

Taj Mahal

Herzlich Willkommen

Verehrter Gast,
hiermit möchten wir Sie in unserem Restaurant **Taj Mahal** herzlich willkommen heißen.

Das Restaurant **Taj Mahal**
möchte Ihnen die kulinarischen Extravaganzen
der » Indischen Küche « nahebringen.
Wir werden Ihnen die Vergangenheit
in Form einer gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft,
Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest
und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war, nahebringen.

Auf kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.
Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen »scharf« ist.
Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack
und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.
Chilis sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber,
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.
Koriander ist gut für die Niere.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind sehr eng miteinander verbunden.

Im Restaurant **Taj Mahal** benutzen wir die feinsten Zutaten,
um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen,
mit einem herzlichen Willkommen, das aus unserem tiefsten Herzen kommt.

» **Unsere Gäste sind unsere Freunde** «

Wir sind täglich mittags von **11.00 Uhr bis 14.30 Uhr**
und abends von **17.30 Uhr bis 23.00 Uhr** für Sie da.

- ohne Ruhetag -

Die Geheimnisse der „ Indischen Küche “

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (traditioneller Holzkohle-Lehmfen) benutzt.

Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt einen mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Holzkohle entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren.

Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden.

An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstücken nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“.

Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein.

Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet werden.

Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es aber in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt.

Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

**Wir wünschen Ihnen einen
» Guten Appetit «**

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Mulagatany-Shorba _g <i>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnchenfleisch, Curryblättern und Reis</i> | 4,90 |
| 2 | Dal-Shorba _{g,h} <i>kräftige Indische Linsensuppe</i> | 4,90 |
| 3 | Sabzi-Shorba _{g,i,4} <i>Indische Gemüsesuppe</i> | 4,90 |
| 4 | Lachsen-Shorba _{g,i,4} <i>Indische Knoblauchsuppe</i> | 4,90 |
| 5 | Chicken-Shorba _{g,i,4} <i>Indische Hühnercremesuppe</i> | 4,90 |
| 6 | Tomatar Shorba _g <i>Indische Tomatencremesuppe</i> | 4,90 |
| 7 | Hummercreme Shorba _{d,g,4} <i>Hummercremesuppe mit Sherry, zubereitet nach indischer Art</i> | 4,90 |
| 8 | Lachsen-Champignon-Shorba _{g,i,4} <i>Indische Knoblauch-Champignonsuppe</i> | 4,90 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---|---|------|
| 9 | Chicken-Channa-Chat _h <i>Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat</i> | 4,90 |
|---|---|------|

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

- | | | |
|----|---|-------|
| 10 | Baigan-Pakora _h <i>fresche Aubergine / fresh eggplant</i> | 4,50 |
| 13 | Vegetable Pakora _h <i>Frisches gemischtes Gemüse</i> | 4,50 |
| 14 | Onions Bhaji _h <i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und fein frittiert</i> | 4,50 |
| 15 | Paneer Pakora _{g,i,h} <i>Frischer hausgemachter indischer Käse</i> | 4,90 |
| 16 | Fish Pakora _{h,d} <i>Zartes Seelachsfilet</i> | 4,90 |
| 17 | Chicken Pakora _h <i>Zartes Hühnerfleisch</i> | 4,90 |
| 18 | Jheenga Pakora _{h,d} <i>Riesengarnelen</i> | 9,90 |
| 19 | Vegetable Samosa _a <i>Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt</i> | 4,90 |
| 20 | Gemischter Vorspeisenteller _{g,h} <i>für 1 Person</i> | 6,90 |
| 21 | Gemischter Vorspeisenteller _{g,h} <i>für 2 Personen</i> | 11,90 |
| 22 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller _{g,1} <i>gemischte Grillfleischplatte für 1 Person</i> | 6,90 |
| 23 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller _{g,1} <i>gemischte Grillfleischplatte für 2 Personen</i> | 11,90 |

Inklusiv-Preis in EURO

Frische knackige Salate

- | | | |
|--|--|-------------|
| 29 Salat Saison_g | <i>Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch mit Essig und Öl</i> | 4,50 |
| 30 Tomaten Salat_g | <i>Tomaten und Zwiebeln mit Essig und Öl</i> | 4,90 |
| 31 Chicken Tikka Salat_g | <i>Gemischter Salat mit gegrillten Hühnchenbruststücken (mariniert)</i> | 6,90 |
| 32 Indischer Salat_g | <i>Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing</i> | 6,90 |
| 33 Kleiner gemischter Salat_g | <i>(als Beilage)</i> | 3,90 |

Tandoori Spezialitäten

Tandoor heißt in Indien ein fassförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird. Diese Köstlichkeiten sind immer mariniert, somit erhält das Fleisch verschiedene Farben. Zu allen Tandoorigerichten servieren wir ofenfrisches Nan-Brot und würzige Soße.

- | | | |
|--|---|--------------|
| 36 Tandoori-Chicken_{g,1} | <i>(mit Knochen)
Gegrilltes halbes Hühnchen mariniert in speziell gewürzter Joghurtsoße</i> | 12,90 |
| 37 Chicken Tikka_{g,1} | <i>Zarte marinierte Hühnchenfleischstücke, gegrillt</i> | 13,50 |
| 38 Botti Kabab_{g,1} | <i>Zartes Lammfilet am Spieß gegrillt</i> | 15,90 |
| 39 Haryali Malai Kabab_{g,1} | <i>Zart mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in einer Spinat-, Minze-, Koriandersoße</i> | 13,50 |
| 40 Fish Tikka_{g,1} | <i>Seelachsfilet in würziger Soße, gegrillt</i> | 13,90 |
| 41 Jheenga Tandoori_{g,d,1} | <i>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt</i> | 17,90 |
| 42 Mix-Grill-Platte_{g,d} | <i>Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten</i> | 15,90 |
| 43 Achari Chicken Tikka_{g,d} | <i>Zartes Hühnchenfleisch in pikanter Soße aus mixed Pickels, Knoblauch, Ingwer, Anis und Käse eingelegt und dann gegrillt</i> | 13,50 |
| 44 Taj Mahal Teller_{g,d} | <i>Gebratenes Hühnerbrust- und Lammfilet mit frischem Gemüse, mit bestem Basmatireis und ofenfrischem Nan serviert</i> | 13,90 |

-
- | | | |
|---|--|--------------|
| 263 Tandoori Malai Kabab_{g,h} | <i>Zart mariniertes Hühnchenfleisch eingelegt in Mandel-Cashew-Sahnesoße</i> | 13,90 |
|---|--|--------------|

Inklusiv-Preis in EURO

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

- | | | |
|---|--|--------------|
| 264 Alu Matar ^g | <i>Kartoffeln und Ebsen mit fresshen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln
in würziger currysauce</i> | 11,90 |
| 273 Saag Alu ^g | <i>Kartoffeln in kräftigem Spinat</i> | 11,90 |
| 48 Dal Tarka ^{g,h} | <i>Indisches Nationalgericht : gelbe Linsen mit Butter zubereitet</i> | 11,90 |
| 49 Navratan Korma ^g | <i>Mischung aus frischem Gemüse, Kokosnuss und Rosinen in
Safran-Sahnesoße</i> | 12,50 |
| 50 Alu Ghobi | <i>Blumenkhol mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebeln in würziger Currysoße</i> | 12,50 |
| 51 Saag Paneer ^g | <i>Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem indischen Käse</i> | 12,50 |
| 52 Shahi Baingan ^{g,h} | <i>Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße</i> | 12,50 |
| 53 Malai Kofta ^{g,h} | <i>Käseklößchen in feiner Currycreme-Mandelsoße</i> | 12,50 |
| 54 Chana Masala ^h | <i>Kichererbsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Currysoße</i> | 12,50 |
| 55 Karahi Paneer ^{g,h} | <i>Gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert</i> | 12,50 |
| 56 Bhindi Masala | <i>Frische Okraschoten in kräftiger Soße</i> | 12,50 |
| 57 Mixed Vegetables ^g | <i>Frisches gemischtes Gemüse, pikant gewürzt</i> | 12,50 |
| 58 Paneer Tikka Butter Masala ^g | <i>Frische hausgemachter Käse in Butter Masalasoße</i> | 12,50 |
| 59 Mixed Vegetable Jalfrezi ^g | <i>Frisches gemischtes Gemüse und Käse nach traditioneller
Art in der Pfanne serviert, scharf</i> | 12,50 |
| 60 Cheese Chili ^h | <i>Hausgemachter Käse mit frischem Chili, Tomaten und Paprika, scharf</i> | 12,50 |
| 61 Alu Baingan ^g | <i>Aubergine, Kartoffeln, Paprika, Zwiebel und Ingwer in Currysoße</i> | 12,50 |
| 267 Dal Makhani ^{g,h} | <i>Schwarze Linsen mit Butter zubereitet</i> | 12,50 |
| 271 Mixed Vegetable Chili | <i>Gemischtes Gemüse nach „Rajastan Art“ in süß-sauerChilisoße
Mittelscharf</i> | 12,90 |
| 272 Matar Mushroom Paneer ^g | <i>Champignons und hausgemachter ind. Käse mit frischem
Ingwer, Kümmel, Tomaten und Koriander angebraten</i> | 12,90 |
| 253 Paneer Pasanda ^{g,h} | <i>Hausgemachter ind. Käse gefüllt mit Kartoffeln und Cashewnüssen
gebraten und in Currysoße serviert</i> | 12,90 |
| 259 Baingan ka Bartha | <i>Im Tandoor gegrillte Auberginen, püriert mit Kräutern, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch</i> | 12,90 |
| 260 Vegetable Mango ^{g,h} | <i>Frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sahnesoße</i> | 12,90 |
| 255 Paneer Mango ^{g,h} | <i>Hausgemachter ind. Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sahnesoße</i> | 12,90 |

Inklusive-Preis in EURO

Reis-Spezialitäten

Basmatireis ist eine der ältesten Reissorten.

