

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Gobi Pakora Blumenkohl | 3,00 € |
| 11 | Paneer Pakora ^G frischer hausgemachter Rahmkäse | 4,50 € |
| 12 | Bengan Pakora Auberginen | 3,00 € |
| 13 | Murgh Pakora Hühnerbrust mit verschiedenen Gewürzen | 4,50 € |
| 14 | Onion Bhaji ^{DA G} Zwiebelringe gebraten mit Gewürzen | 2,90 € |
| 15 | Kumbhi Pakora
Champignons mit verschiedenen Gewürzen | 3,00 € |
| 16 | Mixed Pakoras für 2 Personen
gemischter Vorspeisenteller ohne Fleisch | 7,00 € |
| 17 | Samosas ^{D H}
zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln | 4,90 € |



Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 19 | Knoblauchsuppe ^{G 14}
mit frischem Knoblauch nach indischer Art | 3,50 € |
| 20 | Subji Shorba ^{G 14} gemischte Gemüsesuppe | 3,00 € |
| 21 | Madras Shorba ^{G 14} rote Linsensuppe nach südindischer Art | 3,50 € |
| 22 | Tomaten Shorba ^{G 14} leckere Tomatensuppe aus frischen Tomaten | 3,00 € |
| 23 | Mulligatawney ^{G 14} fein gewürzte Hühnersuppe | 3,50 € |
| 25 | Sauer Scharf Suppe ^{G 14}
scharf indische Suppe mit verschiedenen Fleischsorten | 3,50 € |



Salat

Alle Salate werden mit hausgemachtem
Joghurt - Dressing auf Wunsch mit Olivenöl serviert

- | | | |
|----|---|--------|
| 26 | Murgh Salat
gemischter Salat mit Hähnchenbrust und verschiedenen Früchten | 6,50 € |
| 27 | Taj Mahal Salat ^{G 21 11 18}
gemischter Salat mit verschiedenen Früchten,
Rahmkäse, Tamarindensauce und Papadom
(knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl) | 5,50 € |
| 28 | Thunfisch Salat ^{C A}
gemischter Salat mit Thunfisch und Ei | 6,00 € |
| 29 | Gemischter Salat mit saisonalem Salat | 5,00 € |
| 30 | Schafskäse Salat ^G gemischter Salat mit Schafskäse | 6,00 € |



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Ghee (Butterschmalz) der ayurvedischen Küche zubereitet.

- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | Mattar Khumbi ^{G 14}
frische Champignons mit Erbsen und Käse in Curry Sahnesauce | 10,50 € |
| 32 | Dal Fried ¹⁴ Indische Linsen in würziger Sauce | 10,90 € |
| 33 | Paneer Jhalfrezi ^{G 14}
hausgemachter indischer Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit
Paprika, Zwiebeln und Champignons | 11,90 € |
| 34 | Shahi Bengan ^{G 21 H 14}
Aubergine gefüllt mit verschiedenen Gemüsesorten, Rosinen
und Mandeln in einer Tomaten Sahnesauce | 11,90 € |
| 35 | Subji Masala ¹⁴
verschiedenes Gemüse und Champignons in Sauce | 10,90 € |
| 36 | Saag Paneer ^{G 14}
Hausgemachter indischer Rahmkäse in Spinat mit
ausgesuchten Kräutern und Gewürzen | 11,90 € |
| 37 | Sabji Kimma ^{G 21 H 14}
verschiedene Gemüse, gehackt, mit Rahmkäse,
Mandeln, Nüssen und Rosinen in cremiger Sauce | 11,80 € |
| 38 | Shahi Paneer ^{G 21 H 14}
Indischer Rahmkäse in fein gewürzter Spezial
Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln & Nüssen | 11,90 € |
| 40 | Alu Saag ^{G 14}
Kartoffeln mit Blattspinat, frischem Ingwer
und Knoblauch in Gheesauce | 10,20 € |
| 41 | Malai Kofta ^{G 14}
Gemüsebällchen in cremiger Sauce nach Art des Hauses (saftig) | 10,50 € |
| 42 | Chilli Paneer ^{G 14}
Indischer Rahmkäse in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch & Chilli | 11,90 € |
| 43 | Paneer Masala ^{G H 14}
Indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Cashewnüssen,
frischem Ingwer & Knoblauch | 11,90 € |
| 44 | Mattar Paneer ^{G 14}
Indischer Rahmkäse in Koriandersauce mit Erbsen & Knoblauch | 11,50 € |



- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | Alu Gobi ^{G 14}
frischer Blumenkohl mit Kartoffeln in lecker-würziger Sauce | 10,50 € |
| 46 | Bangen Curry ^{G 14}
Auberginen mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Curry Sauce | 10,90 € |

