



MITTAGSKARTE

Montag-Freitag 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertags)

M01 DAL MAHARANI^o	Indische Linsen mit Butter zubereitet / <i>Indian lentils, prepared with butter</i>	8,50 €
M02 NAVRATAM KORMA^o	Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce / <i>fresh vegetables in coconut-cream-sauce</i>	8,50 €
M03 VEGETABLE JALFREZI	Verschiedenes Gemüse nach traditioneller Art / <i>different kind of vegetables in traditional way</i>	8,50 €
M04 PALAK PANEER^o	Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse / <i>tasty spinach with homemade cheese</i>	8,90 €
M05 CHICKEN SABZI	Zartes Hühnerfleisch, frisches Gemüse-Currysauce / <i>tender chicken, various fresh vegetables, currysauce</i>	8,90 €
M06 PUNJABI CHICKEN	Zartes Hühnerfleisch, Currysauce -scharf / <i>tender chicken, currysauce - spicy</i>	8,90 €
M07 MANGO CHICKEN	Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / <i>chicken, mango-saffron-cashewnut-sauce</i>	9,50 €
M08 CHANA CHICKEN^o	Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen, Curry-Masala-Sauce / <i>tender chicken in chickpeas, curry-Masala-sauce</i>	8,90 €
M09 CHICKEN ALU SAAG	Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spinat / <i>tender chicken w/potatoes and spinach</i>	8,90 €
M10 CHICKEN TIKKA MASALA	Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce / <i>tender chicken in Masala-sauce</i>	9,50 €
M11 BEEF VINDALOO	Zartes Rindfleisch, mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf! / <i>tender beef, special spices from Goa - hot!</i>	9,50 €
M12 BEEF CURRY	Zartes Rindfleisch in Currysauce / <i>tender beef in currysauce</i>	8,90 €
M13 MUTTON DO PYAZA	Lammfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt-Currysauce / <i>lamb, tomatoes, onions, yoghurt-currysauce</i>	9,90 €
M14 LAMM OKRA	Zartes Lammfleisch mit Okro-Gemüse / <i>tender lamb with okra vegetables</i>	9,90 €
M15 FISCH BADAMI^o	Seelachsfilet in Mandel-Safran-Sauce / <i>salmon in almond-saffron-sauce</i>	9,90 €
M16 FISCH KARAHİ LABABDAR^o	Seelachsfilet in feinen Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, in der Pfanne serviert / <i>salmon in delicate spices, peppers, onions, served in the pan</i>	10,90 €
M17 TANDOORI CHICKEN TIKKA	Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt / <i>tender marinated fillet of chicken, grilled</i>	10,50 €
M18 TANDOORI MIXED-GRILL-PLATTE	Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>various Tandoori-specialities combined</i>	11,90 €
M19 MALAI KABAB	Hühnerfleischstücke gegrillt, m.Cashewnuss-Safran-Sauce / <i>tender marinated fillet of chicken, grilled, with cashewnut-saffron-sauce</i>	10,90 €
M20 PUNJABI LAMM CURRY	Zartes Lammfleisch, Currysauce -scharf / <i>tender lamb, currysauce- spicy</i>	9,90 €
M21 MANGO LAMM	Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / <i>lamb in mango-saffron-cashewnut-sauce</i>	10,90 €
M22 BEILAGE NAN^a	Ovoles Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>	2,90 €
M23 BEILAGE RAITA^o	Joghurt mit Gurken / <i>yoghurt with cucumber</i>	2,90 €

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat



SUPPEN

01	MULANATANY Scharfe indische Suppe mit Gemüse, Rindfleisch, Curryblättern und Reis / lentil soup, chicken, curry and rice - spicy	4,90
02	DAL SHORBA Indische Linsen- / Erbsen-Suppe	4,50
03	SABZI SHORBA Indische Gemüsesuppe / indian vegetable soup	4,50
04	LACHSAN SHORBA Indische Knebelart-Suppe / Indian goli soup	4,50
05	CHICKEN-SHORBA Indische Hühnerfleischsuppe / chicken soup	4,90
06	TOMATEN-SHORBA Indische Tomatensuppe / indian tomato soup	4,50

