.50€

Aromatischer Basmati-Reis kombiniert mit Hähnchenbrustfiletstücken, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern, Mandeln und Cashewkernen, serviert mit einer milden Joghurtsauce (Raita)

Aromatic basmati rice is combined with chicken breast fillet, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs, almonds and cashew seed and yogurt sauce

103. Hyderabadi Lamb Biryani 🌶️

17.90€

Aromatischer Basmatireis kombiniert mit Lammfleisch, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern, Mandeln und Cashewkernen serviert mit einer milden Joghurtsauce (Raita)

Aromatic basmati rice combines with lamb chunks, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs, almonds and cashew seed and yogurt sauce

104. Taste Of India Fish & Scampi Biryani 🌶️

17.90€

Aromatischer Basmati-Reis kombiniert mit Fisch und Scampi, perfekt gewürzt und garniert mit frischen Kräutern, Mandeln und Cashewkernen serviert mit einer milden Joghurtsauce (Raita)

Aromatic basmati rice is combined with fish and scampi, perfectly seasoned and garnished with fresh herbs, almonds and cashew seed and yogurt sauce



BEILAGEN

- | | |
|---|--------------|
| 110. Papadam 6, 2, 5 | 1.50€ |
| dünne, knusprige Fladenbrot-Spezialität aus gewürztem Linsenmehl
<i>Thin, crispy flatbread specialty made from seasoned lentil flour</i> | |
| 111. Tandoori Roti (v) 1 | 2.90€ |
| Fladenbrot aus Vollkornmehl im Lehmofen gebacken
<i>Flatbread made from wholemeal flour baked in a clay oven</i> | |
| 112. Naan 1, 7 | 2.90€ |
| Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken
<i>Flatbread made from wheat flour baked in a clay oven</i> | |
| 113. Garlic Naan 1, 7 | 3.50€ |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauchbutter im Lehmofen gebacken
<i>Flatbread made from wheat flour with garlic butter baked in a clay oven</i> | |
| 114. Cheese Naan 1, 7 | 4.50€ |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse gefüllt im Lehmofen gebacken
<i>Flatbread made from wheat flour filled with cheese and baked in a clay oven</i> | |
| 115. Butter Naan 6 | 4.50€ |
| Spezialität des Hauses im Lehmofen gebackenes Fladenbrot mit Butter
<i>Specialty of the house, flatbreads baked in a clay oven with butter</i> | |
| 116. Peshawari Naan 6 | 4.50€ |
| Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Nüssen und Rosinen im Lehmofen gebacken
<i>Flatbread made from wheat flour filled with nuts and raisins and baked in a clay oven</i> | |
| 117. Pudina Naan | 4.50€ |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken mit Minze
<i>Indian flatbread made from wholemeal flour baked in a clay oven</i> | |
| 118. Stuffed Kulcha | 4.90€ |
| Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse, Kartoffeln, Erbsen & Koriander, im Tondor gebacken
<i>Flatbread made from wheat flour filled with homemade fresh cheese, potato skins, potatoes, peas & coriander, baked in a tondor</i> | |
| 119. Pommes | 4.50€ |
| <i>French Fry</i> | |
| 120. Mango Chutney/ Mixed Pickel | 3.90€ |
| ingelegte Mango Stückchen/ eingelegtes Gemüse mittelscharf
<i>Pickled mango pieces sweet / pickled vegetables medium-hot</i> | |
| 121. Raita 7 | 4.50€ |
| Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln Gewürzt mit Chat-Masala
<i>Yoghurt with tomatoes, cucumber and onions seasoned with chat masala</i> | |
| 122. Plain Basmati Rice 2 | 3.50€ |



DESSERTS

124. Mango Kulfi 1,7

Hausgemachtes indisches Eis aus Milch und Mango
Homemade



4.90€

125. Pista Kulfi 1,7

Hausgemachtes nussiges indisches Eis aus Milch, Kardamom und Pistazien

4.90€

126. Kokos Kulfi 1,7

Hausgemachtes nussiges indisches Eis aus Milch und Kokosnuss

4.90€

127. Gulab Jamun (2 Stück) 1,7

Hausgemachte Bällchen aus gekochter Milch in Zuckersaft eingelegt

4.50€

128. Kheer 1,7

hausgemachter Milchreis mit Cashewkernen Mandeln und Rosinen

4.50€

INDISCHE JOGHURTGETRÄNKE

129. Mango Lassi (0,3l)

Frischer Joghurt, süße Mangos



4.70€

132. Erdbeer Lassi (0,3l)

Frishes Joghurt Getränk mit Erdbeeren

4.70€

130. Lassi süß (0,3l)

frisches Joghurt Getränk mit Zucker



3.70€

131. Lassi salzig (0,3l)

frisches Joghurt Getränke mit Salz

3.70€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

135. Gerolsteiner Mineralwasser (Fl. 0,25l)

2.90€

136. Gerolsteiner Mineralwasser (Fl. 0,75l)

5.50€

137. Gerolsteiner Stilles Wasser (Fl. 0,25l)

2.90€

138. Gerolsteiner Stilles Wasser (Fl. 0,75l)

5.00€

139. Coca Cola (0,2l)

2.90€

140. Coca Cola (0,4l)

3.90€



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

141. Cola Zero (0,2l)		2.90 €
142. Cola Zero (0,4l)		3.90 €
143. Fanta (0,2l)		2.90 €
144. Fanta (0,4l)		3.90 €
145. Sprite (0,2l)		2.90 €
146. Sprite (0,4l)		3.90 €
147. Spezi (0,2l)		2.90 €
148. Spezi (0,4l)		3.90 €
149. Graninin Apfelsaft (Fl. 0,2l)		2.90 €
150. Apfelsaft Schorle (0,4l)		3.90 €
151. Graninin Orangensaft (Fl. 0,2l)		2.90 €
152. Indischer Mangosaft (0,2l)		2.90 €
153. Indischer Mangosaft Schorle (0,4l)		3.90 €
154. Indischer Guavesaft Schorle (0,2l)		2.90 €
155. Indischer Guavesaft Schorle (0,4l)		3.90 €
156. Malzbier (Fl. 0,33l)		2.90 €
157. Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale Tonic Water Wild Berry		3.00 €

