



**Willkommen,
welcome,
and
Namaste!**

Mitten im Herzen von
Königstein im Taunus
begrüßen wir Sie gerne in unserem
Hause „TASTE OF INDIA“!

Lassen Sie sich in einem stilvoll
ingerichteten Innenbereich oder auch
in den Sommermonaten auf unseren
Terrassen von der Indischen Küche,
dem Meister der Vielfalt, der Kreationen
und der Gewürze verzaubern.

Wir bemühen uns, ganz nach dem Motto
„Incredible India“
Ihre Wünsche zu erfüllen.

Und nicht zu vergessen ist unser
Catering-Service für Ihre Feier!

Sprechen Sie uns an,
wir beraten Sie gerne!

Ihr „TASTE OF INDIA“-Team

Inhaltsübersicht

VORSPEISEN2
apetizers

TANDOORI SPEZIALITÄTEN...3-4
tandoori specialities

CURRY SPEZIALITÄTEN.....5
curry specialities

VEGETARISCHE GERICHTE6
vegetarian specialities

VEGANE GERICHTE6
vegan specialities

BIRYANI 7
biryani specialities

THALI MENÜS 7
thali menus

BEILAGEN 7
side orders

NACHSPEISEN 7
desserts

GETRÄNKE 8

GETRÄNKE mit Alkohol 8

Weinkarte 9-10

CocktaillkarteRückseite

www.taste-of-india.restaurant
Klosterstr. 12, 61462 Königstein im Taunus

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milchweiß, 9 mit Taurin, 10 mit Koffein, 11 mit Süßungsmitteln, 12 Johannis brotkernmehl, 13 gewachst, 14 taurin, 15 mit Nitropökelsalz, 16 Sorbinsäure,

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide..., B Krebstiere..., C Eier vom Geflügel..., D Fisch..., E Erdnüsse..., F Sojabohnen..., G Milch v. Säugetieren..., H Schalenfrüchte ..., L Sellerie ... , M Senf ... , N Sesamsamen, O Schwefeldioxid & Sulfite, P Lupinen ..., R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische / Hinweis: Die „ ... “ stehen für den Zusatz: „und daraus gewonnene Erzeugnisse“