



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Sehr verehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Indisch-Pakistanischen-Spezialitäten-Restaurant. Wir bieten Ihnen eine vielseitige Auswahl indischer und pakistanischer Kochkunst. Lassen sie sich einfach mal überraschen.

Unsere Speisen werden selbstverständlich frisch zubereitet. Wir bitten deshalb vorab um Geduld, wenn es im Einzelfall etwas länger dauern sollte.

Wir bereiten die Speisen gerne nach Ihrem persönlichen Geschmack, von mittelscharf bis extrascharf, zu.

Einen unvergesslichen Aufenthalt wünscht Ihnen das Team vom Taj Mahal.

Vielen Dank für ihren Besuch!

Wir sind stets bemüht, die Qualität unserer Produkte auf hohem Niveau zu halten. Sollte es dennoch Grund zur Beanstandung geben, informieren sie uns bitte umgehend. Wir werden für die schnellste Beseitigung der Mängel sorgen.

Wichtige Ingredienzien der indischen Küche

Ingwer

Ist als frische oder getrocknete Wurzel und in pulverisierter Form erhältlich, jedoch ist frischer Ingwer stets vorzuziehen. Ingwer hilft bei der Verdauung, aller Arten von Speisen und regt den Appetit an. Ingwer wird als Gewürz für alle Bohnenarten, Hülsenfrüchte, weiße Rüben, Blumenkohl, Rotkraut, Kohlrabi, Sojabohnen und Sojamarke, rote Paprika, Auberginen, Broccoli, Rosenkohl usw. verwendet.

Kardamon

Zählt zu einem der bekanntesten Gewürze. Es gibt zwei Arten: den großen oder roten und den kleinen oder grünen Kardamon. Der große rote Kardamon ist aromatisch, süß, appetitanregend und verdauungsfördernd. Er zählt zur Familie der Ingwerpflanzen, enthält essentielles Öl und fettige Öle. Kardamon ist ein hervorragendes Gewürz zur Geschmacksverbesserung der Speisen und wird deshalb in jeder indischen Küche verwendet.



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Knoblauch-Leson

Knoblauch hat einen sehr hohen Sulphurgehalt und enthält essentielle Öle sowie die Vitamine A, B1 und B2. Knoblauch beruhigt Wind und Schleim, vermehrt Galle, bildet und reinigt das Blut, wirkt anregend den Appetit, ist verdauungsfördernd und hilft dem Körper Umweltgifte schneller abzubauen. Knoblauch besitzt auch eine weitgefächerte Heilwirkung, wovon die bekannteste die wohltuende Wirkung auf die Gefäße ist.

Koriander-Dhaniya

Koriander wird überwiegend für Chutneys verwendet und ist eines der wichtigsten Gewürze der Masala-Suppe. Koriander hat einen bitteren, scharfen und süßlichen Geschmack, er ist leicht ölig, wirkt entwässernd, verdauungsfördernd und appetitanregend.

Tumerik (Curcuma) – Haldi

Auch Gelbwurz genannt, enthält u.a. Jod und wirkt appetitanregend. Tumerik ist ein Grundbestandteil, mit dem Gemüse-Currys und Hülsenfrüchte zubereitet werden- Als Gewürz sollte es niemals roh verzehrt werden.

Zimt – Dalchini

Wirkt in Speisen verwendet appetitanregend und blähungshemmend. Zimt enthält viele ätherische Öle und ist das fein-aromatische Gewürz vieler Süßspeisen.

Pickles

Pickles gibt es in allen Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig und scharf. Die meisten Pickles aber besitzen einen überwiegend sauren Geschmack, der verdauungsfördernd und appetitanregend wirkt. In der indischen Küche finden sie als Beilage zu Fleisch- und Gemüsegerichten und in Saucen Verwendung.

Kokosnuss

Ist eine unentbehrliche Zutat, vor allem der südindischen Küche. Kokosmilch – die milchige Flüssigkeit, die beim Auspressen des geriebenen Fruchtfleisches entsteht – wird zu Fleisch- und Fischgerichten, Currys und Süßspeisen verwendet.

Kreuzkümmel

Ist ebenfalls für die indische Küche unentbehrlich. Die gelb-braunen Samenkörner sind stark aromatisch, unterscheiden sich jedoch noch erheblich vom uns bekannten Kümmelaroma.

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Vorspeisen

*Frisches Gemüse in Kichererbsenmehlteig getaucht und in Pflanzenöl ausgebacken.
Alle Pakoras werden mit frischem Salat und Dips serviert.*

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Samosas^{A,H} (2 Stück) | 4,10 € |
| | <i>Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen, Rosinen, Mandeln, Salat und Sauce</i> | |
| 2 | Gobi Pakora^{A,1} | 3,50 € |
| | <i>Blumenkohl in Spezialteig mit Salat und Sauce</i> | |
| 3 | Champignon Pakora^A | 3,50 € |
| | <i>Pakora mit Champignons</i> | |
| 4 | Paneer Pakora^{A,G} | 3,50 € |
| | <i>Rahmkäse in Kichererbsenmehl gebacken mit Salat und Sauce</i> | |
| 5 | Chicken Pakora^A | 3,50 € |
| | <i>Pakora mit Hühnerbrustfilet</i> | |
| 6 | Onion Pakora^A | 3,10 € |
| | <i>Zwiebelringe in Spezialteig gebacken mit Salat und Sauce</i> | |
| 7 | Mixed Pakoras^{A,G} | 6,90 € |
| | <i>eine Zusammenstellung der oben genannten vegetarischen Vorspeisen</i> | |

Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 8 | Garam Shorba^{F,G,1,13} | 3,50 € |
| | <i>sauer-scharfe Suppe mit Lammfleisch</i> | |
| 9 | Mango Cream Soup^{F,G,1,13} | 3,50 € |
| | <i>Mangosuppe nach indischer Art</i> | |
| 10 | Knoblauch Suppe | 3,50 € |
| 11 | Madras Rasam^{F,G,1,13} | 3,50 € |
| | <i>rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art</i> | |
| 12 | Sabzi Shorba^{F,G,1,13} | 3,50 € |
| | <i>gemischte Gemüsesuppe</i> | |
| 13 | Chicken Shorba^{F,G,1,13} | 3,50 € |
| | <i>typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch</i> | |
| 14 | Tomatar Shorba^{F,G,1,13} | 3,50 € |
| | <i>typisch indische Tomatensuppe</i> | |
| 15 | Broccoli Suppe | 3,50 € |
| | <i>mit Broccoli und Sahneseauce</i> | |

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Salate

- | | | |
|----|--|--------|
| 16 | Kleiner gemischter Salat | 3,50 € |
| 17 | Chicken Salad
<i>gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch, Käse, Kichererbsen, Oliven</i> | 7,50 € |

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|----|--|---------|
| 18 | Chole Bhatura ^{A, G}
<i>Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Currysauce</i> | 7,50 € |
| 19 | Aloo Palak ^G
<i>Kartoffeln und Spinat in Currysauce</i> | 10,90 € |
| 20 | Bindi-Masala
<i>Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln und Käse in Currysauce</i> | 10,90 € |
| 22 | Mixed Sabzi ^G
<i>frische verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Koriander in Currysauce</i> | 9,90 € |
| 24 | Dal Makhni
<i>Linsen in pikanter Sauce mit Reis oder Fladenbrot</i> | 7,90 € |
| 25 | Mattar Paneer ^G
<i>Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse in cemiger Curry-Sahnesauce</i> | 8,50 € |
| 26 | Palak Paneer ^G
<i>junger, deftig gewürzter Rahmspinat mit hausgemachtem Rahmkäse und Ingwer in feiner Curry-Rahmsauce</i> | 9,50 € |
| 27 | Aloo Gobi Masala ^G (pikant)
<i>Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach südindischer Art</i> | 8,90 € |
| 28 | Malai Kofta ^{G, H}
<i>Gemüsebällchen mit Rahmkäse und Nüssen in einer herzhaften Currysahnesauce</i> | 9,90 € |
| 29 | Sabzi Jhalfrezi ^{H, 1} (mittel scharf)
<i>frisches Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in mittelscharfer Gewürz-Süß-Sauer-Sauce</i> | 11,90 € |
| 31 | Shahi Mirch ^{G, H}
<i>gefüllte Paprikaschote mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Rahmkäse in Curry-Sahnesauce</i> | 10,90 € |
| 32 | Shahi Paneer ^{G, H}
<i>indischer Rahmkäse in Spezial-Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Nüssen in Tomaten-Currysauce</i> | 10,90 € |

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

- 33 **Shahi Bengan** ^{G, H, 1}
gefüllte Aubergine mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Rahmkäse in Curry-Sahnesauce 10,90 €
- 35 **Paneer Jhalfrezi** ^G (sehr scharf)
Rahmkäse mit Zwiebeln, Chilli und Ingwer in Tomatensauce 10,90 €

Hühnerfleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- 36 **Chicken Curry** ^G
Hühnerbrustfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art 10,90 €
- 37 **Chicken Sabzi** ^G
Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in exotischer Currysauce 11,90 €
- 38 **Chicken Saag** ^G
Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, Ingwer und Knoblauch in Currysauce 11,50 €
- 39 **Chicken Khumbi** ^{1, G}
Hühnerbrustfilet mit Champignons in pikanter Curry-Sahnesauce 11,90 €
- 40 **Chicken Korma** ^{G, H} (mild)
Hühnerbrustfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen 11,90 €
- 41 **Chicken Bhindi**
Hühnerbrustfilet mit Okraschoten in Currysauce 11,90 €
- 42 **Chicken Broccoli** ^G
Hühnerbrustfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce 11,90 €
- 43 **Chicken Vindaloo** ^{G, H, 1} (scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Kokosraspeln nach südindischer Art 11,90 €
- 44 **Chicken Jhalfrezi** (sehr scharf)
Hühnerfleisch gekocht mit Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomatensauce 10,90 €
- 45 **Chicken Madras**
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach Madras-Art 10,90 €
- 46 **Chicken Chole** ^G
Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysauce 11,50 €
- 48 **Chicken Mango** ^{G, H}
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit Mangofrüchten in einer Cashew-Sahnesauce mit Mandeln 10,50 €

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

- 49 **Chicken Juckni** ^G 10,50 €
Hähnchenfilet mit Mandeln in Safran-Joghurtsauce
- 50 **Butter Chicken** ^{G, H, 1} 9,50 €
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce
- 51 **Chili Chicken** ¹ (scharf) 10,50 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen in Paprika-Zwibeln-Soja mit Chili
- 52 **Chicken Kashmiri** ^{G, H} 10,50 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Apfelstückchen, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce
- 53 **Chicken Kokos-Minze** ^{G, H} 11,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Minz-Sauce in einer milden Kokosnuss-Sahnesauce

Lammfleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- 54 **Mutton Curry** ^G 12,90 €
Lammfleisch in pikantwer Currysauce
- 55 **Mutton Sabzi** ^G 12,90 €
Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysauce
- 56 **Mutton Saag** ^G 12,90 €
Lammfleisch mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten nach südindischer Art
- 57 **Mutton Vindaloo** ^{G, H, 1} (mittelscharf) 11,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosnuss in einer pikanten Currysauce
- 58 **Mutton Champignons** ^G 11,90 €
Lammfleischstücke mit Champignons in Curry-Sahnesauce
- 59 **Mutton Chole** ^{G, E} 12,90 €
Lammfleischstücke mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 60 **Mutton Dansak** ^G 12,90 €
Lammfleischstücke mit einer exotischen Kombination von Gewürzen und Linsen gebraten
- 61 **Mutton Korma** ^{G, H} (mild) 12,90 €
Lammfleischstücke in einer milden Moghlai-sauce, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen
- 62 **Mutton Tinda** ¹ 12,90 €
Lammfleisch mit original indischem Melonen-Kürbis in Curry-Sahnesauce

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

- 63 **Lamm Taj Mahal** ^{A, C, 13} 12,90 €
Lammfleisch mit Kokosraspeln und Minze in grüner Currysauce
- 64 **Mutton Mango** ^{G, H, 13} (mild) 12,90 €
Lammfleisch mit Mangoscheiben und Mandeln in eine exotischen Mango-Sahnesauce

Spezialitäten vom Grill

Alle Gerichte werden mit Reis oder Brot Bhatara serviert.

