



## Mittagstisch

*serviert mit Basmatireis, Naanbrot und Beilage Salat*

*Dienstag bis Samstag 11.30 Uhr – 14.00 Uhr (außer Feiertags)*

1. **Chicken Sabzi**  
*Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in leichter Tomaten- Sahne-Sauce* 8,50 €
  
2. **Lamm Vindalo**  
*Lammfleisch mit Kartoffeln nach scharfen westindischem Rezept* 8,50 €
  
3. **Beef Curry**  
*Zartes Rindfleisch in Curry* 8,50 €
  
4. **Fisch Karahi**  
*Seelachsfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten in deftiger Sauce* 8,50 €
  
5. **Aloo Ghobi & Erbsen**  
*Kartoffeln, Blumenkohl und Erbsen nach indischer Art* 8,50 €
  
6. **Thali**  
*Chicken Sabzi und Aloo Ghobi mit Erbsen inkl. Dessert* 9,90 €



Nord-Indisches Restaurant

## Vorspeisen

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 1   | <b>Papadum</b><br><i>Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl mit dreierlei Chutneys</i>  | <b>2,50 €</b>  |
| 2   | <b>Jhinga Takka Tak</b><br><i>Garnelen in Joghurt und Sesam mariniert und gebacken, dazu Chutneys</i>  | <b>11,90€</b>  |
| 3   | <b>Dal Soup</b><br><i>Linsensuppe mit frischem Koriander, Knoblauch, Kokosmilch und leichter Sahne</i>   | <b>3,90 €</b>  |
| 4   | <b>Indian Curry Soup</b><br><i>Tomaten, Mango, Tamarinde, Kokos Milch und Sahne</i>  | <b>3,90 €</b>  |
| 5   | <b>Chicken Soup</b><br><i>Hähnchen, Ingwer, Knoblauch, nach indischer Art</i>  | <b>4,90 €</b>  |
| 6   | <b>Samosa Teller</b><br><i>Dreieckige Mürbeteigpastete mit Gemüsefüllung, dazu Kichererbsen in Soße</i>  | <b>5,90 €</b>  |
| 7   | <b>Vegetable Pakora</b><br><i>In Kichererbsenteig gebackenes Gemüse, dazu Chutneys</i>   | <b>5,50 €</b>  |
| 8   | <b>Chicken Pakora</b><br><i>In Kichererbsenteig gebackene Hähnchenstücke, dazu Chutneys</i>  | <b>5,50 €</b>  |
| 9   | <b>Garnelen Pakora</b><br><i>In Kichererbsenteig gebackene Garnelen, dazu Chutneys</i>   | <b>9,50 €</b>  |
| 10  | <b>Paneer Pakora</b><br><i>Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken, dazu Chutneys</i>  | <b>5,50 €</b>  |
| 11. | <b>TajMahal – Teller (für zwei Personen)</b><br><i>Gemischte Pakoras und Samosa, Kichererbsen, verschiedene Chutneys und Raita dazu Naanbrot</i> | <b>18,50 €</b> |



## Salate

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 15. | <b>Kachumber</b><br><i>Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Gurken in Limetten-Öl Dressing</i> | <b>3,90 €</b>  |
| 16. | <b>Paneer Salat</b><br><i>Gemischter Salat mit frittiertem hausgemachten Frischkäse</i>         | <b>7,90 €</b>  |
| 17. | <b>Tandoori Salad</b><br><i>Salat mit Tandoori-Hähnchenstreifen</i>                             | <b>9,90 €</b>  |
| 18. | <b>Jhinga Salat</b><br><i>Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen</i>                          | <b>12,50 €</b> |

## Menü für Zwei

- |     |                           |                |
|-----|---------------------------|----------------|
| 80. | <b>Vegetarisches Menü</b> | <b>45,90 €</b> |
| 81. | <b>Mit Fleisch</b>        | <b>48,90 €</b> |

Das Menü beinhaltet:

- **2x Glas Sekt**
- **2x Suppe**
- **2x Zwischengang**
- **2x Hauptgericht**
- **2x Desserts nach Wahl**



