



Vorspeisen

Suppen

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Linsen Suppe
(lentil soup) | 5,40 € |
| 2 | Tomaten Suppe
(tomato soup) | 5,40 € |
| 3 | Gemüse Suppe
(vegetable soup) | 5,40 € |
| 4 | Mulligatawny Suppe
Hausgemachte Currysuppe
mit Hähnchenfleischinlage | 5,90 € |

Salate

- | | | |
|---|--|--------|
| 5 | Gemischter Salat | 5,50 € |
| 6 | Salad Tiranga
Gemischter Salat mit frittiertem
indischem Rahmkäse | 6,50 € |
| 7 | Salad Chandni
Gemischter Salat mit frittiertem
Hähnchen | 7,50 € |

Verschiedene Vorspeisen

Werden mit Salat und hausgemachten Dips serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 8 | Vegetarische Samosa
Frittierte Teigtaschen mit hausgemachter Kartoffel-Erbсен Füllung | 5,90 € |
| 9 | Keema Samosa
Hausgemachte Teigtaschen mit Lammhackfleisch gefüllt und frittiert | 5,90 € |
| 10 | Subji Pakora
Verschiedenes frisches Gemüse in Kichererbsenmehlteig paniert und frittiert | 5,90 € |
| 11 | Panir Pakora
Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig paniert und frittiert | 6,50 € |
| 12 | Onion Bhaji
Zwiebelscheiben im Kichererbsenmantel knusprig frittiert | 5,90 € |
| 13 | Chicken Pakora
Hühnerfiletstückchen in Kichererbsenteig gold braun frittiert | 6,50 € |
| 14 | Fish Pakora
Fischfiletstücke in Kichererbsenteig gold braun frittiert | 6,50 € |
| 15 | Jhinga Pakora
Großgarnelen in pikantem Mehlteig knusprig frittiert | 7,90 € |
| 150 | Taj Mahal Vorspeisenplatte
Eine gemischte Variation aus Chicken Pakora, Paneer Pakora und Subji Pakora | 11,90 € |



INDISCHES RESTAURANT

Vegetarische Gerichte

Basmatireis als Beilage

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|--|---------|
| 16 | Chana Masala
Kichererbsen in würziger hausgemachter Soße mit frischem Ingwer | 13,50 € | 23 | Malai Kofta
Bällchen aus Kartoffeln und Rahmkäse in Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Rosinen | 13,90 € |
| 17 | Dal Makhani
Linsen nach Art des Hauses mit Butter und frischem Ingwer | 13,50 € | 24 | Gefüllte Tomaten
Mit frischem Kartoffel-Käse Inhalt in würziger Sauce aromatisiert mit Mandeln, Cashew und Rosinen | 13,90 € |
| 18 | Subji Man Pasand
Verschiedenes frisches Gemüse mit Gewürzen in Currysauce | 13,50 € | 25 | Gefüllte Paprika
Mit frischem Kartoffel-Käse Inhalt in würziger Sauce aromatisiert mit Mandeln, Cashew und Rosinen | 13,90 € |
| 19 | Aloo Palak
Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art | 13,50 € | 26 | Gefüllte Zucchini
Mit frischem Kartoffel-Käse Inhalt in würziger Sauce aromatisiert mit Mandeln, Cashew und Rosinen | 13,90 € |
| 20 | Alu Gobi
Kartoffeln und Blumenkohl nach indischer Art mit frischem Ingwer | 13,50 € | 27 | Gefüllte Aubergine
Mit frischem Kartoffel-Käse Inhalt in würziger Sauce aromatisiert mit Mandeln, Cashew und Rosinen | 13,90 € |
| 21 | Baingan Curry
Frische Auberginenscheiben mit grünen Erbsen in hauseigener Soße | 13,50 € | | | |
| 22 | Khumb Masala
Frische Champignons in gut gewürzter Sahnesauce mit Erbsen | 13,50 € | | | |