BIERE

223. Alkoholfreies Pils (0,33l)		3.90 €
224. Bier vom Faß (0,3l)		3.90 €
225. Bier vom Faß (0,4l)		5.00 €
226. Alsterwasser (0,3l)		3.90 €
227. Alsterwasser (0,4l)		5.00 €
228. Krombacher Hefeweißbier, Dunkel (5,3%) oder Alk. frei (Fl. 0,5l)		5.50 €
229. Indisches Bier (4,8% Fl. 0,33l)		3.90 €



APERITIFS

160. Aperol Spritz (11% 5cl)	6.90€
161. Sherry Dry Sandemann (15% 5cl)	4.00€
162. Sherry Medium Sandemann (15% 5cl)	4.00€
163. Martini Vianco (15% 5cl)	4.00€
164. Martini Dry (15% 5cl)	4.00€
165. Campari (15% 5cl)	4.00€

COCKTAILS LONG DRINKS

166. Taste of India Special (0,2l)	7.50€
167. Wodka Lemon (Smirnoff) (0,2l)	6.90€
168. Bacardi Soda/Orange/Cola (0,2l)	6.90€
169. Gin Tonic (0,2l)	6.90€



DIGISTIFS 2CL

172. Old Monk – Indischer Rum(42,8%)	4.00€
173. Grappa (40% vol)	3.50€
174. Fernet Branca (40% vol)	3.50€
175. Jägermeister (35% vol)	4.00€
176. Tequila (38% vol)	4.00€
178. Averna(40% vol)	3.50€
179. Ramazotti(40% vol)	3.50€
180. Sambuca(40% vol)	3.50€
181. Baileys(40% vol)	3.50€
182. Ouzo(40% vol)	3.50€



SCHOPPENWEINE (WEISSWEINE)

202. Riesling trocken (11,5% vol 0,2l)	5.00€
203. Pinot Grigio Halbtrocken (12% vol 0,2l)	5.00€



SCHOPPENWEINE (ROTWEINE)

211. Merlot halbtrocken (12% vol 0,2l)	5.00€
212. Bordeaux trocken (12% vol 0,2l)	5.00€



5. Weißherbst halbtrocken (10,5% vol 0,2l)	4.90€
6. Weinschorle (10,5% vol 0,2l)	4.90€

FLASCHENWEINE / SEKT 0,7L

10. Indischer Wein rot oder weiß	19.90€
---	---------------

WHISKY 4CL

11. Chivas Regal blended Scotch Whisky (40% vol)	7.00€
12. Jim Beam Bourbon (40% vol)	6.00€
13. Jack Daniels Bourbon (43% vol)	6.50€
14. Johnnie Walker Red Label blended Scotch Whiskey (40% vol)	6.50€
15. Ballantine's Finest (40% vol)	6.50€

WARME GETRÄNKE

6. Kännchen Masala Tee	3.90€
7. Kännchen schwarzer Tee	3.50€
8. Kännchen Grün, Kamille o. Pfefferminz Tee	3.50€
9. Tasse Kaffee	3.50€
10. Milchkaffee	3.90€
11. Espresso	3.00€
12. Cappuccino	4.00€

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergenen:

Allergenen: 1: glutenhaltige/-s Getreide/-Erzeugnisse – 2: Krebstiere/-Erzeugnisse – 3: Ei/-Erzeugnisse – 4: Fisch/-Erzeugnisse – 5: Erdnüsse/-Erzeugnisse – 6: Sojabohnen/ 7: Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) – 8: Schalenfruchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse – 9: Sellerie/-Erzeugnisse – 10: Senf/-Erzeugnisse – 11: Sesamsamen/-Erzeugnisse – 12: Schwefeloxid/Sulfite – 13: Lupine/-Erzeugnisse – 14: Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe: A: Mit synthetischen Süßungsmitteln – B: Mit Zucker – C: Enthalt Aspartam – D: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken – E: Enthält Subholz – F: koffeingehaltig – G: Enthalt Koffein. – H: Mit Farbstoff – I: Mit Konservierungsstoff – J: Mit Natriumpökelsalz – K: Mit Nitrat – L: Mit Natriumpökelsalz und Nitrat – M: Mit Antioxidationsmittel – N: Mit Geschmacksverstärker – O: Geschwarzi – P: Gewachst – Q: Mit Phosphat – R: Gemüsebrühe: Enthalt Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat), Zucker, Gemüse (Karotten, Pastinake, Zwiebel, Kartoffel, Blatt Petersilie, Sellerie), Maisstarke, Farbstoff (Riboflavin) – S: Enthalt Sulfite – T: Unsere Gewürzmischungen bestehen aus zusammengesetzten Gewürzen. Fragen Sie gerne nach! – U: Chininhaltig (Bitterstoff) – V: Phenylalaninquelle



Hasestraße 62
49074 Osnabrück



054199979444
0541999445

Öffnungszeiten

12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Jetzt Online
Bestellen

 www.tasteofindia-os.de
 info@tasteofindia-os.de

