



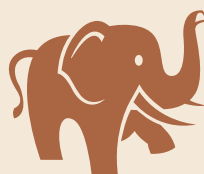
HERZLICH WILLKOMMEN!

Es erwartet Sie bei uns eine kulinarische Reise durch die attraktive Küche Indiens.

Die Speisen werden nach Originalrezepten hergestellt, damit Sie die intensive Geschmacksvielfalt der indischen Gewürze, welche den Speisen eine angenehme Schärfe und viel Aroma verleihen, kennenlernen und genießen können.

Wir verwenden nur bestes Fleisch, frische Kräuter und selbst hergestellte Soßen, die Ihren Gaumen verwöhnen. Besonders attraktiv sind unsere marinierten Produkte aus dem Tandoori-Ofen, weil sie dort sehr fettarm und höchst aromatisch bei großer Hitze zubereitet werden. Ein weiterer Schwerpunkt bildet das große Sortiment vegetarischer und veganer Speisen, da sie leicht und bekömmlich sind. Sollte etwas einmal nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Kritik mitzuteilen.

Falls es Ihnen bei uns gefallen hat, hoffen wir auf ein Wiedersehen.



TASTE OF INDIA

Tandoori & Curry Restaurant

Hauptstraße 55 | 64859 Eppertshausen

www.tasteofindia-eppertshausen.de

E-Mail: info@tasteofindia-eppertshausen.de

TELEFON

06071 7399634 & 06071 7399635

Fax: 06071 827 637 0

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Sa.: 11.00 - 14.30 & 17.00 - 23.00 Uhr

So.: 11.00 - 22.00 Uhr

BESTELLEN SIE AUCH ÜBER WHATSAPP!

0176 63701133

Bezahlung mit Bank- & Kreditkarten möglich

SUPPEN

01	Linsensuppe	3,90
02	Gemüsecremesuppe ^G	3,90
03	Tomatensuppe	3,90
04	Hühnerfleischsuppe ^G	3,90
05	Garnelensuppe ^B	5,90



VORSPEISEN

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT MINZE
UND TAMARINDENSOSSE SERVIERT.

09	Papadam dünne, knusprige Linsenwaffeln	2,90
10	Samosa, vegetarisch ^{A1,H} 2 frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Minze, Tamarindensoße	4,50
11	Chicken Samosa ^{A1} 2 frittierte Teigtaschen mit Hähnchen, Erbsen, frischer Minze, Tamarindensoße	5,50
12	Vegetable Pakora-Teller mit frischem Gemüse in Kichererbsenmehl paniert, dazu 2 Soßen	4,50
13	Chicken Pakora-Teller Hähnchenfilet mit Kräutern in Kichererbsenmehl paniert, 2 Soßen, Salat	5,90
14	Paneer Pakora-Teller ^G hausgemachter indischer Käse mit Gewürzen in Kichererbsenmehl, gebacken, dazu 2 Soßen und Salat	5,50
15	Fisch Pakora-Teller ^D Seelachsfilet mit Kräutern paniert in Kichererbsenmehl, 2 Soßen und Salat	6,50
16	Garnelen Pakora-Teller ^B Garnelen mit Kräutern paniert, 2 Soßen und Salat	8,90
17	Gemischte Vorspeisenplatte vegetarisch ^{A1,G} (für 2 Personen) Gemüse Pakora, Paneer-Pakora, Samosa	10,90
18	Gemischte Vorspeisenplatte ^{A1,G} (für 2 Personen) Chicken Pakora, Gemüse Pakora und Chicken Samosa	12,50

SALATE

- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | Indischer Salat
mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, grünen Chilis | 4,90 |
| 22 | Kleiner gemischter Salat | 2,90 |
| 23 | Tomatensalat mit Zwiebeln | 4,50 |
| 24 | Tandoori Chicken Tikka Salat
gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet | 8,90 |
| 25 | Thunfischsalat ^{C, D, G}
gemischter Salat mit Thunfisch, Paneer (Käse), Oliven ⁶ , Eiern | 8,50 |
| 26 | Taste of India Salat ^B
Garnelen, Paprika, Oliven, Mais | 10,90 |

