

TAJ MAHAL



INDISCHES
SPEZIALITÄTEN-
RESTAURANT



Suppen // Soups

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Dal Soup ^{vegan}
Indische Linsensuppe // Indian lentil soup | 4,50 € |
| 2 | Vegetable Soup ⁹
Indische Gemüsesuppe // Indian vegetable soup | 4,50 € |
| 3 | Tomato Soup ^{9,h4}
Tomatensuppe nach indischer Art /
/ Tomato soup indian style | 4,50 € |

Tandoori Vorspeisen // Appetizers

- | | | |
|----|--|---------|
| 10 | Murgh Tikka ⁹
Zarte, gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt
mariniert // Tender grilled chicken marinated
in yogurt | 7,50 € |
| 11 | Gemischter Tandoori Vorspeisenteller ^{a,c,9}
Hühnerbrustfilet 3 mal unterschiedlich mariniert
für 2 Personen mit Naan-Brot /
/ Various appetizers for 2 persons with Naan | 11,90 € |

Warme Vorspeisen / / Warm Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips
serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet
und frittiert. // All warm appetizers are served with 3 different
dips. All Pakoras are dipped in chick pea batter and deep fried.

- | | | |
|----|---|--------|
| 15 | Pappad
Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 Saucen /
/ Lentil wafers with 3 different tasty sauces | 3,50 € |
| 16 | Gemüse Pakoras ⁹
Frisches Gemüse frittiert im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl // Fresh vegetables deep fried
in chick pea batter | 5,50 € |

- | | | |
|----|---|---------|
| 18 | Chicken Pakora ⁹
Hühnerfleisch-Streifen frittiert im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl // Chicken slices deep fried
in chick pea batter | 6,50 € |
| 19 | Vegetable Samosa ^{a1}
2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt /
/ 2 Pastries filled with potatoes and peas | 6,50 € |
| 21 | Onion rings
Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl // Onion rings
with chick pea batter | 4,90 € |
| 23 | Vorspeise für 2 Personen (vegetarisch) ⁹
Verschiedene Gemüse im Teigmantel (Pakoras)
mit Käse // Various vegetables in chick pea batter
(Pakoras) with cheese for 2 persons (vegetarian) | 10,90 € |
| 24 | Vorspeise für 2 Personen (gemischt) ⁹
Verschiedene Gemüse, Hähnchenfleisch
im Teigmantel (Pakoras) /
/ Various vegetable Pakoras with chicken (Pakoras)
for 2 persons | 11,50 € |

Salate // Salads

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | Salate der Saison | 4,50 € |
| 32 | Salat Spezial mit Hühnerfleischstreifen ⁹ | 7,90 € |

Joghurtspeisen und Beilagen / / Yogurt Dishes and Sidedishes

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen /
/ Recommended as sidedish to every meal

- | | | |
|----|---|--------|
| 25 | Einfacher Joghurt ⁹ // Plain yogurt | 2,50 € |
| 33 | Kheera Ka Raita ⁹
Joghurt mit Gurken // Yogurt with cucumber | 3,50 € |



Alle Gerichte servieren wir mit gelbem Basmati-Reis (mit Kurkuma). /
/ All dishes are served with yellow Basmati Rice (with turmeric).

Extra Reis 2,50 €

Vegetarische & vegane Spezialitäten

› Fast alle Gerichte können auch vegan zubereitet werden.

(außer Nr. 40, 44, 46, 51, 53, 54)

› Käse kann durch Tofu ersetzt werden.

› Sie haben die Wahl zwischen mittelscharf und scharf.

› We serve almost all dishes also vegan.

(all except No. 40, 44, 46, 51, 53, 54)

› Cheese can be replaced with tofu.

› You have the choice between medium and hot.

- 40 **Palak Paneer / Tofu** ^{g,h1,f} 13,50 €
Rahmspinat-Kreation mit hausgemachtem Käse oder Tofu // Creamy spinach with homemade cheese or tofu
- 41 **Bhindi Masala** ^{vegan möglich} 12,90 €
Frische Okraschoten in herzhafter Sauce / Fresh ladyfinger in a spicy sauce
- 42 **Matar Paneer / Tofu** ^{g,h1,h4,f,vegan möglich} 12,90 €
Schmackhaftes Gericht mit hausgemachtem Käse oder Tofu mit Erbsen und frischem Koriander // Homemade cheese or tofu with peas and fresh coriander
- 43 **Mixed Vegetable Masala** ^{vegan möglich} 12,50 €
Frisches Gartengemüse nach indischer Art / Mixed fresh vegetables indian style
- 44 **Gemüse Kofta** ^{g,h1} 12,90 €
Frittierte Gemüse-Bällchen mit Nüssen in einer würzigen Curry-Sauce // Fried vegetable dumplings in a spicy curry sauce
- 46 **Malai Kofta** ^{g,h1,h4} 12,90 €
Frittierte Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Sahne-Sauce // Fried potato cheese balls with tomatoe curry cream sauce
- 47 **Dal Makhani** ^{g,h1,h4,vegan möglich} 12,50 €
Indisches Nationalgericht: gelbe oder schwarze Linsen mit Butter zubereitet // National dish of India: yellow or black lentils prepared with butter
- 50 **Kadai Paneer (mittelscharf)** ^{g,h} 12,90 €
Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce / Homemade cheese served in a pan with capsicum, tomatoes and onions in a typical sauce
- 51 **Vegetable Korma** ^{g,h1} 12,90 €
Frisches Gemüse mit Rosinen in Safran-Mandel-Sauce // Fresh vegetables with raisins in saffron almond sauce

- 52 **Bhartha** ^{g,h1,h4,vegan möglich} 12,90 €
Traditionelles Auberginengericht aus Zwiebeln, Tomaten und Kokosmilch im Lehmofen gebacken / Traditional eggplant dish, cooked in a clay oven with onions, tomatoes and coconut milk
- 53 **Paneer Butter Masala** ^{g,h1,h4} 13,50 €
Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce / Homemade cheese in butter masala sauce
- 54 **Mango Vegetable** ^{g,h1,h4} 12,90 €
Gemüse in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce / Vegetables in mango almond cashew sauce
- 56 **Alu Chana Masala (scharf)** ^{g,h1,h4,vegan möglich} 12,50 €
Kichererbsen, Kartoffeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Kokosmilch // Chick peas and potatoes in curry with fresh tomatoes, ginger, onions and coconut milk (hot)
- 57 **Vegetable Jalfrezi (scharf)** ^{vegan möglich} 12,50 €
Frisches Gemüse mit Paprika, Tomaten, Tofu, Zwiebeln und Kokosmilch // Fresh vegetables with capsicum, tomatoes, tofu, onions and coconut milk (hot)

Thali

Thali besteht aus verschiedenen Gerichten. Alle Gerichte werden in kleinen Metallschalen auf einem runden Tablett, das man ebenfalls Thali nennt, serviert. // Thali consists of different dishes. All dishes are served in small metal bowls on a round tray, which is also called Thali.

- 60 **Vegetable Thali** ^{f,g,h1,h4} 1 Person 14,90 €
2 Personen 28,90 €
Palak Paneer (Nr./No. 40), Dal Makhani (Nr./No. 47) und Vegetable Korma (Nr./No. 51) mit Naan und Raita / with naan and Raita
- 61 **Non-Vegetable Thali** ^{g,h1,h4} 1 Person 15,50 €
2 Personen 30,50 €
Chicken Korma (Nr./No. 91), Lamm Boti Masala (Nr./No. 109) und Butter Chicken (Nr./No. 86) mit Naan und Raita / with naan and Raita
- 62 **Taj Mahal Thali** ^{g,h1,h4} 1 Person 15,50 €
2 Personen 29,90 €
Vegetable Korma (Nr./No. 51), Chicken Tikka Masala (Nr./No. 85) und Butter Chicken (Nr./No. 86) mit Naan und Raita // with naan and Raita



Reis-Spezialitäten (Biryani)

› Zu allen gerichten servieren wir als Beilage eine schmackhafte Soße.

- 64 **Lamm Biryani** ^{g,h1,h4} 15,50 €
Reis mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen // Rice with lamb, almonds an raisins
- 65 **Chicken Biryani** ^{g,h1,h4} 14,50 €
Reis mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen /
/ Rice with chicken breast filet, almonds an raisins
- 66 **Veggie Biryani** ^{g,h1,h4} 12,90 €
Gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen // Mixed vegetables with almonds and raisins
- 67 **Jheenga Biryani** ^{g,h1,h4} 19,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen /
/ Shelled king prawns with almonds and raisins

Tandoori-Spezialitäten

Diese Gerichte werden in einem speziellen Lehmofen zubereitet. // All dishes are cooked in a special clay oven.

- 74 **Tikka Achari taka tak (mittelscharf)** ^g 13,90 €
Hühnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Mixed Pickles im Tonofen gebacken und dann in Tomaten-Butter-Kokos-Sauce gebraten /
/ Chicken breast filet first cooked in a clay oven in Achari style (ginger, garlic, yogurt and mixed pickles) and then sauted in traditional tomatoe butter coconut sauce
- 75 **Tandoori Chicken** ^g 13,90 €
Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gebacken // Half a chicken marinated with yogurt and cooked in a clay oven
- 76 **Chicken Tikka** ^g 13,90 €
Zarte gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert // Tender grilled chicken filet marinated in yogurt
- 77 **Lamm Tikka** ^g 15,50 €
Zartes mariniertes Lamm vom Spieß // Tender marinated lamb on a spit
- 78 **Jheenga Tandoori** ^{g,d} 20,90 €
Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade /
/ King prawns in garlic yogurt marinade

- 82 **Gemischte Grillplatte** ^g 15,50 €
Etwas von allem // A little of everything
- 83 **Hariyali Tikka** ^g 13,90 €
Zartes mariniertes Hühnchenfleisch mit Spinat, Minze und Koriander-Sauce // Tender marinated chicken with spinach, mint and coriander sauce

Chicken-Curry-Spezialitäten

- 85 **Chicken Tikka Masala (mittelscharf)** ^{2b,g,h1,h4} 13,90 €
Spezialität des Hauses // House speciality
- 86 **Butter Chicken** ^{g,h1,h4} 13,90 €
Gegrilltes Tandoori-Hühnchen in Butter-Tomaten-Sauce // Grilled Tandoori chicken in butter tomatoe sauce
- 88 **Chicken Palak** ^{g,h1,h4} 13,90 €
Hühnchenbrusfilet in würziger Spinat-Kreation /
/ Chicken breast filet in spinach
- 89 **Chicken-Curry** ^{g,h1,h4} 13,50 €
Hühnchenbrustfilet in würziger Masala-Sauce/
/ Typical indian Chicken curry with masala sauce
- 90 **Mango Chicken** ^{g,h1,h4} 13,90 €
Zartes Hühnchenfleisch in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce // Tender chicken in mango almond cashew sauce
- 91 **Chicken Korma** ^{g,h1,h4} 13,90 €
Zartes Hühnchenfleisch in Safran-Mandel-Sauce /
/ Tender chicken in saffron almond sauce
- 93 **Kadai Chicken (mittelscharf)** ^{g,h4} 13,50 €
Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce // Chicken with capsicum, onions, and tomatoes in a tasty typical indian sauce
- 96 **Garlic Chicken (mittelscharf)** ^{g,h1} 13,90 €
Hühnchenbrustfilet in duftender Knoblauch-Curry-Sauce /
/ Tender chicken breast in spicy garlic curry sauce
- 97 **Chicken Bhunna (mittelscharf)** ^{g,h4} 13,90 €
Hühnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce /
/ Tender chicken breast with capsicum and onions in spicy garlic ginger curry sauce
- 99 **Chicken Vindaloo (sehr scharf)** ^{g,h1,2b} 13,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt /
/ Tender chicken with potatoes (spicy seasoning - very hot)



