



Mittagstisch

serviert mit Basmatireis, Naanbrot und frischem Salat

Dienstag bis Samstag 11.30 Uhr – 14.00 Uhr (außer feiertags)

1. **Mango Chicken**

Hähnchenbrustfilet, Mango, Tomaten in leichter Sahne-Sauce

8,90 €

2. **Lamm Do Piazza**

Lammfleisch mit Zwiebeln in Tomaten-Curry-Sauce

8,90 €

3. **Pork Korma**

Schweinefleisch in würziger Sauce

8,90 €

4. **Fisch Masala**

Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

8,90 €

5. **Chana Paneer**

Kichererbsen mit hausgemachtem Käse nach indischer Art

8,90 €

6. **Thali**

Mango Chicken und Chana Paneer inkl. Dessert

9,90 €



Nord-Indisches Restaurant

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 € |

Menü für Zwei

80. **Vegetarisches Menü** 48,90 €

81. **Mit Fleisch** 49,90 €

Das Menü beinhaltet:

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



Beispiel: Hauptgang



Vegetarische Gerichte

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

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 20. | Dal Palak
<i>Linsen mit Spinat nach indischer Art</i> | 11.90 € |
| 21. | Dal Makhani
<i>Drei verschiedene Linsenarten mit Gewürzen, 24 Stunden lang geköchelt</i> | 12.90 € |
| 22. | Hari Gobi aur Cashew (mild-süß)
<i>Brokkoli, Bananen, Cashew in Kokos-Curry-Sahnesoße</i> | 13,30 € |
| 23. | Bangen Bartha
<i>gegrillte Aubergine in Tomaten-Zwiebel-Soße</i> | 12.90 € |
| 24. | Karahi Paneer
<i>Hausgemachter Frischkäse, Paprika, Zwiebeln in Tomaten-Sahnesoße</i> | 13.50 € |
| 25. | Sabji Jalfry
<i>Gemischtes Gemüse nach indischer Art</i> | 13.90 € |
| 26. | Alu Ghobi
<i>Blumenkohl mit Kartoffeln in Tomaten-Sahne-Curry-Soße</i> | 12,90 € |
| 27. | Bhindi Do Piazza
<i>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander.</i> | 13.50 € |
| 28. | Alu Matter Paneer
<i>Grüne-Erbesen mit hausgemachten Frischkäse und Kartoffeln</i> | 13,70 € |
| 29. | Palak Paneer
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern der Saison</i> | 13.80 € |



Hähnchen

serviert mit Basmatireis oder Naanbrot

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

Lamm

serviert mit Basmatireis oder Naanbrot

40. **Lamm Curry** (mittelscharf) **15,50 €**
Lammfleisch, zubereitet nach nordindischem Rezept
41. **Lamm Mugulai** (mild) **15,90 €**
Lammfleisch, zubereitet mit Safran und indischen Gewürzen nach königlicher Mugulenart
42. **Lamm Karahi** (würzig) **16,50 €**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürzen und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
43. **Lamm Rogen Josh** (scharf) **15,90 €**
Lammfleisch, zubereitet nach einem scharfen westindischen Rezept
44. **Lammsaag** (Würzig) **16,50 €**
Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, leichte Sahne in Gewürzen gegart



Schwein

serviert mit Basmatireis oder Naanbrot

45. **Pork Vindalo** (scharf)
Schweinelendchen mit frittierten Kartoffeln nach einem scharfen westindischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen verfeinert. **15,50 €**
35. **Pork Ghobi** (würzig)
Schweinelendchen mit Blumenkohl und Cherry-Tomaten **15,90 €**

Rind

serviert mit Basmatireis oder Naanbrot

50. **Beef Masala** (würzig)
Gegrilltes Rinderfilet zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit indischen Gewürzen **18,50 €**
51. **Beef Channa** (mittelscharf)
Rindfleisch mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen indischen Soße **16,90 €**

Fisch und Meeresfrüchte

serviert mit Basmatireis oder Naanbrot

55. **Goa Fisch Curry** (mittelscharf)
Zanderfillet in Currysoße **15,90 €**
56. **Narial Fisch** (mild süß)
Lachsfilet mit Gemüse, Mango in Kokosmandelsoße **15,50 €**
57. **Bhuna Jinga** (würzig)
Garnelen in einer Soße aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen indischen Gewürzen **17,90 €**



Basmatireis Spezialitäten

serviert mit Raita (indischer Joghurt-Soße)

60. **Vegetable Biryani**
Basmatireis, zubereitet mit verschiedenen Gemüse, hausgemachten Frischkäse und Biryani-Gewürzen **13,90 €**
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 Biryani**
Basmatireis, zubereitet mit gebratenen Garnelen, Hähnchenbrustfilet, 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 **16,50 €**
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 Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Garnelen, Hausgemachter Frischkäse mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen sowie Ingwer und Knoblauch, im Ofen gegrillt **22,50 €**



Beilagen - Spezialitäten

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

Dessert

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 100. | Firni
<i>Reismehlpudding mit Rosenwasser, Kokosnuss und Pistazien</i> | 3,50 € |
| 101. | Gulab Jaman
<i>Quarkbällchen in Kardamon-Honigsirup dazu eine Kugel Vanilleeis</i> | 4,50 € |
| 103. | Gemischte Eis
<i>Drei verschiedene Kugeln Eis mit Sahne</i> | 4,50 € |
| 104. | Mango Sorbet
<i>Zwei Kugeln Mangosorbet-Eis</i> | 4,50 € |
| 105. | Kulfi
<i>Hausgemachtes indisches Eis mit Mango, Nüssen und Safran</i> | 4,90 € |



Für die Prinzen und Prinzessinnen (nur für Kinder)

- | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 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 € |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