- 65 **Taj Mahal Grillplatte** ^{1, 13} 17,90 €
Mangosekt, Scampi Tikka, Ente Tikka und Mutton Tikka, Chicken Tikka mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten in pikanter Sauce
- 66 **Tandoori Chicken** ^{G, 1} 10,90 €
Hähnchenkeule 24 Stunden in Tandoori-Gewürzen und Joghurt mariniert, gabacken und gegrillt
- 67 **Chicken Tikka** ^{G, 1} 12,90 €
Hühnerbruststücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und speziellen Tikka-Masala-Gewürzen in der Pfanne gegrillt
- 68 **Mutton Tikka** ^{G, 1} 13,90 €
Lammfleischstücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und speziellen Tikka-Masala-Gewürzen in der Pfanne gegrillt
- 70 **Mixed Grill** ^{G, 1, 13} 14,90 €
Chicken Tikka, Lamm Tikka, Reshmi Kebab mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in der Pfanne mit Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt
- 71 **Fish Tikka** ^{D, G, 13} (mittelscharf) 13,90 €
gegrillter Seelachsfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, in der Pfanne zubereitet mit Ingwer und Tikka-Masala-Gewürzen
- 72 **Scampi Tikka Masala** ^{B, G, 13} (scharf) 12,90 €
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne mit speziellen Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt
- 73 **Ente Tikka** ^{1, 13} 13,90 €
Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in der Pfanne mit speziellen Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt
- 73 b **Gemüse Tikka** 12,90 €
verschiedene Gemüse in der Pfanne mit speziellen Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt in pikanter Sauce

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Scampigerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|----|--|---------|
| 74 | Scampi Curry ^{B, G}
<i>Großgarnelen in pikanter Currysauce</i> | 12,90 € |
| 75 | Scampi Vindaloo (scharf)
<i>Garnelen mit Kokosmilch und Kartoffeln in südischer Art</i> | 12,90 € |
| 76 | Scampi Cream ^G
<i>Großgarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen</i> | 11,90 € |
| 77 | Scampi Sabji
<i>Großgarnelen mit verschiedene Gemüse in Currysauce</i> | 12,90 € |

Reisgerichte · Rice Dishes

Werden mit Salat, Mango Chutney, Prickles, Raita serviert.

- | | | |
|------|--|---------|
| 78 | Sabzi Biryani ^H
<i>gedämpfter Basmatireis mit gebratenem Gemüse, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen</i> | 10,90 € |
| 79 | Chicken Biryani ^H
<i>gedämpfter Basmatireis mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen angebraten</i> | 11,90 € |
| 80 | Mutton Biryani ^H
<i>gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen angebraten</i> | 12,90 € |
| 81 | Taj Mahal Mixed Biryani ^{G, H}
<i>gedämpfter Basmatireis mit Hühnerfleisch, Lammfleisch, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen angebraten</i> | 13,90 € |
| 81 b | Jhinga Biryani
<i>gedämpfter Basmatireis mit Shrimps der mit Safran oder Kurkuma gewürzt</i> | 14,50 € |



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | |
|--|----------------|
| 83 Fish Curry ^{D, G} | 11,90 € |
| <i>Seelachsfilet in pikanter Currysauce</i> | |
| 84 Fish Vindaloo ^{D, G, 1} (mittelscharf) | 12,50 € |
| <i>Fischfilet in Curry-Kokos-Sahnesauce mit Kartoffeln</i> | |
| 85 Fish Subji | 12,90 € |
| <i>Seelachsfilet mit verschiedenen Gemüse in einer exotischen Currysauce</i> | |
| 87 Cream Fish | 12,90 € |
| <i>Seelachsfilet mit Nüssen, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce</i> | |

Enten-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 88 Ente Taj Mahal ^{G, H} | 12,90 € |
| <i>gegrillte Entenfleischstücke in einer Moghlai-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Früchten</i> | |
| 89 Ente Curry ^{G, 1, 13} | 12,50 € |
| <i>Entenbrustfilet in pikanter Currysauce</i> | |
| 90 Ente Madras ^{G, H, 1, 13} (scharf) | 12,90 € |
| <i>gegrillte Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art</i> | |
| 91 Ente Vindaloo ^{G, 1} (scharf) | 12,90 € |
| <i>Entenbrustfilet mit Kokosmilch und Kartoffeln nach südindischer Art</i> | |



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Thali

Werden mit Reis, Brot, Prickels, Mango Chutney serviert.