Lamm-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | Rogan Josh (pikant) ^{g,h1}
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce /
/ Tender Lamb in Rogan curry sauce | 14,50 € |
| 101 | Lamm Sabzi ^{g,h}
Lammfleisch mit frischem Gemüse nach
nordindischer Art // Lamb with fresh vegetables
North Indian style | 13,90 € |
| 102 | Lamm Palak ^{g,h1}
Zartes Lammfleisch in würziger Butter-
Spinat-Kreation // Tender lamb with in a
butter spinach creation | 14,90 € |
| 103 | Lamm Vindaloo (sehr scharf) ^{g,h1,2b}
Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce/
/ Lamb with potatoes in garlic-currysauce (hot) | 14,50 € |
| 104 | Lamm Kashmiri ^{g,h1}
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in
orientalischer Kräutersauce mit grünem Chili,
Minze und Spinat // Tender lamb in coriander leaves
in an oriental herb sauce with green chili, mint
and spinach | 14,90 € |
| 109 | Lamm Boti Masala (mittelscharf) ^{g,h4}
Zartes Tandoori-Lamm in Masalasauce (spezielle
Gewürzmischung) // Tender Tandoori lamb in
Masala sauce (hot) | 14,50 € |

Fisch-Curry-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 110 | Goa Fish-Curry ^{d,g,h1,h4}
Fisch-Curry nach Goa-Art // Fish curry Goa style | 14,50 € |
| 111 | Fisch Masala (scharf) ^{d,g,h1,h4}
Fischfilet mit ausgewählten Gewürzen und
Spezial-Sauce nach indischer Art /
/ Fine Fish in special sauce (hot) | 14,90 € |
| 112 | Jheenga Masala (pikant) ^{b,g,h1,h4}
Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce /
/ King Prawns in tasty tomato garlic curry sauce | 20,50 € |
| 113 | Jheenga Palak ^{b,g,h1}
Riesengarnelen in Spinat-Kreation /
/ King prawns in spinach | 20,90 € |
| 114 | Jheenga Vindaloo (sehr scharf) ^{b,g,h1,2b}
Riesengarnelen mit Kartoffeln in Knoblauch-
Currysauce // King prawns with potatoes in
garlic-currysauce (hot) | 19,90 € |
| 115 | Jheenga Korma ^{b,g,h1,h4}
Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce /
/ King prawns served in a saffron almond sauce | 20,90 € |



Indisches Brot

- | | | |
|-----|--|--------|
| 140 | Chapati ^{a,g} | 2,90 € |
| | Einfaches Brot aus grobem Weizenmehl /
/ Plain bread made from wheat flour | |
| 141 | Naan ^{a,c,g} | 2,90 € |
| | Brot aus Hefeteig // Bread made from yeast dough | |
| 142 | Butter Naan ^{a,c,g} | 3,20 € |
| | Brot aus Hefeteig // Bread made from yeast dough | |
| 143 | Garlic Naan / Ginger Naan ^{a,c,g} | 3,50 € |
| | Knoblauch- oder Ingwerbrot aus Hefeteig // Garlic
or ginger bread made from yeast dough | |
| 144 | Chicken Naan ^{a,c,g} | 4,50 € |
| | Brot aus Hefeteig mit Hühnerfleisch // Bread made
from yeast dough with chicken | |
| 145 | Keema Naan ^{a,c,g} | 4,90 € |
| | Brot aus Hefeteig mit Hackfleisch // Bread made
from yeast dough with minced meat | |
| 146 | Pishauri Naan ^{a,c,g} | 4,90 € |
| | Brot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse,
Chashewnüssen und Rosinen // Bread made from yeast
dough filled with cheese, cashews and raisins | |
| 147 | Bhatura ^{a,c,g} | 4,50 € |
| | Frittiertes Brot aus Hefeteig // Fried bread made
from yeast dough | |
| 148 | Paratha ^{a,g} | 3,50 € |
| | Brot aus Weizenmehl // Bread made from wheat flour | |

Desserts

- | | | |
|-----|---|--------|
| 150 | Mangocreme mit Vanilleeis ^g | 4,90 € |
| | Mango cream with vanilla ice | |
| 152 | Gulab Jamun ^g | 4,90 € |
| | Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /
/ Balls of milk and cottage cheese baked in honey | |
| 154 | Gajar Halwa ^{h1,h7} | 4,90 € |
| | Geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien
und Honig // Grated carrots with almonds, pistachio
and honey | |