



Taste Of India Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Markt 23, Rochlitz, Germany

+49373742220 - <https://taste-of-india-rochlitz.metro.rest/>

am Ingwer und Gewürzen, mittelscharf
 Hot and spicy chicken salad with garlic, onions, paprika, fresh ginger and pieces, medium spicy

am Saft **✓**
 knusprig und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, geschnitten mit einem Schuss Sahne, mittelscharf, bis und frisch vegetarisch, medium to hot, creamy curry sauce, unsalted with a dash of cream, medium spicy

am Madras **✓**
 Pfefferkörner mit Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung, indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, hot spices with ground coriander in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, very spicy

ama Gosh **✓**
 fügen einlegendes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf, fresh ground coriander, fresh fresh ginger, garlic and special spices, spicy

am Vindaloo **✓**
 entzies Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße in Indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, to cook with butter, paprika, ginger and onion, hot and spicy sauce with special blend of „SOUTH INDIAN“ very spicy

lak Gosh **✓**
 eine wunderbare Kombination aus einlegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf, wonderful combination of marinated lamb, spinach fresh ginger, for a great special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy

am Nigrit **✓**
 eine Lammfleisch mit Karoländerblättern, grünen Chili, Minze, Ingwer und Exotischen in orientaler Soße mit Kokosmilch, mittelscharf, lamb chops with caribbean spices, green chili, fresh ginger and exotic herbs, sautéed with coconut milk, medium spicy

am Korma **✓**

ambrosio dell'Emilia Rosse			
Dolce IGT	4,90 €	10,50 €	21,90 €
Chianti DOCG Terre de Priori	4,90 €	10,50 €	21,90 €
Montepulciano D'Abruzzo DOP	4,90 €	10,50 €	
Rocca Ventosa	5,50 €	14,50 €	0,75l
indischer Rotwein			
verschiedene Sorten, bitte fragen Sie uns			
Offene Weißweine,			
Chardonnay	4,90 €	10,50 €	21,90 €
Pinot Grigio Marca Trevigiana IGT	4,90 €	10,50 €	21,90 €
Frascati DOC	4,90 €	10,50 €	21,90 €
Frizzantone dell'emilia Dolce IGT	4,90 €	10,50 €	21,90 €
Indischer Weißwein	5,50 €	14,50 €	0,75l
verschiedene Sorten, bitte fragen Sie uns			
Offene Roséweine,			
Bardolino Chiaretto DOC Villa Rocca	4,90 €	11,50 €	23,90 €
Longdrinks			
Vodka Lemon	4cl	6,40 €	297
Martini Orange	4cl	6,40 €	298
Campari Orange	4cl	6,40 €	299
Campari	4cl	6,40 €	300



am Tandoori **✓**
 mariniertes Hähnchenfleisch, gebraten auf einem heißen Tandoori Stein, scharf, marinated chicken, roasted on a hot tandoori stone, spicy

am Saft **✓**
 knusprig und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, geschnitten mit einem Schuss Sahne, mittelscharf, bis und frisch vegetarisch, medium to hot, creamy curry sauce, unsalted with a dash of cream, medium spicy

am Madras **✓**
 Pfefferkörner mit Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung, indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, hot spices with ground coriander in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, very spicy

ama Gosh **✓**
 fügen einlegendes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf, fresh ground coriander, fresh fresh ginger, garlic and special spices, spicy

am Vindaloo **✓**
 entzies Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße in Indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, to cook with butter, paprika, ginger and onion, hot and spicy sauce with special blend of „SOUTH INDIAN“ very spicy

lak Gosh **✓**
 eine wunderbare Kombination aus einlegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf, wonderful combination of marinated lamb, spinach fresh ginger, for a great special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy

am Nigrit **✓**
 eine Lammfleisch mit Karoländerblättern, grünen Chili, Minze, Ingwer und Exotischen in orientaler Soße mit Kokosmilch, mittelscharf, lamb chops with caribbean spices, green chili, fresh ginger and exotic herbs, sautéed with coconut milk, medium spicy

