



Unsere Reistafeln

5-Gänge Menus ab zwei Personen

1. VEGETARISCHE REISTAFEL PUNJABI

p.P. 34,90 €

Aperitif: nach Wunsch

Vorspeise: Papadam, Gemischte vegetarische Pakoras und Samosa mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Sabzi Soup

Hauptgerichte: Taj Mahal Sabzi, Daal Tarka Punjabi, Palak Paneer

Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, 5**

2. MOGHUL REISTAFEL MIT FLEISCH

p.P. 44,90 €

Aperitif: nach Wunsch

Vorspeise: Papadam, Fleisch und Gemüse mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Mulligatawny Soup

Hauptgerichte: Chicken Tikka Masala, Lamb Bhuna Masala, Duck Taj Mahal

Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, 5**

3. SHAH JHAHAAN REISTAFEL MIT FISCH

p.P. 49,90 €

Aperitif: nach Wunsch

Vorspeise: Papadam, Vegetarische & Fisch Pakora und Scampi Tikka mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Kokusnuss Daal Suppe mit pikanten Chili-Garnelen

Hauptgerichte: Scampi Makhni, Fisch Bhuna Masala, Fisch Taj Mahal

Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, 5**

4. TAJ MAHAL REISTAFEL ROYAL

p.P. 59,90 €

Aperitif: nach Wunsch

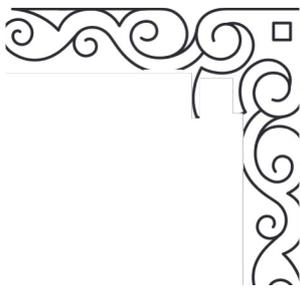
Vorspeise: Papadam, Vegetarische & Fisch Pakora, Chicken & Scampi Tikka, Sheekh Kebab mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Taj Mahal Suppe

Hauptgerichte: Taj Mahal Mixed Sabzi, Chicken Moghulai, Lamb Taj Mahal, Duck Masala, Scampi Makhni

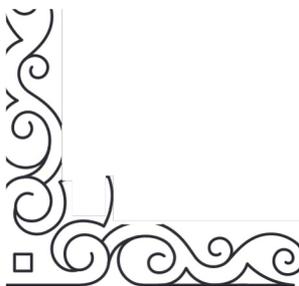
Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

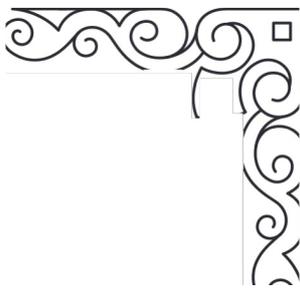
Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, 5**



Warme Vorspeisen

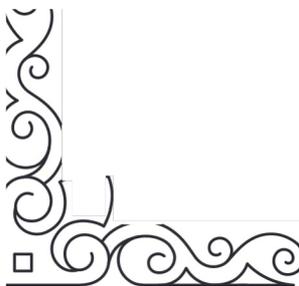
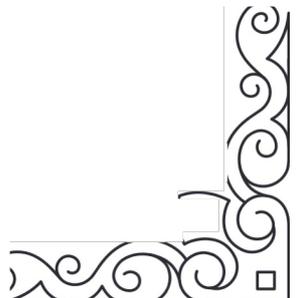
Zu allen Vorspeisen servieren wir
eine Mint- und Tamarindsauce

- | | |
|---|---------|
| 5. SAMOSA | 7,50 € |
| gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück) ^A | |
| Pakor s - frittierte Köstlichkeiten aus Kichererbsenmehl-Panade | |
| 6. VEGETABLE PAKORA (V) | 6,50 € |
| verschiedenes Gemüse mit indischen Gewürzen | |
| 7. ONION BHAJI (V) | 6,90 € |
| Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer | |
| 8. PANEER PAKORA | 8,90 € |
| hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen ^G | |
| 9. CHICKEN PAKORA | 9,00 € |
| würzige Hähnchenfiletstreifen | |
| 10. FISCH PAKORA | 9,90 € |
| Zanderfilet mariniert mit indischen Kräutern | |
| 11. KING PRAWN PAKORA | 12,50 € |
| Scampi mariniert in exotischen Gewürzen | |
| 12. MUMTAJ MIX PAKORA (V) | 10,90 € |
| Vegetarischer Überraschung-Vorspeisenteller mit versch. Kräutern ^{A,G} | |
- 
- 



Tandoori Vorspeisen

- aus dem Lehmofen

- | | |
|--|---------|
| 13. CHICKEN TIKKA | 9,90 € |
| Gegrillte Hähnchenfiletstücke in pikanter Joghurtsauce mariniert ^{G,1} | |
| 14. LAMB CHOPS | 16,50 € |
| Mariniertes Lammkarree aus dem Tandoori-Ofen (3 Stück) ^{G,1} | |
| 15. SHEEKH KEBAB | 11,90 € |
| Hausgemachtes Hackfleisch aus der Lammkeule am Spieß gegrillt | |
| 16. PRAWN TIKKA | 14,90 € |
| In Knoblauch-Joghurt marinierte Scampi aus dem Lehmofen (3 Stück) ^{G,1} | |
| 17. TAJ-MAHAL KEBAB | 12,90 € |
| Überraschungs-Vorspeisenteller mit Fisch-, Fleisch- und Gemüseköstlichkeiten ^{A, D, G, I} | |
| 18. PANEER-TIKKA | 10,90 € |
| Hausgemachter indischer Käse mariniert in Safran-Joghurt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten gegrillt im Tandoori-Ofen | |
- 
- 

Vorspeisenplatten

Ab 2 Personen

20. VEGETARISCH (V) ^{A, G} p.P. 9,90€
21. FLEISCH UND GEMÜSE ^{A, D, G, I} p.P. 11,90€
22. FISCH, SCAMPI, FLEISCH UND GEMÜSE ^{A, D, G, I} p.P. 14,90€

Ideale Ergänzung zu Ihren Vorspeisen

- DAHI 4,00 €
Einfacher Joghurt
- RAITA 4,80 €
Gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln
- MANGO CHUTNEY (Süß) ^{2, 5} 3,00 €
- CHILLI PICKLES (Scharf) ^{2, 5} 3,50 €
- MIXED PICKLES 2,50 €
Eingelegte Mangos und Gemüse (mittelscharf)

Salate

23. GEMISCHTER SALAT (V) 7,50 €
Mit Hausdressing, Balsamico und Olivenöl
24. TAJ MAHAL SALAT 11,50 €
Mit Paneer und Chicken Tikka dazu Hausdressing,
Balsamico und Olivenöl ^{A, G, I}

Tipp des Hauses: Warmes Lehmofenbrot dazu genießen

Suppen

25. SABZI SOUP 6,50 €

Mit frischem Gemüse und exotischen Gewürzen A, C, F, G, I, J, 5

26. TAJ-MAHAL SOUP 6,50 €

Gemüsesuppe mit Fleisch vom Lamm und exotischen Gewürzen A, C, F, G, I, J, 5

27. MULLIGATAWNY SOUP 6,50 €

Pikante Curry-Suppe mit Reis und Huhn A, C, F, G, I, J, 5

28. DAAL SOUP (V) 6,00 €

Linsencremesuppe mit exotischen Kräutern A, C, F, G, I, J, 5

29. CARROT-GINGER SOUP (V) 6,00 €

Indische Suppe aus frischen Karotten mit Ingwer und Erbsen (mittelscharf) A, C, F, G, I, J, 5

30. KOKOSNUSS DAAL SUPPE MIT PIKANTEN
CHILI-GARNELEN 8,50 €

Linsencremesuppe mit Kokosmilch zubereitet und in Chili Öl gegarten Garnelen A, C, F, G, I, J, 5

Empfehlung des Hauses

BUTTER NAN 4,50 €

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen

GARLIC NAN 4,00 €

Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch in Butter

CHILI CHEESE NAN 5,50 €

Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Käse und frischen Grünen Chilis, exotischen Kräutern und Butter

