

Frittierte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 1. | Samosa Vegetarisch (*a)
<i>2 gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Rosinen</i> | 6,50 |
| 2. | Pakora Vegetarisch
<i>Gemüsemix in Kichererbsenmehl</i> | 6,50 |
| 3. | Onion Bhaji
<i>Bällchen aus Zwiebelringen mit Chilli und Ingwer in Kichererbsenmehl</i> | 6,50 |
| 4. | Chicken Pakora
<i>Hähnchenfiletstreifen in Kichererbsenmehl</i> | 6,50 |
| 5. | Paneer Pakora
<i>Indischer Käse in Kichererbsenmehl</i> | 6,50 |

Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 6. | Daal Soup Lucknow
<i>Indische Linsensuppe</i> | 4,90 |
| 7. | Chicken Soup
<i>Pikante Currysuppe mit Reis und Huhn</i> | 6,00 |
| 8. | Vegetable Soup
<i>Pikante Gemüsesuppe</i> | 4,90 |

Salate

- | | | |
|-----|--|-------|
| 9. | Gemischter Salat mit Dressing | 7,50 |
| 10. | Salat Taj Mahal (*g)
<i>Gemischter Salat mit Tandoori-Hähnchenbrustfiletstreifen, indischen Käse und Dressing</i> | 10,00 |

Tandoori – Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 11. | Chicken Tikka Kebab (*g)
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert im milden Joghurt und indischen Gewürzen</i> | 18,00 |
| 14. | Scampi Tandoori (*b)
<i>Scampi mit exotischen Gewürzen mariniert</i> | 28,00 |

*Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert

Hähnchen Hauptgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 22. | Chicken Bhuna | 15,50 |
| | <i>Hähnchenbrustfiletstücke mit fein gehackten Zwiebeln, frischem Koriander, Ingwer, Pepperoni in Tomaten-Curry-Sauce</i> | |
| 23. | Chicken Kashmiri (*g,*h) | 15,90 |
| | <i>Hähnchenbrustfiletstücke mit Gemüse, Obst, indischen Käse in milder Curry-Sauce mit Rosinen und Mandeln</i> | |
| 24. | Chicken Makhani (*g) | 15,90 |
| | <i>Tandoori Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Tomaten-Sahne-Sauce geschmort</i> | |
| 25. | Chicken Jalfrezi (*g) | 15,50 |
| | <i>Tandoori Hähnchenbrustfiletstücke mit gebratenen Zwiebeln, frischen Gemüse in pikanter Rahm-Sauce</i> | |
| 26. | Chicken Madras | 15,50 |
| | <i>Typisch südindische Hähnchenbrustfiletstücke in Curry-Kokos-Sauce</i> | |
| 27. | Chicken Taj Mahal | 15,50 |
| | <i>Hähnchenbrustfilet zubereitet auf original indische Art mit Kartoffeln, frischen Ingwer, Zwiebeln, Okra, Pepperoni, Knoblauch, frischem Koriander in Tomaten-Curry-Sauce</i> | |
| 28. | Chicken Saag | 15,50 |
| | <i>Hähnchenbrustfiletstücke mit Spinat, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch In Curry Sauce</i> | |
| 29. | Chicken Tikka Masala | 15,90 |
| | <i>Tandoori Hähnchenbrustfiletstücke, Tomaten, Chilli, Ingwer, Kümmel in Roter Curry Sauce</i> | |
| 30. | Chicken Korma (*g,*h) | 15,90 |
| | <i>Zartes Hähnchenbrustfilet in verfeinerter Joghurt-Kokos-Creme mit Rosinen Und Kaschewkernen</i> | |

Lamm Hauptgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 31. | Lamm Masala (*h)
<i>Lammfleischstücke in Curry-Sauce mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und Mandeln</i> | 19,50 |
| 32. | Lamm Bhuna
<i>Lammfleischstücke mit fein gehackten Zwiebeln, frischen Koriander, Ingwer, Pepperoni in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 19,50 |
| 33. | Lamm Madras
<i>Lammfleischstücke in Kokos-Curry-Sauce</i> | 19,50 |
| 34. | Lamm Kashmiri (*g,*h)
<i>Lammfleischstücke mit Gemüse, Obst, indischen Käse in milder Curry-Sauce mit Rosinen und Mandeln</i> | 19,50 |
| 35. | Lamm Saag
<i>Lammfleischstücke mit Spinat, Zwiebeln, frischen Ingwer, Knoblauch in Curry-Sauce</i> | 19,50 |
| 36. | Lamm Jalfrezi (*g)
<i>Lammfleischstücke mit Zwiebeln, frischen Gemüse in pikanter Rahm-Sauce</i> | 19,50 |
| 37. | Lamm Vindaloo
<i>Lammfleischstücke mit Kartoffeln in süßsauerer Kokos-Curry-Sauce</i> | 19,50 |

