



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

Suppen · Soups

- 1 **Madras Rasam** ^{F, G, 1, 13} 3,40 €
rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art
red lentil soup, South-Indian style
- 2 **Sabzi Shorba** ^{F, G, 1, 13} 3,40 €
gemischte Gemüsesuppe
mixed vegetable soup
- 3 **Tomatar Shorba** ^{F, G, 1, 13} 3,40 €
typisch indische Tomatensuppe
typical Indian tomato soup
- 4 **Chicken Shorba** ^{F, G, 1, 13} 3,90 €
typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
typical indian curry soup with chicken
- 5 **Garam Shorba** ^{F, G, 1, 13} 3,90 €
sauer-scharfe Suppe mit Lammfleisch
sour-hot soup with lamb
- 6 **Mango Cream Soup** ^{F, G, 1, 13} 3,40 €
Mangosuppe nach indischer Art
mango soup Indian style
- 7 **Badam Shorba** 3,40 €
Mandelcremesuppe
almondcream Soup
- 8 **Knoblauch Suppe** 3,40 €
Garliccream Soup

Salate · Salads

- 10 **Paanch Ranga Salat - klein** 3,50 €
gemischter Salat
small mixed salad
- 11 **Taj Mahal Salad** ^{G, H} 8,90 €
gemischter Salat mit gehacktem Lammfleischspieß, Kichererbsen, haus-
gemachte Rahmkäse
mixed salad with homemade cream cheese
- 12 **Chicken Salad** 7,50 €
gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch, Käse, Kichererbsen, Oliven
mixed salad with fried chicken

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Pakorras

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

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | Gobi Pakora ^A
<i>Pakora mit Blumenkohl
Pakora with cauliflower</i> | 3,40 € |
| 21 | Mushroom Pakora ^A
<i>Pakora mit Champignons
Pakora with mushrooms</i> | 3,60 € |
| 22 | Piyaz Pakora ^A
<i>Pakora mit Zwiebeln
Pakora with onions</i> | 3,60 € |
| 23 | Paneer Pakora ^{A, G}
<i>Pakora mit hausgemachtem Rahmkäse
Pakora with homemade cream cheese</i> | 3,80 € |
| 24 | Chicken Pakora ^A
<i>Pakora mit Hühnerbrustfilet
Pakora with chicken breast fillet</i> | 3,80 € |
| 25 | Aloo Pakora ^A
<i>Pakora mit marinierten Kartoffeln
Pakora with marinated potatoes</i> | 3,40 € |
| 26 | Vegetable Samosas ^A
<i>zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Mandel, Rosinen
two filled turnover with vegetables</i> | 4,50 € |
| 27 | Mixed Pakoras ^{A, G}
<i>eine Zusammenstellung der oben genannten vegetarischen Vorspeisen
a compilation of the vegetarian appetizers</i> | 6,90 € |
| 28 | Taj Mahal Pakora ^{A, C, D, G, H}
<i>Seelachs Filet, Hühnerbrust und Garnelen mit Salatbeilage
Salmon fillet, chicken breast fillet and shrimp with salad garnish</i> | 9,90 € |

Vegetarische Gerichte · Vegetarian Dishes

- | | | |
|----|--|---------|
| 35 | Chole Bhatura ^{A, G}
<i>Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Currysauce
chickpeas with onions and tomatoes in spicy currysauce</i> | 6,30 € |
| 36 | Shahi Paneer ^{G, H}
<i>hausgemachter Rahmkäse mit Rosinen und Mandeln in Curry-Tomaten
Sahnesauce
homemade cream cheese with raisins, almonds in curry-tomato-cream sauce</i> | 11,90 € |



