



TAJ MAHAL

INDISCHE SPEZIALITÄTEN,

Inh. Sukhwinder Kaur

Tel. 06201 / 290 20 20

Obergasse 10 - 69488 Birkenau

Öffnungszeiten:

Montag - Dienstag, Donnerstag - Freitag

11:30 - 14:00, 17:00 - 22:00

Samstag

11:30 - 15:00, 17:00 - 22:00

Sonntag und Feiertage

11:30 - 22:00

Mittwoch Ruhetag

Vorspeisen

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 01 | Tomatensuppe (Vegan) Zubereitet nach einem speziellen Rezept, aus erlesenen Kräutern und eine Gewürzmischung | 3,90 |
| 02 | Hühnersuppe Zubereitet nach nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom | 3,90 |
| 03 | Dal Shorba (Vegan) Zubereitet wie in Kashmir mit roten Linsen, Kräutern und milden Gewürzen | 3,90 |
| 04 | Onion Bhaji (Vegan) Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig gewendet und frittiert | 4,50 |
| 05 | Papardamm (Vegan) Knusprige Linsenwaffeln | 2,90 |
| 06 | Samosa (Vegan) Gefüllte Teigtaschen mit einem Gemisch aus Gemüse, Kartoffeln und Gewürzen | 4,50 |
| 07 | Pakora (Vegan) verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig gewendet und frittiert | 4,50 |
| 08 | Chicken Pakora Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig gewendet und frittiert | 5,50 |
| 09 | Fish Pakora Pangasius in Kichererbsenteig gewendet und frittiert | 5,50 |
| 10 | Prawn Pakora Garnelen in Kichererbsenteig gewendet und frittiert | 9,90 |
| 11 | Paneer Pakora (Vegetarisch) Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig gewendet und frittiert | 5,90 |
| 12 | Tofu Pakora Tofu in Kichererbsenteig gewendet und frittiert | 5,90 |

Gemischter Teller (für 2 Pers.)

- | | | |
|----|----------------------------------|-------|
| 13 | Vegetarisch / Veganer Mix | 12,90 |
| 14 | Fleisch Mix | 13,90 |

Salate

	Nr.	Klein	Nr.	Groß
Bauern Salat Grüner Salat, Weichkäse, Paprika, Peperoni, Tomaten, Oliven ³ , Zwiebeln, Gurken und Mais	15	6,50	16	8,50
Thunfisch Salat Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni, Thunfisch, Oliven ³ und Zwiebeln	17	6,50	18	8,50
Gemischter Salat Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni und Oliven ³	21	5,50	22	7,50
Chicken-Salat Hähnchenfleisch, grüner Salat, Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni und Oliven ³	23	6,50	24	8,50
Grüner Salat	25	4,50	26	6,50
Gurkensalat	27	5,50	28	7,00
Grüner Salat mit Ananas	29	5,50	30	7,00
Tomatensalat mit Zwiebeln	31	5,50	32	7,00

Alle Salate mit Joghurtsoße oder Essig & Öl

Indische Salate

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 55 | Indischer Salat (vegetarisch)
Vers. Salatsorten mit Gurken, Tomaten und Kichererbsen in einem hausgem. Curry Dressing | 4,50 |
| 56 | Indischer Chicken Salat
Vers. Salatsorten mit Gurken, Tomaten und Kichererbsen und gebratenen Hähnchenbrustfilet - Streifen in einem hausgem. Curry Dressing | 8,50 |
| 57 | Indischer Paneer Salat (vegetarisch)
Vers. Salatsorten mit Gurken, Tomaten und Kichererbsen und hausgem. Käse und in einem hausgem. Curry Dressing | 6,90 |
| 58 | Indischer Tofu Salat (vegan)
Vers. Salatsorten mit Gurken, Tomaten und Kichererbsen und Tofu in in einem hausgem. Curry Dressing | 6,90 |

Raita (vegetarisch)

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 60 | Mix Raita
Erfrischender Joghurt mit Gurken, Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander und verschiedenen Gewürzen | 3,50 |
| 61 | Pudina Raita
Erfrischender Joghurt mit Kreuzkümmel, Koriander, verschiedenen Kräutern und Pfefferminz | 3,70 |
| 62 | Potato Raita
Erfrischender Joghurt mit verschiedenen Kräutern und Kartoffeln | 3,90 |
| 63 | Mango Raita
Erfrischender Joghurt mit verschiedenen Kräutern und Mango | 3,90 |

Roti

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 70 | Roti-Chapati i
Fladenbrot aus Vollkornmehl | 1,90 |
| 71 | Naan (a,b,c,d,e auch vegan)
Weißes Fladenbrot aus feinstem Mehl aus dem Lehmofen ^a | |
| | a. Butter ^{i,d} | 2,50 |
| | b. Dhania (Koriander) | 3,50 |
| | c. Lissan (Knoblauch) | 3,90 |
| | d. Green (Koriander & Erbsen) | 3,90 |
| | e. Culcha (Zwiebeln & Kräutern) | 4,50 |
| | f. Peshawai oder Paneer ^{i,d} | 4,50 |
| 72 | Missi Roti (Kichererbsenmehl) vegan | 3,50 |

Curry

Zubereitet mit Frischen Tomaten Knoblauch Zwiebel, Ingwer. Joghurt und einer aufeinander abgestimmten Gewürzmischung.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert
Alle vegetarischen Gerichte auf Wunsch auch vegan

75 Gemüse Curry vegetarisch	11,90
76 Paneer Curry vegetarisch ^d	12,90
77 Chickem Curry mit Hähnchenbrustfilet	12,90
78 Lamm Curry	15,90
79 Jhinga Curry ^c mit Garnelen	16,90
80 Fisch Curry ^b	13,50

Karahi

Eine Karahi ist eine Art dicker, kreisförmiger und tiefer Kochtopf, ähnlich wie ein Wok, der seinen Ursprung auf dem indischen Subkontinent hat. In einer Karahi werden in einer Ingwer-Knoblauch-Basis, unter Zugabe von Tomaten, Paprika Chilischoten und Zwiebeln, Fleisch oder Gemüsegerichte zubereitet.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert
Alle vegetarischen Gerichte auf Wunsch auch vegan

leicht scharf

85 Karahi Gemüse vegetarisch	11,90
86 Karahi Paneer vegetarisch ^d Hausgemachter Käse	12,90
a. Karahi Tofu vegan mit Kokosmilch	13,50
b. Karahi Soja vegan ^m mit Kokosmilch	13,50
87 Karahi Chicken	13,50
88 Karahi Lamm	15,90
89 Karahi Fisch ^b	13,50

Unsere Spezialitäten

Korina

Zubereitet mit Cashewnüssen, Knoblauch, Ingwer und Joghurt/Kokosmilch.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert
Alle vegetarischen Gerichte auf Wunsch auch vegan^{dk}

95	Gemüse Korma (vegetarisch)	11,90
96	Paneer Korma Hausgemachter Käse (vegetarisch)	13,90
97	Chicken Korma Hähnchenbrustfilet	12,90
98	Lamm Korma	15,90
99	Jhinga Korma ^c Garnelen	17,90
100	Fisch Korma ^b	13,90
101	Navraten Korma vegetarisch	14,90

Verschiedenes Gemüse und Paneer (hausgemachter Käse) gekocht in einer Sauce aus Cashew-Nüssen, Chillis, Ingwer und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen; und garniert mit Ananas & Granatapfel

Dhansak

Traditionell wird eine Mischung aus Cashewsauce und Gemüse verwendet, die auch mit einer Gewürzmischung namens Dhansak Masala gewürzt wird. Das Gericht wird normalerweise mit Ananas gekocht, was dem Gericht seinen süß-sauer Geschmack verleiht.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert
Alle vegetarischen Gerichte auf Wunsch auch vegan^k