Diese Sorte ist vor etwa 3000 Jahren, am Fuße des Himalajagebirges gefunden worden.

Der Name bedeutet Duft Reis.

Zu unseren Reisgerichten servieren wir als Beilage eine schmackhafte Soße.

62 Vegetable Biryani _{g,h}	<i>Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen</i>	11,90
63 Mutton Biryani _{g,h}	<i>Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen</i>	11,90
64 Chicken Biryani _{g,h}	<i>Hähnchenfleisch mit Mandeln und Rosinen</i>	12,90
65 Shrimps Biryani _{g,h,d}	<i>Shrimps mit Mandeln und Rosinen</i>	13,90
66 Taj Mahal Biryani _{g,h}	<i>Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen</i>	13,90
67 Jheenga Biryani _{g,h,d}	<i>Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen</i>	16,90
68 Fish Biryani _{g,h,d}	<i>Fischfilet mit Mandeln und Rosinen</i>	13,90

Wer ist Blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.

Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.

Wer ist arm? – Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.

Wer ist reich? – Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit

***Das Lächeln, das Du aussendest,
kehrt zu Dir zurück.***
Indische Weisheit

***Ein reiner starker Wille
ist allmächtig.***

Virekananda

Hähnchenfleisch-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

69 Chicken Curry ^g	<i>Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße</i>	11,90
70 Chicken Korma ^{g,h}	<i>Zartes Hähnchenfleisch in Mandel-Safran-Soße</i>	12,90
71 Chicken Sabzi ^g	<i>Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse</i>	12,90
72 Karahi Murgh ^g	<i>Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert</i>	12,90
73 Chicken Jalfrezi ^g	<i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili</i>	12,90
74 Chicken Vindaloo ^{g,l}	<i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf</i>	12,90
75 Butter Chicken ^g	<i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße</i>	12,90
76 Tandoori Chicken Masala ^{g,l}	<i>Zartes gegrilltes Hähnchenfleisch in Masalasoße</i>	13,50
77 Murgh Nilgiri ^g	<i>Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, pikant</i>	12,90
78 Chicken Saag ^g	<i>Zartes Hühnerfleisch in Spinatcreation, auf nordindischer Art zubereitet</i>	12,90
79 Mango Chicken ^{g,h}	<i>Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sahnesoße</i>	12,90
80 Chili Chicken ^g	<i>Zartes Hähnchenfleisch nach „Rajasthan-Art“ in süß-sauer Chilisoße, scharf</i>	12,90
250 Chicken Dal ^{g,h}	<i>Zartes Hähnchenfleisch in traditionellen würzigen Linsen</i>	12,90
252 Chicken Maharadscha ^{g,h}	<i>Zartes Hähnchenfleisch in milder, cremiger Erdnusssoße Verfeinert mit Mandeln und Pistazien</i>	13,90
254 Chooza Kabab ^h	<i>Zart mariniertes Hähnchenfilet gerillt mit Knoblauch in Käse-Sahnesoße</i>	13,50

**Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.
Indische Weisheit**

Inklusive-Preis in EURO

Enten-Spezialitäten

*Alle Entenspezialitäten werden mit gebratenem Entenbrustfilet zubereitet.
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis*

83 Battakh Saag	<i>g Zartes Entenbrustfilet in Spinatkreation</i>	13,90
269 Battakh Punjabi	<i>g Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in der Pfanne serviert</i>	14,90
85 Karahi Battakh	<i>g Zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert</i>	13,90
86 Battakh Khumb Wala	<i>g Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße</i>	14,90
87 Battakh Jalfrezi	<i>g Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili scharf</i>	13,90
88 Battakh Mango	<i>g Zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuss-Sahnesoße</i>	13,90
89 Battakh Alu Korma	<i>g Zartes Entenbrustfilet mit Mandeln-Safran-Sauce</i>	14,90
90 Battakh Vindaloo	<i>g,1 Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf</i>	13,90
257 Battakh Tikka	<i>g Gegrillte Entenbruststücke mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Honig</i>	14,90
262 Battakh Chili	<i>g,1 Zartes Entenbrustfilet in Süß-Sauer-Soße</i>	13,90
84 Battakh Sabji	<i>g Zartes Entenbrustfilet mit frischem gemischten Gemüse</i>	13,90

***Wenn Du auch zehntausend Felder hast, kannst
Du nur einen Becher Reis am Tag essen; wenn
auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht.***