2 Salatdressings zur Auswahl: Essig & Öl^J oder Joghurt^G



THALIS FEINSCHMECKER-PLATTEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 31 | Vegetarian Thali ^{A1, C}
3 vegetarische Curries (mit Mix Sabji, Palak Paneer, Daal Makhni),
Raita (gewürzter Joghurt), mit Basmatireis, Naan Brot
und einem Nachtisch (Gulab Jamun) | 14,90 |
| 32 | Non-Vegetarian Thali ^{A1, C, G, H}
Lammcurry, Chicken Korma, Mix Sabji, gewürzter Joghurt,
mit Basmatireis, Naan Brot und einem Nachtisch (Gulab Jamun) | 16,90 |









Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

© 09/2020 designed by  FINESTYLE – www.finestyle.eu



VEGETARISCHE CURRIES

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT.

33	Palak Paneer ^G Blattspinat mit hausgemachtem Käse	10,90
34	 Aloo Palak Blattspinat mit Kartoffeln und Gewürzen	10,90
36	 Mixed Sabji frisches Gemüse	10,90
37	 Aloo Ghobhi Masala Blumenkohl mit Kartoffeln und frischen Gewürzen	10,90
38	 Daal Makhni verschiedene Linsenarten und Gewürze	10,90
39	 Daal Tadka Yellow Daal gelbe Linsen mit Gewürzen	10,90
40	 Aloo Mattar grüne Erbsen, Kartoffeln und frische Gewürze	10,90
41	Mattar Paneer ^G mildes Curry von selbstgemachtem Käse und grünen Erbsen	11,50
42	Punjabi Kadhi ^G Joghurt-Curry mit Gemüsebällchen, Pakoras und Gewürzen	10,90
43	 Channa Masala Kichererbsen, zubereitet mit Gewürzen	10,90
44	Vegetable Malai Kofta Gemüsebällchen in milden Curry-Gewürzen	11,50
45	 Bhindi Masala (lady finger) frische Okra, Zwiebeln, Masala Gewürze	11,00
46	 Baingan Bhartha gegrillte Auberginen in Masalasoße	11,00
47	Kadhai Paneer ^G indischer Käse, Kräuter und Pfeffersoße	11,90
48	Paneer Makhni ^G hausgemachter Käse mit Tomaten, Butter und Sahnesoße	12,50
49	Chili Paneer ^G hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln	12,50
50	Shahi Paneer ^{G,H} selbstgemachter Käse in milder Soße	11,90



Diese Gerichte auch vegan möglich.



HÄHNCHENGERICHTE

ALLE HÄHNCHENGERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT.

- | | | |
|----|--|-------|
| 54 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry | 11,90 |
| 55 | Chicken Korma mild ^{G,H}
Hähnchenbrustfilets, mildes Curry, Kokosflocken,
Mandeln und Cashews | 12,50 |
| 56 | Chicken Vindaloo 🌶️ (sehr scharf)
Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry und Kartoffeln,
südindischer Art | 11,90 |
| 57 | Mango Chicken ^G
Hähnchenbrustfilets, mit Mango-Curry-Soße | 11,90 |
| 58 | Saag Chicken
Hähnchenbrustfilets mit Blattspinat und Ingwer | 11,50 |
| 59 | Butter Chicken ^G
gegrillte Hähnchenbrustfilets in Tomaten-Butter-Sahnesoße | 11,90 |
| 60 | Chicken Tikka Masala
gegrillte Hähnchenfleischstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße | 12,50 |
| 61 | Chili Chicken
marinierte Hähnchenfiletstücke in Paprika-Zwiebelsoße | 11,90 |
| 62 | Kadhai Chicken
Hähnchenfleisch mit Paprika-Zwiebel-Pfeffersoße | 11,90 |
| 63 | Chicken Jalfrezei ^G
Hähnchenfleisch mit frischen Gewürzen, Zwiebeln,
Tomaten und Paprika gebraten (mittelscharf) | 11,90 |
| 64 | Special Taste of India ^{G,H}
Hähnchenbrustfilet, mildes Curry, Cashew Soße, Ingwer, Knoblauch, Methi | 13,50 |



LAMMGERICHTE

ALLE LAMMGERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT.

- | | | |
|----|--|-------|
| 66 | Lamm-Curry
Lammfleisch mit Curry | 12,90 |
| 67 | Lamm Korma ^{G,H}
Lammfleisch, mildes Curry, Kokosflocken,
Mandeln und Cashews (mild) | 13,50 |
| 68 | Lamm Vindaloo 🌶️ (scharf)
Lammfleisch, Kartoffelwürfel (scharf, südindischer Art) | 12,90 |
| 69 | Lamm Mango ^G
Lammfleisch mit Mango-Currysoße | 12,90 |
| 70 | Saag Gosht
Lammfleisch mit Blattspinat und Ingwer | 12,90 |
| 71 | Lamm Masala
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (mittelscharf) | 12,90 |
| 72 | Lamm Rogan Josh ^G
Lammfleisch geschmort, mit aromatischen Gewürzen und Joghurt | 13,50 |
| 73 | Bhindi Gosht
Lammfleisch mit frischen Okra, Ingwer und Knoblauch (mittelscharf) | 13,50 |
| 74 | Kadhi Gosht
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer,
Knoblauch und Pfeffersoße (mittelscharf) | 12,90 |
| 75 | Lamm Jalfrezi
Lammfleisch, gebraten mit frischen Gewürzen,
Zwiebeln, Tomaten und Paprika | 12,90 |
| 76 | Lamm Madras ^{G,H}
Lammfleisch gewürzt mit Senfkörnern und Kokosmilch | 12,90 |

FISCH & GARNELEN

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT.

- | | | |
|----|---|-------|
| 79 | Fisch-Curry^D
gekochter Fisch mit indischen Gewürzen (Curry) | 12,90 |
| 80 | Fisch-Masala^D
gekochter Fisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 13,50 |
| 81 | Garnelen Curry^B
Riesengarnelen gekocht mit indischen Gewürzen (Curry) | 18,90 |
| 82 | Garnelen Korma^{B, G, H}
Riesengarnelen gekocht mit mildem Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews | 18,90 |
| 83 | Garnelen Masala^B
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen (Curry) | 18,90 |
| 84 | Garnelen Palak^B
Riesengarnelen mit Ingwer und Blattspinat | 18,50 |

BIRYANI - GEWÜRZTER BASMATIREIS

ALLE BIRYANI-GERICHTE WERDEN MIT
WÜRZIGEM JOGHURT UND MINZSOSSE SERVIERT.

- | | | |
|----|---|-------|
| 86 | Vegetable Biryani^H
Basmatireis mit frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplittern und Gewürzen | 10,90 |
| 87 | Chicken Tikka Biryani^H
Basmatireis mit gegrillter Hähnchenbrust, frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplittern und Gewürzen | 11,90 |
| 88 | Lamm Biryani^H
Basmatireis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandeln und Gewürzen | 12,90 |
| 89 | Garnelen Biryani^H
Basmatireis mit Riesengarnelen, aromatischen Gewürzen | 14,90 |



ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

- | | | |
|----|----------------------------|------|
| 91 | Basmatireis | 3,50 |
| 92 | Jeera Reis Kreuzkümmelreis | 3,90 |



GEGRILLT IM TANDOORI

Der Tandoori (auch Tandur) ist sehr beliebt, da er Fleisch und Brot ein wunderbares Aroma verleiht. Alle Tandoori Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan Brot serviert.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 95 | Tandoori Murgh Malai ^G
Hähnchenbrustfilet gebeizt und gegrillt, in Joghurt-Safran Marinade | 12,90 |
| 96 | Chicken Tikka ^G
Hähnchenbrust, gegrillt und zart gewürzt, mit indischen Gewürzen | 12,90 |
| 97 | Garlic Mint Tikka ^G
Hähnchenbrust, gegrillt in einer Paste aus Spinat, Minze, Ingwer und Knoblauch | 13,50 |
| 98 | Saftiges Lamm Sheekh Kebab
Lammhackspießchen, aromatisch gewürzt | 13,50 |
| 99 | Paneer Tikka ^G
Spieß aus frischem und hausgemachtem Hüttenkäse | 12,50 |
| 100 | Tandoori Chicken ^G
Hähnchenbeine, mariniert und gegrillt | 12,90 |
| 101 | Fish Tikka ^G
eingelegtes Fischfilet, gegrillt | 14,90 |
| 102 | Lamm Tikka ^G
eingelegtes Lammfleisch, gegrillt | 13,90 |
| 103 | Taste of India - Grillplatte ^{B,G}
eine herrliche Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten | 18,90 |
| 104 | Garnelen-Tikka ^G
extra große Garnelen, in spezieller Gewürzmischung | 20,90 |



BROT & NAAN

- | | | |
|-----|--|------|
| 107 | Tandoori Rooti ^A
knuspriges, trockenes, ungesäuertes Vollkornbrot | 2,10 |
| 108 | Lachha Paratha ^{A, G}
weiches Schichtbrot mit Butter | 2,80 |
| 109 | Aloo Onion Paratha ^{A, G}
Vollkorn-Fladenbrot in Butter gebraten, mit Kartoffeln und Zwiebeln gefüllt | 3,50 |
| 110 | Naan ^{A1, C, G}
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl | 2,30 |
| 111 | Butter Naan ^{A1, C, G}
Butter-Fladenbrot | 2,50 |
| 112 | Garlic Naan ^{A1, C, G}
helles Fladenbrot mit Knoblauch | 2,50 |
| 113 | Cheese Naan ^{A1, C, G}
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse | 3,50 |
| 114 | Keema Naan ^{A1, C, G}
mit Lammfleisch und Zwiebeln gefülltes Fladenbrot | 4,20 |
| 115 | Peshawari Naan ^{A1, C, G, H}
Weißmehl-Fladenbrot gefüllt mit Trockenobst und Nüssen | 3,90 |

SOSSEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 116 | Aloo Raita ^G Joghurt mit Kartoffeln | 2,50 |
| 117 | Raita ^G würziger Joghurt | 2,50 |
| 118 | Minzsoße mit Joghurt ^G | 2,50 |
| 119 | Mango Chatni mit Gewürzen | 2,50 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|-----|--|------|
| 121 | Chicken Nuggets (6 Stück) mit Pommes frites | 6,50 |
| 122 | Mango Chicken mit Pommes frites | 8,00 |
| 123 | Chicken Korma mit Pommes frites | 8,50 |
| 124 | Chicken Tikka mit Pommes frites | 8,50 |



DESSERTS

- | | | |
|-----|--|------|
| 126 | Gulab Jamun ^{A,G} | 3,50 |
| | 2 süße Milchbällchen, gebraten und warm serviert | |
| 127 | Rasmalai ^G | 4,20 |
| | 2 Käsebällchen in Milch | |
| 128 | Gemischtes Eis ^G | 3,90 |
| | Vanille, Schoko und Erdbeere | |
| 129 | Mango Cream ^{G,H} | 4,50 |
| | Joghurt, Mangostücke, Mandeln und Cashews | |

PROFESSIONELLES CATERING FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Gleich ob Geburtstag, Kommunion, Jubiläum, Hochzeit oder Tag der offenen Tür, Einweihung, Eröffnung, wir bieten Ihnen für jeden Anlass die optimale Grundlage. Natürlich mit Speisen und Getränken, aber auch Tisch- und Raumdekoration.

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!



ALLERGENE



A Gluten

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse



B Krebstiere

Krebstiere und Krebserzeugnisse



C Ei

Eier und -erzeugnisse



D Fisch

Fisch und -erzeugnisse



F Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



G Milch (Laktose)

Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)



H Schalenfrüchte (Nüsse)

Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



J Senf

Senf und -erzeugnisse



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

140	Espresso	2,10
141	Tasse Kaffee	2,10
142	Cappuccino	2,50
143	Latte Macchiato	2,90
144	Masala Chai	2,30
145	Tee	1,70
	Grün, Ingwer, Minze, Jasmin, Kamille	

FRUCHTIGES

		0,2l	0,4l
150	Apfelsaft	1,80	3,40
151	Orangensaft	1,80	3,20
152	Maracujanektar	2,00	3,60
153	Mangonektar	2,00	3,60
154	Guave	2,00	3,60
155	Lychee	2,00	3,60

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

LASSI

JOGHURT-GETRÄNKE

		0,3l	0,4l	0,5l
160	Lassi	1,90	2,90	3,80
161	Süß	1,90	2,90	3,80
162	Salzig	1,90	2,90	3,80
163	Mango	2,30	3,20	4,20
164	Ananas	2,30	3,20	4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2l	0,4l
170	Coca-Cola original taste ^{1,2}	1,80	3,20
171	Coca-Cola light taste ^{1,2,8,11}	1,80	3,20
172	Coca-Cola zero sugar ^{1,2,8,11}	1,80	3,20
173	Fanta ²	1,80	3,20
174	Sprite	1,80	3,20
175	Pepsi ^{1,2}	1,80	3,20
176	Mirinda ²	1,80	3,20
177	Bitter Lemon ^{3,9}	1,90	3,40
178	Tonic Water ³	1,90	3,40
179	Wasser Sprudel	1,70	2,90
180	Wasser Still	1,70	2,90

FLASCHE

188	Selters Classic	0,25l	2,00
189	Selters Naturell	0,25l	2,00
190	Selters Classic	0,75l	4,80
191	Selters Naturell	0,75l	4,80
192	Selters Medium	0,75l	4,80

BIER

200	Radeberger Pils vom Fass	0,3l	2,40
		0,5l	3,70
201	Radler	0,3l	2,40
		0,5l	3,70
202	Kingfisher Indisches Bier	0,33l	2,50
203	Clausthaler Extraherb	0,33l	2,50
	Alkoholfrei		

Schöffelhofer

204	Kristallweizen	0,5l	3,70
205	Hefeweizen Naturtrüb	0,5l	3,70
206	Hefeweizen Dunkel	0,5l	3,70
207	Weizen Alkoholfrei 0,0%	0,5l	3,70

Rapp's

ORIGINAL
SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

Radeberger
PILSNER

CLAUSTHALER

Schöffelhofer



APERITIFS

220	Aperol ² Spritz	0,2l	4,90
221	Mumm Dry	0,2l	5,50
222	Sherry Dry	0,2l	4,50
223	Martini Bianco ^{2,5}	4 cl	4,50
224	Sekt mit Mangonektar	0,2l	4,50
225	Mumm Dry	0,75 l	20,00

LONGDRINKS

230	Gin Tonic ³	4 cl	4,90
231	Campari ² Soda	4 cl	4,90
232	Campari ² Orange	4 cl	4,90
233	Wodka Lemon ^{3,9}	4 cl	4,90
234	Wodka Orange	4 cl	4,90
235	Asbach Cola ^{1,2}	4 cl	4,90
236	Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	4,90
237	Old Monk Cola ^{1,2}	4 cl	6,20
238	Old Monk Mango ^{1,2}	4 cl	6,20

WHISK(E)Y

serviert auf Eis

250	Ballantine's ²	4 cl	6,00
251	Jack Daniel's	4 cl	6,00
252	Black Label ²	4 cl	6,50
253	Chivas Regal ²	4 cl	6,50
254	Indian Whiskey ²	4 cl	6,50

OFFENE WEINE

270	Apfelwein	0,25l 0,5l	1,70 3,20
271	Rotwein ⁵	0,2l	3,90
272	Rosé ⁵	0,2l	3,90
273	Weißwein ⁵	0,2l	3,90
274	Lambrusco ⁵	0,2l	3,90
275	Weinschorle ⁵	0,2l	3,90
276	Indischer Rotwein ⁵	0,2l	3,90
277	Indischer Weißwein ⁵	0,2l	3,90

FLASCHENWEINE

290	Chianti ⁵ , Rotwein	0,75l	20,00
291	Primitivo ⁵ , Rotwein	0,75l	20,00
292	Dornfelder ⁵ , Rotwein	0,75l	20,00
293	Riesling ⁵ , Weißwein	0,75l	20,00
294	Pinot Grigio ⁵ , Weißwein	0,75l	20,00
295	Rosé ⁵	0,75l	20,00
296	Indischer Rotwein ⁵	0,75l	21,00
297	Indischer Weißwein ⁵	0,75l	21,00

SPIRITUOSEN

310	Fernet Branca	2 cl	2,50
311	Averna	2 cl	2,50
312	Ramazzotti	2 cl	2,50
313	Baileys ²	2 cl	2,50
314	Amaretto ²	2 cl	2,50
315	Tequila	2 cl	3,00
316	Sambuca	2 cl	3,00
317	Grappa	2 cl	3,00
318	Old Monk Indischer Rum	2 cl	3,10
319	Mango-Schnaps	2 cl	2,70
320	Rémy Martin V.S.O.P. ²	2 cl	3,50

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (³² mg/¹⁰⁰ ml)