TAJ MAHAL
INDISCHES RESTAURANT

- 37 **Chili Paneer** ^{A, G} (scharf) 11,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln & Ingwer in ChilisaUCE
homemade cream cheese with peppers, tomatoes, onions and ginger in chily sauce
- 38 **Palak Paneer** ^G 11,50 €
junger, deftig gewürzter Rahmspinat mit hausgemachtem Rahmkäse und Ingwer in feiner Curry-Rahmsauce
young, hearty spiced spinach with homemade cream cheese and ginger in fine curry sauce
- 39 **Mattar Paneer** ^G 9,90 €
grüne Erbsen mit Rahmkäse in cremiger Curry-Sahnesauce
green peas with cream cheese in creamy curry cream sauce
- 40 **Dal Tarka** ^G 8,10 €
gemischte indische Linsen mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Butter gebraten
Indian lentils with onions, tomatoes and garlic, fried in butter
- 41 **Malai Kofta** ^{G, H} 10,50 €
Lotuswurzel, Gemüsebällchen mit Rahmkäse und Nüssen in einer herzhaften Currycremesauce
Lotus root, vegetable balls with cream cheese, nuts in coconut curry cream sauce
- 42 **Shahi Mirch** ^{G, H} 11,90 €
gefüllte Paprikaschote mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
filled peppers with vegetables, raisins, almonds and cream cheese in curry cream sauce
- 43 **Shahi Bengan** ^{G, H, I} 11,90 €
gefüllte Aubergine mit Gemüse, Rosinen, Mandeln und Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
filled eggplant with vegetables, raisins, almonds and cream cheese in curry cream sauce
- 44 **Mixed Sabzi** ^G 11,90 €
frische verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Koriander in Curry-sauce
different fresh vegetables with ginger and coriander in curry sauce
- 45 **Aloo Palak** ^G 9,90 €
Kartoffeln und Rahmspinat in Currysauce
potatoes and spinach in curry sauce
- 46 **Aloo Gobi Masala** ^G (pikant) 9,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach südindischer Art
cauliflower and potatoes with ginger, garlic and tomatoes, South-Indian style (spicy)

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

- 47 **Okra Masala** ^{G,1}
gebratene Okraschoten mit Tomaten, Ingwer und Knoblauch in würziger MasalasaUCE
fried ladyfingers with tomatoes, ginger and garlic in Masala sauce 11,90 €
- 48 **Tinda Masala** ^{G,1} (Melonen-Kürbis)
indisches Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in MasalasaUCE
Indian vegetables with tomatoes, ginger and garlic in Masala sauce 10,90 €
- 49 **Sabzi Jhalfrezi** ^{H,1}
frisches Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in mittelscharfer Gewürz-Süß-Sauer-Sauce
fresh vegetables with tomatoes, onions, peppers, ginger and garlic in medium sauce 11,90 €

Platten · Plates

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

- 60 **Taj Mahal** ^{A, B, G, H, 1}
Mangosekt / Hühnersuppe, Chicken-Korma / Subji / Lamm Tikka
für 2 Personen 37,50 €
- 61 **Vegetarische Platte**
Mangosaft / Gemüsesuppe, Paneer Tikka / Malai Kofta, Dal Tarka
für 2 Personen 33,90 €
für 4 Personen 58,90 €
- 62 **Lahore Platte**
Linsen Suppe, Fisch Tikka, Chicken Jhalfrezi (scharf), Mattar Pameer
für 2 Personen 35,90 €
für 4 Personen 61,90 €

Hühnerfleischgerichte · Chicken Disches

- 70 **Chicken Curry** ^G
Hühnerbrustfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art
chicken breast fillet in curry sauce 10,90 €
- 71 **Chicken Sabzi** ^G
Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in exotischer Currysauce
chicken breast fillet with vegetables in exotic curry sauce 12,90 €



TAJ MAHAL
INDISCHES RESTAURANT

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 72 | Chicken Saag ^G
<i>Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, Ingwer und Knoblauch in Currysauce</i>
<i>chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic in curry sauce</i> | 12,90 € |
| 73 | Chicken Khumbi ^{G, H}
<i>Hühnerbrustfilet mit Champignons in pikanter Curry-Sahnesauce</i>
<i>chicken breast fillet with mushrooms in spicy curry cream sauce</i> | 11,90 € |
| 74 | Chicken Broccoli ^G
<i>Hühnerbrustfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce</i>
<i>chicken breast fillet with broccoli in curry cream sauce</i> | 9,90 € |
| 75 | Chicken Chole ^G
<i>Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysauce</i>
<i>chicken breast fillet with chickpeas, tomatoes, ginger & garlic in curry sauce</i> | 8,10 € |
| 76 | Chicken Dahiwala ^{G, H} (mild)
<i>Hühnerbrustfilet mit Mandeln und speziellen indischen Gewürzen in Joghurtsauce</i>
<i>chicken breast fillet with almonds and special Indian spices in yogurt sauce (mild)</i> | 10,50 € |
| 77 | Butter Chicken ^{G, H, 1}
<i>saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce</i>
<i>juicy grilled Tandoori chicken slices with delicious spices in butter tomato cream sauce</i> | 11,90 € |
| 78 | Chicken Banglari ^{H, 15}
<i>Hühnerbrustfilet mit Ananas, Paprika, Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen (mittelscharf)</i>
<i>chicken breast fillet with pineapple, peppers, ginger, garlic and exotic spices (medium hot)</i> | 11,90 € |
| 79 | Chicken Korma ^{G, H} (mild)
<i>Hühnerbrustfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen</i>
<i>chicken breast fillet slices in mild cream sauce with spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts (mild)</i> | 11,90 € |
| 80 | Chicken Vindaloo ^{G, H, 1} (scharf)
<i>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Kokosraspeln nach südindischer Art</i>
<i>chicken with potatoes, ginger, and coconut flakes, South-Indian style (hot)</i> | 9,90 € |
| 81 | Chicken Mango ^{G, H}
<i>saftige Hühnerbrustfiletstücke mit Mangofrüchten in einer Cashew-Sahnesauce mit Mandeln</i>
<i>juicy chicken breast fillet pieces with mango in cashew cream sauce with Almonds</i> | 9,90 € |



TAJ MAHAL
INDISCHES RESTAURANT

- 82 Chili Chicken¹ (scharf)** 11,90 €
saftiges Hühnerfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander in Karahisauce
juicy chicken fillet with onions, ginger, garlic, tomatoes and coriander in karahi sauce (hot)
- 83 Chicken Kokos-Minze^{G, H}** 10,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Minz-Sauce in einer milden Kokosnuss-Sahnesauce
chicken breast fillet with fresh mint-sauce in mild coconut cream sauce
- 84 Chicken Madrasi^{H, I, 1} (scharf)** 11,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
chicken breast with coconut in a special spice mix by delicious South-Indian style (hot)

Lammfleischgerichte · Lamb Dishes

- 90 Mutton Curry^G** 12,90 €
Lammfleisch in Currysauce nach köstlicher Art zubereitet
lamb in curry sauce delicious kind
- 91 Mutton Sabzi^G** 13,90 €
Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysauce
lamb with different fresh vegetables in curry sauce
- 92 Mutton Saag^G** 13,90 €
Lammfleisch mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten nach südindischer Art
lamb with spinach, garlic, ginger and tomatoes, South-Indian style
- 93 Mutton Broccoli^G** 13,50 €
Lammfleisch mit Broccoli in pikanter Curry-Sahnesauce
lamb with broccoli in spicy curry cream sauce
- 94 Mutton Chole^{E, G}** 13,10 €
Lammfleischstücke mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
lamb pieces with chickpeas, tomatoes, ginger and garlic in curry sauce
- 95 Mutton Korma^{G, H} (mild)** 12,90 €
Lammfleischstücke in einer milden Moghlai-sauce, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen
lamb pieces in mild moghlai sauce, grated cream cheese, almonds, cashew nuts and raisins (mild)

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

- 96 **Mutton Vindaloo** ^{G, H, 1} (mittelscharf) 12,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosnuss in einer pikanten Currysauce
lamb with potatoes and coconut in spicy curry sauce (medium hot)
- 97 **Mutton Dansek** ^G 12,90 €
Lammfleischstücke mit einer exotischen Kombination von Gewürzen und Linsen gebraten
pieces of lamb fried with an exotic combination of spices and lentils
- 98 **Mutton Mango** ^{G, H, 13} (mild) 12,90 €
Lammfleisch mit Mangoscheiben und Mandeln in eine exotischen Mango-Sahnesauce
lamb with mango slices and almonds in an exotic mango cream sauce
- 99 **Mutton Tinda** ¹ 13,90 €
Lammfleisch mit original indischem Melonen-Kürbis in Curry-Sahnesauce
lamb with original Indian melon-pumpkin in curry cream sauce
- 100 **Mutton Okra** ^G 13,90 €
Lammfleisch mit Okraschoten in Curry-Sahnesauce
lamb with ladyfingers in curry cream sauce
- 101 **Mutton Khumbi** ^G 12,90 €
Lammfleischstücke mit Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb pieces with mushrooms in curry cream sauce
- 102 **Lamm Taj Mahal** ^{A, C, 13} 12,90 €
Lammfleisch mit Kokosraspeln und Minze in grüner Currysauce

