



Das Taj Mahal

gilt als das schönste Bauwerk muslimischer Architektur in Indien.

Das große Mausoleum wurde vom fünften Großmogul Shah Jahan in Erinnerung an seine geliebte Frau, die Persische Prinzessin Arjuman Bano Begum, die auch Mumtaz Mahal genannt wurde, gebaut.



Ⓥ = Vegan

Zusatzstoffe:

1= Farbstoffzusatz, 2 = Antioxidationsmittel, 3= Koffeinhaltig, 4= Chininhaltig, 5= Phenylalaminquelle, 6= Natrium, 7= Kohlenhydrate, 8 = mit Konservierungsstoff, 9 = mit Geschmacksverstärker, 10 = mit Süßungsmittel, 11 = mit Eiklar, 12 = Genetisch verändert, 13 = Geschwärzt, 14 = mit Phosphat

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B = Krebstiere, C= Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),

H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹),

I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

Vorspeisen

Für Allergiker geeignet (Glutenfrei)

1. *Onion Pakora* [Ⓥ] 5,90 €
Zwiebeln in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
2. *Vegetable Pakora* [Ⓥ] 6,90 €
verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
3. *Chicken Pakora* 6,90 €
Hähnchenfiletstreifen in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
4. *Panier Pakora* ^G 6,90 €
Hirtenkäse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
5. *Samosa* ^{Ⓥ A'} 6,90 €
mit Gemüse gefüllte Teigtaschen
6. *King Prawn Pakora* ^B 8,90 €
Scampis in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken
7. *Bengen Pakora* [Ⓥ] 6,90 €
Auberginen in Kichererbsenmehlteig gewendet und ausgebacken
8. *Taj Mahal Teller (ab 2 Person)* ^G 7,90 € (pro Person)
Hirtenkäse, Hähnchenfiletstreifen, Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken

Suppen

11. *Vegetable Soup* [Ⓥ] 4,90 €
die vegetarische Gemüsesuppe ist ein schmackhaftes Entree zu einem gemütlichen Mahl
12. *Chicken Soup* ¹¹ 5,50 €
die klassische indische Hühnersuppe bieten wir an zur kulinarischen Einstimmung für Kenner
13. *Dall Soup* [Ⓥ] 4,90 €
Linsensuppe mal anders!
Überraschung für jeden, auch wenn das nicht zu ihren Lieblingsessen zählt
14. *Tomato Soup* ^G 4,90 €
Tomatensuppe nach indischer Art

Salate

21. *Mix Salat* 6,50 €
Zwiebeln, Tomate, Gurke, Blattsalat
22. *Bauernsalat* ^G 7,90 €
Gemischter Salat mit Oliven, Hirtenkäse und Peperoni
23. *Taj Mahal Salat* ^{G, C} 12,50 €
Tomate, Gurke, Ei, Oliven, Zwiebeln, Ananas, Hirtenkäse und Blattsalat

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Basmati Reis und Naan (Fladenbrot).
Wählen Sie selbst, ob Sie Ihre Speisen mit Hähnchen / Rind oder Lammfleisch genießen wollen.

Korma ^{G, H, I}

ein Gericht aus der Königlichen Mogul-Küche: Fleisch nach Wahl zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokosnusscreme und geriebenen Mandeln
Nr. 31-Chicken/Hähnchen 21,90 € Nr. 41-Lamb/Lamm 23,90 € Nr. 51-Beef/Rind 23,90 €

Gosht Saagwala

Fleisch nach Wahl mit Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
Nr. 32-Chicken/Hähnchen 21,90 € Nr. 42-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 52-Beef/Rind 22,90 €

Jalfrexi

Fleisch nach Wahl zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in Currysauce
Nr. 33-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 43-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 53-Beef/Rind 22,90 €

Mango Gosht ^{G, H, I}

Fleisch nach Wahl zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango und Mandeln
Nr. 34-Chicken/Hähnchen 21,90 € Nr. 44-Lamb/Lamm 23,90 € Nr. 54-Beef/Rind 23,90 €

Gosht Vindaloo

Fleisch nach Wahl zubereitet mit Kartoffeln in scharfer Vindalosauce (Curry aus roten Chili) scharf
Nr. 35-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 45-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 55-Beef/Rind 22,90 €

Methi Gosht ^{G, H, I}

Fleisch nach Wahl mit Bockshornkleeblättern in einer milden Sahne - Currysauce
Nr. 36-Chicken/Hähnchen 21,90 € Nr. 46-Lamb/Lamm 23,90 € Nr. 56-Beef/Rind 23,90 €

Tikka Masala

mariniertes Fleisch nach Wahl im Tandoor gegrillt und mit Tikkasauce verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen)
Nr. 38-Chicken/Hähnchen 21,50 € Nr. 48-Lamb/Lamm 23,50 €

Karahi Gosht

Fleisch nach Wahl in einer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischgemahlenen Gewürzen in einer Art Wok (karahi) zubereitet

Nr. 39-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 49-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 58-Beef/Rind 22,90 €

Bhindi Gosht

Fleisch nach Wahl zubereitet mit Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten

Nr. 49-Chicken/Hähnchen 21,90 € Nr. 50-Lamb/Lamm 23,90 € Nr. 59-Beef/Rind 23,90 €

Sabzi Gosht

Fleisch nach Wahl in einer Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten (serviert in einer heißen Pfanne)

Nr. 61-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 161-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 261-Beef/Rind 22,90 €

Kashmiri Curry^H

Fleisch nach Wahl zubereitet in Currysauce mit Erbsen, Rosinen und Cashewnüssen

Nr. 62-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 162-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 262-Beef/Rind 22,90 €

Madras Curry

Fleisch nach Wahl zubereitet in einer scharfen Currysauce aus Chili und Kokosnusscreme

Nr. 63-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 163-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 263-Beef/Rind 22,90 €

Podina Gosht^G

Fleisch nach Wahl zubereitet mit Minze in einer Currysauce

Nr. 64-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 164-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 264-Beef/Rind 22,90 €

Butter^{GH 1}

Fleisch nach Wahl zubereitet in einer Tomaten-Butter - Sahne-Sauce

Nr. 65-Chicken/Hähnchen 21,90 € Nr. 165-Lamb/Lamm 23,90 € Nr. 265-Beef/Rind 23,90 €



Tandoori Spezialitäten

Tandoor ist ein Lehmofen der überwiegend in Indien, Pakistan, Iran zum Grillen vom Fleisch und zum Backen von Brot verwendet wird. Das in dem Ofen zubereitete Fleisch wird 24 Stunden in indischen Gewürzen und Joghurt mariniert und schließlich gegrillt. Ein indisches Restaurant ohne Tandoor ist undenkbar. Alle Tandoori - Spezialgerichte werden in einer heißen Pfanne serviert

- | | |
|--|---------|
| 71. <i>Murg Tandoori</i> | 20,90 € |
| Marinierte Hühnerschenkel im Tandoor gegrillt | |
| 72. <i>Chicken Tika</i> | 21,90 € |
| Marinierte Hühnerfleischstücke im Tandoor gegrillt | |
| 73. <i>Lamm Tika</i> | 23,90 € |
| Marinierte Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt | |
| 74. <i>Murg Kabab</i> | 21,90 € |
| Marinierte Hühnerschenkel und Hühnerfleischstücke im Tandoor gegrillt | |
| 75. <i>Shahi Kabab</i> | 22,90 € |
| Marinierte Hühnerfleisch, Lammfleisch im Tandoor gegrillt | |
| 76. <i>Taj Mahal Tandooriplatte</i> | 29,90 € |
| Marinierte Hühnerschenkel, Lammfleisch, Hähnchenfleisch
Putenfleisch im Tandoor gegrillt (Nr. 71, 72, 73, 77) | |
| 77. <i>Lasoni Tika</i> | 21,90 € |
| Hühnerfleischstücke in Sahne, Butter, Knoblauch und weiße Pfeffer mariniert und im Tandoor gegrillt | |



Biryani (Reisgerichte)

Zu allen Reisgerichten servieren wir Raita (gewürzter Joghurt mit Gurken, Tomaten)
auf Anfrage mit Veganer Sauce

81. Vegetable Biryani ^{H 4,1}

19,90€

Basmati - Reis mit Gemüse, in einer delikaten Gewürzmischung aus Safran, Muskatblüte, Nelken, schwarzem und grünem Kardamom gebraten ist und auf traditionelle Weise mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen zubereitet wird.

Biryani ^{B, H 4,1}

Basmati - Reis mit Fleisch nach Wahl, in einer delikaten Gewürzmischung aus Safran, Muskatblüte, Nelken, schwarzem und grünem Kardamom gebraten ist und auf traditionelle Weise mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen zubereitet wird.

Nr. 82-Chicken/Hähnchen 20,90 € Nr. 83-Lamb/Lamm 22,90 € Nr. 84-Beef/Rind 22,90 €

Nr. 85-Jhinga /Krabben 22,90 €

86. Shahi Biryani ^{H 4,1}

ein Reisgericht mit Hähnchenbrust, Lammfleisch, Rindfleisch, in einer delikaten Gewürzmischung aus Safran, Muskatblüte, Nelken, schwarzem und grünem Kardamom gebraten ist und auf traditionelle Weise mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen zubereitet wird.

23,90 €



Krabben und Fisch

91. *Fisch Curry*^D 23,90 €
 Rotbarschfilet in Currysauce mit Gemüse
92. *Prawn Curry Bengal*^B 21,90 €
 Krabben in Currysauce aus Tomaten und Paprika
93. *Prawn Madras*^B 21,90 €
 Krabben in einer scharfen Currysauce aus Chili und Kokosnusscreme
94. *Kingprawn Korma*^{B, G, H, I} 23,90 €
 Scampis in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokosnusscreme und geriebenen Mandeln
95. *Kingprawn Sabzi*^B 23,90 €
 Scampis zubereitet in einer Currysauce mit verschiedene Gemüsesorten (serviert in einer heißen Pfanne)

Vegetarische Gerichte

101. *Navratan Curry*^{1, G, H, 4, I} 16,90 €
 gemischtes Gemüse mit Rosinen, Cashewkernen und geriebenen Mandeln in milder Currysauce
102. *Dal Tarka*^V 15,90 €
 gelbe indische Linsen, zubereitet mit speziellen Gewürzen und frischem Chili (scharf)
103. *Palek Panier*^G 15,90 €
 Blattspinat mit Hirtenkäse
104. *Alu Chana Masala*^V 15,90 €
 Kartoffelwürfel mit Kichererbsen in einer pikanten Currysauce
105. *Malai Kofta*^{G, H, I} 16,90 €
 Gemüsebällchen mit Mandeln und Kokosnusscreme in Sahne - Currysauce
106. *Alu Gobi*^V 15,90 €
 Kartoffeln und Blumenkohl in roter Currysauce
107. *Bhindi*^V 16,90 €
 frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch
108. *Gobi Manchurian*^{V, A, I} 15,90 €
 Gemüsebällchen aus Weißkohl und Karotten, zubereitet in einer würzige Tomaten Sauce

Menü Empfehlung

Menü für 2 Personen

- Gemischte Vorspeise (Nr.8)
- Chicken Tika (Nr.72)
- Chicken Korma (Nr.31)
- Beilagen: Basmati Reis, Naan
- Mango Lassi (Joghurt Getränk mit Mango)

29,90 € pro Person

Menü für 2 Personen (Fleischgerichte nach Wahl)

- Gemischte Vorspeise (Nr.8)
- zwei Fleischgerichte nach Wahl (außer Nr.76)
- Beilagen: Basmati Reis, Naan
- Mango Lassi (Joghurt Getränk mit Mango)

32,90 € pro Person

Menü ab 4 Personen

- Gemischte Vorspeise (Nr.8)
- ein Hähnchenggericht nach Wahl
- ein Lammgericht nach Wahl
- ein Hähnchen-grillgericht nach Wahl
- ein Vegetarisches Gericht nach Wahl
- Beilagen: Basmati Reis, Naan
- Mango Lassi (Joghurt Getränk mit Mango)

31,90 € pro Person

Kinder Menü

(nur für Kinder)

1. Raja

Hähnchenfiletstreifen in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
(als Beilage Basmati Reis oder Pommes)

7,90 €

2. Rani

Fischfiletstreifen in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
(als Beilage Basmati Reis oder Pommes)

8,90 €

Beilagen

110. *Bhatura*^{A 1} 3,90 €
Indisches Fladenbrot ausgebacken in Ballonform
111. *Naan* (extra)^{A 1} 1,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl
112. *Garlik Naan*^{A 1} 3,50 €
Indisches Brot mit Knoblauch aus dem Lehmofen
113. *Paneer Naan*^{G, A 1} 3,90 €
Indisches Brot mit Hirtenkäse gefüllt aus dem Lehmofen
114. *Raita*^G 3,50 €
gewürzter Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln
115. *Portion Reis* (extra) 3,00 €
116. *Portion Papadam* (extra) 1,90 €
Brot aus Linsenmehl mit Gewürzen, frittiert
117. *Aloo Jeera* 3,50 €
Kartoffeln mit Kreuzkümmel

Dessert

119. *Kokoseis*^{G, C} 6,90 €
120. *Gulab Jamun mit 1 kugeln Mangosorbet oder Vanille Eis*^{G, A 1} 6,90 €
121. *Joghurt - Mangocreme*^G 6,90 €
122. *Litronensorbet* 6,90 €
123. *Shahi - Aam*^{G, C} 5,90 €
Vanille - Eis mit Mango und Sahne
124. *Gulab Jamun*^{G, A 1} 6,90 €
Frittierte Teigbällchen in Rosenwassersirup, typisch für den indischen Gaumen. Gut gesüßt.
125. *Mangosorbet* 5,90 €