



TASTE OF INDIA

INDISCHE RESTAURANT

Friedhof Str.27, 40597 Düsseldorf

+49 21193071637

+49 15214016901

TASTE OF INDIA

RESTAURANT MENU

SUPPEN

1. DAL SUPPE

€4.50

roten linsen, salz, kräutern und indische gewürzen zubereitet.

2. HÜHNERSUPPE

€5.00

Hühner, Salz, Kräutern, Indische Gewürzen.

3. Tomaten suppe

€5.00

Tomato, Brühe, Salz.

Vorspeisen

4. Chesse pakora

€6.50

frischer hausgemachter Hüttenkäse mariniert in einem Teig aus Kicherbsen frittiert.

5. Onion Bhaji

€5.00

eine Auswahl von Zwiebeln, marinierte und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

6. Mixed Pakora

€6.00

eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

7. Gohbi Pakora

€5.00

eine Auswahl von Blumenkohl, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

8. Chicken Pakora

€6.50

Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

9. Samosa (2 stück)

€5.00

Samosas sind gefüllte Teigtaschen mit Kartoffel und Erbsen.

Indisches Brot

10. Naan

€2.90

mehrschichtiges Fladenbrot aus feinstem Mehl.

11. Butter Naan

€3.50

vielschichtiges, mit Butter zubereiteten Fladenbrot aus feinstem Mehl.

12. Garlic Naan

€3.50

Brot aus Weizenmehl, mit Knoblauch gefüllt.

14. Tandoori Roti

€2.50

Vollkornbrot aus frischem Teig.

16. Indische Spezial

€4.10

Sesame Naan Brot mit Käse und grünen Chilli.

13. Cheese Naan

€3.90

Brot mit Hüttenkäse und Mischung auf indische Gewürze.

15. Keema Naan

€4.50

Brot aus Weizenmehl, Lammfleisch gefüllt mit indischen Gewürzen farciert.

Hauptgerichte

17. Tandoori Chicken

€15.50

zartes Hühnerfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt.

19. Tandoori Garnelen

€22.50

nach 24-stündiger Marinade im Tonofen gebacken und mit Zitronen und Joghurt.

18. Chicken Tikka

€13.50

zarte Stückchen Hühnerfleisch nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt.

20. Indischer Grillmix

€26.90

eine köstliche Zusammenstellung des Tandoor mit gegrilltem Lammkebab, Huhn und Meeresfrüchten.

Orientalische Lammgerichte

21. Lamm Curry

€16.00

saftiges Lammfleisch in pikanter Currysauce aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und indische Gewürze

23. Lamm Saag

€16.50

Saftige Lammstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten, in aromatischer Gewürzmischung mit Spinat gegart.

25. Lamm Masala

€16.50

ein sehr pikantes Curry mit Lammfleisch, frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln.

22. Lamm Vindaloo

€16.90

Zarte Lammfleischstücke, Scharf, in einer würzigen Sauce gegart und mit Gewürz Zwiebeln und Kartoffeln serviert.

24. Lamm Madras

€16.50

Lamm-Madras mit Kokosnuss besticht durch seinen frischen, würzigen Geschmack.

26. Lamm Korma

€15.90

mit Curry, Lammfleisch, nüssen & Sahne.

27. Lamm Punjabi

€16.90

ein Curry mit Lammfleisch, Linsen, Zwiebeln & Ingwer.

29. Lamm Chana

€14.90

ein pikantes Curry mit Kichererbsen.

31. Lamm Karahi

€15.50

lamm mit Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Zwiebeln und Currysauce

28. Lamm Mango

€15.50

ein Curry mit einem fruchtigen Hauch der Mango & Lammfleisch.

30. Chilli Lamm

€16.50

scharf zubereitetes Curry mit frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten Soße, Chili, Sojasoße & Ingwer.

Chicken Curry

32. Chicken Korma

€13.90

Hühnerfleisch, spezial korma sauce, nüss und sahn mit indisch Gewürzen

32. Chicken Madras

€13.50

ein Spezialgericht aus Südindien mit Kokosmilch, einer Knoblauchmischung & Ingwer

36. Chicken Chana

€12.90

mit Hähnchenfleisch, Kichererbsen & pikanter Currysoße.

