

TAJ MAHAL

Indisches Spezialitäten Restaurant



Speisen & Getränke

DIE GESCHICHTE DES TAJ MAHALS

Symbol der unendlichen Liebe

Fünf Jahre lang wartete der Prinz bis er seine große Liebe, das schöne Fräulein Arjumand, freien durfte. Als Kaiser erhob er sie zur Mumtj Mahal, zur "Auserwählten des Harems", zur "Krone des Palastes". Sie starb, als sie ihr 14. Kind gebar.

Die Liebe aber sollte ewig währen und als ihr leuchtendes Zeichen ließ Kaiser Shah Jhahaan in der Stadt Agra das "Grabmal der Auserwählten" errichten - das Taj Mahal.

Die Geschichte ist zur Legende geworden und der Bau, als Weltwunder gepriesen, ein Wahrzeichen Indiens. Für kein Geld der Welt könnte man heute ein Taj Mahal bauen.

Die Anlage: Das Taj Mahal steht in einem rechteckigen Areal, das von einer hohen, roten Sandsteinmauer umgeben ist.

Es misst 567 Meter in Nordsüd- und 305 Meter in Ostwest-Richtung.

Das Grabmal: Es steht in der Mitte eines 5,50 Meter hohen Unterbaus von 94,40 Meter im Geviert, an dessen Ecken sich die vier 41,75 Meter hohen Minaretten erheben.

Der quadratische Hauptbau misst an jeder Seite 56,70 Meter.

Das Gesims ist 32,92 Meter hoch und wird von vier kleinen und der großen Hauptkuppel überragt. Die Hauptkuppel hat einen Durchmesser von 26 Meter und die Gesamthöhe ist 65 Meter, mit der Spitze 75 Meter. Die Farbe: Der weiße, bläulich geänderte Marmor nimmt je nach Tageszeit und Wetter die unterschiedlichsten Tönungen an - zartgrau am frühen Morgen, unirdisch weiß im Mondschein.

Das Innere: Die Mittelhalle, achteckig mit aus Marmor gemeißelten Gittern, die als Meisterstücke indischen Handwerks gelten, wird von einer 24 Meter hohen Zwischenkuppel überwölbt. Die Sarkophage sind Kenotaphe, d. h. Leersärge. Die Särge mit den sterblichen Überresten stehen in einer Krypton unter der Halle. Die Bauzeit:

Mumtj Mahal starb im Juni 1631. Um die Jahreswende 1631/32 ließ Sahaj Jhahaan mit dem Bau beginnen. Die genauen Daten sind umstritten. Das Grabmal war bereits 1643 äußerlich fertiggestellt, die gesamte Anlage 1648, spätestens 1653.

INDISCHE GEWÜRZE

UND IHRE WIRKUNG AUF DEN MENSCHLICHEN KÖRPER

Anis - Sauff

Als mildes pflanzliches Hustenmittel wird er wegen seiner schleim- und krampflösenden Eigenschaften bei Husten und Bronchialerkrankungen eingesetzt. Als Aromazusatz hilft Anis bei Magenbeschwerden und wirkt appetitanregend. Bei Völlegefühl und Schlaflosigkeit wird der Samen gekaut. Als Gewürz wird Anis in einigen nordindischen Curries verwendet.

Bockshornkleesamen - Methi

Die hellbraunen Samenkörner haben einen starken, eigenartigen Geruch und Geschmack. Es wirkt entzündungshemmend bei Wunden, reinigt und heilt. Ganz besonders sind Bockshornkleesamen geeignet, den Appetit anzuregen sowie den Allgemeinzustand zu verbessern. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Curries verwendet.

Cayenne Pfeffer (Chili) - Mirch

Chili wirkt reizlindernd, antiseptisch, schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Chili einen hohen Vitamin C- und Vitamin P- (Permeabilitätsvitamin) Gehalt.

Ingwer - Adrak

Ingwer ist in Südostasien beheimatet und als Heilmittel von unschätzbarem Wert. Es wirkt kreislaufanregend, schweißtreibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.

Kardamon - Elaichi

Kardamom ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Es ist ein wirksames Mittel gegen Appetitlosigkeit, sowie Verdauungsstörungen, die mit Blähungen einhergehen. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Husten, Erkältungen, Bronchitis, Asthma und Mundgeruch.

Knoblauch - Lissan

Reich an Vitaminen, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander - Dhania

In den Küchen Indiens gehört der Koriander zu den Standardzutaten. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien.

Kümmel - Jeera

Kümmel wirkt entblähend bei Völlegefühl und leicht krampfartigen Magen- und Darmstörungen sowie bei Herzbeschwerden. Kümmelöl wird auch als Einreibemittel bei Erkrankungen der Atmungsorgane und rheumatischen Beschwerden benutzt. In der indischen Küche ist Kümmel ein unentbehrliches Gewürz; es wird in fast allen Speisen verwendet.

Kurkuma - Haldi

Unter den zahlreichen Mitteln, die von Ayurvedischen Ärzten eingesetzt werden, befindet sich beispielsweise auch Kurkuma. Es wird bei Gallen-, Nieren-, Darm- und Magenbeschwerden als Heilmittel eingesetzt. Kurkuma wirkt ferner appetitanregend und verdauungsfördernd. Sie ist in fast allen indischen Speisen zu finden.

Nelken - Loung

Gewürznelken sind vor allem als Gewürz- und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewandt. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und magenstärkend.

Safran - Kesar

Heute ist Safran immer noch ein kostbares Gewürz und Färbemittel. Man schreibt dem Safran eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zu. Er wird bei Keuchhusten und zur Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilo Safran zu gewinnen, muss man die Narben von 150.000 Blüten pflücken und trocknen.

Zimt - Dalcini

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

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
Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken | 6,90 |
| 16. | Alu Pakora
Kartoffelscheiben in Kichererbsenmehl gebacken | 6,90 |
| 17. | Paneer Pakora
hausgemachter indischer Käse gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,90 |
| 18. | Chicken Pakora
Hühnerfleischstreifen gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,90 |
| 19. | Mushroom Pakora
frische Champignons gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,90 |
| 20. | Vegetable Samosa
zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen | 6,90 |
| 21. | Jheenga Pakora
Riesengarnelen gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 8,50 |
| 22. | Onion Bhajl
Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenmehl | 6,90 |
| 23. | Fish Pakora
Fischstückchen gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 7,50 |
| 24. | Vorspeise für zwei Personen (vegetarisch)
verschiedene Gemüse gebacken in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl und hausgemachter indischer Käse | 14,90 |
| 25. | Vorspeise für zwei Personen (gemischt)
von allem etwas, gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 16,90 |
| 26. | Vorspeise bis sechs Personen (vegetarisch)
verschiedene Gemüse gebacken in einem Teigmantel
aus Kichererbsenmehl und hausgemachter indischer Käse | 19,90 |
| 27. | Vorspeise bis sechs Personen (gemischt)
von allem etwas, gebacken in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 23,90 |
| 28. | Pappadams
knusprige Linsenwaffeln, in der Sonne getrocknet und im Ton-Ofen gebacken | 3,90 |

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 | 7,50 |
| 42. | Vegetable Naan
Fladenbrot mit verschiedenem Gemüse gefüllt und im Lehmofen gebacken | 7,50 |
| 43. | Garlic Naan
Fladenbrot mit Knoblauch gefüllt und im Lehmofen gebacken | 7,50 |
| 44. | Chicken Naan
Fladenbrot mit Hähnchenfleisch gefüllt und im Lehmofen gebacken | 7,50 |
| 45. | Alu Naan
Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt und im Lehmofen gebacken | 7,50 |
| 46. | Alu Parantha
in Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln | 7,50 |
| 47. | Bhatura
frittiertes Fladenbrot, dazu drei verschiedene Dips | 7,50 |
| 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 | 17,90 |
| 51. | Chicken Tikka
in Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoor auf einen Spieß gegrillt | 19,90 |
| 52. | Lamm Tikka
saftig mariniertes Lammfleisch, am Spieß im Tandoor gegrillt | 22,90 |
| 53. | Jhinga Shahi
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegrillt | 23,90 |
| 54. | Fish Tikka
Rotbarschfilet in feines Kräutern und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt | 23,90 |
| 55. | Tandoori Mix
Zusammenstellung aus Nr. 50, 51 und 52 | 23,90 |

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
Hähnchenfleisch in Currysoße | 17,90 |
| 61. | Chicken Saag
Hähnchenfleisch mit Spinat und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung | 17,90 |
| 62. | Butter Chicken
im Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Butter-Tomaten-Soße | 17,90 |
| 63. | Murgh Jalfrezi (scharf)
zarte Hähnchenstücke mit frisch gemahlene Gewürzen,
gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüse | 17,90 |
| 64. | Chicken Mango
zarte Hähnchenstücke in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango | 17,90 |
| 65. | Chicken Korma
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hähnchenfleischstücke in einer milden
Gewürzsoße mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen | 17,90 |
| 66. | Chicken Mushroom
Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten | 17,90 |
| 67. | Chicken Vindaloo (scharf)
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße | 17,90 |
| 68. | Chicken Sabji
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsen, Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße | 17,90 |
| 69. | Chicken Dahiwala
gegrilltes Hähnchenfleisch, zwölf Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste
mit einer indischen Safran-Joghurt-Soße | 17,90 |
| 71. | Chicken Kokos
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen
in einer milden Curry-Sahnesoße | 17,90 |
| 72. | Chicken Gobi
Hähnchenfleisch mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße | 17,90 |

**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
Lammfleisch in Currysoße | 19,90 |
| 76. | Lamm Saag
Lammfleisch mit Spinat und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung | 19,90 |
| 77. | Lamm Madras
Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlich indischer Art | 19,90 |
| 78. | Lamm Jalfrezi (scharf)
Lammstücke mit frisch gemahlene Gewürzen,
gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüse | 19,90 |
| 79. | Lamm Mango
Lammstücke in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango | 19,90 |
| 80. | Lamm Korma
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammstücke in einer milden Gewürzsoße
mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewkernen und hausgemachtem indischem Käse | 19,90 |
| 81. | Lamm Vindaloo (scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße | 19,90 |
| 82. | Lamm Sabji
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse, Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße | 19,90 |
| 83. | Lamm Dahiwala
gegrilltes Lammfleisch, zwölf Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste
mit einer indischen Safran-Joghurt-Soße | 19,90 |
| 84. | Lamm Kokos
Lammfleisch mit Ananas, Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen
in einer milden Curry-Sahnesoße | 19,90 |
| 85. | Lamm Mushroom
Lammfleisch mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten | 19,90 |

**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 | 18,90 |
| zartes Schweinefilet in einer wohlausgewogenen, pikanten Mischung erlesener Gewürze, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika | |
| 441. Pork Palak | 18,90 |
| Schweinefilet angerichtet mit Spinat, Ingwer, „Fenugreek“ und frischen Kräutern | |
| 444. Pork Vindaloo | 18,90 |
| Schweinefilet, zubereitet mit speziellen Gewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in roter Kokosnussoße (scharf oder sehr scharf) | |
| 445. Punjabi Pork Curry | 18,90 |
| zartes Schweinefilet in roter Currysoße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | |
| 446. Pork Chilli Masala | 18,90 |
| zartes Schweinefilet, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer roten und scharfen Chillissoße | |
| 447. Pork Bhindi Masala | 18,90 |
| Schweinefilet mit Orkaschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Ingwer | |
| 448. Pork Channa Masala | 18,90 |
| Schweinefleisch, Kartoffeln und Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und geschmorten Zwiebeln | |
| 449. Pork Mushroom | 18,90 |
| 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 | 19,90 |
| 91. | Fisch Masala
Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in Masala-Currysoße | 19,90 |
| 92. | Fisch Mushroom
Rotbarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten | 19,90 |
| 93. | Fisch Madras (scharf)
Rotbarschfilet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Soße | 19,90 |
| 94. | Jhinga Shahi
Riesengarnelen in einer indischen Spezial-Currysoße | 21,90 |
| 95. | Jhinga Madras (scharf)
Riesengarnelen mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Soße | 21,90 |
| 96. | Jhinga Masala
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten in Masala-Currysoße | 21,90 |
| 97. | Jhinga Saag
Riesengarnelen mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Soße | 21,90 |
| 98. | Jhinga Alu
Riesengarnelen mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in einer würzigen Soße | 21,90 |
| 99. | Jhinga Dahiwala
Riesengarnelen zubereitet in exotischer Joghurt-Currysoße | 21,90 |
| 100. | Jhinga Mushrooms
Riesengarnelen mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten in einer Spezial-Soße | 21,90 |
| 101. | Jhinga Mango
Riesengarnelen in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango | 21,90 |

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
Entenfleisch in Currysoße | 18,90 |
| 106. Batak Saag
Entenfleisch mit Spinat und Zwiebel in einer besonderen Gewürzmischung | 18,90 |
| 107. Butter Batak
im Lehmofen gegrillte Ente in einer Butter-Tomatensoße | 18,90 |
| 108. Batak Jalferezie (scharf)
Entenfleisch mit frisch gemahlenden Gewürzen, gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gemüse | 18,90 |
| 109. Batak Mango
zartes Entenfleisch in einer würzigen Curry-Sahnesoße mit Mango | 18,90 |
| 110. Batak Korma
ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Entenfleisch in einer milden Gewürzsoße mit Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen | 18,90 |
| 111. Batak Mushroom
Entenfleisch gebraten mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln | 18,90 |
| 112. Batak Vindaloo (scharf)
Entenfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße | 18,90 |
| 113. Batak Sabji
Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und einer Spezial-Currysoße | 18,90 |
| 115. Batak Kokos
Entenfleisch mit Ananas, Kokosflocken, Mandeln und Cashewkernen in einer milden Curry-Sahnesoße | 18,90 |

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 | 16,90 |
| gebratener hausgemachter indischer Käse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen | |
| 119. Mattar Paneer | 16,90 |
| gebratener hausgemachter indischer Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen | |
| 120. Mushroom Palak | 16,90 |
| gebratene Champignons mit Spinat, Zwiebeln und Gewürzen | |
| 121. Bhindi Masala | 16,90 |
| gebratene Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen | |
| 122. Dal Makhani | 16,90 |
| schwarze Linsen gekocht mit Butter und mit Sahne, Tomaten und Gewürzen gebraten | |
| 123. Tarka Dal | 16,90 |
| Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch | |
| 124. Mix Sabji Masala | 16,90 |
| verschiedene Gemüse mit hausgemachtem indischen Käse in einer Masala-Curry-Soße | |
| 125. Channa Alu Masala | 16,90 |
| Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in kräftiger Currysoße mit Tomaten und Ingwer | |
| 126. Shahi Paneer | 16,90 |
| hausgemachter indischer Käse in einer milden Soße aus Tomaten, Joghurt, Sahne, Cashewkernen und Gewürzen | |
| 127. Mango Paneer | 16,90 |
| 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 Namooone

Reisspezialitäten

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

- | | |
|---|--------------|
| 130. Vegetable Biryani | 11,90 |
| Basmati-Reis gebraten mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und Gewürzen | |
| 131. Chicken Biryani | 12,90 |
| zartes Hähnchenfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen | |
| 132. Lamb Biryani | 14,90 |
| zartes Lammfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen | |
| 133. Prawn Biryani | 16,90 |
| Riesengarnelen gedünstet mit Basmati-Reis und orientalischen Gewürzen | |
| 134. Spezial Biryani | 15,90 |
| 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 | 16,90 |
| verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Buttermilchsoße | |
| 141. Paneer Gemüse Karahi | 16,90 |
| verschiedene Gemüse und milde Gewürze in einer milden Curry-Sahnesoße | |
| 143. Chilli Chicken | 17,90 |
| Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Ingwer und Knoblauch in einer Currysoße | |
| 144. Murg Karahi | 17,90 |
| Hähnchenfleisch mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, im Wok zubereitet | |
| 145. Lamm Karahi | 18,90 |
| Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, im Wok zubereitet | |
| 146. Lamm Tikka Masaladar | 18,90 |
| gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Kokosraspeln in einer Masaladar-Currysoße | |
| 147. Fisch Curry Goa | 18,90 |
| Rotbarschfilet nach Goa-Art mit ausgewählten Gewürzen in einer Spezial-Soße | |
| 148. Murg Nilgiri | 18,90 |
| Hähnchenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Pfeffer, Chilli, Minze und Spinat | |
| 149. Lamm Nilgiri | 18,90 |
| Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Pfeffer, Chilli, Minze und Spinat | |
| 150. Batak Nilgiri | 18,90 |
| Entenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Pfeffer, Chilli, Minze und Spinat | |
| 151. Jhinga Korma | 22,90 |
| 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 | 9,90 |
| Hähnchenfleisch in einer milden indischen Soße | |
| 156. Maharadscha-Teller | 9,90 |
| Hähnchenfleisch mit Ananas in einer milden Soße | |
| 158. Pommes-Teller | 2,90 |

Desserts

- | | |
|--|------|
| 160. Gulab Jamun | 4,50 |
| zwei hausgemachte Bällchen aus Milch und Quark | |
| 163. Mangocreme | 4,90 |
| 164. Mangocreme mit Vanilleeis | 6,50 |
| 165. Mangocreme mit Erdbeereis | 6,50 |
| 166. Eisbecher mit drei Kugeln Eis und Sahne | 6,50 |
| (Vanille-, Schoko-, Erdbeereis) | |

Heiße Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

Indische Getränke

(0,3 l)

Lassi ist ein frisches hausgemachtes Joghurtgetränk aus Nordindien.

189. Früchte Lassi mit verschiedenen Obstsorten		4,90
190. Lassi süß		4,90
191. Lassi salzig		4,90
192. Lassi Mango		5,50
193. Lassi Ananas		4,90
194. Lassi Lychee		4,90
195. Lassi Banane		4,90
196. Mango Shake		4,90
197. Bananen Shake		4,90
198. Lychee Shake		4,90
199. Ananas Shake		4,90
	0,2 l	0,4 l
200. Mangofruchtsaft	2,80	5,20
201. Lycheefruchtsaft	2,80	5,20
202. Guavenfruchtsaft	2,80	5,20
203. Ananasfruchtsaft	2,80	5,20
204. Mangoschorle	2,70	4,90

Bauer Nektar und Fruchtsäfte

	0,2 l	0,4 l
205. Apfel	2,80	5,20
206. Kirsch	2,80	5,20
207. Orangen	2,80	5,20
208. Bananen	2,80	5,20
211. Kiba	2,80	5,20
212. Apfelschorle	2,50	4,80

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerda Mineralquelle

213. Bad Liebenwerda Classic	0,25 l	2,90
214. Bad Liebenwerda Classic	0,75 l	6,50
215. Bad Liebenwerda Naturell	0,25 l	2,90
216. Bad Liebenwerda Naturell	0,75 l	6,50
217. Bad Liebenwerda Tonic	0,25 l	2,90
218. Bad Liebenwerda Bitter Lemon	0,25 l	2,90
219. Bad Liebenwerda Ginger Ale	0,25 l	2,90

Tafelwasser

2190. Tafelwasser, spritzig	0,4 l	3,90
2191. Tafelwasser, still	0,4 l	3,90
2192. Karaffe Tafelwasser, spritzig	1 l	6,90
2193. Karaffe Tafelwasser, still	1 l	6,90

Limonade

220. Coca-Cola	0,3 l	3,90
221. Coca-Cola Light	0,3 l	3,90
222. Fanta	0,3 l	3,90
223. Sprite	0,3 l	3,90
224. Spezi	0,3 l	3,90
227. je Limonade	0,4 l	4,80
225. Vio Bio LimO Zitrone & Limette	0,3 l	3,90
226. Vio Bio LimO Orange	0,3 l	3,90

Aperitiv

230. Martini Bianco	5 cl	4,90
231. Martini Rosso	5 cl	4,90
232. Martini Dry	5 cl	4,90

Biere

248. Indisches Bier verschiedene Sorten	0,33 l	4,20
235. Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	4,20
236. Krombacher Pils vom Fass	0,5 l	5,20
237. Krombacher Dunkelbeer vom Fass	0,3 l	4,20
249. Krombacher Dunkelbeer vom Fass	0,5 l	5,20
238. Krombacher Weizen hell	0,5 l	5,20
239. Krombacher Weizen dunkel	0,5 l	5,20
240. Krombacher Weizen kristall	0,5 l	5,20
401. Banane-Weizen	0,5 l	5,20
402. Kirsch-Weizen	0,5 l	5,20
403. Cola-Weizen	0,5 l	5,20
241. Krombacher (alkoholfrei)	0,33 l	3,90
242. Krombacher Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	4,90

Bier-Mixgetränke

244. Radler	0,3 l	4,20
245. Radler	0,5 l	5,20
246. Diesel	0,3 l	4,20
247. Diesel	0,5 l	5,20

Longdrinks

(0,3 l)

250. Whisky-Cola	6,90
251. Bacardi-Cola	6,90
252. Gin-Tonic	6,90
253. Wodka-Lemon	6,90
254. Batida-Kirsch	6,90
255. Campari-Orange	6,90
256. Campari-Mango	6,90
257. Mango-Sekt	6,90
258. Lychee-Sekt	6,90
259. Batida-Organe	6,90
260. Kamasutra indischer Rum, Gin, Guavensaft, Ginger Ale	7,30
261. Bollywood-Spezial indischer Rum, Mangosaft, Guavensaft	7,30

Indische Spirituosen

(2 cl)

266. Indischer Whisky	4,90
267. Indischer Rum Old Monk	3,90
268. Mango-Schnaps	3,90
269. Mango-Likör	3,90
270. Lychee-Likör	3,90
271. Grappa	3,90

Spirituosen

(2 cl)

274. Obstler	2,90
278. Remy Martin	4,50
282. Jim Beam White Label	3,50
283. Jim Beam Black Label	3,50
293. Jack Daniels	3,50
288. Kümmerling	2,90
289. Fernet Branca	2,90
290. Ramazzotti	3,30
291. Jägermeister	2,90
292. Underberg	2,90

Weine

Rotwein / Rosèwein Schoppen 0,2 l

350. Lambrusco, lieblich	7,90
351. Blauer Zweigelt	7,90
352. Dornfelder, trocken (Saale-Unstrut)	7,90
353. Dornfelder, halbtrocken (Saale-Unstrut)	7,90
354. André Rosè, fruchtig (Saale-Unstrut)	7,90
355. Chianti, trocken	7,90
357. Merlot, trocken	7,90
358. Indischer Rotwein, trocken	7,90

Weißwein Schoppen 0,2 l

360. Bacchus, lieblich	7,90
361. Weißburgunder, trocken (Saale-Unstrut)	7,90
362. Bacchus, halbtrocken (Saale-Unstrut)	7,90
363. Riesling, trocken (Saale-Unstrut)	7,90
364. Müller Thurgau, trocken (Saale-Unstrut)	7,90
365. Silvaner, trocken (Saale-Unstrut)	7,90
368. Pinot Grigio, trocken	7,90
369. Weinschorle	5,90
370. Indischer Weißwein, trocken	7,90
399. Hugo (0,2 l)	7,90
400. Aperol (0,2 l)	7,90

Piccolo 0,2 l

389. Rotkäppchen Rosè	5,20
391. Rotkäppchen trocken	5,20
392. Rotkäppchen halbtrocken	5,20

Sektflaschen 0,75 l

394. Rotkäppchen Rosè	23,90
396. Rotkäppchen trocken	23,90
397. Rotkäppchen halbtrocken	23,90

Flaschenweine (0,75 l)

Rotweine / Rosèweine

371. Lambrusco, lieblich	26,90
373. Dornfelder, trocken (Saale-Unstrut)	26,90
374. André Rosè, trocken (Saale-Unstrut)	26,90
375. Merlot, trocken	26,90
376. Blauer Zweigelt, trocken (Saale-Unstrut)	26,90
377. Chianti, trocken	26,90
379. Indischer Rotwein, trocken	26,90