INDISCHE KNACKIGE SALATE

30	SALAT SAISON * Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / mixed salad with homemade dressing, on request with oil and vinegar	6,90
31	TOMATENSALAT mit Zwiebeln, Essig und Öl / tomato-salad with onions, oil and vinegar	5,50
32	SALAT INDISCH * mit gebrühten Hühnerbruststreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing / Indian salad with grilled chicken-breast strips, fresh mushrooms, corn, onions - homemade dressing	9,90
33	KLEINER GEMISCHTER SALAT als Beilage / small mixed salad as side-dish	4,90

Wer ist blind? ... Das der andere Gott nicht sehen kann
 Wer ist stumm? ... Das der andere Zeit nicht hören kann
 Wer ist arm? ... Das man alle Bedürfnisse (Anliegen) ignorieren
 Wer ist reich? ... Das man alle Bedürfnisse (Anliegen) ignorieren
 Indische Küche



TANDOORI-KHAJANA

- | | | |
|----|--|--------|
| 14 | ONION BHAJI
Zwiebeln kräftig gewürzt und geschnitten / spicy onions, sliced | 5.50 |
| 15 | VEGETABLE PAKORA
Frisches gemischtes Gemüse / fresh mixed vegetables | 5.90 |
| 16 | ONION RING PAKORAS
Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / spicy onion rings, fried | 5.90 |
| 17 | PANEER PAKORA °
Frischer hausgemachter Käse / fresh homemade cheese | 6.90 |
| 18 | FISH PAKORA °
Zartes Seelachsfilet / tender salmon fillet | 6.50 |
| 19 | CHICKEN PAKORA
Zartes Hühnerfleisch / tender chicken | 6.50 |
| 20 | CHILI CHICKEN DRY †
Nordindische Hühnchenspezialität / North-India chicken speciality | 7.70 |
| 21 | CHILI JHEENGA °†
Nordindische Riesengarnelenspezialität / North-India king prawn speciality | 10.90 |
| 22 | VEGETABLE SAMOSA
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables | 6,50 € |
| 23 | GEMISCHTER VORSPEISETeller für 2 Personen °†
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / fresh vegetables fried in chickpea's batter | 12.90 |
| 24 | GEMISCHTER TANDOORI für 1 Person °
Zartes Hühnerfleisch in versch. köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / tender chicken marinated in different tasty sauces - grilled in a charcoal-clayoven | 6.90 |
| 25 | GEMISCHTER TANDOORI für 2 Personen °
Zartes Hühnerfleisch in versch. köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / tender chicken marinated in different tasty sauces - grilled in a charcoal-clayoven | 12.90 |
| 10 | CHICKEN CHAT °†
Hühnerfleisch und Kichererbsensalat / chicken and chickpea-salad | 5.90 |



TANDOORI-KHAJANA

- | | |
|---|---------------|
| <p>40 VEGETABLE TANDOORI °
 Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Paprika - am Spieß gegrillt /
 homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, eggplant, peppers - grilled on a pic</p> | <p>12,90€</p> |
| <p>41 TANDOORI CHICKEN °
 2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept
 / 2 chicken drumsticks, marinated with an famous North-Indian recipe</p> | <p>12,90€</p> |
| <p>42 CHICKEN TIKKA °
 Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / tender marinated fillet of chicken, grilled</p> | <p>13,90€</p> |
| <p>43 ACHARI CHICKEN TIKKA °
 Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, Obst-Gemüsemarinade, nach traditioneller nordindischer Art - pikant /
 tender marinated fillet of chicken, grilled, in a fruit-vegetable marinade, traditional North-Indian style, spicy</p> | <p>14,50€</p> |
| <p>44 HARYALI MALAI KABAB °
 Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat,- Minze- und Koriandersauce, mit Beilage
 tender marinated chicken in spinach-mint-coriander-sauce</p> | <p>14,50€</p> |
| <p>45 JHENGA TANDOORI °°
 Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / king-prawns marinated in yoghurt and spices, grilled</p> | <p>20,90€</p> |
| <p>46 MIXED-GRILL-PLATTE °
 Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / various Tandoori specialities combined</p> | <p>18,90€</p> |
| <p>47 MUTTON SHEEKH KABAB °
 Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander /
 fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</p> | <p>17,90€</p> |
| <p>48 FISH TIKKA °°
 Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / salmon marinated in yoghurt and spices, crispy grilled</p> | <p>17,90€</p> |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und Nan / all dishes served with best basmati-rice and nan

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



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|---------|
| 57 CHICKEN KORMA ^{6H}
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce, mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /
tender chicken in nut-sauce with shredded almonds and coconut-flakes | 13.90 € |
| 58 CHICKEN SABZI
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischen Gemüse in Currysauce /
tender chicken with various fresh vegetables in currysauce | 13.90 € |
| 59 KARAHI MURGH
Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce, Paprika, Zwiebelstücke und Joghurt - in der Pfanne serviert /
grilled chicken in currysauce with peppers, onionpieces and yogurt, served in a hot sizzler | 14.00 € |
| 60 CHICKEN VINDALOO
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf /
boneless chicken in a special blend of spice from Goa - very hot | 13.90 € |
| 61 BUTTER CHICKEN
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce / tender chicken in butter-tomato-sauce | 13.90 € |
| 62 TANDOORI CHICKEN MASALA ^{6H}
Zartes Hühnerfleisch in Masalasauce / tender chicken in Masala-sauce | 13.90 € |
| 63 MURGH NILGIRI
Hühnerfleisch mit Korianderblättern, orientalische Kräutersauce, Kokosnussmilch, grüner Chili, Minze, Spinat /
tender chicken with coriander-leafs in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach | 13.90 € |
| 64 CHICKEN SAAG
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art /
tender chicken with spinach, North Indian speciality | 13.90 € |
| 65 MANGO CHICKEN
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce /
tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce | 14.90 € |
| 66 CHICKEN JALFREZI
Gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünen Chili - scharf /
grilled chicken, peppers, onions, tomatoes, green chili - spicy | 14.00 € |



LAMM-SPEZIALITÄTEN

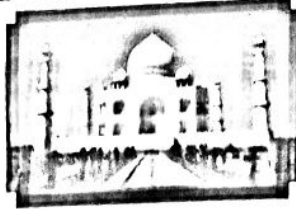
- | | | |
|-----|---|---------|
| 95 | ROGAN JOSH
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / tender lamb in rogan-curry-sauce | 14.90 € |
| 96 | BHUNNA GHOSHT
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce /
tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce | 14.90 € |
| 97 | SAAG GHOSHT
Zartes Lammfleisch in Spinat nach berühmter nordindischer Art / tender lamb with spinach in North-Indian tradition | 15.50 € |
| 98 | MUTTON KHUMB WALA
Zartes Lammfleisch, frische Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Sauce /
tender lamb with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond-saffron-sauce | 15.50 € |
| 99 | MUTTON VINDALOO
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf /
tender lamb, spices from Goa - very hot | 15.50 € |
| 100 | KARAH GHOSH⁶
Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit Paprika, Zwiebelstücken, Joghurt, in der Pfanne serviert /
fried lamb in currysauce with peppers, onion-pieces and yoghurt, served in hot sizzler | 15.50 € |
| 101 | LAMM - BOTI MASALA
Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce / tender lamb fillet in Masala-sauce | 15.50 € |
| 102 | TAJ MAHAL TELLER
Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse und Nan /grilled chicken and lamb in fresh vegetables and nan | 16.90 € |
| 103 | MANGO LAMM
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / tender lamb in fresh saffron-sauce | 16.50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes served with best basmati-rice

*Gluck hilft manchmal, Arbeit immer!
Kummerst Du Dich um ein Ungluck drei Jahre nicht,
so wird es Dir zum Segen.*

Werbung für Perle...

INDIAN TAJ MAHAL



BEEF - SPEZIALITÄTEN

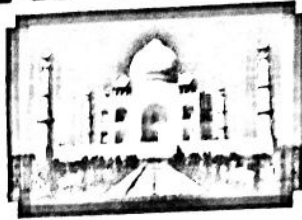
- | | | |
|----|---|---------|
| 73 | BEEF CURRY
Zartes Rindfleisch in Currysauce / tender beef in curry-sauce | 13,90 € |
| 74 | BEEF MASALA ^{G.M.}
Zartes Rindfleisch in Masalasauce / tender beef in Masala-sauce / tender beef with various fresh vegetables in currysauce | 13,90 € |
| 75 | BEEF BHUNNA
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce | 13,90 € |
| 76 | MANGO BEEF
Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / tender beef in fresh mango-saffron-cashewnut-sauce | 15,50 € |
| 77 | BEEF SAAG
Zartes Rindfleisch und Spinat nach nordindischer Art / tender beef with spinach in North indian tradition | 14,90 € |
| 79 | BEEF VINDALOO
Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / tender beef, spices from Goa - very hot | 14,50 € |

FISCH - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 122 | FISCH CURRY ^o
Seelachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen / salmon in curry-sauce, delicated seasoned | 14,90 € |
| 123 | FISCH MASALA ^{G.M.}
Seelachsfilet in kräftiger Masalasauce / salmon in a spicy Masala-sauce | 14,90 € |
| 124 | KARAHI FISCH LABABER ^o
Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, in der Pfanne serviert / salmon in fine seasoning with peppers, onion-pices - served in a hot sizzler | 15,50 € |
| 125 | FISH MANGO ^o
Seelachsfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / salmon in fresh mango-saffron-cashewnut-sauce | 15,90 € |
| 126 | JHEENGA CURRY ^o
Riesengarnelen in Curry-Sauce mit feinen Gewürzen / king prawns in currysauce, delicated seasoned | 18,90 € |
| 127 | JHEENGA MASALA ^o
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce / king prawns in a spicy Masala-sauce | 18,90 € |
| 128 | JHEENGA KHUMB WALA ^o
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / king prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron-sauce | 18,40 € |
| 129 | JHEENGA JAFREZI ^o
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili - scharf / spicy king prawns with pappers, onions, tomatoes and green chili - hot | 17,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes served with best basmati-rice

