Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Speisekarte

Eine kulinarische Reise durch Indien

Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Über uns

Im Taste of India möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise durch die vielfältige Welt der indischen Küche mitnehmen.

Wir verbinden traditionelle Rezepte mit frischen Zutaten, authentischen Gewürzen und viel Liebe zum Detail. Unsere Gerichte spiegeln die reiche Kultur und die verschiedenen Regionen Indiens wider – von milden, aromatischen Klassikern bis hin zu würzigen Spezialitäten.

Gastfreundschaft, Qualität und Ihr Wohlbefinden stehen für uns an erster Stelle. Unser Ziel ist es, Ihnen nicht nur ein Essen, sondern ein unvergessliches Geschmackserlebnis in angenehmer Atmosphäre zu bieten.

„Gute Speisen bringen Menschen zusammen."

Ihr Taste of India Team



Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

TAGESKARTE

Montag bis Donnerstag

11:30 bis 14:30 Uhr

Zum Hieressen oder zum Mitnehmen.

Hähnchen Gerichte — Scharf 1–3

Alle Hähnchen Gerichte werden mit Reis serviert.

101 **Chicken Curry** (M, N) ..... 11,50 €
Hähnchenstücke in würziger Currysauce mit indischen Gewürzen.

102 **Chicken Korma** (M, N) ..... 11,50 €
Hähnchenstücke in milder, cremiger Sauce mit Nüssen.

103 **Butter Chicken** (M, N) ..... 11,50 €
Marinierte Hähnchenstücke in cremiger Tomatensauce.

104 **Chicken Mango** (M, N) ..... 11,50 €
Hähnchenstücke in fruchtiger Mango-Sauce mit indischen Gewürzen.

Lamm Gerichte — Scharf 1–3

Alle Lamm Gerichte werden mit Reis serviert.

105 **Lamm Curry** (M, N) ..... 12,50 €
Zartes Lammfleisch in würziger Currysauce mit indischen Gewürzen.

106 **Lamm Korma** (M, N) ..... 12,50 €
Zartes Lammfleisch in milder, cremiger Sauce mit Nüssen.

Fisch Gerichte — Scharf 1–3

Alle Fisch Gerichte werden mit Reis serviert.

107 **Fisch Curry / Lachs** (C, E) ..... 13,50 €
Zarte Fischstücke (Lachs) in würziger Currysauce mit indischen Gewürzen.

Vegetarische Gerichte — Scharf 1–3

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Reis serviert.

108 **Daal Makhni** (M) ..... 10,90 €
Schwarze Linsen, langsam gekocht, mit feinen Gewürzen.

109 **Daal Tarka** (Vegan) ..... 10,90 €
Gelbe Linsen mit aromatischen Gewürzen.

110 **Shahi Panner** (M) ..... 11,50 €
Hausgemachter Frischkäse in cremiger, feiner Sauce.

111 **Veg Korma** (N) ..... 10,90 €
Verschiedenes Gemüse in milder, cremiger Sauce mit Nüssen.

Biryani — Scharf 1–3

112. **Veg Biryani** (2, 8, M, N) ..... 10,90 €
Aromatischer Basmatireis mit verschiedenem Gemüse und indischen Gewürzen.

113 **Chicken Biryani** (2, 8, M, N) ..... 11,50 €
Aromatischer Basmatireis mit Hähnchenstücken und indischen Gewürzen.

Naan & Roti

114 **Naan** (G, M) ..... 2,50 €
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken.

115 **Garlic Naan** (G, M) ..... 2,50 €
Indisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch, im Tandoor gebacken.

116 **Roti** (G) ..... 2,50 €
Vollkorn-Fladenbrot aus Weizenmehl, auf der Tawa gebacken.



Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

SUPPEN

1. **Dal Suppe** (Vegan) ..... 5,50 €
   Linsensuppe mit indischen Gewürzen
2. **Vegetable Suppe** ..... 5,50 €
   Gemüse mit indischen Gewürzen
3. **Chicken Suppe** ..... 6,50 €
   Hähnchen mit indischen Gewürzen
4. **Tomaten Suppe** *(M)* ..... 5,50 €
   Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne
5. **Manchow Suppe** ..... 5,50 €
   Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, scharfe würzige Gemüsesuppe



