



# Willkommen im Herzen der indischen Küche Hannovers!

Seit nun mehr als 32 Jahren liegt unser Familienunternehmen, geführt von Harjinder Chahal, im Herzen Hannovers und bringt die Vielfalt der indischen Küche zu Ihnen. Tradition, Frische und Exzellenz bilden dabei das Fundament unserer Philosophie. Es ist uns eine große Freude, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit Liebe zubereitet. Sollten Sie besondere Wünsche haben lassen Sie es uns wissen! Unsere kompetenten Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihnen eine exklusive kulinarische Erfahrung zu bieten.

Genießen Sie den Abend bei uns – hier sind Sie nicht nur ein Gast, sondern ein geschätzter Teil unserer Reise!



# PUNJABI REISTAFEL

Pro Person  
€ 34,90

Ab 2 Personen

Passende Weinbegleitung je 0,1l pro Gang für € 19,50 p.P.

## APERITIF

NACH WUNSCH

## VORSPEISE

### PAPADAM MIT VEGETARISCHER PAKORAPLATTE

Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehlpanade mit  
Dips

## ZWISCHENGANG

### SABZI SOUP

Mit frischem Gemüse und exotischen Gewürzen

## HAUPTGANG

### TAJ MAHAL MIXED SABZI

Frischer Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln,  
Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln in würziger Sauce

### DAAL TARKA PUNJABI

Schwarze Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten  
und Peperoni in Butter gebraten

### PALAK PANEER

Hausgemachter indischer Käse mit gehacktem Spinat in roter  
Curry Sauce

## DESSERT

NACH WUNSCH

A,C,F,G,H,I,J,5

# MOGHUL REISTAFEL

Pro Person  
€ 42,90

Ab 2 Personen

Passende Weinbegleitung je 0,1l pro Gang für € 19,50 p.P.

## **APERITIF**

NACH WUNSCH

## **VORSPEISE**

### **PAPADAM UND PAKORAPLATTE MIT FLEISCH**

Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehlpanade und  
im Tandoori-Ofen gegrilltes Fleisch mit Dips

## **ZWISCHENGANG**

### **MULLIGATAWNY SOUP**

Pikante Curry-Suppe mit Reis und Huhn

## **HAUPTGANG**

### **CHICKEN TIKKA MASALA**

Im Tandoori-Ofen gegrillte Hähnchenbrust in rotem Curry mit  
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

### **LAMB BHUNA MASALA**

Lamm von der Keule mit roter Curry-Sauce, würzig und  
aromatisch

### **DUCK TAJ MAHAL**

Entenbruststreifen mit frischen Champignons,  
Zucchini und Paprika in milder Madras Curry-Sauce

## **DESSERT**

NACH WUNSCH

A,C,F,G,H,I,J,5

# SHAH JAHAAN REISTAFEL

Pro Person  
€ 49,90

Ab 2 Personen

Passende Weinbegleitung je 0,1l pro Gang für € 19,50 p.P.

## APERITIF

NACH WUNSCH

## VORSPEISE

### PAPADAM UND PAKORAPLATTE MIT FISCH & SCAMPI

Verschiedene Gemüsesorten sowieso Zanderfilet in Kichererbsenmehl-Panade und im Tandoori-Ofen gegrillte Scampis mit Dips

## ZWISCHENGANG

### COCONUT-DAAL SOUP MIT CHILI-GARNELEN

Linsencremesuppe mit Kokosmilch zubereitet und in Chili Öl gegarten Garnelen

## HAUPTGANG

### SCAMPI MAKHNI

Scampi mariniert in feiner Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce mit indischen Kräutern

### FISCH BHUNA MASALA

Zanderfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln

### FISCH TAJ MAHAL

Zanderfilet mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in mildem Madras-Curry zubereitet

## DESSERT

NACH WUNSCH

A,C,F,G,H,I,J,5

# ROYAL REISTAFEL

Pro Person  
€ 54,90

Ab 2 Personen

Passende Weinbegleitung je 0,1l pro Gang für € 19,50 p.P.

## APERITIF

NACH WUNSCH

## VORSPEISE

PAPADAM MIT PAKORAPLATTE

Fisch und Gemüse in Kichererbsenmehlpanade, gegrilltes  
Fleisch und Scampis mit Dips

## ZWISCHENGANG

TAJ MAHAL SOUP

Gemüsesuppe mit Lamm von der Keule und exotischen  
Gewürzen

## HAUPTGANG

TAJ MAHAL MIXED SABZI

Eine exquisite Mischung aus  
frischem Gemüse in würziger  
Sauce

LAMB TAJ MAHAL

Lamm von der Keule frischen  
Champignons, Zucchini &  
Paprika in Madras-Curry

CHICKEN MOGHULAI

Hähnchenbrust in mildem Curry  
mit hausgemachtem indischem  
Käse, Rosinen und Cashews

DUCK MASALA

Schwarze Linsen mit Zwiebeln,  
Knoblauch, Ingwer, Tomaten  
und Peperoni in Butter  
gebraten,

SCAMPI MAKHNI

Marinierte Scampis in Butter gebraten mit feiner Tomaten-  
Joghurt-Sauce und indischen Kräutern

## DESSERT

NACH WUNSCH

A,C,F,G,H,I,J,5

# WARMER VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit Mint- und Tamarindsauce serviert  
Pakoras sind frittierte Köstlichkeiten in einer  
Kichererbsenmehl-Panade

**A** **5. SAMOSA** € 6,90

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück)

**6. VEGETARISCHE PAKORAS V** € 6,50

Verschiedene, frische Gemüsesorten mit indischen Gewürzen  
(4 Stück)

**7. ONION BHAJI V** € 6,90

Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer  
(3 Stück)

**G** **8. CHILI PANEER CUPS V** € 7,90

Indischer Käse mit würziger Sauce serviert in Eisbergsalat

**9. CHICKEN PAKORA** € 7,90

Würzige Hähnchenfiletstreifen (4 Stück)

**10. FISH PAKORA** € 8,90

Mariniertes Zanderfilet serviert mit indischen Kräutern (3 Stück)

**A,G** **12. MUMTAJ MIX PAKORA V** € 10,90

Vegetarischer Vorspeisenteller mit verschiedenen Kräutern

**A,D,G,1** **17. TAJ MAHAL KEBAB** € 11,90

Vorspeisenteller mit Fisch-, Fleisch- und Gemüseköstlichkeiten

**A,D,G,1** **14. PAPDI CHAAT** € 11,90

Frittierte Teigchips mit würzigen Kartoffeln und Joghurt belegt,  
dazu ein Spritzer Minz- und Tamarindsauce

# TANDOORI VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit Mint- und Tamarindsauce serviert

Der Tandoori-Ofen ist ein Traditionell-indischer Lehmofen

**G,1**      **13. CHICKEN TIKKA**      € 8,90

Hähnchenfiletstücke mariniert in pikanter Joghurtsauce

**15. SHEEKH KEBAB**      € 9,90

Hausgemachtes Lammhack von der Keule am Spieß gegrillt

**G,1**      **18. PANEER TIKKA**      € 9,90

Hausgemachter indischer Käse mariniert in Safran-Joghurt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten gegrillt

**G,1**      **19. PRAWN BLISS**      € 14,90

Gegrillte, in Safran und Joghurt marinierte, Black Tiger Garnelen serviert auf einem Salatbett

