



TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Herzlich Willkommen – Namasté

Wir möchten Sie in unserem Restaurant Taj Mahal herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Groß-Moguls 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 der 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 erhitzen Außenwände wird das tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu Currys, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Indianer seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

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 "kari" (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 Soße zubereitet werden, manchmal aber auch 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.

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit



APERITIFS

301	House Aperitif ¹	0,1 l	4,90 €
302	Glas Prosecco ¹	0,1 l	4,50 €
303	Prosecco Spritz - Aperol/Hugo/Limette/Erdbeere/Maracuja/Mango/Limes/Rosé ¹	0,25 l	7,90 €
304	Campari - Soda/Orange ¹	5 cl	6,90 €
305	Martini - Bianco/Dry/Rosso	5 cl	5,50 €
306	Sherry Sandeman - Medium/Dry	5 cl	5,50 €
321	Gin Tonic ¹¹	5 cl	8,90 €
322	Wodka Lemon	5 cl	8,90 €
323	Baccardi Cola ^{1, 9}	5 cl	8,90 €
324	Whisky Cola ^{1, 9}	5 cl	7,90 €

WHISKYS

331	Johnny Walker Black Label ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
332	Chivas Regal ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
333	Dimple ^{40,0 %}	4 cl	8,50 €
334	Jack Daniels ^{43,0 %}	4 cl	8,50 €



SUPPEN

1	Dal Shorba ^{g4}	6,90 €
	indische Linsensuppe – Indian lentil soup	
2	Sabzi Shorba ^{g4i}	6,90 €
	indische Gemüsesuppe – Indian vegetable soup	
3	Lachsan Shorba ^{g4i}	6,90 €
	indische Knoblauchsuppe – Indian garlic soup	
4	Chicken Shorba ^{g4i}	7,90 €
	indische Hühnersuppe – Indian chicken soup	
5	Mulagtany ^{g4i}	7,90 €
	scharfe exotische Suppe, Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis – Indian lentil soup, chicken, curryleafs, rice	

KALTE VORSPEISEN

6	Samosa Chaat	7,50 €
	Teigtaschen gefüllt mit Kichererbsen, Curry, Joghurt, Chutneys – Dumplings filled with chickpeas, curry, yoghurt, chutneys	
7	Krabben-Cocktail Bombay ^{a1}	9,90 €
	mit kleinem Nan – shrimps cocktail with small nan	

WARME VORSPEISEN

8	Vegetable Pakora	5,90 €
	frisches gemischtes Gemüse – fresh mixed vegetables	
9	Onion Bhaji	6,50 €
	feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln – delicious deep-fried quenelles of chopped onions	
10	Paneer Pakora ^g	6,90 €
	frischer hausgemachter Käse – fresh homemade cheese	
11	Chicken Pakora	6,50 €
	zartes Hühnerfleisch – tender chicken	
12	Vegetable Samosa ^{a1}	6,90 €
	2 Pastetchen, mit frischem Gemüse gefüllt – 2 pastries filled with fresh vegetables	
13	Gemischte Pakoraplatte ^g	13,90 €
	für 2 Personen – with cheese, chicken, vegetable Pakora and Vegetable Samosa	
14	Gemischte Vegetarische Platte ^g	13,90 €
	gegrillter hausgem. Käse, Paprika, Hara Kebab – grilled homemade cheese, peppers, Hara Kebab	
15	Tandoori-Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen	16,50 €
	verschiedene Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen – various meat delicacies out of the Tandoor clay-oven, marinated in yogurt, saffron and fine spices	



FRISCHE KNACKIGE SALATE

16	Salat Saison <small>k</small>	6,50 €
	Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl – (Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)	
17	Tomatensalat	6,50 €
	mit Zwiebeln, Essig und Öl – Tomatoe salad with onions, vinegar and oil	
18	TAJ MAHAL Salat <small>b, g</small>	9,50 €
	Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais – Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn	
19	Indischer Salat <small>b, g, k</small>	9,50 €
	mit gebrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing – (Indian salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt dressing)	

TANDOORI KHAJANA

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien. Fleischstücke oder Fisch und Gemüse werden gegrillt, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden.

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Nan (Fladenbrot) und eine würzige Soße.

Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat, or fish and vegetables are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours.

All our Tandoori dishes are served with nan (raised bread) and spicy sauce.

21	½ Tandoori-Chicken <small>g</small>	15,50 €
	Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept – (Halfa chicken marinated in an exquisit North Indian tradition)	
22	Mutton Seekh Kabab	17,50 €
	Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander – (Fresh chopped lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger, coriander)	
23	Chicken Tikka <small>g</small>	16,90 €
	Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt – Marinated filet of chicken, grilled	
24	Botti Kabab <small>g</small>	19,90 €
	Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß – Tender marinated filet of lamb stewed and roasted	
25	Haryali Malai Kebab <small>g</small>	16,90 €
	Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße mit Beilage – (Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce with side dish)	
26	Vegetable Tandoori <small>g</small>	15,50 €
	Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt – Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, courgettes, pineapple, eggplant and capsicum grilled on a spit	



27	Fisch Tikka g, d	18,50 €
	Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt – Coalfishfilet marinated in yogurt and spices, grilled	
28	Jheenga Tandoori g, b	24,50 €
	Riesengarnelen ohne Schale in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt – King prawns peeled marinated in yogurt and spices, grilled	
29	Mix-Grill-Platte g	22,50 €
	Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten – The various Tandoori specialities combined B	
30	TAJ MAHAL-Teller a, 1	19,90 €
	gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, mit Reis – mild fried chicken and lamb with fresh vegetables, served with rice, mild	
31	Duck Tandoori g ¹	20,90 €
	zartes mariniertes Entenbrustfilet (mit Haut) im Holzkohle-Lehmofen gegrillt, frisches Gemüse, würzige Soßen, Reis – tender duck breast filet (with skin) grilled in Tandoor clay oven, fresh vegetables, spicy sauces, rice	

HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

32	Chicken Badam Pasanda oder Chicken Korma g, h, e	15,50 €
	Zartes Hähnchenfleisch in Nuß-Soße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln – Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and shredded almonds	
33	Karahi Murgh	16,50 €
	Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert – Tender chicken in curry sauce served sizzling hot	
34	Chicken Jalfrezi	16,50 €
	Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf – Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, hot	
35	Chicken Vindaloo	16,50 €
	Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf – Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot	
36	Butter Chicken g, e	16,50 €
	Zartes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen in Butter-Tomaten-Soße – Tender chicken from clay oven in a butter tomatoe sauce	
37	Tandoori Chicken Tikka Masala g, e	16,50 €
	Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen in Masalasauce – Tender chicken from clay oven in masala sauce	
38	Chicken Saag	16,50 €
	Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindische Art – Tender chicken with Indian spinach - a north Indian speciality	
39	Mango Chicken g, h	16,50 €
	Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce	
40	Chicken Kashmiri g ¹	18,50 €
	Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln und Ingwer nach Kashmiri-Masala-Art zubereitet – Tender marinated lamb from the charcoal-clay oven with fresh yoghurt, peppers, onions, ginger to Kashmiri-Masala-style preparation	



RIND-SPEZIALITÄTEN

42	Beef Curry	16,50 €
	Zartes Rindfleisch in Currysauce – Tender beef in curry sauce	
43	Beef Masala g, e	17,50 €
	Zartes Rindfleisch in Masala-Soße – Tender beefin masala sauce	
44	Beef Sabzi	17,50 €
	Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Soße / Beefwith fresh vegetables in spicy sauce)	
45	Beef Bhunna	17,50 €
	Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce – Tender beefwith tomatoes and fried onions in a spicy sauce)	
46	Beef Vindaloo	17,50 €
	Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf – Tender beefwith spices in the tradition ofGoa, very hot	
47	Mango Beef g, h	17,50 €
	Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – Tender beef in mango-saffron-cashew sauce	

