

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT



Der **TAJ MAHAL**, deutsch transkribiert „Krone des Palastes“, ist ein ca. 68 Meter hohes, 57 Meter langes und 57 Meter breites Mausoleum (Grabgebäude), das sich auf einer 96 Meter × 96 Meter großen Plattform (jagati) am Südufer des Flusses Yamuna am Stadtrand von Agra im indischen Bundesstaat Uttar Pradesh erhebt. Der Gebäudekern besteht ebenso wie die Kuppel und die Minarette aus vor Ort gebrannten Ziegelsteinen, die außen wie innen mit weißen Marmorplatten verkleidet sind.

Der muslimische Großmogul Shah Jahan ließ den Bau zum Gedenken an seine im Jahre 1631 verstorbene große Liebe Mumtaz Mahal (Arjumand Bano Begum, später auch Mumtaz-uz-Zamani) erstellen. Er wurde 1648 fertiggestellt. Beteiligt waren über 20.000 Handwerker aus vielen Teilen Süd- und Zentralasiens und verschiedene Architekten, unter anderem Ahmad Lahori und der aus Badakhshan (heute Afghanistan) stammende Perser Abu Fazel. Er verschmolz persische Architektur mit indischen Elementen zu einem herausragenden Werk der indo-islamischen Baukunst. Die Baumaterialien wurden aus Indien und anderen Teilen Asiens mit Hilfe von ca. 1000 Elefanten herangeschafft.

Der weiße Marmor kam aus der Gegend von Jaipur (Rajasthan), schwarzer Marmor aus einem Ort namens Charkoh, gelber Marmor von den Ufern des Narbada. 28 verschiedene Arten von Edelsteinen und Halbedelsteinen wurden in den Marmor eingesetzt: Jaspis aus dem Punjab, Karneole aus Baghada, Achat aus dem Yemen, Kristall aus China, Lapislazuli und Saphire aus Ceylon, Korallen aus Arabien und vom Roten Meer, Granate aus Bundelkhand, Diamanten aus Panna, Onyx aus Persien, Blutjaspis (Heliotrop) aus Fatehpur Sikri, und noch verschiedene andere Steine, unter anderem auch Türkise.

Der **TAJ MAHAL** wurde 1983 in die Liste des **UNESCO-Weltkulturerbes** aufgenommen. Heute gilt es wegen der Harmonie seiner Proportionen als eines der schönsten und bedeutendsten Beispiele des Mogulstils. Außerdem wird der **TAJ MAHAL** als Gebetsstätte der muslimischen Bürger genutzt.

Der Taj Mahal ist ein beliebtes Ziel frisch vermählter indischer Eheleute, der Besuch soll die gegenseitige Liebe dauerhaft machen und bestärken.



Herzlich Willkommen - Namaste

Wir möchten Sie in unserem Restaurant **TAJ MAHAL** herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Großmoguls näher bringen. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

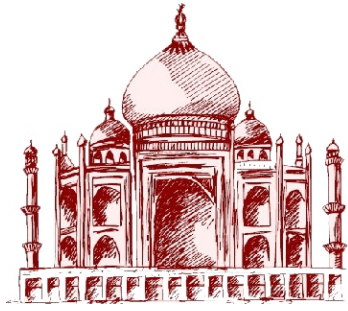
Chili ist reich an Vitamin C. Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

Im Restaurant **TAJ MAHAL** benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein **Tandoor** (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist ein Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige **Nan** (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Curries, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen mimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße. Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen **Curry**. Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kurt“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet werden, manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte Currygewürz. Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.



Masala

die berühmteste Gewürzmischung aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße — most famous spice mixture of India. Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-safran-sauce.

Jalfrezi

Mittelscharf. Auf Bengalisch bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und „Parhezi“ ist ein Dialekt und heißt „frittieren bitte“. Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art — mild hot. In Bengal „Jhal“ means hot and „parhezi“ fry please. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, nordindian style.

Vindaloo

Mittelscharf bis sehr scharf. Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. — mild hot to very hot. Vindaloo is a famous indian dish with ginger, chili, cardamon clove, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma etc.

Nilgiri

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosmilch. Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.

Korma

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet „geröstet“. Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nußsoße, Kokosmilch und Mandeln.

Korma is a Mughlai dish and means “braised”. Meat, Vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

Bhuna

In Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianderpulver, frischem Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala — Bhuna means to fry in dry spices. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, fresh coriander, coriander powder, cumin, chili and garammasala.

Dips

Tamarind — Tamarind in Süß-Sauer-Soße, — Minze — frische grüne Minze in Joghurt, — Achari — eingelegte Obst-/Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt, mittelscharf.










MITTAGSKARTE / *Lunch menu*

MONTAG - FREITAG 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

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

VEGETARISCH

M01 DAL TARKA ^{1,ABCJ}	5,90
Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit pflanzlichem Fett und traditionell zubereitet		
M02 CHANA MASALA ^{4,J}  	5,90
Kichererbsen in Curry, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer		
M03 ALU GOBI ^B  	5,90
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln		
M04 MIXED VEGETABLE JALFREZI   	6,50
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordind. Art		
M05 PANEER BUTTER MASALA	6,50
Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce		
M06 MANGO MIXED VEGETABLE ^{B,D}	6,50
Verschiedenes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce		
M07 PALAK PANEER ^{4,CD}	6,50
Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Ingwer und Knoblauch		

CHICKEN & LAMM

M08 CHANA CHICKEN	7,50
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce		
M09 CHICKEN TIKKA MASALA ²	7,50
Zartes Hühnerfleisch vom Holzkohle-Lehmofen, in Masala-Sauce		
M10 KARAHI MURGH ^D	7,50
Zartes Hühner- oder Lammfleisch, eingelegt in einer Sauce aus Obst und Gemüse		
M11 PUNJABI CHICKEN ODER LAMM CURRY	7,50
Zartes Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysauce		
M12 CHICKEN SABZI oder LAMM SABZI MASALA ²	6,90
Zartes Hühner- oder Lammfleisch mit frischem Gemüse, in Masala-Sauce		
M13 MANGO CHICKEN ODER MANGO LAMM	7,50
Zartes Hühner- oder Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce		
M14 CHICKEN- ODER LAMM-KORMA	7,50
Zartes Hühner- oder Lammfleisch in Cashewnuss-Sauce, mit Kokosflocken und Kokosnussmilch		
M15 LAMM OKRA CURRY	7,50
Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse.		

