

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11.00 – 14.15 Uhr

Wir servieren Suppen oder Salat zu allen Mittagmenüs im Restaurant

VEGETARISCHE GERICHTE

		€
400	Channa Masala ^{7, 8, 4} Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	9,50
401	Palak Paneer ⁷ kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse	9,50
402	Punjabi Gemüse ⁷ gemischtes, frisches Gemüse mit fein gewürzter Curry-Sauce nach Punjabi Art	9,50
403	Sabji Masala ^{7, 8, 4} versch. Gemüse mit Mandelsahnesauce & Kokosmilch	9,50

HÜHNCHEN GERICHTE

404	Punjabi Chicken Curry Hühnerbrustfilet in feiner Currysauce	10,50
405	Mango Chicken ^{8, 4} Hühnerbrustfilet mit Mango in würziger Currysauce mit Ingwer, fein gewürzt	10,50
406	Crispy Chicken gebackenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, süß-sauer	10,50
407	Kashmiri Chicken Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander (scharf)	10,50
408	Chicken Pondicherry ⁷ mariniertes Hühnerbrustfilet, mit frischer Minze und Koriander, in Tomaten-Kokos-Sauce nach südindischer Art	10,50
409	Chicken Tikka Masala ^{7, 8, 4} gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandelsahnesauce	10,90

LAMM GERICHTE

410	Lamm Curry Lammfleisch mit würziger Currysauce	10,90
411	Mountain Vindaloo zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und frischer Peperoni in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	10,90
412	Lamm Masala ^{7, 8, 4} Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, fein gewürzt	10,90
413	Lamm Tokku zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch	10,90

ENTEN GERICHTE

414	Ente Gemüse Masala ^{7, 8, 4} gegrilltes, mariniertes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und Sahnesauce	11,50
415	Ente Malappuram ⁷ zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs nach Südindischer Art	11,50
416	Ente Chili gegrilltes Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse, süß-sauer	11,50

FISCH GERICHTE

417	Bombay Fisch Curry ⁴ Seelachsfilet in Currysauce, gut gewürzt	10,50
418	Fisch Tokku ⁴ Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Curry, zubereitet in Kokosmilch nach Südindischer Art	10,50
419	Crispy Fisch ⁴ gebackenes Seelachsfilet mit Gemüse, gut gewürzt	10,50

TANDOORI – AUS DEM LEHMOFEN

420	Chicken Tikka ⁷ gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naan-Brot als Beilage	12,90
421	Chili Tikka ⁷ gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, süß-sauer und Naan-Brot als Beilage	12,90

BIRYANI GERICHTE

110	Murg Biryani ^{7, 8, 1, 8, 4} Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	15,90
111	Lamm Biryani ^{7, 8, 1, 8, 4} Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	16,90
112	Jhinga Biryani ^{2, 7, 8, 1, 8, 4} Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	21,50
113	Vegetarisches Biryani ^{7, 8, 1, 8, 4} gebratenes frisches Gemüse mit Reis, fein gewürzt	15,90
114	TAJ MAHAL Biryani ^{2, 4, 7, 8, 1, 8, 4} verschiedene Sorten gebratenes Fleisch und Fisch, mit Reis und speziellen feinen Gewürzen, nach Punjabi Art	19,90

BEILAGEN

120	PAPADAM ^{1, 1} hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	2,90
121	Naan ^{1, 1} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	3,00
122	Roti ^{1, 2} Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen	2,90
123	Butter Naan ^{1, 1, 7} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	3,50
124	Gefülltes Naan ^{1, 1, 7} Naan-Brot gefüllt mit Käse, Gemüse, Knoblauch, Ingwer oder Zwiebeln	3,90
125	Peshwari Naan ^{1, 1, 7} Hefeteigfladen mit Rosinen, hausgemachtem Käse, Kokos, fein gewürzt, süß	3,90
126	Keema Naan ^{1, 1, 7} Naan gefüllt mit Lamm-Hackfleisch	4,90
127	Tandoori Prantha ^{1, 2} gewürzter Vollkornteigfladen	3,50
128	Pudina Prantha ^{1, 2} gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze	3,50
129	Raita ⁷ Indischer Joghurt mit Gurken	4,20

DESSERT

140	Mango Cream ^{7, 8, 1}	5,90
141	Gulab Jamun ^{1, 1, 7} frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	5,90
142	Gemischtes Eis ⁷	4,90
143	Firni ^{7, 8, 1, 8, 7} Honigmilch, Mandeln, Pistazien, Kokosnuss, Reis	5,90

GETRÄNKE – ABHOLUNG

	Biere		Flaschenweine	
460	Hofmühl Hell ^{1, 3}	0,5l	2,90	465 Indischer Wein ^s 0,75l 14,90
461	Hofmühl Pils ^{1, 3}	0,3l	2,90	466 Riesling ^{s DE} 0,75l 14,90
462	Radler ^{1, 1, D}	0,5l	2,90	467 Merlot ^{s IT} 0,75l 14,90
463	Indisches Bier ^{1, 1}	0,33l	3,50	468 Cote de Prov. ^{s FR} 0,75l 14,90

Lassi – Joghurtgetränk

470	Lassi (süß o. sauer) ⁷	0,5l	3,50	Alkoholfreie Getränke
471	Bananen Lassi ⁷	0,5l	3,90	474 Coca Cola/ Cola Light ^{A (E150d), I/A (E150d), I, K} 1,0l 3,50
472	Mango Lassi ^{7, A (E124)}	0,5l	3,90	475 Spezi ^{D, A, (E150d), I} 1,0l 3,50
473	Erdbeer Lassi ^{7, A (E124)}	0,5l	3,90	476 Limonade (Orange, Zitrone) ^{D, K} 1,0l 3,50

Zusatzstoffe:

A Farbstoff – E102 Tartrazin, E104 Chino-gelb, E110 Gelborange S, E122 Azorubin, E124 Cochenillitrot A, E129 Allurat AC (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)

B Konservierungstoff

C Nitritpökalsalz und Nitrat

D Antioxidationsmittel

F Geschweifelt geschweift

G gesättigt

I Phosphat

J Milcheiweiß

K Süßungsmittel(n) (Enthält Aspartam, eine Phenylalaninquelle. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.)

L mit einer Zuckerart

M künstliche Aromastoffe

N Koffein

O chininhaltig

S Sulfite

Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide

1,1 Weizen, 1,2 Roggen, 1,3 Gerste,

1,4 Hafer, 1,5 Dinkel

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)

8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

8,1 Mandeln, 8,2 Haselnüsse,

SUPPEN		€	ENTEN GERICHTE		€				
1	Dal Shorba ⁷ Linsensuppe	5,90	49	Vegetable Jalfraezie ^{1,1,7} gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünes Chili und Koriander, leicht scharf	14,90	80	Ente Tikka Jalfraezie ⁷	17,50	
2	Sabji Shorba ^{7, E} Gemüsesuppe	5,90	50	Bengen ka Bharta Auberginen in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	14,90	81	Ente Tikka Mango ^{7, 8, 1}	17,50	
3	Malkatani Shorba ^{7, E} würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	5,90	51	Kaikari Kerala ⁷ gemischtes Gemüse in Kokos-Mango Sauce, scharf	14,90	82	Ente Tikka Kashmiri ⁷	17,50	
4	Tomatar Shorba ⁷ Tomatencremesuppe mit feinen Gewürzen	5,90	52	Bindi Masala ⁷ frisches Okra-Gemüse mit Zwiebel, Tomate, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	14,90	83	Ente Tikka Masala ^{7, 8, 1}	17,50	
WARME VORSPEISEN			HÜHNCHEN GERICHTE			Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce, Ingwer, Knoblauch, Koriander		17,50	
10	Chicken Wings sechs Hähnchenflügel mit süß-sauer Sauce	6,50	55	Punjabi Chicken Curry ⁷ Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander, in würziger Currysauce	15,50	84	Ente Tikka Jaipuri ^{7, 8, 4, 11}	17,50	
11	Frühlingsrolle ^{1,1} sechs Frühlingsrollen mit süß-sauer Sauce	6,50	56	Butter Tikka Chicken ^{7, 8, 4, A (E102)} Hühnerbrustfilet, gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce	15,90	gegrillte Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt		17,50	
12	Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	6,50	57	Chicken Tikka Masala ^{7, 8, 1} Hühnerbrustfilet, gegrillt, in feiner Mandelsahnesauce	15,90	TANDOORI GERICHTE			
13	Murg Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet	6,50	58	Chicken Tikka Mango ^{7, 8, 1} Hühnerbrustfilet gebraten mit Mangosauce und indischen Feingewürzen	15,90	90	Chicken Tikka ⁷	17,90	
14	Paneeer Pakora ⁷ Käse, gebacken in Kichererbsenmehl	6,50	59	Chicken Tikka Jaipuri ⁷ gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	15,90	91	Chicken Malai Kebab ^{7, 8, 4}	17,90	
15	Onion Ring in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe	6,50	60	Kadhai Chicken ⁷ Hühnerbrustfilet gebraten mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, serviert in einer Pfanne	15,90	92	Haryali Kebab ⁷	17,90	
16	Samosa ^{1,1} Pastete mit Gemüse gefüllt	6,50	61	Chili Chicken ^{7, 1, 1, E} Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander (eine Spezialität des Chefkochs)	15,90	93	Jhinga Shaahi – Tandoori Garnelen ^{2, 7, 1, 1}	23,90	
17	TAJ MAHAL Vorspeisen für 2 Personen ^{4, 7}	15,50	62	Chicken Tikka Jalfraezie ⁷ Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensauce, leicht scharf	15,90	94	Tandoori Chicken ⁷	17,90	
verschiedene Gemüsesorten und Käse in Kichererbsenmehl gebacken			63	Kashmiri Murg ^{7, 8, 4} Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, nach Kashmiri Art, scharf	15,90	95	Tandoori Ente ⁷	20,90	
18	TAJ MAHAL Tandoori Vorspeisen für 2 Personen ^{4, E}	16,50	64	Murg Tikka Lababdar ^{7, 8, 4} gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosnussmilch, Cashewnüssen, Ingwer, fein gewürzt, nach Neu-Delhi Art	15,90	96	Tandoori Mixed Grill ^{7, 8, 4}	21,90	
verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen gebraten mit Zwiebeln und Ingwer in Chilisauce			65	Murg Vindalu ⁷ Hühnerbrustfilet in kräftiger Nordindischer Sauce und gebratenen Kartoffeln mit Koriander und Ingwer, scharf	15,90	97	Lassni Kebab ⁷	17,90	
KALTE VORSPEISEN			66	Chicken Madras ⁷ Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala, nach Südindischer Art, scharf	15,90	98	Taj Mahal Kebab ^{7, E}	17,90	
19	Chana Chat ⁷ fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	5,90	67	Chicken Nilgiri ⁷ mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce, nach Südindischer Art, scharf	15,90	mariniertes Hühnerbrustfilet, in Gewürzen eingelegt, mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen frischen Gewürzen, nach Delhi Art			
20	Shrimps Chat ^{2, 7, 1, 1} Shrimps mit Kichererbsen, frischen Tomaten, Gurken, Joghurt und Papadam, süß-sauer	5,90	THALIS – GEMISCHTE PLATTEN			98	mariniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika, roten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Punjabi Art		
21	Chicken Chat ^{7, 1, 1} gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt und Papadam, süß-sauer	5,90	VEGETARISCHE GERICHTE			100	Punjab Thali Vegetarisch ^{7, 8, 1, 8, 4}	22,90	
SALATE			70	Lamm Curry ⁷ Lammfleisch in pikant Currysauce mit Ingwer und Koriander	16,50	101	Moghul Thali ^{7, 8, 1, 8, 4}	24,90	
22	Gemischter Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Mais	5,90	71	Kashmiri Gohst ^{7, 8, 4} Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch (eine Spezialität des Hauses)	16,90	102	Fisch Thali ^{2, 4, 7, 8, 1, 8, 4}	26,90	
23	Taj Mahal Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, gegrillte Hühnerbrust	6,90	72	Karahi Gohst ⁷ gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce, feiner Currysauce, gut gewürzt, in heißer Pfanne serviert	16,90	drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Dessert, Chapati und Reis			
24	Griechischer Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse	6,90	73	Lamm Kerala ⁷ zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala (Südindien), scharf	16,90	101	zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Salat, Dessert, Chapati und Reis	24,90	
VEGETARISCHE GERICHTE			74	Lamm Masala ^{7, 8, 1} gegrilltes Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce	16,90	102	Fischcurry, Scampi, Gemüse, Dessert, Naan-Brot und Reis	26,90	
40	Dal Makhni ^{7, 8, 4} Indische Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce	14,50	75	Lamm Tokku ⁷ zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch	16,90	Fischcurry, Scampi, Gemüse, Dessert, Naan-Brot und Reis			
41	Dal Tarka ^{7, 8, 4} Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	14,50	76	Palak Gosht ⁷ gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach Nordindischer Art	16,90	105	Goa Fisch Curry ^{4, 7, 8, 1, 8, 4}	15,90	
42	Palak Paneer ^{7, 8, 4} Käse in Rahmspinat mit Ingwer	14,90	77	Lamm Jaipuri ^{8, 4, 11} Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	16,90	106	Fisch Mango ^{4, 7, 8, 4}	15,90	
43	Punjabi Chana Masala ^{7, 8, 4} gebratene Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Koriander, gut gewürzt, leicht scharf	14,90	78	Lamm Vindalu ⁷ gebratenes Lammfleisch mit „Spezial“-Vindalu Sauce mit Koriander und Ingwer, scharf	16,90	107	Prawn Masala ^{2, 7, 8, 4}	20,90	
44	Malai Kofta ^{7, 8, 4} Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	14,90	79	Lamm Shahi Korma ⁷ gebratenes Lammfleisch mit Käse und Kokosnussauce, fein gewürzt, nach Moghlai Art	16,90	108	Jhinga Curry ^{2, 7}	20,90	
45	Kadhai Paneer ^{7, 8, 4} Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	14,90				109	Jhinga Mango ^{2, 7}	20,90	
46	Shahi Paneer ^{7, 8, 4} gebratener Käse mit Kokossnussauce, Tomaten-Sahnesauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art	14,90					Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce		
47	Taj Mahal Shahi Korma ^{7, 8, 4, 11} verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, Käse, in feiner würziger Kokosmilchsause	14,90					Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce		
48	Chili Paneer ^{1, 1, 7} Käse, in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander (Spezialität des Chefkochs)	14,90					Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce		
Lamm GERICHTE							Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce		
FISCH GERICHTE							Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce		