



Indisches Spezialitätenrestaurant

**TAJ MAHAL**

*Sind Sie zufrieden, sagen Sie es anderen,  
sind Sie es nicht, sagen Sie es uns!*

## Die indische Küche

Zunehmendes Interesse aus aller Welt, einmalig typisch und authentisch zu speisen, bringt den indischen Gastgeber zuweilen in Verlegenheit, denn es ist schwierig für ihn zu entscheiden, was er in einem solchen Fall empfehlen soll.

Die Auswahl an Speisen in ganz Indien ist von Region zu Region so unterschiedlich, dass man kaum ein Land der Welt finden wird, das solch eine Vielfalt an Gerichten vorzuweisen hat.

Die **nordindische Küche** zeigt starke Einflüsse aus der Mogulzeit. In ihrer Güte und Reichhaltigkeit spiegeln sich Glanz und Pracht der Moguln wieder. Weizen und Weizenprodukte sind die Hauptnahrungsmittel des Nordens, die luftig leichten CHAPATIS, zuweilen PHULKAS genannt, erinnern an mexikanische Tortillas. Arten der Chapatis sind PARANTHAS, flache Fladen mit oder ohne Gemüsefüllung und NAAN. Letztere sind sehr beliebt und werden als Beilagen zu Tandoori-Gerichten gegessen. Unter den Fleischcurries des Nordens ist vor allem KORMA zu nennen, ein gehaltreiches, sämiges, helles Currygericht mit Safran.

**Bengalen in Ostindien**, das Land der Dichter und Künstler, hat seine ganz spezielle Küche. Fisch mit gekochtem Reis ist bei allen Mahlzeiten ein Muss. Bengalische Süßigkeiten sind in ganz Indien beliebt. Die meisten von ihnen werden aus Milch bereitet, z.B. RASGULLA und GULABJAMUN.

**Südinder** sind bekanntlich Reisesser. Ihre Küche basiert hauptsächlich auf Gerichten, die mit Hülsenfrüchten und Gemüse in verschiedenen Formen zubereitet werden. Die südindischen Curries sind normalerweise schärfer als die nordindischen.

**Bombay** – das Tor nach Indien – ist der Ausgangspunkt für die meisten Touristen aus dem Westen. Diese Region hat eine Vielzahl von Speisen, die sich von denen im übrigen Indien unterscheiden. Die nicht vegetarische Küche in Bombay wird von Parsen und Goanesen beeinflusst und die vegetarische Küche von den Gujratis und Maharaschtriern.

Ein Favorit der westindischen Küche ist VINDALOO. Für die Zubereitung werden Fleisch und Gewürze gemahlen und das Fleisch darin gekocht.

Die Esskultur in Indien basiert auf der Verwendung von frischen Naturprodukten - überwiegend vegetarisch - und Heilkräutern.

Ihre Eigenschaften und Charakteristiken möchten wir Ihnen im nachfolgenden auführen: indische Gewürze mit ihrer medizinischen Bedeutung und Einwirkung auf den menschlichen Körper.



## Mittagstisch

Montag bis Freitag 11 bis 16 Uhr (außer Feiertage)

Alle Gerichte werden mit Tagessuppe und Reis als Beilage serviert.

801	<b>Sabzi</b> verschiedene wechselnde Gemüsesorten	5,00 €
802	<b>Palak Paneer</b> Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, gebraten	5,90 €
803	<b>Murgh Sabzi</b> Hühnerfilet in spezieller Currysauce mit verschiedenen Gemüsesorten	6,70 €
804	<b>Murgh Curry</b> Hühnerfilet in roter Currysauce nach nordindischer Art	6,40 €
805	<b>Mutton Curry</b> Lammfleisch in Currysauce nach indischer Art zubereitet	6,90 €
806	<b>Mutton Broccoli</b> Lammfleisch, Broccoli und frischer Knoblauch in Sahnesauce	6,90 €
807	<b>Batakh Curry</b> Entenfleisch in pikanter Sauce	7,20 €
808	<b>Fisch Madrasi</b> (scharf) Fischfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art	6,90 €
809	<b>Pork Curry</b> Schweinefleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet	6,70 €
810	<b>Pork Madrasi</b> (leicht scharf) Schweinefleisch in südindischer Kokos-Currysauce	7,20 €