Hauptgerichte

Sie können alle Gerichte auf Wunsch
mild mittelscharf oder scharf bestellen

Tandoori - aus dem Lehmofen

Im Lehmofen gegrillte marinierte Spezialitäten mit Tandoori-Sauce

31. MURG MALAI 19,50 €

Hähnchenbruststücke mariniert in Knoblauch-Joghurt-Sauce auf einem Salatbett serviert (mild) ^{G,1}

32. TANDOORI CHICKEN 19,90 €

Hühnchen (am Knochen) mariniert in gewürztem Joghurt auf Salatbett serviert dazu Tandoori-Sauce (pikant) ^{G,1}

33. LAMB TIKKA MASALA 26,90 €

Im Tandoori-Ofen gegrilltes Lammfilet in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf) ^{G,1}

34. TANDOORI LAMB CHOPS 29,90 €

Gegrilltes Lammkarree mit Kräutermarinade auf Salatbett mit Tandoorisauce (5 Stück | pikant) ^{G,1}

35. CHICKEN TIKKA MASALA 19,50 €

Im Tandoori-Ofen gegrillte Hähnchenbrust in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf) ^{G,1}

36. TANDOORI MIXED 25,90 €

Verschiedene Fleischsorten gegrillt im Lehmofen mit Scampi, Zanderfilet auf einem Salatbett serviert mit Tandoori-Sauce (pikant) ^{G,1}

88. CHICKEN MANCHURIAN 19,00 €

Hühnerbällchen gebraten in Ingwer-Knoblauch Paste serviert in einer pikanten Sauce, mit Zwiebeln (mittelscharf) ^F

Geflügel

37. CHICKEN MAKHNI (BUTTER CHICKEN) 18,50 €

Hähnchenbrust aus dem Tandoori-Ofen in einer feinen Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce (mild) ^{G,1}

38. CHICKEN KORMA 18,50 €

Hähnchenbruststreifen in milder Mandeln-Safran-Sahne-Sauce (mild) ^G

39. CHICKEN CURRY TAJ-MAHAL 18,50 €

Hähnchenbrust mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Madras Curry-Sauce (mild) ^{G,2}

40. CHICKEN BRUNA MASALA 18,50 €

Geschmorte Hähnchenbruststreifen in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf) ^G

41. CHICKEN MANGO 18,50 €

Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sauce (süß - mild) ^G

42. CHICKEN MOGHULAI 18,50 €

Hähnchenbrust in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew Kernen (mild) ^{G,6}

43. CHICKEN PALAK 18,50 €

Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf) ^{G,2}

44. CHICKEN MADRAS ODER VINDALOO 18,50 €

Hähnchenbrust in Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet ^G

45. CHICKEN JALFRAISE 18,50 €

Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) ^{G,1}

46. CHILLI CHICKEN 18,50 €

Hähnchenbrust mit grünem Chili und frischen Paprika (sehr scharf) ^G

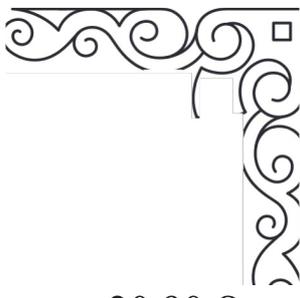
55. CHICKEN LEMON 18,50 €

Hähnchenbrust mit grünem Curry in feiner Zitronen-Joghurt-Sauce (mittelscharf) ^G



Lamm

Aus der Lammkeule



47. LAMB MOGHULAI 20,90 €

Lammfleischwürfel in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild) ^{G,6}

48. LAMB BHUNA MASALA 20,90 €

Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) ^G

49. LAMB PALAK 20,90 €

Lammfleischwürfel mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln (mittelscharf) ^{G,2}

50. LAMB JALFRAISE 20,90 €

Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in gelbem Curry zubereitet mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) ^G

51. LAMB CURRY TAJ MAHAL 20,90 €

Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Madras-Curry-Sauce (mild) ^{G,2}

52. LAMB CHOPS 27,90 €

Gebratene Lammkarree-Koteletts in Kräutern mariniert, mit frischem Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf) ^G

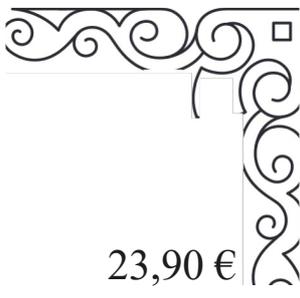
53. LAMB MADRAS ODER VINDALOO 20,90 €

Lammfleischwürfel in Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet ^G

54. LAMB KORMA 20,90 €

Lammfleisch in milder Mandeln-Safran-Sahne-Sauce (mild) ^{G,H}





Entenbrust

56. DUCK CURRY TAJ-MAHAL

23,90 €

Entenbruststreifen mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Madras Curry-Sauce (mild) ^{G,2}

57. DUCK MOGHULAI

23,90 €

Entenbrustwürfel in Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild) ^{G,6}

58. DUCK MASALA

23,90 €

Entenbrustwürfel in roter Curry-Sauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) ^G

59. DUCK KORMA

23,90 €

Entenbruststreifen in milder Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild) ^G

60. DUCK MADRAS ODER VINDALOO

23,90 €

Entenbrustwürfel in roter Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) ^G oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet

61. DUCK JALFRAISE

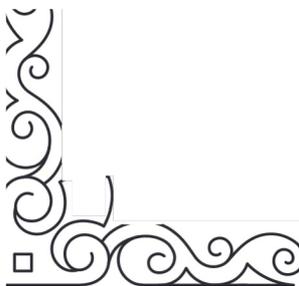
23,90 €

Entenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in gelbem Curry zubereitet (mittelscharf) ^G

87. DUCK PALAK

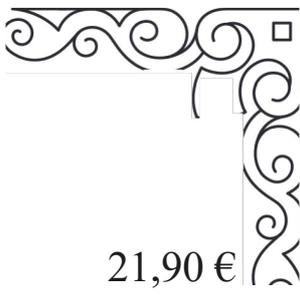
23,90 €

Entenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kreuzkümmel in roter Curry-Sauce (mittelscharf) ^{G,2}





Fisch



62. FISCH CURRY TAJ MAHAL

21,90 €

Zanderfilet mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in mildem Madras-Curry zubereitet (mild) ^{G,2}

63. FISCH KORMA

21,90 €

Zanderfilet in Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild) ^{G,H}

64. FISCH JALFRAISE

21,90 €

Zanderfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in gelbem Curry zubereitet (mittelscharf) ^G

65. FISCH BRUNA MASALA

21,90 €

Zanderfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf) ^G

66. FISCH AND PRAWN MAKHNI

21,90 €

Zanderfilet und Shrimps in Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce (mild) ¹

67. FISCH PALAK

21,90 €

Zanderfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kümmel in rotem Curry zubereitet (mittelscharf) ^{G,2}

68. SCAMPI BRUNA MASALA

24,90 €

Scampi in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf) ^G

69. SCAMPI MAKHNI

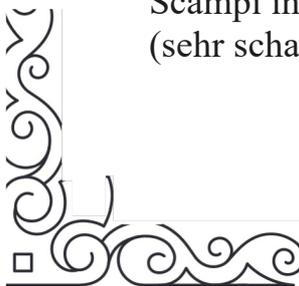
24,90 €

Scampi mariniert in feiner Tomaten-Joghurt-Sauce mit indischen Kräutern (mild) ¹

70. SCAMPI MADRAS OR VINDALOO

24,90 €

Scampi in roter Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet ^G



Vegetarisch

Alle Gerichte können auch vegan zubereitet werden

71. TAJ-MAHAL MIXED SABZI - SPEZIALITÄT DES HAUSES 14,90 €

Mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und exotischen Gewürzen (mittelscharf) ^G

72. SABZI MAKHNI 14,90 €

Verschiedene Gemüsesorten in einer Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce (mild) ^{G,1}

73. DAAL TARKA PUNJABI 14,90 €

Verschiedene indische Linsen mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter gebraten (mittelscharf) ^G

74. ALOO PALAK 13,50 €

Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln in einer Spinat-Sahne-Sauce (mild) ^{G,2}

75. BHINDI MASALA 16,00 €

Okra Schoten mit Kartoffeln mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf) ^G

