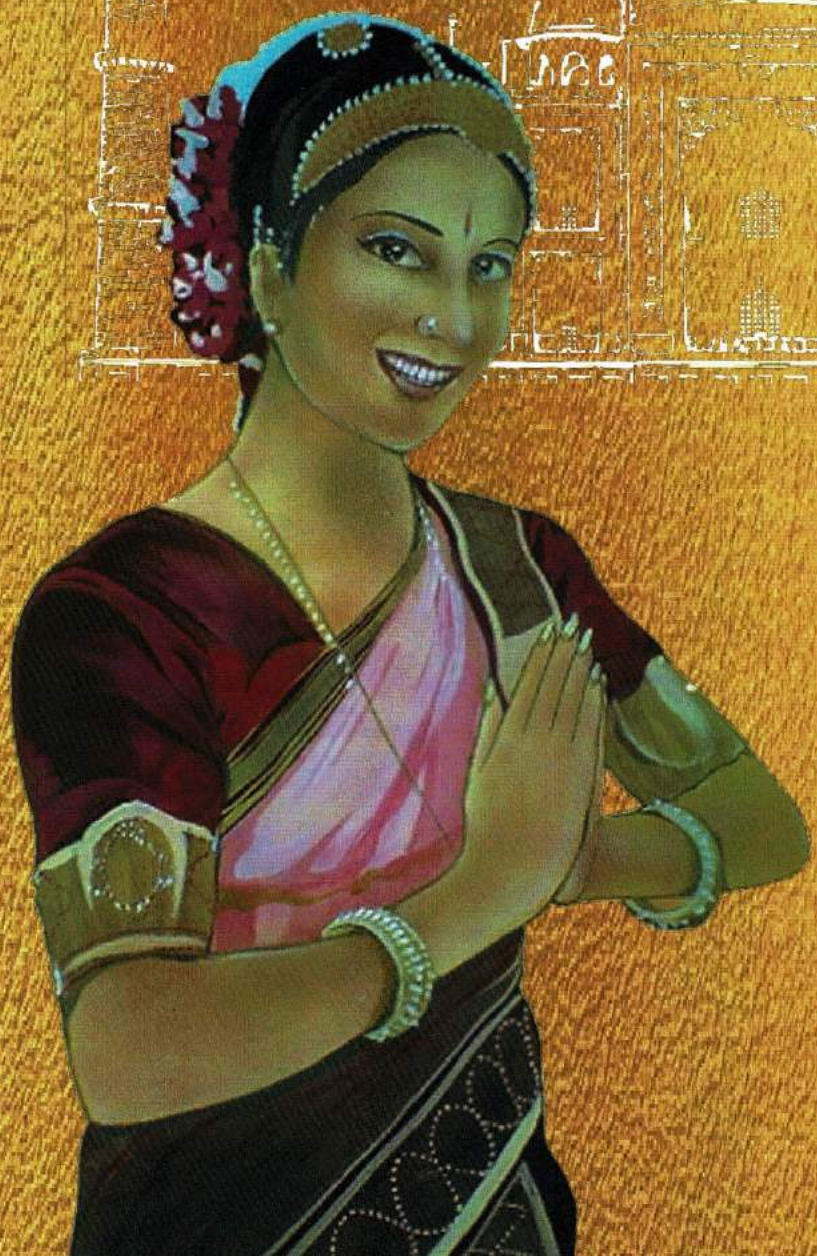
TAJ MAHAL

Indisches Spezialitäten Restaurant



Speisen & Getränke

Suppen

1. Tamater Ka Shorba — 5,80
   schmackhafte Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept, abgestimmt mit feinsten Kräutern und einer delikaten Gewürzmischung

2. Dal Shorba — 5,90
   delikate Linsensuppe nach Bombay-Art mit erlesenen milden Kräutern

3. Murgh Shorba — 5,90
   feine Hühnersuppe nach nordindischer Art

4. Sabji Shorba — 5,80
   Gemüsesuppe mit delikaten Gewürzen

5. Mango Special Shorba — 6,90
   cremige Suppe mit würzigem Hühnerfleisch und Mango

6. Fisch-Kokos-Suppe — 6,90
   Suppe mit feinem Fischfilet, Kokosmilch, Knoblauch, Ingwer und feinen Gewürzen

7. Ingwer-Mango-Suppe — 7,50
   Suppe mit einer Komposition aus Ingwer, Mango und feinsten Kräutern

Salate

8. Tomatensalat — 5,20
   Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat

9. Khera-Salat — 5,20
   Gurken, Zwiebeln, Eisbergsalat

10. Mixed-Salat — 5,90
    Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Eisbergsalat

11. Chicken-Salat — 8,90
    gemischter Salat mit Hähnchenfleisch

12. Bombay-Salat — 8,90
    gemischter Salat mit Hähnchenfleisch und hausgemachtem indischen Käse

13. Indischer Curry-Salat — 9,90
    gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch in Currysoße (warm)

Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und in Rapsöl frittiert.

15. Gobi Pakora — 7,50
Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken

16. Alu Pakora — 7,50
Kartoffelscheiben in Kichererbsenmehl gebacken

17. Paneer Pakora — 7,50
hausgemachter indischer Käse gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl

18. Chicken Pakora — 7,50
Hühnerfleischstreifen gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl

19. Mushroom Pakora — 7,50
frische Champignons gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl

20. Vegetable Samosa — 7,50
zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

21. Jheenga Pakora — 8,50
Riesengarnelen gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl

22. Onion Bhajl — 7,50
Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenmehl

23. Fish Pakora — 7,50
Fischstückchen gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl

24. Vorspeise für zwei Personen (vegetarisch) — 16,90
verschiedene Gemüse gebacken in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl und hausgemachter indischer Käse

25. Vorspreise für zwei Personen (gemischt) — 17,90
von allem etwas, gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl

26. Vorspeise bis sechs Personen (vegetarisch) — 21,20
verschiedene Gemüse gebacken in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl und hausgemachter indischer Käse

27. Vorspeise bis sechs Personen (gemischt) — 25,90
von allem etwas, gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl

28. Pappadams — 3,90
knusprige Linsenwaffeln, in der Sonne getrocknet und im Ton-Ofen gebacken

Indische Brotspezialitäten

Auch als Vorspeise oder Beilage zu empfehlen.

39.	Naan indisches Brot, gebacken im Lehmofen	3,90
40.	Roti Vollkornmehlbrot	3,50
41.	Paneer Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit indischem Käse gefüllt und im Lehmofen gebacken	7,90
42.	Vegetable Naan Fladenbrot mit verschiedenem Gemüse gefüllt und im Lehmofen gebacken	7,90
43.	Garlic Naan Fladenbrot mit Knoblauch gefüllt und im Lehmofen gebacken	7,90
44.	Chicken Naan Fladenbrot mit Hähnchenfleisch gefüllt und im Lehmofen gebacken	7,90
45.	Alu Naan Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt und im Lehmofen gebacken	7,90
46.	Alu Parantha in Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln	7,90
47.	Bhatura frittiertes Fladenbrot, dazu drei verschiedene Dips	7,90
48.	Naan Taj indisches Brot gefüllt mit Käse, Ingwer, Knoblauch und Kräutern (scharf)	7,90
49.	Raita (als Beilage oder Vorspeise pur) traditionelle indische Joghurt-Soße mit Gurke, Tomate, Minze, Knoblauch sowie verschiedenen Kräutern	6,90

Hauptspeisen

Tandoori-Spezialitäten

Der Tandoor ist der traditionelle indische mit Holzkohle befeuerter Lehmofen, bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.
Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis, frisch gebackenem Brot und drei verschiedenen Dips serviert.

50.	Tandoori Chicken Hähnchenschenkel 24 Stunden mariniert in Joghurt, Knoblauch und Ingwer am Spieß im Tandoor gegrillt	19,90
51.	Chicken Tikka in Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoor auf einen Spieß gegrillt	21,90
52.	Lamm Tikka saftig mariniertes Lammfleisch, am Spieß im Tandoor gegrillt	23,90
53.	Jhinga Shahi Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegrillt	25,90
54.	Fish Tikka Rotbarschfilet in feines Kräutern und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt	25,90
55.	Tandoori Mix Zusammenstellung aus Nr. 50, 51 und 52	24,90

Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf oder indisch scharf bestellt werden.

Murgh-Ki-Haadi

Spezialitäten vom Huhn

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und frisch gebackenem Brot serviert.

60. Chicken Curry — 19,90
Hähnchenfleisch in Currysoße

61. Chicken Saag — 19,90
Hähnchenfleisch mit Spinat und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung

62. Butter Chicken — 19,90
im Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Butter-Tomaten-Soße

63. Murgh Jalfrezi (scharf) — 19,90
zarte Hähnchenstücke mit frisch gemahlenen Gewürzen,
gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüse

64. Chicken Mango — 19,90
zarte Hähnchenstücke in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango

65. Chicken Korma — 19,90
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hähnchenfleischstücke in einer milden Gewürzsoße mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen

66. Chicken Mushroom — 19,90
Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten

67. Chicken Vindaloo (scharf) — 19,90
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße

68. Chicken Sabji — 19,90
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsen, Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße

69. Chicken Dahiwala — 19,90
gegrilltes Hähnchenfleisch, zwölf Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste
mit einer indischen Safran-Joghurt-Soße

71. Chicken Kokos — 19,90
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen
in einer milden Curry-Sahnesoße

72. Chicken Gobi — 19,90
Hähnchenfleisch mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße

**Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf
oder indisch scharf bestellt werden.**

Gosht

Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und frisch gebackenem Brot serviert.