## Vegetarische Gerichte

serviert mit Basmatireis, auf Wunsch auch **vegan** zubereitet

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 20. | <b>Dal Palak</b><br><i>Linsen mit Spinat nach indischer Art</i>   | <b>10.90 €</b> |
| 21. | <b>Dal Makhani</b><br><i>Drei verschiedene Linsenarten mit Gewürzen, 24 Stunden lang geköchelt</i>                    | <b>11.50 €</b> |
| 22. | <b>Hari Gobi aur Cashew (mild-süß)</b><br><i>Brokkoli, Bananen, Cashew in Kokos-Curry-Sahnesoße</i>                   | <b>11,90 €</b> |
| 23. | <b>Bangen Bartha</b><br><i>gegrillte Aubergine in Tomaten-Zwiebel-Soße</i>  | <b>11.50 €</b> |
| 24. | <b>Karahi Paneer</b><br><i>Hausgemachter Frischkäse, Paprika, Zwiebeln in Tomaten-Sahnesoße</i>                       | <b>12.50 €</b> |
| 25. | <b>Sabji Jalfry</b><br><i>Gemischtes Gemüse nach indischer Art</i>  | <b>11.90 €</b> |
| 26. | <b>Alu Ghobi</b><br><i>Blumenkohl mit Kartoffeln in Tomaten-Sahne-Curry-Soße</i>                                      | <b>11,90 €</b> |
| 27. | <b>Bhindi Do Piazza</b><br><i>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander.</i>         | <b>12.50 €</b> |
| 28. | <b>Alu Matter Paneer</b><br><i>Grüne-Erbesen mit hausgemachten Frischkäse und Kartoffeln</i>                          | <b>12,50 €</b> |
| 29. | <b>Palak Paneer</b><br><i>Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern der Saison</i> | <b>12.80 €</b> |



## Hähnchen

*serviert mit Basmatireis oder Naanbrot*

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 30. | <b>Chicken Madras Curry</b> (scharf)<br><i>Hähnchen, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Soße (Rezept aus Madras)</i>            | <b>12,90 €</b> |
| 31. | <b>Chicken Tikka Masala</b> (würzig)<br><i>Hähnchenbrustfilet im Ofen gegrillt und geschmort in Tandoorisauce</i>          | <b>13,80 €</b> |
| 32. | <b>Chicken Palak</b> (mild)<br><i>Hähnchenbrustfilet mit Spinat- Sahnesoße</i>   | <b>13,80 €</b> |
| 33. | <b>Chicken Korma</b> (mild-süß)<br><i>Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Kokos-Sahne-Currysauce mit Cashewkerne</i> | <b>12,80 €</b> |
| 34. | <b>Chicken Karahi</b> (würzig)<br><i>Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln in leichter Tomaten-, Sahnesoße</i>             | <b>14,50€</b>  |

## Lamm

*serviert mit Basmatireis oder Naanbrot*

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 40. | <b>Lamm Curry</b> (mittelscharf)<br><i>Lammfleisch, zubereitet nach nordindischem Rezept</i>   | <b>14,50 €</b> |
| 41. | <b>Lamm Mugulai</b> (mild)<br><i>Lammfleisch, zubereitet mit Safran und indischen Gewürzen nach königlicher Mugulenart</i>   | <b>15,90 €</b> |
| 42. | <b>Lamm Karahi</b> (würzig)<br><i>Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürzen und frischen Kräutern im Karahi zubereitet</i> | <b>15,90 €</b> |
| 43. | <b>Lamm Rogen Josh</b> (scharf)<br><i>Lammfleisch, zubereitet nach einem scharfen westindischen Rezept</i>   | <b>14,90 €</b> |



## Schwein

*serviert mit Basmatireis oder Naanbrot*

45. **Pork Vindalo** (scharf)  
*Schweinelendchen mit frittierten Kartoffeln nach einem scharfen westindischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen verfeinert.* **13,90 €**
35. **Pork Ghobi** (würzig)  
*Schweinelendchen mit Blumenkohl und Cherry-Tomaten* **14,90 €**

## Rind

*serviert mit Basmatireis oder Naanbrot*

50. **Beef Masala** (würzig)  
*Gegrilltes Rinderfilet zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit indischen Gewürzen* **16,90 €**
51. **Beef Channa** (mittelscharf)  
*Rindfleisch mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen indischen Soße* **16,50 €**

## Fisch und Meeresfrüchte

*serviert mit Basmatireis oder Naanbrot*

55. **Goa Fisch Curry** (mittelscharf)  
*Zanderfillet in Currysoße* **14,90 €**
56. **Narial Fisch** (mild süß)  
*Lachsfilet mit Gemüse, Mango in Kokosmandelsoße* **14,50 €**
57. **Bhuna Jinga** (würzig)  
*Garnelen in einer Soße aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen indischen Gewürzen* **16,50 €**



## **Basmatireis Spezialitäten**

*serviert mit Raita (indischer Joghurt-Soße)*

60. **Vegetable Biryani**  
*Basmatireis, zubereitet mit verschiedenen Gemüse, hausgemachten Frischkäse und Biryani-Gewürzen* **12,50 €**
61. **Chicken Biryani**  
*Basmatireis, zubereitet mit gebratenem Gemüse und Hähnchenfleisch* **12,90 €**
62. **Lamm Biryani**  
*Gebratenes Lammfleisch mit Safranreis nach indischer Art* **14,90 €**
63. **Jhinga Briyani**  
*Basmatireis, zubereitet mit gebratenen Garnelen mit Vindalosoße* **16,50 €**

## **Tandoori (Grill-) Spezialitäten**

*serviert mit Naanbrot, gemischter Salat und Chutneys*

65. **Chicken Tikka**  
*Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch im Ofen gegrillt* **14,50 €**
66. **Lamm Tikka**  
*Lammfleisch mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch, im Ofen gegrillt* **15,90 €**
67. **Jhinga Angara Tikka**  
*Großgarnelen mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch, im Ofen gegrillt* **21,90 €**



## Beilagen - Spezialitäten

- |     |  |               |
|-----|--|---------------|
| 90. | <b>Naan</b><br><i>Fladenbrot aus Weizenmehl-Joghurt-Teig mit Sesam</i>                               | <b>2,00 €</b> |
| 91. | <b>Garlic Naan</b><br><i>Fladenbrot aus Weizenmehl-Joghurt-Teil mit Sesam und frischem Knoblauch</i> | <b>2,80 €</b> |
| 92. | <b>Kashimiri Naan</b><br><i>Fladenbrot mit Mandeln, Cashewnüsse, Kokos, Rosinen und Honig</i>        | <b>6,50 €</b> |
| 93. | <b>Raita</b><br><i>Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern</i>         | <b>3,50 €</b> |
| 94. | <b>Chutneys</b><br><i>Verschiedene Chutneys und Dips</i>   | <b>2,00 €</b> |

## Dessert

- |      |  |               |
|------|--|---------------|
| 100. | <b>Firni</b><br><i>Reismehlpudding mit Rosenwasser, Kokosnuss und Pistazien</i>              | <b>3,00 €</b> |
| 101. | <b>Gulab Jaman</b><br><i>Quarkbällchen in Kardamon-Honigsirup dazu eine Kugel Vanilleeis</i> | <b>4,50 €</b> |
| 103. | <b>Gemischte Eis</b><br><i>Drei verschiedene Kugeln Eis mit Sahne</i>                        | <b>4,50 €</b> |
| 104. | <b>Mango Sorbet</b><br><i>Zwei Kugeln Mangosorbet-Eis</i>                                    | <b>4,50 €</b> |
| 105. | <b>Kulfi</b><br><i>Hausgemachtes indisches Eis mit Mango, Nüssen und Safran</i>              | <b>4,50 €</b> |





## Für die Prinzen und Prinzessinnen

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 110. | <b>Taj Kinder - Teller</b><br><i>Hähnchenbrustfilet in Soße dazu Basmati-Reis</i> | 7,00 € |
| 111. | <b>Pommes Frites</b>  | 2,50 € |
| 112. | <b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>  | 5,50 € |
| 113. | <b>Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Basmatireis</b>                        | 5,50 € |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