- | | |
|--|----------------|
| 165 Subji Thali (vegetarisch) | 13,90 € |
| <i>eine Zusammenstellung von verschiedenen Gemüsegerichten: Sabzi, Malai Kofta, Shahi Paneer</i> | |
| 166 Taj Mahal Thali | 15,90 € |
| <i>Tandori Chicken, Lamm Masala, Fisch Korma</i> | |
| 167 Punjabi Curry Thali | 14,90 € |
| <i>Ente Curry, Chicken Curry, Lamm Curry</i> | |

Platten

Beilage (Basmati Reis, Salat, Mango Chutney, Bhatura, Prickel, Papadam)+Desert.

- | | |
|--|----------------|
| Taj Mahal <small>A. B. G. H. I</small> | |
| <i>Mangosekt / Hühnersuppe, Chicken-Korma / Subji / Lamm Tikka</i> | |
| 120 für 2 Personen | 35,90 € |
| 121 für 4 Personen | 64,90 € |
| Vegetarische Platte | |
| <i>Mangosaft / Gemüsesuppe, Paneer Tikka / Malai Kofta, Dal Tarka</i> | |
| 122 für 2 Personen | 33,50 € |
| 123 für 4 Personen | 57,90 € |
| Sialkot Platte | |
| <i>Mangosekt / Linsensuppe / Butter Chicken / Fisch Tikka / Matar Paneer - dazu Bhatura und Reis</i> | |
| 126 für 2 Personen | 37,90 € |
| 127 für 4 Personen | 67,90 € |



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 103 | Papadam^A
<i>dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Kichererbsenmehl</i> | 0,50 € |
| 104 | Naan^{A, G}
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken</i> | 2,00 € |
| 130 | Garlic Naan^{A, G}
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken</i> | 2,90 € |
| 131 | Cheese Naan^{A, G}
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit geriebenem Käse im Tandoor gebacken</i> | 2,90 € |
| 105 | Chapati^A
<i>Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken</i> | 2,00 € |
| 106 | Bhatura^{A, G}
<i>frittiertes Hefeteigbrot aus feinstem Weizenmehl</i> | 2,00 € |
| 107 | Raita^G
<i>gewürzter Joghurt mit Tomaten, Gurken und gebratenem Kümmel</i> | 2,90 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|--|--------|
| 95 | Mildes Hähnchen^{G, H} (mild)
<i>mit Mandel-Sahne-Sauce</i> | 5,90 € |
| 96 | Malai Kofta^G (süßlich)
<i>milde Gemüse-Käse-Bällchen in Moghlai-Sauce (süßlich)</i> | 4,90 € |
| 97 | Pommes und Chicken Nuggets
<i>mit Salat, Ketchup und oder Mayonaise</i> | 6,90 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--------------------|--------|
| 111 | Mango Creme | 2,90 € |
|-----|--------------------|--------|

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Warme Getränke

210	Kaffee ²	2,90 €
211	Milchkaffee ^{2, G}	3,50 €
212	Cappuccino ^{2, G}	3,50 €
213	Latte Macchiato ^{2, G}	3,90 €
217	Espresso ²	1,90 €
218	Doppelter Espresso ²	2,90 €
219	Heiße Schokolade ^G	2,90 €
220	Heiße Schokolade mit Sahne ^{G, 10}	3,10 €
221	Glühwein ¹² (nur im Winter)	3,50 €
222	Grog ¹ mit 4 cl brauner	3,50 €
240	Tee	2,50 €

Schwarzer, Grüner, Kamillen, Jasmin, Pfefferminzen, Früchte, Kräuter

Säfte

280	Saft	0,2l	2,80 €	0,4l	3,90 €
	<i>Apfel, Orangen, Ananas, Mango, Tomatensaft</i>				
281	Saftchorle	0,2l	2,80 €	0,4l	3,90 €
	<i>Apfel, Orangen, Ananas, Mango</i>				

Erfrischungsgetränke

250	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,50 €	Fl. 0,75 l	5,10 €
251	Mineralwasser ohne CO ₂	Fl. 0,25 l	2,50 €	Fl. 0,75 l	5,10 €
252	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,70 €
253	Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,70 €
254	Sprite ⁴	0,2l	2,50 €	0,4l	3,70 €
255	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,70 €
256	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,70 €