Reisgerichte · Rice Dishes

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

- 110 **Sabzi Biryani** ^H 11,90 €
gedämpfter Basmatireis mit gebratenem Gemüse, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen
steamed basmati rice with fried vegetables, onions, almonds and raisins
- 111 **Chicken Biryani** ^H 12,90 €
gedämpfter Basmatireis mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen angebraten
steamed basmati rice with chicken, onions, almonds and raisins
- 112 **Mutton Biryani** ^H 13,50 €
gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen angebraten
steamed basmati rice with lamb, onions, almonds and raisins



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

- 113 **Taj Mahal Mixed Biryani** ^{G, H} 13,50 €
gedämpfter Basmatireis mit Hühnerfleisch, Lammfleisch, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen angebraten
steamed basmati rice with chicken, lamb, onions, almonds and raisins
- 114 **Jhinga Biryani** 14,90 €
gedämpfter Basmatireis mit Shrimps der mit Safran oder Kurkuma gewürzt

Enten-Spezialitäten · Duck Specialties

- 120 **Batak Curry** ^{G, I, B} 12,90 €
Entenbrustfilet in pikanter Currysauce
- 121 **Batak Masala** ^{G, I} (mittelscharf) 12,90 €
Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce
duck pieces with ginger, garlic, peppers, onions, tomatoes and different herbs in curry cream sauce (medium hot)
- 122 **Batak Madras** ^{G, H, I, B} (scharf) 12,90 €
gegrillte Ente mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
grilled duck with coconut flakes in a special blend of spices and prepared after delicious South Indian style (hot)
- 123 **Batak Sabzi** 13,50 €
Entenfleischstücke mit verschiedenen Gemüsesorten, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Curry-Sauce
duck pieces with various vegetables, ginger, garlic and tomato in curry sauce
- 124 **Batak Taj Mahal** ^{G, H} (mild) 12,90 €
gegrillte Entenfleischstücke in einer Moghlai-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Früchten
grilled duck pieces in a moghlai sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts (mild)



TAJ MAHAL
INDISCHES RESTAURANT

Fischgerichte · Fish Dishes

- 130 **Fish Curry** ^{D, G}
Seelachsfilet in pikanter Currysauce
coley in spicy curry sauce 11,90 €
- 131 **Fish Vindaloo** ^{D, G, 1} (mittelscharf) 12,50 €
Fischfilet in Curry-Kokos-Sahnesauce mit Kartoffeln
fish fillet in curry coconut cream sauce with potatoes (medium hot)
- 132 **Fish Subji** ^{D, 1} (scharf) 12,90 €
Fischfilet mit Ingwer, verschiedenen Gemüse, Knoblauch, grüner Chili und frischen Tomaten
fish fillet with different vegetables, ginger, garlic, green chili and fresh tomatoes (hot)
- 133 **Fish Madrasi** ^{D, G, 1} (scharf) 12,50 €
Seelachs mit Gemüse nach Madras-Art in Kokosnuss-Currysauce
coley with vegetables in coconut curry sauce, Madras style (hot)
- 134 **Fish Cream** 12,90 €
Seelachsfilet mit Moghlai-Sauce

Scampigerichte · Prawn Dishes

- 140 **Scampi Curry** ^{B, G} 13,90 €
Großgarnelen in pikanter Currysauce
king prawns in spicy curry sauce
- 141 **Scampi Korma** ^{B, G, H} (mild) 13,90 €
Großgarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen
king prawns in mild cream sauce from spices, cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts (mild)
- 142 **Scampi Madrasi** ^{B, G, 1, 13} 13,90 €
Großgarnelen nach Madras-Art in einer Kokosnuss-Currysauce
king prawns in coconut curry sauce, Madras style (hot)
- 143 **Scampi Sabji** 13,90 €
Großgarnelen mit verschiedene Gemüse in Currysauce
king prawns with different vegetables in curry sauce

Spezialitäten vom Grill · Grilled Specialties

Werden mit Reis oder Brot (Bhatura) serviert.