## Vorspeisen

### Suppen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Linsen Suppe</b> (lentil soup)   | 3,50 € |
| 2 | <b>Tomaten-Suppe</b> (tomato soup)  | 3,50 € |
| 3 | <b>Gemüse-Suppe</b> (vegetable Soup)  | 3,50 € |
| 4 | <b>Mulligatawny Suppe</b> (chicken soup)<br>Eine typische Currysuppe mit Hähnchenfleischeinlage | 3,90 € |



### Salate

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 5 | <b>Gemischter Salat</b>  | 3,90 € |
| 6 | <b>Salad Tiranga</b><br>gemischter Salat mit indischem Rahmkäse  | 4,50 € |
| 7 | <b>Salad Kohinoor</b><br>gemischter Salat mit Lychees und Mangos | 4,90 € |



## Vorspeisen

Werden mit Salat und Sauce serviert

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 8  | <b>Vegetarische Samosa</b><br>frittierte Teigtaschen mit Gemüse und Nüssen gefüllt           | 3,90 € |
| 9  | <b>Keema Samosa</b><br>frittierte Teigtaschen mit Lammhackfleisch gefüllt                    | 4,10 € |
| 10 | <b>Subji Pakora</b><br>versch. frisches Gemüse in Kichererbsenmehlteig paniert und frittiert | 4,20 € |
| 11 | <b>Panir Pakora</b><br>Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig paniert und frittiert  | 4,50 € |
| 12 | <b>Onion Bhaji</b><br>Zwiebelscheiben in Kichererbsenteig "knusprig" frittiert               | 4,20 € |
| 13 | <b>Chicken Pakora</b><br>Hühnerfiletstückchen in Kichererbsenteig - gold braun - frittiert   | 4,50 € |
| 14 | <b>Fish Pakora</b><br>Fischfiletstücke in Kichererbsenteig frittiert                         | 4,50 € |
| 15 | <b>Jhinga Pakora</b><br>Großgarnelen in pikantem Mehlteig "knusprig" frittiert               | 6,80 € |



## Vegetarische Gerichte

Basmatireis als Beilage

16	<b>Chana Masala</b> Kichererbsen in gut gewürzter Soße	9,50 €	23	<b>Malai Kofta</b> Bällchen hergestellt aus Kartoffeln und Rahmkäse in delikater Sesamsahnesauce	9,90 €
17	<b>Dal Makhani</b> Linsen nach Art des Hauses mit Sahne und reiner Butter	9,50 €	24	<b>Gefüllte Tomaten</b> mit gehacktem, frischen Gemüse-Nuss-Inhalt in aromatischer Sauce	9,90 €
18	<b>Subji Man Pasand</b> verschiedenes frisches Gemüse mit hausgemachten Gewürzen	9,50 €	25	<b>Gefüllte Paprika</b> mit gehacktem frischen Gemüse-Nuss-Inhalt in aromatischer Sauce	9,90 €
19	<b>Aloo Palak</b> Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art	9,50 €	26	<b>Gefüllte Zucchini</b> mit gehacktem frischen Gemüse-Nuss-Inhalt in aromatischer Sauce	9,90 €
20	<b>Alu Gobi</b> Kartoffeln und Blumenkohl in pikanter Sauce	9,50 €	27	<b>Gefüllte Auberginen</b> mit gehacktem frischen Gemüse-Nuss-Inhalt in aromatischer Sauce	9,90 €
21	<b>Baingan Curry</b> frische Auberginenscheiben mit grünen Erbsen in exotischer Sauce	9,50 €			
22	<b>Khumb Masala</b> frische Champignons in gut gewürzter Sahnesauce mit Erbsen	9,50 €			

## Panir Spezialitäten

hausgemachter Rahmkäse mit Reis als Beilage

28	<b>Panir Bhujia</b> Rahmkäse klein gehackt in gut gewürzter indischer Sauce	9,20 €	31	<b>Panir Korma</b> mit Gemüse und Nüssen in Sahnesauce	9,90 €
29	<b>Matar Panir</b> Rahmkäse mit Erbsen in delikater Sahnesauce	9,50 €	32	<b>Shahi Panir</b> in echter Safransoße mit Nüssen	9,90 €
30	<b>Palak Panir</b> Rahmkäse mit Spinat nach indischer Art	9,90 €	33	<b>Panir Pasanda</b> Scheiben mit süß-saurer Füllung in aromatischer Sauce	9,90 €





## Hühnerfleisch-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

- |    |   |        |    |  |        |
|----|---|--------|----|--|--------|
| 34 | <b>Chicken Mango</b><br>Hühnerbrustfilet mit Mangoscheiben in feiner Sauce                              | 9,90 € | 40 | <b>Chicken Kohinoor</b><br>Hühnerbrustfilet und frisches Gemüse in aromatischer Soße mit Nüssen und Safran   | 9,90 € |
| 35 | <b>Chicken Masala</b><br>Huhn in gut gewürzter indischer Sauce gegart                                   | 9,50 € | 41 | <b>Chicken Makhani</b><br>Huhn, kurz angebraten in pikanter Butter-Sahnesauce mit Nüssen   | 9,90 € |
| 36 | <b>Chicken Khumbi</b><br>Hühnerfiletstückchen in pikanter Currysoße mit frischen Champignons            | 9,60 € | 42 | <b>Chicken Lababdar</b><br>Huhn in gewürztem Joghurt eingelegt, danach gegrillt und angerichtet mit einer konzentrierten Soße, mit Nüssen garniert | 9,90 € |
| 37 | <b>Chicken Saag</b><br>Hühnerfilet in indisch gewürztem Spinat  | 9,60 € | 43 | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hühnerfiletstücke mit Kartoffeln in Kokosnuss-Currysauce nach südindischer Art (sehr scharf)                            | 9,90 € |
| 38 | <b>Chicken-Do-Piazza</b><br>Hühnerbrustfilet, gewürfelt, gegrillt und zum Schluss mit Zwiebeln gebraten | 9,50 € |    |  |        |
| 39 | <b>Chicken Korma</b><br>Hühnerbrustfilet in delikater Sahnesauce mit Rosinen und Nüssen                 | 9,90 € |    |  |        |



## Lamm-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

- |    |  |         |    |   |         |
|----|--|---------|----|---|---------|
| 44 | <b>Mutton Masala</b><br>Lammfleisch gewürfelt, in gut gewürzter indischer Sauce gegart                                       | 9,50 €  | 48 | <b>Shahi Korma</b><br>Lammfleischwürfel in mild gewürzter Sahnenusssoße mit Mandeln garniert                          | 10,50 € |
| 45 | <b>Mutton Khumbi</b><br>Lammfleischwürfel in pikanter Currysauce mit frischen Champignons                                    | 9,90 €  | 49 | <b>Sukha Banglori</b><br>Lammfleischwürfel gebraten mit Gemüse, Ananas, Kokosnuss und frischen Ingwer                 | 10,50 € |
| 46 | <b>Mutton Saag</b><br>Lammfleisch gewürfelt in indisch gewürztem Spinat  | 9,90 €  | 50 | <b>Mutton Vindaloo</b><br>Lammfleischwürfel mit Kartoffeln in Currysauce nach südind. Art mit Kokosnuss (sehr scharf) | 10,50 € |
| 47 | <b>Mutton-Do-Piazza</b><br>Lammfleisch, gewürfelt, mariniert, gegrillt und zum Schluss mit Zwiebeln gebraten und etwas Sauce | 10,50 € | 51 | <b>Keema Aubergine</b><br>frische Aubergine mit gut gewürztem Lammfleisch gefüllt in original indischer Sauce         | 10,50 € |



## Fisch-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

<p>52 <b>Fish Curry</b> 9,00 € Fischfilet gewürfelt in delikater gewürzter Sauce</p> <p>53 <b>Fish Vindaloo</b> 9,90 € Fischfilet mariniert, kurz gegrillt mit Kartoffeln in Vindaloo-Kokosnussauce zubereitet (sehr scharf)</p> <p>54 <b>Machli-Do-Piazza</b> 9,50 € Fischfilet gewürfelt, gegrillt mit etwas Soße und Zitronensaft und Zwiebel angerichtet</p> <p>55 <b>Prawns Masala</b> 15,10 € Großgarnelen gut gewürzt, kurz gegrillt, mit etwas Zitronensaft, angerichtet in exotischer Sauce mit frischem Ingwer und Cashewkernen</p> <p>56 <b>Prawns Subji</b> 15,50 € Großgarnelen, gut gewürzt, kurz gegrillt, danach mit frischem Gemüse pikant zubereitet</p>	<p>57 <b>Prawns Vindaloo</b> 15,50 € Großgarnelen mariniert, danach kurz gegrillt, mit Kartoffeln in Vindalookräutern, mit Kokosnusssoße (sehr scharf)</p> <p>58 <b>Prawns Khumbi</b> 15,50 € Großgarnelen kurz angebraten mit frischen Champignons in delikater Sahnesauce</p> <p>59 <b>Goa Fish Curry</b> 9,90 € Fischfilet mit verschiedenen Gemüsen in delikater Sauce</p> <p>60 <b>Malai Machli</b> 10,50 € Forelle in Joghurtsoße eingelegt, gebraten mit Sesam-Erdnusssoße</p>
--	---