76. VEGETARISCHE MANCHURIAN 14,90 €

Aus Weißkohl geformte Bällchen gebraten in Ingwer-Knoblauch Paste (mittelscharf) ^F

77. BAINGAN BARTHA 15,90 €

Geschmorte Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln, Erbsen, & Chili (mittelscharf) ^G

78. NAVRATTEN CURRY 15,50 €

Verschiedene Gemüsesorten in Madras-Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln (mild) ^{G,2}

79. CHANA MASALA 14,50 €

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (mittelscharf) ^G

80. ALOO GOBI 14,50 €

Blumenkohl und Kartoffeln mit exotischen Gewürzen in der Pfanne geschmort (mittelscharf) ^G

Hausgemachter Indischer Käse

81. MATTAR PANEER 16,50 €

Hausgemachte indische Käsewürfel mit frischen Erbsen und exotischen Gewürzen (mittelscharf) ^{G,2}

82. PALAK PANEER 16,50 €

Hausgemachte indische Käsewürfel mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kreuzkümmel in roter Curry-Sauce (mittelscharf) ^{G,2}

83. SHAHI PANEER 16,50 €

Hausgemachte indische Käsewürfel mit frischer Tomaten-Sahne-Sauce und exotischen Gewürzen (mild) ^G

84. KARAHI PANEER 16,50 €

Hausgemachte indische Käsewürfel mit Paprika und indischen Gewürzen (mittelscharf) ^G

86. MALAI KOFTA 16,50 €

Frittierte Paneer-Kartoffel-Bällchen in Zwiebel-Tomaten-Sahne-Sauce (mild) ^{G,2}

Biriani

Gebratener Basmatireis aus dem Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen mit Biriani-Sauce serviert (mittelscharf) ^{G,6}

91. CHICKEN BIRIANI Mit Hähnchenfilet 18,50 €

92. LAMB BIRIANI Mit Lammfleisch 19,90 €

93. SCAMPI BIRIANI Mit Scampi 24,90 €

94. VEGETABLE BIRIANI Mit frischem Gemüse und Paneer 15,90 €

95. FISH BIRIANI Mit Zanderfilet und Shrimps 19,90 €

Nan – Beilagen

Frisch gebackenes Brot aus dem Lehmofen

105. PAPADAM 2,50 €

Chips aus Kichererbsenmehl frittiert mit Mint- & Tamarinden-Sauce ^{G, 2, 5}

106. TANDOORI ROTTI 3,50 €

Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl

107. NAN 3,50 €

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl

108. CHEESE NAN 4,90 €

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse, exotischen Kräutern und Butter

100. CHILI CHEESE NAN 5,50 €

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse und frischen grünen Chilis, exotischen Kräutern und Butter

109. ONION NAN 4,00 €

Fladenbrot aus Weizenmehl mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Butter

110. GARLIC NAN 4,00 €

Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter

111. GARLIC ROTTI 4,00 €

Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischem Knoblauch und Butter

112. KEEMA NAN 5,50 €

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Lammfleisch, exotischen Gewürzen und Butter



113. PESHAWARI NAN

4,50 €

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen und Butter ^{6, A}

114. ALOO KULCHA

4,50 €

Fladenbrot gefüllt mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzen und Butter

115. BUTTER NAN ODER PRATHA

4,50 €

Butter Nan – in Butter gebackenes aus Weizenmehl

Pratha – in Butter gebacken aus Vollkornmehl

116. BHATURA ODER POORI

4,00 €

Bhatura – frittiertes aufgeblähtes Fladenbrot aus Weizenmehl

Poori – frittiertes aufgeblähtes Fladenbrot aus Vollkornmehl

Beilagen

117. DAHI

4,00 €

Einfacher Joghurt ⁶

118. RAITA

4,90 €

Gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen ^G

119. MANGO CHUTNEY (Süß) ^{2,5}

3,00 €

120. MIXED PICKLES

2,50 €

Eingelegte Mangos und Gemüse (mittelscharf) ^{2,5}

121. CHILI PICKLES (Scharf) ^{2,5}

3,00 €

122. POMMES ²

4,00 €

123. ONION SALAD

3,50 €

Zwiebelsalat indischer Art mit frischen grünen Chilis und Zitronen



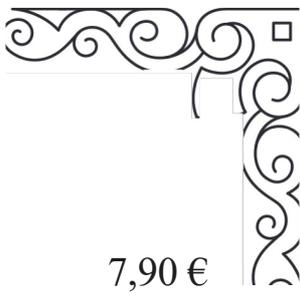
Reisbeilagen

Die ideale Ergänzung zu den Hauptgerichten: **Basmatireis aus Punjab**

- | | |
|--|------------------------|
| 101. GEBRATENER BASMATIREIS
Mit Gemüse | große Portion 6,90 € |
| 102. GEBRATENER BASMATIREIS
Mit Gemüse | normale Portion 4,00 € |
| 103. GEBRATENER BASMATIREI
Mit Erbsen und Kreuzkümmel | große Portion 6,00 € |

Unsere Desserts

- | | |
|--|-------------|
| 124. INDISCHE MANGOSCHEIBEN
Mit Vanilleeis und Sahne ^{2,5} | 7,90 € |
| 126. MATKA EIS
Hausgemachtes Kokosnuss-Mango Eis ^{2,5} | 6,90 € |
| 127. KHEER
Warmer hausgemachter Milchreis mit Cashewkernen,
gehobelten Mandeln, Rosinen und dazu Vanilleeis ⁶ | 6,50 € |
| 128. GULAB JAMUN
Hausgemachte warme Bällchen aus gekochter Milch mit
Honig und Kokosnuss ² | 5,50 € |
| 129. KULFI MANGO
Hausgemachtes Milcheis aus Mango Mark mit Cashew, Rosinen
und gehobelten Mandeln ^{G,6} | 6,90 € |
| 130. DESSERT VARIATIONEN
Ab zwei Personen gemischte Dessertplatte nach Art des Hauses | p.P. 8,90 € |

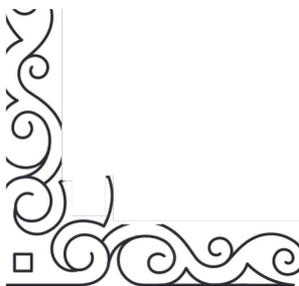


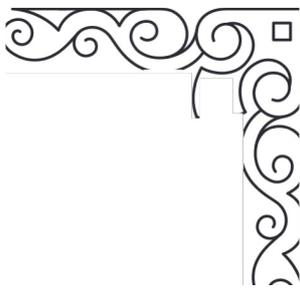
Aperitifs

131. Kir Taj-Mahal 0,1l ¹	20,0% vol	7,90 €
132. Prosecco 0,1l ¹	12,0% vol	5,00 €
133. Prosecco auf Eis 0,1l ¹	2,00% vol	9,50 €
134. Champagner Piccolo 0,2l ¹	12,0% vol	29,00 €
135. Sherry Dry 5 cl ¹	15,0% vol	5,90 €
136. Sherry Medium 5 cl ¹	15,0% vol	5,90 €
137. Martini Rosso 5 cl ¹	15,0% vol	5,90 €
138. Martini Bianco 5 cl ¹	15,0% vol	5,90 €
139. Martini Dry 5 cl ¹	15,0% vol	5,90 €
140. Campari 4 cl ¹	25,0% vol	6,00 €
141. Aperol Spritz 0,2l ¹	12,0% vol	7,90 €

Cocktails/Longdrinks

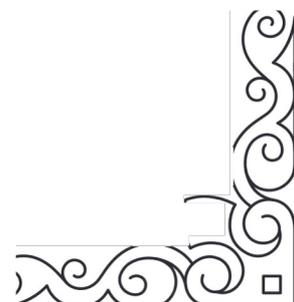
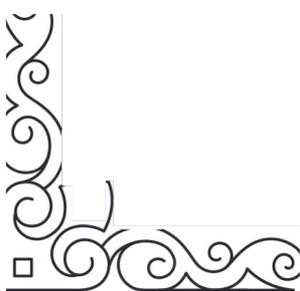
142. Taj-Mahal Special 0,2l ¹	11,90 €
143. Gin Tonic 0,2l ¹	9,90 €
144. Vodka Lemon 0,2l ¹	9,90 €
145. Bacardi Cola 0,2l ¹	9,90 €
146. Campari Soda/Orange 0,2l ¹	9,90 €