Vegetarische Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 38. | Navratan Curry (*g,*h)
<i>Verschiedenes Gemüse mit Obst, indischer Käse, Rosinen, Mandeln in milder Kokos-Curry-Sauce</i> | 15,50 |
| 39. | Daal Makhani (*g)
<i>Verschiedene Linsen mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und Pepperoni in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 14,80 |
| 40. | Mix Vegetable Curry
<i>Verschiedenes Gemüse der Saison in Curry-Sauce mit frischem Koriander</i> | 14,80 |
| 41. | Bhindi Bhaji
<i>Okra, gebratene Zwiebelstreifen mit frischem Pepperoni, Koriander in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 15,50 |
| 42. | Palak Paneer (*g)
<i>Spinat mit Zwiebeln, indischem Käse, frischem Koriander in Curry-Sauce</i> | 15,50 |
| 43. | Chana Curry
<i>Kichererbsen mit Kartoffeln, frischem Koriander in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 14,80 |
| 44. | Vegetarische Korma (*h)
<i>Verschiedenes Gemüse in verfeinerter Joghurt Kokos-Creme-Sauce mit Rosinen und Kashewkernen</i> | 15,50 |
| 45. | Alu Gobi Matar Paneer (*g)
<i>Blumenkohl, indischer Käse, Kartoffeln, Erbsen, frischem Koriander in Curry-Sauce</i> | 15,50 |
| 46. | Vegetable Madras
<i>Verschiedenes Gemüse in Kokos-Curry-Sauce</i> | 14,80 |
| 47. | Vegetable Makhani
<i>Verschiedenes Gemüse in feiner Sauce geschmort</i> | 14,80 |

Fisch Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 48. | Scampi Taj Mahal (*b)
<i>Zubereitet auf original indische Art mit Kartoffeln, frischem Koriander, Okra, Ingwer, Zwiebeln, Pepperoni in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 21,50 |
| 49. | Fisch Curry Taj Mahal (*d)
<i>Fischfilet zubereitet auf original indische Art mit Kartoffeln, frischem Koriander, Okra, Ingwer, Zwiebeln, Pepperoni in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 18,80 |
| 50. | Fisch Bhuna (*d)
<i>Fischfilet mit fein gehachten Zwiebeln, frischem Koriander, Ingwer, Pepperoni in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 18,70 |
| 51. | Fisch Kashmiri (*d,*h)
<i>Fischfilet mit Gemüse, Obst, indischem Käse in milder Curry Sauce mit Rosinen und Mandeln</i> | 18,80 |
| 52. | Fisch Korma (*d,*h)
<i>Fischfilet in verfeinerter Joghurt-Kokos-Creme mit Rosinen und Kaschewkernen</i> | 18,90 |
| 53. | Scampi Saag (*b)
<i>Scampi mit Spinat, frischen Ingwer, Knoblauch in Curry-Sauce</i> | 21,00 |
| 54. | Scampi Bhuna (*b)
<i>Scampi mit fein gehachten Zwiebeln, frischem Koriander, Ingwer, Pepperoni in Tomaten-Curry-Sauce</i> | 21,50 |

Biryani (Reispfanne)

*Biryani ist ein Buttergebratenes Reisgericht mit gebratetem Gemüse,
Nüssen, Mandeln, Rosinen und Obst.
Dazu servieren wir eine milde oder scharfe Sauce.*

55.	Vegetarische Biryani (*h,*g)	17,50
56.	Chicken Biryani (*h,*g)	17,50
57.	Lamm Biryani (*h,*g)	20,50
58.	Scampi Biryani (*h,*b,*g)	21,90
59.	Normale Portion Reis (Basmati)	3,00

Biryani (Reisbeilagen)

Buttergebratene Basmati Reis mit Gemüse, Nüssen, Obst und Rosinen

61.	Große Portion (*h,*g)	10,00
-----	-----------------------	-------

**Biryani Reisbeilagen werden nur in Kombination mit einem Hauptgericht serviert.*

Beilagen

62.	Naan (*a) <i>Gewürztes Fladenbrot</i>	4,00
63.	Papadam <i>Indische Chips</i>	1,50
65.	Pratha (*a,*g) <i>Buttergebratenes Fladenbrot</i>	5,00
66.	Garlic Nann (*a) <i>Gewürztes Fladenbrot mit Knoblauch</i>	4,50
67.	Raita (*g) <i>Joghurt mit Gurken, Tomaten und indischen Gewürzen</i>	4,00
68.	Mango Chutney / Mango Pickle / Mint Sauce	1,50

Dessert

69.	Kulfi Eis mit Mango und Sahne (*g) <i>Indisches Dessert</i>	6,50
70.	Vanille Eis mit Mango (*g)	5,50
71.	Vanille Eis mit Mango und Sahne (*g)	6,00

Zusatzstoffe

- 1* Geschmacksverstärker
- 2* Antioxidationsmittel
- 3* Nitritpökelsalz
- 4* Süßungsmittel
- 5* Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 6* Phosphat
- 7* Farbstoff
- 8* geschwefelt
- 9* geschwärzt
- 10* konzerviert
- 11* gewachst
- 12* Coffein
- 13* Chinin
- 14* Taurin

Allergene

- a* glutenhaltiges Getreide
- b* Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- c* Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- d* Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- e* Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- f* Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- g* Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- h* Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- i* Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- k* Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- l* Sesamsamen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- m* Schwefeldioxid oder Sulfite
- n* Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- p* Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse