

## <u>SPEISEN</u>





#### Willkommen im TOI Restaurant

Im TOI bringen wir Ihnen die Aromen Tamil Nadus und der Chola-Dynastie näher. Unsere talentierten Küchenchefs beherrschen die Kunst der Zubereitung traditioneller Gerichte mit modernen Akzenten. Jeder Bissen nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise, bei der Sie den Taste of India spüren können. Lassen Sie sich von den exquisiten Aromen und unserer herzlichen Gastfreundschaft verzaubern. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.



Indien, ein Land der Vielfalt und der Farben, beheimatet eine beeindruckende Palette an Geschmacksrichtungen und Gewürzen. Von den schmackhaften Currys bis hin zu den delikaten Tandoori-Gerichten bietet Indien eine wahre Gaumenfreude. Einer der kulinarischen Höhepunkte findet sich in Tamil Nadu, einer Region im Süden Indiens.

Tamil Nadu ist bekannt für seine reichhaltige Esskultur, geprägt von den Jahrhunderte alten Traditionen der Chola-Dynastie. Die Küche der Cholas verbindet scharfe Gewürze, duftende Kräuter und frische Zutaten zu einzigartigen Geschmackserlebnissen. Kokosnüsse, Tamarinden und Senfsamen verleihen den Gerichten einen besonderen Charakter.



#### AUSSEN KUNSPRIG, INNEN SAFTIG

Lamm Curry Rolls 4.90

Frühlingsrolle "tamilische Art" gefüllt mit Lammfleisch, Kartoffeln und Gewürzen mit Chilli Sauce serviert

Hähnchen Curry Rolls 4.50

Frühlingsrolle "tamilische Art" gefüllt mit Hähnchenfleisch, Kartoffeln und Gewürzen mit Chilli Sauce serviert

√ Vegetarische Rolls 3.90

Gefüllte Frühlingsrolle mit Sojawürfeln, Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen mit Chili Sauce serviert

√ Samosa Pyramide 3.90

Gefüllte Teigtasche mit grünen Erbsen und Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen mit hausgemachter Ananas-Mango Joghurt Dip

(jeweils 2 Stück)

#### **VEGETARISCH FRITTIERT**

Methu Vadai (Urid Dal) - Vegan 2.90

Teig aus eiweißreichen Urid Linsen mit Zwiebelwürfeln, grünen Chilischoten und Fenchelsamen dazu Chutney

√ Kadalai Vadai - Vegan

Gebäckteig aus Kichererbsen,

Linsen, Zwiebelwürfel, grünen Chilischoten und Fenchelsamen dazu Chutney

(jeweils 2 Stück)





#### SALATE & FRITTIERTE SPEISE

Chicken 65 Salat 9.90

Kombination aus aromatisch nach ind. Art gewürzten Hähnchen Bites auf knackig-frischem Wild Kräuter Salat mit Granatapfelkernen mit Joghurt Minze Dressing ✓ Appalam - Vegan

Dünnes frittiertes Fladenbrot aus Urdbohnenmehl (klassisch/mit Kreuzkümmelverfeinert) dazu 3 hausgemachte Dips 2.90











Idiyappam Kothu

14.90

16.90

18.90

Idiyappam (hauchdünne Nudeln) aus Reismehl gemischt mit Zwiebelwürfeln, Ei (bei Veg. ohne), Porreestreifen und milder Peperoni zubereitet, dazu ein Curry ein Wahl

Puttu Kothu 14.90 16.90 18.90

Puttu (Reisflocken) aus Reismehl gemischt mit Zwiebelwürfeln, Ei (bei Veg. ohne), Porreestreifen und milder Peperoni zubereitet, dazu ein Curry ein Wahl





Kothu Rotti 15.90 17.90 19.90

Rotti (südindischen Fladen) gemischt mit Zwiebelwürfeln, Ei (bei Veg. ohne), Porreestreifen und milder Peperoni zubereitet, dazu ein Curry ein Wahl

Nudeln 14.90 16.90

Nudeln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, grüner Chilli, Erbsen, Karotten, Porree und ein Curry nach Wahl:









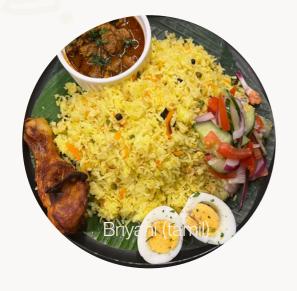


Briyani (tamil) 16.90 18.90 20.90

Fein gewürzter Basmatireis mit gebratener Hähnchenkeule, gekochtem Ei, Linsen Curry, Salat aus saisonalen Produkten und einem weiteren Curry nach Wahl

Briyani (indisch) 18.90

Aromatisches Basmati-Reis, mit saftigem Hähnchenfleisch, Gemüse und eine Vielzahl von Gewürzen nach traditioneller südindischen Art





Fried Rice nach indischer Art

14.90

16.90

18.90

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, grüner Chilli, Erbsen, Karotten, Porree und ein Curry nach Wahl:











#### Noch nicht sicher, was Sie haben möchten?

- Probieren Sie unsere Probierteller



Suchen Sie sich eine Auswahl an Hauptspeisen unserer Karte aus und wir stellen kleine Portionen auf einem Teller für Sie zusammen

Probier Teller - 2 Hauptgerichte nach Wahl 17,90 19,90 21,90

Probier Teller - 3 Hauptgerichte nach Wahl 18,90 20,90 22,90







V NEY Dosa 14.90

Crepe mal anders - Dünner fermentierter Reisteig aus Uridlinsen Serviert mit Kokos Chutney und Saambar

Muddai Dosa (Ei)

Crepe mal anders - Dünner fermentierter Reisteig aus Uridlinsen mit El Serviert mit Kokos Chutney und Saambar

✓ Masala Dosa (Kartoffel)

16.90

Crepe mal anders - Dünner fermentierter Reisteig aus Uridlinsen gefüllt mit Kartoffel Curry - Serviert mit Kokos Chutney und Saambar

Chicken Masala Dosa 18.90

Chicken Masala Dosa gefüllt mit Hähnchenfleisch und Kartoffel Curry - Serviert mit Kokos Chutney und Saambar

(jeweils 2 Stück)







## DAGIO AS

#### BASIS

Idiyappam (6 Stück) 4.90 Basmatireis 3.90 Dünne gedämpfte ind. Nudeln aus Aromatisch-duftender südindischer Reismehl in Netzform (Kreisförmig) Reis 4.90 Puttu Dosa (2 Stück) 8.90 Reismehlflocken mit Kokosraspeln Ein leichter, knuspriger Crêpe aus verfeinert Reis und Uridbohnen Linsen

Rotti (2 Stück) 4.90

Gegrilltes aromatisches Fladenbrot aus Weizenmehl nach südind. Art

#### KOMBINIERT EURE BASIS MIT EINEM CURRY:





#### CURRY NACH INDISCHER ART

#### Butter Chicken 9.90

Currygericht mit Hähnchenfleisch und einer gewürzten Tomaten-Butter-Sauce (makhan)

#### Chicken Massala Curry 9.90

Currygericht aus gegrillten marinierten Hähnchenfleischstücken (chicken tikka) in einer würzigen Tomatensauce

#### √ Massala Kartoffel Curry 6.90

Currygericht aus gegrillten marinierten Hähnchenfleischstücken (chicken tikka) in einer würzigen Tomatensauce



#### SIDEDISH

Raita	2.50
Tomaten Zwiebel Salat	2.50
Chutney	2.90
Chilischoten	0.90
Zwiebel	0.90



#### CURRY NACH TAMILISCHER ART

#### Hänchen Curry 8.90

Hausgemachte, würzige Currysoße mit saftigem Hähnchenfleisch

#### Lamm Curry 9.90

Hausgemachte, würzige Currysoße mit zartem Lammfleisch

## ✓ Auberginen CurryHausgemachte, deftige Auberginen

Curry nach tamilischer Art

#### 

Nach traditioneller Art zubereitete Curry aus Kartoffel, Kartoffel, Zwiebel

### ✓ Linsen CurryHerzhaft zubereitete Linsen Curry

Herzhatt zubereitete Linsen Curry mit milden Gewürzen



## INDIISCHE DESSERTS

Kesari 5.90

Das buttrig-süße Dessert aus Weizengrieß aus Ghee, Cashewnüssen, Kardamom und Zucker.

Vaddil Appam 6.90

Tamilische Variation der Creme Brülee mit einem Kugel Eis

Kay Kundu 6.90

Vanille Eis frittiert im Teigmantel mit Schokoladen Sauce







#### EIS UND SORBET

Eis:

Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeer, Zitrone...

