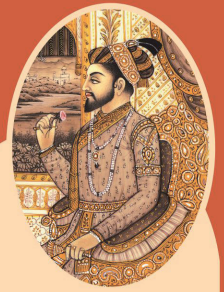


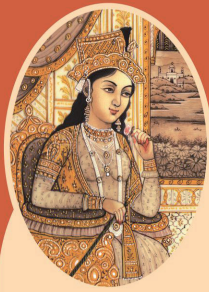
# Taj Mahal



## Reistafeln/Menüs - Set Dinner/Menus

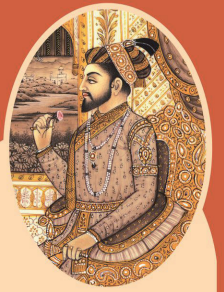
ab zwei Personen - for two or more persons

- 1. Vegetarische Reistafel Punjabi** **Pro Person 27,50 €**  
Erfrischungsgetränk Lassi süß oder salzig, Papadam mit Mintsauce, gemischte vegetarische Vorspeisen, Gemüsesuppe, Taj-Mahal Sabzi, Daal Tarka Punjabi, Palak Paneer, Beilagen: Raita, Nan, Basmatireis, Mixed Pickles und Chutney, Dessert nach Wunsch  
**Vegetarian Punjabi banquet**  
with refreshing lassi drink (sweet or salty), Papadam with mint sauce, vegetarian starters, vegetable soup, Taj-Mahal Sabzi, Daal Tarka Punjabi, Palak Paneer, includes: Raita, Nan, Basmati rice, mixed pickles and Chutney, dessert of your choice A, G, H, 6
- 2. Moghul Reistafel mit Fleisch** **Pro Person 34,90 €**  
Apéritif: Sherry, Martini oder Prosecco, Papadam mit Mintsauce, Taj-Mahal Kebab (Gemischte Vorspeise), Mulligatawny Suppe, Chicken Tikka Masala, Lamb Bhuna Masala, Ente Jalfraise, Beilagen: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney, Dessert nach Wunsch  
**Moghul banquet with meat:**  
Apéritif: Sherry, Martini or Prosecco, Papadam with mint sauce, Taj-Mahal kebab (mixed starter), Mulligatawny soup, chicken Tikka Masala, lamb Bhuna Masala, duck Jalfraise, includes: Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney, dessert of your choice A, G, I
- 3. Shah Jhahaan Reistafel mit Fisch** **Pro Person 38,90 €**  
Apéritif: Sherry, Martini oder Prosecco, Papadam mit Mintsauce, Fisch Pakora, Vegetable Pakora, Tandoori Scampi, Tomatensuppe, Scampi Makhni, Fisch Bhuna Masala, Fisch Taj Mahal, Beilagen: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney, Dessert nach Wunsch  
**Shah Jhahaan banquet with fish:**  
Apéritif: Sherry, Martini or Prosecco, Papadam with mint sauce, fish Pakora, vegetable Pakora, Tandoori scampi, tomato soup, scampi Makhni, fish Bhuna Masala, fish Taj Mahal, includes Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney, dessert of your choice A, G, I
- 4. Taj Mahal Reistafel Royal** **Pro Person 52,00 €**  
Apéritif nach Wunsch (außer Champagner), Papadam mit Mintsauce, Scampi Tikka, Vegetable Pakora, Chicken Tikka, Seekh Kebab, Fisch Pakora, Taj-Mahal Suppe, Taj-Mahal Sabzi, Chicken Moghulai, Lamb Taj-Mahal, Ente Masala, Scampi Makhni, Beilagen: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney, Dessert nach Wunsch  
**Taj Mahal banquet royal:**  
Apéritif of your choice (except Champagne), Papadam with mint sauce, prawn, Tikka, vegetable Pakora, chicken Tikka, Seekh Kebab, fish Pakora, Taj-Mahal soup, Taj-Mahal Sabzi, chicken Moghulai, lamb Taj-Mahal, duck Masala, scampi Makhni, includes: Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney, dessert of your choice A, G, I



# Taj Mahal

Indisch essen - Synthese zwischen  
aromatisch und durchdacht



## Warme Vorspeisen - Hot starters

5. **Samosa** 5,50 €  
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück)  
*Indian pasties filled with spiced potatoes and peas (2 pieces)* <sup>A</sup>
- Pakoros** - frittierte Köstlichkeiten aus Kichererbsenmehl-Panade - *deep fried fritters*
6. **Vegetable Pakora (V)** 4,90 €  
verschiedenes Gemüse mit indischen Gewürzen *assorted vegetables*
7. **Onion Bhaji (V)** 4,90 €  
Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer  
*balls of onions, peppers and fresh ginger together*
8. **Paneer Pakora** 5,50 €  
hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen  
*home made Indian cheese with different kinds of spices* <sup>G</sup>
9. **Chicken Pakora** 6,50 €  
würzige Hähnchenfiletstreifen *spicy pieces of chicken*
10. **Fisch Pakora** 6,50 €  
Seehecht mariniert mit indischen Kräutern *the finest pieces of fish with Indian spices*
11. **King Prawn Pakora** 9,90 €  
Scampi mariniert in exotischen Gewürzen *king prawn marinated in exotic spices*
12. **Mumtaji Mix Pakora (V)** 8,90 €  
vegetarischer Überraschungs-Vorspeisenteller mit versch. Kräutern  
*surprise vegetarian starters with different kinds of spices* <sup>A, G</sup>

