



Unsere Lieferservice & Selbstabholer Karte

10% Rabatt
bei Selbstabholung (Direkt bei uns Bestellung)

Taj Mahal
Wilhelmstraße 2, 34246 Vellmar

www.tajmahal-vellmar.de Email: kontakt@tajmahal-vellmar.de

Tel. 0561-828277 (Fax 0561-86179315)

Dienstag- Sonntag
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr
Montag Ruhetag (außer Feiertags)

Pur - Indisches Küche: Lassen Sie es sich auch zuhause schmecken

Umkreis 5 km Fahrt kosten 1,50€

Weiterfahrt auf Preis Anfrage !

Wir freut uns auf Ihre Anruf

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Nord-Indisches Restaurant

Mittagstisch

*serviert mit Basmatireis, Naanbrot und frischem Salat
Dienstag Bis Samstag 11:30 Uhr - 14:00 Uhr (außer Feiertage)*

M1. Chicken Jalfry

Hähnchenbrustfilet Zwiebeln , Paprika, Tomaten in Leichter-Sahnesoße

9,90 €

M2. Lamm Do Piazza

Lammfleisch mit Zwiebeln in Tomaten-Curry-Sauce

9,90 €

M3. Pork Korma

Schweinefleisch mit würziger Sauce

9,90 €

M4. Fisch Curry

Seelachsfilet mit Curry-Sauce

9,90 €

M5. Mix Gemüse (Vegan)

Frische Gemüse in Zwiebeln, Tomaten Sauce

9,90 €

M6. Thali

Chicken Jalfry(M1) und Mix Gemüse(M5) Inkl. Dessert

10,90 €

Selbstverständlich können Sie auch Mittagszeit weiter Essen aus Unserer La Karte bestellen



Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 1 | Papadum
<i>Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl mit dreierlei Chutneys</i> | 2,90 € |
| 2 | Jhinga Takka Tak
<i>Garnelen in Joghurt und Sesam mariniert und gebacken, dazu Chutneys</i> | 11,90€ |
| 3 | Dal Soup
<i>Linsensuppe mit frischem Koriander, Knoblauch, Kokosmilch und leichter Sahne</i> | 4,70 € |
| 4 | Indian Curry Soup
<i>Tomaten, Mango, Tamarinde, Kokos Milch und Sahne</i> | 4,70 € |
| 5 | Chicken Soup
<i>Hähnchen, Ingwer, Knoblauch, nach indischer Art</i> | 4,90 € |
| 6 | Samosa Teller
<i>Dreieckige Mürbeteigpastete mit Gemüsefüllung, dazu Kichererbsen in Soße</i> | 5,90 € |
| 7 | Vegetable Pakora
<i>In Kichererbsenteig gebackenes Gemüse, dazu Chutneys</i> | 5,80 € |
| 8 | Chicken Pakora
<i>In Kichererbsenteig gebackene Hähnchenstücke, dazu Chutneys</i> | 6,20 € |
| 9 | Garnelen Pakora
<i>In Kichererbsenteig gebackene Garnelen, dazu Chutneys</i> | 9,50 € |
| 10 | Paneer Pakora
<i>Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken, dazu Chutneys</i> | 6,20 € |
| 11. | TajMahal – Teller (für zwei Personen)
<i>Gemischte Pakoras und Samosa, Kichererbsen, verschiedene Chutneys und Raita dazu Naanbrot</i> | 18,50 € |

Salate

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 15. | Kachumber
<i>Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Gurken in Limetten-Öl Dressing</i> | 5,90 € |
| 16. | Paneer Salat
<i>Gemischter Salat mit frittiertem hausgemachten Frischkäse</i> | 10,90 € |
| 17. | Tandoori Salad
<i>Salat mit Tandoori-Hähnchenstreifen</i> | 11,90 € |
| 18. | Jhinga Salat
<i>Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen</i> | 12,90 € |



Vegetarische Gerichte

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

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 20. | Dal Palak*
<i>Linsen mit Spinat nach indischer Art</i> | 12,90 € |
| 21. | Dal Makhani*
<i>Drei verschiedene Linsenarten mit Gewürzen, 24 Stunden lang geköchelt</i> | 13,80 € |
| 22. | Hari Gobi aur Cashew *(mild-süß)
<i>Brokkoli, Bananen, Cashew in Kokos-Curry-Sahnesoße</i> | 13,90 € |
| 23. | Bangen Bartha*
<i>gegrillte Aubergine in Tomaten-Zwiebel-Soße</i> | 13,90 € |
| 24. | Karahi Paneer
<i>Hausgemachter Frischkäse, Paprika, Zwiebeln in Tomaten-Sahnesoße</i> | 14,50 € |
| 25. | Sabji Jalfry*
<i>Gemischtes Gemüse nach indischer Art</i> | 14,90 € |
| 26. | Alu Ghobi*
<i>Blumenkohl mit Kartoffeln in Tomaten-Sahne-Curry-Soße</i> | 13,90 € |
| 27. | Bhindi Do Piazza *
<i>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander.</i> | 14,50 € |
| 28. | Alu Matter Paneer
<i>Grüne-Erbesen mit hausgemachten Frischkäse und Kartoffeln</i> | 14,70 € |
| 29. | Palak Paneer
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern der Saison</i> | 14,80 € |

* auf Wunsch Vegan zubereiten werden



Hähnchen *serviert mit Basmatireis*

30. **Chicken Madras Curry** (scharf)
Hähnchen, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Soße (Rezept aus Madras) **15,50 €**
31. **Chicken Tikka Masala** (würzig)
Hähnchenbrustfilet im Ofen gegrillt und geschmort in Tandoorisauce **15,80 €**
32. **Chicken Palak** (mild)
Hähnchenbrustfilet mit Spinat- Sahnesoße **15,90 €**
33. **Chicken Korma** (mild-süß)
Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Kokos-Sahne-Currysauce mit Cashewkerne **15,50 €**
34. **Chicken Karahi** (würzig)
Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln in leichter Tomaten-, Sahnesoße **15,90 €**
36. **Butter Chicken** (würzig)
Hähnchenbrustfilet im Ofen gegrillt und Butter-Zwiebeln Tomaten Sauce **15,80 €**
37. **Mango Chicken** (mild)
Hähnchenbrustfilet Mango, Tomaten in Leichter-Sahnesoße **15,80 €**

Lamm *serviert mit Basmatireis*

40. **Lamm Curry** (mittelscharf)
Lammfleisch, zubereitet nach nordindischem Rezept **16,50 €**
41. **Lamm Mugulai** (mild)
Lammfleisch mit Safran und indischen Gewürzen nach königlicher Mugulenart **16,90 €**
42. **Lamm Karahi** (würzig)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürzen und frischen Kräutern im Karahi zubereitet **17,50 €**
43. **Lamm Rogen Josh** (scharf)
Lammfleisch, zubereitet nach einem scharfen westindischen Rezept **16,90 €**
44. **Lamm Saag** (Würzig)
Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, leichte Sahne in Gewürzen gegart **16,90 €**
46. **Lamm Vindalo** (Scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln nach einem scharfen westindischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen verfeinert. **17,50 €**



Schwein

serviert mit Basmatireis

45. **Pork Vindalo** (scharf)
Schweinelendchen mit frittierten Kartoffeln nach einem scharfen westindischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen verfeinert. **16,50 €**
35. **Pork Ghobi** (würzig)
Schweinelendchen mit Blumenkohl und Cherry-Tomaten **16,90 €**

Rind

serviert mit Basmatireis

50. **Beef Masala** (würzig)
Gegrilltes Rinderfilet zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit indischen Gewürzen **19,50 €**
51. **Beef Channa** (mittelscharf)
Rindfleisch mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen indischen Soße **17,90 €**

Fisch und Meeresfrüchte

serviert mit Basmatireis

55. **Goa Fisch Curry** (mittelscharf)
Zanderfilet in Currysoße **16,90 €**
56. **Narial Fisch** (mild süß)
Lachsfilet mit Gemüse, Mango in Kokosmandelsoße **16,50 €**
57. **Bhuna Jinga** (würzig)
Garnelen in einer Soße aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen indischen Gewürzen **18,90 €**



Basmatireis Spezialitäten

serviert mit Raita (indischer Joghurt-Soße)

60. **Vegetable Biryani**
Basmatireis, zubereitet mit verschiedenen Gemüse, hausgemachten Frischkäse und Biryani-Gewürzen **14,50 €**
61. **Chicken Biryani**
Basmatireis, zubereitet mit gebratenem Gemüse und Hähnchenfleisch **14,90 €**
62. **Lamm Biryani**
Gebratenes Lammfleisch mit Safranreis nach indischer Art **15,90 €**
63. **Jhinga Briyani**
Basmatireis, zubereitet mit gebratenen Garnelen mit Vindalosoße **17,90 €**
64. **Shahi Briyani**
Basmatireis, t mit gebratenen Garnelen, Hähnchenfleisch ,Lammfleisch und Gemüse **18,90 €**

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 **16,90 €**
66. **Lamm Tikka**
Lammfleisch mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch, im Ofen gegrillt **17,90 €**
67. **Jhinga Angara Tikka**
Großgarnelen mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch, im Ofen gegrillt **21,90 €**
68. **Gemischtes Tikka**
mit Hähnchenbrustfile, Lammfleisch, Garnelen, Hausgemachter Frischkäse mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch, im Ofen gegrillt **22,90 €**



Ente (Badak)

151. **Bombay Badak (scharf)**
Knusprige Entenbrust in Reismehl gebacken dazu Zwiebeln , frische Champignons und Paprika in scharfer Soja –Sauce **17,90€**
152. **Punjabi Badak (würziger)**
Knusprige Entenbrust in Reismehl gebacken dazu Zwiebeln ,frische Champignons, Ingwer , Knoblauch und Paprika serviert in würziger Sauce **17,90 €**
153. **Shahi Badak (süß-mild)**
Knusprige Entenbrust in Reismehl gebacken mit Kokos-Sahne-Curry Sauce, Ananas und Mandeln **17,90 €**

Beilagen - Spezialitäten

90. **Naan**
Fladenbrot aus Weizenmehl-Joghurt-Teig mit Sesam **2,50 €**
91. **Garlic Naan**
Fladenbrot aus Weizenmehl-Joghurt-Teil mit Sesam und frischem Knoblauch **2,90 €**
92. **Kashimiri Naan**
Fladenbrot mit Mandeln, Cashewnüsse, Kokos, Rosinen und Honig **6,50 €**
93. **Raita**
Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern **3,50 €**
94. **Chutneys**
Verschiedene Chutney und Dips **2,90 €**
95. **Bhatura**
Frittierte indische Fladenbrot **2,90 €**

Dessert

101. **Gulab Jaman**
Quarkbällchen in Kardamon-Honigsirup dazu eine Kugel Vanilleeis **4,50 €**



Für die Prinzen und Prinzessinnen

110.	Taj Kinder - Teller <i>Hähnchenbrustfilet in Soße dazu Basmati-Reis</i>	7,90 €
111.	Pommes Frites	3,50 €
112.	Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,20 €
113.	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Basmatireis	7,90 €

Getränke

Indische Bier 4.8% Alc.	0,33l	3,80 € Inkl. Pfand
Indische Wein Rot/ Weiß (12% /13% Alc.)	0,75l	19,50 €
Mango Lassi (Joghurt Getränk)	0,3l	4,50 €
Salziger Lassi (Joghurt Getränk)	0,3l	4,50 €
Granatapfel Lassi (Joghurt Getränk)	0,3l	4,50 €
Kokos Shake (Vegan)	0,3l	4,50 €
Guavensaft	0.28l	3,50 €
Litchi Saft	0.28l	3,50 €



Taj Mahal
INDISCHES RESTAURANT