Tofu Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 150 | Palak Tofu ^{G 14}
Spinat mit Tofu | 10,50 € |
| 151 | Tofu Curry ^{G 14}
Tofu mit Currysauce | 10,90 € |
| 152 | Tofu Mango ^{G 14 21}
Tofu in Mango-Sahnesauce | 11,90 € |
| 153 | Chili Tofu ^{G 14}
Tofu mit gebratenem grünen Paprika und Zwiebel | 11,90 € |
| 154 | Tofu Biryani ^{G 14 H 21}
Tofu mit Basmatireis mit Zwiebeln und feinen frischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln & verschiedenen Saucen | 12,50 € |
| 155 | Tofu Vindaloo ^{G 14 H}
Tofu mit Kartoffeln, frischem Knoblauch und kräftigen Gewürzen in Kokosnussauce | 11,90 € |
| 156 | Tofu Sabji ^{G 14}
Tofu mit frischem Gemüse in Currysauce | 11,50 € |



Reisspezialitäten

Alle Reisgerichte werden mit 3 verschiedenen Saucen serviert.

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Subji Biryani ^{G 14}
Basmatireis mit Zwiebeln und feinen Gewürzen angebraten im Gusseisentopf gedämpft mit verschiedenen Saucen | 10,50 € |
| 51 | Lamm Biryani ^{G 21 H 14}
zartes Lammfleisch gedünstet mit gebratenem Basmatireis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen | 12,50 € |
| 52 | Chicken Biryani ^{G 21 H 14}
zartes gedünstetes Hühnerfilet mit gebratenem Basmatireis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen | 12,50 € |
| 53 | Taj Mahal Biryani ^{G 14}
zartes Lammfleisch und Huhn, gedämpft mit verschiedenen Gewürzen, Gemüse und Saucen | 13,50 € |

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 601 | Roghan Josh ^{G 14}
Lammfleisch in würziger Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, grünem Paprika in einer Currysauce | 12,50 € |
| 602 | Lamm Curry ^{G 14}
zartes Lammfleisch in Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet | 11,90 € |
| 603 | Mutton Champignons ^{G 14}
zartes Lammfleisch mit frischen Champignons in cremiger Tomaten Sahnesauce | 11,90 € |
| 604 | Lamm Juckni ^{G H 14}
pikantes Lammfleisch in Safran Joghurt Sauce mit Mandeln | 12,50 € |
| 605 | Shahi Korma ^{G H 14}
saftiges pikantes Lammfleisch mit Käse und Mandeln in Sauce | 13,50 € |
| 606 | Mutton Saag ¹⁴
mariniertes Lammfleisch mit Blattspinat, frischem Ingwer und Knoblauch | 12,50 € |
| 607 | Mutton Subji ¹⁴
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Spezialsauce | 12,50 € |
| 608 | Mutton Vinadloo ¹⁴
pikantes Lammfleisch mit Kartoffeln, frischem Knoblauch und kräftigen Gewürzen, nach südindischer Art | 13,50 € |



- 609 **Lamm Goa** ^{21 14} 13,80 €
gebratenes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, Ananas und Paprika, serviert im traditionellen Gusseisentopf
- 610 **Mutton Madras** ^{GH 14} 12,50 €
pikantes Lammfleisch nach Madras Art mit geraspelter Kokosnuss, frischem Ingwer und Knoblauch in Gheesauce

Grill Spezialitäten

serviert auf einer traditionellen Gusseisenplatte

- 79 **Paneer Tikka** ^{G 14} 13,50 €
gegrillter hausgemachter indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer
- 80 **Chicken Tandoori** ^{G 14} 13,90 €
saftig gegillte Hähnchenkeulen 24std in Joghurt Safran Sauce mariniert, mit verschiedenen Gewürzen gegrillt
- 81 **Murgh Tikka** ^{G 14} 13,90 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika, Zwiebeln, Käse und Joghurtsauce
- 82 **Grill Platte** ¹⁴ 14,50 €
saftig gegrillte Hähnchenschenkel & Lammfleisch mit kräftigen Gewürzen
- 83 **Mutton Tikka** ^{G 14} 13,50 €
gegrilltes Lammfleisch, mit frischem Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Joghurtsauce
- 84 **Enten Tandoori** ^{G 21 14} 14,50 €
Entenbrustfilet 24 Stunden in Joghurt Safran Sauce mit verschiedenen Gewürzen und Honig gegrillt
- 85 **Fisch Tikka** ^{C 14} 14,00 €
gegrillte Rotbarschfilet mit frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und vielen verschiedenen Gewürzen
- 86 **Scampi Tikka** ¹⁴ 14,50 €
mit Scampi, Paprika & Zwiebel.
mit Reis und Saucen
- 87 **Reshmi Kabab** ^{GH 14} 13,00 €
zarte Hähnchenbrust in Joghurt, Mandeln mariniert gegrillt.
Serviert auf einer Gusseisenplatte mit Reis und Saucen