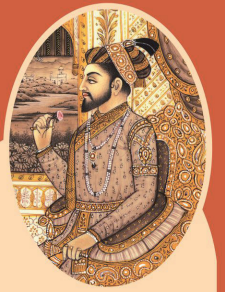
## Tandoori aus dem Lehmofen - clay oven Vorspeisen - Starters

13. **Chicken Tikka** 7,00 €  
Hähnchenfiletstücke mit pikanter Joghurtsauce-Marinade  
*breast of chicken in a piquant yoghurt marinade* <sup>G, I</sup>
14. **Shami Kebab** 7,00 €  
Hackröllchen aus Hühnerbrustfleisch mit exotischen Gewürzen  
*minced chicken rolls with exotic spices* <sup>A</sup>
15. **Sheekh Kebab** 7,00 €  
Hackröllchen aus Lammfleisch mit exotischen Gewürzen  
*minced lamb rolls with exotic spices*
16. **Prawn Tikka** 11,00 €  
Scampi mit gewürzter Knoblauch-Joghurt-Marinade mit indischen Kräutern (3 Stück)  
*King prawn with garlic yoghurt marinade with Indian spices (3 pieces)*
17. **Taj-Mahal Kebab** 9,00 €  
Überraschungs-Vorspeisenteller mit verschiedenen Gewürzen  
*surprise starters with different kinds of spices* <sup>A, D, G, I</sup>



# Taj Mahal

Indisch essen - jedes Gewürz  
spielt eine eigene Rolle



18. **Veg. Sheek Kebab** 6,90 €  
Gemüse Röllchen mit exotischen Gewürzen  
*Minced vegetable rolls with exotic spices* A
19. **Paneer-Tikka** 8,90 €  
hausgemachter indischer Käse mariniert in Safran-Joghurt-Sauce  
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten  
*housemade Indian cheese in saffron yogurt sauce with peppers, onions and tomatoes*

## Vorspeisenteller ab 2 Personen - Starters for two or more persons

20. **Vegetarisch (V)** Pro Person 7,90 €  
*vegetarian starter* A, G, I
21. **Fleisch und Gemüse** Pro Person 8,90 €  
*meat and vegetables starter* A, G, I
22. **Fisch, Scampi, Fleisch und Gemüse** Pro Person 11,00 €  
*fish, scampi, meat and vegetables starter* A, G, I

## Salate - Salads

23. **Gemischter Salat (V)** 5,50 €  
*mixed salad*
24. **Taj Mahal Salat** nach Art des Hauses mit gegrillten Hähnchenstreifen 7,90 €  
*Taj Mahal salad: house made salad with grilled chicken* G, I

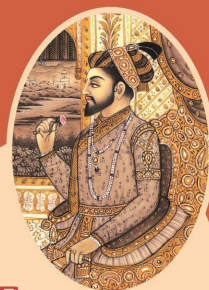
## Suppen - Soups

25. **Sabzi soup** 5,00 €  
Gemüsesuppe mit feinen Gemüsen und indisch-exotischen Gewürzen  
*vegetable soup* A, C, F, G, I, J, 5
26. **Taj-Mahal soup** 5,50 €  
Gemüsesuppe mit Fleisch und exotischen Gewürzen  
*vegetable soup with meat and exotic spices* A, C, F, G, I, J, 5
27. **Mulligatawny soup** 5,50 €  
pikante Currysuppe mit Reis und Huhn  
*curry soup with rice and chicken* A, C, F, G, I, J, 5
28. **Daal soup (V)** 5,00 €  
indische Linsencremesuppe mit Curry und exotischen Kräutern  
*Indian lentil cream curry soup with exotic herbs* A, C, F, G, I, J, 5
29. **Carrot-Ginger soup (V)** 4,50 €  
Indische Suppe von frischen Karotten mit Ingwer und Erbsen (mittelscharf)  
*Indian soup with fresh carrots, ginger and peas*
30. **Tomato soup** 4,90 €  
Tomatensuppe mit exotischen Gewürzen  
*tomato soap with exotic spices* A, C, F, G, I, J, 5



# Taj Mahal

Lukullischer Kurzurlaub in Indien im Taj Mahal



## Hauptgerichte - Main dishes

Sie können alle Gerichte auf Wunsch  
mild, mittelscharf oder scharf bestellen

### Tandoori

aus dem Lehmofen - clay oven

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 31. | <b>Murg Malai</b><br>Hähnchenbruststücke mariniert in Knoblauch-Joghurt-Sauce auf Salatbett<br><i>chicken breast fillet stripes marinated in garlic yoghurt sauce and salad</i> <sup>G</sup>   | 15,50 € |
| 32. | <b>Tandoori Chicken</b><br>Hähnchen (mit Knochen) mariniert in Tandoori-Sauce auf Salatbett<br><i>chicken marinated in a yoghurt sauce and salad</i> <sup>G,1</sup>  | 17,50 € |
| 33. | <b>Lamb Tikka Masala</b><br>mariniertes Lammfilet in roter Currysauce mit Tomaten,<br>Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)<br><i>marinated fillet of lamb in red curry sauce with tomatoes, onions, garlic and ginger (medium hot)</i> <sup>G,1</sup>       | 22,90 € |
| 34. | <b>Chicken Legs</b><br>2 Hähnchenkeulen mariniert in gewürzter Joghurt-Sauce und Salat<br><i>two chicken legs marinated in a spicy yoghurt sauce and salad</i> <sup>G</sup>  | 13,90 € |
| 35. | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>marinierte Hähnchenbrust in roter Currysauce mit Tomaten,<br>Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)<br><i>marinated chicken breast in red curry sauce with tomatoes, onions, garlic and ginger (medium hot)</i> <sup>G,1</sup> | 14,90 € |
| 36. | <b>Tandoori Mixed</b><br>verschiedene Fleischsorten gegrillt im Lehmofen<br>mit Scampis, Fisch und Salat in Joghurt-Marinade (würzig)<br><i>marinated mixed meat grilled in Tandoor with scampi, fish and salad (spicy)</i> <sup>B,D,G,1</sup>                       | 20,50 € |

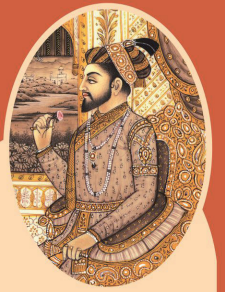
### Geflügel - Chicken

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 55. | <b>Chicken Lemon</b><br>Hähnchenbrust mit grünem Curry in einer feinen Lemon-Joghurt-Sauce (mittelscharf)<br><i>breast of chicken with green curry in fine lemon-yoghurt sauce (medium hot)</i> <sup>G</sup>  | 14,50 € |
| 37. | <b>Chicken Makhni (Butter Chicken)</b><br>Hähnchenbrust aus dem Tandoori-Ofen<br>in einer feinen Tomaten-Joghurt-Sauce mit Butter (mild)<br><i>breast of chicken from the Tandoori oven in a fine tomato yoghurt sauce with butter (mild)</i> <sup>G,1</sup>    | 14,50 € |
| 38. | <b>Chicken Korma</b><br>Hähnchenbruststreifen mit Mandeln Safran-Sahne-Sauce (mild)<br><i>pieces of chicken in a almond-saffron sauce (mild)</i> <sup>G</sup>   | 14,50 € |
| 39. | <b>Chicken Curry Taj-Mahal</b><br>Hähnchenbrust mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons,<br>Zucchini und Paprika in milder Curry-Sauce (mild)<br><i>pieces of chicken with plums, apricots and vegetables in a mild curry sauce (mild)</i> <sup>G,2</sup> | 14,90 € |



# Taj Mahal

Indisch essen - teilweise über  
10 Gewürze in einem Gericht



- 40. Chicken Bhuna Masala** **14,50 €**  
geschmorte Hähnchenbruststreifen in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)  
*pieces of chicken in a red curry sauce with fresh ginger, garlic, cumin, pepperoni, tomatoes and onions (medium hot)* <sup>G</sup>
- 41. Chicken Mango** **14,90 €**  
Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sauce (süß -mild)  
*pieces of chicken in almond mango sauce (sweet-mild)* <sup>G</sup>
- 42. Chicken Moghulai** **14,90 €**  
Hähnchenbrust in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew Kernen (mild)  
*pieces of chicken in a mild curry sauce with home made Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)* <sup>G, 6</sup>
- 43. Chicken Palak** **14,50 €**  
Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)  
*pieces of chicken with spinach, ginger, garlic, tomatoes and onions (medium hot)* <sup>G, 2</sup>
- 44. Chicken Madras or Vindaloo** **14,90 €**  
Hähnchenbrust in Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)  
*pieces of chicken in a curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot)* <sup>G</sup>
- 45. Chicken Jalfraise** **14,50 €**  
Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*pieces of chicken with fresh mushrooms, zucchini, peppers, onions, tomatoes in a yellow curry sauce with exotic spices (medium hot)* <sup>G</sup>
- 46. Chilli Chicken** **15,50 €**  
Hähnchen mit grünem Chili nach Art des Hauses (sehr scharf)  
*chicken with green chilli house style (very hot)* <sup>G</sup>

## Lamm - Lamb

- 47. Lamb Moghulai** **16,90 €**  
Lammfleischwürfel in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)  
*pieces of lamb in a mild curry sauce with home made Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)* <sup>G, 6</sup>
- 48. Lamb Bhuna Masala** **16,50 €**  
Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*pieces of lamb in a red curry coconut sauce with fresh ginger, cumin, garlic, pepperoni, tomatoes and onions with exotic spices (medium hot)* <sup>G</sup>
- 49. Lamb Palak** **16,50 €**  
Lammfleischwürfel mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln (mittelscharf)  
*pieces of lamb with spinach, tomatoes, ginger, peppers, garlic, herbs and onions (medium hot)* <sup>G, 2</sup>
- 50. Lamb Jalfraise** **16,50 €**  
Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten Zwiebeln in gelber Currysauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*pieces of lamb with fresh mushrooms, zucchini, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices (mild)* <sup>G</sup>



# Taj Mahal

Indisch essen und trinken -  
Harmonie, Service und Atmosphäre



- 51. Lamb Taj-Mahal** **16,90 €**  
Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Curry-Sauce (mild)  
*pieces of lamb with plums, apricots and vegetables in a mild curry sauce (mild) <sup>G</sup>*
- 52. Lamb Chop** **22,90 €**  
gebratene Lammkarree-Koteletts in Kräutern mariniert, mit frischem Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf)  
*lambkarree chops marinated in herbs, with fresh garlic, ginger, onions and tomatoes (medium hot) <sup>G</sup>*
- 53. Lamb Madras or Vindaloo** **16,50 €**  
Lammfleischwürfel in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)  
*pieces of lamb in a red curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot) <sup>G</sup>*
- 54. Lamb Korma** **16,50 €**  
Lammfleisch mit Mandeln und Safran-Sahne-Sauce (mild)  
*lamb with almonds and saffron cream sauce (mild) <sup>G, H</sup>*

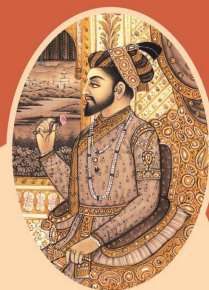
## Entenbrust - Duck

- 56. Duck Taj-Mahal** **17,90 €**  
Entenbruststreifen mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Currysauce (mild)  
*pieces of duck breast with plums, apricots and vegetables in a mild curry sauce <sup>G, 2</sup>*
- 57. Duck Moghulai** **17,90 €**  
Entenbrustwürfel in Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)  
*pieces of duck breast in curry sauce with home made Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild) <sup>G, 6</sup>*
- 58. Duck Masala** **17,50 €**  
Entenbrustwürfel in roter Curry-Sauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*pieces of duck breast in a red curry sauce with peas, potatoes, ginger, garlic onions and tomatoes with exotic spices (medium hot) <sup>G</sup>*
- 59. Duck Korma** **17,50 €**  
Entenbruststreifen in milder Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)  
*pieces of duck breast in a mild almond saffron cream sauce (mild) <sup>G, H</sup>*
- 60. Duck Madras or Vindaloo** **17,50 €**  
Entenbrustwürfel in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)  
*pieces of duck breast in a red curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot) <sup>G</sup>*
- 61. Duck Jalraise** **17,90 €**  
Entenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten in gelber Curry-Sauce (mittelscharf)  
*duck breast with fresh mushrooms, zucchini, peppers, onions, tomatoes in a yellow curry sauce with exotic spices (medium hot) <sup>G</sup>*
- 87. Duck Palak** **17,50 €**  
Entenfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kümmel in roter Curry-Sauce (mittelscharf)  
*Duck with spinach, ginger, garlic, onions, pepperoni, cumin in red curry sauce (medium hot) <sup>G, 2</sup>*



# Taj Mahal

Hunger macht Essen zur Notwendigkeit,  
Appetit zum Vergnügen



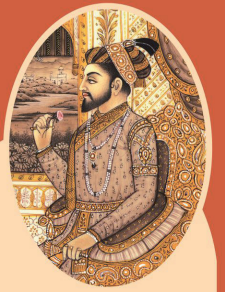
## Fisch - Fish

- 62. Fish Taj Mahal** **18,50 €**  
Zanderfilet in Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika (mild)  
*fillet of zander in a curry sauce with fruits and vegetables (mild)* G, 2
- 63. Fish Korma** **17,50 €**  
Zanderfilet in Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)  
*fillet of zander in almond saffron cream sauce (mild)* G, H
- 64. Fish Jalfraise** **17,90 €**  
Zanderfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten in gelber Curry-Sauce (mittelscharf)  
*fillet of zander with fresh mushrooms, pepper, zucchini, onions, tomatoes in yellow curry sauce with exotic spices (medium hot)* G
- 65. Fish Bhuna Masala** **17,50 €**  
Zanderfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)  
*fillet of zander in red curry sauce with fresh garlic, ginger, chillies and cumin, onions, tomatoes with exotic spices (medium hot)* G
- 66. Fish and Prawn** **17,90 €**  
Zanderfilet mit Shrimps in Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)  
*fillet of zander with prawns with finely chopped onions in a tomato and yoghurt sauce (mild)* G, I
- 67. Fish Palak** **17,50 €**  
Zanderfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kümmel in roter Curry-Sauce (mittelscharf)  
*fillet of zander with spinach, ginger, garlic, onions, pepperoni, cumin in red curry sauce (medium hot)* G, 2
- 68. Scampi Bhuna Masala** **21,00 €**  
Scampi in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)  
*king prawn in a red curry sauce with fresh ginger, garlic, cumin, pepperoni, tomatoes, onions (medium hot)* G
- 69. Scampi Makhni** **21,00 €**  
Scampis mariniert in feiner Tomaten-Joghurt-Sauce mit indischen Kräutern (mittelscharf)  
*king prawns marinated in a fine cream/tomato sauce with herbs (medium hot)* G, I
- 70. Scampi Madras or Vindaloo** **21,00 €**  
Scampis in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)  
*king prawns in a red curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot)* G



# Taj Mahal

Indisch essen - die warme Süsse des Ingwers



## Vegetarisch - Vegetarian

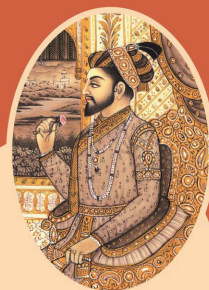
71. **Taj-Mahal Mixed Sabzi -Spezialität des Hauses- (V)** 12,90 €  
mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*speciality of the house with fresh cauliflower, mushrooms, peas, potatoes, peppers, zucchini, tomatoes, onions with exotic spices (medium hot)* <sup>G</sup>
72. **Mushroom Bhaji (V)** 12,90 €  
frische Champignons, Erbsen und Kartoffeln mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Tomaten-Sauce (mittelscharf)  
*fresh mushrooms with peas and potatoes in finely chopped onions, garlic and ginger in tomato sauce with exotic spices (medium hot)* <sup>G</sup>
73. **Daal Tarka Punjabi (V)** 11,50 €  
verschiedene indische Linsen mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter gebraten (mittelscharf)  
*assorted Indian lentils with finely chopped onions, ginger, garlic, tomatoes and pepperoni fried in butter (medium hot)* <sup>G</sup>
74. **Aloo Palak (V)** 11,90 €  
Kartoffeln, Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce (mild)  
*potatoes and spinach with ginger, garlic and onions in tomato cream sauce (mild)* <sup>G, 2</sup>
75. **Bhindi Masala (V)** 12,90 €  
Okra in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)  
*okra tossed in red curry sauce with ginger, garlic, cumin, pepperoni, tomatoes, onions (medium hot)* <sup>G</sup>
76. **Jeera Alloo (V)** 11,90 €  
gebratene Kartoffelstücke mit Kreuzkümmel, Kurkuma und Currypulver  
*chunks of warm potatoes tossed with cumin, turmeric and curry powder* <sup>G</sup>
77. **Baingan Bartha (V)** 13,90 €  
geschmorte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Chilli  
*roasted massed brinjals sautéed with onions, tomatoes and chilli* <sup>G</sup>
78. **Navratten Curry (V)** 12,90 €  
Verschiedene Gemüsesorten in Madras-Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln (mild)  
*assorted vegetables in Madras sauce with plums, apricots, raisins, cashew nuts and almonds (mild)* <sup>G, 2, 6</sup>
79. **Chana Masala (V)** 11,90 €  
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*chick peas with fresh tomatoes, onions, ginger, potatoes, pepperoni and exotic spices (medium hot)* <sup>G</sup>
80. **Aloo Gobi** 12,50 €  
Blumenkohl und Kartoffeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*cauliflower and potatoes with exotic spices (medium hot)* <sup>G</sup>





# Taj Mahal

Küsse vergehen,  
indische Kochkunst bleibt bestehen



## Hausgemachter Indischer Käse

### - Paneer dishes

- 81. Mattar Paneer** **14,00 €**  
hausgemachte indische Käsewürfel mit frischen Erbsen und exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*homemade Indian cheese with peas and exotic spices (medium hot)* <sup>G</sup>
- 82. Palak Paneer** **14,00 €**  
hausgemachte indische Käsewürfel mit Spinat-Sahne und exotischen Gewürzen (mittelscharf)  
*homemade Indian cheese with cream spinach and exotic spices (medium hot)* <sup>G,2</sup>
- 83. Shahi Paneer** **14,00 €**  
hausgemachte indische Käsewürfel mit frischer Tomaten-Sahne-Sauce und exotischen Gewürzen (mild)  
*homemade Indian cheese with fresh chopped tomatoes, cream and exotic spices (mild)* <sup>G</sup>
- 84. Karahi Paneer** **13,50 €**  
hausgemachte indische Käsewürfel mit Paprika und indische Gewürze in Curry  
*homemade Indian cheese with capsicum and Indian spices in curry* <sup>G</sup>
- 85. Paneer Bhurji** **14,90 €**  
Frisch gerührter indischer Käse mit Tomaten, Erbsen, Zwiebeln und indischen Gewürzen  
*scrambled cottage cheese with tomatoes, peas, onions and traditional Indian spices* <sup>G</sup>
- 86. Malai Kofta** **14,90 €**  
Frittierte Paneer-Kartoffel-Bällchen in cremiger Zwiebel-Tomatensauce  
*deep fried paneer-potato balls in cream onion-tomato gravy* <sup>G</sup>

## Birianis

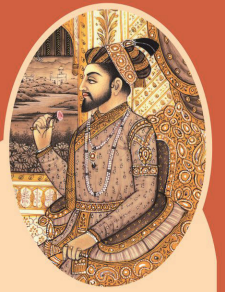
Gebratener Basmatireis aus Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen mit Sauce serviert (mittelscharf)

*Fried Basmati rice from the Punjab region with raisins, nuts and exotic spices served with sauce* <sup>G,6</sup>

- 91. Chicken Biriani** mit Hähnchenfilet - *with chicken fillet* **14,90 €**
- 92. Lamb Biriani** mit Lammfleisch - *with lamb* **15,90 €**
- 93. Scampi Biriani** mit Scampi - *with king prawns* **19,00 €**
- 94. Vegetable Biriani** mit frischem Gemüse und indischem Käse  
*with fresh vegetables and Indian cheese* **11,90 €**
- 95. Fish Biriani** mit Seehechtfilet und Shrimps  
*with red perch fillet and prawns* **15,90 €**
- 96. Peshwari Biriani** mit Rosinen, Mandeln und Cashewkernen  
*with raisins, almonds and cashew nuts* **11,90 €**
- 97. Paneer Biriani** mit hausgemachtem indischem Käse und Erbsen  
*with homemade Indian cheese and peas* **12,90 €**



# Taj Mahal



## Reisbeilagen - Pulao rice

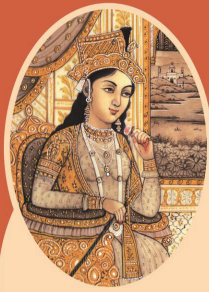
Die ideale Ergänzung zu den Hauptgerichten:  
Basmatireis aus Punjab

The ideal accompaniment to the main dishes:  
Basmati rice from the Punjab region

- |      |   |                        |
|------|---|------------------------|
| 101. | <b>Gebratener Basmatireis mit Gemüse</b><br><i>fried Basmati rice from the Punjab with vegetable (normal portion)</i>                                   | normale Portion 5,00 € |
| 102. | <b>Gebratener Basmatireis mit Gemüse</b><br><i>fried Basmati rice from the Punjab with vegetable (small portion)</i>                                    | kleine Portion 3,00 €  |
| 103. | <b>Gebratener Basmatireis mit Erbsen und Kreuzkümmel</b><br><i>Jeera Mattar Basmati fried rice from the Punjab with peas and cumin (normal portion)</i> | normale Portion 5,00 € |
| 104. | <b>Plain Rice - gekochter Basmati Reis</b><br><i>cooked Basmati rice</i>  | 3,00 €                 |

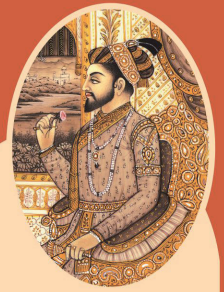
## Beilagen - Accompaniments

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 105. | <b>Papadam</b><br><i>Chips aus Kichererbsenmehl frittiert mit Mint- &amp; Tamarinden-Sauce</i><br><i>thin lentil flour wafers with mint &amp; Tamarind sauce</i>                                      | 1,50 € |
| 106. | <b>Tandoori Rotti (V)</b><br><i>indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen</i><br><i>Indian disc of unleavened bread from the Tandoori oven</i>   | 2,70 € |
| 107. | <b>Nan</b><br><i>Spezialfladenbrot von Weizenmehl aus dem Lehmofen</i><br><i>special leavened bread baked in the Tandoori oven</i>  | 2,70 € |
| 108. | <b>Cheese Nan</b><br><i>gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Käse, exotischen Kräutern und Butter</i><br><i>Tandoori baked bread filled with cheese, exotic herbs and butter</i>                    | 3,90 € |
| 109. | <b>Onion Nan</b><br><i>gefülltes Fladenbrot mit roten Zwiebeln und Gewürzen in Butter</i><br><i>Tandoori baked bread filled with red onions and spices in butter</i>                                  | 3,50 € |
| 110. | <b>Garlic Nan</b><br><i>Fladenbrot mit frischem Knoblauch in Butter</i><br><i>Tandoori baked bread with fresh garlic in butter</i>  | 3,30 € |
| 111. | <b>Garlic Rotti (V)</b><br><i>Vollkornfladenbrot mit frischem Knoblauch in Butter</i><br><i>Tandoori baked wholemeal bread with fresh garlic in butter</i>  | 3,30 € |
| 112. | <b>Keema Nan</b><br><i>gefülltes Fladenbrot mit Hackfleisch und exotischen Gewürzen in Butter</i><br><i>Tandoori baked bread filled with minced meat and exotic spices in butter</i>                  | 4,50 € |
| 113. | <b>Peshawari Nan</b><br><i>Fladenbrot mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen in Butter</i><br><i>Tandoori baked bread with cashew nuts, almonds and raisins in butter</i> <sup>6</sup>                 | 3,90 € |
| 114. | <b>Aloo Kulcha (V)</b><br><i>Gefülltes Fladenbrot mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln und Gewürzen in Butter</i><br><i>Tandoori baked bread filled with fresh potatoes, onions and spices in butter</i> | 3,90 € |



# Taj Mahal

Königin der Kochkunst ist die Phantasie



- |                                    |  |               |
|------------------------------------|--|---------------|
| <b>115. Pratha or Butter Nan</b>   | in Butter gebackenes Fladenbrot (Pratha aus Vollkornmehl)<br><i>Tandoori baked bread fried with butter (Pratha from unleavened bread)</i>                        | <b>3,50 €</b> |
| <b>116. Bhaturo or Poori</b>       | frittiertes indisches Fladenbrot aus Weizen- oder Vollkornmehl<br><i>fried bread fried made from wheat flour or whole meal flour</i>                             | <b>3,50 €</b> |
| <b>117. Dahi</b>                   | Einfacher Joghurt - <i>normal yoghurt</i>  | <b>3,00 €</b> |
| <b>118. Raita</b>                  | gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen<br><i>a cooling chutney of yoghurt with chopped tomatoes, cucumber, onions and spices</i> | <b>3,90 €</b> |
| <b>119. Mango Chutney (süß)</b>    | <i>(sweet) <sup>2.5</sup></i>  | <b>2,00 €</b> |
| <b>120. Mixed Pickles</b>          | Eingelegte Mango und Gemüse (mittelscharf)<br><i>pickles mango and vegetables (medium hot) <sup>2.5</sup></i>  | <b>2,00 €</b> |
| <b>121. Chili Pickles (scharf)</b> | <i>(hot) <sup>2.5</sup></i>  | <b>2,00 €</b> |
| <b>122. Pommes - French fries</b>  | <i><sup>2</sup></i>  | <b>3,00 €</b> |
| <b>123. Onion</b>                  | Zwiebelsalat - <i>onion salad</i>  | <b>2,50 €</b> |

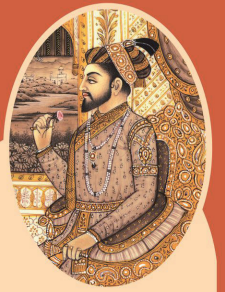
## Nachtisch - Desserts

- |                                    |   |                          |
|------------------------------------|---|--------------------------|
| <b>124. Indische Mangoscheiben</b> | mit Vanilleeis und Sahne<br><i>indian mango slices with vanilla ice cream and cream <sup>2.5</sup></i>  | <b>6,50 €</b>            |
| <b>125. Rasmalai</b>               | indisches Käsebällchen in süß gekochter Milch mit Safran und Mandeln<br><i>Cottage cheese balls soaked in thickened sweetened milk with saffron and almonds <sup>2.5</sup></i>  | <b>6,00 €</b>            |
| <b>126. Matka Eis</b>              | Milcheis direkt aus Indien importiert im kleinen Lehmtopf<br><i>direct imported milk ice cream with coconut in small clay pot <sup>2.5</sup></i>  | <b>6,00 €</b>            |
| <b>127. Kheer</b>                  | hausgemachter Milchreis mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen<br><i>home made milkrice with cashew nuts, almonds and raisins <sup>6</sup></i>   | <b>4,50 €</b>            |
| <b>128. Gulab Jamun</b>            | hausgemachte Bällchen aus gekochter Milch in Zuckersaft eingelegt<br><i>deep fried golden balls of milk-powder served in syrup <sup>2</sup></i>   | <b>4,50 €</b>            |
| <b>129. Kulfi Mango</b>            | (indisches Eis)<br>hausgemachtes Eis mit Pistazien, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Mangomark<br><i>(indian ice cream) home made indian ice cream with pistachio nuts, almonds, raisins and cashew nuts with cream <sup>G, 6</sup></i> | <b>5,50 €</b>            |
| <b>130. Nachtisch Platte</b>       | <i>Dessert plate</i><br>ab zwei Personen / <i>for two or more person</i><br>gemischte Dessertplatte nach Art des Hauses<br><i>Different kind of dessert</i>   | <b>pro Person 6,50 €</b> |



# Taj Mahal

Sehr guter indischer Koch = guter Arzt



## Aperitifs

131.	Kir Taj-Mahal		0,1 l	6,50 €
132.	Sekt (Piccolo) Mumm, Asti Cinzano	12% vol	0,2 l	8,50 €
133.	Champagner (Piccolo)	12% vol	0,2 l	25,00 €
134.	Sherry Dry	15% vol	5 cl	4,50 €
135.	Sherry Medium	15% vol	5 cl	4,50 €
136.	Martini Rosso	15% vol	5 cl	4,50 €
137.	Martini Bianco	15% vol	5 cl	4,50 €
138.	Martini Dry	15% vol	5 cl	4,50 €
139.	Campari <sup>1</sup>	25% vol	4 cl	4,90 €
140.	Pernod <sup>1</sup>	40% vol	4 cl	4,90 €

## Cocktails ~ Long Drinks




Alle Long Drinks 4 cl

141.	Taj-Mahal Special <sup>1</sup>	0,2 l	8,90 €
142.	Gin Tonic <sup>3</sup>	0,2 l	7,90 €
143.	Wodka Lemon <sup>3</sup> (Smirnoff)	0,2 l	7,90 €
144.	Bacardi Cola	0,2 l	7,90 €
145.	Campari Soda/Orange <sup>1</sup>	0,2 l	8,00 €

## Whisky 4 cl

151.	Chivas Regal blended Scotch Whisky 12 years	40% vol	9,00 €
152.	Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky 12 years	40% vol	9,00 €
153.	Johnnie Walker Red Label blended Scotch Whisky	40% vol	7,50 €
154.	Jim Beam Bourbon	40% vol	7,50 €
155.	Jack Daniels Tennessee Whiskey	43% vol	9,00 €
156.	Glenfiddich Single Malt 12 years	40% vol	9,00 €
157.	Glenmorangie Single Malt 10 years	40% vol	11,00 €

## Biere - Beer

161.	Indisches Bier vom Faß (Draught Beer)		0,3 l	3,30 €
162.	Indisches Bier vom Faß (Draught Beer)		0,5 l	5,30 €
163.	Bier vom Faß (Draught Beer)		0,4 l	3,90 €
164.	Bier vom Faß (Draught Beer)		0,3 l	3,20 €
165.	Alkoholfreies Bier (Alcohol free Beer)		Fl. 0,33 l	3,60 €
166.	Alsterwasser (Shandy)		0,4 l	3,90 €
167.	Alsterwasser (Shandy)		0,3 l	3,20 €
168.	<b>Köstritzer</b> Schwarzbier (Dark old Beer)	4,8% vol	Fl. 0,33 l	3,60 €
169.	 Hefeweißbier (Yeastbeer)	5,4% vol	0,5 l	4,50 €
	 Alkoholfreies Weißbier (Alcohol free Yeastbeer)	0,5% vol	0,5 l	4,50 €
170.	 Weissbier Kristallweißbier (Yeastclearbeer)	5,4% vol	0,5 l	4,50 €
171.	Indisches Bier (Indian Lager Beer) Kingfisher	4,8% vol	Fl. 0,33 l	3,80 €

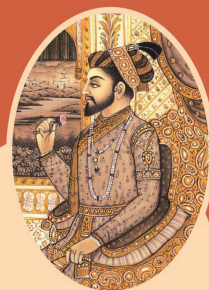
*König Pilsener*

DAS KÖNIG DER BIERE.



# Taj Mahal

Indisch essen - traumhaftes  
Zusammenspiel von Gewürzen



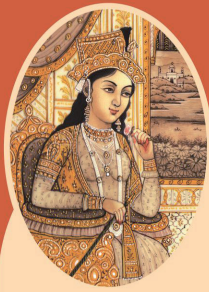
## Warme Getränke

172.	<b>Kännchen indischer, schwarzer Tee</b> ( <i>Pot of Indian black tea</i> )	3,90 €
173.	<b>Kännchen Masala Tee</b> nach indischer Art mit Spezial Teegewürzen, Milch und Zucker	4,50 €
174.	<b>Golden Chai Latte</b> indischer Masala Tee mit Kurkuma <i>Indian Masala tea with curcuma</i>	3,50 €
175.	<b>Kännchen frischer Ingwer Tee</b> <i>Pot of fresh ginger tea</i>	3,90 €
176.	<b>Kännchen Grün, Kamille od. Pfefferminz Tee</b> <i>(Pot of green, camomile or mint tea)</i>	3,70 €
177.	<b>Tasse Kaffee</b> ( <i>Cup of coffee</i> )	2,50 €
178.	<b>Milchkaffee</b> ( <i>Milk coffee</i> )	3,50 €
179.	<b>Espresso</b>	2,50 €
180.	<b>Cappuccino</b>	3,20 €
181.	<b>Becher heiße Schokolade</b> ( <i>Hot chocolate</i> )	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

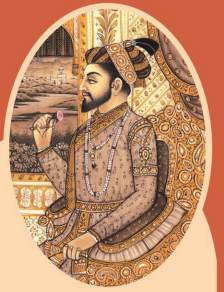
182.	<b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	2,50 €
183.	<b>Gerolsteiner Mineralwasser</b>	Fl. 0,75 l	6,50 €
184.	<b>Stilles Wasser</b>	0,25 l	2,50 €
185.	<b>Gerolsteiner Stilles Wasser</b>	Fl. 0,75 l	6,50 €
186.	<b>Coca-Cola</b> <sup>®</sup> <small>koffeinhaltig 1,7,10</small>	0,2 l	2,50 €
187.	<b>Coca-Cola light</b> <sup>®</sup> <small>koffeinhaltig 1,7,9,10</small>	0,2 l	2,50 €
188.	<b>Fanta</b> <sup>4</sup>	0,2 l	2,50 €
189.	<b>Sprite</b>	0,2 l	2,50 €
190.	<b>Spezi</b> <sup>7</sup> ( <i>Cola &amp; Fanta Mixed</i> )	0,2 l	2,50 €
191.	<b>Grosse Coca Cola / Light/ Fanta / Sprite/ Spezi</b> <sup>7,4</sup> , gross	0,4 l	4,00 €
192.	<b>Schweppes</b> Indian Tonic Water <sup>8,1</sup>	Fl. 0,2 l	2,80 €
193.	<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>8</sup>	Fl. 0,2 l	2,80 €
194.	<b>Schweppes</b> Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	2,80 €
195.	<b>Granini Orangensaft</b>	Fl. 0,2 l	2,90 €
196.	<b>Granini Apfelsaft</b>	Fl. 0,2 l	2,90 €
197.	<b>Granini Traubensaft</b>	Fl. 0,2 l	2,90 €
198.	<b>Guavensaft</b> ( <i>Guava juice</i> )	0,2 l	3,00 €
199.	<b>Mangosaft</b> ( <i>Mango juice</i> )	0,2 l	3,00 €
200.	<b>Mango oder Bananenshake</b>	0,33 l	3,90 €
201.	<b>Malzbier</b>	Fl. 0,33 l	3,50 €
202.	<b>Apfelschorle</b> ( <i>Apple spritzer</i> )	0,2 l	2,40 €
203.	<b>Grosse Apfelschorle</b>	0,4 l	3,80 €
204.	<b>Mangoschorle</b>	0,4 l	3,80 €
205.	<b>Guavaschorle</b>	0,4 l	3,80 €





# Taj Mahal

Indisch essen und trinken -  
immer was Besonderes



## Lassi/ Joghurtgetränke - Yogurt based drink

206.	Lassi, süß ( <i>Lassi sweet</i> )	0,3 l	3,60 €
207.	Lassi, salzig ( <i>Lassi salty</i> )	0,3 l	3,60 €
208.	Lassi mit Mango ( <i>Lassi with mango</i> )	0,3 l	4,50 €
209.	Lassi mit Minze (süß oder salzig) ( <i>Lassi with mint - sweet or salty</i> )	0,3 l	3,80 €
210.	Lassi mit Erdbeer ( <i>Lassi with strawberry</i> )	0,3 l	4,50 €

## Digestifs Alle Digestifs 2cl

211.	Old Monk - Indischer Rum	42.8% vol	3,80 €
212.	Hennessy V. S.	40% vol	3,80 €
213.	Martell V.S.O.P.	40% vol	4,00 €
214.	Gilbert Calvados	40% vol	3,80 €
215.	Grappa	40% vol	3,80 €
216.	Ratzeputz (Ingwerschnaps)	58% vol	3,80 €
217.	Malteser Aquavit	40% vol	3,50 €
218.	Jubiläums Aquavit	42% vol	3,50 €
219.	Linie Aquavit	41.5% vol	3,50 €
220.	Fernet Branca <sup>1</sup>	42% vol	3,50 €
221.	Averna	32% vol	3,50 €
222.	Ramazzotti	30% vol	3,50 €
223.	Sambuca	40% vol	3,00 €
224.	Amaretto	28% vol	3,00 €
225.	Baileys	17% vol	3,50 €
226.	Poire Williams	38% vol	3,00 €

## Schoppenweine

Glass of wine

231.	Weißwein	12%vol	0,2 l	5,20 €
232.	Rotwein	12%vol	0,2 l	5,60 €
233.	Rosewein	12%vol	0,2 l	5,20 €
234.	Weinschorle	12%vol	0,2 l	5,00 €

Für besondere Weine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte

For special wine please ask for our our wine card.

## Flaschenweine / Champagner / Sekt 0,7 l

Bottle of Wine / Champagne / Sparkling wine 0,7 l

236.	indischer Wein rot oder weiß ( <i>Indian wine red or white</i> )	23,00 €
237.	Sekt / Prosecco	24,90 €
238.	Champagner	auf Anfrage (inquiry)