105	Gemüse Dhansak (vegetarisch)	11,90
106	Paneer Dhansak ^d (vegetarisch)	13,90
107	Chicken Dhansak Hähnchenbrustfilet	11,90
108	Fisch Dhansak ^b	12,50

Chicken

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

110	Chicken Tikka Masala Zartes Hähnchenbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt und in Buttersoße gegart	14,50
111	Chicken Jalferezie (Scharf) Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika	12,50
112	Chicken Gemüse Mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoor gegrillt und mit frischen Okraschoten, grüner Paprika, Karotten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	12,50
113	Chicken Madras sehr scharf Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander und einer scharfen Gewürzmischung	13,50
114	Butter Chicken ^d Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hähnchenbrustfilet, serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Buttersauce	13,90
115	Chicken Mango ^d Hühnchen gebraten mit einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne	12,90

Bhuna

Bhuna ähnelt einem Karahi-Gericht darin, dass es auch in einer Pfanne gekocht wird. Eine Vielzahl von Gewürzen wird in einer Pfanne trocken geröstet und dann mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und paprika gebraten

116	Gemüse Bhuna (vegetarisch)	11,90
117	Paneer Bhuna (vegetarisch) ^d Hausgemachter Käse	12,90
118	Chicken Bhuna Mit Hähnchenbrustfilet	13,90
119	Lamm Bhuna	15,90
120	jhinga Bhuna ^c Garnelen	16,90
121	Fisch Bhuna ^b	13,90

Vindalho

Vindalho ist ein beliebtes, würziges indisches Gericht, das seinen Ursprung in Goa hat, die 450 Jahre lang die Hauptstadt der portugiesisch-indischen Kolonie war. Dieses Gericht wird durch Kochen mit Knoblauch, Kartoffeln, frischem Ingwer, scharfem Chili und anderen Gewürzen zubereitet

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert
Alle vegetarischen Gerichte auf Wunsch auch vegan

sehr scharf

122	Gemüse Vindalho (vegetarisch)	11,90
123	Paneer Vindalho (vegetarisch) ^d Hausgemachter Käse	12,90
124	Chicken Vindalho Mit Hähnchenbrustfilet	13,90
125	Lamm Vindalho	15,90
126	jhinga Vindalho ^c Garnelen	16,90
127	Fisch Vindalho ^b	13,90

Tandoori

Ein Tandoor ist ein spezieller, mit Holz(-Kohle) oder, bei modernen Typen, mit Gas geheizter Backofen, welcher ein Bestandteil der indischen Küche und der Küchen Mittelasiens ist. Der Tandoor dient zum Backen von Fladenbrotten wie Naan und Chapati, sowie zum Garen von Fleischgerichten. Typisch für diese Gerichte ist das Marinieren mit einer Mischung aus Joghurt und der Gewürzmischung Tanduri Masala, die dem Fleisch eine kräftige, orangerote Farbe verleiht.

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und Salat serviert

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 128 | Tandoori Chicken
Gegrillte Hühnerschenkel mariniert nach berühmtem nordindischen Rezept | 17,90 |
| 129 | Lamm Tikka
Lammfleischstückchen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und am Spieß im Tandoor gegrillt | 18,90 |
| 130 | Fisch Tikka^{d,b}
Pangasuisfilet-Stückchen mit feiner Gewürz- und Kräutermischung im Tandoor gegrillt | 15,90 |
| 131 | Jhinga Tandoori^{d,c}
Garnelen mit einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im Tandoor gegrillt | 21,90 |
| 132 | Paneer Tikka^d
Hausgemachter Käse, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt | 15,90 |
| 133 | Mix Fisch Tikka^{d,b,c}
Garnelen, Rotbarschfilet und Lachsfilet mit feiner Gewürzmischung mariniert und im Tandoor gegrillt | 22,90 |
| 134 | Tandoori Mix^{d,c}
Die feinsten Bissen aus unserem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchenbrustfilet, Lamm, Fisch und Garnelen mariniert und im Tandoor gegrillt | 22,90 |
| 135 | Lasan Mixed Tandoori Plate^{d,b}
Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Fisch nach 24-stündiger Marinade in Knoblauchjoghurt-Sauce im Tandoor gegrillt | 22,50 |

