



TM | IR

TAJ MAHAL

Traditionelles indisches Restaurant





HERZLICH WILLKOMMEN IM TAJ MAHAL

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der indischen Küche und entdecken Sie eine kulinarische Reise voller aromatischer Gewürze, authentischer Rezepte und unvergesslicher Geschmackserlebnisse. Im TAJ MAHAL verbinden wir traditionelle Kochkunst mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und viel Leidenschaft für gutes Essen.

Entdecken Sie die Vielfalt der nordindischen Küche – von köstlichen Tandoori-Spezialitäten und cremigen Currys bis hin zu duftenden Biryani-Gerichten und vegetarischen Köstlichkeiten. Unsere Gerichte vereinen traditionelle Gewürze und harmonische Aromen zu einem besonderen Genusserlebnis.

Auch Liebhaber vegetarischer Speisen kommen bei uns auf ihre Kosten. Abgerundet wird unser Angebot durch traditionelle indische Desserts, die Ihre Mahlzeit perfekt ergänzen.

Wir möchten Ihnen nicht nur köstliche Speisen servieren, sondern auch die Wärme und Herzlichkeit der indischen Gastfreundschaft näherbringen. Ob mit der Familie, mit Freunden oder bei einem besonderen Anlass – bei uns sollen Sie sich rundum wohlfühlen.

Wir freuen uns, Sie im TAJ MAHAL begrüßen zu dürfen, und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!

MITTAGSKARTE

TAJ MAHAL Business - Lunch Menü Montag bis Freitag außer Feiertag 11.³⁰ - 14.³⁰

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen besten Basmati Reis & wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN SPECIALTIES

M 1 Dal-Makhani ^{g h}	(schwarze Linsen, Kidney Bohnen mit spezial Gewürzen, zubereitet in Butter)	8,50 €
M 2 Channa Masala ^{g h}	(Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten & Ingwer)	8,90 €
M 3 Palak Paneer ^{g h}	(kräftige Gewürzmischung mit Spinat & hausgemachten Käse)	9,50 €
M 4 Paneer Masala ^{g h}	(hausgemachter Käse in Masala-Soße)	9,90 €
M 5 Sabzi Kofta ^{g h}	(Gemüsebällchen in würziger Curry-Soße)	9,90 €
M 6 Vegetable Mango ^h	(frisches gemischtes Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	9,90 €
M 7 Sabzi Punjabi ^h	(verschiedene Gemüsesorten in Curry-Soße)	9,90 €
M 8 Vegetable Jalfreezi	(gemischtes Gemüse zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, grünen Chili & Koriander) scharf 🌶️	9,90 €

HÄNCHENFLEISCH-GERICHTE

M 9 Mango Chicken ^{g h}	(zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße)	9,90 €
M10 Chicken Sabzi ^h	(zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse)	9,90 €
M11 Chicken Masala ^{g h}	(mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch in Mandel-Sahne-Soße), mild	9,90 €
M12 Butter Chicken ^{g h e}	(zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, eine sehr beliebte nordindische Spezialität)	9,90 €
M13 Karahi Murgh	(gebratenes Hühnerfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert)	9,90 €
M14 Punjabi Chicken Curry	(zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße) leicht scharf 🌶️	9,90 €

LAMMFLEISCH-GERICHTE

M15 Lamm Curry ^g	(zartes Lammfleisch in Curry-Soße)	10,90 €
M16 Saag Gosht ^{g h}	(gebratenes Lammfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art)	10,90 €
M17 Lamm Rogen Josh ^h	(Lamm in Curry-Soße) scharf 🌶️	10,90 €

FISCH-GERICHTE

M18 Fisch Masala ^{g h}	(marinierter, gegrillter Seelachs in Mandel-Sahne-Soße) mild	10,90 €
M19 Fisch Curry ^{g h}	(Seelachsfilet in Curry-Soße)	10,90 €

ENTEN-GERICHTE

M20 Ente Curry ^{g h}	(knusprige Ente in Curry-Soße)	11,50 €
M21 Ente Masala	(knusprige Ente in Masala-Soße)	11,50 €
M22 Ente Jalfreezi	(knusprige Ente mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili) scharf 🌶️	11,50 €

AUS DEM HOLZKOHLE-LEHMOFEN (TANDOOR)

M23 Chicken Tikka ^{g h}	(zart marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	11,90 €
M24 Haryali Malai Kebab ^g	(zartes Hühnerfleisch in Joghurt, mit Spinat, Minze, Koriander mariniert)	11,90 €
M25 Mixed Grill Platte ^{g 1}	(etwas von allen Tandoori-Köstlichkeit)	13,90 €

SALAT

M26 Kleiner gemischter Salat ^g	(mit Joghurtdressing)	4,60 €
M27 Salat Tonno ^{g d}	(gemischter Salat mit Thunfisch)	6,50 €
M28 Salat Indisch ^{g h}	(gemischter Salat mit gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Mais, Gurken und Tomaten)	7,60 €

BEILAGEN

M29 Nan ¹	(ovales Brot aus Hefeteig)	2,50 €
M30 Lachsen Kulcha ^a	(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	3,50 €
M31 Butter Nan ^a	(ovales Brot aus Hefeteig mit Butter)	3,00 €
M32 Kheere Ka Raita ^g	(Gurken-Joghurt)	3,50 €

SUPPE / SOUPS

1 Dal-Shorba ^{g h} (indische Linsensuppe mit gelben Linsen / <i>Indian Lentil Soup</i>)	5,50 €
2 Sabzi-Shorba ^{4 g i} (indische Gemüse-Suppe / <i>Indian vegetable Soup</i>)	5,50 €
3 Lachs-Shorba ^{4 g i} (indische Knoblauch-Suppe / <i>Indian garlic Soup</i>)	5,90 €
4 Chicken-Shorba ^{4 g i} (indische Hühnerfleisch-Suppe / <i>Indian chicken Soup</i>)	5,90 €
5 Mulligatawny-Suppe ^g (mit indischen gelben Linsen und feinem Hühnerfleisch / <i>with indian lentils and tender chicken Soup</i>)	5,90 €
6 Kokos-Tomaten-Suppe ^{g h} mit Kokosmilch, Tomaten nach indischer Art / <i>with coconutmilk, tomatoes, indian art</i>)	6,10 €

WARMER VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

All warm appetizers are served with 3 different dips.

7 Vegetable-Pakora ^h (frittiertes Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel / <i>fresh mixed vegetable</i>)	5,60 €
8 Onion-Bhaji ^h (frittierte Zwiebelringe im Kichererbsen-Teigmantel / <i>spicy onion rings deep-fried</i>)	5,90 €
9 Paneer-Pakora ^{g i h} (frittierter hausgemachter Käse im Kichererbsen-Teigmantel / <i>fresh homemade cheese</i>)	6,50 €
10 Chicken-Pakora ^{4h} (zart frittiertes Hühnerfleisch im Kichererbsen-Teigmantel / <i>tender chicken</i>)	6,50 €
11 Chili-Chicken-Dry ^{g h} (nordindische Hühnerfleisch-Spezialität scharf / <i>north indian chicken specialty, hot</i>) 	6,50 €
12 Paneer Chili ^h (nordindische Käse-Spezialität scharf / <i>nord indian homemade cheese specialty, hot</i>) 	6,90 €
13 Vegetable-Samosa ^a (hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, frittiert / <i>2 pastries fried with fresh vegetable</i>)	6,50 €
14 Fisch-Pakora ^h (zarte Fischfiletstücke im Kichererbsen-Teigmantel frittiert / <i>tender polack filet</i>)	6,50 €

WARMER VORSPEISEN / WARM APPETIZERS (für 2 Personen)

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

All warm appetizers are served with 3 different dips.

15 Gemischte Pakora-Platte ^{g h} (verschiedenes Gemüse, Hähnchen, hausgemachter Käse und Samosa / <i>mixed vegetable chicken homemade cheese</i>)	11,90 €
16 Tandoori-Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen ^{g h a} (Verschiedene Fleisch Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofofen, mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen / <i>Varios meat delicacies out of the Tandoor clay-oven, marinated in yogurt, saffron and fine spices</i>)	13,90 €

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZER

17 Pappad ^h (4 hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen / <i>4 pieces of wafer-thin lentils waffles with 3 different delicious dips</i>)	2,90 €
18 Murgh-Chat ^h (Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurke und Kichererbsen / <i>chicken with tomatoes, onions sweet peppers, chickpeas and cucumber</i>)	5,90 €
19 Krabben-Cocktail Bombay ^{4 d g h} (Shrimps cocktail)	6,90 €
20 Pani Puri ^{a 1} (fritierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen und Koriander. Serviert mit Koriander-Minz-Sauce / <i>Deep friert balla with Spicy potatoes, lentils, Chickpeas and coriander, Served with coriander and mint sauce</i>)	5,90 €

FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRISPY SALADS

21 Kleiner gemischter Salat ^g (gemischter Salat mit Joghurt-Dressing auf Wunsch mit Essig und Öl / <i>mixed salad with yogurt dressing with oil & vinegar</i>)	5,10 €
22 Cucumber Salat (indischer Salat mit fein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kräuter / <i>Cucumber salad, indian style</i>)	6,10 €
23 Tonno Salat ^{g d} (gemischter Salat mit Thunfisch und Ei mit Joghurt-Dressing auf Wunsch mit Essig, Öl und dazu Nan / <i>mixed salad with tuna and egg with yogurt-dressing with oil & vinegar</i>)	7,10 €
24 Indischer Spezial Salat ^{g h} (mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Paprika, Kichererbsen, gegrilltes Hühnerfleisch / <i>with icebergsalat, cucumber, tomato, onion, pepers, Chick peas, grilled Chicken from the Tandoor</i>)	8,50 €

GRILL SPEZIALITÄTEN / TANDOORI-KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

30 Vegetable Tandoori ^{1 g}	14,90 €
(hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt / <i>homemade cheese, cauliflower, tomatoes, courgettes, zucchini, aubergines, peppers, onions in yogurt and spices, grilled on the spit</i>)	
31 Tandoori-Chicken-Legs ^g	14,90 €
(Hähnchenschenkel mariniert, nach einem berühmten „nordindischen Rezept“ / <i>marinated homemade cheese, tomatoes, onions, peppers, grilled</i>)	
32 Murgh-Tikka ^{1 g}	15,90 €
(zarte marinierte Hühnerbruststücke, gegrillt / <i>tender marinated fillet of chicken, grilled</i>)	
33 Haryali Murgh ^{1 g}	16,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage / <i>tender chicken marinated in yogurt with spinach, mint and coriander, with side dish</i>)	
34 Mutton-Tikka ^{1 g}	17,10 €
(zart gegrillte Lammfiletstücke mariniert in Joghurt, Knoblauch und Ingwer / <i>grilled lamb fillet pieces marinated in yogurt with garlic and ginger</i>)	
35 Achari-Chicken-Tikka ^g	16,50 €
(zartes Hähnchenfleisch mariniert und serviert mit frischem knackigen Gemüse, pikant / <i>tender chicken marinated and served with fresh crunchy vegetables, spicy</i>)	
36 Fisch-Tikka ^{1 g}	17,50 €
(frisches Fischfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt / <i>fresh fish fillet marinated in yogurt and spices, crispy grilled</i>)	
37 Jheenga-Tandoori ^g	22,50 €
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>king prawns in spices yogurt and inserted, crispy grilled</i>)	
38 Spezial-Mix-Grill-Platte ^{g d}	19,90 €
(etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>a combination of various Tandoori delicacies</i>)	

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

All dishes served with high-quality Basmati rice

SPEZIALITÄTEN MIT HUHN / SPECIALITIES WITH CHICKEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

All dishes served with high-quality Basmati rice

40 Mango Chicken ^{g h}	14,90 €
(zartes Hähnchenfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße / <i>tender chicken in mango-safran-cashewnut-sauce</i>)	
41 Chicken Korma oder Badam Pasanda ^{g h}	14,90 €
(zartes Hähnchenfleisch in Kokos-Sahne-Soße / <i>tender chicken in coconut-cream-sauce</i>)	
42 Punjabi-Chicken-Curry ^g	14,90 €
(zartes Hähnchenfleisch in nordindischer Curry-Soße / <i>tender chicken in North Indian currysauce</i>)	
43 Butter-Chicken ^g	14,90 €
(zart gegrilltes Tandoori-Chicken in Butter-Tomaten-Soße – eine sehr beliebte Nordindische Spezialität, mild / <i>tender grilled chicken in butter tomato sauce - a very famous North Indian delicacy, mild</i>)	
44 Chicken Tikka Masala ^{g h}	15,10 €
(mariniertes gegrilltes Hähnchenfleisch in Masala-Soße / <i>marinated grilled chicken in masala-sauce</i>)	
45 Chicken Tikka Jalfrezi ^g	15,10 €
(zart mariniertes, gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Chili, scharf /  <i>tender marinated, grilled chicken with onions, tomatoes, sweet peppers and chili, hot</i>)	
46 Chili-Chicken ^g	15,10 €
(zartes Hähnchenfleisch nach berühmter „nordindischer Art“, scharf /  <i>tender chicken by famous North Indian style, hot</i>)	
47 Chicken-Jaipur ^{g h}	15,10 €
(zartes Hähnchenfleisch mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss, Rosinen, sehr fein gewürzt / <i>tender chicken in creamy sauce with sesame seeds, cashew nut, garnished with coconut and raisins</i>)	
48 Chicken-Palak ^g	14,90 €
(zartes Hähnchenfleisch in würzigem Spinat / <i>tender chicken in spinacy spinach</i>)	
49 Chicken-Vindaloo ^g	14,90 €
(zartes Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf /  <i>tender chicken in special blend of spices from Goa, hot</i>)	
50 Chicken-Bhunna ^g	15,40 €
(zartes Hähnchenfleisch in Curry-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer / <i>tender chicken in curry sauce with onions, garlic and ginger</i>)	
51 Karahi-Chicken ^g	15,40 €
(zartes Hähnchenfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / <i>tender chicken in curry sauce, served in a pan</i>)	
52 Murgh-Nilgiri	15,40 €
(zartes Hähnchenfleisch mit Korianderblätter, in einer orientalischen Kräuter-Soße, mit Spinat, grünem Chili und Minze, mit Kokosmilch verfeinert / <i>refined tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with spinach, green chili and mint, with coconut milk</i>)	
53 Chicken-do-Piazza	15,40 €
(zartes Hähnchenfleisch mit pürierten Tomaten, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, gegrillten Zwiebeln, Paprika, in einer delikaten Soße / <i>tender chicken with mashed tomatoes, garlic, various spices, grilled onions, peppers, in a delicate sauce</i>)	
54 Taj-Teller	18,50 €
(gebratenes Hähnchen- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, mit Reis und Nan, mild / <i>fried chicken and lamb with fresh vegetables, served with rice and nan</i>)	

SPEZIALITÄTEN MIT LAMM / SPECIALITIES WITH LAMB

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

All dishes served with high-quality Basmati rice

60 Mango Lamm ^{g h}	16,90 €
(zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße / <i>tender lamb in mango-safran-cashewnut-sauce</i>)	
61 Mutton Curry ^g	16,90 €
(zartes Lammfleisch in Curry-Soße / <i>tender lamb in curry-sauce</i>)	
62 Rogan Josh ^g	15,90 €
(zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße, pikant / <i>tender lamb in Rogan curry-sauce</i>)	
63 Mutton-Vindaloo ^{1 g}	16,90 €
(zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa scharf / <i>tender lamb with special Spices from Goa, hot</i>) 	
64 Mutton-Jalfrezi ^g	16,90 €
(zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Chili scharf /  <i>tender lamb with onions, tomatoes, sweet peppers & chili, hot</i>)	
65 Dhai-Ghosht ^{g h}	16,90 €
(zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / <i>tender lamb in curry yogurt and almond sauce</i>)	
66 Mutton-Khumb-Wala ^{g h}	16,90 €
(zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße / <i>tender lamb with fresh mushrooms, garlic, ginger in almond saffron sauce</i>)	
67 Mutton-Kashmiri ^{1 g}	16,90 €
(gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch scharf /  <i>roasted lamb with onions, ginger & garlic, hot</i>)	
68 Mutton-do-Piazza ^g	16,90 €
(zartes Lammfleisch mit pürierten Tomaten, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, gegrillten Zwiebeln, Paprika, in einer delikaten Soße / <i>tender lamb with mashed tomatoes, garlic, various spices, grilled onions, peppers, in a delicate sauce</i>)	
69 Mutton-Nilgiri ^{g h}	15,90 €
(zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, in einer orientalischen Kräuter-Soße mit Spinat, grünem Chili und Minze, mit Kokosmilch verfeinert / <i>tender lamb with coriander leaves, in an oriental herb sauce with spinach, green chili and mint, with coconut milk refined</i>)	
70 Karahi-Ghosht ^{g h}	17,90 €
(zartes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / <i>tender lamb in curry-sauce, served in a pan</i>)	

SPEZIALITÄTEN MIT ENTE / SPECIALITIES WITH DUCK

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

All dishes served with high-quality Basmati rice

- | | |
|---|---------|
| 71 Ente-Mango ^{g h} | 17,90 € |
| (knusprige Ente in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
<i>crispy duck in mango-saffron-cashew-nut-sauce</i>) | |
| 72 Ente-Curry ^g | 17,90 € |
| (knusprige Ente in Curry-Soße / <i>crispy duck in curry sauce</i>) | |
| 73 Ente-Jalfrezi | 17,90 € |
| (knusprige Ente mit Zwiebeln, Tomaten und Chili, scharf / 🌶️
<i>crispy duck with onions, tomatoes & chili, hot</i>) | |
| 74 Ente-Karahi | 18,50 € |
| (knusprige Ente mit verschiedenen Gemüse in kräftiger Soße /
<i>crispy duck with mixed vegetables in a spicy sauce</i>) | |
| 75 Ente-Kashmiri-Masala | 17,90 € |
| (knusprige Ente mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander, scharf / 🌶️
<i>crispy duck with onions, ginger, garlic and fresh coriander, hot</i>) | |
| 76 Ente-Vindaloo ^{1 g} | 17,90 € |
| (knusprige Ente mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf / 🌶️
<i>crispy duck with special spices from Goa, hot</i>) | |
| 77 Ente-Spezial ^g | 20,50 € |
| (knusprige Ente mit Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini in Masala-Soße /
<i>crispy duck with broccoli, mushrooms, peppers, zucchini in masala sauce</i>) | |



SPEZIALITÄTEN MIT FISCH / SPECIALITIES WITH FISH

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

All dishes served with high-quality Basmati rice

80 Fisch Curry ^g	15,50 €
(Seelachsfilet in Curry-Soße / <i>Coalfishfillet in curry sauce</i>)	
81 Fisch-Masala ^{g h}	16,90 €
(Seelachsfilet nach „ostindischer Art“ zubereitet / <i>Coalfishfillet "East-Indian-style"</i>)	
82 Fisch-Chili	16,90 €
(Seelachsfilet in Chili-Soße, scharf / <i>Coalfishfillet in chili-sauce, hot</i>) 🌶️	
83 Fisch-Madras	16,90 €
(Seelachsfilet mit Kokos, Ingwer, Knoblauch, Tomaten in würziger Soße / <i>Coalfishfillet with coconut, ginger, garlic, tomatoes in spicy sauce</i>)	
84 Jheenga-Vindaloo ^g	18,90 €
(ausgelöste Riesengarnelen mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf / 🌶️ <i>peeled king prawns in special blend of spices from Goa, hot</i>)	
85 Jheenga-Masala ^{g h}	18,90 €
(ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / <i>peeled king prawns in spicy masala-sauce</i>)	
86 Jheenga-Khumb-Wala ^h	19,50 €
(ausgelöste Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / <i>peeled king prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron-sauce</i>)	
87 Jheenga-Mango ^{1 h}	19,10 €
(ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / <i>peeled king prawns in mango-saffron-sauce</i>)	
88 Jheenga-Karahi ^{g h}	19,90 €
(ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / <i>peeled king prawns in curry sauce, served in a pan</i>)	

*Alle Menschen sind eins. Was sie unterscheidet,
ist der Name, den man ihnen gibt.*

Indische Weisheit.

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN SPECIALITIES

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

All dishes served with high-quality Basmati rice

90 Dal-Makhani ^{g h}	(schwarze Linsen, Kidney Bohnen mit spezial Gewürzen, zubereitet in Butter <i>/ black lentils Kidney beans, with special spices, prepared with butter</i>)	13,50 €
91 Channa-Masala ^{g h}	(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / <i>Chick peas in curry with fresh tomaten and ginger</i>)	13,50 €
92 Palak-Paneer ^{g h}	(hausgemachter Käse in kräftig gewürztem Spinat / <i>Homemade cheese in spicy spinach</i>)	13,90 €
93 Punjabi-Bhindi-Masala	(frisches indisches Okragemüse in kräftiger Soße / <i>Fresh Okra in spicy sauce</i>)	13,90 €
94 Sabzi Kofta ^{g h}	(Gemüsebällchen in würziger Curry-Soße / <i>Vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i>)	14,50 €
95 Punjabi-Sabzi	(gemischtes frisches Gemüse nach „indischer Art“ / <i>Mixed fresh vegetables "Indian style"</i>)	14,50 €
96 Vegetable-Jalfrezi	(gemischtes Gemüse, gebratene Paprika und Zwiebeln mit frischem Koriander, scharf /  <i>Mixed vegetables, fried peppers and onions with fresh coriander, hot</i>)	14,50 €
97 Dam-Aloo-Kashmiri ^{g h}	(Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse in leckerem Curry mit Mandeln / <i>Potatoes stuffed with homemade cheese in delicious curry with almonds</i>)	14,10 €
98 Malai-Kofta ^{g h}	(Gemüsebällchen mit Käse in Mandelsahne-Soße / <i>Vegetable dumplings with cheese in a creamy almond sauce</i>)	14,50 €
99 Shahi Paneer ^{g h}	(hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt / <i>Homemade cheese, prepared in butter-tomato cream sauce, fine seasoned</i>)	14,90 €
100 Shahi Baingan ^{g h}	(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / <i>Aubergines with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoned</i>)	14,90 €
101 Karahi Paneer ^{g h}	(frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / <i>Fresh fried homemade cheese in curry sauce, served in pan</i>)	15,10 €
102 Vegetable Mango ^h	(frisches gemischtes Gemüse in Mongo-Safran-Cashewnuss-Soße / <i>fresh mixed vegetables in mango-saffron-cashew nut Sauce</i>)	14,50 €

BIRYANI-REIS-SPEZIALITÄTEN / RICE DISHES

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nord-Indien zubereitet.

All these delicious dishes are served with fired Basmati rice from North India.

- | | |
|---|---------|
| 110 Vegetable-Biryani ^{g h} | 13,50 € |
| (mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen / <i>with a variety of fresh vegetables</i>) | |
| 111 Chicken-Biryani ^{g h} | 14,90 € |
| (mit Hühnerfleisch, Mandeln und Rosinen / <i>with tender chicken, almonds and raisins</i>) | |
| 112 Mutton-Biryani ^{g h} | 16,50 € |
| (mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen / <i>with lamb chicken, almonds and raisins</i>) | |
| 113 Jheenga-Biryani ^{g h} | 18,50 € |
| (mit ausgelösten Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen / <i>with peeled king prawns almonds and raisins</i>) | |

THALIS SINGLE

Verschiedene Gerichte auf einer Platte / *different dishes on a plate*

(Die Auswahl der Gerichte erfolgt durch den Chef-Koch, lassen Sie sich überraschen. /

The selection of dishes made by the chef, you will be surprised)

- | | |
|---|---------|
| 120 Vegetable Thali ^{g h} | 20,90 € |
| (3 verschiedene Gemüse-Gerichte, mit Raita, Salat und Basmati-Reis /
<i>3 different vegetable dishes, with raita, salad, pappad and basmati rice</i>) | |
| 121 Spezial-Thali ^{g h} | 24,90 € |
| (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, mit Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
<i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, with raita, salad, pappad, nan and basmati rice</i>) | |

THALIS FÜR 2 PERSONEN

Verschiedene Gerichte auf einer Platte / *different dishes on a plate*

(Die Auswahl der Gerichte erfolgt durch den Chef-Koch, lassen Sie sich überraschen. /

The selection of dishes made by the chef, you will be surprised)

- | | |
|--|---------|
| 122 Vegetable-Thali ^{g h} | 39,90 € |
| (6 verschiedene Gemüse-Gerichte, mit Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
<i>with a variety of 6 vegetable dishes, with raita, salad, pappad, nan and basmati rice</i>) | |
| 123 Spezial-Thali ^{g h} | 48,90 € |
| (4 verschiedene Fleisch-Gerichte, 2 verschiedene Gemüse-Gerichte mit Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
<i>with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes, with raita, salad, pappad, nan and basmati rice</i>) | |

BEILAGEN / SIDE DISHES

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

Recommendes as side dish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

124 Plane Dhai ^g	3,00 €
(einfacher Joghurt / <i>Plain yogurt</i>)	
125 Kheere Ka Raita ^g	4,50 €
(Gurken-Joghurt mit indischer Gewürzmischung / <i>Cucumber yogurt</i>)	
126 Portion Basmati-Reis ^{g h}	4,90 €

TANDORI-BROT SPEZIALITÄTEN / TANDOORI BREADS SPECIALS

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem indischen Tandoor Ofen

Flat bread baked fresh on the indian tandoor oven.

127 Tandoori-Roti ^a	3,00 €
(flaches Vollkornfladenbrot / <i>Flat wholemeal bread</i>)	
128 Tandoori-Nan ¹	3,10 €
(ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>)	
129 Tandoori-Butter Nan ^a	3,50 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / <i>raised bread with butter</i>)	
130 Mint-Prantha ^a	3,90 €
(Vollkornfladenbrot gefüllt mit frischer Minze / <i>filled with fresh mint</i>)	
131 Tandoori-Onion-Kulcha ^a	3,90 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / <i>raised bread filled with onions</i>)	
132 Tandoori-Lachsan-Kulcha ^a	3,90 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / <i>raised breads filled with garlic</i>)	
133 Tandoor-Ingwer-Kulcha ^a	3,90 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit Ingwer / <i>raised bread filled with ginger</i>)	
134 Bhatura ^a	3,50 €
(Frittiertes und aufgeblasenes Brot aus Weizenmehl / <i>Deep fried and puffed bread made from wheat flour</i>)	
135 Peshawari-Nan ^a	4,90 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten / <i>bread filled with delicious dried fruit</i>)	
136 Tandoori-Aloo-Prantha ^a	5,50 €
(Vollkornfladenbrot gefüllt mit Kartoffeln / <i>Parantha stuffed with potatoes</i>)	
137 Tandoori-Paneer-Kulcha ^{a g}	5,50 €
(Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>raised bread filled with homemade cheese</i>)	



Kinderspeisekarte / Kids-Menue

Kleinspeisen für unsere Kleinen bis 12 Jahre / Little Menue for children under 12 years

Wir servieren die Gerichte nach Wahl mit Basmati-Reis /

All this dishes served with Basmati rice

K1 Sally-Bolly Korma ^{g h}	7,90 €
(Hühnerbrustflet in Kokos-Sahne-Soße / <i>Chicken in coconut-cream-sauce</i>)	
K2 Mogli Mango ^{g h}	7,90 €
(Hühnerbrustflet in Mango-Soße / <i>Chicken in Mango-sauce</i>)	
K3 Bagheera Butter Chicken ^{g h}	7,90 €
(Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten Soße / <i>Chicken pieces in butter tomato sauce</i>)	
K4 Aladin Tika ^{g h}	8,50 €
(marinierte Hühnchenstücke / <i>marinated chicken pieces</i>)	
K5 Chicken Nuggets ^a	4,90 €
(mit Pommes / <i>with French fries</i>)	

Nachspeise

K11 Vanilla Eis ^g (Valilla Eis / <i>Vanilla ice cream</i>)	3,50 €
K12 Schocko Eis ^g (Schocko Eis / <i>Chocko ice cream</i>)	3,50 €

Für unsere kleinen Gäste nur das Beste !!! / *For our little guests only the best !!!*

NACHSPEISEN / DESSERTS

- | | |
|---|--------|
| 140 Mango-Cream mit Vanilleeis ^g | 5,50 € |
| <i>(Mangocream with vanilla ice cream)</i> | |
| 141 Firni ^{g h} | 5,50 € |
| <i>(Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen /
Ice cream dessert made from milk with almonds, pistachios and nuts)</i> | |
| 142 Gulab-Jamun ^{g h} | 5,50 € |
| <i>(Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken /
Dumplings made of milk and cheese, baked in honey)</i> | |
| 143 Indisches Vanilla Nut-Ice-cream ^{g h} | 6,50 € |
| <i>(Vanille mit gerösteten Cashewnüssen in Honig /
Vanilla with roasted cashew nuts in honey)</i> | |
| 144 Matka-Kulfi ^{g h} | 5,90 € |
| <i>(süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien /
Ice cream dessert made from milk with almonds, pistachios)</i> | |
| 145 Pista-Kulfi ^{g h} | 3,90 € |
| <i>(süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, pistazien und Kokosnuss-Raspeln /
Ice cream dessert made from milk with almonds, pistachios and delicated coconut)</i> | |
| 146 Mango-Kulfi ^{g h} | 3,90 € |
| <i>(süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Mango und Kokosnuss-Raspeln /
Ice cream dessert made from milk with almonds, mango and delicated coconut)</i> | |



Gulab Jamun



Matka-Kulfi

INDISCHE JOGHURT-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE MIT EXOTISCHEM GESCHMACK

REFRESHING INDIAN YOGURT DRINKS WITH EXOTIC FLAVOUR

	0,2 l	0,4 l
300 Salziges Lassi ^g (salty)	3,90 €	5,50 €
301 Süßes Lassi ^g (sweet)	3,90 €	5,50 €
302 Mango-Lassi ^g	3,90 €	5,50 €
303 Maracuja-Lassi ^g	3,90 €	5,50 €
304 Kokos-Lassi ^g	3,90 €	5,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

320 Tafelwasser aus der Mozart-Quelle (mit Kohlensäure) im Glas		0,4 l	3,00 €
	0,25 l	0,5 l	0,75 l
321 Adelholzner Mineralwasser aus der Vulkaneifel Medium (prickelnd) in der Flasche / Naturell (still)	3,10 €	4,90 €	5,90 €

*Der Wissende weiß und erkundigt sich, aber der Unwissende weiß nicht einmal,
wonach er sich erkundigen soll.*

Indische Weisheit.

SOFT-DRINKS

	0,25 l	0,2 l	0,33 l	0,4 l
322 Spezi Cola Orange das Original ^{1 3}		2,50 €		4,00 €
323 Coca-Cola ^{1 3}			3,80 €	
324 Coca-Cola Light ^{1 3 9}			3,80 €	
325 Fanta ^{1 3}			3,80 €	
326 Bitter Lemon ^{3 10}	2,60 €			
327 Tonic Water ^{3 10}	2,60 €			
328 Ginger-Ale ^{3 10}	2,60 €			
328a Sprite ^{1 3}			3,80 €	

SÄFTE / NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
329 Apfelsaft <i>(Apple)</i>	2,80 €	4,50 €
330 Orangensaft <i>(Orange)</i>	2,80 €	4,50 €
331 Johannisbeer <i>(Currant)</i>	2,80 €	4,50 €
332 Rhabarber <i>(Rhubarb)</i>	2,80 €	4,50 €

INDISCHE SÄFTE / NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
333 Mango	2,80 €	4,50 €
334 Lychee	2,80 €	4,50 €
335 Guaven <i>(Guava)</i>	2,80 €	4,50 €
336 Maracuja <i>(passion fruit)</i>	2,80 €	4,50 €

SAFTSCHORLEN

	0,2 l	0,4 l
337 Apfelsaftschorle <i>(Apple)</i>	2,60 €	4,10 €
338 Orangensaftschorle <i>(Orange)</i>	2,60 €	4,10 €
339 Johannisbeerschorle <i>(Currant)</i>	2,60 €	4,10 €
340 Holunderblütenschorle <i>(Elderflower)</i>	2,60 €	4,10 €
341 Mangoschorle	2,60 €	4,10 €
342 Lycheeschorle	2,60 €	4,10 €
343 Rhabarberschorle <i>(Rhubarb)</i>	2,60 €	4,10 €
344 Guavenschorle <i>(Guava)</i>	2,60 €	4,10 €
345 Maracujaschorle <i>(passion fruit)</i>	2,60 €	4,10 €

BIERE

	0,33 l	0,3 l	0,50 l
350 Fürstenberg Pilsener (Flasche) (Pilsner, bottle) ^a Gerste	3,50 €		
351 Paulaner Münchener Hell vom Fass (Export Beer on draught) ^a Gerste		3,50 €	4,50 €
352 Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb vom Fass ^a Weizen		3,50 €	4,50 €
353 Paulaner Münchener Hell Alkoholfrei (Flasche) ^a Weizen			4,50 €
354 Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei (Flasche) ^a Weizen			4,50 €
355 Paulaner Isar Weiße (leichtes Weißbier) (Flasche) ^a Weizen			4,50 €
356 Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel (Flasche) ^a Gerste			4,50 €
357 Paulaner Ur-Dunkel (Flasche) ^a Gerste			4,50 €
358 Radler (Helles Bier, Zitronenlimonade) ^a Gerste			4,50 €
359 Russ (Weissbier, Zitronenlimonade) ^a Gerste			4,50 €
360 Cola-Weizen (Weissbier, Coca-Cola) ^{1,9,a} Weizen			4,50 €

SPEZIAL BIER AUS INDIEN

	0,33 l
361 King Fisher (Flasche) ^a Gerste	4,10 €



TEE-SPEZIALITÄTEN / TEA-SPECIALS

- 365 Tasse Chai – Indischer Haustee** (Cup of Chai-Indian House Tea) ^{8, 9, 11, g} **2,90 €**
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung,
aus indischem Schwarztee mit grünem Kardamom, Nelken, Ingwer und Milch verfeinert
/ Our combination of Indian mixed spices will fascinate you when drinking this tea)
Ein Kännchen nach Wahl / *A Pot of Tea According to your Selection*
- 366 Ein Kännchen Haustee** (House Tea) **5,90 €**
(indischer Schwarztee mit grünem Kardamom, Nelken, Ingwer und Milch verfeinert)
- 367 Grüner Tee / Green Tea** **5,10 €**
(Indischer grüner Tee / *Indian green tea*)
Fruchtig milder Grüntee aus Indien mit mildem Charakter
- 368 Jasmintee / Jasmin Tea** **5,50 €**
(Indischer Jasmin Tee / *Indian jasmine tea*)
Duftig-leichtes Aroma, mit dem typischen blumigen Jasmingeschmack
- 369 Assam Tee** **5,10 €**
Kräftiger Tee aus dem Nordosten Indiens. Mit würzig-malzigem Aroma und leicht süßlichem Abgang
- 370 Ingwertee mit Zitrone** (*Ginger Tea with Lemon*) **5,50 €**
Der scharfe Geschmack von Ingwer ist belebend, erwärmend
und inspirierend. Die Zitronennote verleiht einen erfrischenden, vitalisierenden Geschmack.
- 371 Pfefferminztee mit Zitrone** (*Peppermint with Lemon*) **5,10 €**
Ein köstlicher und erfrischender Minztee für ein belebendes Bauchgefühl

HEISSE GETRÄNKE AUS ITALIEN

- 372 Espresso** Tasse **2,90 €**
- 373 Kaffee** (*Cup of Coffee*) Tasse **3,60 €**
- 374 Cappuccino** ^{8 9 g} (*Cup of Cappuccino*) Tasse **3,90 €**
- 375 Milchkaffee** ^{8 9 g} (*Cup of white coffee*) Tasse **3,90 €**
- 376 Doppelter Espresso** Tasse **4,00 €**

*Ist eine Sache geschehen dann rede nicht darüber, es ist schwer, verschüttetes
Wasser wieder zu sammeln.*

Indische Weisheit.

WEISSWEINE / WHITE WINES

		Herkunft	0,2 l	0,5 l	0,75 l
400 Riesling classic QbA	Vier Jahreszeiten trocken, strohgelb, Duft erinnernd an Zitrusfrucht, harmonisch, spritzig, frisch	Deutschland Germany Pfalz	6,00 €		20,50 €
401 Grüner Veltiner, Qualitätswein	Weingut Hugl trocken, leicht, frisch, würzig, fruchtig pikant	Österreich Austria Venetien	6,00 €		20,50 €
402 Lugana DOP	Visconti SRL delikat, langanhaltend, mit reinem Duft nach Wildkräutern, frisch, gute Struktur	Italien Italy Lombardei	6,00 €		20,50 €
403 Chardonnay	De Bortoli Aromen tropischer Früchte, gepaart mit zarter Vanille, milde cremige Note	Australien Australia New South Wales	6,00 €		20,50 €
404 Indischer Weisswein	Kräftige fruchtnote, würzig, füllig, trocken, gereifte exotische Fruchtnoten Indian White wine Trocken / dry Indien India	Indien India	6,00 €		21,00 €
405 Weissweinschorle (süß oder sauer) (White wine spritzer)			5,00 €	7,50 €	

WEISSWEINE FLASCHEN / WHITE WINES BOTTLE

406 Weissburgunder QbA	Weingut Bergolt-Reif und Nett trocken, Zitrus-Nase, spritzig-frischer Geschmack, etwas Ananas und tropische Früchten	Deutschland Germany Pfalz	22,90 €
407 Sauvignon	First Sighting trocken, frisch mit tropischen Früchten	Südafrika Southafrica Cape Agulhas	27,00 €

ROTWEINE / RED WINES

		Herkunft	0,2 l	0,75 l
409 Merlot DO	De Gras	Chile	6,00 €	21,00 €
	trocken reife Frucht, Anklänge von Minze und Cholchagua Wildkräutern, elegant, weich und gefällig	Chile Valley		
410 Rioja DOC	Bodegas Muriel S. L.	Spanien	6,00 €	21,00 €
	trocken, Aromen von roten Früchten, feines Eichenaroma, fruchtig weich und rund	Spain Rioja		
411 Shiraz	De Bortoli Australia	Australien	6,00 €	22,00 €
	im Bukett Schokolade und Beerenaromen, sowie dunkle Früchte, Mokka und Zedernholz	Australia New South Wales		
412 Indischer Rotwein (Trocken)	Indian Wine	Indien	6,40 €	23,00 €
413 Rotweinschorle		India	5,50 €	

ROTWEINE FLASCHEN / RED WINES BOTTLES

414 Zweigelt QbA	Anton Bauer	Österreich		25,00 €
	trocken, angenehme Kirschfrucht mit Beeren unterlegt, feine Aromatik, würzig	Austria Wagram		
415 Cabernet Sauvignon	J. Bouchon	Chile		26,00 €
	Pflaume und schwarze Johannisbeere, mit feiner Minze, würzigem Mokka und süßer Schokolade	Chile Valley		

ROSEWEIN / ROSE WINES

416 Bardolino Chiaretto DOC	Casa Vinicola Cesari		6,00 €	21,00 €
	Quinzano. Trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeerenm angenehm leicht zu trinken			

SEKT / SPARKLING WINE

		0,75 l
421	Prosecco Spumante Flasche	23,90 €

WHISKYS

422	Johnnie Walker Black Label	40%	4cl	6,50 €
423	Chivas Regal (12 Jahre alt)	40%	4cl	6,50 €
424	Jack Daniels	40%	4cl	6,50 €

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.

APERITIFS / LONG DRINKS / COCKTAILS

500	House Aperitif	0,10 l	3,60 €
501	Glas Prosecco	0,10 l	3,60 €
502	Prosecco Spritz Veneziano (mit Aperol)	0,25 l	6,50 €
503	Prosecco Spritz Hugo (mit Holunder Sirup)	0,25 l	6,50 €
504	Prosecco Spritz Mango (mit Mango und Campari)	0,25 l	6,50 €
505	Prosecco Spritz Himbeere	0,25 l	6,50 €
506	Prosecco Spritz Lychee (mit Granatapfelsirup und Minze)	0,25 l	6,50 €
507	Mojito		6,90 €
508	Gin Tonic		7,20 €
509	Wodka Lemon		6,90 €
510	Bacardi Cola		6,90 €
511	Whisky Cola		6,90 €
512	Campari Orange		6,90 €
513	Mai Tai (Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Ananassaft und Zitrone)		6,90 €
514	Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry- und Orangensaft)		6,90 €
515	Martini Bianco / Martini Rosso / Martini Dry	5 cl	5,40 €
516	Alkoholfrei (exotische Säfte-Mischung aus Indien)		5,50 €

INDISCHE SPIRITUOSEN / INDIAN SPIRITS

517	Mangolikör, hausgemacht (Mango-Liqueur Homemade)	2 cl	1,90 €
518	Guavenschnaps / Kokosschnaps / Mangoschnaps 38,00 %	2 cl	3,50 €
519	Old Monk Rum 42,80 %	2 cl	4,00 €

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN / INTERNATIONAL SPIRITS

520	Ramazzotti 30,00 %	2 cl	3,50 €
521	Avera Amoro Siciliano 29,00 %	2 cl	3,50 €
522	Fernet Branca 39,00 %	2 cl	3,50 €
523	Wodka Moskovskaya 40,00 %	2 cl	3,50 €

Masala

die berühmteste Gewürzmischung aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße
— most famous spice mixture of India.

Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-safran-sauce.

Jalfrezi

mittelscharf. Im begalischen bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und „Parhezi“ ist ein Dialekt und heißt „frittieren bitte“. Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art — mild hot.

In begal "Jhal" means hot and „parhezi“ fry please. Marinated meat, fish or vegetable with tomatos, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, nordindian style.

Vindaloo

mittelscharf bis sehr scharf. Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tomarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. — mild hot to very hot.

Vindaloo is a famous indian dish with ginger, chili, cardamon clove, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma etc.

Nilgiri

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosmilch.

Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.

Korma

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet „geröstet“. Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chilis, Rosinen in Nußsoße, Kokosmilch und Mandeln.

Korma is a Mughlai dish and means „braised“. Meat, vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

Bhuna

Mit Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianderpulver, frischem Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala.

Bhuna means to fry in dry spices. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, coriander powder, fresh coriander, cumin, chili and garammala.

Dips

Mango — Mango in Süß-Saurer-Soße, **Minze** — frische grüne Minze in Joghurt, **Achari** — eingelegte Obst-/Gemüsemischung püriert, in Joghurt, mittelscharf

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

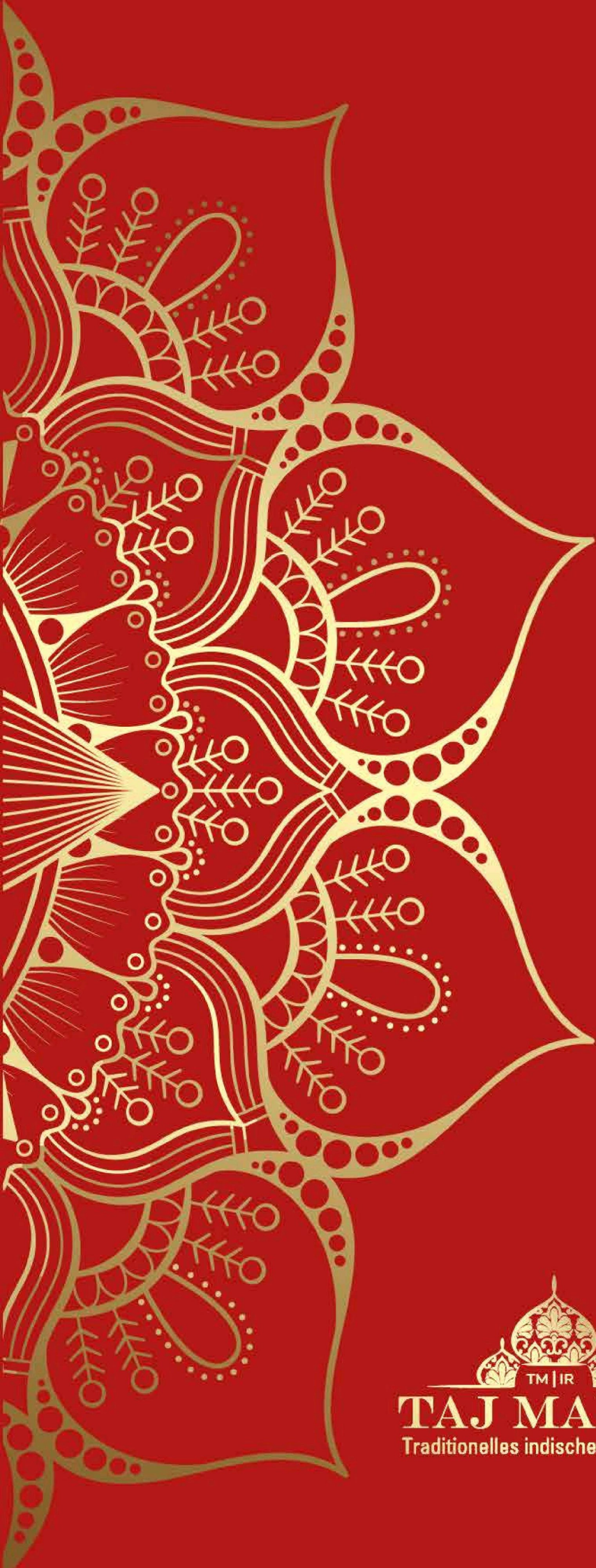
1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffe / 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärker / 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt /
7 = mit Phosphat 8 = mit Milcheiweiß / 9 = koffeinhaltig / 10 = chininhaltig / 11 = mit Süßungsmittel / 12 = enthält eine Phenylalaninquelle / 13 = gewachst /
14 = mit Nitritpökelsalz / 15 = Taurin / 16 = Tartrazin

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A = glutenhaltiges Getreide / b = Krebstiere / c = Eierzeugnisse / d = Fischerzeugnisse / e = Erdnusserzeugnisse / f = Sojaerzeugnisse / g = Milcherzeugnisse /
h = Schalenfrüchte / i = Sellerieerzeugnisse / k = Senferzeugnisse / l = Sesamerzeugnisse / m = Schwefelerzeugnisse / n = Lupinenerzeugnisse / o = Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.

Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an unser Personal.



TAJ MAHAL
Traditionelles indisches Restaurant