



Namaste!

Lieber Gast,

das Team von „Taste of India“ heißt Sie herzlich willkommen.

Das Innere des Restaurants spiegelt die Dekorationsstile verschiedener Teile Indiens wider. Insbesondere Nordindiens, dessen kunstvolle Tradition ihren Ursprung in der Hindu-Ära hat.

Die Speisen, die wir Ihnen servieren, kommen ausschließlich aus den nord- und südlichen Teilen Indiens. Dessen authentische und traditionelle Küche ist bekannt für ihr vielseitiges Erbe und verwendet ausgefallene Kräuter und spezielle Zutaten. Die kulinarische Herausforderung der gehobenen nord- und südindischen Küche liegt darin, den individuellen Geschmack des Gemüses zu erhalten und es mit den Gewürzen, den sogenannten „Masalas“, zu verfeinern.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und würden uns freuen, Sie schon bald wieder begrüßen zu dürfen.

Dear Guest,

the team of „Taste of India“ extend you a warm welcome.

The interior of this restaurant attempts to capture the décor of different parts of india, particulary north India in its rich and cultural heritage. The food that is being offered comes exclusively from northern and southern parts of India. The cuisine is known for its varied heritage since many years. The authentic and traditional kitchen uses a lot of unusual herbs and special ingredients. The culinary challenge of upscale Indian cooking is to retain the individual taste of vegetables and to refine it with spices, the Masalas”.

Have an enjoyable meal and we would be glad to welcome you soon.

Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld. Bitte berücksichtigen Sie eine Wartezeit von einer Stunde. **Einige Speisen können Allergene enthalten. Für ausführlichere Informationen fragen Sie Ihre Bedienung.**

*All our prices include VAT and service charge. Please consider a waiting period of up to one hour. **Some dishes may contain allergens. For more detailed information, please ask your operator.***

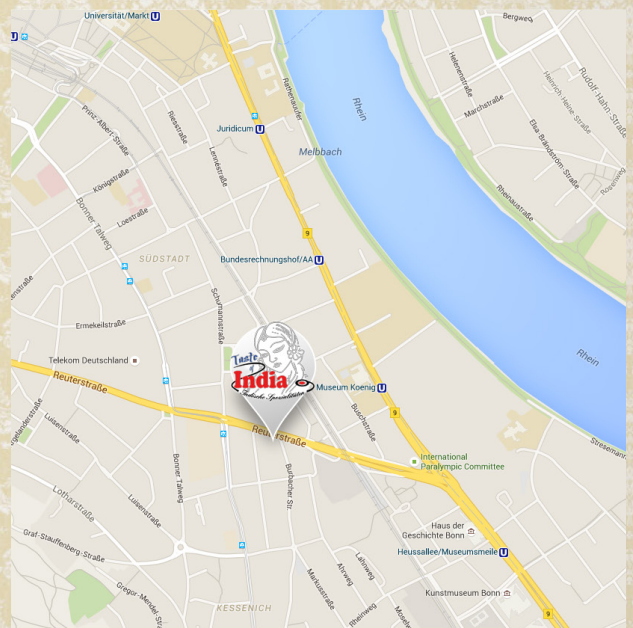
Taste of India 2x in Bonn



Nordindisch

Rheingasse 13
53115 Bonn

0228-9768288



Südindisch

Burbacher Straße 2
53129 Bonn

0228-1806642



Shaukh Farmaein

Suppen

Soups

01 TAMATAR RASAM SHORBA

4,25 €

Südindische Suppe aus Tomatenpüree, Linsen und erlesenen Kräutern

South Indian soup made out of tomato puree, lentils and exquisite herbs

02 KALI MIRCH RASAM SHORBA

4,25 €

Exotische Suppe mit Tamarinden-Wasser und schwarzem Pfeffer

Exotic soup made out of tamarind water and black pepper

03 NIMBOO RASAM SHORBA

4,25 €

Südindische Suppe aus Linsen und Zitronensaft

South Indian soup made out of lentils and lemon juice

04 MURGH SHORBA

4,50 €

Hühnerbrühe mit einer speziellen indischen Gewürzmischung

Chicken stock with a special Indian spice mixture



Kuch Kuch Hota Hai

Vorspeisen

Starter

10 CHICKEN „65“

9,95 €

Marinierte Hähnchenstücke in Sahne getunkt und frittiert

Marinated chicken pieces, dipped in cream and deep-fried

11 BATTATA VADA

5,55 €

Pikant gewürzte Kartoffelkugeln, getunkt in Kirchererbsenmehlpaste und frittiert

Spicy potato balls dipped in gram flour paste and deep-fried

12 SAMOSAS

5,95 €

Teigtaschen mit Kartoffeln und Gewürzen gefüllt und frittiert

Pastry filled with potatoes and spices and deep-fried



Tandorost Chatkhare

Snacks aus Südindien, serviert mit Kokosnuss Chutney und Sambar

Snacks from South India, served with Coconut Chutney and Sambar

Idli Spezialitäten

13 IDLI 5,25 €

Reis-Linsen-Klößchen gedämpft

Rice lentil dumpling cooked in steam

14 KANJEEVARAM IDLI 5,95 €

Reis-Linsen-Klößchen, gedämpft und mit Kumin Pfeffer verfeinert

Rice lentil dumpling cooked in steam and refined with Cumin Pepper

15 MASALA IDLI 6,95 €

Reis-Linsen-Klößchen, gedämpft und mit indischen Masalas verfeinert

Rice lentil dumpling cooked in steam and refined with Masalas

Vadai Spezialitäten

16 MEDU VADAI 6,25 €

Südindisches Frittiergebäck, verfeinert mit Linsen und Gewürzen

South Indian fried pastry in a doughnut-shaped savoury, refined with lentils and spices

17 SAMBAR VADAI MASALA 7,95 €

Südindisches Frittiergebäck, verfeinert mit Kirchererbsen und Gewürzen, serviert in Sambar

South Indian fried pastry in a doughnut-shaped savoury, refined with chickpeas and spices, served in Sambar

18 VADAI RASAM 7,25 €

Südindisches Frittiergebäck, verfeinert mit Linsen und gewürzen, serviert in Rasam

South Indian fried pastry in a doughnut-shaped savoury, refined with lentils and spices, served in Rasam

19 DAHI VADAI 7,95 €

Südindisches Frittiergebäck, verfeinert mit Linsen und Gewürzen, serviert in Joghurt

South Indian fried pastry in a doughnut-shaped savoury, refined with lentils and spices, served in yoghurt



Dosai Ke Zaike

Der hauchdünne Pfannkuchen aus Reis ist ein Synonym für die südindische Küche

The wafer-thin pancake made out of rice is a synonym for South Indian cuisine

20 SADA DOSAI

5,95 €

Hauchdünne Reispfannkuchen serviert mit Kokosnuss-Chutney und Sambar

Wafer-thin ricepancakes served with Chutney and Sambar

21 MASALA DOSAI

8,25 €

Hauchdünne Reispfannkuchen gefüllt mit Cashewkernen, serviert mit Kokosnuss-Chutney und Sambar

Wafer-thin ricepancakes filled with cashews, served with Coconut Chutney and Sambar

22 PANEER DOSAI

8,95 €

Hauchdünne Reispfannkuchen gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse, serviert mit Kokosnuss-Chutney und Sambar

Wafer-thin ricepancakes filled with homemade cottage cheese, served with Coconut Chutney and Sambar

23 SABZI DOSAI

8,95 €

Hauchdünne Reispfannkuchen gefüllt mit gemischtem Gemüse, serviert mit Kokosnuss-Chutney und Sambar

Wafer-thin ricepancakes filled with various vegetables, served with Coconut Chutney and Sambar



Utthappam Ke Zaike

Reispfannkuchen

Ricepancakes

24 UTTHAPPAM SADA

5,95 €

Reispfannkuchen

Ricepancakes

25 UTTHAPPAM MASALA

7,95 €

Reispfannkuchen belegt mit Tomaten, grünen Chili und Zwiebeln

Ricepancakes topped with tomatoes, green chilli and onions

26 UTTHAPPAM PANEER

7,95 €

Reispfannkuchen belegt mit hausgemachtem Frischkäse

Ricepancakes topped with homemade cottage cheese



Chicken Ke Zaike

Curry Spezialitäten serviert mit Langkornreis

Curry specialities served with long grain rice

27 CHICKEN POTATO PAPRIKA

12,95 €

Zarte Hühnchenfleischstücke mit Kartoffeln und Paprika – scharf

Tender chicken pieces with potatoes and paprika – spicy

28 MILAGU KOZHI CHETTINAD (KOKOSNUSS CURRY)

13,95 €

Zarte Hühnchenfleischstücke zubereitet nach einem Rezept einheimischer Köche aus der südlichen Region Indiens

Tender chicken pieces prepared after a recipe from native cooks from the Southern Region of India

29 GREEN CHICKEN STYLE

14,95 €

Zarte Hühnchenfleischstücke gekocht in Koriander-Paste, Spinat, Minze und Kokosnuss

Tender chicken pieces cooked in coriander paste, spinach, mint and coconut

30 CHICKEN PEPPER MASALA

13,95 €

Zarte Hühnchenfleischstücke, zubereitet mit schwarzem Pfeffer, Kreuzkümmel, Kokosnuss und Gewürzen

Tender chicken pieces cooked in black pepper, cumin, coconut and green masala

31 „TASTE OF INDIA“ SPECIAL

14,95 €

Zarte Hühnchenfleischstücke nach einem speziellen Rezept aus der Küche der Maharadschas

Tender chicken pieces prepared with a special recipe from the kitchen of the Maharajas

32 CHICKEN KORMA

14,95 €

Zartes Hühnchenfleisch nach einem Rezept nordindischer Köche – süß

Tender chicken pieces prepared with a recipe from ethnic cooks of North West India – sweet

33 CHICKEN CURRY

12,95 €

Zarte Hühnchenfleischstücke, zubereitet nach südindischer Art

Tender chicken pieces cooked like South Indian style



Lamm Ke Zaike

Alle Gerichte sind in mild, medium und scharf erhältlich und werden mit Basmati Langkornreis serviert.

All dishes are mild and served with long grain rice Basmati. We can also prepare medium or hot dishes according to your wish.

34 MUTTON PEPPER MASALA

15,95 €

Zarte Lammstücke gebraten in schwarzem Pfeffer und Curryblättern

Tender lamb pieces dried in black pepper and curry leaves

35 GOSHT CHATTINAD

16,25 €

Zarte Lammstücke zubereitet in schwarzem Pfeffer, Cardamon, Kokosnuss und milden Gewürzen

Tender lamb pieces cooked in black pepper, cardamon, coconut and mild spices

36 GOSHT KUMBAKONAM

16,95 €

Zarte Lammstücke, gekocht in Kreuzkümmel, roten Chili, Koriander und Kokosnussmilch

Tender lamb pieces cooked in cumin, red chilli, coriander and coconut milk



Fisch Ke Zaike

Spezialitäten aus dem Meer. Alle Gerichte werden mit Basmati Langkornreis serviert.

Seafood specialties. All dishes served with long grain rice Basmati.

37 KERALA FISH MASALA

15,25 €

Lachsfilet mit Kokosmilch

Delicious salmon fillet cooked in coconut milk

38 FISH STEW

17,95 €

Lachsfilet mit Kokosmilch, mit Zwiebeln, grünem Chili und Ingwer

Delicious salmon fillet cooked in coconut milk, onions, green chili and ginger

39 FISH CURRY

21,90 €

Lachsfilet mit südindischen Gewürzen

Delicious salmon fillet with south indian spices

40 JHINGA MASALA CHATTINAD

22,50 €

Königsgarnelen mit Pfeffer, Cardamon, Fenchel und Gewürzen

King prawns cooked with pepper, cardamon, fennel and spices

41 JHINGA STEW

21,25 €

Königsgarnelen mit Kokosmilch, Zwiebeln, grünem Chili, Ingwer und Curryblättern

King prawns cooked with coconut milk, onions, green chili, ginger and curry leaves

42 JHINGA CURRY

18,95 €

Königsgarnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss und Gewürzen

King prawns cooked with onions, tomatoes, coconut and spices



Kuch Aur Bharat Ke Zaike

Einige andere Spezialitäten aus Indien

Some other different specialities from India

43 SADABAHAAR BHINDI

12,95 €

Frisches Okra (Gemüse) – eine Spezialität des Chefkochs

Fresh Lady finger vegetable – a speciality of our head chef

44 SABZ SHAHJAHANI

11,95 €

Gemischtes Gemüse der Saison – eine Spezialität des Hauses

Mixed seasonable vegetables – a house speciality

45 DAL „TASTE OF INDIA“

10,95 €

Eine Spezialität des Hauses, serviert mit Puris – auf Wunsch mit Spinat

A house speciality, served with pooris – on request with spinach



Chapati

Indisches Brot

Indian bread

46 ALOO PARATHA

4,50 €

Dünne Fladenbrote, gebraten in Ghee, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

Flatbread fried in Ghee, filled with spiced potatoes

47 PARATHA MALABARI

3,55 €

Dünne Fladenbrote, gebraten in Ghee

Flatbread fried in Ghee

48 PHOOLKA

1,50 €

Vollweizen Fladenbrote

Whole wheat bread

49 POORI

1,95 €

Frittiertes, aufgeblasenes Fladenbrot

Deep-fried puffed bread

50 BOONDHI RAITHA

3,95 €

Linsengroßen Teigbällchen in frischem Joghurt, Gurken und Kräutern

Gram flour balls dipped in yoghurt, cucumber and herbs

51 MIXED SALAD

4,95 €

Frischer Salat der Saison mit einem indischen Dressing

Fresh seasonal salad with Indian dressing



Basmati Khazana

Der weltbekannte Basmati Reis, auf verschiedene Arten zubereitet.
The world famous Basmati Rice prepared with different cooking methods.

52 BASMATI CHAWAL

3,00 €

Indischer Langkornreis
Plain boiled long grain rice

53 PULAO

5,95 €

Langkornreis zubereitet mit Zwiebeln
Long grain rice cooked with onions

54 DILRUBA BIRYANI

10,95 €

Langkornreis zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und gemischtem Gemüse der Saison
Long grain rice cooked with onions, tomatoes and mixed seasonal vegetables

55 MURGH BIRYANI

12,95 €

Zarte Hühnchenstücke in Safranreis, nach Art der Maharadschas zubereitet
Tender pieces of chicken mixed in saffron rice

56 GOHST BIRYANI

14,95 €

Delikate Stücke vom Lamm in Safranreis
Delicious pieces of lamb in saffron rice

57 JHINGA BIRYANI

16,95 €

Gewürzte Shrimps in Safranreis, mit Kräutern verfeinert
Spiced shrimps in saffron rice and refined with herbs



Kasere Shireen

Desserts

Desserts

58 RASGULLA

4,95 €

Frittierte Frischkäse-Bällchen in Zuckersirup und Rosenwasser getaucht

Deep-fried cream cheese balls dipped in sugar syrup and rose water

59 GULAB JAAMUN

4,95 €

Frittierter Teig in süßem Sirup, verfeinert mit Kardamom und Rosenwasser

Fried dough in sweet syrup, flavoured with cardamom seeds and rose water

60 KULFI

5,95 €

Indische Eiscreme aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewkernen und Pistazien

Indian ice cream made out of fresh milk, blanched almonds, cashew nuts and pistachio



Alkoholfreie Getränke

81 LASSI JOGHURT-DRINK (SÜSS)	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,80 €
82 LASSI JOGHURT-DRINK (SALZIG)	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,80 €
83 LASSI JOGHURT-DRINK (MIT MANGO)	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	4,10 €
84 SAN PELLEGRINO	0,25 l	2,30 €
	0,75 l	4,95 €
86 VITTEL	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,25 €
88 COCA COLA ^{1 2 3}	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
89 COCA COLA LIGHT ^{1 2 3}	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
90 FANTA ^{1 2}	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
91 SPRITE ²	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
92 GINGER ALE ¹	0,2 l	2,90 €
93 TONIC WATER ⁴	0,2 l	2,90 €
94 BITTER LEMON ⁴	0,2 l	2,90 €
95 GINGER BEER ⁴	0,3 l	2,90 €
101 APFELSAFT	0,2 l	2,60 €
102 APFELSCHORLE	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,20 €
103 ORANGENSAFT	0,2 l	2,55 €
104 MANGO-DRINK	0,3 l	2,95 €
105 GUAVA-DRINK	0,3 l	2,95 €
106 KOKOS-ANANAS-DRINK	0,3 l	2,95 €

Warme Getränke

201 CHAI (INDISCHER TEE MIT MILCH)	2,50 €
202 CHAI MASALA (INDISCHER TEE MIT MILCH UND GEWÜRZEN)	3,00 €
203 TASSE KAFFEE	1,95 €
204 ESPRESSO	1,80 €
205 CAPPUCCINO	2,25 €
206 MILCHKAFFEE	3,00 €

Bier vom Fass

301 PREMIUM PILS	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,40 €
302 GAFFEL KÖLSCH	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,40 €
303 ALSTERWASSER	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,40 €
304 RADLER	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,40 €
305 KÖLSCH SCHUSS	0,3 l	3,10 €
306 KÖLSCH COLA	0,3 l	3,10 €

Flaschenbiere

307 PAULANER HEFEWEIZEN	0,5 l	3,80 €
308 PAULANER KRISTALL	0,5 l	3,80 €
309 PAULANER HEFE DUNKEL	0,5 l	3,80 €
310 PAULANER HEFE ALKOHOLFREI	0,5 l	3,80 €
311 MALZBIER	0,3 l	2,80 €
312 INDIAN BEER	0,33 l	3,80 €



Sekt

401	APEROL SPRITZ	0,25 l	4,50 €
402	PROSECCO	0,1 l	3,80 €
403	FREIXENET (TROCKEN ODER HALBTROCKEN)	0,75 l	39,00 €
404	SEKT HAUSMARKE	0,1 l	3,60 €

Weine

500	WEINSCHORLE	0,25 l	3,50 €
502	CÔTES DU RHÔNE AOC	0,25 l	6,10 €
503	BLANC DE BLANC	0,25 l	6,10 €
504	MUSCADET	0,25 l	6,95 €
506	ROSÉ D'ANJOU	0,25 l	6,10 €
508	CHARDONNAY	0,25 l	6,95 €
507	GLAS WEIN	0,1 l	2,50 €

Aperitifs

601	SHERRY, SANDEMANN	5 cl	3,90 €
602	SHERRY MEDIUM, SANDEMANN	5 cl	3,90 €
603	PERNOD	4 cl	3,90 €
604	CAMPARI	4 cl	3,90 €
605	MARTINI (BIANCO, ROSSO ODER DRY)	4 cl	3,90 €

Digestifs

606	AVERNA	4 cl	3,95 €
607	RAMAZOTTI	4 cl	3,95 €



Liköre

701 BAILEYS	4 cl	4,25 €
705 SAMBUCA MOLINARI	2 cl	2,30 €

Whiskey

802 JACK DANIELS	4 cl	6,60 €
803 JOHNNIE WALKER (RED LABEL)	4 cl	5,60 €
804 JOHNNIE WALKER (BLACK LABEL)	2 cl	6,60 €
805 JIM BEAM	4 cl	5,60 €

Spirituosen

904 BACARDI	4 cl	5,50 €
905 GORDON'S DRY GIN	4 cl	4,50 €
906 GRAPPA ANTICO BORCO	2 cl	3,80 €
907 WODKA, FINNLANDIA	2 cl	4,90 €
908 RUM, TASTE OF INDIA	4 cl	6,50 €
909 TASTE OF INDIA MANGO-SCHNAPPS	2 cl	3,50 €
910 TASTE OF INDIA COCONUT-SCHNAPPS	2 cl	3,50 €