Taj Mahal's Spezial

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 136 | Lamm Madras sehr scharf
Lamm mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander und einer scharfen Gewürzmischung | 16,90 |
| 137 | Lamm Mango
Lamm gebraten mit einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne | 16,50 |

Palak Spezial

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 138 | Chicken Palak
Hausgemachter Käse, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt und in Buttersoße gegart | 13,90 |
| 139 | Lamm Palak
Lammfleisch mit Spinat, Sahne und Gewürzen gebraten | 15,90 |

Vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert
Alle vegetarischen Gerichte auf Wunsch auch vegetarisch

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 140 | Mattar Paneer^d
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten | 11,50 |
| 141 | Paneer Jolifrezie (Scharf)
Hausgemachter Käse mit Paprika Erbsen, und Ingwer in Masala-Currysoße pikant zubereitet | 11,90 |
| 142 | Alu Gobhi Masala
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | 10,90 |
| 143 | Alu Channa Masala
Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer pikanten Curry-Sauce gebraten | 10,90 |
| 144 | Alu Palak
Kartoffeln und frischer Blattspinat, mit Zwiebeln und Knoblauch | 10,90 |
| 145 | Dal Makhni oder Paneer Makhani^d
Linsen oder hausgemachter Käse in einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten | 11,50 |
| 146 | Tarka Dal^d
Linsen mit, in Butter gerösteten, Zwiebeln und Knoblauch | 10,90 |
| 147 | Palak Paneer^d
Hausgemachter Käse mit Spinat, Sahne und Gewürzen gebraten | 11,90 |
| 148 | Paneer Mango^d
Hausgemachter Käse mit Mango und Sähne | 12,90 |
| 149 | Paneer Tikka Masala^d
Hausgemachter Käse, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt und in Buttersoße gegart | 14,50 |

Kulinarische Reis-Spezialitäten

Eine der berühmtesten kulinarischen Reis-Spezialitäten ist der Biryani. Zubereitet wird er mit Basmati Reis, Mandeln, Rosinen, Cashew-Nüssen und Erbsen
Alle Gerichte werden mit Raita serviert

- | | | |
|-----|-------------------------------------|-------|
| 145 | Gemüse Biryani (vegetarisch) | 12,90 |
| 146 | Hähnchenbrustfilet Biryani | 13,90 |
| 147 | Lamm Biryani | 15,90 |
| 148 | Prawn Biryani^c | 16,90 |

Kids

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 150 | Chicken Nuggets/ Vegetarische Nuggets^{d,i}
a. Pommes
b. Kroketten
Capri-Sonne | 7,90 |
| 151 | Mini Schnitzel^{d,i}
a. Pommes
b. Kroketten
Capri-Sonne | 8,90 |

Dessert

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 260) Firni d,k
Milchreispudding mit Rosensirup, Mandeln, Pistazien und Rosinen | 3,50 |
| 261) Gajar ka Halwa k
Süßer Karottenmilch-Pudding mit Kardamom und Mandeln | 3,50 |
| 262) Gulab Jamun d k
Aus Trockenmilch zubereitete , hausgemachte Käsebällchen, welche frittiert, in Zuckersirup eigelegt und mit Rosensirup aromatisiert werden | 3,50 |
| 263) Halwa vegan
Kirschererbsenmehl mit Kokusmilch, Mandeln, Rosinen und Cashew zubereitet | 3,50 |
| 264) Indian Kulfi Ice Cream | 3,90 |
| 265) Gemischter Eisbecher
Verschiedene Eiscreme- und Fruchteis-Sorten ohne Sahne | 4,20 |
| 266) Eis & Heiß mit Himbeeren
Zart schmelzende Vanille-Eiscreme mit heißen, aromatischen Himbeeren | 4,50 |
| 267) Kindereis | 2,90 |