## VORSPEISENPLATTEN

Ab 2 Personen

**A,G**      **20. VEGETARISCH**

p.P. 8,50€

**A,D,G,1**      **21. FLEISCH UND GEMÜSE**

p.P. 9,50€

**A,D,G,1**      **22. FISCH, SCAMPI FLEISCH UND GEMÜSE**

p.P. 12,90€

# SALATE

## 23. GEMISCHTER SALAT

Mit Hausdressing, Balsamico und Olivenöl

6,90€

## 24. TAJ MAHAL SALAT <sup>A,G,1</sup>

Mit Paneer und Chicken Tikka und dazu Hausdressing

9,90€

# SUPPEN

<sup>A,C,F,G,I,J,5</sup>

## 25. SABZI SOUP

€ 6,50

Mit frischem Gemüse und exotischen Gewürzen

<sup>A,C,F,G,I,J,5</sup>

## 27. MULLIGATAWNY SOUP

€ 6,50

Pikante Curry-Suppe mit Reis und Huhn

<sup>A,C,F,G,I,J,5</sup>

## 28. DAAL SOUP

€ 6,00

Linsencremesuppe mit exotischen Kräutern

## 30. COCONUT-DAAL SOUP MIT CHILI GARNELEN € 7,90

<sup>A,C,F,G,I,J,5</sup> Linsen-Creme-Suppe mit Kokosmilch zubereitet und in Chili-Öl gegarten Garnelen

# IDEALE ERGÄNZUNG ZU IHREN VORSPEISEN

## <sup>A</sup> 115. BUTTER NAN

Frisches gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter

## 118. RAITA

Gewürzter Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln

## 120. MIXED PICKLES

Eingelegte Mangos & Gemüse (mittelscharf)

## 117. DAHI

Einfacher Joghurt

## 119. MANGO CHUTNEY

Eingelegte Mangos (süß) <sup>2,5</sup>

# TANDOORI HAUPTGERICHTE

Im traditionell-indischen Tandoori-Ofen gegrilltes Fleisch

**G,1** **31. MURG MALAI** € 17,90

Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Knoblauch-Joghurt-Sauce auf einem Salatbett serviert

**G,1** **32. TANDOORI CHICKEN** € 19,90

Gegrilltes Hähnchen (am Knochen) mariniert in gewürztem Joghurt auf Salatbett serviert dazu Tandoori-Sauce

**G,1** **33. LAMB TIKKA MASALA** € 25,90

Gegrilltes Lammfilet in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

**G,1** **34. TANDOORI LAMB CHOPS** € 27,90

Würzig mariniertes Lammkarree serviert mit exotischer Sauce

**G,1** **35. CHICKEN TIKKA MASALA** € 17,90

Gegrillte Hähnchenbrust in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

**G,1** **36. TANDOORI MIXED** € 25,50

Verschiedene Fleischsorten gegrillt im Lehmofen mit Scampi, Zanderfilet auf einem Salatbett mit Tandoori-Sauce

**F** **88. CHICKEN MANCHURIAN** € 17,90

Hähnchen-Kofta gebraten in Ingwer-Knoblauch Paste serviert in einer pikanten Sauce, mit Zwiebeln

**G,F** **46. CHILI CHICKEN** € 16,90

Hähnchenbrust mit grünem Chili und frischen Paprika

# HAUPTGERICHTE

Wählen Sie die Art der Zubereitung & den Schärfegrad...

G,1

## 37. MAKHNI

Feine Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce

G

## 38. KORMA

Milde Mandeln-Safran-Sahne-Sauce

G,2

## 39. TAJ MAHAL CURRY

Milde Madras Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika

G

## 40. BHUNA MASALA

Rote Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Tomaten und Zwiebeln

G,6

## 42. MOGHULAI

Milde Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen, Cashews und gehobelten Mandeln

G,2

## 43. PALAK

Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln

G

## 44. MADRAS ODER VINDALOO

Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet

G,1

## 45. JALFRAISE

Frische Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in würziger Sauce

G,1

## 91. BIRIANI

Gebratener Basmatireis mit Cashews, Mandeln & Rosinen serviert mit würziger Biriani-Sauce

... und dann das Fleisch!

