Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

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

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

TAGESKARTE

Montag bis Donnerstag

11:30 bis 14:30 Uhr

Zum Hieressen oder zum Mitnehmen.

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Hähnchen Gerichte — Scharf 1-3

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

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

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

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

Lamm Gerichte — Scharf 1-3

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

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

Fisch Gerichte — Scharf 1-3

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

Vegetarische Gerichte — Scharf 1-3

208. Dal Makhni (M) ..... 10,90 €
Schwarze Linsen, langsam gekocht, mit feinen Gewürzen

209. Dal Tarka (Vegan) ..... 10,90 €
Gelbe Linsen mit aromatischen Gewürzen

210. Shahi Paneer (M) ..... 11,50 €
Hausgemachter Frischkäse in cremiger, feiner Sauce

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

Biryani — Scharf 1-3

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

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

Naan & Roti

214. Naan (G, M) ..... 2,50 €
ndisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken

215. Garlic Naan (G, M) ..... 3,90 €
Indisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch, im Tandoor gebacken

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

217. Butter Naan (G) ..... 3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen



Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

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 (C)** 🌶 ..... 11,90 €
    Knusprige Hähnchenstücke, mariniert mit indischen Gewürzen, frittiert und mit Curryblättern, grünen Chilischoten und speziellen Gewürzen zubereitet.

17. **Chicken Lollipop (C)** 🌶 ..... 11,90 €
    Marinierte Hähnchenflügel, knusprig frittiert, mit würziger Sauce, Curryblättern und frischen Kräutern.

Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

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) ..... 5,50 €
Knusprige Teigbällchen, gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit erfrischendem Minz-Joghurt und Tamarinden-Chutney

20. Aloo Tikki Chaat (C, M) ..... 5,10 €
Knusprige Kartoffelplätzchen, serviert mit würzigen Saucen und frischen Gewürzen

21. Tikki Chole (G, M) ..... 6,90 €
Knusprige Kartoffelplätzchen, Kichererbsen, serviert mit würzigen Saucen und frischen Gewürzen

22. Vegetable Samosa (2 Stück) (G, M, N) ..... 5,10 €
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) ..... 13,90 €
Knusprige Bhature mit milden Kichererbsen-Curry, serviert mit Chutney

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

26. Dahi Bhalla (G, M) ..... 6,50 €
Weiche Linsenbällchen, serviert mit cremigem Joghurt süß-saurer Sauce und Gewürzen

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



Naan Brot/Roti

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

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

30. Butter Naan (G, M) ..... 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen

31. Garlic Naan (G, M) ..... 4,10 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter

32. Chilli Garlic Naan (G. M) scharf (1-3) 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch, Chili und Butter

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

34. Aloo Naan (G, M) ..... 5,90 €
Gefülltes Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung

35. Paneer Naan (G, M) ..... 5,90 €
Gefülltes Fladenbrot mit würziger indischem Frischkase (Paneer)



Salate

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

36. Vegetarisch Salat ..... 7,50 €
Gemischter Salat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Paprika

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



Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

Reisgerichte / Biryanis

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

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

40. **Chicken Biryani (2, 8, M, N)** 15,50 €
Hähnchen mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen

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

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

Vegan Gerichte Mit Basmati Reis

Scharf 1-3

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

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

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

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

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

Vegetarische Gerichte

(MIT BASMATI REIS)

Scharf 1-3

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

50. **Dal Makhni (M)** ..... 14,10 €
Schwarze Linsen in cremiger, würziger Sauce

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

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

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

54. **Kadai Paneer (M)** ..... 15,90 €
Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in würziger Kadhai-Sauce

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

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

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





Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

HAUPT GERICHTE

(Veg 🌱, Chicken 🐓 Lamm 🐑, Fisch 🐟)

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

58. Butter Chicken (G, M) — 15,90 €
Zartes Hähnchen in aromatischer, cremiger Butter-Tomatensauce

59. Mutton Rogan Josh 🌶 (N) — 16,90 €
Lamm in einer würzigen Currysauce mit indischen Gewürzen

60. 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

61. Mit Gemüse und Hähnchen (M, N) ..... 15,50 €
62. Mit Hähnchen (M, N) ..... 14,90 €
63. Mit Lamm (M, N) ..... 16,90 €
64. Mit Lachs (M, N) ..... 17,90 €
65. 58. Mit Garnelen (M, N) ..... 17,90 €