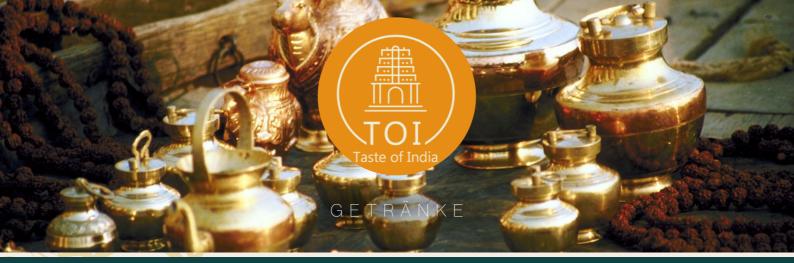
Sorbet: Himbeer, Zitrone, Mango.. 2.50

2.50



## <u>GETRÄNKE</u>







#### **ALKOHOLFREI**

Softdrinks (0.21) Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Wasser (0.31)	3.20
Wasser (0.21) Still oder mit Kohlensäure	3.20
Wasser (0.71) Still oder mit Kohlensäure	6.90
Homemade Iced Tea	5.90

- Ginger Berry (Schwarze Johaneesbeere, Ingwerlimonade, Geinger Ale)
- Rhabarber Sprizz (Rhabarber, Lime Juice, Zitrone, Basilikumsirup)
- Pineapple Sprizz (Ananas, Rhabarber, Apfel, Zitrone)
- Topical Splash
  (Ananas, Orange, Maracuja, Lime Juice, Zitrone)

#### **HEISSGETRÄNKE**

Kaffee	3.20
Latte Macchiato	4.20
Cappuccino	4.20
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4.20

#### **TEESPEZIALITÄTEN**

Frische Minze	4.00
Frischer Ingwer	4.00
Robois Vanille	3.20
Earl Grey	3.20
Kamille	3.20
Grüner Tee	3.20

#### RAUCH EISTEE / BIO LIMONADE

Rauch Eistee 0,3l 3.90
Pfirsichtraum, Verwöhnende Zitrone,
Granatapfel

Rauch Eistee 0,31

3.90

Zitrone, Apfelschorle, Maracuja & Orange, Ingwer & Zitrone



#### BIERE VOM FASS

Bitburger Pils 0.3l 3.50
Eifelbräu Landbier 0.3l 3.50

#### BIERE IN FLASCHEN

Bitburger Alkoholfrei 0.33l 3.50
Benediktiner Weißbier 0.5l 4,90
Benediktiner Alkoholfrei 0.5l 4.90
Kingfisher 0,3l 4,90
Lion 0,5l 8,90

#### **SPIRITUOSEN**

 Gin
 5,.90

 Tequila
 5.90

 Rum
 5.90

 Tequila
 5.90

 Whiskey
 5.90

 Vodka
 5.90

 Henessy
 5.90

#### **LIKÖRE**

Ramazotti 3.90
Jägermeister 3.90
Limoncello 3.90
Amaro 3.90

#### **SPRITZ**

Aperol Spritz 6.90
Limoncello 7.20
Maracuja Spritz 6.90
Wildberry Lillet 7.90





## IHR EVENT BEI

# Taste of India



Planen und buchen Sie Events bei TO



Geburtstage | Firmenfeiern | Jubiläen | Hochzeiten | Was immer es zu feiern gibt



Wählen Sie aus individuell zusammengestellten Menüs, À la carte oder Buffet



#### INDISCHE GETRÄNKE

#### Mango Lassi -süß

Eine cremige, fruchtig-süße Köstlichkeit, bestehend aus Mango, Joghurt, Milch, Zucker und Eis. Ein typisch indisches Getränk voller Geschmack!

#### Minze Lassi - salzig

Eine cremig Erfrischende und würziges Getränk - aus Joghurt, Minze und Gewürze

#### Sarbath

Erfrischendes Getränk aus Fruchtsaft, Wasser. Zucker und Rosenwasser

#### Sarbeth Vanillle Eis

Erfrischendes Getränk aus Fruchtsaft, Wasser, Zucker und Rosenwasser mit cremigem Vanilleeis serviert

#### Massalla Tea

Ein genussvolles Heißgetränk aus schwarzem Tee in Kombination mit Milch und aromatischen Masala Gewürzen.

#### 4.90

4.90



5.90

#### 3.50



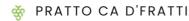






#### WEIN KARTE

#### Italien - Weißwein



0,2L 10,50€ | 0,75L 35,00€

LOMBARDEI D.O.C. TROCKEN - WEINGUT TURBIANA

Er duftet nach exotischen Früchten, bestitzt eine mineralische Note. Der Geschmack ist vollmundig und komplex, mit einer zarten Säure und einem toastigem Nachhall versehen. LOMBARDEI

#### LUGANA "LA VELA D'ORO"

0,2L 10,00 | 0,75L 34,00€

ĞΫ

LOMBARDEI D.O.C. TROCKEN - CITARI

Feiner, blumiger Duft paart eine angenehme Leichtigkeit und raffinierte Eleganz mit hohem aromatischem Anspruch. Er schmeckt delikat nach Blüten, Honig, Gewürzen und Limettenschale und klingt mit einer eleganten Mandelnote aus. LOMBARDEI

#### Deutschland - Weißwein

#### **TRIESLING "MAY WAY"**

0,2L 7,20€ | 0,75L 23,00€

RHEINGAU G.W. TROCKEN - WEINGUT AUGUST ESER VDP
Tiefgründige Riesling-Frucht, reifer Pfirsich, Aprikose gepaart mit Würze
und Mineralität.
RHEINGAU

#### **EXECUTE:** WE CHARDONNAY "MUSCHELKALK"

0,2L 8,50€ | 0,75L 29,50€

PFALZ TROCKEN - WEINGUT PORZELT BIOLAND

Ein gehaltvoller, saftiger und harmonischer Wein; die saftige Frucht geht
eine Verbindung mit angenehmer Würze, Fülle und feinem Schmelz ein.
PFAL7

#### **M GRAUBURGUNDER**

0,2L 10,00€ | 0,75L 34,00€

PFALZ G.W. TROCKEN - WEINGUT PORZELT VDP

Im Duft erinnert er an Birne und Quitte und zeigt nussige Anklänge. Seine harmonisch-trockene Art macht ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter. PFALZ

#### ☆ PINOT BLANC EINSTERN\*

0,2L 11,90€ | 0,75L 41,00€

MOSEL-SAAR-RUWER G.W. TROCKEN – WEINGUT MOLITOR MOSEL Klares, feines, fast blumiges Aroma. Litschis. Feine mineralische Säure im Abgang und ausgewogenes, delikat fruchtiges Aroma im Nachklang.

MOSEL-SAAR-RUWER



#### WEIN KARTE

#### Deutschland - Weißwein

#### 🌞 SAUVIGNON BLANC

0,2L 8,50€ | 0,75L 28,00€

PFALZ G.W. TROCKEN - WEINGUT PHILIPP KUHN

Die Rebsorten typischen Fruchtaromen von Kiwi und grüner Paprika, dazu etwas Exotik machendiesen runden, noch jugendlichen Sauvignon Blanc zu einem Geschmackserlebnis. Die gut eingebundene Säure und die tolle Länge runden den frischen Eindruck perfekt ab.

#### Italien - Rosé



#### 🏶 ROSÉ "I FRATI"

0,2L 11,50 | 0,75L 38,50€

VENETIEN D.O.C. TROCKEN - WEINGUT CÀ DEI FRATI

leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Sein stets frischer Geschmack wirkt stimulierend.

Lombardei

#### **Deutschland - Rosé**



#### CUVÉE ROSÉ

RHEINESSEN

0,2L 7,20€ | 0,75L 23,00€

PFALZ Q.B.A. TROCKEN -WEINGUT PORZELT BIOLAND TWunderbar duftend, reife Erdbeeren und feiner Minze, tolle und gleichzeitig milde länge bei maximalem Spaß im Glas.

#### Italien - Rotwein



#### **& OTTOBRE ROSSO**

0,2L 7,70€ | 0,75L 24,50€

MONTEPULCIANO D.O.P. TROCKEN - WEINGUT IL FAURI

Sattleuchtendes Granatrot. Tolle, einladende Nase, nach reifen Erdbeeren, zarten Waldbeeren, im Nachhall eine Prise Staubzucker. Am Gaumen saftig und mit frischer Frucht, ausgewogen spannt sich mit knackigem Tannin über die Zunge, hoher Trinkfluss, im Finale leicht salzig, zupackendes Finish.

MONTAPULCIANO



#### ☆ PRIMITIVO

0,2L 7,70€ | 0,75L 24,50€

PAPULIEN D.O.P. TROCKEN - MOCAVERO

Dieser rote Sünder besticht durch seinen opulenten Duft, erinnert an dunkle Kirschen und getrocknete Früchte. Am Gaumen ist er fein ausbalanciert mit einem extrem langen Finale. Die Trinkfreude sticht, und hier ist dieser Primitivo genau richtig. APULIEN



#### WFIN KARTE

#### Italien - Rotwein



#### NERO D'AVOLA "CARTAGHO"

0,75L 35,00€

MENFI DOC TROCKEN - CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA

wunderbar dichte, purpurrote Farbe, Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Heidelbeeren, Maulbeerenund Schwarzkirschen, ergänzt um Eichenholz, Zigarrenkistchen und getoastetes Barrique, Am Gaumenstartet der Cartagho wunderbar trocken, griffig und aromatisch. Druckvoll und facettenreich präsentiert sich dieser fleischige und dichte Rotwein am Gaumen.

SIZILIEN



#### 2016ER PASSUM BARBERA D'ASTI

0,75L 58,00€

PIEMONT SUPERIORE D.O.C. TROCKEN - WEINGUT CASCINA CASTLET.

Ivon intensiver granatroter Farbe, seine Klarheit, sein voller, warmer, rubinroter Schimmer sind sichere Versprechen eines großen Weines. Ein reiches elegantes und langanhaltendes Bouquet ruft Pflaumen- und Johannesbeerkonfitüre in den Sinn. Herb, nobel, warm, samtig im Geschmack, womit Wucht und Stärke des Weines hervorgehoben werden. Piemont



#### LE MARZE

0,75L 65,00€

TOSCANA D.O.C. TROCKEN - WEINGUT LUIGI BRUNETTI

Tintensiv rote Farbe, süßlicher Duft nach mediterranen Gewürzen, unglaublich kraftvoll, erinnert an einen reifen TOP Bordeaux. Warmes und weiches Gesamtgefühl im Mund, begleitet von Lakritz und Reifen roten Beeren. Gut eingebundene Tannine und langanhaltendem Nachhall. Das Meisterwerk von Luigi Brunetti und dem Weingut TOSKANA

#### Spanien - Rotwein



#### CAP DE TRONS

0,2L 8,50€ | 0,75L 27,50€

PENEDÉS D.O. TROCKEN - WEINGUT FERRÉ I CATASUS

eine gelungene Kombination aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, ist im Ergebnis ein mediterraner Wein erster Güte. Intensiven kirschroten Farbe, der Duft nach Veilchen und seine feinwürzige frische Säure begeistern.

#### Südafrika- Rotwein



#### SHIRAZ PRIVATE COLLECTION

0,75L 250,00€

WINE OF ORIGIN STELLENBOSCH - SAXENBURG

Das Flaggschiff von Saxenburg!

Kraftvoll faszinierender Stil, dunkelrote Fruchtaromen mit einem Hauch von Kaffee, Vanille, Holz und Pfeifentabak, samtweiche Textur mit eingebundenen Tanninen und ein langer pfeffriger Abgang. 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Shiraz in Perfektion!

STELLENBOSCH



#### WEIN KARTE

#### Champagner - Frankreich



#### BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

0,75L 98,50€

AVIZE CHAMPAGNE - WEINGUT DE SAINT GALL

in der Nase sind feine Noten weißer Blüten spürbar. Am Gaumen besticht der Blanc de Blancs durch einen lebendigen, geradlinigen Auftakt, anschließend entfaltet er Kraft und Fülle mit gut eingebundenen Anklängen an Brioche. Langer, intensiver und sehr eleganter Nachhall.



#### 🏶 🕏 BRUT ROSÉ PREMIER CRU

0,75L 109,50€

PIEMONT SUPERIORE D.O.C. TROCKEN - WEINGUT CASCINA CASTLET. Ider Saint Gall Grand Cru Rosé Brut in einem sehr kräftigen dichten Orange aus dem Glas. Die Aromen der Nase werden von süßen Beeren und Kirschen dominiert. Karamellisierte Nüsse, getrocknete Orangenschale und eine Spur Hagebuttensaft schließen sich an.

#### Schaumweine - Frankreich



#### PROSECCO SPUMANTE

0,1L 5,50€ | 0,75L 33,00€

TREVISO D.O.C.G. TROCKEN - WEINGUT BONOTTO Feinnerviges Dufterlebnis, edle Perlage mit spannenden Röstnoten, duftet nach gelben Früchten, Mandel und Ananas.



#### **MEDALLION SEKT**

0,1L 5,50€ | 0,75L 33,00€

CUVÉE SEKT

Das Flaggschiff von Saxenburg!

KIn der Nase sind feine Noten weißer Blüten spürbar. Am Gaumen besticht der Blanc de Blancs durch einen lebendigen, geradlinigen Auftakt, anschließend entfaltet er Kraft und Fülle mit gut eingebundenen Anklängen an Brioche. Langer, intensiver und sehr eleganter Nachhall.