## Schweinefleisch-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

<p>61 <b>Pork Masala</b> 9,30 € Schweinefleisch gewürfelt und in gut gewürzter indischer Sauce gegart</p> <p>62 <b>Pork Subji</b> 9,70 € Schweinefleisch gewürfelt und gebraten mit Gemüse in Currysauce</p> <p>63 <b>Pork Saag</b> 9,70 € Schweinefleischwürfel mit gut gewürztem Spinat</p> <p>64 <b>Pork Korma</b> 9,90 € Schweinefleischwürfel in aromatischer Curry-Sahnesauce mit Nüssen</p>	<p>65 <b>Pork-Do-Piazza</b> 9,70 € Gut gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln</p> <p>66 <b>Pork Khumbi</b> 9,70 € Schweinefleischwürfel mit frischen Champignons in delikater Soße</p> <p>67 <b>Pork Vindaloo</b> 9,90 € Schweinefleischwürfel mit Kartoffeln in Kokosnusssoße (sehr scharf)</p>
--	--





## Entengerichte

mit Reis als Beilage

661	<b>Batakh Masala</b> Entenfleisch gewürfelt und in gut gewürzter indischer Sauce gegart	9,50 €	665	<b>Batakh-Do-Piazza</b> gut gebratenes Entenfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln	10,50 €
662	<b>Reshni Batakh</b> Entenfleisch gewürfelt mit Gemüse und Honig in delikater Johgurtsauce	10,50 €	666	<b>Batakh Kumbhi</b> Entenfleischwürfel mit frischen Champignons in delikater Sauce	10,50 €
663	<b>Batakh Saag</b> Entenfleischwürfel mit gut gewürztem Spinat	10,50 €	667	<b>Batakh Vindaloo</b> Entenfleischwürfel mit Kartoffeln in Kokosnuss-Currysauce nach südindischer Art (sehr scharf)	10,50 €
664	<b>Batakh Korma</b> Entenfleischwürfel in aromatischer Curry-Sahnesauce mit Nüssen	10,50 €			

## KARAHI Pfannengerichte

mit Brot als Beilage

*Die Pfannengerichte werden mit den jeweiligen marinierten Fleischsorten  
oder mit Gemüse gegart, auf typisch nordindische Art zubereitet  
und in einer Karahi (indischer Wok) serviert.*

68	<b>Karahi Bagicha</b> mit frischem Gemüse	9,30 €	730	<b>Karahi Batakh</b> mit Entenfleisch	10,50 €
69	<b>Karahi Panir</b> mit hausgemachten Rahmkäse	9,90 €	74	<b>Mixed Karahi</b> mit verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Fisch, Schwein)	15,00 €
70	<b>Karahi Chicken</b> mit Hühnerfleisch	9,90 €			
71	<b>Karahi Gosht</b> mit Lammfleischstücken	10,50 €			
72	<b>Karahi Pork</b> mit Schweinefleischwürfel	9,90 €			
73	<b>Karahi Prawns</b> mit Großgarnelen	15,50 €			





## Sizzlers

Alle Gerichte werden auf heißen gusseiserner Platte serviert.

<p>75 <b>Taj Mahal Subzi</b> 9,50 € ausgewählte frische Gemüse pikant zubereitet</p> <p>76 <b>Taj Mahal Panir Tikka</b> 9,90 € marinierter hausgemachter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln zubereitet</p> <p>77 <b>Chicken Tandoori</b> 9,90 € Halbes Hähnchen nach Rezept des Hauses mit Gewürzen mariniert und gegrillt</p> <p>78 <b>Chicken Tikka</b> 10,50 € Hähnchenbrustfilet mariniert mit Gewürzen, am Spieß gegrillt - ein Erlebnis-</p> <p>79 <b>Batakh Tikka</b> 11,90 € würziges Entenfleisch mariniert, gegrillt und mit Paprika und Zwiebeln gebraten</p> <p>80 <b>Mutton Tikka</b> 10,90 € würzige Lammfleischwürfel, mariniert, gegrillt und mit Paprika und Zwiebeln zubereitet</p>	<p>81 <b>Seekh Kebab</b> 9,90 € hausgemachtes Lammgehacktes aus Magerfleisch mit Zwiebeln, speziellen Kräutern und Gewürzen am Spieß gegrillt</p> <p>82 <b>Pork Tikka</b> 9,90 € Schweinefleischwürfel mariniert und gegrillt</p> <p>83 <b>Fish Tikka</b> 9,90 € Fischfiletstücke mariniert und gegrillt</p> <p>84 <b>Prawns Tikka</b> 15,50 € Großgarnelen mariniert mit Joghurtsauce, gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln gebraten</p> <p>85 <b>Fish Tandoori</b> 10,50 € Forelle in speziell gewürzter Joghurtsauce eingelegt, danach gegrillt</p> <p>86 <b>Mixed Grill Platte</b> 15,50 € gemischte Platte mit vier verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Fisch und Schwein)</p>
--	--

## Biryani Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit Sauce serviert.

<p>87 <b>Vegetarisches Biryani</b> 9,50 € Basmatireis mit verschiedenen frischen Gemüse und Gewürzen gedämpft, mit Nüssen und gedünsteten Zwiebeln garniert</p> <p>88 <b>Chicken Biryani</b> 9,90 € Basmatireis mit Hühnerfleischfilet, garniert mit Cashewkernen</p> <p>89 <b>Lamm Biryani</b> 10,50 € Basmatireis mit Lammfleischwürfeln, garniert mit Cashewkernen und gedünsteten Zwiebeln</p>	<p>90 <b>Jhinga Biryani</b> 13,50 € Basmatireis mit Großgarnelen, garniert mit Cashewkernen und frischem Ingwer</p> <p>91 <b>Kohinoor Biryani</b> 12,20 € Lamm- und Hühnerfleischfilets und frisches Gemüse, Rosinen, Nüsse, mit Basmatireis nach Art des Hauses zubereitet, mit geraspelten Rahmkäse garniert</p> <p>92 <b>Batakh Biryani</b> 10,50 € Entenfleisch mit verschiedenen Gewürzen und Gemüse gedämpft, mit Mandeln und Nüssen garniert</p>
--	---







## Platten

Diese Menüs haben wir aus der gesamten Karte zusammengestellt, um Ihnen ein erlebnisreiches Angebot vorzulegen.

### 1. Vegetarische Platte

Gemüsesuppe, gemischter Salat, Linsen (indische Art), Madras Panir, Reis, dazu Brot, gemischtes Gemüse, verschiedene Saucen und Dessert

922	2 Personen	28,00 €
924	4 Personen	51,00 €

### 2. Mixed Platte

Chickensuppe, Salat, Gemüse, Lamm Curry, Chicken Tandoori, Seekh Kebab, Reis, dazu Brot, verschiedene Soßen und Dessert

932	2 Personen	33,00 €
934	4 Personen	60,00 €

### 3. Mixed Curry-Platte

Mulligatawny-Suppe, Salat, Chicken Curry, Lamm Curry, Fish Curry, Reis, dazu Brot, verschiedene Saucen und Dessert

942	2 Personen	33,00 €
944	4 Personen	60,00 €

### 4. Fisch-Platte

Tomatensuppe, Salat, Fish Curry, Fish Tikka, Fried Prawns, Reis, dazu Brot, verschiedene Saucen und Dessert

952	2 Personen	33,00 €
954	4 Personen	60,00 €

### 5. Enten-Platte

Mandelcremesuppe, Salat, Ente Vindaloo, Ente Tikka, Ente Korma, Reis dazu Brot, verschiedene Saucen und Dessert