75. Lamm Curry — 21,90
Lammfleisch in Currysoße

76. Lamm Saag — 21,90
Lammfleisch mit Spinat und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung

77. Lamm Madras — 21,90
Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlich indischer Art

78. Lamm Jalfrezi (scharf) — 21,90
Lammstücke mit frisch gemahlenen Gewürzen,
gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüsen

79. Lamm Mango — 21,90
Lammstücke in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango

80. Lamm Korma — 21,90
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammstücke in einer milden Gewürzsoße
mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewkernen und hausgemachtem indischen Käse

81. Lamm Vindaloo (scharf) — 21,90
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße

82. Lamm Sabji — 21,90
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße

83. Lamm Dahiwala — 21,90
gegrilltes Lammfleisch, zwölf Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste
mit einer indischen Safran-Joghurt-Soße

84. Lamm Kokos — 21,90
Lammfleisch mit Ananas, Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen
in einer milden Curry-Sahnesoße

85. Lamm Mushroom — 21,90
Lammfleisch mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten

**Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf
oder indisch scharf bestellt werden.**

Soor

Spezialitäten vom Schwein

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und frisch .gebackenem Brot serviert.

440. Pork Bhuna 20,50
zartes Schweinefilet in einer wohlausgewogenen, pikanten Mischung erlesener Gewürze, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika

441. Pork Palak 20,50
Schweinefilet angerichtet mit Spinat, Ingwer, „Fenugreek" und frischen Kräutern

444. Pork Vindaloo 20,50
Schweinefilet, zubereitet mit speziellen Gewürzen,
angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnusssoße (scharf oder sehr scharf)

445. Punjabi Pork Curry 20,50
zartes Schweinefilet in roter Currysoße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

446. Pork Chilli Masala 20,50
zartes Schweinefilet, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch,
serviert in einer roten und scharfen Chilisoße

447. Pork Bhindi Masala 20,50
Schweinefilet mit Orkaschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Ingwer

448. Pork Channa Masala 20,50
Schweinefleisch, Kartoffeln und Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten,
Paprika und geschmorten Zwiebeln

449. Pork Mushroom 20,50
Schweinefleisch gebraten mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln

Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf oder indisch scharf bestellt werden.

Fisch-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und frisch gebackenem Brot serviert.

90.	**Fisch Curry** Rotbarschfilet in einer indischen Spezial-Currysoße	21,90
91.	**Fisch Masala** Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in Masala-Currysoße	21,90
92.	**Fisch Mushroom** Rotbarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten	21,90
93.	**Fisch Madras** (scharf) Rotbarschfilet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Soße	21,90
94.	**Jhinga Shahi** Riesengarnelen in einer indischen Spezial-Currysoße	23,90
95.	**Jhinga Madras** (scharf) Riesengarnelen mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Soße	23,90
96.	**Jhinga Masala** Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in Masala-Currysoße	23,90
97.	**Jhinga Saag** Riesengarnelen mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Soße	23,90
98.	**Jhinga Alu** Riesengarnelen mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Soße	23,90
99.	**Jhinga Dahiwala** Riesengarnelen zubereitet in exotischer Joghurt-Currysoße	23,90
100.	**Jhinga Mushrooms** Riesengarnelen mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten in einer Spezial-Soße	23,90
101.	**Jhinga Mango** Riesengarnelen in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango	23,90

Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf oder indisch scharf bestellt werden.

Batak Ki Handi

Enten Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und frisch gebackenem Brot serviert.

105. Batak Curry — 20,50
Entenfleisch in Currysoße

106. Batak Saag — 20,50
Entenfleisch mit Spinat und Zwiebel in einer besonderen Gewürzmischung

107. Butter Batak — 20,50
im Lehmofen gegrillte Ente in einer Butter-Tomatensoße

108. Batak Jalferezie (scharf) — 20,50
Entenfleisch mit frisch gemahlenen Gewürzen, gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüse

109. Batak Mango — 20,50
zartes Entenfleisch in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango

110. Batak Korma — 20,50
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Entenfleisch in einer milden Gewürzsoße mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen

111. Batak Mushroom — 20,50
Entenfleisch gebraten mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln

112. Batak Vindaloo (scharf) — 20,50
Entenfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße

113. Batak Sabji — 20,50
Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße

115. Batak Kokos — 20,50
Entenfleisch mit Ananas, Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen in einer milden Curry-Sahnesoße

Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf oder indisch scharf bestellt werden.

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und frisch gebackenem Brot serviert.

118. Palak Paneer 18,90
gebratener hausgemachter indischer Käse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen

119. Mattar Paneer 18,90
gebratener hausgemachter indischer Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen

120. Mushroom Palak 18,90
gebratene Champignons mit Spinat, Zwiebeln und Gewürzen

121. Bhindi Masala 18,90
gebratene Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

122. Dal Makhani 18,90
schwarze Linsen gekocht mit Butter und mit Sahne, Tomaten und Gewürzen gebraten

123. Tarka Dal 18,90
Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch

124. Mix Sabji Masala 18,90
verschiedene Gemüse mit hausgemachtem indischen Käse in einer Masala-Curry-Soße

125. Channa Alu Masala 18,90
Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in kräftiger Currysoße mit Tomaten und Ingwer

126. Shahi Paneer 18,90
hausgemachter indischer Käse in einer milden Soße aus Tomaten, Joghurt, Sahne, Cashewkernen und Gewürzen

127. Mango Paneer 18,90
hausgemachter indischer Käse in einer milden Mango-Soße, Joghurt, Sahne, Cashewkernen und Gewürzen

Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf oder indisch scharf bestellt werden.

Chawal Ke Namoone

Reisspezialitäten

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und mit einer Spezialsoße serviert.

130. Vegetable Biryani 12,90
Basmati-Reis gebraten mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und Gewürzen

131. Chicken Biryani 13,90
zartes Hähnchenfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt
mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen

132. Lamb Biryani 15,90
zartes Lammfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt
mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen

133. Prawn Biryani 17,90
Riesengarnelen gedünstet mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen

134. Spezial Biryani 16,90
gemischtes Gemüse und verschiedene Fleischsorten gedünstet mit Basmati-Reis,
Mandeln, Cashewkernen und Johurt

**Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf
oder indisch scharf bestellt werden.**

Spezialitäten des Hauses

Alle Gerichte werden mit indischem Basmati-Reis und frisch gebackenem Brot serviert.

140. Punjabi Sabji 17,90
verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Buttermilchsoße

141. Paneer Gemüse Karahi 17,90
verschiedene Gemüse und milde Gewürze in einer milden Curry-Sahnesoße

143. Chilli Chicken 19,90
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße

144. Murg Karahi 19,90
Hähnchenfleisch mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, im Wok zubereitet

145. Lamm Karahi 20,50
Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, im Wok zubereitet

146. Lamm Tikka Masaladar 20,50
gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Kokosraspeln in einer Masaladar-Currysoße

147. Fisch Curry Goa 20,50
Rotbarschfilet nach Goa-Art mit ausgewählten Gewürzen in einer Spezial-Soße

148. Murg Nilgiri 20,50
Hähnchenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Pfeffer, Chilli, Minze und Spinat

149. Lamm Nilgiri 20,50
Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Pfeffer, Chilli, Minze und Spinat

150. Batak Nilgiri 20,50
Entenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Pfeffer, Chilli, Minze und Spinat

151. Jhinga Korma 23,90
Riesengarnelen in einer Safran-Mandelsoße

152. Taj Spezial Karahi 22,90
Hähnchenfleisch, Entenfleisch und Lammfleisch zubereitet im Wok mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten und Zwiebeln

Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf, scharf oder indisch scharf bestellt werden.

Kindergerichte

Alle Kindergerichte mit Reis, Brot oder Pommes.

155.	Chicken Rani Hähnchenfleisch in einer milden indischen Soße	9,90
156.	Maharadscha-Teller Hänchenfleisch mit Ananas in einer milden Soße	9,90
158.	Pommes-Teller	2,90

Desserts

160.	Gulab Jamun zwei hausgemachte Bällchen aus Milch und Quark	4,90
163.	Mangocreme	5,90
164.	Mangocreme mit Vanilleeis	6,90
165.	Mangocreme mit Erdbeereis	6,90
166.	Eisbecher mit drei Kugeln Eis und Sahne (Vanille-, Schoko-, Erdbeereis)	6,90

Heiße Getränke

170.	Chai indischer Volkstee, mit Milch gekocht	3,50
171.	Kaffee	2,90
173.	Espresso	1,90
174.	Cappuchino	3,50
175.	Schwarzer Tee	3,50
176.	Pfefferminztee	3,50
177.	Grüner Tee	3,50
178.	Früchtetee	3,50