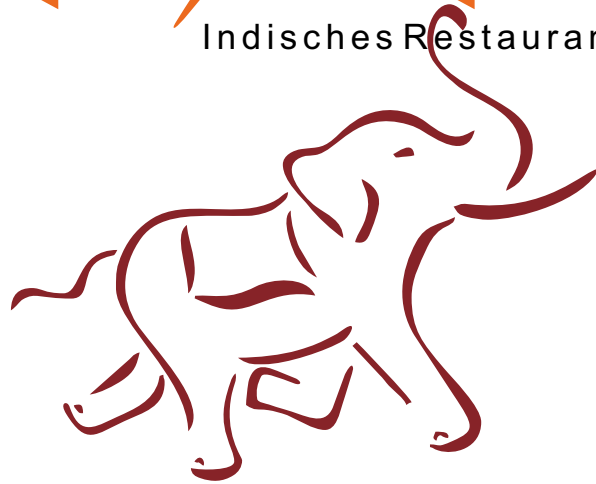


Taste of india

Indisches Restaurant



Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag
außer an Feiertagen

Dienstag bis Sonntag
11:30 Uhr - 14:00 Uhr
17:30 Uhr - 23:00 Uhr

Taste of India
Indisches Restaurant
Inhaber: Harcharan Singh

Orkestr. 2
59955 Winterberg

Telefon: 0 29 81 - 9 02 19 40
Telefon: 0 29 81 - 9 02 19 41
Telefax: 0 29 81 - 9 02 19 42

www.taste-of-india-restaurant.de

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Herzlich Willkommen im Taste of India in Winterberg

Lieber Gast,

die indische Küche steckt voller Geheimnisse und Überraschungen.

Viele regionale Küchen, Kulturen und Religionen mit ihren Essgewohnheiten, Zubereitungsmethoden und Tabus bilden das, was man heute unter indischer Küche versteht. Die bekannteste und raffinierteste regionale Küche ist die nordindische Mogulenküche. Sie entwickelte sich seit dem 16. Jahrhundert, als die moslemischen Mogulherrscher das Land regierten. Sie brachten türkische, mongolische und vor allem persische Einflüsse mit nach Indien und verfeinerten sie mit indischen Kräutern und Gewürzen.

Der Mogulenküche verdanken wir die köstlichen und in aller Welt bekannten Fleisch- und Reis-Pulaos mit Früchten, Nüssen, milden aber aromatischen Gewürzen, sowie Joghurt und Sahne. Dabei wird meist Geflügel oder Lammfleisch verwendet, weil Rindfleisch für die Religionen der Hindus und Sikhs tabu ist und Schweinefleisch für Moslems und Juden. Ein großer Teil der indischen Bevölkerung ernährt sich sogar völlig vegetarisch.

Die vegetarische Küche Indiens ist so vielfältig und abwechslungsreich, so dass auch Nicht-Vegetarier das Fleisch gar nicht vermissen. Von religiösen Vorstellungen getragen, durch eine viertausendjährige Kultur verfeinert, bietet sie Delikatessen von unübertroffener Raffinesse, deren Geheimnisse vor allem in der geschickten Verwendung von duftenden Kräutern und aromatischen, heilkräftigen Gewürzen liegt.

Bis zum nächsten Mal,

Ihr Team vom Taste of India
Indisches Restaurant in Winterberg
Inhaber: Harcharan Singh



Vorspeisen

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Papadam ^(A)
zwei knusprige Linsenwaffeln | 3,00 € |
| 2. | Samosas
zwei knusprige Teigtaschen gefüllt mit
Gemüse und Kartoffeln | 4,50 € |
| 3. | Mix Pakoras
Gemüse der Saison in Kichererbsenmehl (frittiert) | 6,50 € |
| 4. | Paneer Pakoras ^(G)
Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl (frittiert) | 5,50 € |
| 5. | Murgh Pakoras
Hähnchenbrustfleisch in Kichererbsenmehl (frittiert) | 5,50 € |
| 6. | Machli Pakoras
Fischfilet in Kichererbsenmehl (frittiert) | 5,50 € |
| 7. | Khira Raita ^(G)
Naturjoghurt mit Gurken und Gewürzen | 4,00 € |
| 8. | Mix Raita ^(G)
Joghurt mit feingehackten Tomaten,
Gurken und Zwiebeln | 4,00 € |

Suppen

- | | | |
|-----|------------------------------------|--------|
| 10. | Sabzi Shorba
Gemüsesuppe | 3,50 € |
| 11. | Murgh Shorba
Hühnersuppe | 3,50 € |
| 12. | Dal Shorba
Linsensuppe | 3,50 € |
| 13. | Tomatensuppe ^(G) | 3,50 € |



Salat Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15. | Indian Salat
mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven,
Hähnchenhackfleisch und Geflügelsalat | 7,50 € |
| 16. | Grüner Salat
Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Zitrone
und grüner Chili | 7,50 € |
| 17. | Chana Chat Salat
mit Eisberg, Kichererbsen, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln, mit Mangosauce und Minzsauce | 6,50 € |
| 18. | Punjabi Salat
Eisberg, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mais,
Karotten und hausgemachtem Hüttenkäse | 7,50 € |

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|------|---|---------|
| 200. | Chana Masala
Kichererbsen mild, mit frischen Kräutern gewürzt | 11,50 € |
| 201. | Palak Paneer^(G)
hausgemachter Hüttenkäse in Spinat
und Kräutern gebraten | 11,50 € |
| 202. | Mattar Paneer^(G)
hausgemachter Hüttenkäse mit Erbsen
und Kräutern gebraten | 11,50 € |
| 203. | Makhani Paneer^(G)
hausgemachter Hüttenkäse in Tomatensauce
mit Buttersahne und indischen Gewürzen | 12,50 € |



Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|------|---|---------|
| 204. | Aloo Gobi
Blumenkohl, Kartoffel, Gemüse, pikant gewürzt | 10,50 € |
| 205. | Punjabi Saag
mit Spinat, Zwiebeln und Gewürzen | 11,50 € |
| 206. | Matar Mushroom
in Currysauce gebratene frische Champignons
mit Erbsen | 10,50 € |
| 207. | Navratan Curry
gebratener Mix mit Obst, Erbsen, Blumenkohl,
Karotten und Fruchtcocktail in Cashewsauce | 12,50 € |
| 208. | Dal Makhani
schwarze Linsen mit Kidneybohnen
in Currysauce gebraten | 10,50 € |
| 209. | Masala Paneer^(G)
Hüttenkäse gegrillt mit Paprika, Zwiebeln
und Currysauce | 12,50 € |
| 210. | Sabji Jaipuri (vegan)
Mischgemüse mit Sesam, Cashewnüsse,
Kokosflocken, Rosinen, in Kokosmilch | 12,50 € |
| 211. | Malai Kofta
mit Käse gefüllte Gemüsebällchen
in milder Currysauce | 12,50 € |
| 212. | Dal Tarka
gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer
und frischen Gewürzen | 11,50 € |
| 213. | Shahi Paneer Tukra^(G)
frittierter indischer Frischkäse mit frischen
Gewürzen in milder Currysauce | 12,50 € |
| 214. | Veg Curry
vegetarisches Currygericht mit Basmati Reis | 11,50 € |

Beilagen:
Reis oder Naan-Brot^(A)



Spezialitäten aus dem Tandoori Lehmofen

Alle Gerichte werden mit Naan, Fladenbrot aus Weizenmehl, serviert

- | | |
|---|----------------|
| 30. Murgh Tikka | 13,50 € |
| mariniertes Hühnerfleisch am Spieß | |
| 31. Murgh Malai Tikka | 14,50 € |
| mariniertes Hühnerfleisch am Spieß
mit Cashewsauce | |
| 32. Mutton Tikka | 16,50 € |
| mariniertes Lammfleisch am Spieß | |
| 33. Machli Tikka | 16,50 € |
| mariniertes Fischfilet am Spieß | |
| 34. King Prawn Tikka | 21,90 € |
| marinierte Riesengarnelen am Spieß | |
| 35. Taste of India Tandoori Mix Grill | 20,90 € |
| Hühnersuppe, Hähnchen-, Lamm- und Fisch-Tikka,
Riesengarnelen | |
| 36. Paneer Tikka^(G) | 13,50 € |
| Hausgemachter Hüttenkäse mariniert in
gewürztem Joghurt mit Tandoori Masala | |
| 37. Hariyali Murgh Tikka | 14,50 € |
| zartes Hähnchenfleisch gegrillt in einer
frischen Minz- und Koriandermarinade | |
| 38. Chili Chicken | 13,50 € |
| zartes Hähnchenfleisch mit frischen Gewürzen,
Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten | |



Murgh (Huhn) Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.
Auf Wunsch werden die Gerichte auch scharf zubereitet

- | | | |
|-----|---|---------|
| 40. | Murgh Curry ^(G)
Hähnchenbrustfilet in Currysauce gebraten | 13,50 € |
| 41. | Murgh Palak ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit Spinat
in Currysauce gebraten | 13,50 € |
| 42. | Murgh Korma ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss,
gemahlenen Cashewkernen und Sahnesauce | 13,50 € |
| 43. | Murgh Kashmiri ^(G)
Zartes Hähnchenbrustfilet in
Spezial-Kashmiri-Sauce | 14,50 € |
| 44. | Murgh Mango
Hähnchenbrustfilet mit frischen
Mangos in Spezialsauce | 14,50 € |
| 45. | Murgh Karahi
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln,
Tomaten und Paprika | 13,50 € |
| 46. | Murgh Lemon
Hähnchenbrustfilet mit Linsen, Zitrone,
indische Gewürze, Currysauce | 13,50 € |
| 47. | Murgh Tikka Masala
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit
indischen Gewürzen | 14,50 € |
| 48. | Murgh Makhani
mariniertes Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran
mit Currysauce | 13,50 € |
| 49. | Murgh Vindaloo (scharf)
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln,
Ingwer, Knoblauch, in scharfer Currysauce | 14,50 € |



Murgh (Huhn) Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.
Auf Wunsch werden die Gerichte auch scharf zubereitet

- | | | |
|-----|---|---------|
| 50. | Murgh Dopiaza
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Gewürzen
und Currysauce | 13,50 € |
| 51. | Murgh Jalfrezi
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch und Ingwer in scharfer Currysauce | 14,50 € |

Bhatkh (Ente) Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 52. | Bhatkh Palak ^(G)
Entenfleisch in Spinat | 15,90 € |
| 53. | Bhatkh Korma ^(G)
Entenfleisch mit gem. Cashewkernen u. Sahnesauce | 16,90 € |
| 54. | Bhatkh Vindaloo (scharf)
Entenfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch
in scharfer Currysauce | 15,90 € |
| 55. | Bhatkh Mango ^(G)
Entenfleisch mit Zwiebeln u. Mango in Currysahnesauce | 16,90 € |
| 56. | Bhatkh Curry
Entenfleisch in Currysauce | 15,90 € |

Machli (Fisch) Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.
Auf Wunsch werden die Gerichte auch scharf zubereitet

- | | | |
|-----|---|---------|
| 57. | Machli Bangali Curry
Fischfilet in Curry gebraten | 15,50 € |
| 58. | Machli Goa ^(G)
Fischfilet mit Gemüse in milder Kokosmilchsauce | 16,50 € |
| 59. | Jheenga Curry
Riesengarnelen in feiner Currysauce | 17,90 € |



Mutton (Lamm) Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Auf Wunsch werden die Gerichte auch scharf zubereitet

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Mutton Curry
Lammfleisch in Currysauce gebraten | 15,50 € |
| 61. | Mutton Palak^(G)
Lammfleisch in Spinat | 15,50 € |
| 62. | Mutton Korma^(G)
Lammfleisch mit gemahlene
Cashewkernen und Sahnesauce | 16,50 € |
| 63. | Mutton Vindaloo (scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch
in scharfer Currysauce | 15,50 € |
| 64. | Mutton Jalfrezi (scharf)
gegrilltes Lammfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika,
Tomaten und Gewürzen | 16,50 € |
| 65. | Mutton Bhuna Masala^(G)
Lammfleisch gekocht mit Zwiebeln,
Paprika, Tomaten in Sahnesauce | 16,50 € |
| 66. | Mutton Karahi
Lammfleisch gekocht mit Zwiebeln,
Paprika, Tomaten und Currysauce | 16,50 € |
| 67. | Mutton Mango^(G)
Lammfleisch mit Zwiebeln und Mango
in Currysahnesauce | 16,50 € |
| 68. | Mutton Hyderabadi
Lammfleisch in frischer cremiger Minzsauce | 16,50 € |



Biryani (Reis) Spezialitäten

Biryanis sind in der Pfanne zubereitete Reisgerichte mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken, verfeinert in einer delikatsten Sauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | Sabzi Biryani
gebratener Basmati Reis mit gemischtem Gemüse | 11,50 € |
| 71. | Murgh Biryani ^(G)
gebratener Basmati Reis mit Hühnerfleisch und Raita | 13,50 € |
| 72. | Mutton Biryani ^(G)
gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch und Raita | 16,50 € |
| 73. | Jheenga Biryani ^(G)
gebratener Basmati Reis, mit Krabben, Nüssen, Rosinen und Raita | 17,90 € |

Naan (Brotauswahl)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 75. | Naan ^(A)
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken | 2,50 € |
| 76. | Garlic Naan ^(A)
Knoblauch-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken | 3,50 € |
| 77. | Butter Naan ^(A,G)
Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken | 3,00 € |
| 78. | Pishorri Naan ^(A)
Fladenbrot nach Art des Hauses mit Honig | 5,00 € |
| 79. | Paneer Naan ^(A,G)
helles Fladenbrot gefüllt mit indischem Frischkäse | 5,00 € |



Für unsere kleinen Gäste

80.	Chicken Nuggets mit Pommes frites	5,90 €
81.	Fischstäbchen mit Pommes frites ^(A,C,D)	5,90 €
82.	Portion Pommes frites ^(A,C)	3,00 €
83.	Portion Krokette n	3,00 €
84.	Portion Reis	3,00 €

Desserts

87.	Khir ^(G) indischer Milchreis mit Pistazien, Mandeln und Rosinen verfeinert	4,50 €
88.	Mangocreme ^(G)	4,50 €
89.	Mango Eis ^(G) Vanilleeis mit Mangocreme	5,50 €



Warme Getränke

90.	Kaffee	2,50 €
91.	Espresso	2,50 €
92.	Cappuccino	2,90 €
93.	Tee schwarz, grün, Früchte, Minze, Kamille	2,50 €
94.	Ayurveda Indischer Tee ^(G) Tee mit indischer Gewürzmischung und Milch	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

		0.3 l	0.5 l
100.	Coca-Cola ^(1,3) , Fanta ^(3, Farbstoff) , Sprite ⁽³⁾	2,80 €	3,50 €
101.	Coca-Cola Zero , ^(1,3) Coca-Cola Light ^(1,3) , Fanta Zero ^(3, Farbstoff) , Sprite Zero ⁽³⁾	2,80 €	3,50 €
102.	Apfel-Schorle ⁽²⁾	2,80 €	3,50 €
103.	Mineralwasser	0.25 l	2,10 €
104.	Mineralwasser (Flasche)	0.70 l	5,50 €
105.	Bitter Lemon (Schweppes)	0.20 l	2,50 €
106.	Ginger Ale (Schweppes)	0.20 l	2,50 €



Säfte

	0.3 l	0.5 l
110. Apfel, Orange	2,90 €	3,80 €
111. Kiba (Kirsche und Banane)	2,80 €	3,80 €
112. Mango, Guave, Litschi	2,80 €	3,80 €
113. Lassi^(G) Salted	3,00 €	4,00 €
114. Mango Lassi^(G) (Buttermilch mit Mango Pulp, süß)	3,00 €	4,50 €

Alkoholische Getränke

	0.3 l	0.5 l
120. Veltins vom Fass	2,80 €	3,80 €
121. Diesel, Radler, Krefelder	2,80 €	3,80 €
122. Weizen/Kristallweizen hell oder dunkel (Flasche) (auch als alkoholfreies Weizen)		0.5 l 3,90 €
123. Apfelwein pur süß oder sauer gespritzt	0.25 l 2,50 €	0.5 l 3,50 €
124. Altbier		0.33l 2,80 €
125. Veltins (alkoholfrei)		2,80 €
126. Malzbier		2,80 €
127. Indische Biere		3,20 €

Deklaration allergener Zusatzstoffe
(A) Glutenhaltiges Getreide
(C) Eier
(D) Fisch
(G) Milch

Deklaration der Zusatzstoffe
(1) koffeinhaltig
(2) mit Konservierungsstoffen
(3) mit Antioxidationsmitteln

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker.



Weine / Sekt

130.	Rotwein trocken Dornfelder	0.20 l	4,90 €
131.	Rosé halbtrocken	0.20 l	4,90 €
132.	Weißwein trocken	0.20 l	4,90 €
133.	Weißwein lieblich	0.20 l	4,90 €
134.	Sekt trocken	0.10 l	4,00 €
135.	Sekt trocken	0.75 l	16,90 €
136.	Prosecco Frizzante	0.10 l	4,50 €
137.	Prosecco Frizzante	0.75 l	18,90 €
138.	Indischer Wein, rot oder weiß	0.20 l	5,90 €

Spirituosen

139.	Martini Rosso oder Bianco	5 cl	4,90 €
140.	Grappa	2 cl	3,50 €
141.	Korn	2 cl	3,00 €
142.	Wodka	2 cl	3,00 €
143.	Kümmel	2 cl	3,00 €
144.	Ouzo	2 cl	3,50 €
145.	Jägermeister	2 cl	3,50 €
146.	Ramazotti	2 cl	3,50 €
147.	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
148.	Underberg	2 cl	3,00 €
149.	Asbach	2 cl	2,00 €
150.	Obstler	2 cl	3,50 €
151.	Bacardi	2 cl	3,00 €
152.	Marsala	2 cl	3,00 €
153.	Mango Schnaps	2 cl	3,90 €
154.	Mango Likör	2 cl	3,00 €
155.	Indischer Rum „Old Monk“	2 cl	4,50 €
160.	Asbach (2 cl) mit Cola	0.20 l	4,50 €
161.	Jack Daniels (2 cl) mit Cola	0.20 l	5,20 €
162.	Johnnie Walker (2 cl) mit Cola	0.20 l	4,50 €
163.	Johnnie Walker Black (2 cl) mit Cola	0.20 l	5,50 €
164.	Ballantine's (2 cl) mit Cola	0.20 l	4,50 €
165.	Chivas Regal (2 cl) mit Cola	0.20 l	5,50 €
166.	Bacardi (2 cl) mit Cola	0.20 l	4,50 €

