

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT





Montag–Freitag 11:30–14:30 Uhr

außer an Feiertagen

MITTAGSKARTE

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

VEGANE+VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- M01 **Dal Maharani** ^g indisches Nationalgericht, mit Linsen, mit Butter zubereitet – national dish of India, lentils prepared with butter 7,40 €
- M02 **Chana Masala** ^h Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer – chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger  8,40 €
- M03 **Vegetable Jalfreezi** gemischtes Gemüse, pikant gewürzt – mixed vegetables, spicy  8,40 €
- M04 **Palak Paneer** ^g kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse – tasty spinach with homemade cheese 8,40 €
- M05 **Paneer Tikka Masala** ^{gh1} hausgemachter Käse aus Holzkohle-Lehmofen, Masalasoße – homemade cheese, grilled in charcoal-oven, masala-sauce 8,40 €
- M06 **Bhindi Masala** frisches indisches Okra-Gemüse, kräftige Soße – fresh indian okra, spicy tasty sauce  8,40 €
- M07 **Baingan Mattar Bharta** ^h frische Auberginen, püriert, Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, kräftig gewürzt – mashed eggplants, peas, onions, tomatoes, spicy  8,40 €
- M08 **Karahi Paneer** ^g frisch gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert – grilled homemade cheese in curry sauce, served in a pan 8,40 €

HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

- M09 **Punjabi Chicken Curry** ^{gh} zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße, scharf – tender chicken, north-indian curry sauce, hot 9,40 €
- M10 **Chicken Masala** ^{gh1} gegrilltes Hühnerfleisch mit Masala-Soße – grilled chicken in masala sauce 9,40 €
- M11 **Murgh Achari** ^g zartes Hühnerfleisch mit pikantem eingelegtem Gemüse, scharf – tender chicken, spicy vegetables, hot 9,40 €
- M12 **Mango Chicken** ^{gh} zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – tender chicken in fresh mango-saffron-cashewnut-sauce 9,40 €
- M13 **Butter Chicken** ^{gh1} Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, nordindische Spezialität – chicken in butter-tomato-sauce, in north indian tradition 9,40 €

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- M14 **Mutton Do Pyaza** gebratenes Lammfleisch, Tomaten, Zwiebelstücke und Joghurt – fried lamb in currysauce with tomatoes, onionpieces and yogurt 9,90 €
- M15 **Sag Ghosht** ^g zartes Lammfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art – tender lamb with spinach in the north indian tradition 9,90 €
- M16 **Mutton Vindaloo** ¹ zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf – tender lamb with special spices from Goa, very hot 9,90 €

RIND-SPEZIALITÄTEN

- M17 **Beef Sabzi** Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Soße – tender beef pieces in fresh vegetables, spicy sauce 9,90 €
- M18 **Beef Mango** ^{gh} zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – tender beef in mango-saffron-cashew-sauce 9,90 €



Montag–Freitag 11:30–14:30 Uhr

MITTAGSKARTE

außer an Feiertagen

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

ENTEN-SPEZIALITÄTEN

- M19 Ente Mango ^{gh} knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – 10,50 €
crispy duck breast filet with fresh mango in a mango-saffron-cashewnut-sauce
- M20 Karahi Battak knuspriges Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert – 10,50 €
crispy duck breast filet in curry sauce, served in a pan
- M21 Ente Khata Mitha ¹ knusprige Entenbrust mit Süß-Sauer-Tamarindensoße – 10,50 €
crispy duck breast filet with sweetsour, tamarind sauce
- M22 Ente Taj Mahal ^g knuspriges Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasaucе – 10,50 €
crispy duck breast filet with chanterelles in Masala sauce

FISCH-SPEZIALITÄTEN

- M23 Fisch Masala ^{gh^{ld}} Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet – coalfish filet in the East Indian tradition 9,90 €
- M24 Fisch Chili ^{df¹} Seelachsfilet in Chilisoße, scharf – coalfish-filets in chili sauce, hot 9,90 €
- M25 Fisch Mango ^{g^{dh}} Seelachs in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – 9,90 €
coalfish filet with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce

THALI-SPEZIALITÄTEN

- M26 Vegetable Thali etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten – mixed dish of all Tandoori-specialities 9,90 €
- M27 Taj Mahal Thali ^{agh} pikantes Gemüse, Chicken Masala, mild mit Raita und Salat – 9,90 €
spicy vegetable, chicken masala, raita, salad
- M28 Taj Mahal Fish Thali ^{dgh} Shrimps- und Seelachs-Delikatessen, eine Spezialität des Chefkochs – 11,90 €
shrimps and coalfish, speciality from our chef

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

- M29 Chicken Tikka ^{g¹} zart marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt – tender marinatad filet of chicken, grilled 10,50 €
- M30 Haryali Malai Kebab ^{g¹} Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert – 10,50 €
chickenfilet, yogurt, spinach, mint and coriander
- M31 Mixed Grill Platte ^{d^g} etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten – mixed dish of all Tandoori specialities 13,90 €
- M32 Jheenga Tandoori ^{g^b} Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und knusprig gegrillt – 15,90 €
king prawns, marinated in yogurt and spices, crispy grilled

BEILAGEN

- M33 Nan ^{a^{1g}} ovales Brot aus Hefeteig – oval raised bread 2,90 €
- M34 Lachsen Kulcha ^{a^{1g}} Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch – raised bread filled with garlic 3,90 €
- M35 Butter Nan ^{a^{1g}} Hefeteigbrot gefüllt mit Butter – oval raised bread with butter 3,90 €
- M36 Paneer Kulcha ^{a^{1g}} Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse – oval raised bread with homemade cheese 3,90 €