Indische Weisheit

Inklusive-Preis in EURO

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

92 Lamb Curry	<i>Zartes Lammfleisch in würziger Currysoße</i>	12,90
93 Bhunna Ghosht	<i>Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße</i>	13,50
94 Mughlai Meat	<i>Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße</i>	13,90
95 Saag Ghosht	<i>Zartes Lammfleisch in Spinatcreation, auf nordindischer Art zubereitet</i>	12,90
96 Mutton Khumb Walag	<i>Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße</i>	13,50
97 Mutton Vindaloo	<i>Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer</i>	12,90
98 Karahi Ghosht	<i>Zartes gebratenes Lammfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert</i>	12,90
99 Mutton Nilgiri	<i>Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern, in orientalischer Soße mit Kokosmilch - pikant</i>	12,90
100 Dahi Ghosht	<i>Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Safransoße</i>	12,90
101 Lamm-Boti-Masala	<i>Zart gegrillte Lammfilet-Stücken in würziger Masala-Soße</i>	13,50
102 Mango Lamm	<i>Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße</i>	12,90
103 Lamm Sabzi	<i>Zartes Lammfleisch mit frischem gemischtem Gemüse in Currysoße</i>	12,90
268 Lamm Okra Curry	<i>Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten in Currysoße</i>	12,90
270 Lamm Jalfrezi	<i>Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, grünem Chili scharf</i>	12,90
258 Lamm Alu Korma	<i>Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Mandel-Safran-Soße</i>	13,90
251 Lamb Dal	<i>Zartes Lammfleisch in traditionellen würzigen Linsen</i>	12,90

***Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.***

***Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
Reich, wer ohne Schulden.***

Indische Weisheit

Inklusive-Preis in EURO

Thali-Spezialitäten

In Indien gibt es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedenen Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali – serviert werden. Wir servieren unsere Thalıs nach indischer Tradition mit Raita (Gurkenjoghurt), Salat und bestem Basmatireis.

- | | | |
|---|---|--------------|
| 137 Vegetable Thali _{g,h} | <i>Drei verschiedene Gemüsegerichte und einem Roti-Brot</i> | 14,90 |
| 138 Taj Mahal Thali _{g,h} | <i>Ein Hühnerfleisch-, ein Lammfleisch- und ein Gemüsegericht mit einem Nan-Brot serviert</i> | 15,90 |
| 142 Spezial Thali _{g,h} | <i>Ein Hühner-, ein Lamm-, ein Gemüse- und ein Fischgericht mit einem Nan</i> | 17,90 |
| <i>Unsere Thalıs für Zwei Personen</i> | | |
| 140 Vegetable Thali _{g,h} | <i>Mischung aus sechs verschiedenen Gemüsegerichten serviert mit Nan/</i> | 28,90 |
| 141 Taj Mahal Thali _{g,h} | <i>Ein Hühner-, ein Lamm-, ein Enten-, ein Rindfleisch und zwei vegetarische Gerichte mit Nan</i> | 29,90 |

Taj Mahal Royal Menü für 2 Personen

Vorspeisen

Zwei Dal Shorba_{g,h} *kräftige Linsensuppe nach nordindischer Art*

Großer gemischter Vorspeisenteller_{g,h} *Hühnchen, Fisch und Gemüse
gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl*

Zwei kleine gemischte Salate_g

Hauptgerichte

Taj Mahal Teller_{g,d} *gebratenes Hühnerbrust- und Lammfilet mit frischem Gemüse in würziger Sauce*

Sabzi Curry_g *frisches Gemüse in kräftiger Currysoße*

Serviert mit Basmatireis und einem frisch gebackenen Nanbrot_a

Nachtisch

Zweimal Mangocreme_g **mit Vanilleeis**_g

Inklusive-Preis in EURO

39,90 €

Rindfleisch-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

- | | | |
|---------------------------------------|--|--------------|
| 112 Beef Curry _g | <i>Zartes Rindfleisch in Currysoße</i> | 12,90 |
| 113 Beef Masala _{g,h} | <i>Zartes Rindfleisch in würziger Masalasoße</i> | 12,90 |
| 114 Beef Sabzi _{g,h} | <i>Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse in würziger Soße /</i> | 12,90 |
| 115 Beef Saag _g | <i>Zartes Rindfleisch in Spinatcreation</i> | 12,90 |
| 116 Beef Bhunna _g | <i>Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße /</i> | 12,90 |
| 117 Beef Vindaloo _g | <i>Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln in einer Spezialsoße aus Goa - sehr scharf</i> | 12,90 |
| 118 Mango Beef _g | <i>Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Mandel-Safran-Soße /</i> | 12,90 |

Kinderteller

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

- | | | |
|----------------------------------|---|-------------|
| 171 Menü 1 _{g,h} | <i>„Chicken Pakora“ Panierte Hühnchenbrustfiletstücken
mit Pommes und Ketchup +
kleine Mangocreme mit Vanilleeis</i> | 8,90 |
| 172 Menü 2 _{a,g} | <i>kleine Portion „Butter Chicken“ Hühnchenbrustfilet in Tomatencremesoße
mit Country - Potatoes + ein Gulab Jamun
gebackenes Quarkbällchen in Honigsirup</i> | 8,90 |
| 173 Menü 3 _{g,h} | <i>kleine Portion Mango Chicken Hühnchenbrustfilet in Mangocreme Soße
mit Reis + Vanilleeis mit Lychees</i> | 8,90 |

***Genieße die Freude,
die Dir zuteil war und trage das Leid,
das Dir zuteil war;
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.***

Mahabhar

Inklusive-Preis in EURO

Fisch-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

261 Fish Alu <i>d,,g</i>	<i>Seelachsfilet mit Kartoffeln in würziger Masalasoße</i>	12,90
123 Fish Curry <i>d,g</i>	<i>Seelachsfilet in würziger Currysoße</i>	12,90
124 Fish Masala <i>d,g,h</i>	<i>Seelachsfilet in Masalasoße</i>	12,90
125 Fish Jalfrezi <i>d,g</i>	<i>Gebrautes Seelachsfilet mit frischer Paprika und Zwiebeln in Soße - scharf</i>	12,90
126 Fish Bhunna <i>d,g</i>	<i>Gebrautes Seelachsfilet mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße</i>	12,90
127 Fisch Chili <i>d,g</i>	<i>Seelachsfilet in süß-sauer Chilisoße</i>	12,90
128 Fish Mango <i>d,g,h</i>	<i>Seelachsfilet in frischer Mango-Mandel-Safran-Soße</i>	12,90
129 Shrimps Curry <i>b,g</i>	<i>Krabben in würziger Currysoße</i>	12,90
130 Jheenga Curry <i>b,g</i>	<i>Riesengarnelen in würziger Currysoße</i>	16,90
131 Jheenga Chili <i>b,g</i>	<i>Riesengarnelen in süß-sauer Chilisoße</i>	16,90
132 Jheenga Masala <i>b,g</i>	<i>Riesengarnelen in Masalasoße</i>	16,90
133 Jheenga Khumb Wala <i>b,g</i>	<i>Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer Mandel-Sahnesoße</i>	16,90
134 Jheenga Mango <i>b,g</i>	<i>Riesengarnelen in frischer Mango-Mandel Safran-Soße</i>	16,90
135 Jheenga Jalfrezi <i>b,g</i>	<i>Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln - scharf</i>	16,90
139 Taj Mahal Seafood <i>b,g,d,h</i>	<i>Mischung aus verschiedenen Meeresfrüchten in fein würziger Soße in der Pfanne serviert</i>	16,90

Inklusive-Preis in EURO

Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem traditionellen Holzkohle-Lehmofen

150 Nana <i>Ovales Brot aus Hefeteig</i>	2,50
151 Butter-Nana _{a,g} <i>Hefeteigbrot mit Butter</i>	2,50
152 Rotia <i>Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread)</i>	2,50
153 Prantha _a <i>Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter</i>	2,50
154 Mint Prantha _a <i>Mehrschichtig Vollkornbrot gefüllt mit frischer Minze</i>	2,50
155 Vegetable Prantha _a <i>Gefüllt mit frischem Gemüse</i>	3,90
156 Paneer Kulcha _{a,g} <i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>	3,50
157 Lachs Kulcha _a <i>oder</i> Onion Kulcha _a <i>Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln</i>	3,50
158 Keema Nana _a <i>oder</i> Pashawari Nana _a <i>Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch oder Hühnerfleisch mit Rosinen</i>	3,70
159 Pappadh <i>Linsenwaffel mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen</i>	2,50
160 Adrak Kulcha _a <i>Hefeteigbrot gefüllt mit Ingwer</i>	3,20

Beilagen

145 Plain Dahi _g <i>Cremiger Naturjoghurt</i>	2,50
146 Alu Raita _g <i>Kartoffel-Joghurt mit Gewürzen</i>	4,50
147 Kheere Ka Raita _g <i>Gurken-Joghurt mit Gewürzen</i>	4,50
148 Pulao Rice _g <i>Gebatener Reis mit hausgemachtem Käse und Erbsen</i>	4,50
81 Basmatireis <i>Extraportion</i>	3,10

Inklusive-Preis in EURO

Nachspeisen

161 Vanilleeis mit heißen Himbeeren_g	4,90
162 Mango-Creme mit Vanilleeis_g	4,90
163 Lychees mit Vanilleeis_g	4,70
164 Gajar Halwa_g <i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen (warm)</i>	4,90
165 Kulfi_g <i>Gefrorene Honigmilch mit Maismehl Mandeln und Pistazien</i>	4,90
166 Gulab Jamun <i>(Zwei Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken (warm) /</i>	4,90

***Das Leben ist kein Problem,
das es zu lösen,
sondern eine Wirklichkeit,
die es zu erfahren gilt.***

Buddha

Inklusive-Preis in EURO

Getränkekarte

Aperitifs

418 Weinschorle <i>weiß/ rot/ rosé</i>	0,5l	5,50
311 Aperol Spritz <i>1,4 Aperol mit Prosecco gespritzt</i>	0,2l	5,50
312 Hugo <i>Prosecco, Minze, Holunderblüten – Sirup, Soda</i>	0,2l	5,50
313 Lillet Wild Berry <i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry</i>	0,2l	5,50
460 Ramazzotti Rosato <i>1 Ramazzotti Aperitivo Rosato , Schweppes Russian Wild Berry</i>	0,2l	5,90
310 Mangosekt	0,2l	3,90

Weißweine

412 Pinot Grigio I.G.T. <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona</i>	0,25l	4,90
„trocken - fruchtig - angenehm“, Italien	431	0,75l 17,90
414 Chardonnay DOC <i>Abf. Albert Bichot, Beaune</i>	0,25l	4,90
„trocken - rund - süffig“, Frankreich	432	0,75l 21,90
413 Lugana DOC <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona</i>	0,25l	5,90
„trocken - zarte Frucht“, Italien	434	0,75l 24,90
415 Sauvignon Blanc <i>Casa de Campo</i>	0,25l	5,80
„trocken - würzig - körperreich“, Chile	435	0,75l 17,50
416 Grover <i>„trocken - fruchtig“, Indien</i>	0,25l	6,20
	436	0,75l 23,90

Inklusive-Preis in EURO

Roséweine

419 Tiengener Rebtal		0,25l	4,90
<i>Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. - Ez. Abf. Badischer Winzerkeller</i>	438	0,75l	21,90
<i>„halbtrocken - vollmundig - reif“, Baden, Deutschland</i>			
417 Rosé de Loire A.C.		0,25l	5,30
<i>Cuvée reserve-Le Caves de la Loire, Brissac</i>	439	0,75l	21,90
<i>„fruchtig - frisch - trocken“, Loire, Frankreich</i>			

Rotweine

420 Montepulciano d'Abruzzo DOC		0,25l	4,90
<i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona</i>			
<i>„trocken - vollmundig - weich“, Italien</i>	443	0,75l	21,90
421 Chianti DOCG		0,25l	4,90
<i>Abf. Cantine Piccini</i>			
<i>„trocken - markant“, Toskana, Italien</i>			
422 Merlot IGT		0,25l	4,90
<i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona</i>			
<i>„trocken - frisch - fruchtig“, Venetien, Italien</i>	441	0,75l	15,50
423 Shiraz Cabernet Riverina		0,25l	5,20
<i>Abf. De Bortoli, Bilbul</i>			
<i>„fruchtig - würzig - leicht“, Australien</i>	442	0,75l	18,90
424 Zweigelt Blau		0,25l	4,90
<i>Erz. Abf. Weinbau Familie Salzl</i>			
<i>trocken - blumig - samtig - harmonisch“, Österreich</i>			
427 Grover		0,25l	6,20
<i>„trocken - fruchtig - mild“, Indien</i>	446	0,75l	22,50

Sekt

Fürst von Metternich	450	0,20 l	5,90
	451	0,75 l	19,90

Prosecco

Prosecco - Spurmante	452	0,20 l	5,90
	453	0,75 l	19,90

314 Helles <i>vom Fass</i>		0,50 l	3,60
321 Helles <i>alkoholfrei</i>		0,50 l	3,60
322 Radler		0,50 l	3,60
315 Premium Pils		0,33 l	2,90
316 Weißbier		0,50 l	3,60
317 Weißbier <i>dunkel</i>		0,50 l	3,60
318 Weißbier <i>leicht</i>		0,50 l	3,60
319 Weißbier <i>alkoholfrei</i>		0,50 l	3,60
323 Russ		0,50 l	3,60
320 Dunkel Export		0,50 l	3,60
324 King Fisher <i>(Indisches Bier / Flasche)</i>		0,33l	3,10

Inklusive-Preis in EURO

Longdrink

Alle Longdrinks 0,2 l mit 4cl Spirituose

299 Indischer Rum mit Mangosaft	5,90
303 Campari <i>Soda oder Orange</i>	5,90
309 Gordon Gin Tonic <i>Gordon`s Gin mit Schweppes Tonic</i>	5,90
302 Bombay Gin Tonic <i>Bambay Sapphire Gin mit Schweppes Tonic</i>	6,90

Cocktail

501 Coconut Kiss <i>,2,10,g Ananas, Kokossirup,Sahne,Grenadine</i> alkoholfrei	5,50
502 Fruit Kiss <i>10 hausgemachtes Himbeermus, Mango, Apfel, Bananensirup</i> alkoholfrei	5,50
503 Pina Colada <i>,g Myers`s Rum, Rum, Ananas, Kokossirup, Sahne</i>	5,50
504 Swimming Pool <i>Vodka, Rum, Blue Curaçao, Ananas, Kokossirup, Sahne</i>	5,50
605 Tequila Sunrise <i>,2,10 Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine</i>	5,50
506 Caipirinha <i>Cachaça, Lime, brauner Rohrzucker, Limetten</i>	5,50
507 Mojito <i>Bacardi, Zucker-Sirup, Lime, frische Minze, Limettensaft, Soda</i>	5,50
508 Raspberry Caipi <i>Vodka, Limetten, brauner Rohrzucker, hausgemachtes Himbeermus</i>	5,50

Liköre und Grappa

376 Baileys	4 cl	3,80
377 Grappa „Prime Uve“	2 cl	3,90
379 Indischer Mangolikör	2 cl	3,20
304 Martini <i>7 Bianc,</i>	5 cl	3,90
306 Martini <i>7 Rosso</i>	5 cl	3,90
305 Martini <i>7 Extra dry</i>	5 cl	3,90

Digestive

365 Ramazotti	4cl	3,90
366 Fernet Branca	4cl	3,90
367 Jägermeister	4cl	3,90
368 Averna	4cl	3,90

Spirituosen

371 Indischer Mangoschnaps	2 cl	2,90
372 Wodka Moskovskaya	2 cl	3,70
373 Williamsbirne	2 cl	3,50
374 Obstler	2 cl	3,70
380 Old Monk Rum (<i>aus Indien</i>)	2 cl	3,90

Whisky

384 Jack Daniels	4 cl	4,50
383 Johnnie Walker Red Label	4 cl	4,90
383 Johnnie Walker Black Label	4 cl	6,20
385 Chivas Regal	4 cl	6,20
386 Dimple Scotch Whisky	4 cl	6,90

Heiße Getränke

393 Tasse Kaffee	2,50
391 Cappuccino	2,60
392 Latte Macchiato	3,20
388 Espresso	2,30
389 Espresso Macchiato	2,10
390 Doppelter Espresso	2,90

Tee Spezialitäten

393 Chai - Indischer Haustee	<i>Tasse</i>	2,30
<i>Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung einer indischen Gewürzmischung mit Milch und Zucker</i>	394 <i>Kännchen</i>	4,50
396 Meßmer Darjeeling		4,50
398 Taj Mahal Tee <i>bester Schwarztee mit frischem Ingwer</i>		4,50
399 Meßmer Grüner Tee		4,50
397 Himalaya Tee		4,50
<i>Das Rezept kommt aus Kashmir am Fuße des Himalaya und ist sehr wohlriechend(Kräuter Tee)</i>		
400 Jasmin Tee		4,50

Lassi

Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk

325 Lassi süß	0,25 l	3,50
326 Lassi salzig	0,25 l	3,50
327 Mango Lassi	0,25 l	3,60
328 Maracuja Lassi	0,25 l	3,60
329 Bananen Lassi	0,25 l	3,60
330 Ananas Lassi	0,25 l	3,60
331 Kokos Lassi	0,25 l	3,60

Alkoholfreie Getränke

351 Tafelwasser <i>spritzig</i>		0,20 l	1,90
	350	0,40 l	2,60
352 San Pellegrino <i>medium</i>		0,25 l	2,90
	353	0,75 l	5,90
354 Acqua Panna <i>still</i>		0,25 l	2,90
	170	0,75 l	5,90
355 Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,2,8,9} ,		0,20 l	2,30
356 Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,2,8,9} ,		0,40 l	3,60
357 Fanta ^{1,2,8} Oder Sprite ²		0,20 l	2,30
358 Fanta ^{1,2,8} Oder Sprite ²		0,40 l	3,60
362 Schweppes <i>Bitter Lemon</i> ^{4,8} , <i>Tonic Water</i> ³ , <i>Ginger Ale</i> ¹		0,20 l	2,80
361 Spezi ^{1,2,8,9}		0,40 l	3,60
650 Hausgemachte Himbeer-Limonade		0,40 l	3,90
651 Holunderblütenschorle		0,40 l	3,90

1 = Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = Chininhaltig

4 = Geschmacksverstärker 8 = Milcheiweiß 9 = Koffein

10 = Azofarbstoff 11 = Süßungsmittel a = glutenhaltiges Getreide

b = Krebstiere c = Eierzeugniss d = Fischerzeugniss

e = Erdnüsse g = Milcherzeugniss h = Schalenfrüchte o = Weichtiere

Inklusive-Preis in EURO

Mittagsmenü

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.00 (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise Suppe oder Salat und besten Basmatireis

M 1 Dal Maharani _{h,g}	6,90
<i>Indische Linsen mit Butter zubereitet</i>	
M 2 Navratan Korma _g	6,90
<i>Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße</i>	
M 3 Saag Alu _g	6,90
<i>Kartoffeln in Spinatcreation</i>	
M 4 Mixed Vegetable _g	6,90
<i>Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt</i>	
M 5 Punjabi Chicken oder Lamm Curry _g	7,90
<i>Hühnchen- oder Lammfleisch in Currysoße, mittelscharf</i>	
M 6 Mango Chicken oder Mango Lamm _{g,h}	7,90
<i>Hühnchen- oder Lammfleisch in Mango-Safransoße</i>	
M 7 Chana Chicken _{g,h}	7,90
<i>Kichererbsen mit Hühnchen in würziger Currysoße</i>	
M 8 Chicken Sabzi _g	7,90
<i>Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse</i>	
M 9 Lamm Okra Curry _g	7,90
<i>Lammfleisch mit frischen Okraschoten</i>	
M 10 Achari Chicken oder Lamm _{i,g}	7,90
<i>Hühnchen- oder Lammfleisch in pikanter Soße</i>	
M 11 Beef Vindaloo _g	7,90
<i>Rindfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf</i>	
M 12 Beef Curry _g	7,90
<i>Rindfleisch in kräftiger Currysoße</i>	
M 13 Saag Paneer _g	7,90
<i>Spinatcreation mit hausgemachtem Käse</i>	
M 14 Fish Chili _{g,d}	7,90
<i>Fischfilet in süß-sauer Chilisoße</i>	
M 15 Fish Badami _{g,d}	7,90
<i>Fischfilet in Mandel- Safran-Soße</i>	
M 16 Duck Mango _{g,h}	7,90
<i>Gebratene Entenbrust in Mango-Safran-Soße</i>	
M 17 Chicken Tikka Masala _{g,l}	7,90
<i>Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße</i>	

Inklusive-Preis in EURO

M 18 Chicken Korma <u>oder</u> Lamb Korma_g	7,90
<i>Hähnchenbrüst <u>oder</u> Lammfilet in milder Kokosnuss-Mandel-Safran-Soße</i>	
M 19 Chicken Jalfrezi <u>oder</u> Lamb Jalfrezi_g	7,90
<i>Hähnchenbrust <u>oder</u> Lambfilet mit frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf</i>	
M 20 Vegetable Thali_g	9,90
<i>Mischung aus 3 verschiedenen Gemüsegerichten, serviert mit Raita, Salat und Papadam</i>	
M 21 Taj Mahal Thali_g	9,90
<i>Mischung aus 2 Fleischgerichten und einem vegetarischen Gericht mit Raita, Salat, Papadam</i>	
M 22 Tandoori Chicken Tikka_{g,1}	8,90
<i>Zartes mariniertes Hähnchenfleisch, gegrillt im Holzkohle-Lehmfen</i>	
M 23 Tandoori Malai Kabab_{g,1}	8,50
<i>Marinierter Hühnerfleischspieß mit würziger Soße</i>	
M 24 Tandoori Mixed Grill Platte_{g,1}	9,90
<i>Mischung aus verschiedenen Tandoori-Köstlichkeiten</i>	
M 25 Punjabi Fish Tikka_{g,1,d}	10,90
<i>Seelachsfilet im Tandoor gegrillt</i>	

Beilagen

M 26 Nan_a	2,50
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot aus Hefeteig</i>	
M 27 Lachsen Kulcha_a	3,50
<i>Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>	
M 29 Kheere Ka Raita_g	2,50
<i>Frischer Gurkenjoghurt mit Gewürzen</i>	

Nachspeise

M 30 Mangocreame mit Vanilleeis_g	4,50
--	-------------

***Wir wünschen unseren Gästen
einen Guten Appetit !***

Inklusive-Preis in EURO

Säfte

332	Mangosaft	0,3 L	3,50 €
333	Guavensaft	0,3 L	3,50 €
334	Maracujasaft	0,3 L	3,50 €
335	Lycheesaft	0,3 L	3,50 €
336	Ananassaft	0,3 L	3,50 €
337	Bananensaft	0,3 L	3,50 €
338	Johannisbeersaft	0,3 L	3,50 €
339	Orangensaft	0,3 L	3,50 €
340	Apfelsaft	0,3 L	3,50 €

Schorlen

341	Mangosaftschorle	0,4 L	3,60 €
342	Guavensaftschorle	0,4 L	3,60 €
343	Maracujasaftschorle	0,4 L	3,60 €
344	Lycheesaftschorle	0,4 L	3,60 €
345	Ananassaftschorle	0,4 L	3,60 €
346	Bananensaftschorle	0,4 L	3,60 €
347	Johannisbeersaftschorle	0,4 L	3,60 €
348	Orangensaftschorle	0,4 L	3,60 €
349	Apfelsaftschorle	0,4 L	3,60 €