INDIAN RESTAURANT TAJ MAHAL



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|---------|
| 133 BAINGAN KA BHARTA
Frische Auberginen, püriert, mit Zwiebeln, Tomaten -kräftig gewürzt / mashed eggplant, onions, tomatoes - spicy | 12.90 € |
| 134 DAL MAKHNI °
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet / Indian National dish - black lentils prepared in butter | 11.90 € |
| 135 BOMBAY ALU
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce - sehr scharf! / potatoes in a spicy citronella-sauce - very hot! | 11.50 € |
| 136 DAL TARKA °
Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet / Indian National dish - yellow lentils prepared in butter | 11.90 € |
| 137 NAVRATAN KORMA °
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesauce / fresh vegetables in coconut-cream-sauce | 11.90 € |
| 138 PANEER LABABDAR °
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten, mit Sauce / homemade cheese with onions and tomatoes and sauce | 12.90 € |
| 139 PALAK PANEER °
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse / tasty spinach with homemade cheese | 12.90 € |
| 140 SHABZI BAIGAN °
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt / eggplants with homemade cheese in ginger in almond-sauce, fine seasoning | 12.90 € |
| 141 SHABZI KOFKA
Gemüseklößchen mit würziger Currysauce / vegetable dumplings in a spicy currysauce | 12.50 € |
| 142 CHANA MASALA
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger | 12.50 € |
| 143 KARAH PANEER °
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert / fresh homemade cheese in currysauce - served in a pan | 13.90 € |
| 144 BHINDI DO PYAZA
Frisches indisches Okragemüse mit Tomaten und Zwiebeln - in Currysauce / fresh Indian okra with tomatoes and onions in currysauce | 13.90 € |
| 145 PANEER BUTTER MASALA °
Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Sauce / fresh homemade cheese in butter-Masala-sauce | 12.90 € |
| 146 MIXED VEGETABLES JALFREZI
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordindischer Art, in der Pfanne serviert / different kind of mixed fresh vegetables in trad. Northindian way, served in a hot sizzler | 12.50 € |
| 147 MANGO MIXED VEGETABLES °
Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / mixed fresh vegetables with fresh mango-saffron-cashewnut-sauce | 12.90 € |
| 148 MALAI KOFTA ^{AAH}
Kartoffelbällchen, Rahmkäse und Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüsse in Weizenmehl frittiert, würzig mild / fine potato with creamcheese and various vegetables with almonds, raisins and cashewnut | 12.90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes served with best basmati-rice



REIS-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|---|---------|
| 153 | VEGETABLE BIRYANI
mit frischem gemischtem Gemüse / with a variety of fresh vegetables | 13.50 € |
| 154 | CHICKEN TIKKA BIRYANI
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / chicken with almonds and raisins | 13.90 € |
| 155 | BEEF BIRYANI
Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / beef with almonds and raisins | 14.50 € |
| 156 | MUTTON BIRYANI
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / lamb with almonds and raisins | 14.50 € |
| 157 | SHAJAHANII BIRYANI *
mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / with strips of chicken-breast and lamb, shrimps and nuts | 16.90 € |

THALIS NACH ART DES HAUSES

- | | | |
|------------|---|-------|
| 163 | VEGETABLE THALI
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad, nan and basmati-rice | 17.90 |
| 164 | TAJ MAHAL THALI
2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
2 different meat-dishes, vegetable-dish, raita, salad, nan and basmati-rice | 19.90 |
| 165 | FISCH THALI
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
3 different kind of fish, raita, salad, nan and basmati-rice | 22.90 |
| 166 | VEGETABLE THALI für 2 Personen
6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
6 different vegetable preparations, raita, salad, nan and basmati-rice | 37.90 |
| 167 | TAJ MAHAL THALI für 2 Personen
4 verschiedene Fleischgerichte, 2 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
4 different meat-dishes, 2 different vegetable-dishes, raita, salad, nan and basmati-rice | 40.90 |
| 168 | SPEZIAL-MENÜ für 2 Personen
Lassen Sie sich überraschen! / special surprise-menu for 2 persons | 68.00 |

*Verschiedene Gerichte auf einem Teller - wir servieren Ihnen unsere Thalis auf Original Indischen Platten nach indischer Tradition
und stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen. / Various dishes on a plate.
Our thalis are served in the best Indian tradition on original platters. We also like to prepare thalis for 2 persons.*



ENTEN - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-------------------------|--|---------|
| 80 ENTE SABZI | Entenfleisch mit verschiedenem, frischen Gemüse in Currysauce / tender duck with various fresh vegetables in currysauce | 14.90 € |
| 81 KARAHİ ENTE | Entenfleisch in Currysauce, Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / grilled duck in currysauce with peppers, onion-pieces and yogurt, served in a hot sizzler | 14.90 € |
| 82 ENTE VINDALOO | Entenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / boneless duck in a special blend of spice from Goa - very hot | 14.90 € |
| 83 MANGO ENTE | Entenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / tender duck in mango-saffron-cashew-sauce | 16.50 € |
| 84 ENTE JALFREZI | Entenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünen Chili - scharf / grilled duck, peppers, onions, tomatoes, green chili - spicy | 14.90 € |

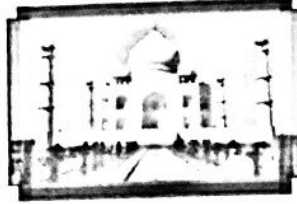
Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes served with best basmati-rice

TANDOORI-BROT - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|--|---|--------|
| 174 NAN ^{ACG} | Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread | 2.90 € |
| 175 ROTI | Flaches Vollkorn-Fladenbrot / flat whole-meal bread | 2.60 € |
| 176 PRANTHA ° | Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / multi-layer whole-meal bread with butter | 3.90 € |
| 177 MINT PRANTHA | gefüllt mit frischer Minze / filled with fresh mint | 3.50 € |
| 178 VEGETABLE PRANTHA | gefüllt mit frischem Gemüse / filled with fresh vegetables | 4.50 € |
| 179 PANEER KULCHA ° | Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled w/homemade cheese | 4.20 € |
| 180 LACHSAN KULCHA oder ONION KULCHA ^{ACG} | Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions | 3.90 € |
| 181 KEEMA NAN oder PESHAWARI NAN ^{ACG,H} | Hefeteigbrot, gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen / raised bread filled with minced lamb-meat or raisins | 4.90 € |
| 182 PAPPAD | 2 Stück Linsenwaffeln in 3 verschiedenen schmackhaften Saucen / 2 pieces of lentil-wafers in 3 different sauces | 3.20 € |

Einiges gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohleofen / Flat baked bread fresh from the charcoal oven

INDISCHES RESTAURANT
TAJ MAHAL



BEILAGEN

188 PLAIN DAHI °	2.90 €
Einfacher Joghurt / plain yoghurt	
189 ALU RAITA °	3.90 €
Kartoffel-Joghurt / potato yoghurt	
190 KHEERE KA RAITA °	3.90 €
Gurken-Joghurt / cucumber yoghurt	
191 PULAO RICE	5.90 €
Basmati-Reis - nach Mogul-Art zubereitet / Basmati-rice in mogul-style	

DESSERT

197 MANGO-CREME MIT VANILLEEIS ^{GACH}	4.50 €
mango-cream with vanilla icecream	
198 LYNCHES MIT VANILLEEIS ^{GACH}	4.50 €
lychees with vanilla icecream	
199 FIRNI ^{GM}	4.50 €
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / honey-milk with rice-flour, almonds, pistaccio and nuts	
200 MANGO KULFI ^{GM}	4.90 €
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / honey-milk with corn-flour, almonds and pistaccio	
201 GULAB JAMUN °	4.50 €
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken / balls made of milk and cheese, baked in honey	
202 TAJ MAHAL TELLER ^{GACH}	6.50 €
Lassen Sie sich überraschen! / our surprise-special	
203 TAJ MAHAL TELLER - für 2 Personen ^{GACH}	9.90 €
Lassen Sie sich überraschen! / our surprise-special	

*Das Lächeln, das Du ausendest,
kehrt zu Dir zurück.*

Indische Weisheit.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | |
|--|-------|
| K01 SAMOSA
serviert mit Salat und Minz-Sauce | 3.90€ |
| K02 CHICKEN PAKORA
frittierte Hähnchenteile | 4.90€ |
| K03 VEGETABLE PAKORA
mit Salat | 4.90€ |
| K04 MOGLI MANGO
Hühnerfleisch in Mango-Sauce | 7.90€ |
| K05 BALOO MASALA
gemischtes Gemüse in Tomaten-Masala-Sauce | 7.50€ |
| K06 BAGHEERA BUTTER CHICKEN®
Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Sauce | 7.90€ |
| K10 DUMBO
Vanilleeis mit Mango-Creme | 3.90€ |

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