962	2 Personen	35,00 €
964	4 Personen	65,00 €



## Beilagen

112	<b>Bombay Alu</b> Kartoffeln, gekocht mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	3,00 €	102	<b>Garlic Nan</b> Nanbrot mit frischem Knoblauch gebacken	3,50 €
97	<b>Bathura</b> Fladenbrot aus Weizenhefeteig frittiert	1,80 €	103	<b>Panir Nan</b> Nanbrot mit pikanter Rahmkäsefüllung	3,90 €
98	<b>Puri</b> frittiertes Brot aus Vollkornmehl	1,80 €	104	<b>Keema Nan</b> Nanbrot mit pikanter Hackfleischfüllung	3,90 €
99	<b>Chapati</b> gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl	1,80 €	105	<b>Chicken Nan</b> Nanbrot mit Hähnchenfüllung	3,90 €
100	<b>Nan</b> gebackenes Fladenbrot aus Weizenhefeteig	2,00 €	106	<b>Peshwari Nan</b> Nanbrot mit Nüssen und Honigfüllung	3,90 €
101	<b>Butter-Nan</b> Nanbrot mit Buttermischung	2,50 €	107	<b>Raita</b> indische Joghurtzubereitung mit Gurken und Kartoffeln	2,50 €



## Desserts

113	<b>Halwa</b> Grießmehl in Butter gebraten mit Safran und Zucker gekocht, garniert mit Kokosnuss	3,00 €	117	<b>Fruchtsalat</b> Lychees, Mangos, Ananas	4,50 €
114	<b>Gajjar Pak</b> frische Karotten, geraspelt mit frischer Milch und Nüssen gekocht	3,00 €	118	<b>Mango</b> mit Eis	4,00 €
115	<b>Rasgulla</b> hausgemachte Käseballchen in Rosenwassersirup gekocht	3,00 €	119	<b>Kulfi Eis</b> indisches Eis mit Safran und Pistazien	5,90 €
116	<b>Gulab Jamun</b> hausgemachte Käseballchen, leicht frittiert und in Honigrosensirup aufbewahrt	3,00 €			



### Digestiv

Averna	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Underberg	2cl	3,00 €
Ramazotti <sup>2</sup>	2cl	3,00 €

### Weißweine

	0,25 l	0,5 l	1 l	Flasche 0,75 l
Riesling Deutschland halbtrocken	4,00 €	7,50 €	14,50 €	
Le Bonjour Frankreich trocken	4,00 €	7,50 €	14,50 €	
Indischer Weißwein trocken	5,50 €	11,00 €	19,90 €	16,50 €

### Rotweine

	0,25 l	0,5 l	1 l	Flasche 0,75 l
Lambrusco Italien, trocken, kalt serviert	4,00 €	7,50 €	14,50 €	
Le Bonjour Frankreich trocken	4,00 €	7,50 €	14,50 €	
Indischer Rotwein trocken	5,50 €	11,00 €	19,90 €	16,50 €

### Roséweine

	0,25 l	0,5 l	1 l
Le Bonjour Frankreich trocken	4,00 €	7,50 €	14,50 €

### Sekt

	0,2 l	Flasche 0,75 l
	5,00 €	16,50 €

<sup>1</sup>mit Koffein, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>mit Konservierungsstoff Benzoessäure, <sup>4</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>5</sup>mit Chinin  
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



## Getränke

### Aperitifs

Martini bianco, rosso, dry	2cl	3,00 €
Campari <sup>2</sup>	2cl	3,00 €

### Longdrinks

(0,2 l mit 2 cl)

Gin Tonic <sup>3</sup>		4,90 €
Wodka Lemon <sup>3</sup> / Orange		4,90 €
Campari <sup>2</sup> / Orange		4,90 €
Scotch Cola <sup>1,2</sup>		4,90 €
Rum Cola <sup>1,2</sup>		4,90 €

### Indische Cocktails

*Alle Cocktails werden mit indischem Exotic Juice Drinks gemischt und „on the rocks“ serviert*

Mumtaj 4 indische Fruchtsäfte, Rosensirup <sup>2</sup>		5,50 €
Maharani 3 indische Fruchtsäfte mit Campari <sup>2</sup> , Sekt		6,00 €
Anarkali Mangoschnaps, Himbeersirup, Mangosaft		6,00 €
Sahjahan indischer Rum, Guavensaft		6,00 €
Taj Mahal diverse Früchte, Campari <sup>2</sup> , Mangosaft, Lycheesaft		6,50 €

### Weinbrand / Cognac / Rum

Cognac	2cl	3,00 €
Bacardi	2cl	3,00 €
Old Monk indischer Rum	2cl	3,50 €

### Klare

Wodka	2cl	3,00 €
Gordon Gin	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €
Mangoschnaps indisch	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,00 €
Grappa Julia	2cl	3,00 €