### HUHN

Hähnchenbrustfilet

€ 16,90

### ENTE

Entenbrust von  
der Barbarie-Ente

€ 19,90

### LAMM

Von der Keule

€ 18,90

# HAUPTGERICHTE

Wählen Sie die Art der Zubereitung & den Schärfegrad...

G,1 **37. MAKHNI**  
Feine Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce

G **38. KARAHI**  
Würzige Sauce mit Paprika und indischen Gewürzen

G **40. BHUNA MASALA**  
Rote Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel,  
Tomaten und Zwiebeln

G,2 **43. PALAK**  
Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln

G **44. MADRAS ODER VINDALOO**  
Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras oder Vindaloo (sehr scharf)  
zubereitet

G,1 **91. BIRIANI**  
Gebratener Basmatireis mit Cashews, Mandeln & Rosinen serviert  
mit würziger Biriani-Sauce

... und dann das bevorzugte Protein!

| FISCH       | PANEER                          | SCAMPI               |
|-------------|---------------------------------|----------------------|
| Zanderfilet | Hausgemachter<br>indischer Käse | Black Tiger Garnelen |
| € 20,50     | € 14,90                         | € 23,90              |

## PANEER SPEZIALITÄTEN

G,2 **81. MATTAR PANEER** € 14,90  
Milde Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen  
und Cashew Kernen

G,2 **86. MALAI KOFTA** € 14,90  
Frische Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Ingwer,  
Knoblauch und Zwiebeln in würziger Sauce

# HAUPTGERICHTE V

Vegane Gerichte sind mit einem V markiert  
Teilen Sie uns gerne Ihren gewünschten Schärfegrad mit

- G**                    **71. TAJ MAHAL MIXED SABZI V**                    € 14,50  
Frischer Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika,  
Zucchini, Tomaten, Zwiebeln in würziger Sauce
- G,1**                    **72. SABZI MAKHNI**                    € 14,50  
Verschiedene Gemüsesorten in einer Butter-Tomaten-Joghurt-  
Sauce
- G**                    **73. DAAL TARKA PUNJABI V**                    € 13,90  
Verschiedene indische Linsen mit feingehackten Zwiebeln,  
Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter gebraten
- G**                    **75. BHINDI MASALA V**                    € 15,50  
Okraschoten und Kartoffeln mit frischem Ingwer, Knoblauch,  
Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln
- F**                    **76. VEGETARISCHE MANCHURIAN V**                    € 14,50  
Aus Weißkohl geformte Bällchen gebraten in Ingwer-Knoblauch  
Paste
- G**                    **77. BAINGAN BARTHA V**                    € 14,50  
Geschmorte Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln, Erbsen & Chili
- G,2**                    **78. NAVRATTEN CURRY**                    € 14,90  
Verschiedene Gemüsesorten in Madras-Curry-Sauce mit  
Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln
- G**                    **79. CHANA MASALA V**                    € 13,90  
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln,  
Peperoni und exotischen Gewürzen
- G,1**                    **94. VEGETABLE BIRIANI**                    € 14,90  
Gebratener Basmatireis mit Cashews, Mandeln & Rosinen,  
gebratenem Gemüse und indischem Paneer-Käse serviert mit  
würziger Biriani-Sauce

# TANDOORI-BEILAGEN

Frisch gebackenes Brot aus dem Tandoori-Lehmofen

**G,2,5 105. PAPADAM**

Aus Kichererbsenmehl  
2 Stück mit Dips

2,90€

**A,G 115. BUTTER NAN**

Indisches Fladenbrot aus  
Weizenmehl mit Butter

4,50€

**G 107. PLAIN NAN**

Indisches Fladenbrot aus  
Weizenmehl

3,50€

**106. TANDOORI ROTTI**

Indisches Fladenbrot aus  
Vollkornmehl

3,50€

**A,G 108. CHEESE NAN**

Fladenbrot aus Weizen gefüllt mit  
Käse, Kräutern und Butter

4,90€

**A,G 100. CHILI CHEESE NAN**

Fladenbrot aus Weizen gefüllt mit  
Käse und frischen grünen Chilis,  
Kräutern und Butter