LAMM-SPEZIALITÄTEN

49	Rogan Josh	16,50 €
	Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße – Tender lamb in Rogan curry sauce	
50	Mughlai Meat g, h	17,50 €
	Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße – Tender lamb in almond saffron-cream sauce	
51	Saag Ghosht	17,50 €
	Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art – Tender lamb with indian spinach in the North Indian tradition	
52	Mountain Khumb Wala g, h, e	17,50 €
	Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße – Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce	
53	Mountain Vindaloo	17,50 €
	Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf – Tender lamb in the hot spicy Goa tradition	
54	Karahi Ghosht	17,50 €
	Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert – Tender lamb in curry sauce served in the pan	
55	Dahi Ghosht g	17,50 €
	Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße – Tender lamb in a curry yogurt almond sauce	
56	Lamm-Boti Masala g, e	21,50 €
	Tandoori Lammfilet in Masala-Soße – Tender lamb in masala sauce	
57	Mango-Lamm g, h	17,50 €
	Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce	



ENTEN-SPEZIALITÄTEN

60	Ente Khumb Wala <small>g, h</small>	20,50 €
	Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße – (Tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)	
61	Ente Jalfrezi <small>g, h</small>	20,50 €
	Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf – Filet of duck breast with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot	
62	Ente TAJ MAHAL <small>g, h</small>	20,50 €
	Zartes Entenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Masala-Soße – Filet of duck breast with fresh mushrooms in masala sauce	
63	Ente Mango (Khatta Mittha) <small>g, h</small>	20,50 €
	Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt – Filet of duck breast with fresh mango, pineapple in a mango saffron cashew sauce, fine seasoning	

FISCH+GARNELEN -SPEZIALITÄTEN

64	Fisch Chili <small>d, a</small>	16,90 €
	Seelachsfilet in Chilisauce, sehr scharf – Coalfishfilet in chili sauce, very spicy	
65	Fisch Mango (Khatta Mittha) <small>d, h</small>	16,90 €
	Seelachsfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce – Coalfishfilet with fresh mango, pineapple in a mango saffron cashew sauce	
66	Fisch Masala <small>d, g, e</small>	16,90 €
	Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet – Coalfishfilet in the East Indian tradition	
67	Jheenga-Curry <small>b</small>	21,50 €
	Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen – King prawns peeled in curry sauce delicately seasoned	
68	Jheenga-Masala <small>b, g, e</small>	21,50 €
	Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße – King prawns in spicy masala sauce)	
69	Jheenga Khumb Wala <small>b, h, e</small>	21,50 €
	Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce – King prawns peeled with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce)	
70	Jheenga-Goa <small>b, h</small>	21,50 €
	Riesengarnelen ohne Schale in Kokosnuss-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf – King prawns peeled in coconut sauce with selected spices in Goa tradition, very spicy	
71	Jheenga-Mango <small>b, h</small>	21,50 €
	Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt – King prawns peeled in a mango saffron cashew sauce, fine seasoning	



VEGANE UND VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

72	Bombay Alu Kartoffeln in kräftiger Zitronengras-Soße, sehr scharf – Potatoes in a tasty lemon grass sauce, very hot	12,50 €
73	Shahi Paneer ^{g, e} Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt – Homemade cheese in a tomatoe cream sauce, fine seasoning	
74	Saag Paneer ^g Kräftiger indisches Spinat mit hausgemachtem Käse – Tasty indian spinach with homemade cheese	14,50 €
75	Sabzi Kofta Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße – Vegetable dumplings in a spicy curry sauce	14,50 €
76	Chana Masala Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer – Chickpeas in Curry with fresh tomatoes and ginger	
77	Dal Makhni ^g indisches Nationalgericht mit schwarzen Linsen und Butter – National dish of India, black lentils prepared with butter	14,50 €
78	Dal Tadka ^g indisches Nationalgericht mit gelben Linsen und Butter – National dish of India, yellow lentils prepared with butter	14,50 €
79	Karahi Paneer ^g Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert – Fresh homemade cheese in curry sauce, served in a pan	14,50 €
80	Bhindi Masala Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce/ Fresh Indian okra in a spicy sauce)	14,50 €
81	Mixed Vegetables Mango ^{g, h} Gemischtes frisches Gemüse mit Mango, Safran, Cashewnuss-Soße – Mixed fresh vegetables with Mango, saffron, cashew-sauce, spicy seasoned)	14,50 €
82	Baingan Ka Bharta Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt – Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy	14,50 €
83	Mixed Vegetables Jalfrezi ^g mit 9 frischen verschiedenen Gemüsesorten nach nordindischer Art zubereitet, in der Pfanne serviert, scharf – 9 fresh different kind of vegetables are prepared in the North Indian style, served in the pan, hot	15,90 €



REIS-SPEZIALITÄTEN

84	Lamm Tikka Biryani b, h, e	21,50 €
	Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen – Lamb from charcoal-clay oven with almonds and raisins	
85	Chicken Tikka Biryani b, h, e	16,90 €
	Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Mandeln und Rosinen – (Chicken from charcoal-clay oven with almonds and raisins)	
86	Beef Biryani h, e	19,50 €
	Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen – Beef with almonds and raisins	
87	Vegetable Biryani	14,50 €
	Mit frischem gemischten Gemüse – With a variety of fresh vegetables	
88	Shajahani Biryani b, h, e	21,50 €
	Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen – With stripes of chicken breast and lamb, shrimps and nuts	
89	Jheenga Biryani b, h, e	21,50 €
	Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen – King prawns with almonds and raisins	

THALIS

Wir servieren unsere Thalis (Verschiedene Gerichte auf einem Teller) auf original-indischen Platten nach alter Tradition und stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen. Dazu servieren wir besten Basmati-Reis.

Our Thalis (various dishes on a plate) are served in the best Indian tradition on original platters.

We will be happy to offer you also Thalis for 2 persons. The Thalis are served with best basmati rice.

90	Vegetable Thali g	16,50 €
	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis – 3 different vegetable preparations, raita, salad and basmati rice	
91	TAJ MAHAL Thali g, e	18,90 €
	2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis – 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice	
92	Fisch Thali g, d, b, e	21,50 €
	3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis – 3 different kinds offish, raita, salad and Basmati rice	
93	Vegetable Thali für 2 Personen g, e	33,90 €
	6 verschiedene Gemüsegerichte – with a variety of 6 vegetable dishes	
94	TAJ MAHAL Thali für 2 Personen g, h, e	36,90 €
	4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte – With a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes	
95	Spezial-Menü für 2 Personen g, h, e	58,00 €
	3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps – Special surprise menu for 2 persons, with Indian liqueur	



BEILAGEN

121	Plain Dahi ^g	4,90 €
	einfacher Joghurt – plain yogurt	
122	Kheere Ka Raita ^g	6,20 €
	Gurken Joghurt – cucumber yogurt	
123	Pulao Rice ^h	6,50 €
	Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet, berühmte Beilagen-Delikatesse – basmati rice prepared to mughlai tradition, famous side-dish	
124	Basmati-Safran-Reis	5,50 €
	Portion of Basmati-saffron-rice	

TANDOORI BROT

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen –
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

102	Nan ^{A(M)G}	3,90 €
	Ovales Brot aus Hefeteig – Oval raised bread	
103	Butter Nan ^{A(M)G}	4,90 €
	Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter – Oval raised bread with butter	
104	Roti ^{A(H)}	3,90 €
	Flaches Vollkornfladenbrot – Flat whole-meal bread	
105	Prantha ^{A(H)G}	4,90 €
	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter – Multiplayer whole-meal bread with butter	
105	Mint Prantha ^{A(H)}	5,50 €
	Gefüllt mit frischer Minze – Filled with mint	
106	Vegetable Prantha ^{A(H)}	5,50 €
	Gefüllt mit frischem Gemüse – Filled with fresh vegetables	
107	Paneer Kulcha ^{A(M)G}	5,50 €
	Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse – Raised bread filled with homemade cheese	
108	Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha ^{A(M)G}	4,90 €
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln – Raised bread filled with garlic or onions	
109	Keema Nan ^{A(M)G}	6,00 €
	Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch – Raised bread filled with minced lamb meat	
110	Peshwari Nan ^{A(M)GHE}	6,50 €
	Hefeteig gefüllt mit Kokosnuss, Hühnerfleisch und Trockenfrüchten – Raised bread filled with coconut, chicken meat and dried fruit	
111	Pappad	4,00 €
	2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen – 2 pieces of lentils wafers with 3 different delicious sauces	



DESSERT

141	Mango Creme mit Vanille -Eis ^{g1}	7,90 €
	Mango cream with vanilla-icecream	
142	Gajar Halwa ^{gh}	7,90 €
	geriebene Karotten mit Mandeln, Pistazien und Honig garniert – grated carrots with almonds, pistachio and honey	
143	Gulab Jamun ^{ag}	7,90 €
	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken – dumplings made of milk and cheese, baked in honey	
144	Gulab Jamun mit Vanilleeis oder Kulfi ^{agh}	9,90 €
	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis oder mit Kulfi – dumplings made of milk and cheese, baked in honey with vanilla-icecream or Kulfi	
145	Kulfi ^{gh}	7,90 €
	süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnuss-Raspeln – ice cream dessert made from milk with almonds, pitachios and desiccated coconut	
146	Firni ^{gh}	7,90 €
	Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen – honey milk with rice flour, almonds, pistachio, nuts	
147	Vanilleeis in Rosinen und Grappa ^g	8,90 €
	vanilla icecream with raisins in grappa, large	
148	TAJ MAHAL Teller ^{gh1} für 1 Person	9,90 €
	4 verschiedene Desserts, lassen Sie sich überraschen – 4 different desserts, a surprise for you	
149	TAJ MAHAL Teller ^{gh1} für 2 Personen	13,90 €
	6 verschiedene Desserts, lassen Sie sich überraschen – 6 different desserts, a surprise for you, for 2 persons	

ANGABEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

a glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere **c** Eierzeugnisse **d** Fischerzeugnisse **e** Erdnuss-
erzeugnisse **f** Sojaerzeugnisse **g** Milchprodukte **h** Schalenfrüchte **i** Sellerieerzeugnisse
j Senferzeugnisse **k** Sesamerzeugnisse **l** Sulfite **m** Lupinenerzeugnisse **n** Weichtiere

1 mit Farbstoff **2** koffeinhaltig **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt **6** geschwärtzt **7** gewacht **8** mit Phosphat **9** Süßungsmittel **10** Milcheiweiß
11 chininhaltig **12** taurinhaltig **13** mit Konservierungsstoffen

Allergiker fragen bitte unser Personal. Wir können Ihnen gerne ausführlichere Angaben machen.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

341	Tafelwasser Sprudel	0,4l	3,90 €
342	Gerolsteiner mit Kohlensäure	0,25l	3,50 €
343	Gerolsteiner mit Kohlensäure	0,75l	6,90 €
344	VIO still	0,25l	3,50 €
345	VIO still	0,75l	6,90 €
346	Paulaner Spezi ^{1, 2, 8, 9}	0,4l	4,50 €
347	Coca Cola Glasflasche ^{1, 2, 8}	0,33l	4,50 €
349	Coca Cola Zero Glasflasche ^{1, 2, 8, 9}	0,33l	4,50 €
350	Sprite Glasflasche	0,33l	4,50 €
351	Fanta Glasflasche ¹	0,33l	4,50 €
354	Bitter Lemon ^{1, 3, 11}	0,2l	3,30 €
355	Tonic Water ^{3, 11}	0,2l	3,30 €
356	Ginger Ale ^{1, 3}	0,2l	3,30 €

ERFRISCHENDE INDISCHE JOGHURT-GETRÄNKE

381	Saures Lassi ^g	0,25l	3,50 €	0,4l	4,50 €
382	Süßes Lassi ^g	0,25l	3,50 €	0,4l	4,50 €
383	Mint Lassi ^g salziges Lassi mit frischer gehackter Minze	0,25l	3,90 €	0,4l	5,50 €
384	Mango Lassi ^g	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
385	Lychee Lassi ^g	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
386	Maracuja Lassi ^g	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
387	Granatapfel Lassi ^g	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €
388	Kokos-Ananas Lassi ^g	0,25l	3,90 €	0,4l	5,90 €



SÄFTE

358	Apfelsaft	0,2l	2,90 €	0,4l	5,80 €
359	Orangensaft	0,2l	2,90 €	0,4l	5,80 €
360	Johannesbeeren-Nektar	0,2l	2,90 €	0,4l	5,80 €

SÄFTE AUS INDIEN

361	Mangonektar 60% Fruchtanteil	0,2l	3,50 €	0,4l	5,90 €
362	Lycheenektar 19% Fruchtanteil	0,2l	3,50 €	0,4l	5,90 €
363	Guavennectar 18% Fruchtanteil	0,2l	3,50 €	0,4l	5,90 €
364	Maracujanektar 18% Fruchtanteil	0,2l	3,50 €	0,4l	5,90 €
365	Granatapfelnektar 25% Fruchtanteil	0,2l	3,50 €	0,4l	5,90 €
366	Ananas & Kokosnectar 18% Fruchtanteil	0,2l	3,50 €	0,4l	5,90 €

SCHORLEN

367	Apfelsaftschorle	0,4l	4,50 €
368	Orangensaftschorle	0,4l	4,50 €
369	Johannisbeernektschorle	0,4l	4,50 €
370	Rhabarbernektschorle mit frischer Minze	0,4l	4,50 €
371	Melonen Minze Schorle	0,4l	4,50 €

SAFTSCHORLEN AUS INDIEN

370	Mangonektarschorle	0,4l	4,90 €
371	Lycheenektarschorle	0,4l	4,90 €
373	Guavennectarschorle	0,4l	4,90 €
374	Maracujanektarschorle	0,4l	4,90 €
375	Kokos-Ananasnektschorle	0,4l	4,90 €

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stilem Wasser.

On your request we will be pleased to serve you all spritzers also with still water.



BIERE

401	Paulaner Münchner Hell ^a	0,5l	4,90 €
402	Paulaner Pils vom Fass ^a	0,3l	3,90 €
403	Paulaner Hefe -Weißbier ^a	0,5l	4,90 €
404	Paulaner Weißbier leicht, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
405	Paulaner Weißbier alkoholfrei, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
406	Paulaner Weißbier alkoholfrei, Lemon ^a	0,5l	4,90 €
407	Paulaner Münchener Dunkel ^a	0,5l	4,90 €
408	Paulaner Dunkel, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
409	Paulaner Hell Alkoholfrei, Flasche ^a	0,5l	4,90 €
410	Paulaner Radler ^a	0,5l	4,90 €
411	Paulaner Russ ^a	0,5l	4,90 €
412	Paulaner Cola-Weizen ^{a, 1, 2, 8}	0,5l	4,90 €
413	King Fisher, Flasche (aus Indien)	0,33l	3,90 €



TEE

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

Drinking tea is likely to become a ceremony. To select exquisite varieties of tea requires patience, care and expertise.

We have chosen a high-quality and interesting range of Indian as well as international brands of tea.

We would like to wish you a peaceful and relaxing tea-time in our restaurant.

431	Tasse Chai – Indischer Haustee ^g	3,90 €
	dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung	
432	Kännchen Chai – Indischer Haustee ^g	6,90 €
	dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung	
434	Kännchen Darjeeling Indien ^g	6,90 €
	seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität, ein etwas herber frisch blumiger Tee	
435	Kännchen Ceylon-Sri Lanka Tee ^g	6,90 €
	hocharomatischer zartherber und spritziger Tee, wächst in über 2000 Meter Höhe	
436	Kännchen Golden Nepal ^g	6,90 €
	hocharomatischer eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee	
437	Special Earl Grey ^g	6,90 €
	wertvolles Bergamotte-Aroma, kräftig intensiv	
438	Grüner Tee ^g	6,90 €
	Indischer Grüner Tee	
439	Fresh Minz Tee	6,90 €
	mit frischer Minze	
440	Fresh Ingwer Tee	6,90 €
	mit frischem Ingwer	

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker – we will serve our teas with rock candy



WARME GETRÄNKE

451	Espresso ²	3,20 €
452	Kaffee ²	4,90 €
453	Cappuccino ^{2g}	4,90 €
454	Milchkaffee ^{2g}	4,90 €
455	Latte Macchiato ^{2g}	4,90 €
456	Doppelter Espresso ²	4,20 €
457	Espresso Corretto – mit Grappa ²	5,90 €

INDISCHE UND INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

461	Old Honk Rum ^{42,8 %}	2 cl	5,90 €
462	Mangolikör, hausgemacht ¹	2 cl	3,20 €
463	Mangolikör, hausgemacht (zum Mitnehmen) ¹	1,0 l	25,90 €
464	Indischer Mangoschnaps ^{38 %}	2 cl	4,90 €
470	Jägermeister ^{32 %}	2 cl	4,90 €
471	Ramazzotti ^{30 %}	2 cl	4,90 €
472	Averna Amoro Siciliano ^{29 %}	2 cl	4,90 €
473	Fernet Branca ^{39 %}	2 cl	4,90 €
474	Wodka Moskovskaja ^{40 %}	2 cl	4,90 €
475	Jubiläums Aquavit ^{42 %}	2 cl	4,90 €
476	Morand Williamsbirne ^{43 %}	2 cl	5,90 €
477	Grappa Prime Uve ^{40 %}	2 cl	4,20 €
478	Remy Martin V.S.O.P. ^{40 %}	2 cl	5,90 €
479	Calvados ^{42 %}	2 cl	4,90 €



WEISSWEINE

			0,2l	0,75l
Chardonnay DOC De Gras	Chile Colchagua	7,90 €	28,90 €	
trocken, Duft nach frischen grünen Gräsern mit zitrischen Früchten, voller Duft von Apfel und Akazienblüten, aromatisch und einladend.				
Riesling QW Weingut Seibert	Deutschland Pfalz	7,90 €	24,90 €	
sehr charmante pfirsichfrische Nase mit Aprikose und einem Hauch von Honig + einer tollen Riesling Aromatik				
Lugana DOC Cantina Colli Vaibo – Pozzolengo	Italien Lombardei	8,90 €	29,90 €	
trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln				
Chenin Blanc Sula Vineyards	Indien	28,90 €		
Dieser herrliche Weißwein wird kalt vergoren und halbtrocken ausgebaut				
Weissburgunder QW Weingut Heitlinger	Deutschland Baden	28,50 €		
trocken, frische Noten von Apfel und Birne angenehm saftig und runde Eleganz				
Gavi di Gavi Weingut Beni di Batasiolo	Italien Piemont	36,50 €		
trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack mit feinem Bittermandel.				
Weinschorle weiß		0,2l 5,90 €	0,5l 12,90 €	

ROSEWEINE

			0,2l	0,75l
Rosé Venus QW Weingut Stadler, Falkenstein	Österreich Weinviertel	6,90 €		
trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finesse reiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein.				
Rosé Cuvée QW	Österreich Burgenland	29,90 €		
trocken, zartes, strahlendes Lachsrosa; Animierende fruchtintensive Nase, Walderdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Ribisel und Orangen. Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch mit viel reifer Frucht.				



ROTWEINE

			0,2l	0,75l
Merlot Mont Gras trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen.	Chile Central Valley	7,90 €	24,90 €	
Primitivo DOP "San Giorgio "Aulone" trocken, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren mit etwas Vanille	Italien Apulien	8,60 €	27,50 €	
Shiraz Sula Vineyards Reife Frucht mit pfeffrigen Noten. Dieser tiefviolette Wein mit Nuancen von Eiche hat eine großartige Balance und einen langen Abgang	Indien Nashik	8,90 €	29,90 €	
Shiraz De Bortoli trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer Heidelbeeren und Veilchen, vollmundig und weich	Australien New South Wales		29,90 €	
Cabernet Sauvignon VDP D'OC Dunkles Rubinrot, kraftvoller Duftstrauß von frischen, reifen, schwarzen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Im Geschmack vermittelt der erste Eindruck lebhafte Noten von Cassis, gefolgt von einer robusten Tanninstruktur.	Frankreich Languedoc		33,90 €	
Amarone DOCG Masi – Costasera im Bouquet üppig und intensiv, bringt er Fruchtkompott und insbesondere Kirschen und Pflaumen zum Ausdruck, begleitet von süßen Gewürzen und Eindrücken von gemahlenem Kaffee.	Italien Venetien		89,00 €	
Weinschorle rot		0,2l 5,90 €	0,5l 12,90 €	

SCHAUMWEINE

PROSECCO	Italien		
Prosecco		0,1l	3,90 €
Prosecco Soligo Spumante DOC "Col de Mez"		0,75l	27,90 €
CHAMPAGNER	Frankreich		
Moet et Chandon Brut		0,75l	85,00 €
Moet et Chandon Rose Brut		0,75l	95,00 €