

Taj Mahal

Das Schönste Denkmal Der Liebe

Fünf Jahre lang wartete der Prinz, bis er seine große Liebe, das schöne Fraulein Arjumand, freien durfte. Als Kaiser erhob er sie zur Mumtaz Mahal zur „Auserwählten des Harems“, zur „Krone des Palastes“.

Sie starb, als ihr 14. Kind gebar. Die Liebe aber sollte ewig währen, und als ihr leuchtendes Zeichen ließ Kaiser Shah Jahan in der Stadt Agra das „Grabmal der Auserwählten“ errichten, das Taj Mahal.

Die Geschichte ist zur Legende geworden, und der Bau, als Weltwunder gepriesen, ein Wahrzeichen Indiens. Für kein Geld der Welt konnte man heute ein Taj Mahal bauen.

Die Anlage: Das Taj Mahal steht in einem rechteckigen Areal, das von einer hohen, roten Sandsteinmauer umgeben ist. Es mißt 567 Meter in Nord-Süd- und 305 Meter in Ost-West-Richtung.

Das Grabmal: Es steht in der Mitte eines 5,50 Meter hohen Unterbaus von 94,40 Meter im Quadrat, an dessen Ecken sich die vier 41,75 Meter hohen Minaretten erheben. Der quadratische Hauptbau mißt an jeder Seite 56,70 Meter. Das Gesims ist 32,92 Meter hoch und wird von vier kleinen und der großen Hauptkuppel überragt.

Die Hauptkuppel hat einen Durchmesser von 26 Meter und die Gesamthöhe ist 65 Meter, mit der Spitze 75 Meter.

Die Farbe: Der weiße, bläulich geäderte Marmor nimmt je nach Tageszeit und Wetter die unterschiedlichsten Tönungen an, zartgrün am frühen Morgen, unirdisch weiß im Mondschein.

Das Innere: Die Mittelhalle, achteckig, mit aus Marmor gemeißelten Gittern, die als Meisterstücke, indischen Handwerks gelten, wird von einer 24 Meter hohen Zwischenkuppel überwölbt.

Die Sarkophage sind Kenotaphe, d.h. Leersärge. Die Särge mit den sterblichen Überresten stehen in einer Krypta unter der Halle.

Die Bauzeit: Mumtaz Mahal starb im Juni 1631.

Um die Jahreswende: 1631/32 ließ Shah Jahan mit dem beginnen.

Die genauen Daten sind umstritten. Das Grabmal war bereits 1643 äußerlich fertiggestellt, die gesamte Anlage 1648, spätestens 1653.

Die Karte offeriert Speisen der traditionellen Indisch-Mogulai-Küche mit 36 Gewürzen. Jedes Gewürz hat eine medizinische Bedeutung
-Indische Heilkunde, Ayurveda.“



Reistafeln / Menüs

Set Dinner / Menus
ab zwei Personen - For Two or More Persons

1. Vegetarische Reistafel Punjabi Pro Person 22,90 €

Erfrischungsgetränk Lassi süß oder salzig /Papadam mit Mintsauce,
gemischte vegetarische Vorspeisen /Gemüsesuppe/
Krishna mix Sabzi, Daal Tarka Punjabi, Saag Paneer,
dazu: Raita, Nan, Basmatireis, Mixed Pickles und Chutney,
Nachtisch: Kheer (Milchreis)
Vegetarian Punjabi Banquet
with refreshing lassi drink (sweet or salty), Papadam with mint sauce/
vegetarian starters/ vegetable soup/ Krishna Sabzi, Daal Tarka Punjabi,
Saag Paneer, includes: Raita, Nan, Basmati rice, mixed pickles and Chutney,
dessert : Kheer (milkrice)

2. Moghul Reistafel mit Fleisch Pro Person 27,90 €

Apéritif: Sherry dry oder medium /Papadam mit Mintsauce,
King Kebab (Gemischte Vorspeise) /Mulligatawny Suppe/
Chicken Tikka Masala, Lamb Bhuana Masala, Ente Jalfraise
dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney
Nachtisch: Mangoscheiben mit Vanilleeis
Moghul banquet with meet :
Apéritif: Sherry (dry or medium) Papadam with mint sauce/ King kebab
(mixed starter/ Mulligatawny soup/ chicken Tikka Masala, lamb Bhuana Masala,
Duck Jalfraise, includes: Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney,
dessert: mango slices with vanilla ice-cream

3. Shah Jhahaan Reistafel mit Fisch Pro Person 31,90 €

Apéritif: Glas Sekt / Papadam mit Mintsauce / Fisch Pakora,
Vegetable Pakora, Tandoori Scampi /Tomatensuppe/
Scampi Makhni, Fisch Bhuana Masala, Ente Jalfraise
dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney
Nachtisch: Lychees mit Vanilleeis
Shah Jhahaan banquet with fish :
Apéritif: sparkling wine/ Papadam with mint sauce/ fish Pakora,
vegetable Pakora, Tandoori scampi/ tomato soup/ scampi Makhni, fish Bhuana Masala,
duck Jalfraise, includes Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney,
dessert: lychees with vanilla ice-cream

4. Taj Mahal Reistafel Royal Pro Person 43,90 €

Apéritif nach Wunsch, Papadam mit Mintsauce,
Vegetable Pakora, Chicken Tikka, Seekh Kebab, Fisch Pakora /
Sweet & Saur Soup/Taj Mahal mix Sabzi, Chicken Moghulai,
Lamb Taj Mahal curry, Scampi Makhni, Ente Jalfraise
dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney,
Nachtisch nach Wunsch
Lamb Taj Mahal curry banquet royal :
Apéritif of your choice/ Papadam with mint sauce/ vegetable Pakora,
chicken Tikka, Seekh Kebab, fish Pakora/ Sweet & Saur Soup / Taj Mahal Sabzi,
chicken Moghulai, Lamb Taj Mahal, Scampi Makhni, Duck Jalfraise
includes: Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney,
dessert of your choice



Warme Vorspeisen - Hot starters

6. **Samosa** 4,80 €
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse (2 Stück)
Indian pasties filled with spiced vegetables (2 pieces)
- Pakorras**
frittierte Köstlichkeiten aus Kichererbsenmehl-Panade - deep fried fritters
7. **Vegetable Pakora** 4,80 €
Verschiedenes Gemüse mit indischen Gewürzen
assorted vegetables
8. **Onion Bhaji** 4,80 €
Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer
balls of onions, peppers and fresh ginger together
9. **Paneer Pakora** 5,50 €
Hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen
home made Indian cheese with different kinds of spices
10. **Chicken Pakora** 5,80 €
Würzige Hähnchenfiletstreifen
spicy pieces of chicken
11. **Fisch Pakora** 6,20 €
Rotbarsch mariniert mit indischen Kräutern
the finest pieces of fish with Indian spices
12. **King Prawn Pakora** 7,90 €
Scampi mariniert in exotischen Gewürzen
king prawn marinated in exotic spices
13. **Mumtaj Mix Pakora** 6,99 €
vegetarischer Überraschungs-Vorspeiseteller mit versch. Kräutern
surprise vegetarian starters with different kinds of spices

Tandoori

aus dem Lehmofen - clay oven
Vorspeisen - Starters

16. **Chicken Tikka** 6,50 €
Hähnchenfiletstücke mit pikanter Joghurtsauce-Marinade
breast of chicken in a piquant yoghurt marinade
18. **Sheekh Kebab** 6,50 €
Hackröllchen aus Lammfleisch mit exotischen Gewürzen
minced lamb rolls with exotic spices
19. **Scampi Tikka** 9,50 €
Scampi mit gewürzter Knoblauch-Joghurt-Marinade mit indischen Kräutern
King prawn with garlic yoghurt marinade with Indian spices
20. **Taj-Mahal Kebab** 7,90 €
Überraschungs-Vorspeiseteller mit verschiedenen Gewürzen
Surprise starters with different kinds of spices
21. **Paneer-Tikka** 6,50 €
Hausgemachter indischer Käse mariniert in Safran-Joghurt-Sauce mit Paprika und Zwiebeln
Housemade Indian cheese in saffron yoghurt sauce with peppers and onions



Vorspeisenteller ab 2 Personen - Starters for two or more persons

- | | |
|---|-------------------|
| 26. Vegetarisch <i>vegetarian starter</i> | Pro Person 5,99 € |
| 27. Fleisch und Gemüse <i>meat and vegetables starter</i> | Pro Person 6,99 € |
| 28. Fisch, Scampi, Fleisch und Gemüse
<i>Fish, scampi, meat and vegetables starter</i> | Pro Person 9,50 € |

Salate - Salads

- | | |
|---|--------|
| 31. Gemischter Salat
<i>Mixed salad</i> | 4,50 € |
| 32. Indischer Salat
<i>Nach indischer Art Indian salad</i> | 4,50 € |
| 35. Taj-Mahal Salat
<i>Nach Art des Hauses salad: house made salad</i> | 5,90 € |

Suppen - Soups

- | | |
|--|--------|
|  42. Sweet & Saur Soup
<i>Feingeschnitten gemüse nach indische Art süss und sauer
House made Soup (Sweet & Saur)</i> | 3,90 € |
| 43. Mulligatawny Soup
<i>Pikante Currysuppe mit Reis und Huhn
curry soup with rice and chicken</i> | 3,90 € |
| 44. Daal Soup
<i>indische Linsencremesuppe mit Curry und exotischen Kräutern
Indian lentil cream curry soup with exotic spices</i> | 3,50 € |
| 45. Tomato Soup
<i>Tomatensuppe mit exotischen Gewürzen
tomato soup with exotic spices</i> | 3,90 € |