Whisky/Whiskey 4cl

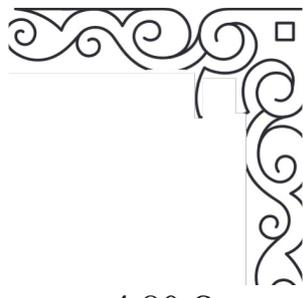
151. Chivas Regal blended Scotch Whisky 12 years ¹	40,0% vol	9,50 €
152. Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky 12 years ¹	40,0% vol	9,90 €
153. Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky ¹	40,0% vol	7,50 €
154. Jim Beam Bourbon ¹	40,0% vol	8,00 €
155. Jack Daniels Tennessee Whiskey	40,0% vol	9,90 €
156. Glenfiddich Single Malt 12 years ¹	40,0% vol	9,90 €
157. Glenmorangie Single Malt 10 years ¹	40,0% vol	12,50 €



Biere

161. Warsteiner Premium-Bier vom Faß 0,41		4,90 €
162. Warsteiner Premium-Bier vom Faß 0,3 l		3,90 €
163. Warsteiner Brewers Kellerbier vom Faß 0,31		4,00 €
164. Alsterwasser 0,41		4,70 €
165. Alsterwasser 0,31		3,70 €
166. Warsteiner Radler alkoholfrei	Fl. 0,331	4,50 €
167. Warsteiner Herb alkoholfrei	Fl. 0,331	4,50 €
168. König Ludwig Weißbier naturtrüb 0,51	5,4% vol	5,90 €
169. König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,51	0,5% vol	5,90 €
170. Kingfisher Fl. 0,331	4,8% vol	4,50 €





Warme Getränke

176. Kännchen indischer, schwarzer Tee	4,80 €
177. Kännchen Masala Tee	5,90 €
Nach indischer Art mit Milch und Zucker	
178. Kännchen Golden Chai Latte	6,90 €
Tee nach indischer Art mit Kurkuma	
179. Kännchen frischer Ingwer-Minz Tee	5,50 €
180. Kännchen loser Grün- oder Pfefferminz-Tee	4,90 €
181. Tasse Kaffee	3,50 €
182. Milchkaffee	4,50 €
183. Espresso oder Doppio	3,00 oder 4,50€
184. Cappuccino	4,50 €
185. Heiße Schokolade	4,00 €

Lassi/ Joghurtgetränke



206. Lassi, süß 0,31 ^G	4,50 €
207. Lassi salzig 0,31 ^G	4,50 €
208. Lassi mit Mango 0,31 ^G	5,50 €
209. Lassi mit Minze süß oder salzig 0,31 ^G	4,90 €
210. Lassi mit Erdbeer 0,31 ^G	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

186. Gesprudelt Mineralwasser	F1. 0,25l		3,20 €
187. Gesprudelt Mineralwasser	F1. 0,75l		7,00 €
188. Stilles Wasser	F1. 0,25l		3,20 €
189. Stilles Wasser	F1. 0,75l		7,00 €
190. Kleine Coca-Cola / Cola Zero/ Fanta / Sprite/ Spezi 0,2l	1,2,4,7,9,10		3,00 €
191. Kleine Apfelschorle 0,2l			2,70 €
192. Große Coca-Cola / Cola Zero/ Fanta / Sprite/ Spezi 0,4l	1,2,4,7,9,10		4,90 €
193. Große Apfelschorle 0,4l			4,50 €
194. Mangoschorle 0,4l			4,70 €
195. Guavaschorle 0,4l			4,70 €
196. Indian Tonic Water ^{1,8}	F1. 0,2l		3,70 €
197. Bitter Lemon ⁸	F1. 0,2l		3,70 €
198. Ginger Ale ¹	F1. 0,2l		3,70 €
199. Orangensaft	F1. 0,2l		3,90 €
200. Apfelsaft	F1. 0,2l		3,90 €
201. Traubensaft	F1. 0,2l		3,90 €
202. Guavasaft aus Indien 0,2l			3,30 €
203. Mangosaft aus Indien 0,2l			3,30 €
204. Vita Malz	F1. 0,33l		4,20 €