VORSPEISEN

6. **Papadam** (2 Stück) ..... 3,10 €
   Knuspriger, dünner Fladen aus Linsenmehl, Sesam, würzig und aromatisch
7. **Masala Papad** (2 Stück) *(C)* ..... 4,50 €
   Knuspriger, dunner Fladen aus Linsenmehl, belegt mit indischen Gewürzen, gehackten Tomaten, roten Zwiebeln und frischem Koriander, Sesam - serviert mit Minzsauce
8. **Crispy Corn** *(C)* ..... 5,10 €
   Knusprig frittierte Maiskörner, würzig und leicht scharf gewürzt
9. **Mixed Vegetable Pakora** *(M)* ..... 5,10 €
   Gemischtes Gemüse, knusprig frittiert in würzigem Kichererbsenteig, serviert mit hausgemachtem Chutney
10. **Chicken Pakora** *(M)* ..... 6,50 €
    Hähnchenstücke, in würzigem Kichererbsenteig paniert und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney
11. **Fisch Pakora** *(M)* ..... 6,90 €
    Fischstücke, knusprig frittiert in würzigem Kichererbsenteig, serviert mit hausgemachtem Chutney
12. **Jheenga Butterfly** *(M)* ..... 7,90 €
    Garnelen, in würzigem Kichererbsenteig paniert und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney
13. **Paneer Pakora** *(M)* ..... 7,90 €
    Indischer Frischkäse Paneer, in würzigem Kichererbsenteig paniert und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney
14. **Mixed Non Veg Pakoda** *(M)* ..... 9,90 €
    Knusprige Pakoras aus Chicken, Garnelen und Fisch, serviert mit hausgemachtem Chutney
15. **Honey Chilly Potato** ..... 5,90 €
    Kartoffel, Knoblauch, süß-sauer, weißer Sesam und süß-saure Sauce
16. **Chicken 65** *(M)* ..... 11,90 €
    Knusprige Hähnchenstücke, mariniert mit indischen Gewürzen, frittiert und mit Curryblättern, grünen Chilischoten und speziellen Gewürzen zubereitet.
17. **Chicken Lollypop** *(M)* ..... 11,90 €
    Marinierte Hähnchenflügel, knusprig frittiert, mit würziger Sauce, Curryblättern und frischen Kräutern.



Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

INDIAN STREET FOOD

18. **Pani Puri (6 Stück)** *(G, M)* ..... 5,10 €
Knusprige Teigbällchen gefüllt mit würziger Kartoffel- und Kichererbsenfüllung, serviert mit aromatischem Wasser

19. **Dahi Puri (6 Stück)** *(G, M)* ..... 6,50 €
Knusprige Teigbällchen, gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit erfrischendem Minz-Joghurt und Tamarinden-Chutney

20. **Aloo Tikki Chaat** *(C, M)* ..... 6,30 €
Knusprige Kartoffelplätzchen, serviert mit würzigen Saucen und frischen Gewürzen

21. **Tikki Chole** *(G, M)* ..... 7,30 €
Knusprige Kartoffelplätzchen, Kichererbsen, serviert mit würzigen Saucen und frischen Gewürzen

22. **Vegetable Samosa (2 Stück)** *(G, M, N)* ..... 5,50 €
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Kräutern und Gewürzen, Chutney

23. **Samosa Chaat** *(G, M, N)* ..... 6,90 €
Knusprige Samosas, serviert mit würziger Kartoffel-, Cashew- und Kichererbsenfüllung, Joghurt und aromatischen Wasser

24. **Chole Bhature** *(G, M, N)* ..... 7,90 €
Knusprige Bhature mit milden Kichererbsen-Curry, serviert mit Chutney

25. **Papdi Chaat** *(G, M, N)* ..... 7,90 €
Knusprige Papdi mit Kartoffeln, Kichererbsen, Joghurt und würzigen Chutneys

26. **Chole Samosa** *(G, M)* ..... 7,90 €
Knusprige Samosas mit würzigem Kichererbsen-Curry, serviert mit Chutneys

27. **Dahi Bhalla** *(G, M)* ..... 7,90 €
Weiche Linsenbällchen, serviert mit cremigem Joghurt, süß-saurer Sauce und Gewürzen

28. **Papri Chaat** *(G, M)* ..... 7,90 €
Linsenbällchen, serviert mit Kartoffeln, Kichererbsen, Joghurt und würzigen Chutneys



NAAN BROT / ROTI

29. **Tandoori Roti** *(G)* ..... 2,90 €
Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor

30. **Naan** *(G)* ..... 2,90 €
Ofenfrisches Fladenbrot nach nordindischer Art

31. **Butter Naan** *(G, M)* ..... 3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen

32. **Garlic Naan** *(G, M)* ..... 3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter

33. **Chilli Garlic Naan** *(G, M)* – scharf (1–3) ... 3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch, Chili und Butter

34. **Chees Special Naan** *(G, M)* ..... 5,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Käse

35. **Aloo Naan** *(G, M)* ..... 5,50 €
Gefülltes Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung

36. **Paneer Naan** *(G, M)* ..... 5,90 €
Gefülltes Fladenbrot mit würzigem indischem Frischkäse (Paneer)



SALATE

Alle Salate werden serviert mit Ihrer Wahl:
Joghurt-French-Dressing oder Balsamico-Sauce

37. **Vegetarisch Salat** ..... 6,50 €
Gemischter Salat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Paprika

38. **Chicken Salad** *(M)* ..... 7,90 €
Gemischter Salat mit zarten Hähnchenstücken



Taste of India
AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAAURANT

REISGERICHTE / BIRYANIS
(1–3 scharf)

35. **Plain Reis** ..... 3,10 €
Basmatireis

34. **Vegetarisches Biryani** *(2, 8, M, N)* ..... 13,50 €
Markfrisches Gemüse und Paneer mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen

36. **Chicken Biryani** *(2, 8, M, N)* ..... 14,50 €
Hähnchen mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen

37. **Lamm Biryani** *(2, 8, M, N)* ..... 15,90 €
Lamm mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen

38. **Taste of India Special Biryani**
(2, 8, K, M, N) ..... 18,90 €
Ente, Hähnchen, Lamm und Garnelen mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen



VEGAN GERICHTE – MIT BASMATI REIS
(1–3 scharf)

39. **Bhindi Masala** *(N – Vegan)* ..... 16,90 €
Gewürzte Okraschoten, aromatisch gebraten

40. **Aloo Gobi** *(N – Vegan)* ..... 14,10 €
Würziger Blumenkohl mit Kartoffeln nach indischer Art

41. **Aloo Chana Masala** *(N – Vegan)* ..... 13,50 €
Würziges Curry aus Kartoffeln und Kichererbsen

42. **Dal Tadka** *(Vegan)* ..... 13,50 €
Linsen-Curry mit würzigen Gewürzen und Kräutern

43. **Mix Veg** *(N – Vegan)* ..... 14,10 €
Gemüse-Mix, würzig auf der Tawa-Pfanne gebraten

44. **Veg Korma** *(N – Vegan)* ..... 13,50 €
Würziges Gemüse in cremiger, mild gewürzter Sauce



VEGETARISCHE GERICHTE
(MIT BASMATI REIS) (1–3 scharf)

45. **Chili Paneer** *(M, N)* ..... 16,30 €
Würziger Paneer mit Paprika und Zwiebeln, scharf gebraten mit Chili und Gemüse

46. **Dal Makhni** *(M)* ..... 14,50 €
Schwarze Linsen in cremiger, würziger Sauce

47. **Mango Mixed Vegetable** *(M, N)* ..... 14,50 €
Würziges Gemüse mit Mangosauce, nach indischer Art zubereitet

48. **Malai Kofta** *(M, N)* ..... 14,50 €
Gemüsebällchen in milder, cremiger Käsesauce

49. **Matar Paneer Masala** *(M, N)* ..... 14,50 €
Erbsen und frischer indischer Käse in würziger Masala-Sauce

50. **Kadai Paneer** *(M)* ..... 16,50 €
Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in würziger Kadhai-Sauce

51. **Palak Paneer** *(M, N)* ..... 15,50 €
Zarte Paneerwürfel in cremigem Spinat-Curry

52. **Paneer Jalfrezi** *(M, N)* ..... 15,50 €
Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce

53. **Paneer Butter Masala** *(M, N)* ..... 15,90 €
Indischer Käse in Curry-Sauce mit indischen Gewürzen

Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

HAUPT GERICHTE

(Veg Chicken Lamm Fisch)

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

Butter Chicken (G, M)

15,90 €

Zartes Hähnchen in aromatischer, cremiger Butter-Tomatensauce



Chicken Tikka Masala (G, M)

15,90 €

Hähnchenstücke in würziger Curry-Sauce mit indischem Gewürze



CURRY GERICHTE (Scharf (1–3))

Curry-Sauce mit nordindischen Gewürzen

54.	Mit Gemüse und Hähnchen *(M, N)*	15,50 €
55.	Mit Hähnchen *(M, N)*	14,90 €
56.	Mit Lamm *(M, N)*	16,90 €
57.	Mit Lachs *(M, N)*	17,90 €
58.	Mit Garnelen *(M, N)*	17,90 €



