INDISCHES RESTAURANT

Original indische Küche · www.tasteofindia.tv

Taste of India

Indisches Spezialitätenrestaurant

SPEISEKARTE

FÜR UNSERE DEAL-KUNDEN

Hähnchengerichte / Chickenmeal

21 Chicken Kashmiri
Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Ananas in milder Curry-Sahnesoße[2,C,D]
Boneless chicken prepared with pineapple in mild curry-cream-sauce

22 Chicken Curry
Hähnchen zubereitet mit indischen Kräutern in Currysoße[2,C,D]
Boneless chicken prepared with indian green spices in curry-sauce

24 Mango Chicken
Hähnchen zubereitet mit Mangopüree in Currysoße[2,C,D]
Boneless chicken prepared with mango pulp in curry-sauce

25 Butter Chicken
Hähnchen zubereitet mit indischen Gewürzen in Tomaten-Buttersoße
Boneless chicken prepared with indian spices in tomato-butter-sauce

26 Chicken Shahi Korma
Hähnchenbrustfilet zubereitet in Curry-Korma-Soße[2,C,D,O] mit Nüssen und Kokosnuss
Boneless chicken prepared in curry-korma-sauce with nuts and coconut

27 Chicken Tikka Masala
Gegrilltes Tandoori Hähnchen zubereitet mit Safran in Joghurt-Masala-Soße[3,C,D,E]
Grilled boneless chicken prepared with saffron in yogurt-masala-sauce

29 Chicken Chilli Vindaloo
Hähnchenbrustfilet zubereitet in sehr scharfer Chilli-Currysoße[2,C,D] mit Gewürzen und Paprika
Boneless chicken prepared in very hot chilli-curry-sauce with dried spices and bell pepper

Vegetarisch / Vegetarian

60 Paneer Butter Masala
Hausgemachter Hüttenkäse[D,O] zubereitet mit Butter in Masala-Soße[3,C,D,E] nach nordindischer Art
Homemade cheese prepared with butter in masala-sauce in north indian style

62 Shahi paneer
Hausgemachter Hüttenkäse[D,O] zubereitet in Sahnesoße[C,D] mit Mandeln[O] und Kokosnuss
Homemade cheese prepared in cream-sauce with almond and coconut

63 Palak paneer
Hausgemachter Hüttenkäse[D,O] mit Spinat in Masala-Sahne-Soße[3,C,D,E]
Homemade cottage cheese with spinach in masala-cream-sauce

64 Aloo Matar
Erbsen mit gekochten Kartoffeln und gemischtem Gewürzen in Masala-Soße[3,C,D,E]
Green peas with boiled potatoes and mixed spices in masala-sauce

65 Subz Miloni
Frisches gemischtes Gemüse in Kräuter-Masala-Soße[3,C,D,E]
Fresh mixed vegetables in herb-masala-sauce

66 Channa Masala
Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in würziger Masala-Sahne-Soße[3,C,D,E]
Chickpeas with onion and tomato in herbs masala-cream-sauce

69 Bhindi Masala
Frische Okra mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln gebraten nach nordindischer Art
Fresh okra fried with ginger, garlic, tomato and onion in north indian style

Thali – 3-Gänge-Menü / Thali – 3 Course Menu

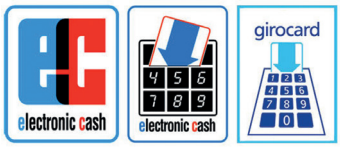
Thali bezeichnet eine Auswahl verschiedener Speisen, zusammengestellt als 3-Gänge-Menü für eine Person. Liebe Gäste, Sie können Ihr Menü selber zusammenstellen!

Wählen Sie als Hauptspeise ein Hähnchen-Gericht ODER ein vegetarisches Gericht.
Jedes Menü enthält als Vorspeise Salat.
Alle Speisen werden mit Naan Brot, Papadam, Basmatireis und gemischten vegtarischen Pakoras serviert.
Als Nachspeise wird eine Hausspezialität serviert.

Thali is a selection of various dishes and it includes a 3 course menu for one person. Dear guests, you can choose and create your own menu!

Choose one chicken OR vegetarian meal as your main course.
Each menu includes Salad as a starter.
All dishes are served with Naan bread, Papadam, Basmati rice and mixed vegetarian pakoras.
A house speciality will be served as a dessert.

EC-Kartenzahlungen erst ab 10,- Euro möglich!



Wir berechnen pro Kartenzahlung eine Gebühr in Höhe von 50 Cent!

Getränke / Drinks

Heiße Getränke / Hot Drinks

Indian Masala Tea	2,50
Kaffee	1,90
Espresso	1,90
Cappuccino	2,50

Indische Getränke / Indian Specials

Mango Lassi	3,20

Kalte Getränke / Cold Drinks

Cola[3,9]	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,30
Cola Light[3,4,5,9]	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,30
Fanta[3]	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,30
Sprite	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,30
Saft (Apfel / Orange)	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 3,80
Eistee	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 3,80
Sprudelwasser	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,00
Stilles Wasser	0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,00
Tonic Water	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 3,80
Bitter Lemon[chininhaltig]	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 3,80

Biere / Beer

König Pilsner (auch alkoholfrei)	0,3 l	2,50
Kölsch	0,3 l	2,50
Erdinger Weiß (auch alkoholfrei)	0,5 l	3,80
Diebels Alt	0,3 l	2,50
Indian beers (Kingfisher, Namaste)	0,3 l	2,50

Weine und Spirituosen / Wine and Spirits

Rotwein oder Weißwein[F]	0,2 l	4,30
Rosé[F]	0,2 l	4,30
Indian Wine (Rot / Weiß / Rosé)[F]	0,2 l	4,50
Indian Whiskey	4 cl	4,50
Indian Rum (Old Monk)	4 cl	4,50
Jägermeister, Whisky, Baileys, Amaretto etc.	4 cl	4,50
Indian Liquor	4 cl	4,50

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe

A=Gluten, B=Ei, C=Milch, D=Senf, E=Sellerie, F=Sulfite, G=Fisch, H=Krebstiere, I=Weichtiere, J=Lupine, K=Soja, L=Sesam, O=Schalenfrüchte, P=Erdnüsse

1=mit Phosphat, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Farbstoff, 4=mit Süßungsmitteln, 5=enthält eine Phenylalaninquelle, 6=mit Antioxidationsmittel, 7=Geschmacksverstärker, 8=geschwärzt, 9=Koffeinhaltig

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, kann es produktionsbedingt nicht ausgeschlossen werden, dass Produkte auch Spuren der anderen genannten Allergene enthalten.