



+31684084300 / +31634187337



www.thewindmillvirundhu.com



Windmolen 17,5503 XV, Veldhoven, Netherlands

Over Ons

Welkom bij THE WINDMILL VIRUNDHU, waar de levendige smaken van Zuid-India de tijdloze charme van Nederland ontmoeten.

Gelegen in het hart van Noord-Brabant, is ons restaurant uniek gehuisvest in een traditionele Nederlandse windmolen – een symbool van Nederlands erfgoed en innovatie. Onze droom was om een plek te creëren waar twee verschillende culturen samenkomen, waarbij de kunst en warmte van de Zuid-Indiase keuken worden gevierd in een omgeving die is doordrenkt van Nederlandse traditie.

Bij Windmill Virundhu vertelt elk gerecht een verhaal. Onze recepten zijn geïnspireerd door de authentieke keukens van Zuid-India, liefdevol bereid met tijdloze methodes en zorgvuldig geselecteerde geïmporteerde ingrediënten. Van de knapperige aroma's van versgemalen specerijen tot de bevredigende crunch van een perfect gouden dosa, elke hap is een reis naar het rijke culinaire landschap van Tamil Nadu, Kerala, Karnataka en Andhra Pradesh.

Onze Droom

Het idee om een restaurant te beginnen in de regio Noord-Brabant kwam voort uit een diepe liefde voor beide culturen. Opgegroeid te midden van de levendige tradities van Zuid-India, droomden we er vaak van om de vreugde van onze keuken met de wereld te delen. Toen de kans zich voordeed om een restaurant te openen in een traditionele Nederlandse windmolen, voelde het als het lot – een perfecte mix van ons erfgoed en de tijdloze schoonheid van Nederland.

Ons doel is om een onvergetelijke dinerervaring te creëren, waar de smaken van India samenkomen met de ambiance van een historische Nederlandse bezienswaardigheid. Of je nu geniet van een bordje hete idlis of een familiebijeenkomst hebt bij een feestelijke maaltijd op een bananenblad, we willen dat iedereen zich hier thuis voelt.

Waarom een Windmolen?

De windmolen is een eerbetoon aan de Nederlandse geest van doorzettingsvermogen en vindingrijkheid. Door ons restaurant in deze iconische structuur te vestigen, eren we de rijke culturele geschiedenis van Nederland en voegen we een unieke draai toe door deze te doordringen met de warmte en levendigheid van Zuid-India.

Onze Belofte



Authenticiteit

Wij brengen je de ware smaken van Zuid-India, bereid met zorg en passie



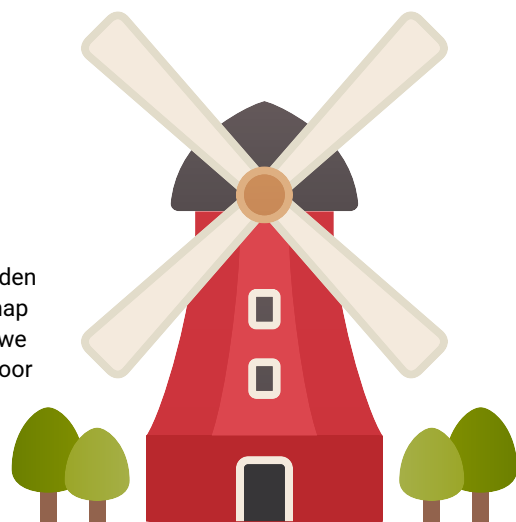
Duurzaamheid

Ons menu is zorgvuldig samengesteld, waarbij lokaal geproduceerde ingrediënten worden gecombineerd met specerijen en tradities die uit India worden geïmporteerd.



Gemeenschap

We streven ernaar een gekoesterde partner te worden van de diverse gemeenschap in Noord-Brabant, waarbij we verbindingen bevorderen door voedsel en gedeelde ervaringen.





Laat **The Windmill Virundhu** jouw toegangspoort zijn tot het hart van Zuid-India, hier in Noord-Brabant. Of je nu een ervaren liefhebber bent van de Indiase keuken of nieuwsgierig bent om deze te ontdekken, we nodigen je uit om onze windmolen binnen te stappen en een samensmelting van traditie, cultuur en liefde te ervaren.



Veg Appetizers

Paneer Fry

€ 11,50

Zachte paneerblokjes roergebakken met verse groene kruiden en specerijen uit de Nilgiris-regio, voor een verfrissende en aromatische smaak

Gobi Virundhu Fry

€ 10,50

Goudgebakken bloemkoolroosjes gemengd met smaakvolle kruiden, een heerlijke traktatie voor vegetariërs



Chicken Appetizers

Kovai Chicken Chinthamani € 12,50

Een pittige kip uit Coimbatore, gekruid met gedroogde rode pepers, uien en knoflook, voor een vurige en smaakvolle ervaring

Dynamite Chicken 65 € 12,50

Krokant gebakken kip bedekt met een pittige en zure saus, die een explosie van smaken biedt bij elke hap

Pichu Potta Kozhi € 13,50

Malse gescheurde kip roergebakken met aromatische kruiden en kerrieblaadjes, voor een rustiek en smaakvol gerecht

Pepper Chicken € 13,50

Malse kip bereid met zwarte peper en kruiden voor een heerlijke, licht pittige smaak.

Mutton Appetizers

Mutton Chukka € 14,99

Malse stukjes geitenvlees roergebakken met gember, knoflook en kruiden, een smaakvol en aromatisch droog gerecht



CHEF SPECIAL



VEGAN



SPICY

Curry with (choice of your own rice/ Parotta)



Thanjavur Veg Curry € 14,50

Een levendige groentecurry geïnspireerd door de keuken van Thanjavur, gemaakt met verse groenten, kokosmelk en een mix van milde kruiden voor een rijke en romige smaak.

Nilagiri mushroom Curry € 16,00

Nilgiri Paddenstoelen Curry Romige curry met champignons in een geurige groene kruidenmix van munt, koriander en kokos

Virundhu Butter Paneer € 17,00

Een rijke en romige curry met zachte blokjes paneer, gesudderd in een kruidige tomaten- en cashewsaus – perfect voor een vegetarische verwennerij.

Virundhu Butter Chicken € 17,50

Een rijke, romige butter chicken in Tamil Nadu-stijl, doordrenkt met aromatische kruiden en ghee – perfect voor een feestelijke maaltijd!

Madras Kozhi Curry € 17,50

Een rijke en pittige kipcurry geïnspireerd door de smaken van Madras, gemaakt met tamarinde, tomaten en een mix van Zuid-Indiase kruiden.

Chettinad Kozhi Curry € 17,50

Een vurige en smaakvolle kipcurry uit de Chettinad-regio van Tamil Nadu, doordrenkt met geroosterde kruiden, kokos en kerrieblaadjes voor een authentieke ervaring.

Madhurai Mutton Curry € 19,99

Een rijke, kruidige Zuid-Indiase curry met mals schapenvlees, versgemalen specerijen en traditionele Madurai-smaken.



CHEF SPECIAL



VEGAN



SPICY

Biryani Choices



Dindigul Chicken Biryani 16.50

Een kenmerkend gerecht uit Dindigul, deze biryani combineert het unieke aroma van Seeraga Samba-rijst met malse kipstukjes, gekruid met versgemalen kruiden en een vleugje zure yoghurt

Chettinad Mutton Biryani 18.50

Een gedurfde en robuuste biryani, bereid met mals lamsulees dat langzaam tot in de perfectie is gekookt, gecombineerd met de aardse smaken van Seeraga Samba-rijst, verrijkt met de vurige kruiden en specerijen van Chettinad.

Mushroom Briyani 14.99

Aromatische Seeraga Samba rijst met malse champignons en huisgemaakte kruiden, langzaam gekookt voor een volle, hartige smaak.



CHEF SPECIAL



VEGAN



SPICY

Idly Choices Veg

Kanchipuram Idly (2pcs) € 9,50

Gekruide rijst- en linzencakes verrijkt met komijn, peper en gember, perfect gestoomd in bananenbladeren, geserveerd met sambar en chutneys

Mini Podi Idly (8pcs) € 9,50

Kleine idlies bedekt met aromatisch gekruid linzenpoeder en een scheutje ghee, voor een explosie van smaken, geserveerd met chutneys en sambar

Sambar Idly (9 pcs) € 10,50

Gestoomde rijstcakejes gedrenkt in hete, kruidige sambar en gegarneerd met verse koriander – een heerlijk troostrijk Zuid-Indiase specialiteit.

Madurai Malli Idly (3pcs) € 9,00

Gestoomde rijstcakejes met koriander en milde kruiden, geserveerd met sambar en chutneys.

Kids Corner

Cheese Dosa € 7,00

Een knapperige dosa belegd met gesmolten kaas, een eenvoudige maar heerlijke traktatie geliefd bij kinderen

Chocolate Dosa € 7,00

Een zoete draai aan de klassieke dosa, overgoten met rijke chocoladesiroop voor een leuke en verwennerij

Mini Sweet Paniyaram € 9,00

Kleine gestoomde rijstcakes geserveerd met milde chutney en sambar, perfect voor kleine mondjes om van te genieten

Dosa Roll € 7,50

Een leuke dosa om te eten, opgerold met een hartige vulling – perfect voor kleine handjes en nieuwsgierige eetlusten.



Mini Idly (9pcs) € 8,50

Zachte idli's in hapklare stukjes, perfect om te dippen in smaakvolle sambar en kokoschutney – een voedzame en heerlijke maaltijd.



Dosa Varieties

Madurai Kal Dosa € 10,50

Zachte en dikke dosa gemaakt van gefermenteerd linzen- en rijstbeslag bereid op een stenen bakplaat, met een rustieke textuur, geserveerd met sambar en verschillende chutneys

Chettinad Masala Dosa € 10,50

Zachte en dikke dosa gemaakt van gefermenteerd linzen- en rijstbeslag bereid op een stenen bakplaat, met een rustieke textuur, geserveerd met sambar en verschillende chutneys

Podi Roast € 10,75

Knapperige dosa bestrooid met pittige linzenpod (poeder) en besprenkeld met ghee, voor een gedurfde en smaakvolle ervaring, geserveerd met chutneys en sambar

Chicken Dosa € 11,99

Knapperige dosa gevuld met kruidige kipmasala. Geserveerd met kurma en kokoschutney.

Mushroom Dosa € 10,99

Knapperige dosa gevuld met een smaakvolle en romige champignonmasala, een stevige en hartige keuze, geserveerd met chutneys en sambar

Onion Roast € 10,00

Een knapperige dosa bedekt met gekarameliseerde uien, die de zoetheid en knapperigheid versterken, geserveerd met chutneys en sambar

Kari Dosa (Chicken) € 15,00

Een dikke, luchtige dosa belegd met pittige gehakte lamscurry en een mix van Zuid-Indiase specerijen, wat het een hartige en smaakvolle specialiteit maakt



The Windmill Virundhu Special

Egg Kalaki € 5,50

Een zachte en romige roerei-schotel, subtiel gekruid en perfect bereid, met een troostrijke Zuid-Indiase twist.

Egg Podi Mass € 6,50

Luchtig roerei gemengd met smaakvolle podi (gekruide linzenpoeder), voor een unieke en hartige traktatie.

Kotthu Parotta (Veg) € 11,50



Gescheurde bladerige parotta, roergebakken met groenten, kruiden en kerrieblaadjes, een voedzaam en aromatisch gerecht

Chicken Kotthu Parotta €13,50



Gescheurde bladerige parotta, roergebakken met malse kip, eieren, kruiden en kerrieblaadjes, een heerlijke en stevige Zuid-Indiase streetfoodervaring

Chicken Kizhi Parotta €15,00



Luchtige parotta gevuld met pittige kipcurry, uien en aromatische kruiden, opgevouwen en gestoomd voor een zachte, smaakvolle beleving.

Sambar Vada (2 pcs) € 7,50



Goudbruin gebakken linzenbeignets, gedrenkt in smaakvolle en pittige sambar, afgewerkt met verse koriander – een troostrijke Zuid-Indiase specialiteit.



Cateringdiensten

Partybestellingen, onvergetelijke verjaardagsfeesten en authentieke evenementencatering – The Windmill Virundhu brengt de ware smaak van traditie naar elke viering!



CHEF SPECIAL



VEGAN



SPICY

DRANKEN /DRINKS

MANGO LASSI 5.50

ROSE MILK 5.00

INDIAN CHAI 4.00

INDIAN COFFEE 4.00

COCA COLA /COCA COLA ZERO 3,00

FANTA/SPRITE/MINUTE MAID APPLE 3,00

ICE TEA GREEN/ICE TEA LEMON 3,00

SPA BLAUW /ROOD KLEIN 3,50

SPA BLAUW/ROOD GROOT 5,50

ALCOHOL FREE BEER 4,00