KORMA GERICHTE

Cremige, mild gewürzte Korma-Kreation

63.	Mit Gemüse *(M, vegan möglich)*	13,
64.	Mit Hähnchen *(M, N)*	14,
65.	Mit Lamm *(M, N)*	16,



MANGO SAUCE

Mangosauce – süß-fruchtig und würzig

66.	Mit Gemüse *(M, N)*	14,10 €
67.	Mit Hähnchen *(M)*	15,10 €
68.	Mit Lamm *(M, N)*	16,90 €



MASALA (Scharf (1–3))

Pikant gewürzte Sauce

69.	Matar Mushroom Masala *(M, N)*	14,
70.	Chicken Tikka Masala *(M, N)*	15,
71.	Lachs Masala *(M, C)*	17,
72.	Shrimp Masala *(M, N, C)*	17,
73.	Lamm Masala *(M, N)*	16,



Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Palak / Spinat Gerichte

Scharf *(1–3)* | Aromatisches Spinat-Curry



74. **Chicken Spinat** *(M, N)* ..... 15,90 €
75. **Lamm Spinat** *(M, N)* ..... 16,90 €

Vindaloo Spezialitäten

Scharf *(1–3)*

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamom, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.



77. **Lamm Vindaloo** *(N)* ..... 17,90 €
78. **Chicken Vindaloo** *(N)* ..... 15,90 €
79. **Spinat Vindaloo** *(M, N)* ..... 14,90 €

Entengerichte

Entenbrust mit verschiedenem Gemüse der Saison und einer Sauce nach Wahl, dazu Reis und Salat.



80. * **mit Mango-Sauce, mild** *(M, N)* ..... 16,90 €
Mango Stücke, mit verschiedenem Gewürze
81. * **mit Korma-Sauce** *(M, N)* ..... 16,90 €
Kokosmilch, mit verschiedenem Gewürze
82. * **mit Curry-Soße und Gemüse** *(M, N)* ..... 16,90 € SCHARF *(1–3)*
mit traditioneller indischer Soße

Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

RAITA



102. **Gurken Raita** *(M)* ..... 4,90 €
Joghurt mit frischen Gurkenstücken

103. **Mix Gemüse Raita** *(M)* ..... 4,90 €
Joghurt mit gemischtem Gemüse

NACHSPEISEN



104. **Gulab Jamun** *(M)* ..... 3,90 €

105. **Gulab Jamun mit Vanilleeis** *(M)* ..... 5,90 €

106. **Kesar Pista Kulfi** *(M, N)* ..... 5,90 €

107. **Gajar Ka Halwa** *(M, N)* ..... 6,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



108. **Pommes** ..... 4,50 €

109. **Kanobblau Kartoffeln** ..... 4,50 €

110. **Onion Rings** *(G, E)* ..... 4,90 €

111. **Matar Rice** ..... 4,90 €

112. **Chicken Nuggets** *(G, E)* ..... 5,90 €

113. **Hähnchen-Schnitzel mit Pommes** *(G, E)* ..... 10,50 €

Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

BIERE

Distelhäuser vom Fass

Pils	0,3 l / 0,4 l	3,20 / 4,20 €

Distelhäuser aus der Flasche

Distel Helles Lager	0,5 l	4,70 €
Hefe-Weizen	0,5 l	4,70 €
Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Landbier	0,5 l	4,70 €
NaturRadler	0,5 l	4,50 €
Distel Helles Lager 0.0% alkoholfrei	0,5 l	4,70 €



WEINE

Wein enthält Sulfite

Frankenweine – Weiß

Müller-Thurgau Kabinett, halbtrocken	0,25 l	6,20 €
Silvaner Kabinett, trocken	0,25 l	6,20 €
Bacchus	0,25 l	6,20 €
Chardonnay „O wie schoen ist Franken“	0,25 l	6,20 €
Riesling, halbtrocken 2023	0,25 l	6,20 €
Weinschorle (nach Wahl)	0,33 l	4,90 €

Offene Weine – Weiß

Frascati Römische Hügel	0,25 l	6,20 €
Roséwein	0,25 l	6,20 €
Pinot Grigio	0,25 l	6,20 €
Lugana	0,25 l	5,50 €
Weißburgunder, trocken	0,25 l	6,20 €