## Getränke

### Warme Getränke

**Tee** Schwarzer Tee, Grüner Tee, Jasmin Tee, Pfefferminztee

**Yogi-Tee** indischer Tee mit Gewürzen und Ingwer in Milch gekocht mit Honig

Tasse 2,20 €

Kanne (5 Tassen) 8,50 €

### Kaffee

Tasse 2,20 €

Kanne (5 Tassen) 8,50 €

Espresso Tasse 2,20 €

Cappuccino Tasse 2,50 €

Irish Coffee Tasse 4,00 €

Heiße Schokolade Tasse 2,50 €

Glühwein<sup>6</sup> Tasse 4,00 €

Grog mit 2 cl Rum Tasse 4,50 €

### Biere

Radeberger vom Fass 0,3 l 2,70 €

0,5 l 3,70 €

Kristall-/ Hefeweizen Fl. 0,5 l 3,50 €

Berliner Weiße rot oder grün Fl. 0,33 l 2,50 €

Clausthaler alkoholfrei Fl. 0,33 l 2,50 €

Indisches Bier Fl. 0,33 l 2,90 €

Märkischer Landmann Fl. 0,5 l 3,50 €

Hefeweizen alkoholfrei Fl. 0,5 l 3,50 €

### Liköre

Bailey's Irish Cream<sup>2</sup> 2cl 3,00 €

Mangolikör 2cl 3,00 €

Lycheelikör 2cl 3,00 €

Mandellikör (Kama Sutra) 2cl 3,00 €

Kardamomlikör 2cl 3,00 €



## Beilagen

112	<b>Bombay Alu</b> Kartoffeln, gekocht mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	3,00 €	102	<b>Garlic Nan</b> Nanbrot mit frischem Knoblauch gebacken	3,50 €
97	<b>Bathura</b> Fladenbrot aus Weizenhefeteig frittiert	1,80 €	103	<b>Panir Nan</b> Nanbrot mit pikanter Rahmkäsefüllung	3,90 €
98	<b>Puri</b> frittiertes Brot aus Vollkornmehl	1,80 €	104	<b>Keema Nan</b> Nanbrot mit pikanter Hackfleischfüllung	3,90 €
99	<b>Chapati</b> gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl	1,80 €	105	<b>Chicken Nan</b> Nanbrot mit Hähnchenfüllung	3,90 €
100	<b>Nan</b> gebackenes Fladenbrot aus Weizenhefeteig	2,00 €	106	<b>Peshwari Nan</b> Nanbrot mit Nüssen und Honigfüllung	3,90 €
101	<b>Butter-Nan</b> Nanbrot mit Buttermischung	2,50 €	107	<b>Raita</b> indische Joghurtzubereitung mit Gurken und Kartoffeln	2,50 €



## Desserts

113	<b>Halwa</b> Grießmehl in Butter gebraten mit Safran und Zucker gekocht, garniert mit Kokosnuss	3,00 €	117	<b>Fruchtsalat</b> Lychees, Mangos, Ananas	4,50 €
114	<b>Gajjar Pak</b> frische Karotten, geraspelt mit frischer Milch und Nüssen gekocht	3,00 €	118	<b>Mango</b> mit Eis	4,00 €
115	<b>Rasgulla</b> hausgemachte Käseballchen in Rosenwassersirup gekocht	3,00 €	119	<b>Kulfi Eis</b> indisches Eis mit Safran und Pistazien	5,90 €
116	<b>Gulab Jamun</b> hausgemachte Käseballchen, leicht frittiert und in Honigrosensirup aufbewahrt	3,00 €			



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,2</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite <sup>4</sup> , Mineralwasser	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,20 €
Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,00 €
Tonic Water <sup>5</sup> , Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Fassbrause <sup>2</sup> , Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
Malztrunk <sup>2</sup>	Fl. 0,33 l	2,70 €

### Lassi\* & Milchshake

*\*Milchgetränk mit Joghurt*

Lassi	0,2 l	0,4 l
- Mango	2,50 €	3,90 €
- Lychee		3,90 €
- Banane		3,90 €
- Ananas		3,90 €
- Rose		3,90 €
- Süß		3,90 €
- Salzig		3,90 €

### Säfte

Apfelsaft	0,2 l	0,4 l
	2,50 €	3,80 €
Orangensaft	2,50 €	3,80 €
Tomatensaft	2,50 €	3,80 €
Ananassaft	2,50 €	3,80 €
Traubensaft	2,50 €	3,80 €

### Indische Exotic Juice Drinks

Mango	0,2 l	0,4 l
	2,50 €	3,80 €
Guave	2,50 €	3,80 €
Lychee	2,50 €	3,80 €
Ananas-Kokosnuss	2,50 €	3,80 €
Granatapfel	2,50 €	3,80 €



## Gewürze

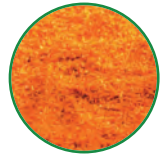
### Bockshornkleesamen / Methi

Die Samenkörner sind hellbraun, leicht bitter und haben einen eigenartigen Geschmack. Dieses Gewürz wird in Indien zu verschiedenen Curries verwendet. Man verwendet die Samenkörner sowie seine grünen Blätter. Es wirkt entzündungshemmend bei Wunden, reinigt und heilt.



### Cayennepfeffer / Chili

Chili hat einen hohen Gehalt an Vitamin C und Vitamin P (Permeabilitätsvitamin). Dieser Stoff wirkt auf die Durchlässigkeit der Blutgefäße und somit auf den Blutdruck und Kreislauf. Es verhindert Arterienverkalkung und wirkt einer Thromboseneigung entgegen. Chili wirkt beruhigend auf das Herz und den Kreislauf, es ist daher für Herzranke besonders zu empfehlen.



### Ingwer / Adrak

Ingwer ist im tropischen Dschungel von Bengalen beheimatet und ist ein Heilmittel von unschätzbarem Wert. Nicht nur als Gewürz spielt Ingwer eine große Rolle, sondern auch in der Medizin. Ingwer wirkt appetitanregend und heilend bei fast allen Entzündungskrankheiten im menschlichen Körper.



### Kardamom / Chotielaichi

Kardamom ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Die wertvollste Sorte kommt aus Malabar in Indien. Dort wird es als Heilmittel für viele Krankheiten verwendet. Es ist ein wirksames Mittel gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden und Nervosität.



### Koriander / Dhaniya

Koriander wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und beugt Blähungen vor. Man benutzt ihn auch als Konservierungsmittel, da er keimfrei hält. Die Korianderblätter werden wie Petersilie verwendet. Sie sind sehr vitaminreich, wohlschmeckend und werden im indischen Raum, im Orient und in Lateinamerika als die meistgegessenen Gewürze im Haushalt verwendet.



### Kreuzkümmel (Kumin) / Jeera

In der indischen Küche ist Kumin ein unentbehrliches Gewürz, es wird in fast allen Speisen verwendet. Kumin wirkt verdauungsfördernd und ist besonders bei Magen- und Darmleiden als Medizin zu empfehlen.



### Kurkuma / Haldi

Kurkuma (Gelbwurz) ist in fast allen indischen Speisen zu finden, es wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd. Bei Gallen- und Nierenbeschwerden wird es als Heilmittel verwendet. Kurkuma ist auch ein Heilmittel bei Darm- und Magenbeschwerden, ferner gegen Infektionen.



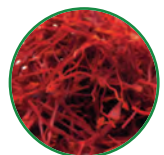
### Nelken / Loung

Die Gewürzkraft der Nelkenöle beruht auf dem hohen Gehalt an ätherischen Ölen (25 %). Sie wirken keimtötend, schmerzstillend und antiseptisch. Aus diesem Grund verwendet man Nelken auch in der Zahnmedizin.



### Safran

Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Der Geschmack von Safran wirkt streng, bittersüß und erinnert an Medizin. Es wirkt nervenanregend, krampfstillend, ist magen- und herzschonend, sowie verdauungsfreundlich. Die Farbe von frischem Safran ist orangerot. Um 1 kg Safran zu ernten, muss man die Narben von 80.000 Blüten pflücken und trocknen.



### Zimt

Die Zimtrinde aus Indien und China ist eine sehr stark riechende und würzige Baumrinde. Sie ist nicht vergleichbar mit den Zimtröllchen, welche hier auf dem Markt angeboten werden. Das aus der Zimtrinde gewonnene Zimtöl wird in der Pharmazie als verdauungsförderndes und magenstärkendes Mittel verwendet. Es ist auch in Kräuterlikören und Magenbittern enthalten. Zimt wirkt auf die Magennerven und die Magensaftdrüsen anregend. Er beugt Erkältungskrankheiten vor. Gewürztee mit Zimt wirkt stimulierend.