am Korma **✓**

am Tikka **✓**
 zartem Fleisch in indischen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Curry-Tomaten-Sauce, Ingwer, Knoblauch auf heißem Teller serviert, served in a hot plate, served with onion, paprika, curry tomato, chicken meat, ginger, garlic, hot plate

am Tandoori **✓**
 mariniertes Hähnchenfleisch, gebraten auf einem heißen Tandoori Stein, scharf, marinated chicken, roasted on a hot tandoori stone, spicy

am Saft **✓**
 knusprig und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, geschnitten mit einem Schuss Sahne, mittelscharf, bis und frisch vegetarisch, medium to hot, creamy curry sauce, unsalted with a dash of cream, medium spicy

am Madras **✓**
 Pfefferkörner mit Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung, indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, hot spices with ground coriander in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, very spicy

ama Gosh **✓**
 fügen einlegendes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf, fresh ground coriander, fresh fresh ginger, garlic and special spices, spicy

am Vindaloo **✓**
 entzies Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße in Indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, to cook with butter, paprika, ginger and onion, hot and spicy sauce with special blend of „SOUTH INDIAN“ very spicy

lak Gosh **✓**
 eine wunderbare Kombination aus einlegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf, wonderful combination of marinated lamb, spinach fresh ginger, for a great special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy

am Nigrit **✓**
 eine Lammfleisch mit Karoländerblättern, grünen Chili, Minze, Ingwer und Exotischen in orientaler Soße mit Kokosmilch, mittelscharf, lamb chops with caribbean spices, green chili, fresh ginger and exotic herbs, sautéed with coconut milk, medium spicy

am Korma **✓**

Reis Spezialitäten

am Biryani **✓**
 einlegendes Rindfleisch, verfeinert mit frischem Gemüse, sauren, Rosinen und feinen Gewürzen, mit Joghurt und Papadam, served in a hot plate, served with onion, paprika, spicy, onion and fresh herbs, with yogurt and papadam

am Saft **✓**
 knusprig und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, geschnitten mit einem Schuss Sahne, mittelscharf, bis und frisch vegetarisch, medium to hot, creamy curry sauce, unsalted with a dash of cream, medium spicy

am Madras **✓**
 Pfefferkörner mit Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung, indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, hot spices with ground coriander in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, very spicy

ama Gosh **✓**
 fügen einlegendes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf, fresh ground coriander, fresh fresh ginger, garlic and special spices, spicy

am Vindaloo **✓**
 entzies Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße in Indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, to cook with butter, paprika, ginger and onion, hot and spicy sauce with special blend of „SOUTH INDIAN“ very spicy

lak Gosh **✓**
 eine wunderbare Kombination aus einlegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf, wonderful combination of marinated lamb, spinach fresh ginger, for a great special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy

am Nigrit **✓**
 eine Lammfleisch mit Karoländerblättern, grünen Chili, Minze, Ingwer und Exotischen in orientaler Soße mit Kokosmilch, mittelscharf, lamb chops with caribbean spices, green chili, fresh ginger and exotic herbs, sautéed with coconut milk, medium spicy

am Korma **✓**

am Tandoori **✓**
 mariniertes Hähnchenfleisch, gebraten auf einem heißen Tandoori Stein, scharf, marinated chicken, roasted on a hot tandoori stone, spicy

am Saft **✓**
 knusprig und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, geschnitten mit einem Schuss Sahne, mittelscharf, bis und frisch vegetarisch, medium to hot, creamy curry sauce, unsalted with a dash of cream, medium spicy

am Madras **✓**
 Pfefferkörner mit Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung, indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, hot spices with ground coriander in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, very spicy

ama Gosh **✓**
 fügen einlegendes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf, fresh ground coriander, fresh fresh ginger, garlic and special spices, spicy

am Vindaloo **✓**
 entzies Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße in Indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, to cook with butter, paprika, ginger and onion, hot and spicy sauce with special blend of „SOUTH INDIAN“ very spicy

lak Gosh **✓**
 eine wunderbare Kombination aus einlegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf, wonderful combination of marinated lamb, spinach fresh ginger, for a great special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy

am Nigrit **✓**
 eine Lammfleisch mit Karoländerblättern, grünen Chili, Minze, Ingwer und Exotischen in orientaler Soße mit Kokosmilch, mittelscharf, lamb chops with caribbean spices, green chili, fresh ginger and exotic herbs, sautéed with coconut milk, medium spicy

am Korma **✓**

am Biryani **✓**
 einlegendes Rindfleisch, verfeinert mit frischem Gemüse, sauren, Rosinen und feinen Gewürzen, mit Joghurt und Papadam, served in a hot plate, served with onion, paprika, spicy, onion and fresh herbs, with yogurt and papadam

am Saft **✓**
 knusprig und frisches Gemüse in einer delikaten Currysoße gegart, geschnitten mit einem Schuss Sahne, mittelscharf, bis und frisch vegetarisch, medium to hot, creamy curry sauce, unsalted with a dash of cream, medium spicy

am Madras **✓**
 Pfefferkörner mit Kokosmilch in einer speziellen Gewürzmischung, indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, hot spices with ground coriander in a special spice mixture in a delicious „SOUTH INDIAN STYLE“, very spicy

ama Gosh **✓**
 fügen einlegendes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf, fresh ground coriander, fresh fresh ginger, garlic and special spices, spicy

am Vindaloo **✓**
 entzies Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße in Indischer „SÜD INDISCHER ART“, scharf, to cook with butter, paprika, ginger and onion, hot and spicy sauce with special blend of „SOUTH INDIAN“ very spicy

lak Gosh **✓**
 eine wunderbare Kombination aus einlegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf, wonderful combination of marinated lamb, spinach fresh ginger, for a great special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy

am Nigrit **✓**
 eine Lammfleisch mit Karoländerblättern, grünen Chili, Minze, Ingwer und Exotischen in orientaler Soße mit Kokosmilch, mittelscharf, lamb chops with caribbean spices, green chili, fresh ginger and exotic herbs, sautéed with coconut milk, medium spicy

am Korma **✓**

Eine vollständige Speisekarte von Taste Of India aus Rochlitz über alle 5 Gerichte und Getränke findest Du hier auf der Speisekarte. Für **wechselnde Angebote** wende Dich bitte telefonisch oder über die Kontaktdaten auf der Website an den Inhaber. Wenn die Wetterlage gut ist kannst Du auch draußen Dich bedienen lassen, und in die barrierefreie Räume kommen auch Besucher mit Rollstuhl oder körperlichen Einschränkungen. Im Taste Of India in Rochlitz kannst Du **urige deutsche Speisen** sowie leckere Beilagen wie **Klöße** und Salate genießen, zur Auswahl stehen auch einige internationale Menüs auf dem Menü.

Taste Of India Speisekarte



Alkoholische Getränke

BIER

Lamm & Hähnchen

KORMA

Drinks

GETRÄNKE

Condiments and Sauces

CURRY

Restaurant Kategorie

VEGETARIER

Verwendete Zutaten

HUHN

MANGO

BUTTER

REIS

Indisch

BUTTERHUHN

TANDOORI HÜHNCHEN

CHICKEN DARTS

HÜHNCHEN-KORMA

HÜHNCHEN-CURRY

HÜHNCHEN BIRYANI

BIRYANI

Taste Of India Speisekarte



Taste Of India

Markt 23, Rochlitz, Germany

Öffnungszeiten:

Montag 11:00-14:30

Dienstag 11:00-14:30

Mittwoch 11:00-14:30

Donnerstag 11:00-14:30

Freitag 11:00-14:30

Samstag 11:00-22:00

Sonntag 11:00-22:00

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

 gallery image