RIND

M16 BEEF VINDALOO 	7,90
Rindfleisch kräftig gewürzt, nach Goa- Art - sehr scharf		
M17 BEEF CURRY	7,90
Rindfleisch in Currysauce		
M18 MANGO BEEF SABZI	7,90
Zartes Rindfleisch mit Gemüse, in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce		



MITTAGSKARTE / *Lunch menu*

MONTAG - FREITAG 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

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


ENTE

M19 ENTE BOMBAY CURRY	8,50
Zartes Entenfleisch in Currysauce	
M20 MANGO ENTE oder ENTE KHATA MITHA ^{1,3}	8,50
Zartes Entenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce oder mit süß-saurer Tamarind-Sauce	
M21 ENTE VINDALOO 	8,50
Zartes Entenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf	
M22 ENTE TAJ MAHAL SPEZIAL	8,50
Knuspriges Entenfleisch, frisches Gemüse, Spezial-Masala-Sauce	

FISCH

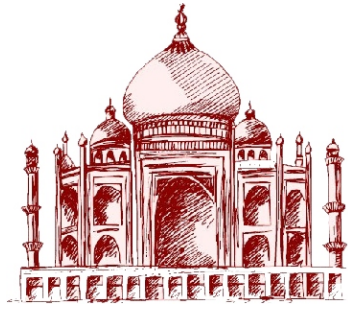
M23 FISCH BADAMI ^{4,FC}	7,90
Seelachsfilet in Mandel-Safran-Sauce	
M24 FISCH MASALA ^F	7,90
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	
M25 JHEENGA CURRY ^{4CE}	10,90
Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen	

TANDOORI - HOLZKOHLE-LEHMOFEN


M37 MALAI KABAB ²	7,90
Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet am Spieß vom Holzkohle-Lehmofen mit würziger Sauce	
M38 CHICKEN TIKKA	7,90
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	
M39 ACHARI CHICKEN TIKKA 	7,90
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller indischer Art, pikant	

BEILAGEN

M40 NAAN ^A frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen.....	2,00
M41 KHEERE KA RAITA Gurken-Joghurt ^D	2,50
M42 PAPPAD Zwei hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen ^D	2,50
M43 LACHSAN KULCHA oder ONION KULCHA ^{4,CD} Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln.....	2,60

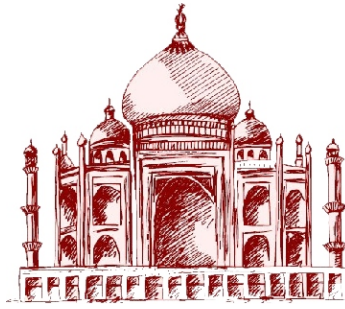


SUPPEN / soups

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | MULGATANY SHORBA ^J  | 4,50 |
| | Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis
<i>lentil soup with chicken, curry and rice</i> | |
| 2 | DAL SHORBA ^J | 3,90 |
| | Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i> | |
| 3 | SABZI SHORBA | 3,90 |
| | Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i> | |
| 4 | LACHSAN SHORBA | 3,90 |
| | Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i> | |
| 5 | TOMATEN SHORBA ^J | 3,90 |
| | Indische Tomatensuppe / <i>Indian tomato soup</i> | |
| 6 | CHICKEN SHORBA | 4,50 |
| | Indische Hühnerfleischsuppe / <i>Indian chicken soup</i> | |













SALATE / salads

- | | | |
|---|--|------|
| 7 | KLEINER GEMISCHTER SALAT | 3,00 |
| | als Beilage / <i>small mixed salad as side-dish</i> | |
| 8 | TOMATENSALAT | 4,50 |
| | mit Zwiebeln, Essig und Öl / <i>tomato-salad with onion, vinegar and oil</i> | |
| 9 | INDISCHER SALAT | 8,50 |
| | mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / <i>Indian salad with grilled chicken-breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and home-made dressing</i> | |



WARME VORSPEISEN / *warm starters*

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- | | | |
|---|--|-------|
| 10 | VEGETABLE PAKORA   | 4,50 |
| Frisches gemischtes Gemüse / <i>fresh mixed vegetable</i> | | |
| 11 | ALU TIKKI^F   | 4,50 |
| Kartoffeln, Spinat mit grünem Chili / <i>potatoes, spinach with green chili</i> | | |
| 12 | ONION BHAJI   | 4,90 |
| Zwiebel, geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert / <i>fried onion-slices, spiced</i> | | |
| 13 | PANEER PAKORA^{4D} | 5,50 |
| Frischer hausgemachter Käse / <i>fresh home-made cheese</i> | | |
| 14 | CHICKEN PAKORA^{4H}   | 5,50 |
| Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl / <i>chicken-breast fillet in chickpea-batter</i> | | |
| 15 | VEGETABLE SAMOSA^{AH}   | 4,90 |
| Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>pastries filled with fresh vegetables</i> | | |
| 16 | CHILI CHICKEN DRY  | 6,50 |
| Nordindische Hühnchenspezialität / <i>North Indian chicken speciality</i> | | |
| 17 | JHEENGA PAKORA^{4H} | 8,90 |
| Riesengarnelen-Spezialität / <i>king-prawn speciality</i> | | |
| 18 | GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER (für 2 Personen)  ^{4HJ} | 10,90 |
| Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
<i>fresh vegetable fried in chickpea-batter</i> | | |
| 19 | TANDOORI-VORSPEISENTELLER (für 2 Personen) ^{4HJ} | 12,90 |
| Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / <i>tender chicken marinated in different tasty sauces, grilled in charcoal-clayoven</i> | | |

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

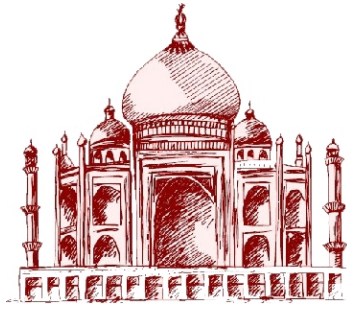


KALTE VORSPEISEN / *cold starters*

*Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.*

- 20 **PAPPAD^J**   2,90
2 hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen
2 thin lentil-wafers with 3 different sauces
- 21 **ALU-CHANA-CHAT^{4J}**   4,50
Kartoffel- und Kichererbsensalat nach nordindischer Art
potatoe- and chickpea salad in North-Indian style
- 22 **MURGH CHAT^{4H}** 4,90
Hühnerfleisch mit Zwiebel, frischen Tomaten und hausgemachten Saucen
/ chicken with onions, tomatoes, different sauces
- 23 **KRABBen-COCKTAIL BOMBAY^{DAEL}** 6,90
mit kleinem Nan / *shrimps-cocktail with small nan*

*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
Indische Weisheit.*

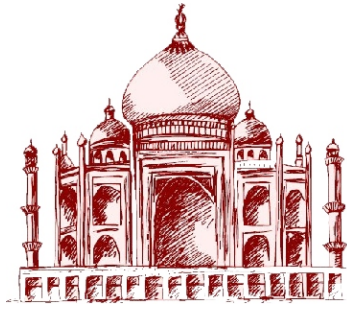


TANDOORI - KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet und im dampfend heißen Pfännchen auf Gemüse serviert. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis./ Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay-oven from India and is served in a got pan with vegetables. All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice.

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 28 | VEGETABLE TANDOORI^D | 11,90 |
| | Hausgemachter Käse, frisches Gemüse, am Spieß gegrillt
<i>homemade cheese, fresh vegetables, grilled on a pic</i> | |
| 29 | TANDOORI CHICKEN | 11,90 |
| | 2 Hühnerkeulen, mariniert nach einem berühmten nordindischem Rezept
<i>2 chicken-legs, marinated in exquisite North-India tradition</i> | |
| 30 | CHICKEN TIKKA | 12,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>tender marinated fillet of chicken, grilled</i> | |
| 31 | ACHARI MURGH TIKKA^D | 12,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Obst-/Gemüse-Marinade, traditionelle nordindische Art / <i>tender marinated chicken-pieces, grilled in a fruit-vegetable marinade, traditional North-Indian style, spicy</i> | |
| 32 | HARYALI MURGH² | 12,50 |
| | Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze, Koriandersauce
<i>tender marinated chicken in spinach, mint and coriander-sauce</i> | |
| 33 | LAMM BOTTI KABAB | 13,90 |
| | Zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß / <i>tender lamb fillet, marinated and grilled</i> | |
| 34 | MUTTON SHEEKH KABAB | 13,90 |
| | Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / <i>fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i> | |
| 35 | FISCH TIKKA^{DF} | 14,90 |
| | Frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
<i>coalfish-fillet marinated in yogurt and psices, crispy grilled</i> | |
| 36 | JHEENGA TANDOORI^{DE} | 18,90 |
| | Riesengarnelen ohne Schale, in Joghurt und Gewürzen eingelegt
<i>king-prawns marinated in yogurt and spices, crispy grilled</i> | |
| 37 | MIX GRILL PLATTE^{DEF} | 19,90 |
| | Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>various Tandoori specialities</i> | |

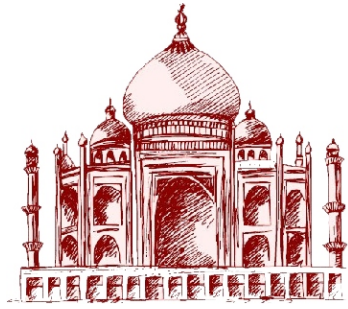
Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen /
All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice



CHICKEN - SPEZIALITÄTEN

- 40 CHICKEN CURRY^B** **12,50**
Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Currysauce
tender chicken, North-Indian style, different spices, currysauce
- 41 CHICKEN KORMA oder CHICKEN BADAM PASANDA²** **12,90**
Zartes Hühnerfleisch in Cashewsauce, Kokosflocken oder gem. Mandeln, nach königl.Mogul-Art
tender chicken, cashew-sauce, coconut flakes or almonds, Royal Mogul style
- 42 CHICKEN TIKKA SABZI MASALA^B** **12,50**
Zartes Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit verschied. frischen Gemüse und Masala-Sauce
tender chicken from the charcoal-clayoven with different vegetables and masala-sauce
- 43 CHICKEN JALFREZI^{4C}** **12,90**
Gegrilltes Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf
grilled chicken, with peppers, onions, tomatoes, green chili - hot
- 44 CHICKEN VINDALOO** **12,90**
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa -sehr scharf!
chicken with special spices from Goa -very hot!
- 45 BUTTER CHICKEN^D** **12,90**
Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Butter-Tomatensauce
tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in a butter-tomatoe-sauce
- 46 TANDOORI CHICKEN TIKKA MASALA** **12,90**
Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Masalasauce
tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in masala-sauce
- 47 MURGH NILGIRI²** **12,90**
Hühnerfleisch mit Korianderblättern, orientalische Kräutersauce, Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat /
chicken with coriander-leaves, oriental herbsauce, coconutmilk, green chili, mint, spinach
- 48 CHICKEN SAAG** **12,90**
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindische Art
tender chicken with Indian spinach - in famous Indian style
- 49 MANGO- oder BANANEN-CHICKEN^B** **12,90**
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-oder Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
tender chicken in a fresh mango- or banana-saffron-cashew-sauce
- 50 CHANA CHICKEN^B** **12,50**
Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce
tender chicken with chickpeas and curry-masala-sauce
- 51 CHICKEN MADRAS^B** **12,50**
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sauce, m.Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und roter Chili -sehr scharf!
tender chicken in coconut-sauce, with onions, ginger, tomatoes and red chili -very hot!
- 52 KARAH MURGH^{4CD}** **12,90**
Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce, mit frischem Ingwer, versch. Gemüse und Joghurt, in der Pfanne serviert /
grilled chicken in curry-sauce, with fresh ginger, different vegetables and yoghurt, served in a hot sizzler

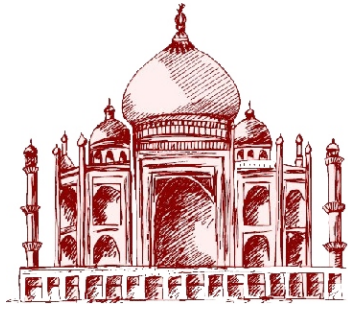
Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes are served with best basmati-rice




LAMM - SPEZIALITÄTEN

- 60 **ROGAN JOSH** 12,90
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / *tender lamb in Rogan curry-sauce*
- 61 **MUGHLAI MEAT** 13,50
Zartes Lammfleisch, Kokosflocken, in Mandel-Safran-Sauce
tender lamb, coconut-flakes, in almond-saffron-sauce
- 62 **BHUNNA GHOSHT** 13,50
Gebratenes Lammfleisch, Tomaten, Röstzwiebeln - in kräftiger Sauce
tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce
- 63 **SAAG GHOSHT** 13,90
Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter nordindischer Art
tender lamb with spinach - in famous North-Indian style
- 64 **MUTTON KHUMB WALA** 13,90
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce
tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce
- 65 **MUTTON VINDALOO**  13,90
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf!
tender lamb with special spices of Goa -very hot!
- 66 **MUTTON NILGIRI** ^{1,2,3}  13,90
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und verschiedenen Kräutern,
Kokosnuss-Milch / *tender lamb with coriander-leaves, green chili, mint and different herbs,*
coconut-milk
- 67 **LAMM JALFREZI**  13,90
Gegrilltes Lammfleisch in traditioneller nordindischer Art, in der Pfanne serviert
grilled lamb in traditional North-Indian e, served in a hot sizzler
- 68 **LAMM BOTI MASALA** 14,50
Tandoori-Lammfilet in Masala-Sauce / *lamb fillet in masala-sauce*
- 69 **MANGO LAMM^K** 13,90
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
tender lamb in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce
- 70 **KARAHI GHOST** 13,90
Gebratenes Lammfleisch in Currysauce, mit Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne
serviert / *fried lamb in currysauce with capsicum, onion-pieces and yogurt, served in a hot sizzler*
- 71 **TAJ MAHAL TELLER** 14,90
Gegrilltes Hühner-/Lammfleisch, frisches Gemüse, ausgewählte Gewürze
nach Geheimrezept unseres Chefs

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice



ENTEN - SPEZIALITÄTEN

- 80 ENTE KHUMB WALA** **14,90**
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / *crispy duck with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 81 ENTE JALFREZI** ^{1,3}  **14,90**
Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf / *grilled duck with capsicum, onions, tomatoes, green chili - hot*
- 82 KARAHI ENTE** ^D **14,90**
Knuspriges Entenfleisch in Currysauce, Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne serviert / *grilled duck in curry-sauce, capsicum, onions, jogurt- served in a hot sizzler*
- 83 MANGO ENTE** ^B **14,90**
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / *grilled duck with fresh mango-saffron-cashewnut-sauce*
- 84 ENTE KHATA MITA** ^B **14,90**
Knuspriges Entenfleisch, süß-sauer, Tamarind-Sauce / *tender duck, sweet-sour, tamarind-sauce*
- 85 ENTE TAJ MAHAL SPEZIAL** ^{4C} **14,90**
Knuspriges Entenfleisch mit frischem Gemüse und Spezial-Masala-Sauce / *crispy duck with fresh vegetables and a special masala-sauce*

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

*Wer ist blind? ... Der die andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? ... Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? ... Der vom allzu heftigen Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? ... Dessen Herz zufrieden ist.
Indische Weisheit.*



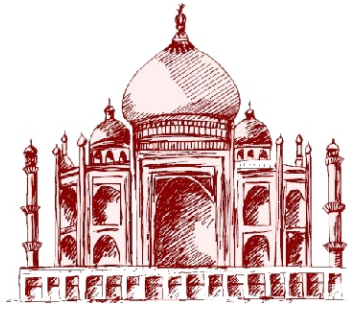
BEEF - SPEZIALITÄTEN

- 86 **BEEF CURRY** 14,50
Zartes Rindfleisch in Currysauce / *tender beef in currysauce*
- 87 **BEEF MASALA** 14,50
Zartes Rindfleisch in Masalasaucе / *tender beef in masala-sauce*
- 88 **BEEF JALFREZI**^{1,3}  14,50
Zartes Rindfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomaten und Chili, scharf
tender beef with onions, capsicum, tomatoes and chili, hot
- 89 **BEEF VINDALOO**^c  14,50
Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf!
tender beef with special spices from Goa - very hot!
- 90 **MANGO BEEF**^k 14,50
Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
tender beef in a mango-saffron-cashewsauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