38. Chicken-Curry

€13.90

saftiges hähnchenfleisch in pikanter Currysauce aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und indische Gewürze

40. Chicken Mango

€14.50

eine Mischung aus Mango verleiht diesem Curry seinen unverwechselbaren, lebendigen Geschmack. Ein süßes, sowie herzhaftes modernes indisches Gericht.

33. Butter Chicken

€14.50

im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hühnerfleisch, serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Buttersauce

35. Chicken Tikka Masala

€14.50

zarte Hühnerfleischstücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt, mit Butter in frischer Tomaten-Cashew Sauce kurz gebraten.

37. Chicken Vindaloo

€13.90

Zarte Hühnerfleischstücke in in einer pikanten Sauce gegart und mit Gewürz, zwiebeln und jungen Kartoffeln serviert.

39. Chicken Jhal Farezi

€14.90

scharfes Curry mit Hühnerfilet, Zwiebeln, Ingwer, Chili, Tomaten & Paprika.

41. Chicken Saag

€13.90

ein Curry mit Spinat & Hähnchenfleisch nach indischer Art.

42. Chilli Chicken

€13.90

Hähnchenfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Paprika & soya soße.

44. Chicken Karahi

€13.50

Hähnchen mit Currysauce, Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni und Zwiebeln.

43. Chicken Veg

€12.90

mit Hähnchenfleisch, Gemüse & mittelscharfer Soße.

Vegetarische

45. Vegetable Vindaloo

€12.90

Gemüse mit traditionell indischer Gewürzmischung und vindalo soße.

47. Shahi Paneer

€12.90

mit Hüttenkäse nach königlicher und milder Spezial-Currysoße.

49. Daal Makhani

€12.90

Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten. Creamed lentils with spices.

51. Alu Gobi

€12.50

Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.

53. Chana Masala

€12.50

Kichererbsen mit einer besonderen Gewürzmischung, mit Zwiebeln gebraten.

55. Butter Paneer

€14.90

Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.

57. Butter Veg

€13.50

gemischtes Gemüse mit creme, nüss und tomaten sauce.

46. Palak Paneer

€13.50

mit hausgemachtem indischem Käse & Spinat Zwiebeln, Ingwer, Knobloch & indisches Gewürzen.

48. Vegetable Korma

€12.90

gemischtes Gemüse mit Spezial Korma Souce.

50. Dal Tarka

€11.90

Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung und Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln gebraten.

52. Mattar Paneer

€13.50

frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kaschmir-Gewürzen gebraten.

54. Chilli Panner

€14.90

Hüttenkäse mit Zwiebel, Paprika, Kopfkohl und einer süß scharf Sauce.

56. Alu Palak

€12.50

mit Kartoffeln und Spinat nach indischer Art.

58. Beigen Bharta

€13.50

ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.

59. Bhindi Fry Masala

€12.90

Frittierte Okraschoten mit Garam Masala Gewürzmischung, frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Koriander serviert.

61. Paneer Tikka Masala

€14.50

Mit Hausgemachter Hüttenkäse in Chef's spezielsauce.

60. Kadahi Paneer

€13.50

Käse mit Zwiebeln, grünem Paprika und roten Peperoni in exotischer Currysauce.

Biryani

62. Chicken Biryani

€14.50

Hähnchen mit Ingwer, Knoblauch, indischen Gewürzen, Basmatireis, Röstzwiebeln, und Raita.

64. Veg Biryani

€13.50

Gedämpftes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, indischen Gewürzen, Reis, Röstzwiebeln, Raita.

66. Boiled Rice

€3.00

spezieller Basmati Reis.

68. Peas Pulao Rice

€3.50

grüne Erbsen mit Kümmel und Reis gebraten.

63. Lamm Biryani

€17.50

Lamm mit Ingwer, Knoblauch, indischen Gewürzen, Reis, Röstzwiebeln, Raita.

65. Prawn Biryani

€17.90

Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, indischen Gewürzen und gebratenen Garnelen, serviert mit Basmatireis, Röstzwiebeln und Raita.

67. Jerra Rice

€3.50

Aromatischer Basmatireis mit Kreuzkümmelsamen. Perfekt vielseitig. Herrliche indische Aromen.

Beilagen

69. Pappadam

€1.50

knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor gebacken.

71. Mango Sauce

€1.50

Süß, würzig, perfekt für indische Häppchen. Probieren Sie die tropische Glückseligkeit.

73. Tamarinden Sauce

€2.00

Süß, würzig, perfekt für indische Häppchen. Probieren Sie die tropische Glückseligkeit.

70. Mint Sauce

€2.00

Frische Minze, Salz und Joghurt.

72. Jogurt Sauce

€1.50

Joghurt, würzig, perfekt für indische Gerichte. Genießen Sie die Wendung.

Salad

74. Mix Salad

€8.50

Grüner Salat, Tomate, Gurke, Meis, Paprika und Karotte.

76. Checken Salad

€11.50

Grüner Salat, gebratene Hähnchenstücke, Gurken, Tomaten, Paprika und schwarzer Pfeffer.

78. Lachs Salad

€13.50

Grüner Salat, gebratener Lachs, Tomate, Gurke, Paprika, frische Zitrone.

75. Chesse Salad

€10.90

Grüner Salat, Hüttenkäse, Tomate, Gurke, Meis und Paprika.

77. Prawn Salad

€12.50

Grüner Salat, gebratene Garnelen, Paprika, Gurke, Tomate und schwarzer Pfeffer.

Meeres Spezialitäten

79. King Prawn Masala

€23.50

Riesengarnelen in einer cremigen Tomaten Sauce voller Gewürze.

81. Prawn Curry

€17.90

Curry-Blätter, Senfkörner und Tamarinde verleihen dem südindischen Garnelen-Curry einen einzigartigen Geschmack.

80. Prawn Kadai

€19.50

Garnelen mit Zwiebelmischung aus Paprika und frischen Tomaten und Curry Sauce.

82. Goa Fisch Curry

€15.50

Fisch mit Currysauce, Ingwer, Knoblauch, mit indischen Gewürzen.

Getränke

Coca Cola 0,2L	€2.10	Fanta 0,2L	€2.10
Coca Cola Light 0,2L	€2.10	Sprite 0,2L	€2.10
Coca Cola Zero 0,2L	€2.10	Mezzo Mix 0,2L	€2.10
Vitamalz 0,3L	€3.00	Apfelschrole 0,3L	€3.00
Still Wasser 0.25l	€2.20	Still Wasser 0.75l	€6.50
Sprudel Wasser 0.25l	€2.20	Sprudel Wasser 0.75l	€6.50

Flaschenbier

König Ludwig Weißbier 0,5L	€5.20	Pilz Flasch Bier 0.33l	€3.50
----------------------------	-------	------------------------	-------

Indische Alkohol Getränke

Old Monk 4cl	€6.90	Kingfisher Beer 0.33L	€3.80
Indische Cocktail	€8.00		

Longdrinks

Whiskey 4cl	€6.00	Wodka 4cl	€6.00
Rum 4cl	€6.00		

Rotwein

Hauswein 0.2l	€4.00	Nero d avola 0.2l	€4.00
Merlot 0.2l	€4.00		

Rosé

Hauswein Rosé 0.2L	€4.00
--------------------	-------

Weisswein

Hauswein 0.2l	€4.00	Riesling 0.2l	€4.00
Grauburgunder 0.2l	€4.00	Pinot Grigio 0.2l	€4.00
Chardonnay 0.2l	€4.00		

Spirituosen

Grappa 2cl	€3.00	Jägermeister 2cl	€2.50
Wodka 2cl	€2.50	Ouzo 2cl	€2.50
Krümmel 2cl	€2.50	Wacholder 2cl	€2.50
Sambuca 2cl	€2.50	Baileys 2cl	€3.00

Fassbier

Frankheim Alt 0.2l	€1.90	Frankheim Alt 0.4l	€3.80
Schumacher Alt 0.25l	€2.90	Warsteiner Pils 0.2l	€2.30
Warsteiner Pils 0.4l	€4.60	Estrella Galicia 0.3l	€2.90

Indische Getränke

Sweet Lassi	€3.50	Mango Lassi	€4.00
Salz Lassi	€3.50		

Dessert

Gulab Jamun mit Trockenmilch und hausgemachtern Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt.	€4.10	Kulfi Badshahi indisches Eis mit frischer Milch, blanchiert Mandeln und Pistazien in einer köstlichen Kreation.	€3.90
--	-------	---	-------