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 150 | Taj Mahal Grillplatte ^{1, 13}
<i>Mangosekt, Scampi Tikka, Ente Tikka und Mutton Tikka, Chicken Tikka mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten in Pikanter Sauce
Mutton Tikka, Tandoori Chicken, Shish Kebab and Chicken Tikka with onions, tomatoes, paprika in spicy sauce</i> | 17,90 € |
| 151 | Chicken Tikka ^{G, 1}
<i>Hühnerbruststücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und speziellen Tikka-Masala-Gewürzen in der Pfanne gegrillt
chicken breast pieces with peppers, tomatoes, onions and special tikka masala spices grilled in the pan</i> | 12,90 € |
| 152 | Tandoori Chicken ^{G, 1}
<i>halbes Hähnchen 24 Stunden in Tandoori-Gewürzen und Joghurt mariniert, gabacken und gegrillt
two chicken legs 24 hours in tandoori spices and yogurt marinated, baked and grilled</i> | 12,90 € |
| 153 | Mutton Tikka ^{G, 1}
<i>Lammfleischstücke mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und speziellen Tikka-Masala-Gewürzen in der Pfanne gegrillt
lamb pieces with peppers, tomatoes, onions and special tikka masala spices grilled in the pan</i> | 13,90 € |
| 154 | Mixed Grill ^{G, 1, 13}
<i>Chicken Tikka, Lamm Tikka, Reshmi Kebab mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in der Pfanne mit Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt
Chicken Tikka, Lamp Tikka, Reshmi Kebab with onions, peppers and tomatoes grilled in a pan with tikka masala spices</i> | 15,90 € |
| 155 | Fish Tikka ^{D, G, 13} (mittelscharf)
<i>gegrillter Seelachsfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, in der Pfanne zubereitet mit Ingwer und Tikka-Masala-Gewürzen
grilled pollock with onions, peppers and tomatoes, fried in a pan with ginger and tikka masala spices (medium hot)</i> | 13,90 € |
| 156 | Scampi Tikka Masala ^{B, G, 13} (scharf)
<i>Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne mit speziellen Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt
king prawns with peppers, onions and tomatoes, grilled in a pan with special tikka masala spices</i> | 14,90 € |
| 157 | Batak Tikka ^{1, 13}
<i>Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in der Pfanne mit speziellen Tikka-Masala-Gewürzen gegrillt
duck meat with peppers, onions, garlic, ginger and tomatoes grilled in the pan with special tikka masala spices</i> | 13,90 € |

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

- 158 **Gemüse Tikka** 12,90 €
*verschiedene Gemüse in der Pfanne mit speziellen Tikka-Masala-Gewürzen
gegrillt in pikanter Sauce*

Thali

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

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

Für unsere kleinen Gäste · for our little guests

- 180 **Mildes Hähnchen** ^{G, H} (mild) 5,90 €
mit Mandel-Sahne-Sauce
- 181 **Malai Kofta** ^G (süßlich) 4,90 €
milde Gemüse-Käse-Bällchen in Moghlai-Sauce (süßlich)
- 182 **Pommes und Chicken Nuggets** 6,90 €
mit Salat, Ketchup und oder Mayonaise

Dessert

- 186 **Lychee-Mango-Früchte** ^H 2,90 €
lychee and mango fruits
- 187 **Gulab Jamun** ^G 3,50 €
*hausgemachte Käsebällchen in Honig-Rosenwasser eingelegt und warm
serviert
homemade cheese balls preserved in rose water and honey served warm*
- 188 **Mango Creme** 3,90 €



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Beilagen · Side Orders

- | | | |
|-----|--|--------|
| 195 | Bhatura ^{A, G}
<i>frittiertes Hefeteigbrot aus feinstem Weizenmehl</i>
<i>fried dough bread of finest wheat</i> | 1,90 € |
| 196 | Naan ^{A, G}
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken</i>
<i>in clay oven baked flatbread made of wheat flour</i> | 2,50 € |
| 197 | Chapati ^A
<i>Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tondoor gebacken</i>
<i>in Tondoor baked flatbread from wholegrain flour</i> | 2,50 € |
| 198 | Cheese Naan ^{A, G}
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit geriebenem Käse im Tondoor gebacken</i>
<i>in Tondoor baked flatbread stuffed with cheese, made of wheat flour</i> | 2,90 € |
| 199 | Garlic Naan ^{A, G}
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste im Tondoor gebacken</i>
<i>flatbread made from wheat flour with an Indian garlic paste baked in Tondoor</i> | 2,90 € |
| 200 | Papadam ^A
<i>dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Kichererbsenmehl</i>
<i>thin, crispy flatbread from chickpea flour</i> | 0,50 € |
| 201 | Mixed Pickles
<i>eingelegtes exotische scharfes Gemüse und Früchte</i>
<i>pickled exotic sharp vegetables and fruits</i> | 1,90 € |
| 202 | Mango Chutney
<i>eingelegte Mangofrüchte in einer Süß-Sauer-Sauce</i>
<i>pickled mango fruits in sweet & sour sauce</i> | 1,50 € |
| 203 | Raita ^G
<i>gewürzter Joghurt mit Tomaten, Gurken und gebratenem Kümmel</i>
<i>spiced yoghurt with tomato, cucumber and roasted cumin</i> | 2,90 € |
| 204 | Basmati Reis | 2,00 € |

Warme Getränke · Hot Beverages

- | | | |
|-----|------------------------------------|--------|
| 210 | Kaffee ² | 2,90 € |
| 211 | Milchkaffee ^{2, G} | 3,50 € |
| 212 | Cappuccino ^{2, G} | 3,50 € |

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

213	Latte Macchiato ^{2, G}	3,90 €
214	Latte Macchiato ^{2, G} mit Aroma (Vanille, Karamell, Haselnuss) with flavoring (vanilla, caramel, hazelnut)	4,50 €
215	Baileys Latte ^{1, 2, G}	4,90 €
216	Irish Coffee ^{2, 10, G}	5,90 €
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) mulled wine (winter only)	3,50 €
222	Grog ¹ mit 4 cl brauner Rum with 4 cl brown rum	3,50 €

Tee · Tea

240	Tee Schwarzer, Grüner, Kamillen, Jasmin, Pfefferminzen, Früchte, Kräuter	2,50 €
-----	---	--------

Erfrischungsgetränke · Non-Alcoholic beverages

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}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €
253	Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €
254	Sprite ⁴	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €
255	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €
256	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €

SCHWEPPE

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

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Säfte · Juices

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

Joghurtgetränke · Yogurt Drinks

310 Mango Lassi ^G			0,4 l	4,10 €
311 Lychee Shake ^G			0,4 l	4,10 €
312 Mango Shake ^G			0,4 l	4,10 €
313 Lassi ^G salzig oder süß <i>Lassi salty or sweet</i>			0,4 l	3,90 €
314 Bananen Shake			0,4 l	4,10 €

Flaschenbier · Bottled Beer

321 Schwarzbier Märkisch Landmann			Fl. 0,5 l	4,10 €
322 Bitburger (alkoholfrei)			Fl. 0,33 l	3,10 €
323 Berliner Weiße mit Schuß rot oder grün			Fl. 0,33 l	3,50 €
324 Hefeweizen Hell			Fl. 0,5 l	4,10 €
325 Hefeweizen Dunkel			Fl. 0,5 l	4,10 €
326 Kristallweizen /Schöffelhofer (alkoholfrei)			Fl. 0,5 l	4,10 €
327 Indisches Bier vom Fass	Fl. 0,2 l	3,10 €	Fl. 0,5 l	4,50 €

Bier vom Fass · Beer on tap

335 Mango Bier			0,4 l	3,90 €
336 Pilsner	0,2 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €
337 Jeva Bier	0,2 l	2,90 €	0,4 l	3,90 €

Aperitifs

355 Mango Sekt			0,1 l	3,50 €
356 Prosecco ^{1. 8. 12}			0,1 l	3,90 €

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

357 Martini (Bianco, Dry, Rosé)	0,1 l	4,50 €
358 Sekt	0,1 l	3,50 €

Weine · Wine

Weissweine · white wines ¹²

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

Weissweine · white wines ¹²

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

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 €
440 Cuba Libre ^{1, 2, 4}	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 €
457 Chantrelé ^{1, 12}	2 cl	2,80 €

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 · Bitters

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 · Spirits

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 €
5 31 Bailey Irish	2 cl	2,40 €
532 Osborne	2 cl	2,50 €
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