Hähnchenspezialitäten

- 54 **Chicken Curry** ^{G 14} 11,50 €
Hähnchenbrustfilet in Currysauce nach nordindischer Art
- 55 **Chicken Saag** ¹⁴ 12,20 €
Hähnchenbrustfilet in Spinat mit ausgesuchten Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt
- 56 **Chicken Champignons** ^{G 14} 11,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in pikanter Currysauce
- 57 **Chicken Korma** ^{G 21 H} 12,90 €
Hähnchenbrustfilet in Spezialsauce mit Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Kokosflocken
- 58 **Butter Chicken** ^G 12,90 €
Hähnchenbrustfilet kurz gegrillt und fertig gegart, mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce
- 59 **Chili Chicken** ¹⁴ 12,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit grünem Gemüse in Soja Chilli Sauce
- 60 **Chicken Spezial** ^{G 14} 11,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in pikanter Sahnensauce
- 61 **Kaschmiri Chicken** ^{G 21 H 14} 12,20 €
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Fruchtcocktail und Ananas in Curry Sahnensauce mit Mandeln & Rosinen
- 62 **Chicken Madras** ^{H 14} 11,90 €
zartes Hähnchenbrustfilet mit geraspelter Kokosnuss nach Madras Art
- 63 **Chicken Vindaloo** ¹⁴ 12,50 €
leckerer Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln frischem Knoblauch und kräftigen Gewürzen
- 64 **Chicken Jhalfrezi** ¹⁴ 11,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Zwiebeln, grünem Paprika und Tomaten mit Ingwer & Knoblauch



65	Chicken Broccoli ^{G 14} Hähnchenbrustfilet mit saftigem Broccoli in Tomaten Sahnesauce	10,90 €
66	Chicken Mango ^{21 14} zartes Hähnchenbrustfilet in Mangosauce	12,50 €
67	Chicken Dahiwala ^{G H 14} pikantes Hähnchenbrustfilet in Safran Joghurt Sauce mit Mandeln	11,90 €
68	Chicken Methi ^{G 14} Hähnchenbrustfilet in Kräuter Currysauce	11,90 €
69	Chicken Masala ^{G 14} Hähnchenbrustfilet in Tomaten Joghurt Sauce mit Paprika, Ingwer und Knoblauch	11,90 €
70	Chicken Ananas ^{G 14 H 21 11 18} Hähnchenbrustfilet in Sahne Curry Sauce mit Ananas & Mandeln	11,90 €



Fischspezialitäten

90	Fisch Curry ^{C G 14} Rotbarschfilet in Gewürzen und Öl eingelegt, gebraten mit pikanter Knoblauchsauce	12,90 €
91	Fisch Champignon ^{C G 14} Gebratenes Rotbarschfilet mit frischen Champignons in cremiger Tomaten Ingwersauce	12,50 €
92	Fisch Madras ^{C G 14} Gebratenes Rotbarschfilet mit geraspelter Kokosnuß nach Madras Art	13,20 €
93	Chili Fisch ^{C G 14} Gebratenes Rotbarschfilet mit pikantem grünem Paprika und Zwiebeln in Soja Chilli Sauce	13,90 €
94	Garlic Scampi ^{E G 14} Großgarnelen gebraten, mit Knoblauch-Zwiebel-Sauce nach Art des Hauses	14,00 €
95	Scampi Juckhni ^{E G 14} pikante Großgarnelen in Safran-Joghurt-Sauce mit Mandeln und Rosinen (cremig)	15,00 €
96	Scampi Chilli ^{E G 14} pikante Großgarnelen in Chilli-Koriander-Sauce	14,50 €



Entenspezialitäten

97	Ente Curry ^{G 14} Entenbrustfilet in Curry Sauce mit frischen Tomaten nach nordindischer Art (Auf Wunsch auch pikant.)	14,00 €
98	Ente Nawabi ^{G 14 21 H} gegrilltes Entenbrustfilet, mariniert in einer milden Sauce mit Mandelön, Rosinen und verschiedenen Früchten	14,00 €
99	Ente Vindaloo ^{G 14 H} Entenbrustfilet mit Kokosnuß - sehr scharf nach südindischer Art mit Kartoffeln zubereitet	13,50 €
100	Enten Chili ^{G 14} Entenbrustfilet gebraten mit pikantem grünem Paprika und Zwiebel in Soja Chili Sauce	13,50 €

Kindengerichte

101	Chicken Curry ^{G 14} Hähnchenbrustfilet in Currysauce	6,50 €
102	Lamm Curry ^{G 14} Lammfleisch in typisch indischer Currysauce	6,50 €
103	Chicken Nuggets ^{GA 11 18 14 21 7} Hähnchenbrustfilet, panier mit Pommes Frites und Ketchup & Mayonnaise	6,00 €
104	Chicken Wings ^{14 D 7} cross gebrillte Hähnchenflügel mit Pommes Frites	6,00 €

Allergene: A: enthält Ei/-Erzeugnisse B: enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse C: enthält Fisch/-Erzeugnisse D: enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse E: enthält Krebstiere/-Erzeugnisse F: enthält Lupine/-erzeugnisse G: enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) H: enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse I: enthält Schwefeloxid/Sulfite J: enthält Sellerie/-Erzeugnisse K: enthält Senf/-Erzeugnisse L: enthält Sesam samen/-Erzeugnisse M: enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse N: enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Spezielteller mit Basmatireis & Salat

- 400 Vegetarisches Thali** ^{GH 14} **35,90 €**
Shahi Paneer
hausgemachter indischer Rahmkäse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne mit Mandeln und Cashewnüssen Taja Subji
frisches Gemüse mit frischen Champignons in kräftiger Sauce
Linsen Indische Linsen in Spezialsauce
- 402 Taj Mahal Thali** **40,90 €**
Mutton Juckhni pikantes Lammfleisch in Safran Joghurt Sauce mit Mandeln & Rosinen
Taja Subji, frisches Gemüse mit frischen Champignons in kräftiger Sauce
Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in Currysauce
- 401 Punjabi Thali** ^{GH 14 21} **35,90 €**
Lammcurry zartes Lammfleisch in Currysauce
Chicken Korma Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne mit Mandeln und Rosinen
Saag Paneer hausgemachter Rahmkäse in Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten

Chicken Karahi

^{D G 14}



- Mangosekt
Papadams knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl
Linsensuppe
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika gegrillt, mit Ingwer, Kardamom und Nelken abgeschmeckt
Basmatireis, frittiertes Fladenbrot, scharf eingelegte Früchte, Tamarindenfruchtsauce und gewürzte Joghurtsauce
Angerichtet und serviert wird diese herzhafteste Köstlichkeit im traditionellen Gußeisentopf für 2 Personen **39,90 €**

Lamm Karahi

^{D G 14 1 21}

- Mangosekt
Papadams
knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl
Indische Linsensuppe
Gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln fein abgeschmeckt und mit Ingwer, Kardamom und Nelken Basmatireis, frittiertes Fladenbrot, scharf eingelegte Früchte, Tamarindenfruchtsauce und gewürzte Joghurtsauce
Dieses Gericht wird im traditionellen Gußeisentopf angerichtet und serviert für 2 Personen **42,90 €**

Brote & Beilagen

- 620 Nan** ^D gebackenes Fladenbrot **2,50 €**
- 105 Garlic Nan** ^D gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch **3,00 €**
- 106 Chapati** Vollkornfladenbrot **2,00 €**
- 107 Bhatara** ^{D 21} frittiertes Fladenbrot **2,00 €**
- 108 Chutney** ²¹ Tamarindenfruchtsauce **2,00 €**
- 109 Pickels** ^{21 11 18} eingelegte scharfe Früchte **2,00 €**
- 110 Papadam** ^D knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl (2Stück) **2,00 €**
- 111 Basmatireis** **3,50 €**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Zutaten: 1: alkoholhaltig 2: chininhaltig 3: enthält Aspartam 4: enthält eine Phenylalaninquelle 5: enthält Süßholz 6: geschwärzt 7: geschwefelt 8: gewachst 9: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 10: koffeinhaltig 11: mit Antioxidationsmittel 12: mit Azofarbstoffen 13: mit Farbstoff 14: mit Geschmacksverstärker 15: mit Konservierungsstoff 16: mit Nitrat 17: mit Nitritpökelsalz 18: mit Säuerungsmittel 19: mit Phosphat 20: mit Süßungsmittel(n) 21: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) 22: Sulfite 23: mit Milcheiweiß 24: mit Stabilisatoren 25: mit Taurin 26: mit erhöhtem Koffeingehalt 40: Vorderchinken 41: Formfleisch - Schinken 42: Formfleisch - Vorderchinken 43: Putenschinken 44: Rinderschinken 45: Truthahnschinken 46: Formfleisch - Truthahnschinken 47: Formfleisch - Putenschinken 50: Surimi-Krebstfleischimitat 51: Chinin-Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die visuelle Gestaltung unterliegt dem Urheberrecht der noumedia.de