Digestifs 2cl

211. Old Monk - Indischer Rum ¹	4,20 €
212. Hennessy V. S. ¹	4,00 €
214. Gilbert Calvados ¹	4,00 €
215. Grappa ¹	4,00 €
216. Ratzeputz - Ingwerschnaps ¹	4,20 €
218. Jubiliums Aquavit ¹	3,50 €
220. Fernet Branca ¹	3,50 €
221. Avema ¹	3,50 €
222. Ramazzotti ¹	3,50 €
223. Sambuca ¹	3,50 €
224. Amaretto ¹	3,00 €
225. Baileys ¹	3,50 €
226. Poire Williams ¹	3,00 €

Schoppenweine - 0,2L

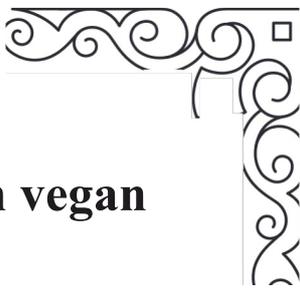
231. Weißwein *	6,50 €
232. Rotwein *	6,90 €
233. Rosé Wein *	6,50 €
234. Weinschorle *	5,50 €

Gern möchten wir Sie auf unsere sorgfältig ausgewählte Weinkarte aufmerksam machen. Dort finden Sie eine Vielfalt an exquisiten Weinen, die Ihre Mahlzeit bereichern werden. Fragen Sie uns einfach danach!

Champagner / Sekt

236. Indischer Rot- oder Weißwein 0,7l *	26,90 €
237. Sekt / Prosecco 0,7l *	26,90 €
238. Champagner 0,7l *	Auf Anfrage

* enthält Sulfite



**Liebe Gäste,
Ausgewählte Gerichte können auf Wunsch auch vegan
zubereitet werden.**

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Nitritpökelsalz,
4. Mit Antioxidationsmittel, 5. mit Geschmacksverstärker, 6. geschwefelt, 7. koffeinhaltig
8.chininhaltig 9. Phenylalaninquelle 10.Aroma

A. Weizen, B. Krebstiere, C. Ei, D. Fisch, E. Erdnüsse,
F. Soja, G. Milch, H. Mandeln, I. Sellerie, J. Senf

Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

Zusatzstoffe und deren Verwendung in der Gastronomie
Zusatzstoffe vereinfachen die Be-und Verarbeitung von Lebensmitteln,
verhindern einen frühzeitigen Verderb und beeinflussen den
Geschmack, die Farbe oder die Konsistenz von Lebensmitteln.
Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer
Wirkung muss gegenüber dem Restaurantgast kenntlich gemacht werden.
Die in dieser Speisekarte angegebenen Informationen enthalten alle
kenntlichmachungs- pflichtigen Zusatzstoffe, die für unseren
Gastronomie-und Restaurantbetrieb relevant sind.

Wie vermeidet man Zusatzstoffe und ernährt seine Gäste zusatzstoffarm:

- Einkauf möglichst keiner verarbeiteter Fertigliebensmittel
- Verzicht auf Produkte in denen Süßstoffe enthalten sind
- Zubereitung aller Speisen möglichst in eigener Küche
- Verwendung von Bio-Produkten, da diese zusatzstoffarm sein müssen
- Wenn Fertigprodukte, dann mit so wenig Zusatzstoffen wie möglich

**Indisches Essen ist raffiniert,
aromatisch und ein Gedicht für die Sinne.
Langeweile kommt den Indern nicht auf den Teller!
Inder sind wahre Meister der Vielfalt,
der Kreationen und der Gewürze.
Die Anzahl unterschiedlichster Gewürzmischungen,
scharfen Saucen und jeweiligen regionalen Köstlichkeiten ist enorm.
Da ist kaum Platz für Zusatzstoffe jeglicher Art.**

**Inder lieben Essen und Trinken und das soll einfach nur
allen Gästen schmecken.....**