Panir Spezialitäten

Hausgemachter Rahmkäse mit Basmatireis als Beilage

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|---|---------|
| 28 | Panir Bhujia
Rahmkäse klein gehackt in gut gewürzter indischer Soße | 12,90 € | 31 | Panir Korma
Rahmkäse und Gemüse in Sahnesauce mit Mandeln, Cashew und Rosinen | 13,90 € |
| 29 | Matar Panir
Rahmkäse mit Erbsen nach indischer Art gewürzt in Sahnesauce | 13,90 € | 32 | Shahi Panir
Rahmkäse gewürfelt in Safransauce mit Mandeln, Cashew und Rosinen | 13,90 € |
| 30 | Palak Panir
Rahmkäsewürfel mit Spinat nach indischer Art | 13,90 € | 33 | Panir Mango
Rahmkäse mit Mango Scheiben in feiner Mangosauce | 13,90 € |



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Hühnerfleisch-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

34	Chicken Mango Hühnerbrustfilet mit Mango-Scheiben in feiner Mangosauce	13,90 €	40	Chicken Kohinoor Hühnerfilet und frisches Gemüse in aromatischer Safran-Sauce mit Mandeln, Cashew und Rosinen	13,90 €
35	Chicken Masala Huhn in gut gewürzter indischer Currysauce	13,50 €	41	Chicken Makhani Huhn angebraten in pikanter Butter-Sahnesauce mit Mandeln, Cashew und Rosinen	13,90 €
36	Chicken Khumbi Hühnerfiletstückchen in pikanter Currysauce mit frischen Champignons	13,90 €	42	Chicken Lababdar Hühnerbrust eingelegt in würziger Joghurt-Soße mit Mandeln, Cashew und Rosinen garniert	13,90 €
37	Chicken Saag Hühnerfilet in indisch gewürztem Spinat	13,90 €	43	Chicken Vindaloo Hühnerfiletstücke mit Kartoffeln in Kokos-Currysauce nach südindischer Art - sehr scharf	13,90 €
38	Chicken-Do-Piazza Hühnerbrustfilet gewürfelt mit Zwiebeln gebraten und in Soße zubereitet	13,90 €			
39	Chicken Korma Huhn in delikater Sahnesauce mit Mandeln, Cashew und Rosinen	13,90 €			

Lamm-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

44	Mutton Masala Lammfleisch gewürfelt in würziger indischer Sauce gegart	13,90 €	48	Shahi Korma Lammwürfel in mild gewürzter Sahnesoße mit Mandeln, Cashew und Rosinen garniert	14,90 €
45	Mutton Khumbi Lammfleischwürfel in pikanter Currysauce mit frischen Champignons	14,90 €	49	Sukha Banglari Lamm mit frischem Gemüse und Ananas in gut gewürzter Kokos-Currysauce und frischem Ingwer	14,90 €
46	Mutton Saag Lammfleisch gewürfelt in indisch gewürztem Spinat	14,90 €	50	Mutton Vindaloo Lammfleischwürfel mit Kartoffeln und Kokosraspeln in Currysoße nach südindischer Art - sehr scharf	14,90 €
47	Mutton-Do-Piazza Lammfleisch mit Zwiebeln gebraten und in hauseigener Soße gegart	14,90 €	51	Keema Aubergine Frische Aubergine gefüllt mit würzigem Lammhack in roter Currysauce und frischem Ingwer	14,90 €



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Fisch-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|--|---------|
| 52 | Fish Curry
Fischfiletstücke gewürfelt in
delikat gewürzter Soße | 12,90 € | 57 | Prawns Vindaloo
Großgarnelen mit Kartoffeln in
roter Currysauce mit Kokosraspeln
und frischem Ingwer - sehr scharf | 16,90 € |
| 53 | Fish Vindaloo
Fischfilet mit Kartoffeln in Kokos-
Currysauce nach südindischer Art
zubereitet - sehr scharf | 13,90 € | 58 | Prawns Khumbi
Großgarnelen gebraten mit
Champignons in feiner Sahnesoße
und frischem Ingwer angerichtet | 16,90 € |
| 54 | Machli-Do-Piazza
Fischfilet gewürfelt mit Zwiebeln
gebraten und in würziger
Soße angerichtet | 13,90 € | 59 | Goa Fish Curry
Fisch mit verschiedenem Gemüse in
delikater roter Currysoße | 13,90 € |
| 55 | Prawns Masala
Großgarnelen in Safran-Masala
zubereitet und mit Mandeln,
Cashewkernen sowie frischem
Ingwer garniert | 16,50 € | 60 | Machli Moongphali
Fischfilet in würziger Erdnuss-
Masalasauce – leicht scharf | 14,50 € |
| 56 | Prawns Subji
Großgarnelen mit frischem Gemüse
sowie frischem Ingwer gebraten und in
feiner Currysoße pikant zubereitet | 16,90 € | | | |

Entenfleisch-Spezialitäten

Basmatireis als Beilage

- | | | | | | |
|----|---|---------|----|--|---------|
| 61 | Batakh Masala
Entenfleisch gewürfelt in gut
gewürzter hausgemachter
Masalasauce | 13,90 € | 65 | Batakh-Do-Piazza
Entenfleisch mit Zwiebeln gebraten
und in würziger Currysoße
angerichtet | 14,90 € |
| 62 | Reshmi Batakh
Entenfleisch und Gemüse in
delikater Johgurtsauce mit
Honig verfeinert | 14,90 € | 66 | Batakh Khumbi
Entenfilet mit frischen
Champignons in gewürzter
delikater Sahnesauce | 14,90 € |
| 63 | Batakh Saag
Entenfilet in indisch
gewürztem Spinat | 14,90 € | 67 | Batakh Vindaloo
Entenfleisch gewürfelt mit Kartoffeln
nach südindischer Art in roter Kokos-
Currysauce - sehr scharf | 14,90 € |
| 64 | Batakh Korma
Entenfleischwürfel in aromatischer
Sahnesoße mit Mandeln, Cashew
und Rosinen | 14,90 € | | | |



INDISCHES RESTAURANT

KARAHI Gerichte

Die jeweiligen Fleischsorten oder Gemüse werden nach nordindischer Art gewürzt und mariniert, anschließend gegart und in Masala zubereitet.

Basmatireis als Beilage

68	Karahi Bagicha Mit frischem Gemüse	13,50 €	72	Karahi Batakh Mit Entenfleisch	14,90 €
69	Karahi Panir Mit indischem Rahmkäse	13,90 €	73	Karahi Prawns Mit Großgarnelen	16,90 €
70	Karahi Chicken Mit Hähnchenfleisch	13,90 €	74	Mixed Karahi Mit verschiedenen Fleischsorten - Huhn, Lamm, Fisch und Ente	17,90 €
71	Karahi Gosht Mit Lammfleisch	14,90 €			

Sizzlers

Auf Wunsch auch als "Masala" möglich

Basmatireis als Beilage

75	Taj Mahal Sabzi Ausgewähltes frisches Gemüse pikant zubereitet	13,50 €	81	Seekh Kebap Lammgehacktes mit Zwiebeln, Paprika und speziellen Kräutern am Spieß gegrillt	13,90 €
76	Taj Mahal Panir Tikka Marinierter hausgemachter Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln zubereitet	14,50 €	82	Chicken Seekh Kebap Hähnchenhack mit Zwiebeln, Paprika und speziellen Gewürzen am Spieß gegrillt	13,90 €
77	Chicken Tandoori Hähnchenkeulen nach Art des Hauses mit Gewürzen mariniert und gegrillt	14,90 €	83	Fish Tikka Fischfiletstücke mariniert, gegrillt und mit Paprika sowie Zwiebeln gebraten	13,90 €
78	Chicken Tikka Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert und mit Paprika sowie Zwiebeln zubereitet	14,90 €	84	Prawns Tikka Großgarnelen mariniert, gegrillt und mit Paprika, Zwiebeln sowie frischem Ingwer gebraten	16,90 €
79	Batakh Tikka Entenfleisch mariniert, gegrillt und mit Paprika sowie Zwiebeln gebraten	15,90 €	85	Tofu Tikka Tofuwürfel gegrillt und mit Paprika sowie Zwiebeln gebraten (vegan)	14,50 €
80	Mutton Tikka Lammfleischwürfel mariniert, gegrillt und mit Paprika sowie Zwiebeln gebraten	15,90 €	86	Taj Mahal Mixed Grilled Tikka Gemischte hausgemachte Grill-Platte mit verschiedenen Fleischsorten - Huhn, Lamm, Fisch und Ente	18,50 €



INDISCHES RESTAURANT

Biryani Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit hausgemachter Currysauce serviert

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|---|---------|
| 87 | Vegetarisches Biryani | 12,90 € | 90 | Jhinga Biryani | 15,90 € |
| | Basmatireis mit frischem Gemüse und Gewürzen gedämpft, mit Mandeln, Cashew sowie Rosinen garniert | | | Basmatireis mit Großgarnelen und Gewürzen gedämpft, garniert mit Nüssen sowie frischem Ingwer | |
| 88 | Chicken Biryani | 13,90 € | 91 | Kohinoor Biryani | 14,90 € |
| | Basmatireis mit Hühnerfleischfilet und Gewürzen gedämpft, mit Mandeln, Cashew sowie Rosinen garniert | | | Basmatireis mit Lamm- und Hühnerfilets, Gemüse sowie Nüssen, mit geraspelttem Rahmkäse | |
| 89 | Lamm Biryani | 14,90 € | 92 | Batakh Biryani | 14,90 € |
| | Basmatireis mit Lammfleisch und Gewürzen gedämpft, mit Mandeln, Cashew sowie Rosinen garniert | | | Basmatireis mit Entenfleisch und Gemüse gedämpft, mit Mandeln, Cashew und Rosinen garniert | |



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Beilagen

112	Bombay Alu Gebratene Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen und frischem Ingwer	4,90 €	102	Garlic Nan Nanbrot mit frischem Knoblauch gebacken	4,50 €
97	Bathura Frittiertes Fladenbrot aus Weizenhefeteig	2,50 €	103	Panir Nan Nanbrot mit pikanter Rahmkäsefüllung	4,50 €
98	Puri Frittiertes Brot aus Vollkornmehl	2,50 €	104	Keema Nan Nanbrot mit pikanter Lamm-Hackfleischfüllung	4,90 €
99	Chapati Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,50 €	105	Chicken Nan Nanbrot mit Hähnchenfüllung	4,90 €
100	Nan Gebackenes Fladenbrot aus Weizenhefeteig	2,90 €	106	Peshwari Nan Nanbrot mit Nüssen und Honigfüllung	4,90 €
101	Butter Nan Nanbrot mit Buttermischung	3,90 €	107	Raita Indische Joghurtzubereitung mit Gurken, Kartoffeln und Gewürzen	3,50 €

Desserts

113	Halwa Grießmehl gebraten mit Safran und Zucker, garniert mit Kokosraspeln und Mandeln	3,50 €	118	Mango mit Eis Vanilleeis mit Mangoscheiben, garniert mit Mangomuß und Rosensirup	4,90 €
114	Gajjar Pak Frisch geraspelte Karotten mit Milch und Nüssen gekocht, garniert mit Kokosraspeln und Mandeln	4,00 €	119	Kulfi Eis Indisches Eis mit Safran und Pistazien	5,90 €



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

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, Gemischtes Gemüse dazu Reis, Brot, verschiedene Dips und Dessert

922	2 Personen	36,00 €
924	4 Personen	68,00 €

2. Mixed Platte

Chickensuppe, Gemischter Salat, Gemischtes Gemüse, Lamm Curry, Chicken Tandoori, Seekh Kebap dazu Reis, Brot, verschiedene Dips und Dessert

932	2 Personen	38,00 €
934	4 Personen	72,00 €

3. Mixed Curry-Platte

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

942	2 Personen	38,00 €
944	4 Personen	72,00 €

4. Singh Platte

Pistazien-Creme Suppe, Gemischter Salat, Chicken Makhani, Mutton Tikka, Ente Bombay dazu Reis, Brot, verschiedene Dips und Dessert

952	2 Personen	44,00 €
954	4 Personen	84,00 €

5. Enten-Platte

Mandelcremesuppe, Gemischter Salat, Ente Vindaloo (sehr scharf), Ente Tikka, Ente Korma dazu Reis, Brot, verschiedene Dips und Dessert

962	2 Personen	44,00 €
964	4 Personen	84,00 €