*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 - SPEZIALITÄTEN

- 92 **FISCH CURRY** ^{4CE} 13,90
Seelachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen / *coalfish-fillet with fine spices*
- 93 **FISCH MANGO** ^{B,E} 13,90
Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Sauce / *coalfish fillet in mango-cashewnut-sauce*
- 94 **FISCH MASALA** ^F 13,90
Seelachsfilet in kräftiger Masala-Sauce / *coalfish fillet in spicy masala-sauce*
- 95 **JHEENGA CURRY** ^{4CE} 18,50
Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen
king-prawns in currysauce, with fine spices
- 96 **JHEENGA MASALA** ^E 18,90
Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce / *king-prawns in a spicy masala-sauce*
- 97 **JHEENGA KHUMB WALA** ^{EB} 18,90
Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / *king-prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 98 **JHEENGA JALFREZI** ^{1,3,E}  18,90
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und grünem Chili, scharf
king-prawns with capsicum, onions, tomatoes and green chili - hot
- 99 **JHEENGA MANGO** ^{K,E} 18,90
Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
kings-prawns in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

*Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.
Indische Weisheit.*



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Auf Wunsch können Sie alle Gerichte auch vegan bestellen.
On request, you can order all dishes as vegan.

- 100 **DAL MAKHNI**^{JD} 10,90
Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter nach nordindischer Art zubereitet
Traditional Indian National dish: lentils with butter, prepared in North Indian style
- 101 **BOMBAY ALU**  9,90
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce - sehr scharf!
potatoes in spicy lemongrass-sauce - very hot!
- 102 **CHANA MASALA**^{4J} 11,50
Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten und Ingwer
chickpeas in curry, with tomatoes and ginger
- 103 **ALU GOBI**^B 9,90
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln/
potatoes with cauliflower, tomatoe-cubes and onions
- 104 **MIXED VEGETABLES JALFREZI**^B  11,50
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordindischer Art, in der Pfanne serviert
different mixed vegetables in traditional North-Indian style, served in a hot sizzler
- 105 **MANGO MIXED VEGETABLES**^{BD} 11,50
Frisches gemischtes Gemüse, mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
fresh mixed vegetables, with fresh mango-saffron-cashewsauce
- 106 **PALAK PANEER**^{4CD} 11,50
Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / *spinach with home-made cheese*
- 107 **SHAHI PANEER**^D 11,50
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sauce, fein gewürzt
home-made cheese, prepared in butter-tomatoe-sauce, finely seasoned
- 108 **PANEER LABABDAR** 11,50
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten, Masalasauce
home-made cheese with butter, tomatoes, masala-sauce
- 109 **KARAHI PANEER**^{4CD} 11,90
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert
fresh home-made cheese, grilled, in currysauce, served in a hot sizzler
- 110 **SHAHI BAINGAN**^{BD} 11,90
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Sauce, fein gewürzt
eggplants with home-made cheese and ginger, in almond-sauce, finely seasoned
- 111 **BHINDI MASALA** 11,90
Frisches indisches Okragemüse mit Tomaten, Zwiebeln- in Currysauce
fresh Indian okra with tomatoes, onions - in currysauce
- 112 **SABZI KOFTA** 11,90
Gemüseklößchen in würziger Currysauce / *vegetable-dumblings in a spicy currysauce*
- 113 **BAINGAN MATTER BHARTA**^B  11,90
Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt
fresh eggplants, mashed with onions and tomatoes, spicy seasoned

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

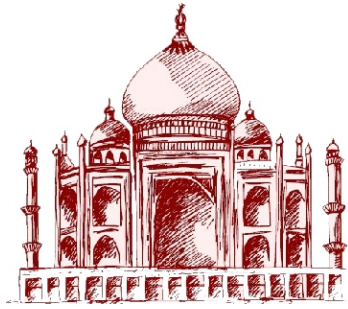


REIS - SPEZIALITÄTEN




- 120 VEGETABLE BIRYANI**  **11,50**
mit frischem gemischtem Gemüse / with fresh mixed vegetables
- 121 CHICKEN TIKKA BIRYANI** ^{4BC} **12,90**
Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen
chicken fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins
- 122 LAMM TIKKA BIRYANI** ^{4BC} **13,90**
Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen/
lamb-fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins
- 123 BEEF BIRYANI** ^{4BC} **13,90**
Rinderfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen
beef-fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins
- 124 JHEENGA BIRYANI** ^{4BCE} **18,90**
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / king-prawns with almonds and raisins
- 125 TAJ MAHAL SPEZIAL BIRYANI** **14,90**
mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen
with chicken-breast strips and lamb-strips, shrimps and nuts

serviert mit Raita oder Curry-Sauce
served with raita or curry-sauce

*Das Lächeln, das Du aussendest,
kehrt zu Dir zurück.
Indische Weisheit.*



THALIS NACH ART DES HAUSES

- 130 **VEGETABLE ODER VEGAN THALI** ^A   15,90
3 verschiedene Gemüsegerichte / *3 different vegetable dishes*
- 131 **TAJ MAHAL THALI** ^A 17,90
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht / *2 different meat-dishes, 1 vegetable dish*
- 132 **FISCH THALI** ^{AF} 19,90
3 verschiedene Fischgerichte / *3 different fish-dishes*
- 133 **VEGETABLE THALI (für 2 Personen)** ^A  30,90
6 verschiedene Gemüsegerichte / *6 different vegetable dishes*
- 134 **TAJ MAHAL THALI (für 2 Personen)** ^A 33,90
4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte
4 different meat dishes and 2 different vegetable dishes
- 135 **SPEZIAL-MENÜ (für 2 Personen)** ^A 49,90
3-Gänge-Menue - lassen Sie sich überraschen! / *special surprise-menu*

Verschiedene Gerichte auf einem Teller - wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition und stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

Various dishes on a plate - our thalis are served in the best Indian tradition on original Indian platters. We also offer you to prepare thalis for 2 persons to your request.

*Glück hilft manchmal, Arbeit immer!
Kümmert Du Dich um ein Unglück drei Jahre nicht,
so wird es Dir zum Segen.
Weisheit der Brahmanen*



TANDOORI-BROT - SPEZIALITÄTEN

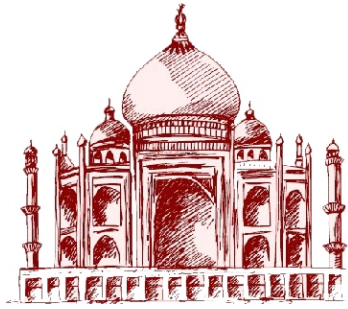
140	NAAN ^A	2,90
	Ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>	
141	BUTTER-NAAN ^{AD}	3,00
	Ovales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Butter / <i>oval raised bread filled with butter</i>	
142	ROTI ^A	2,50
	Flaches Vollkorn-Fladenbrot / <i>flat whole-meal bread</i>	
143	MINT PRANTHA ^{2,A}	3,50
	Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit frischer Minze / <i>flat whole-meal bread, filled with fresh mint</i>	
144	VEGETABLE PRANTHA ^{2,A}	3,50
	Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit frischem Gemüse <i>flat whole-meal bread, filled with fresh vegetables</i>	
145	PANEER KULCHA ^{AD}	3,90
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse <i>oval raised bread filled with home-made cheese</i>	
146	LACHSAN KULCHA oder ONION KULCHA ^A	3,60
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln <i>oval raised bread filled with garlic or onions</i>	
147	INGWER NAAN ^A	3,60
	Hefeteigbrot, gefüllt mit frischem Ingwer / <i>oval raised bread filled with fresh ginger</i>	
148	KEEMA NAAN oder PESHWARI NAAN ^{AD}	3,90
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen <i>oval raised bread filled with lamb or raisins</i>	
149	MASALA NAAN ^A	3,90
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Hühnerfleisch und Masala-Gewürz <i>oval raised bread filled with chicken and masala</i>	



BEILAGEN / side- dishes

- 151 PLAIN DAHI^D** **2,80**
einfacher Joghurt / *plain yogurt*
- 152 MIX RAITA^D** **3,90**
Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Spezialgewürzen
yogurt with onions, tomatoes, cucumbers and special spices
- 153 KHEERA KA RAITA^D** **3,50**
Gurken-Joghurt / *yogurt with cucumber*
- 154 PULAO RICE** **4,50**
Basmati-Reis nach Moghul-Art zubereitet / *basmati-rice, prepared in Mogul style*

*Der Zweifel ist das
Wartezimmer der Erkenntnis.
Indische Weisheit.*



DESSERT

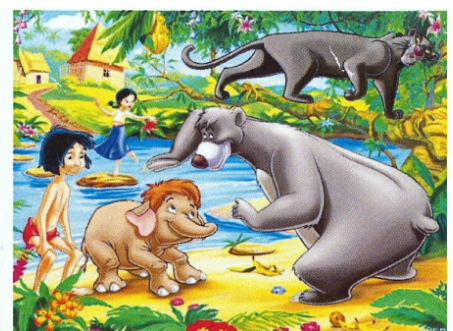
- 160 MANGO-CREME^D** **4,50**
mit Vanilleeis / *mango-cream with vanilla-icecream*
- 161 GAJAR HALWA^{DBK}** **4,90**
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert
grated carrots with almonds and pistachios, topped with honey
- 162 FIRNI^{DBK}** **4,50**
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen
honey-milk with rice-flour, almonds, pistachios and nuts
- 163 KULFI^{DB}** **4,90**
Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / *honey-milk with almonds and pistachios*
- 164 GULAB JAMUN^D** **4,90**
Bällchen aus Milch und Quark, mit Mandeln und Pistazien
balls made of milk and curd, with almonds and pistachios
- 165 FRISCHE MANGO^D** **6,50**
mit Eis / *fresh mango with icecream*
- 166 TAJ-MAHAL-TELLER für 2 Personen^{DBK}** **9,90**
Lassen Sie sich überraschen (6 verschiedene Köstlichkeiten)
our special surprise for 2 persons (6 different specialties)

*Ein reiner starker Wille ist allmächtig.
Indische Weisheit.*



KINDERGERICHTE / for our little guests

- K01 CHICKEN NUGGETS** 4,50
Frittierte Hühnchenteile mit Pommes / *fried pieces of chicken with French fries*
- K02 MOGLI MANGO**^K 6,00
Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
chicken in mango-saffron-cashewsauce
- K03 BALOO KORMA**^{K,D}  5,50
Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce / *mixed vegetables in cashewsauce*
- K04 BAGHEERA BUTTER CHICKEN**^P 6,80
Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Sauce / *chicken in butter-tomatoe-sauce*

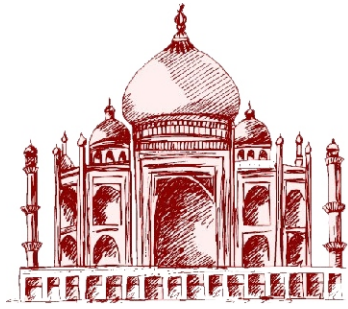


Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

201	Tafelwasser	0,4l	2,90		
202	Frankenbrunnen Mineralwasser medium	0,25l	2,90	0,75l	4,90
203	Frankenbrunnen Mineralwasser natur	0,25l	2,90	0,75l	4,90
204	Cola Mix	0,2l	2,30	0,4l	3,10
205	Sprite	0,2l	2,30	0,4l	3,10
206	Fanta	0,2l	2,30	0,4l	3,10
207	Bitter Lemon	0,2l	2,30	0,4l	3,10
208	Tonic Water	0,2l	2,30	0,4l	3,10
209	Ginger Ale	0,2l	2,30	0,4l	3,10
210	Cola	0,2l	2,30	0,4l	3,10
211	Cola Light	0,2l	2,30	0,4l	3,10
212	Apfelsaft	0,2l	2,50	0,4l	3,50
213	Orangensaft	0,2l	2,50	0,4l	3,50
214	Schwarzer Johannisbeernektar 30% Fruchtanteil (mind.)	0,2l	2,50	0,4l	3,50
215	Rhabarbernektar 55% Fruchtanteil (mind.)	0,2l	2,50	0,4l	3,50
216	Mangonektar 19% Fruchtanteil (mind.)	0,2l	2,50	0,4l	3,90
217	Lycheenektar 18% Fruchtanteil (mind.)	0,2l	2,50	0,4l	3,90
218	Guavennektar 18% Fruchtanteil (mind.)	0,2l	2,50	0,4l	3,90
219	Maracujanektar 25% Fruchtanteil (mind.)	0,2l	2,50	0,4l	3,90
220	Apfelsaftschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30
221	Orangensaftschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30
222	Johannisbeerschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30
223	Mangoschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30
224	Lycheesaftschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30
225	Rhabarber-Minze-Schorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30
226	Guavensaftschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30
227	Maracujasaftschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,30



BIERE

250	Landwehr-Bräu Pils Premium.....	0,3l	2,80
251	Landwehr-Bräu Export vom Fass.....	0,5l	3,30
252	Gutmann Weizen Hell.....	0,5l	3,50
253	Gutmann Weizen leicht.....	0,5l	3,50
254	Gutmann Weizen alkoholfrei.....	0,5l	3,50
255	Gutmann Weizen dunkel.....	0,5l	3,50
256	Landwehr-Bräu Export dunkel.....	0,5l	3,50
257	Radler.....	0,5l	3,50
258	Russ.....	0,5l	3,50
259	Cola Weizen.....	0,5l	3,50
260	Landwehr-Bräu alkoholfrei.....	0,5l	3,50
261	Indisches Bier.....	0,5l	3,30

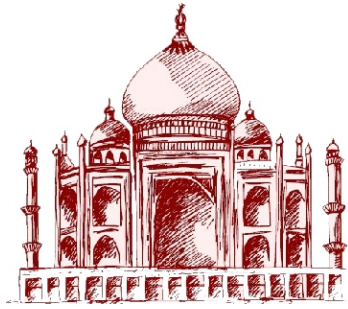


Gutmann
Gutes Kefeweizen



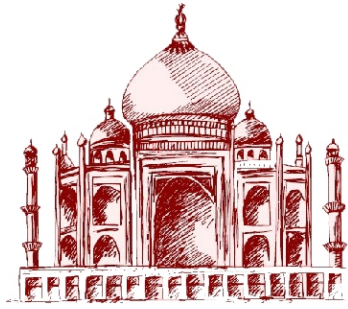
WARME GETRÄNKE

300	Espresso ¹¹	2,50
301	Kaffee ¹¹	2,90
302	Cappuccino ¹¹	3,50
303	Milchkaffee ¹¹	3,50
304	Latte Macchiato ¹¹	3,90
305	Doppelter Espresso ¹¹	2,80



INDISCHE GETRÄNKE

310 Salziges Lassi	0,2l.....	2,70	0,4l.....	3,90
311 Süßes Lassi	0,2l.....	2,70	0,4l.....	3,90
312 Mango Lassi	0,2l.....	2,90	0,4l.....	4,50
313 Maracuja Lassi	0,2l.....	2,90	0,4l.....	4,50
314 Lychee Lassi	0,25l.....	2,90	0,4l.....	4,50
315 Ananas-Kokos-Lassi	0,2l.....	2,90	0,4l.....	4,50



TEE - SPEZIALITÄTEN

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

Drinking tea can become a ritual. Selecting fine tea-brands requires patience and expertise. We wish you calm and relaxed tea-times here in our house.

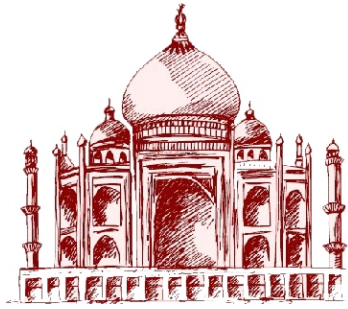
- 268 Tasse Chai - Indischer Haustee** **2,70**
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.
This tea fascinates with its composition of our Indian spice-mixture.
- 269 Kännchen Chai - Indischer Haustee** **4,50**
- 270 Kännchen Difflo Assam**  **Indien** **4,90**
Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte, würziges blumig volles Aroma, dennoch ein feiner Spitzentee. / *An elegant malty plantation-tea of exquisite quality, spicy and flowery full aroma.*
- 271 Kännchen Darjeeling Summer Gold**  **Indien** **4,90**
Renommiertes Hochlandgewächs von außergewöhnlicher Qualität, ein sehr feiner milder, blumiger Tee / *A renowned highland-plant of extraordinary quality, a very fine, flowery tea*
- 272 Kännchen Earl Grey - Ceylon-Sri Lanka** **4,50**
Nuwara Eliya - über den Wolken schwebend, hocharomatischer zarterherber, spritziger Tee, wächst in Höhen über 2.000m / *Nuwara Eliya, floating above the clouds, high aromatic tea with a subtle pep - grows in regions higher than 2.000m.*
- 273 Kännchen Jasmin Tee** **4,50**
Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert - eine vollendete Harmonie
Chinese Tea, refined with Original Jasmine flowers - a perfect harmony
- 274 Kännchen Grüner Tee** **4,50**
Indischer Grüner Tee / *Indian green tea*
- 275 Kännchen Ingwer Tee** **4,90**
Ingwer-Tee mit frischer Zitrone / *ginger-tea with lemon*
- 276 Kännchen Pfefferminz-Tee** **4,90**
Pfefferminztee mit frischer Zitrone und frischer Minze / *peppermint-tea with fresh lemon and fresh mint*

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
Our tea is served with rock-candy, on request also with whipped cream.



APERITIFS

401	Glas Prosecco	0,1l	3,50
402	Aperol Spritz	0,25l	5,50
403	Prosecco Spritz Hugo	0,25l	5,50
404	Prosecco Spritz Mango	0,25l	5,50
405	Prosecco Spritz Erdbeere	0,25l	5,50
406	Prosecco Spritz Himbeere	0,25l	5,50
407	Prosecco Spritz Campari	0,25l	5,50
408	Prosecco Spritz Lychee	0,25l	5,50
409	Kir Royal	0,25l	4,90
410	Gin Tonic		6,50
411	Wodka Lemon		6,50
412	Bacordi Cola		5,90
413	Whisky Cola		5,90
414	Campari Orange		5,90
415	Campari Soda		5,90
416	Martini Bianco		3,50
417	Martini Rosso		3,50
418	Martini Dry		5,50
419	Alkoholfrei (exotische Säftemischung aus Indien)		5,50
420	Mangolikör hausgemacht	2cl	2,50
421	Indischer Mangoschnaps 38%	2cl	3,50
422	Old Monk Rum 42%	2cl	5,50
423	Ramazotti 30%	2cl	3,50
424	Averna Amaro Siciliano 29%	2cl	3,50
425	Fernet Branca 39%	2cl	3,50
426	Wodka Moskovskaya 40%	2cl	3,50
427	Williamsbirne 42 %	2cl	3,50



WEISSWEINE

430 Riesling Classic	Deutschland, QW, säuerlich wuchtig.....	0,2l.....	5,500,75l.....	21,90
431 Grüner Veltliner	Österreich, QW, säuerlich elegant.....	0,2l.....	5,500,75l.....	21,90
432 Luganer	Italien, QW, saftig-würzig.....	0,2l.....	5,900,75l.....	23,90
433 Indischer Weißwein	Indien, k.A.	0,2l.....	5,500,75l.....	30,90
434 Weißweinschorle	0,2l.....	4,50		
435 Chardonnay	Frankreich, QW., trocken, rund, süffig, harmonisch	0,2l.....	5,500,75l.....	30,90
436 Gavi di Gavi	Italien, k.A., strahlgelb, komplex, elegant.....			0,75l.....	30,90

ROTWEINE

450 Merlot	Italien, k.A., weich, rund, leicht pflaumig	0,2l.....	4,90	...0,75l ...	21,80
451 Rioja	Spanien, QW, samtig und harmonisch	0,2l.....	5,50	...0,75l ...	23,50
452 Shiraz	Australien, k.A., kräftig-edel, fruchtig wie Kirsche	0,2l.....	5,90	...0,75l ...	23,90
453 Indischer Rotwein	Indien, k.A.	0,2l.....	5,90	...0,75l ...	23,50
454 Zweigelt	Österreich, k.A., rassig und herb.....	0,2l.....	5,40	...0,75l ...	22,90
455 Cabernet Sauvignon	Chile, Duft von Pflaumen, rote Beeren zart.....			0,75l ...	31,90
456 Rotweinschorle	0,2l.....	4,50		



ROSÈWEINE

440 Rosé de Loire Frankreich, QW, fruchtig frisch, harmonisch.....0,2l...**5,50**.....0,75l...**23,50**

SCHAUMWEIN

470 Carpené Malvolti Italien, Venezien Prosecco Frizzante.....0,2l...**5,40**.....0,75l...**20,90**

471 Carpené Malvolti Italien, Venezien Rosé Spumante Brut.....0,2l...**7,80**.....0,75l...**29,90**

CHAMPAGNER

460 Roederer Frankreich, Champagne - Brut Premier.....0,2l...**13,90**.....0,75l...**59,90**

WHISKY

480 Johnny Walker Black Label 40%.....4cl...**5,90**

481 Chivas Regal 40%4cl...**5,90**

482 Jack Daniels 40%4cl...**5,90**



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Segringer Str.38

91550 Dinkelsbühl

Telefon 09851 / 555 39 63

Öffnungszeiten

täglich von 11:30 – 14:30

und 17:30 – 23:00 Uhr

Kein Ruhetag



www.tajmahaldinkelsbuehl.de

Email: info@tajmahaldinkelsbuehl.de



Gutmann

ANGABEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

¹mit Geschmacksverstärker ² mit Farbstoff ³ mit Konservierungsstoff ⁴ mit Antioxidationsmittel ⁵ geschwefelt ⁶ geschwärzt ⁷ mit Phosphat ⁸ mit Süßungsmittel ¹¹ koffeinhaltig ¹² taurinhaltig ¹³ chininhaltig ^AWeizen ^BSchalenfrüchte ^CSenfkörner ^DLaktose ^EKrebstiere ^FFisch ^HSulfite ^JHülsenfrüchte ^KNüsse ^LEi

Allergiker fragen bitte unser Personal. Wir können Ihnen ausführliche Angaben machen.