Offene Weine – Rot

Lambrusco Perlwein, Emilia Romagna	0,25 l	6,20 €
Valpolicella, Venetien	0,25 l	6,20 €
Montepulciano d’Abruzzo, trocken	0,25 l	6,20 €
Barbera del Monferrato, trocken, Piemont	0,25 l	6,20 €
Bardolino, trocken, Venetien	0,25 l	6,20 €
Chianti Classico DOC, Toskana	0,25 l	6,20 €
Primitivo, Apulien	0,25 l	6,20 €
Holznagel Domina Landwein, Main, trocken	0,25 l	6,20 €



Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Aperitifs



114.	Prosecco	0,1 l	2,50 €
115.	Campari Soda	4 cl	3,90 €
116.	Aperol Spritz	0,33 l	6,90 €
117.	Limoncello Spritz	0,33 l	6,90 €
118.	Sarti Spritz	0,33 l	6,90 €
119.	Lillet Wild Berry	0,33 l	6,90 €
120.	Aperol Lillet Spritz	0,33 l	6,90 €

Alkoholfreie Getränke



121.	Cola (Distel Strolche)	0,33 l	3,50 €
122.	Cola Zero (Distel Strolche)	0,33 l	3,90 €
123.	Cola-Mix (Distel Strolche)	0,33 l	3,90 €
124.	Orange (Distel Strolche)	0,33 l	3,90 €
125.	Apfel schorle Taubertaler	0,33 l	3,50 €
126.	Bitter Lemon	0,21 l / 0,41 l	2,50 € / 3,90 €
128.	Apfelsaft / Schorle	0,21 l / 0,41 l	2,50 € / 3,90 €
129.	Orangensaft / Schorle	0,21 l / 0,41 l	2,50 € / 3,90 €
130.	Johannisbeersaft / Schorle	0,21 l / 0,41 l	2,50 € / 3,90 €
131.	Maracujasaft / Schorle	0,21 l / 0,41 l	2,50 € / 3,90 €
132.	Ananassaft / Schorle	0,21 l / 0,41 l	2,50 € / 3,90 €

Cocktails & Mocktails

Cocktails

Lychee Rose Cocktail	6,50 €
Pink Berries	6,50 €
Sharabi Mango	6,50 €



Mocktails

Mango Lime	6,20 €
Halunda Minze	6,20 €
Erdbeere Melone	6,20 €



Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT



Warme Getränke

Indische Chae	2,90 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,50 €
Doppel-Espresso	3,90 €
Affogato	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tasse Tee mit Zitrone	3,50 €

Grüntee, Ingwer, Pfefferminze, Schwarztee, Kamille oder Früchtetee

Indischer Tee	3,50 €

Spirituosen

Amaro Averna – Magenbitter, 34 %	2 cl	3,50 €
Ramazzotti – Magenbitter, 34 %	2 cl	3,50 €
Sambuca – Likör, 34 %	2 cl	3,00 €
Grappa – Trester, 42 %	2 cl	3,50 €
Limoncello – Likör, 30 %	2 cl	2,50 €
Rum – Indischer Rum	2 cl	3,50 €



Schärfegrade

- Basic
- Medium
- Hot



Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoffen
2 – mit Konservierungsstoffen
3 – mit Süßungsmitteln
4 – mit Antioxidationsmitteln
5 – koffeinhaltig
6 – chininhaltig
7 – mit Geschmacksverstärkern
8 – geschwefelt
9 – enthält eine Phenylalaninquelle
10 – mit Phosphat

Allergene

- G – Weizenmehl (glutenhaltiges Getreide)
- E – Eier
- M – Milch
- K – Krebstiere
- N – Schalenfrüchte
- C – Mais (corn)

Taste of India

AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Vielen Dank ♡

LIEBE GÄSTE,

es freut uns sehr, dass Sie heute bei uns sind.
Mit viel Leidenschaft und den besten Zutaten bringen wir Ihnen
die Vielfalt und den authentischen Geschmack Indiens auf den Teller.

Ihre Zufriedenheit ist unser größtes Anliegen.
Genießen Sie Ihre Zeit bei uns und lassen Sie sich von unserer
indischen Gastfreundschaft verwöhnen.

Guten Appetit ♡

UND VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag:
11:30 – 22:00 Uhr
Freitag:
11:30 – 23:00 Uhr
Samstag:
12:00 – 23:00 Uhr
Sonntag:
12:00 – 21:00 Uhr

TELEFON

0931 - 57411

E-MAIL

info@tasteofindiawuerzburg.de

WEBSITE

www.tasteofindiawuerzburg.de

ADRESSE

Juliuspromenade 50,
97070 Würzburg