Weißweine

380. Bacchus, lieblich (Saale-Unstrut)	26,90
381. Weißburgunder (Saale-Unstrut)	26,90
382. Bacchus, halbtrocken (Saale-Unstrut)	26,90
383. Riesling, trocken (Saale-Unstrut)	26,90
384. Müller Thurgau, trocken (Saale-Unstrut)	26,90
386. Silvaner, trocken (Saale-Unstrut)	26,90
387. Pinot Grigio, trocken	26,90
388. Indischer Weißwein, trocken	26,90

Zusatzstoffe

- 1 - Stabilisatoren
- 2 - Antioxidationsmittel
- 3 - Verdickungsmittel
- 4 - Konservierungsstoffe
- 5 - chininhaltig
- 6 - Farbstoff
- 7 - Säuerungsmittel
- 8 - koffeinhaltig
- 9 - Säureregulator

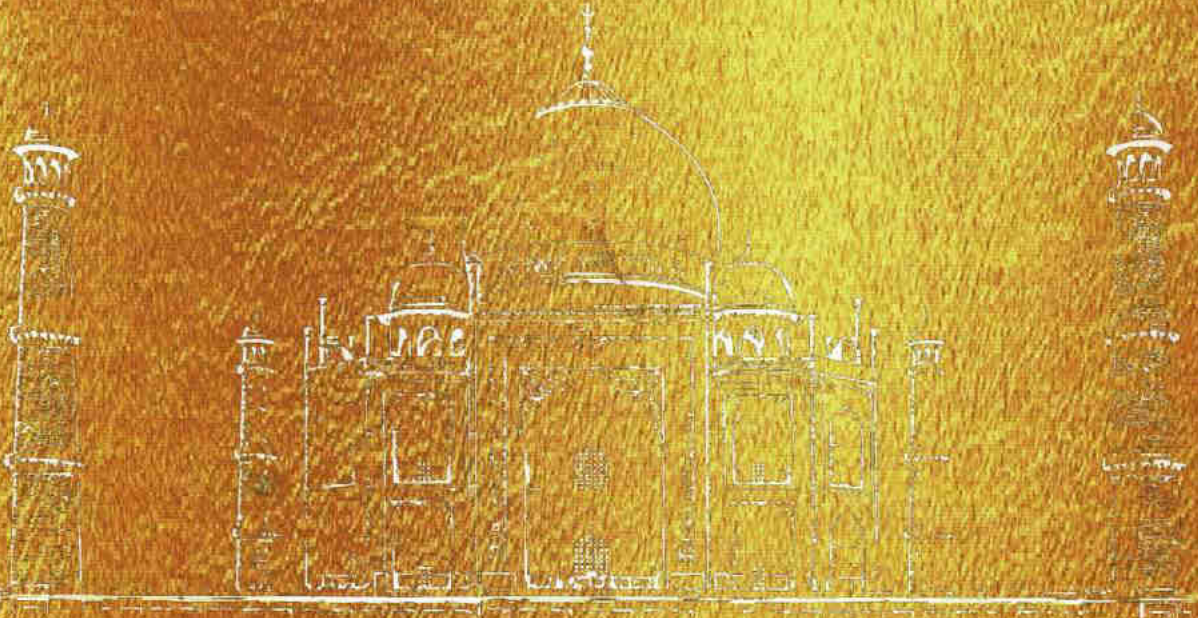
Fisch-Kokos-Suppe	1,2
alle Dressings	3,4
Eis mit Vanille- /Erdbeergeschmack	6
Mangocreme mit Vanille- /Erdbeergeschmack	6
Lycheefruchtsaftgetränke	1,2,7
Cola	6,7,8
Fanta	1,2,6,7
Sprite	7,9
Spezi	1,2,6,7,9
Bibop	6,7,8
Radler	7,9
Diesel	6,7,8
Lemon	5
Nr.: 220-223	6,7,8
Nr.: 224-225	1,2,7,6
Nr.: 226-227	7,9
Nr.:228-229	1,2,6,7,9
Nr.: 224-245	7,9
Nr.: 246-247	6,7,8
Nr.: 250-251	6,7,9
Nr.: 253	5

Eine Allergiekarte ist bei unserem Personal hinterlegt und kann bei Bedarf gereicht werden.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

TAJ MAHAL

Vielen Dank für Ihren Besuch



TAJ MAHAL NAUMBURG

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer