

SPEISEN

GETRÄNKE



TAJ MAHAL

INDISCHES SPEZIALITÄTENRESTAURANT

Herzlich willkommen
Swagat
Welcome
Bine ati venit

Sehr verehrte Gäste!

Wir heißen Sie auf das herzlichste Willkommen im indischen Spezialitätenrestaurant Taj Mahal. Unsere reichhaltige Speisen- und Getränkekarte haben wir abwechslungsreich gestaltet um jedem Geschmack gerecht zu werden.

Sollten Sie ein indisches Gericht auf diesere Karte vermissen oder einen speziellen Wunsch haben, wird Ihnen unser Küchenchef diesen selbstverständlich nach seinen Möglichkeiten erfüllen.

Das gesamte Team vom Restaurant Taj Mahal wünscht Ihnen einen guten Appetit!



www.tajmahal-rosenheim.de

Zutatenhinweis

Öffnungszeiten

Täglich von 11.00 - 15.00 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr
Kein Ruhetag!

Kennen Sie unseren Lieferservice? Auf www.tajmahal-rosenheim.de finden Sie alle Informationen und noch mehr Interessantes zu Ihrem indischen Restaurant Taj Mahal.

Suppe - Soup

- | | | |
|----|---|--------|
| 01 | Dal Shorba
Kräftige indische Linsensuppe
Indian lentil soup | 3,50 € |
| 02 | Sabzi Shorba
Indische Gemüsesuppe
Indian vegetable Soup | 3,50 € |
| 03 | Lachsen Shorba
Indische Knoblauchsuppe
Indian garlic soup | 3,70 € |
| 04 | Murgh Shorba
Indische Hühnerfleischsuppe
Indian chicken soup | 3,90 € |
| 05 | Maltani Shorba
Mittelscharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnefleisch
Medium hot flavoured lentil soup, with rice and chicken | 4,10 € |

Warme Vorspeisen - Warm starters

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. Samosas sind die beliebtesten aller indischen Vorspeisen.

All warm appetizers are served with three different tasty dips. Pakoras are dipped in chickpeabatter and deep fried. Samosas are the most popular appetizers.

- | | | |
|----|---|--------|
| 11 | Vegetable Pakora
Frisches, gemischtes Gemüse
Fresh mixed vegetables | 4,10 € |
| 12 | Paneer Pakora
frischer, hausgemachter indischer Käse
fresh homemade indian cheese | 4,50 € |
| 13 | Onions Bhaji
Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert
Deep fried, spicy onion rings | 3,50 € |

- | | | |
|----|---|--------|
| 14 | <p>Murgh Pakora
Zartes Hühnerfleisch
Tender chicken meat</p> | 4,50 € |
| 15 | <p>Jheenga Pakora
Riesengarnelen
King Prawns</p> | 9,90 € |
| 16 | <p>Chicken Samosa
Zwei Pastetchen mit Hühnerfleisch gefüllt
Two pastries filled with chopped chicken tender</p> | 4,50 € |
| 17 | <p>Vegetable Samosa
Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt
Two pastries filled with fresh vegetables</p> | 4,50 € |
| 19 | <p>Gemischter Vorspeisenteller
Für 2 Personen - auf Wunsch auch vegetarisch
Various appetizers for 2 persons if preferred vegetarian</p> | 9,90 € |
| 20 | <p>Prawn Puri
Gebratene Shrimps, würzig auf frittiertem indischen Brot
Various appetizers for 2 persons if preferred vegetarian</p> | 5,50 € |

Frische knackige Salate - Fresh crispy salads - mit Hausdressing - with homemade dressing -

- | | | |
|----|---|--------|
| 22 | <p>Season Salat
Gemischter Salat
Mixed salades</p> | 3,40 € |
| 23 | <p>Tomatoe Salat
Tomaten und Zwiebeln mit Essig und Öl
Tomatoe salad with onions, vinegar and oil</p> | 3,40 € |
| 24 | <p>Indian Salat
Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen, frische Champignons, Mais und Zwiebeln
Strips of fried chickenbreast, fresh mushrooms, corn and onions</p> | 5,50 € |
| 25 | <p>Salat des Hauses
Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und Mais
Tomatoe salad with onions, vinegar and oil</p> | 5,50 € |
| 26 | <p>Kleiner gemischter Salat
Gemischter Salat als Beilage
Small mixed salad as side dish</p> | 3,00 € |

Joghurtspeisen - Yoghurts

Zu den meisten indischen Gerichten werden Joghurtsalate (Raitas) serviert. Sie regen den Appetit an und runden das Essen geschmacklich ab. Außerdem liefern die Raitas wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

Der kalte Joghurtsalat bildet einen angenehmen Kontrast zu den warmen, stark gewürzten Speisen und mildert die Schärfe mancher Gerichte.

To almost every indian meal you eat yoghurts, Raitas. It includes a lot of vitamins and minerals. Raita gives you a nice round up and take the heat away from a spice meal.

- | | | |
|----|--|--------|
| 27 | Plane Dahi
Einfacher Joghurt
Plane yoghurt | 2,50 € |
| 28 | Kheere Ka Raita
Gurkenjoghurt
Cucumber yoghurt | 3,50 € |
| 29 | Alu Ka Raita
Kartoffeljoghurt
Potatoe yoghurt | 3,50 € |
| 30 | Gemischter Joghurt
Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln mit Joghurt gemischt
Cucumber, potatoes and onion mixed with yoghurt | 4,10 € |

„Nur der Unwissende wird böse, der Weise versteht“
Indische Weisheit

Tandoori - Khazana

- | | | |
|----|--|---------|
| 34 | Tandoori Chicken
Gegrilltes halbes Hähnchen mariniert in speziell gewürzter Joghurtsoße
Half a chicken, grilles and marinated in a spicy yoghurt sauce | 12,50 € |
| 35 | Shahi Kalmi Kabab
Hühnerfleisch mariniert in Kichererbsenmehl und Cashewnüssen, speziell gewürzt - eine Empfehlung von unserem Chefkoch
Chicken marinated in chickpeaflour and cashewnuts, in a special blend of Spices | 12,50 € |
| 36 | Chicken Tikka
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt
Tender marinated chicken, grilled | 12,70 € |
| 37 | Malai Tikka
Hühnerfilet mariniert in Kichererbsenmehl und Cashewnüssen, speziell gewürzt
Chickenfilet in chickpeaflour and cashewnuts, in a special blend of spices | 14,00 € |
| 38 | Haryali Malai Kabab
Gegrilltes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße
Grilled chicken in a spinach-, mint- and coriandersauce | 12,50 € |
| 39 | Mutton Sheekh Kabab
Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet in Knoblauchsoße, Tomaten, Ingwer und Koriander
Grilled fresh chopped lamb with garlic, tomatoes, ginger and coriander | 12,30 € |
| 40 | Botti Kabab
Zartes Lammfilet vom Spieß
Tender filet of lamb, roasted on a skewer | 14,50 € |
| 41 | Fish Tikka
Seelachsfilet in würziger Soße, gegrillt
Filet of salmon in a flavoured sauce, grilled | 14,50 € |
| 42 | Jheenga Tandoori
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürze eingelegt, knusprig gegrillt
King prawns in yoghurt and spices, grilled | 19,90 € |
| 43 | Vegetable Tandoori
Hausgemachter Käse, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt
King prawns in yoghurt and spices, grilled | 11,90 € |
| 44 | Mixed Grillplatter
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten
The various Tandoori-specialities combined | 15,90 € |

Tandoor heißt in Indien ein faßförmiger Lehmofen, der mit Holzkohle beheizt wird. Die Köstlichkeiten sind immer mariniert, somit erhält das Fleisch verschiedene Farben. Zu allen Tandoorgerichten servieren wir körnigen Basmatireis, frisches Gemüse und würzige Soße.

Enten Curry Spezialitäten - Duck Curry Specials

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis
All dishes are served with Basmati rice

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Battakh Saag
Zarte Entenbrust in Spinatkreation
Tender Duckbreast in creamy spinach | 14,50 € |
| 51 | Battakh Khumb Wala
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße
Filet of duckbreast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffronsausage | 14,50 € |
| 52 | Battakh Jalfrezi
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln, scharf
Tender filet of duckbreast with capsicum and onions, spicy | 14,50 € |
| 53 | Battakh Masala
Gegrillte Entenbrust in Masalasoße, nach ostindischer Art zubereitet
Grilled duckbreast in masalasausage, prepared in the east indian tradition | 14,70 € |
| 54 | Battakh Vindaloo
Zarte Entenbrust in einer Vindaloosoße, sehr scharf
Tender duck in vindaloosauce, very hot | 14,60 € |
| 55 | Bhindi Battakh
Zarte Entenbrust mit frischen Okraschoten in würziger Soße
Tender duckbreast with fresh lady fingers in a spicy sauce | 14,90 € |
| 56 | Mango Battakh
Zarte Entenbrust mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße
Tender duckbreast with fresh mango in a mango-saffron-cashewnutsauce | 14,90 € |
| 57 | Ente Sabzi
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse
Tender duckfilet with fresh vegetable | 14,50 € |

Vegetarische Spezialitäten - Vegetarian Specials

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis
All dishes are served with Basmati rice

- | | | |
|----|---|---------|
| 58 | Bombay Alu
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, sehr scharf
Potatoes in a tasty lemongrass-sauce, very spicy | 8,50 € |
| 59 | Vegetable Jalfrezi
Verschiedene Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, scharf
Mixed fresh vegetables with traditional north indian way, spicy | 9,50 € |
| 60 | Dal Makhni
Indisches Nationalgericht, Linsen mit Butter zubereitet
The national dish of india, lentils prepared with butter | 9,50 € |
| 61 | Alu Ghobi Masala
Blumenkohl mit Kartoffeln, nach indischer Art
Cauliflower with potatoes, prepared in the indian tradition | 9,00 € |
| 62 | Shahi Paneer
Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesoße
Homemade cheese, prepared in a creamy tomatoesauce | 9,90 € |
| 63 | Palak Paneer
Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse
Tasty creamy spinach with homemade cheese | 9,50 € |
| 64 | Shahi Baigan
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße
Eggplants with homemade cheese and ginger in an almondsauce | 10,50 € |
| 65 | Channa Masala
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in Currysoße
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger in a currysauce | 9,50 € |
| 66 | Karahi Paneer
Gebratener, hausgemachter Käse in Currysoße
Homemade cheese fried in a currysauce | 9,90 € |
| 67 | Sabzi Kofta
Gemüseklößchen in würziger Soße
Vegetable dumplings in a flavoured currysauce | 10,50 € |

- | | | |
|----|---|---------|
| 68 | <p>Navrattan Korma
 Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Kokosnuß und Rosinen in Nuß-Mandelsoße
 Mixed vegetables, nuts and raisins in a nut-almonssauce</p> | 10,50 € |
| 69 | <p>Bhindi Masala
 Frische Okraschoten in kräftiger Soße
 Fresh lady fingers in a flavoured sauce</p> | 10,50 € |
| 70 | <p>Vegetable Curry
 Gemischte Gemüsesorten in Currysoße, scharf
 Mixed vegetable in currysauce, spicy</p> | 9,50 € |
| 71 | <p>Baigan Ka Bharta
 Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, pikant
 Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy</p> | 9,50 € |
| 72 | <p>Baigan Punjabi
 Auberginen mmit speziellen Gewürzen in würziger Currysoße
 Eggplants a special blend of spices in a currysauce</p> | 9,50 € |
| 73 | <p>Malai Kofta
 Käseklößchen in feiner Currycreme-Mandelsoße
 Cheese dumplings in a creamy almond-currysauce</p> | 10,90 € |
| 74 | <p>Paprika aus Jaipur
 Gefüllte Paprika ion würziger Currysoße - eine Empfehlung vom Chefkoch
 Filled capsicum in a flavoured currysauce - our cookchef recommendation</p> | 9,00 € |
| 75 | <p>Paneer Butter
 Frischer, hausgemachter Käse in Butter-Sahne-Tomatensoße
 Fresh homemade cheese in butter-creme-tomatoessauce</p> | 10,50 € |
| 76 | <p>Mango Sabzi
 Frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnußsoße
 Fresh vegetable in mango-saffron-cashewnutsauce</p> | 10,90 € |
| 77 | <p>Dal Tardka
 Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet
 National dish of India: yellow lentils prepared with butter</p> | 9,00 € |

Wenn Du auch zehntausend Felder hast,
 kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen,
 wenn auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
 brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht
 Indische Weisheit

Fisch Curry Spezialitäten - Fisch Curry Specials

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis
All dishes are served with Basmati rice

- | | | |
|----|---|---------|
| 80 | Bengali Fisch Curry
Seelachsfilet in kräftiger Currysoße
Filet of salmon in flavoured currysauce | 12,50 € |
| 81 | Fish Jalfrezi
Gebratener Fisch „Rajasthan-Art“ mit Paprika und Zwiebeln, scharf
Fried fish „Rajasthan-Art“ with capsicum and onions, hot | 12,50 € |
| 82 | Fish Bhunna
Gebratener Fisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
Fried fish with tomatoes and fried onions in a tasty sauce | 12,70 € |
| 83 | Jheenga Masala
Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße
King prawns in a flavoured masalasauc | 16,50 € |
| 84 | Jheenga Khumb Wala
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer
in Mandel-Sahnesoße
King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffronsauce | 16,50 € |
| 85 | Jheenga Saag
Riesengarnelen in würzigem Rahmspinat
King prawns with creamy spinach | 16,50 € |
| 86 | Jheenga Jalfrezi
Riesengarnelen „Rajasthan-Art“ mit Paprika und Zwiebeln, scharf
King prawns „Rajasthan-Art“ with capsicum and onions, hot | 16,50 € |
| 87 | Jheenga Mango
Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-soße, fein gewürzt
King prawns in an mango-saffron-cashewnut-sauce, fine sesasoning | 17,50 € |

Genieße die Freude,
die Dir zuteil ward und trage das Leid,
das Dir zuteil ward;
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.
Mahabharatam

Hühnerfleisch Curry Spezialitäten - Chicken Curry Specials

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis
All dishes are served with Basmati rice

- | | | |
|----|---|---------|
| 88 | Chicken Curry
Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße
Tender chicken in a flavoured currysauce | 12,50 € |
| 89 | Chicken Badam Pasanda
Zartes Hühnerfleisch in Nuß-Safransoße mit gemahlenden Mandeln
Tender chicken in a nut-saffronsauce with almonds | 13,50 € |
| 90 | Chicken Chana Masala
Gebratenes Hühnerfleisch mit Kichererbsen und kräftiger Masalasoße
Fried chicken with chickpeas in a special masalasaucce | 12,50 € |
| 91 | Chicken Man Pasand
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischen Gemüse in Currysoße
Tender chicken with a various from vegetables in a currysauce | 12,50 € |
| 92 | Chicken Karahi
Gebratenes Hühnerfleisch mit kräftiger Currysoße
Fried chicken in a flavoured currysauce | 12,70 € |
| 93 | Chicken Jalfrezi
Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf
Spicy chicken with capsicum an onions, hot | 12,50 € |
| 94 | Chicken Vindaloo
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosoße, sehr scharf
Chicken with potatoes in a vindaloosauce, very hot | 12,50 € |
| 95 | Chilli Chicken
Hühnerfleisch auf „Rajastan-Art“ in süß-sauer Chilisoße
Chicken á la Rajastan tradition, in a sweet and sour chillisauce | 12,70 € |
| 96 | Chicken Butter
Zartes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensoße
Tender chicken with cashewnuts in a butter-tomatoesauce | 12,90 € |
| 97 | Chicken Tikka Masala
Zartes, gegrilltes Hühnerfleisch, zubereitet in spezieller Masalasoße
Tender grilled chicken in a special Masalasaucce | 12,90 € |
| 98 | Chicken Nilgiri
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze, pikant
Tender chicken with corianderleaves, in an oriental herbsauce with coconut-milk, green chilli and mint, piquant | 12,70 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 99 | Murgh Baingan Bharta
Zartes Hühnerfleisch mit frischen gehackten Auberginen, Zwiebeln und Tomaten, pikant gewürzt
Tender chicken with chopped eggplants, onions and tomatoes, piquant | 12,50 € |
| 100 | Chicken Mango
Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuß-Soße
Tender chicken with fresh mango in a mango-saffron-cashewnutsauce | 12,70 € |
| 101 | Chicken Palak
Zartes Hühnerfleisch in Spinatcreation auf nordindische Art zubereitet
Tender chicken with creamy spinach in the north indian tradition | 12,20 € |

Lamm Curry Spezialitäten - Lamb Curry Specials

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis
All dishes are served with Basmati rice

- | | | |
|-----|---|---------|
| 105 | Lamb Curry
Zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße
Tender lamb in a flavoured currysauce | 12,50 € |
| 107 | Mutton Vindaloo
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Vindaloosoße, sehr scharf
Tender lamb with potatoes in a vindaloosauce, very hot | 12,50 € |
| 108 | Mutton Khumb Wala
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße
Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffronsauce | 12,50 € |
| 109 | Karahi Goasht
Gebratenes Lammfleisch in Currysauce
Fried lamb in a currysauce | 12,90 € |
| 110 | Mutton Jalfrezi
Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, scharf
Tender lamb with capsicum and onions, hot | 12,60 € |
| 111 | Mutton Nilgiri
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch, pikant
Tender lamb with corianderleaves, green chilli, mint and coconutmilk in an oriental herbsauce, piquant | 12,70 € |
| 112 | Bhindi Goasht
Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Tomaten und Zwiebeln in würziger Soße
Tender lamb with fresh ladyfingers, tomatoes and onions in a spice sauce | 12,90 € |

- 
- 113 **Dahi Goasht** 12,50 €
Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Safransoße
Tender lamb in a currysauce with yoghurt, almonds and saffron
- 114 **Lamb Botti Masala** 12,70 €
Gegrilltes Lammfilet, zubereitet in spezieller Masalasoße
Grilled filet of lamb, in a special Masalasauce
- 115 **Rogan Josh** 12,50 €
Zartes Lammfleisch in Rogansoße, mittelscharf
Tender lamb in Rogansauce, spicy
- 116 **Jaipuri Channa Goasht** 12,50 €
Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen, frischen Tomaten und Ingwer
in Currysoße
Tender lamb with chickpeas, fresh tomatoes and ginger in currysauce
- 117 **Lamm Mango** 12,80 €
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
Tender lamb in mango-saffron-cashewnut-sauce

Ist eine Sache geschehen, dann rede nicht darüber,
es ist schwer, verschüttetes Wasser wieder zu sammeln.
Indische Weisheit

Thali Spezialitäten - Thali Specials

In Indien gibts es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalys nach indischer Tradition und mit körnigen Basmati-Reis.

To every dinner in india they do not serve you just one dish. You will have the choice from different dishes, wich are served on a platter - thali. All dishes are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 120 | Vegetarischer Thali
Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Raita (Gurkenjoghurt), Salat und Roti-Brot serviert
Three different vegetable dishes served with raita, salad and nan | 12,10 € |
| 122 | Jaipur Thali
Ein Hühnerfleisch-, ein Lammfleisch- und ein Gemüsegericht mit Raita (Gurkenjoghurt), Salat und Nan-Brot serviert
One chicken-, one lamb- and one vegetarian dish served with raita, salad with nan | 13,50 € |
| 123 | Vegetarischer Thali - für 2 Personen -
Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Salat und Prantha-Brot serviert
Six different vegetarian dishes served with raita, salad and prantha | 26,50 € |
| 124 | Taj Mahal Thali - für 2 Personen -
Vier verschiedene Fleischgerichte, zwei vegetarische Gerichte mit Raita, Salat und Butter Nan-Brot serviert, dazu eine kleine Nachspeise
Four different meatdishes, two different vegetarian dishes, served with raita, salad and butter nan, with small dessert | 29,90 € |

„Ein reiner starker Wille ist allmächtig“

Virekananda

Reisspezialitäten - Rice Specials

Basmatireis ist eine der ältesten Reissorten. Sie ist vor etwa 3000 Jahren am Fuße des Himalajagebirges, im Kashmirihochland, gefunden worden. Der Name bedeutet Duftreis. Zu unseren Reisgerichten servieren wir als Beilage eine schmackhafte Soße.

Basmati rice is one of the oldest various of rice in the world. It was found about 3000 years ago, where the himalayyas starts in Kashmir. To all our ricedishes we serve you, as a side dish, a tasty sauce.

125	Mutton Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen Lamb with almonds and raisins	13,50 €
126	Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen Chicken with almonds and raisins	12,50 €
127	Vegetable Biryani Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen A variety of fresh vegetables with almonds and raisins	11,50 €
128	Shajahani Biryani Hühner und Lammfleischstreifen, Krabben und Nüsse Stripes of chicken, lamb, shrimps and nuts	14,50 €
129	Jheenga Biryani Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen King prawns with almonds and raisins	16,90 €
130	Fish Biryani Fischfilet mit Mandeln und Rosinen Fishfilet with almonds and raisins	14,50 €

Beilagen - Side Dishes

134	Biryani rice Gebratener Reis Fried rice	6,90 €
135	Mushroom Pulao Gebratener Reis mit frischen Champignons und hausgemachtem Käse Fried rice with fresh mushrooms and homemade cheese	3,90 €
136	Portion Reis - für 2 Personen -	2,00 €
137	Portion Reis - für 4 Personen -	3,50 €

Tandoori Brot Spezialitäten - Tandoori Bread Specials

Nan ist das berühmte Mogulbrot, das ursprünglich und immer noch im Tandoorofen gebacken wird.

Nan is the most famous Muglaibread. This Bread was always prepared in a Tandoor-oven and we continue with this tradition in the same way.

140	Nan Ovales Brot aus Hefeteig Ferment indian bread, special shaped		2,00 €
141	Roti Flaches Vollkornbrot Wholemeal bread		2,00 €
142	Keema Nan Hefeteigbrot mit Lammhackfleisch gefüllt Ferment bread filled with chopped lamb		3,00 €
143	Prantha Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter Wholemeal bread with butter	Mint Prantha mit frischer Minze gefüllt filled with fresh mint	3,00 €
144	Vegetable Prantha Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Gemüse gefüllt Wholemeal bread filled with fresh vegetables		3,00 €
145	Paneer Kulcha Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt Ferment bread filled with homemade cheese		3,00 €
146	Lachsen Kulcha Hefeteigbrot mit Knoblauch gefüllt Ferment bread filled with garlic	Ginger Kulcha Hefeteigbrot mit Ingwer gefüllt Ferment bread filled with ginger	3,00 €
147	Pishwari Nan Hefeteigbrot mit gehacktem Lammfleisch und Rosinen gefüllt Ferment bread filled with raisins		3,00 €
148	Onion Kulcha oder Butter Nan Hefeteigbrot mit Zwiebeln gefüllt Ferment bread filled with onions		3,00 €
149	Papad Zwei Linsenwaffeln mit drei verschiedenen schmackhaften Soßen Two lentil wafers with three different tasty sauces		2,00 €

Nachspeisen - Desserts

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 151 | Mangocreme mit Vanilleeis
Mangocreme with vanilla icecream | 4,90 € |
| 152 | Gajar Halwa
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen
Grated carrots with almonds and raisins | 3,50 € |
| 153 | Firni
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und anderen Nüssen
Honeymilk with riceflour, almonds, pistachio and other nuts | 3,50 € |
| 154 | Gulab Jamun
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made of milk and cottage cheese, baked in honey | 4,90 € |
| 155 | Frische Mango mit Vanilleeis
Fresh mango with vanilla icecream (Mai - Oktober)
Wholemeal bread filled with fresh vegetables | 4,90 € |
| 156 | Kulfi Ice
Indisches Sorbet | 4,90 € |
| 156 | Taj Mahal Surprise
Lassen Sie sich überraschen, auch für 2 Personen möglich
Our surprise special, also for two persons if preferred | p. P. 6,90 € |

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit.
Reich, wer ohne Schulden.
Indische Weisheit

Aperitifs

160	Hauscocktail (mit oder ohne Alkohol)*	0,3 l	5,90 €
162	Campari Soda*	4 cl	4,90 €
163	Campari Orange*	4 cl	5,90 €
164	Martini Bianco, Dry oder Rosso	4 cl	4,40 €
166	Sherry trocken oder medium	4 cl	4,40 €

Alkoholfreie Getränke - Soft Drinks

167	Tafelwasser (still, spritzig)	0,25 l	2,00 €
168	Tafelwasser - Mineralwasser - Stilles Wasser	0,50 l	2,60 €
169	San Pelegrino od. Aqua Pana (still/spritzig / with or without gas)	0,50 l	3,50 €
170	San Pelegrino od. Aqua Pana (still/spritzig / with or without gas)	1,00 l	6,10 €
171	San Pelegrino od. Aqua Pana (still/spritzig / with or without gas)	0,25 l	2,30 €
172	Coca Cola**	0,40 l	3,00 €
173	Coca Cola light - Fanta - Zitronenlimonade - Zero**	0,40 l	3,00 €
176	Spezi**	0,50 l	3,50 €
178	Apfelsaft	0,25 l	2,10 €
180	Apfelsaftschorle	0,50 l	3,00 €
181	Orangensaft	0,25 l	3,10 €
182	Orangensaftschorle	0,50 l	3,50 €
183	Johannisbeersaft	0,25 l	2,10 €
184	Johannisbeersaftschorle	0,50 l	3,50 €
185	Bitter Lemon, Schweppes, Tonic Water, Ginger Ale***	0,20 l	2,20 €
187	Ginger Ale, Schorle	0,50 l	3,50 €

Indische Getränke - alkoholfrei

190	Mangosaft	0,25 l	2,00 €
191	Mangosaftschorle	0,50 l	3,50 €
192	Lycheesaft	0,25 l	3,10 €
193	Lycheesaftschorle	0,50 l	3,50 €
194	Lassi süß	0,33 l	3,00 €
195	Lassi salzig	0,33 l	3,00 €
196	Ananas Saftschorle	0,33 l	3,30 €
197	Maracuja Saftschorle	0,50 l	3,50 €
198	Guava Saftschorle	0,50 l	3,50 €
199	Apfelsaftschorle	0,50 l	3,50 €
200	Mango Lassi groß	0,50 l	5,30 €

Biere

201	Helles	0,50 l	3,00 €
202	Pils	0,30 l	3,00 €
203	Weißbier	0,50 l	3,00 €
204	Weißbier - dunkel -	0,50 l	3,00 €
205	Weißbier - leicht -	0,50 l	3,00 €
206	Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,00 €
207	Dunkles Bier	0,50 l	3,00 €
208	Radler	0,50 l	3,00 €
209	Indisches Bier	0,33 l	3,00 €
210	1543 Flötzingen Weißbier - auch mit Cola oder Limonade	0,50 l	3,30 €

Bitters

211	Aperol Spritz	4 cl	4,90 €
212	Ramazotti	4 cl	3,40 €
213	Cynar, Averna, Campari*	4 cl	3,50 €
214	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
215	Hugo mit oder ohne Alkohol	4 cl	4,50 €

Spirituosen

218	Indischer Mangoschnaps, Verdauungsschnaps	2 cl	3,10 €
219	Absolut Wodka	2 cl	3,10 €
220	Obstler	2 cl	3,10 €
221	Williams, Asbach	2 cl	3,10 €

Liköre und Grappa

224	Hausgemachter Mangolikör	2 cl	2,10 €
	Gut für die Verdauung		3,10 €
225	Hausgemachter Mangolikör	1,50 l	22,00 €
	Flasche zum Mitnehmen		

Long Drinks

240	Gin Tonic***	4 cl	4,90 €
241	Bacardi Cola**	4 cl	4,90 €
242	Wodka Lemon***	4 cl	4,90 €
243	Wodka Red Bull***	4 cl	5,50 €

Alle Preise in EURO, inkl. MwSt.

Kaffee

245	Tasse Kaffee	2,20 €
246	Espresso	2,00 €
247	Espresso macchiato	2,50 €
248	Cappuccino	3,00 €

Tee Spezialitäten

In Indien ist das Teetrinken eine Zeremonie. Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast 5000 jährigen Geschichte und gehört zu den weltweit am meisten getrunkenen Genußmitteln. In der Ziehzeit liegt die besondere Wirkung des Tees. Ab zwei Minuten wirkt er belebend und bis zu fünf Minuten zusätzlich beruhigend auf den Magen. Am besten, Sie nehmen sich etwas Zeit für das genußvolle Tee-Ritual.

250	Tasse Chai - Indischer Haustee Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, mit Milch und Zucker zubereitet	2,50 €
251	Greenleaf - Grüner Tee Eleganter Plantagentee mit ausgeprägt feinbumigem Aroma	2,00 €
252	Grüner und weißer Tee - Jasmin Eleganter Plantagentee mit ausgeprägt feinblumigem Aroma	2,00 €
253	Kräuter Tee Verschiedene Kräuterteesorten nach Wahl	2,00 €
254	Darjeeling Blumig - Lieblich	2,00 €

Offene Weißweine 0,2 l

255	Pinot Grigio - trocken, fruchtig, angenehm	Italien	4,50 €
256	Chardonnay Abf. Albert Bichot, Beaune - trocken, sehr frisch, nervig u. gefällig	Frankreich	4,50 €
257	Sauvignon Blanc - Casa de Campo, Valle Central - trocken, würzig, körperreich	Chile	4,50 €
258	Wachenheimer Bischofsgarten Riesling QbA - halbtrocken, kernig und kräftig	Deutschland	4,50 €
259	Lugano Zenato secco D.O.C. Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana	Italien	4,50 €
260	Schatzberg Grüner Veltliner - trocken, Arco von Kammersbründl, Untermarkersdorf	Österreich	4,50 €
261	Indischer Weißwein - trocken, fruchtig	Indien	4,50 €
262	Weinschorle	0,5 l	5,50 €
263	Weinschorle	0,2 l	3,00 €

Offene Rotweine 0,2 l

264	Merlot Abf. Fratelli Pasqua - trocken, fruchtig	Italien	4,50 €
265	Monte Pulciano Abf. Fratelli Pasqua - trocken, markant	Italien	4,50 €
266	Cabernet - trocken, fruchtiges Cabernet, voller Körper	Chile	4,50 €
268	Indischer Rotwein - trocken, fruchtig, mild	Indien	4,50 €
269	Weinschorle	0,5 l	5,50 €
270	Weinschorle	0,2 l	3,00 €

Offene Roséweine 0,2 l

271	Wachenheimer Mandelgarten Portugieser-Weissherbst, QbA, Erz. Abf. Wachrenburg/Lugisland	Deutschland	4,50 €
272	Indischer Rosé - mild und fruchtig	Indien	4,50 €

Flaschenweine Weiss 0,75 l

273	Lugana secco hellgelb, mit frisch-fruchtigem Aromen, zarterherber Geschmack D.O.C. Abf. San Benedetto di Lugana	Italien	16,90 €
274	Lugana St. Christina secco strohgelb, mit einem einladenden Duft nach Blumen, Honig und süßen Gewürzen D.O.C. Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana	Italien	19,90 €
275	Gavi Di Gavi - trocken, harmonisch	Italien	19,50 €
276	Collio Chardonnay - strohgelbe Farbe, angenehmer fruchtig, Akazienaroma	Italien	19,90 €
277	Indischer Weißwein - trocken, fruchtig, mild	Indien	21,50 €
278	Collio - Pinot Grigio - spritzig, frisch, trocken	Italien	18,50 €

Flaschenweine Rot 0,75 l

279	Montepulciano D'ABRUZZO DOC Abf. Rocca dei Bottari - trocken, vollmundig, kräftig, weich	Italien	16,50 €
280	Rioja Rot El Somo Denomination de Origen Abf. Bodegas Muriel, Elciego	Spanien	26,50 €
281	Indischer Rotwein Sahyadry Valley - trocken, harmonisch	Indien	21,50 €
282	Shiraz Cabernet - trocken, frisch, fruchtig	Australien	19,95 €

Flaschenweine Rosé 0,75 l

283	Bardolino Chiaretto „Le Ballerine“ secco	Italien	16,90 €
	- weiniges, fruchtiges Aroma, kraftvoll von rosaroter mit Neigung zu kirschroter Farbe, D.O.C. Abf. Cantina di Castelnuovo del Gard		

Prosecco

290	Prosecco	0,1 l	3,50 €
	- Hausmarke		
291	Prosecco	0,75 l	19,50 €
	- Valdo „Extra trocken“ D.O.C. Venetien		

Sekt

294	Fürst von Metternich	0,2 l	6,90 €
295	Fürst von Metternich	0,75 l	23,50 €

Champagner

299	Moët & Chandon - Brut Imperial -	0,2 l	19,90 €
300	Moët & Chandon - Brut Imperial -	0,75 l	75,00 €

1* mit Farbstoff

2** Koffeinhaltig

3*** Chininhaltig