5,50€

**A,G 110. GARLIC NAN**

Fladenbrot aus Weizen mit  
Knoblauch und Butter

4,00€

**111. GARLIC ROTTI**

Fladenbrot aus Vollkorn mit  
Knoblauch und Butter

4,00€

**A,G 113. PESHAWARI NAN**

Fladenbrot aus Weizen gefüllt mit  
Cashews, Mandeln & Rosinen

4,50€

**A,G 116. BHATURA ODER  
POORI**

Frittiertes "aufgeblähtes" Brot  
Bhatura - Weizenmehl  
Poori - Vollkornmehl

4,00€

**A,G 114. ALOO KULCHA**

Fladenbrot gefüllt mit frischen  
Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzen  
und Butter

4,50€

**G 112. PRATHA**

In Butter gebackenes Brot aus  
Vollkornmehl

4,50€

# BEILAGEN

Die ideale Ergänzung zu jedem Gericht

## 101. GEBRATENER BASMATIREIS

Gewürzter gebratener Reis mit  
Gemüse

kl. 4,00€                      gr. 6,90€

## 103. JEERA MATTAR REIS

Gewürzter gebratener Reis mit  
Erbsen und Kreuzkümmel

kl. 3,50€                      gr. 6,00€

## G,6      117. DAHI

Einfacher Joghurt

4,00€

## G              118. RAITA

Gewürzter Joghurt mit gehackten  
Gurken, Tomaten, Zwiebeln und  
Gewürzen

4,90€

## 2,5      119. MANGO CHUTNEY

Eingelegte Mangos mit einem  
Hauch Essig (süß)

2,00€

## 2,5      120. MIXED PICKLES

Eingelegte Mangos mit Gemüse  
(mittelscharf)

2,00€

## 2,5      121. CHILI PICKLES

Mischung aus eingelegter Chili,  
Senf, Ingwer und Gewürzen (scharf)

2,50€

## G,6      122. POMMES

Knusprige Pommes serviert mit  
Ketchup und Mayonnaise

4,00€

## A,G      123. ONION SALAD

Zwiebelsalat nach indischer Art  
mit frischen grünen Chilis und  
Zitronen

4,00€

# DESSERTS

Unsere Desserts werden liebevoll selbst zubereitet

- G**      **124. KOKOS-PANNA COTTA MIT MANGO**      € 7,90  
Cremiges Kokosnuss-Panna Cotta mit fruchtigem Mangomark und  
frischen Früchten
- 2,5**      **126. MATKA EIS**      € 6,50  
Rosen-Eis zubereitet mit Kokosnussmilch  
auf Wunsch mit Sahne, Mangomark oder Karamell
- G**      **127. GAJAR HALWA & VANILLE EIS**      € 6,50  
Heiße, fein geriebene Karotten, langsam in Ghee, Zucker und  
aromatischen Gewürzen gekocht & kombiniert mit Vanilleeis
- 2**      **128. GULAB JAMUN**      € 5,50  
Bällchen aus frittierter Milch, eingelegt in aromatischem  
Zuckersirup mit Rosenwasser und Kardamom, Nelken & Zimt
- G,6**      **129. MANGO KULFI**      € 6,50  
Hausgemachtes Milcheis aus Mangomark  
auf Wunsch mit Sahne, Rosensirup und gehobelten Mandeln
- G,2,5,6** Ab 2 Personen      **130. DESSERT VARIATIONEN**      € 9,50 p.P.  
Eine gemischte Dessert-Platte nach Art des Hauses
- 131. EINE KUGEL VANILLE EIS**      € 2,50