Hauptgerichte - Main dishes

Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittelscharf oder scharf bestellen

Tandoori

aus dem Lehmofen - clay oven

- 51. Murg Malai** 13,90 €
Hähnchenbruststücke mariniert in Knoblauch-Joghurt-Sauce und Salat
chicken breast fillet stripes marinated in garlic yoghurt sauce and salad
- 52. Tandoori Chicken** 10,90 €
Halbes Hähnchen mariniert in Tandoori-Sauce und Salat
chicken marinated in a yoghurt sauce and salad
- 53. Lamb Tikka Masala** 15,50 €
mariniertes Lammsfilet In roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)
marinated fillet of lamb in red curry sauce with tomatoes, onions, garlic and ginger (medium hot)
- 55. Chicken Tikka Masala** 13,90 €
marinierte Hähnchenbrust In roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)
marinated chicken breast in red curry sauce with tomatoes, onions, garlic and ginger (medium hot)
- 57. Tandoori Mixed** 20,90 €
verschiedene Fleischsorten gegrillt im Lehmofen Mit Scampis, Fisch und Salat in Joghurt-Marinade
marinated mixed meat grilled in Tandoor with scampi, fish and salad
- 58. Jhinga Tandoori** 22,90 €
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt, mit Salat und indischem Fladenbrot
junbo prawns marinated with yogurt and spices, grilled und served with salad and nan
- 59. Haryali Malai Kabab** Zartes mariniertes Hühnerfleisch 15,50 €
in spinat, Minze und koriandersauce mit exotischen gewuzen
tender marinated chicken in spinach mint and corinader sauce



Geflügel - Chicken

61. **Chicken Makhni** 13,50 €
 Häfnchenbrust aus dem Tandoori-Ofen in einer feinen Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)
breast of chicken from the Tandoori oven in a fine tomato yoghurt sauce (mild)
62. **Chicken Curry** 13,50 €
 Häfnchenbruststreifen mit exotischen Gewürzen nach Haus Art (Mittel scharf)
pieces of chicken in curry sauce with Indian spices (medium hot)
- Neu** 64. **Chicken Bhuna Masala** 13,50 €
 Geschmorte Häfnchenbruststreifen in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten, und Zwiebeln (mittelscharf)
pieces of chicken in a red curry sauce with fresh ginger, garlic, cumin, pepperoni, tomatoes and onions (medium hot)
65. **Chicken Mango** 13,90 €
 Häfnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sauce (süss-mild)
pieces of chicken in almond mango sauce (sweet-mild)
66. **Chicken Moghulai** Häfnchenbrust in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew Kernen (mild) 13,90 €
pieces of chicken in a mild curry sauce with home made Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)
67. **Chicken Palak** 13,50 €
 Häfnchenbrust mit frischem Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)
pieces of chicken with spinach, ginger, garlic, tomatoes and onions (medium hot)
68. **Chicken Madras or Vindaloo** 13,90 €
 Häfnchenbrust in Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)
pieces of chicken in a curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot)
69. **Chicken Jalfraise** 13,90 €
 Häfnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
pieces of chicken with fresh mushrooms, zucchini, peppers, onions, tomatoes in a yellow curry sauce with exotic spices (medium hot)
70. **Chilli Chicken** 14,50 €
 Häfnchen mit grünem Chili nach Art des Hauses (sehr scharf)
chicken with green chilli house style (very hot)



Lamm - Lamb

- 71. Lamb Moghulai** 14,90 €
 Lammfleischwürfel in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)
pieces of lamb in a mild curry sauce with home made Indian cheese, raisin and cashew nuts (mild)
- 72. Lamb Bhuna Masala** 14,90 €
 Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
pieces of lamb in a red curry coconut sauce with fresh ginger, cumin, garlic pepperoni, tomatoes and onions with exotic spices (medium hot)
- 73. Lamb Palak** 14,90 €
 Lammfleischwürfel mit frischem Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln (mittelscharf)
pieces of lamb with fresh spinach, tomatoes, ginger peppers, garlic, herbs and onions (medium hot)
- 74. Lamb Jalfraise** 14,90 €
 Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten Zwiebeln in gelber Currysauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
pieces of lamb with fresh mushrooms, zucchini, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices (mild)
- 76. Lamb Chop** 16,90 €
 gebratene Lammkoteletts in Kräutern mariniert mit frischem Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf)
fried lamb chops marinated herbs, with fresh garlic, ginger, onion and tomatoes (medium hot)
- 77. Lamb Madras or Vindaloo** 14,90 €
 Lammfleischwürfel in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)
pieces of lamb in a red curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot)
- 79. Rogen Joshi** 14,90 €
 zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern, in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch
tender lamb with coriander leaves, green chilli, mint, coconut milk in an oriental herb sauce





Entenbrust - Duck

- 81. Ente Saag** 14,90 €
Zartes entenfleisch mit, spinat, ingwer knoblauch tomaten and zwicbeln (mittelscharf)
pieces of duck with spinach, ginger, garlic, tomatoes and onions (medium hot)
- 83. Duck Masala** 14,90 €
Entenbrustwürfel in roter Curry-sauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln
mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
pieces of duck in a red curry sauce with peas, potatoes, ginger, garlic onion and tomatoes
with exotic spices (medium hot)
- 84. Duck Korma** 14,90 €
Filetstreifen in milder mandel-safran-Safine sauce (mild)
pieces of duck breast a mild almond saffron cream sauce
- 85. Duck Madras or Vindaloo** 14,90 €
Filetstreifen in roter Curry-Kokosnub-sauce madras (scharf)
oder Vindaloo (sehr scharf)
pieces of duck in a red curry coconut sauce madras (hot) or Vindaloo (Very hot)
- 86. Duck Jalraise** 14,90 €
Entenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, paprika
Zwiebeln, Tomaten in gelber Curry-Sacuce (mittelscharf)
duck breast with fresh mushrooms, zucchini, peppers, onions, tomatoes
in a yellow curry sauce with exotics pices (medium hot)

Fisch - Fish

- 94. Fish Bhuna Masala** 13,90 €
Rotbarschfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Knoblauch,
Ingwer, Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)
red perch in red curry sauce with fresh garlic, ginger, chillies and cumin,
onions, tomatoes with exotic spices (medium hot)
- 95. Fish and Prawn** 14,50 €
Rotbarschfilet mit Shrimps in Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)
fillet of red perch with prawns with finely chopped onions
in a tomato and yoghurt sauce (mild)
- 96. Scampi Bhuna Masala** 17,90 €
Scampi in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch,
Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)
king prawn in a red curry sauce with fresh ginger, garlic,
cumin, pepperoni, tomatoes, onions (medium hot)



97. Scampi Makhni

Scampis mariniert in feiner Tomaten-Joghurt-Sauce mit indischen Kräutern (mittelscharf)

king prawns marinated in a fine cream/tomato sauce with herbs (medium hot)

17,90 €

98. Scampi Jalfraise

Scampis mit frischen Champignons, Paprika, Zucchini, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten in gelber Currysauce (mittelscharf)

king prawns with fresh mushrooms, pepper, zucchini, ginger, onions, tomatoes in yellow curry sauce with exotic spices (medium hot)

17,90 €

Vegetarisch - Vegetarian

100. Paneer Tikka Masala

hausgemachte indische Käsewürfel, im Lehmofen gegrillt, mit exotischen Gewürzen in Tomaten-Sahne-Sauce (aus frisch geschnittenen Tomaten)

housemade Indian cheese, grilled in tandoor, with exotic spices tomato-cream-sauce (from fresh chopped tomatoes)

11,50 €

101. Taj Mahal Mixed Sabzi -Spezialität des Hauses-

mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

speciality of the house with fresh cauliflower, mushrooms, peas, potatoes, peppers, zucchini, tomatoes, onions with exotic spices (medium hot)

11,50 €

Neu

102. Daal Makhni

verschiedene indische Linsen mit sahnig feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten in Butter gebraten (mild)

assorted Indian lentils with cream finely chopped onions, ginger, garlic, tomatoes fried in butter (mild)

11,90 €

103. Yellow Daal Tarka Purjabi

Gelbe und rote indische Linsen mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter gebraten (mittelscharf)

yellow & red Indian lentils with finely chopped onions, ginger, garlic, tomatoes and pepperoni fried in butter (medium hot)

10,50 €

104. Saag Paneer

hausgemachte indische Käsewürfel, Spinat-Sahne mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

home made Indian cheese, cream spinach with exotic spices (medium hot)

11,50 €



- 106. Chana Masala** 11,50 €
 Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (mittelscharf)
chick peas with fresh tomatoes, onions, ginger, potatoes, pepperoni and exotic spices (medium hot)
- 107. Malai Kofta** 12,50 €
 Klößchen aus hausgemachtem indischen Käse und Kartoffeln mit Cashewkernen und Mandel-Sahne-Sauce
cheese and potato balls, served with cashew nuts and almond-cream-sauce
- 108. Aloo Bambay** 9,90 €
 Kartoffeln mit frischem Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in gelber Curry-Sauce (mittelscharf)
potatoes with fresh garlic, ginger, tomatoes and onions in yellow curry sauce (medium hot)
- 109. Aloo Gobfi** 10,50 €
 Blumenkohl und kartoffeln mit exotischen gewürzen. (Mittelscharf)
Cauliflower and Potatoes with exotic spices. (medium hot)
- 110. Mattar Paneer oder Sahi Paneer** 11,50 €
 hausgemachte indische Käsewürfel mit frischen Erbsen oder mit frischen geschnittenen Tomaten mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
home made Indian cheese with peas, or fresh chopped tomatoes with exotic spices (medium hot)

Neu

Thali Traditionelle Indische Mahlzeit

Die Traditionellste Indische Mahlzeit Mit Verschiedenen Spezialitäten

- 113. Taj Mahal Thali (Vegatarisch)** 14,90 €
 (Sabji, Dal/Saag, Raita, Salat, Mixed Pickle, Reis, Naan und Nachtisch)
- 114. Taj Mahal Thali (Hähnchen)** 15,90 €
 (Chüicken Curry, Dal/Saag, Raita, Salat, Mixed Pickle, Reis, Naan und Nachtisch)
- 115. Taj Mahal Thali (Lamm)** 17,90 €
 (Lamm Curry, Dal/Saag, Raita, Salat, Mixed Pickle, Reis, Naan und Nachtisch)



Karahi / Wok - Spezialitäten

Eine Spezialität aus dem Punjab. Mit verschiedenen Sorten Fleisch und Gemüse mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Wok zubereitet.

- 116. Murg Karahi** 14,50 €
 Hähnchenbruststreifen in verschiedenen Gewürzen mit Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten und Kräutern im Wok zubereitet
chicken breast fillet prepared in wok with different spices, garlic, ginger, pepper, tomatoes and green herbs
- 117. Lamb Karahi Goscht** 15,50 €
 Lammfleischwürfel in verschiedenen Gewürzen mit Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten und Kräutern im Wok zubereitet
lamb pieces cooked in Wok with different spices, garlic, ginger, pepper, tomatoes and green herbs
- 118. Ente Karahi** 14,90 €
 Entenbruststreifen in verschiedenen Gewürzen mit Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten und Kräutern im Wok zubereitet
pieces of duck breast prepared in wok with different spices, garlic, ginger, pepper, tomatoes and green herbs
- Neu** **119. Paneer Karahi** 12,50 €
 Hausgemachte indische Käsewürfel mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika
home made Indian cheese with fresh ginger, garlic, onions and pepper

Neu

Vegan / Organic Food

- 120. Mixed Veg Curry - Vegan** 12,50 €
 Karotte, grüne Bohnen, Kartoffeln, Blumenkohl und Erbsen in Tomaten und Zwiebelsoße.
Carrot, green beans, potatoes, cauliflower and peas in a tomato and Onion Sauce.
- 121. Soya Chilli (North Indian)** 12,50 €
 Soja-Stücke mit brauner Zwiebel, Tomaten und frischen Paprika gekocht.
Soya chunks cooked with brown onion, tomato and fresh peppers.
- 122. Palak Kofta** 12,90 €
 Patoto Bälle mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Curry Blätter, Senf Samen mit gewürztem Spinat aromatisiert.
Potato balls flavoured with ginger, garlic onions, curry leaves, mustard seed with spiced spinach.
- 123. Choley - Vegan** 11,90 €
 Kichererbsen mit Tomaten, grünen Chilischoten und exotischen Gewürzen.
Chickpeas cooked with tomatoes, green chillies and exotic spices.
- 124. Methi Gofhi** 11,90 €
 Blumenkohl Blüten und Farngrünblätter gewürzt mit Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, grüne Chilischoten und frische Tomaten.
Cauliflower florets and ferngreen leaves seasonal with ginger, garlic, cumin, green chillies and fresh tomatoes.



Kinderteller - Children Dishes

Fast alle Hauptgerichte außer Tandoori für Kinder bis 10 Jahre werden mit Kinder preis berechnet
All main dishes without Tandoori for children under 10 years will be charged less.

Birianis

Gebratener Basmatireis aus Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen (mittelscharf)
Fried Basmati rice from the Punjab region with raisins, nuts and exotic spices

- | | |
|---|---------|
| 125. Chicken Biriani mit Hähnchenfilet - <i>with chicken fillet</i> | 13,50 € |
| 126. Lamb Biriani mit Lammfleisch - <i>with lamb</i> | 13,90 € |
| 127. Scampi Biriani mit Scampi - <i>with king prawns</i> | 15,90 € |
| 128. Vegetable Biriani mit frischem Gemüse und indischem Käse
<i>with fresh vegetables and Indian cheeses</i> | 11,50 € |
| 130. Peshwari Biriani mit Rosinen, Mandeln und Cashewkernen
<i>with raisins, almonds and cashew nuts</i> | 10,50 € |

Reisbeilagen - Pulao Rice

Die ideale Ergänzung zu den Hauptgerichten :
Basmatireis aus Punjab
*The ideal accompaniment to
the main dishes: Basmati rice from the Punjab region*

- | | |
|--|--------|
| 131. Gebratener Basmatireis mit Gemüse Normale Portion | 4,90 € |
| <i>fried Basmati rice from the Punjab with vegetable (normal portion)</i> | |
| 132. Gebratener Basmatireis mit Gemüse Kleine Portion | 3,50 € |
| <i>fried Basmati rice from the Punjab with vegetable (small portion)</i> | |
| Jeera Pulao Rice Normale Portion | 3,50 € |
| <i>Gebratener Basmatireis mit Kumin</i> <i>fried basmati rice fried with cumin</i> | |



Beilagen - Accompaniments

133. **Papadam** 1,50 €
Chips aus Kichererbsenmehl frittiert
thin lentil flour wafers
134. **Tandoori Chapatti** 2,20 €
indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen
Indian disc of unleavened bread from the Tandoori oven
- Neu**
135. **Nan** 2,20 €
Spezialfladenbrot von Weizenmehl aus dem Lehmofen
special leavened bread baked in the Tandoori oven
136. **Cheese Nan or Vegetable Nan** 3,00 €
Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Käse oder frischem Gemüse und Gewürzen in Butter
tandoori baked bread filled with cheese or fresh vegetables, and spices in butter
137. **Onion Nan** 3,00 €
gefülltes Fladenbrot mit roten Zwiebeln und Gewürzen in Butter
tandoori baked bread filled with red onions and spices in butter
138. **Garlic Nan** 3,20 €
Fladenbrot mit frischem Knoblauch in Butter
tandoori baked bread with fresh garlic in butter
139. **Keema Nan** 3,90 €
gefülltes Fladenbrot mit Hackfleisch und exotischen Gewürzen in Butter
tandoori baked bread filled with minced meat and exotic spices in butter
140. **Butter Nan** 3,20 €
Spezialfladenbrot von Weizenmehl mit butter aus dem Lehmofen
special leavened bread butter baked in the tandoori oven

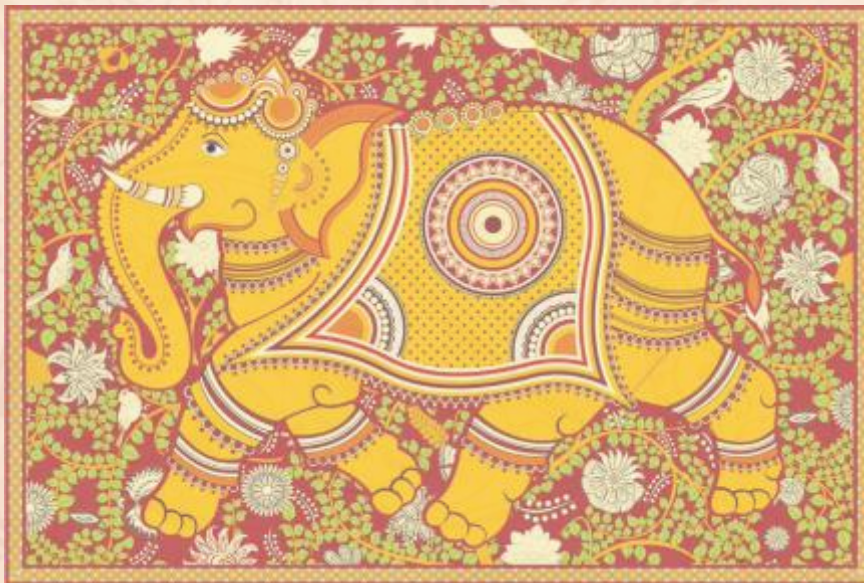


141. **Peshawari Nan** 3,20 €
 Fladenbrot mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen in Butter
tandoori baked bread with cashew nuts, almonds and raisins in butter
143. **Laccha Pratha or Bhatura** 2,90 €
 in Butter gebackenes oder frittiertes Fladenbrot
tandoori baked or fried bread
144. **Boondi Raita** 2,50 €
 linsengroße Teighällchen in frischem Joghurt und Kräutern
gram flour balls dipped in chilled whipped yoghurt with herbs
145. **Raita** 2,50 €
 gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen
chilled whipped yoghurt with chopped tomatoes, cucumber, onions and spices
146. **Mango Chutney (süß) (sweet)** 1,90 €
147. **Mixed Pickles** 1,90 €
 Eingelegte Mango und Gemüse (mittelscharf)
pickles mango and vegetables (medium hot)
148. **Chili Pickles (scharf) (hot)** 1,90 €
149. **Plain Rice - Einfacher Reis - normal rice** 2,50 €
150. **Pommes - French fries** 2,90 €
151. **Onion - Zwiebelsalat - onion salad** 1,90 €



Desserts

153. **Indische Mangoscheiben** 4,90 €
mit Vanilleeis und Sahne
Indian mango slices with vanilla ice cream and cream
155. **Gemischtes Eis** mit sahnre 4,50 €
mixed ice cream with cream
156. **Vanilleeis Mit Eier Likör** 4,90 €
mit Eierlikör und Sahne
Vanilla ice cream with egg liqueur and cream
157. **Kheer** 4,00 €
hausgemachter Milchreis mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen
home made milkrice with cashew nuts, almonds and raisins
158. **Gulab Jamun** 4,00 €
Bällchen aus gekochter Milch in Zuckersaft eingelegt
deep fried golden balls of milk-powder served in syrup
159. **Kulfi Mango** (indisches Eis) 4,30 €
hausgemachtes Eis mit Pistazien, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen
und Mangomark
*(indian ice cream) home made indian ice cream with pistachio nuts, almonds,
raisins and cashew nuts with cream*



Aperitifs

161. Kir Taj Mahal		0,1 l	6,50 €
162. Kir Mumtaj		0,1 l	5,50 €
163. Sekt (Piccolo)	12% vol	0,2 l	6,99 €
164. Champagner (Piccolo)	12% vol	0,2 l	13,99 €
165. Sherry Dry Sandemann	15% vol	5 cl	3,50 €
166. Sherry Medium Sandemann	15% vol	5 cl	3,50 €
168. Martini Bianco	15% vol	5 cl	3,50 €
170. Campari ¹	25% vol	4 cl	4,90 €
171. Pernod ¹	40% vol	4 cl	4,90 €
172. Portwein Sandeman	19% vol	5 cl	4,90 €

Long Drinks

Alle Long Drinks 4cl

173. Taj Mahal Special ¹		0,2 l	6,90 €
174. Gin Tonic ³		0,2 l	6,90 €
175. Wodka Lemon ³ (Smirnoff)		0,2 l	6,90 €
176. Bacardi Cola		0,2 l	6,90 €
177. Campari Soda/Orange ¹		0,2 l	6,90 €
178. Pernod Cola		0,2 l	6,90 €

1. mit Farbstoff 2. Koffeinhaltig 3. Chininhaltig 4. Phenylalaninquelle
5. Aroma 6. Antioxidationsmittel



Whisky 4 cl

179. Chivas Regal blended Scotch Whisky	40% vol	7,50 €
181. Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky	40% vol	7,50 €
182. Johnnie Walker Red Label blended Scotch Whisky	40% vol	6,50 €
184. Jack Daniels Bourbon	43% vol	6,90 €
185. Ballantine's	40% vol	6,50 €

Biere - Beer

186. Bier vom Faß (Draught Beer)	WARSTEINER		0,4 l	3,10€
187. Bier vom Faß (Draught Beer)			0,3 l	2,70 €
188. Alkoholfreies Bier (Alcohol free Beer)			Fl. 0,33 l	2,70 €
189. Alsterwasser (Shandy)			0,4 l	3,10 €
190. Alsterwasser (Shandy)			0,3 l	2,70 €
191. Frankenheim AM vom Faß (Dark old Beer)	4,8% vol		0,3 l	2,70 €
192. König Ludwig Hefeweißbier (Yeastbeer)	5,3% vol		0,5 l	3,40 €
König Ludwig Alkoholfrei (Yeastbeer alcohol free)			0,51	3,40 €
193. König Ludwig Kristallweißbier (Yeastcleabeer)	5,3% vol		0,5 l	3,40 €
194. Indisches Bier (Indian Lager Beer)	4,8% vol	Fl. 0,33 l		3,70 €



Warme Getränke

195. Kännchen indischer, schwarzer Tee	3,00 €
196. Kännchen Masala Tee nach indischer Art mit Spezial Teegewürzen, Milch und Zucker	3,70 €
197. Kännchen Grün, Kamille od. Pfefferminz Tee	3,00 €
198. Tasse Kaffee	2,20 €
199. Milchkaffee	2,70 €
200. Espresso	2,20 €
201. Cappuccino	2,70 €

Alkoholfreie Getränke

207. Gerolsteiner Mineralwasser		Fl. 0,25 l	2,20 €
208. Gerolsteiner Mineralwasser		0,75 l	5,90 €
209. Gerolsteiner Stilles Wasser		Fl. 0,25 l	2,20 €
210. Gerolsteiner Stilles Wasser		Fl. 0,75 l	5,90 €
211. <i>Coca-Cola</i> [®] koffeinhaltig ^{1,2,5}		0,2 l	2,20 €
212. <i>Coca-Cola light</i> [®] koffeinhaltig ^{1,2,4,5}		0,2 l	2,20 €
213. <i>Fanta</i> [®]		0,2 l	2,20 €
214. <i>Sprite</i>		0,2 l	2,20 €
215. Spezi ² (Cola & Fanta Mixed.)		0,2 l	2,20 €
216. Grosse Coca Cola / Light / Fanta / Sprite / Spezi ^{2,6} , gross		0,4 l	3,00 €
217. <i>Schweppes</i> Indian Tonic Water ^{3,1}		Fl. 0,2 l	2,30 €
Neu 218. <i>Schweppes</i> Bitter Lemon ³		Fl. 0,2 l	2,30 €
219. <i>Schweppes</i> Ginger Ale ¹		Fl. 0,2 l	2,30 €
Neu 220. Lemonade mit Minze		0,3 l	3,90 €
221. Granini Orangensaft		Fl. 0,2 l	2,30 €
222. Granini Apfelsaft		Fl. ,2 l	2,30 €
223. Fresh Lime Soda		0,3l	3,90€
224. Guavensaft, indisch		0,2 l	2,50 €
225. Mangosaft, indisch		0,2 l	2,50 €



Lassi/ Joghurtgetränke

231. Lassi, süß	0,33 l	2,90 €
232. Lassi, salzig	0,33 l	2,90 €
233. Lassi mit Mango	0,33 l	3,70 €
235. Lassi mit Minze (süß)	0,33 l	3,50 €
236. Lassi mit Minze (salzig)	0,33 l	3,70 €

Digestifs - Alle Digestifs 2CL

241. Old Monk - Indischer Rum	42.8% vol	3,00 €
242. Hennessy V. S.	40% vol	3,50 €
244. Remy Marin V.S.O.P.	40% vol	3,50 €
245. Osborne	36% vol	3,50 €
246. Gilbert Calvados	40% vol	3,50 €
247. Grappa	40% vol	3,50 €
250. Jubiläums Aquavit	42% vol	3,50 €
252. Fernet Branca ¹	42% vol	3,30 €
253. Averna	32% vol	3,30 €
254. Ramazzotti	30% vol	3,30 €
255. Sambuca	40% vol	3,30 €
256. Amaretto	28% vol	3,30 €
257. Baileys	17% vol	3,30 €
258. Ouzo	38% vol	3,30 €
259. Poire Williams	38% vol	3,30 €
260. Jägermeister	35% vol	3,30 €



Schoppenweine- Weißweine

261. Riesling trocken	11.5%vol	0,2 l	4,50 €	361	0,5 l	8,90 €
262. Pinot Grigio Halbtrocken	12%vol	0,2 l	4,50 €	362	0,5 l	8,90 €

Rotweine

266. Cotes du Rhone trocken	12.5%vol	0,2 l	4,50 €	366	0,5 l	8,90 €
267. Merlot halbtrocken	12%vol	0,2 l	4,50 €	367	0,5 l	8,90 €
268. Bordeaux trocken	12%vol	0,2 l	4,50 €	368	0,5 l	8,90 €

Roséweine

271. Weißherbst halbtrocken	10.5% vol	0,2 l	3,90 €	371	0,5 l	8,90 €
272. Weinschorle		0,2 l	3,90 €	372	0,5 l	8,50 €

Flaschenweine / Sekt 0,7l

275. indischer Wein rot oder weiß	22,90 €
276. Sekt Mumm	21,00 €
277. Sekt Henkell trocken oder Asti Cinzano	21,00 €
278. Champagner Moët & Chandon	75,00 €

1. mit Farbstoff 2. Koffeinhaltig 3.Chininhaltig 4. Phenylalaninquelle 5. Aroma 6. Antioxidationsmittel



Geniessen Sie bei uns die indische Küche
Und den guten Service in gemütlicher Atmosphäre
Wir legen grössten Wert auf Frische und Qualität.
Vergessen Sie die Hast des Alltags und lassen Sie sich verwöhnen.
Sollten kleine Wartezeiten entstehen, bitten wir um Ihr Verständnis,
Den alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit!

Ihr Taj Mahal Team

Für die Feier Ihrer Familie, Firma oder
Gesellschaft erhalten Sie von uns auf Wunsch
individuelle Menüvorschläge.
Desweiteren organisieren wir für Sie gerne
Geburtstag, Hochzeit und andere feierliche Anlässe
auch inklusive der Räumlichkeiten.
Nach Vereinbarung liefern wir zu Ihnen nach Hause,
Sowie an den von Ihnen gewünschten Ort.

Alle Preise sind Endpreise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Bitte zahlen Sie nur den auf der Rechnung stehenden Betrag.
Alle Gerichte können Sie auch auser Haus erhalten.
All dishes are available to take away.

Liebe Gäste,
Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihren Besuch.
Sollten Sie trotz unserer Bemühungen nicht zufrieden sein, wenden
Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere Geschäftsleitung.
Wir werden unser Bestes geben um Unstimmigkeiten zu beseitigen.
Wir würden uns freuen,
Sie wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Ihr Taj Mahal Team **TAJ MAHAL**

The Indian Tandoori-Restaurant
www.tajmahal.de

Für besondere Feierlichkeiten wird um telefonische Anmeldung gebeten.
Tischreservierung gebeten.

Unsere Partner :