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

SCHWEPPEES

260 Tonic Water ^{4..8}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
261 Bitter Lemon ^{3..4..8}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
262 Ginger Ale ^{1..4}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
263 Fassbrause ^{1..A}	0,2l	2,50 €	0,4l	3,50 €
264 Ice Tea	0,2l	2,70 €	0,4l	3,50 €
265 Bionade (Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange)			0,33l	3,10 €

Joghurtgetränke

310 Mango Lassi ⁶			0,4l	4,10 €
311 Lychee Shake ⁶			0,4l	4,10 €
312 Mango Shake ⁶			0,4l	4,10 €
313 Lassi ⁶ salzig oder süß			0,4l	3,90 €
314 Bananen Shake			0,4l	4,10 €

Bier vom Fass

335 Mango Bier			0,4l	3,90 €
336 Pilsner	0,2l	2,90 €	0,4l	3,90 €
337 Berliner Kindl	0,2l	2,90 €	0,4l	3,90 €
338 Indisches Bier vom Fass	Fl. 0,2l	3,10 €	Fl. 0,5l	4,50 €

Flaschenbier

321 Schwarzbier Märkisch Landmann			Fl. 0,5l	4,10 €
322 Bitburger (alkoholfrei)			Fl. 0,33l	3,10 €
323 Berliner Weiße mit Schuß rot oder grün			Fl. 0,33l	3,50 €
324 Hefeweizen Hell			Fl. 0,5l	4,10 €
325 Hefeweizen Dunkel			Fl. 0,5l	4,10 €
326 Kistallweizen			Fl. 0,5l	4,10 €
327 Schöffelhofer (alkoholfrei)			Fl. 0,5l	4,10 €

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Aperitifs

355	Mango Sekt	0,1 l	3,90 €
356	Prosecco ^{1, 8, 12}	0,1 l	3,90 €
357	Martini (Bianco, Dry, Rosé)	0,1 l	4,50 €
358	Sekt	0,1 l	3,50 €

Weine

Weissweine ¹²

380	Riesling halbtrocken	0,2 l	3,50 €
381	Chardonnay trocken	0,2 l	3,50 €
382	Indischer Wein trocken	0,25 l	4,90 €

Rotweine ¹²

400	Merlot Italien, trocken Italy	0,2 l	3,50 €
401	Chianti Italien, trocken Italy	0,2 l	3,50 €
402	Indischer Wein trocken	0,25 l	4,90 €

Longdrinks

435	Gin Tonic ^{4, 8}	0,2 l	4,90 €
436	Wodka Lemon ^{3, 4, 8, A}	0,2 l	4,90 €
437	Whisky Cola ^{1, 2, 4, A}	0,2 l	4,90 €
438	Campari Orange ¹	0,2 l	4,90 €
439	Campari Soda	0,2 l	4,90 €
441	Bacardi Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	4,90 €
442	Wodka Cola ^{1, 2, 4, A}	0,2 l	4,90 €
443	Gin Mango	0,2 l	4,90 €

Weinbrand & Cognac

455	Hennessy ¹²	2 cl	3,50 €
456	Remy Martin V.S.O.P. ¹²	2 cl	3,80 €

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Rum

465	Bacardi 1 37,5 % light dry, USA	2 cl	2,40 €
466	Havana Club 1 40 % Kuba	2 cl	2,40 €
467	Old Monk 1 40 % Indien (Brauner Rum)	2 cl	3,50 €

Bitter

480	Fernet Branca	2 cl	2,90 €
481	Ramazzotti	2 cl	2,90 €
482	Jägermeister	2 cl	2,90 €
483	Averna ¹	2 cl	2,90 €

Spirituosen

525	Grappa ¹²	2 cl	2,50 €
526	Metaxa	2 cl	2,50 €
527	Tequila	2 cl	2,50 €
528	Sambuca	2 cl	2,50 €
529	Wodka	2 cl	2,50 €
530	Amaretto	2 cl	2,30 €
531	Bailey Irish	2 cl	2,40 €
533	Mango Schnaps	2 cl	2,90 €
534	Lychee Schnaps	2 cl	2,90 €

Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Peanuts, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss) · I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxydationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt und Service