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 €

Chilli Souce 🌶🌶

Würziger Paprika und Zwiebeln, scharf gebraten mit Chili und Gemüse

69. Chilli Paneer (M, C) ..... 16,30 €
70. Chilli Gobi (C) ..... 15,90 €
71. Chilli Mushroom (C) ..... 15,90 €
72. Chilli Chicken (C) ..... 16,50 €



KORMA GERICHTE

Cremige, mild gewürzte Korma-Kreation

73. Mit Gemüse (M, vegan möglich) ..... 14,10 €
74. Mit Hähnchen (M, N) ..... 14,50 €
75. Mit Lamm (M, N) ..... 16,90 €



MASALA 🌶 Scharf 1-3

Pikant gewürzte Sauce

76. Matar Mushroom Masala (M, N) 14,50 €
77. Chicken Tikka Masala (M, N) ..... 15,90 €
78. Lachs Masala (M, C) ..... 17,50 €
79. Shrimp Masala (M, N, C) ..... 17,50 €
80. Lamm Masala (M, N) ..... 16,50 €



Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

Palak/Spinat Gerichte

Aromatisches Spinat-Curry — Scharf 1-3

81. Chicken Spinat (M, N) ..... 15,90 €
82. Lamm Spinat (M, N) ..... 16,90 €



Vindaloo Spezialitäten

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gerichtmit Ingwer, Chilischoten, Kardamom, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. — Scharf 1-3

83. Lamm Vindaloo (N) ..... 17,90 €
84. Chicken Vindaloo (N) ..... 15,90 €
85. Spinat Aloo (M, N) ..... 14,90 €



Entengerichte

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

86. mit Mango-Sauce, mild (M, N) ..... 16,90 €
Mango Stücke, mit verschiedenem Gewürze
87. mit Korma-Sauce (M, N) ..... 16,90 €
Kokosmilch, mit verschiedenem Gewürze
88. mit Curry-Soße und Gemüse (M, N) ..... 16,90 €
mit traditioneller indischer Soße



Raita

89. Gurken Raita (M) ..... 4,90 €
Joghurt mit frischen Gurkenstücken
90. Mix Gemüse Raita (M) ..... 4,90 €
Joghurt mit gemischtem Gemüse



Nachspeisen

91. Gulab Jamun (M) ..... 3,90 €
92. Gulab Jamun mit Vanilleeis (M) 5,90 €
93 Kesar Pista Kulfi (M, N) ..... 5,90 €
94. Gajar Ka Halwa (M, N) ..... 6,90 €



Für Unsere Kleinen Gäste

95. Pommes ..... 4,50 €
96. Knoblauch kartoffeln ..... 5,50 €
97. Onion Rings (G, E) ..... 4,90 €
98. Matar Rice ..... 4,90 €
99. Chicken Nuggets (G, E) ..... 5,90 €
100. Hähnchen-Schnitzel mit Pommes (G, E) 10,50 €



Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

Tandoori Spezialitäten

Vom Grill Mit Fladenbrot - Vegetarisch

Scharf 1-3



101. Paneer Tikka (M) ..... 17,50 €
Gegrillter indischer, hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, würzig und aromatisch

102. Achari Paneer Tikka (M) ..... 17,50 €
Würziger, im Tandoor gegrillter Paneer mit Paprika und Zwiebeln

103. Haryali Paneer Tikka (M) ..... 17,50 €
Gegrillte Paneerwürfel mit frischen Kräutern und milden Gewürzen

104. Achari Mushroom Tikka (M) ..... 17,50 €
Lamm mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen

Vom Grill Mit Fladenbrot - Chicken

Scharf 1-3



105. Chicken Tikka (M) ..... 18,90 €
Gewürzte Hähnchenstücke, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln

106. Achari Chicken Tikka (M) ..... 18,90 €
Im Tandoor gegrilltes Hähnchen in scharfer Achari-Sauce

107. Chicken Seekh Kebab ..... 17,90 €
Im Tandoor gegrillte, würzige Hähnchenspieße

108. Tandoori Chicken (M) ..... 19,90 €
Hähnchen mit Knochen im Tandoor gegrillt

Vom Grill Mit Fladenbrot - Lamm

Scharf 1-3



109. Lamm Tikka (M) ..... 20,50 €
Gewürzte Lammstücke, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln

110. Lamm Seekh Kebab (M) ..... 19,90 €
Im Tandoor gegrillte, würzige Lammspieße

111. Pahadi Lamm (M) ..... 20,50 €
Zartes Lamm in grüner Kräuter-Marinade, gegrillt

Vom Grill Mit Fladenbrot - Lachs/Fisch

Scharf 1-3



112. Lachs Tikka (M) ..... 20,90 €
Gewürzte Lachsstücke, gegrillt

113. Tandoori Garnelen (M) ..... 20,50 €
Würzige Prawns, im Tandoor gegrillt

Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

BIERE

Distelhäuser vom Fass

- Pils ..... 0,31/0,41.....3,20/4,20 €

Distelhäuser aus der Flasche

- Distel Helles Lager ..... 0,51..... 4,70 €
- Hefe-Weizen ..... 0,51..... 4,70 €
- Hefe-Weizen Alkoholfrei 0,51..... 3,90 €
- Landbier ..... 0,51..... 4,70 €
- Natur Radler ..... 0,51..... 4,50 €
- Distel Helles Lager ..... 0,51..... 4,10 €
  0.0% alkoholfrei
- Pils Alkoholfrei ..... 0,51..... 3,90 €

WEINE

Weine enthalten Sulfire

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) 0,25 l... 4,70 €

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... 7,50 €
- Weißburgunder, trocken 0,25 l... 6,20 €

WEINE

Weine enthalten Sulfire

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 0,25 l... 6,20 €
  Landwein, Main, trocken



Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

Aperitifs



Prosecco	0,1 l	2,50 €
Campari Soda	4 cl	3,90 €
Aperol Spritz	0,33 l	6,90 €
Limoncello Spritz	0,33 l	6,90 €
Sarti Spritz	0,33 l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,33 l	6,90 €
Aperol Lillet Spritz	0,33 l	6,90 €

Alkoholfreie Getränke



Cola (Distel Strolche)	0,33 l	3,90 €
Cola Zero (Distel Strolche)	0,33 l	3,90 €
Cola-Mix (Distel Strolche)	0,33 l	3,90 €
Orange (Distel Strolche)	0,33 l	3,90 €
Apfel schorle Taubertaler	0,33 l	3,90 €
Mangosaft / Schorle	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Lycheesaft / Schorle	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Bitter Lemon	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Apfelsaft	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Orangensaft / Schorle	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Johannisbeersaft / Schorle	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Maracujasaft/Schorle	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Ananassaft/Schorle	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Ingwer wasser	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Tafelwasser	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Frankenbrunnen	0,2 l/0,4 l	2,50 € / 3,90€
Tonic wasser		3,90€





Cocktails & Mocktails

Cocktails

Lychee Rose Cocktail	6,20€
Pink Berries	6,20€
Sharabi Mango	6,20€
Pink Breeze	6,20€
India Colada	6,20€
Desi Cooler	6,20€

Mocktails

Mango Lime	6,20€
Halunda Minze	6,20€
Erdbeere Melone	6,20€
Limo Glass	6,20€
Taste of India Special	6,20€
Ingwe-Honing	6,20€

Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

Indische Kaltgetränke

- Sweet Lassi (M) ..... 3,90 €
- Mango Lassi (M) ..... 4,10 €
- Strawberry Lassi (M) ..... 4,10 €
- Banana Lassi (M) ..... 4,10 €
- Coconut Lassi (M) ..... 4,10 €
- Rose Lassi (M) ..... 4,10 €
- Lassi Salzig (M) ..... 3,90 €
- Masala Lassi (M) ..... 4,10 €
- Virgin Mojito ..... 4,50 €





Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

Warme Getränke

- **Tasse Kaffee** ..... 2,80 €
- **Espresso** ..... 2,50 €
- **Doppel-Espresso** ..... 3,90 €
- **Affogato** ..... 3,90 €
- **Cappuccino** ..... 3,50 €
- **Latte MacchiatoLatte 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%	2cl	3,50 €
Ramazzotti - Magenbitter, 34%	2cl	3,50 €
Sambuca - Likör, 34%	2cl	3,00 €
Grappa - Trester, 42%	2cl	3,50 €
Limoncello - Likör, 30%	2cl	2,50 €
Rum - Indischer Rum	2cl	3,50 €
Mango - Schnapps	2cl	4,10 €

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 (com)

Taste of India

CLASSIC INDIAN CUISINE WITH MODERN TWIST

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