



Willkommen im Herzen der indisches Küche Hannovers!

Seit nun mehr als 33 Jahren liegt unser Familienunternehmen, geführt von Harjinder Chahal, im Herzen Hannovers und bringt die Vielfalt der indisches 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 Guest, sondern ein geschätzter Teil unserer Reise!



PUNJABI REISTAFEL

Pro Person
€ 37,90

Ab 2 Personen

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

APERITIF NACH WUNSCH

VORSPEISE

PAPADAM & MUMTAJ MIX

Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehlpanade mit Dips

ZWISCHENGANG

SABZI SUPPE

Mit frischem Gemüse und exotischen Gewürzen

HAUPTGANG

1 TAJ MAHAL MIXED SABZI

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

G DAAL TARKA PUNJABI

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

G,2 PALAK PANEER

Hausgemachter indisches Käse mit gehacktem Spinat in roter Curry Sauce

DESSERT NACH WUNSCH

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

MOGHUL REISTAFEL

Pro Person
€ 45,90

Ab 2 Personen

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

APERITIF NACH WUNSCH

VORSPEISE

PAPADAM & MAHARAJA MIX

Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehlpanade und im Tandoori-Ofen gegrillte Fleischsorten mit Dips

ZWISCHENGANG

MULLIGATAWNY SUPPE

Pikante Curry-Suppe mit Reis und Huhn

HAUPTGANG

CHICKEN TIKKA MASALA

G,1 Gegrillte Hähnchenbrust in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

LAMM BHUNA MASALA

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

DUCK TAJ MAHAL

G,2 Milde Madras Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika

DESSERT NACH WUNSCH

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

WARME VORSPEISEN



A

105. PAPADAM

3,5

Geröstete Chips aus Kichererbsenmehl (2 Stück)

A

5. SAMOSA

7

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück)

6. VEGETARISCHE PAKORAS V

6,5

Kartoffel-, Zucchini- & Auberginestreifen mit würzigem
Kichererbsenmehl vermengt (4 Stück)

7. ONION BHAJI V

7

Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Kartoffeln und Ingwer (3 Stück)

G

8. MANCHURIAN 65

10,5

Gehackte Bällchen aus Huhn in würziger Ingwer-Knoblauch
Marinade geschwenkt (5 Stück)

G,1

13. CHICKEN TIKKA

9,9

In pikanter Joghurtsauce mariniertes Hähnchenfilet am Spieß
gegrillt mit Paprika und Zwiebeln (3 Stück)

G,1

18. PANEER TIKKA

9,9

Hausgemachter indischer Käse marinert in Safran-Joghurt & am
Spieß gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten (4 Stück)

G,1

19. MASALA PRAWNS

14,9

In Safran und Joghurt marinerte Black Tiger Garnelen aus
der Pfanne serviert mit Salat und Nan

GETEILTE VIELFALT



Vorspeisenplatten zum Teilen ab 1 Person

A, G

20. MUMTAJ MIX

p.P. 9,9

Vegetarische Platte mit verschiedenen Köstlichkeiten

A,D,G,1

21. MAHARAJA MIX

p.P. 11,9

Gegrilltes Huhn, hausgemachtes Lammhack und vegetarische Köstlichkeiten

A,D,G,1

22. MUGHAL MIX

p.P. 13,9

Gegrilltes Huhn, Lammhack, Black Tiger Garnelen mit paniertem Zanderfilet und vegetarischen Köstlichkeiten

SUPPEN

25. SABZI

6,9

Pikante, würzige Suppe mit frischem Gemüse

28. PEELI DAAL

6,9

Erfrischende Linsencremesuppe mit Zitrone und Petersilie

27. MULLIGATAWNY

6,9

Pikante, würzige Suppe mit Reis und Huhn

30. COCOS-DAAL

6,9

Linsen-Creme-Suppe mit Kokosmilch zubereitet und in Chili-Öl gegarten Garnelen

23. GEMISCHTER SALAT

6,9

Mit Hausdressing, Balsamico und Olivenöl

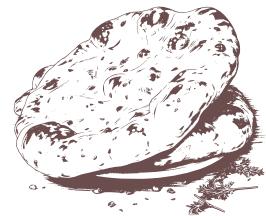
24. TAJ MAHAL SALAT

9,9

Salat mit Paneer-Käse, gegrilltes Hähnchen, Hausdressing, Balsamico und Olivenöl

TANDOORI BROT

Frisch gebackenes Brot aus dem Lehmofen



Genießen Sie das Brot als Vorspeise mit einem Joghurt-Minz- & Tamarind Dip oder kombinieren Sie es mit Ihrem Hauptgericht!

107. PLAIN NAN 3,5

Fladenbrot aus Weizen G

106. TANDOORI ROTTI 3,5

Fladenbrot aus Vollkorn

115. BUTTER NAN 4,5

Fladenbrot aus Weizen mit Butter
A,G

106. BUTTER ROTTI 4,2

Fladenbrot aus Vollkorn mit Butter
G

110. GARLIC NAN 4,7

Fladenbrot aus Weizen mit
Knoblauch und Butter A,G

111. GARLIC ROTTI 4,5

Fladenbrot aus Vollkorn mit
Knoblauch und Butter G

108. CHEESE NAN 4,9

Fladenbrot aus Weizen gefüllt mit
Käse, Kräutern und Butter A,G

100. CHILI CHEESE NAN 5,2

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

113. PESHAWARI NAN 4,9

Fladenbrot aus Weizen gefüllt mit
Cashews, Mandeln & Rosinen A,G

116. BHATURA O. POORI 3,9

Frittiertes "aufgeblähtes" Brot
Bhatura - Weizenmehl A
Poori - Vollkornmehl



UNSERE HAUPTSPEISEN

Alle Hauptgerichte werden bei uns frisch gekocht. Als einziges indisches Restaurant bieten wir Ihnen aus diesem Grund die Möglichkeit, den Schärfegrad individuell nach Ihrem Wunsch anzupassen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass es bei hohem Andrang zu längeren Wartezeiten als üblich kommen kann.
Qualität braucht Zeit!

Darüber hinaus servieren wir zu alle unseren Hauptgerichten Basmatireis aus dem Punjab.

DIE LEVELS DER SCHÄRFE

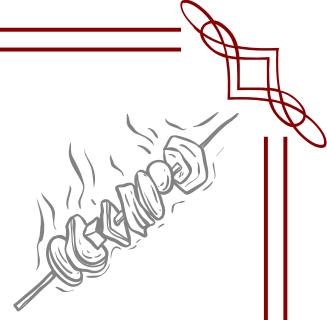
- Mild - Keine Schärfe
- Pikant - Leichte Schärfe
- Mittelscharf - Spürbare Schärfe
- Scharf - Intensive Schärfe
- Sehr Scharf - Extreme Schärfe



Frisch. Persönlich.
Genau nach Ihrem Geschmack!

TANDOORI GERICHTE

Im Lehmofen gegrilltes Fleisch



G,1

31. MURG MALAI

19,9

Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Knoblauch-Joghurt-Sauce
serviert auf karamellisierten Zwiebeln

G,1

32. TANDOORI CHICKEN

21,9

Gegrilltes Hähnchen (am Knochen) in Joghurt mariniert und auf
einem Salatbett serviert mit Tandoori-Sauce als Beilage

G,1

33. LAMB TIKKA MASALA

25,9

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

G,1

34. BUTTER MASALA CHICKEN LEGS

23,5

Mit Knoblauch und Joghurt marinierte Hähnchenschenkel gegrillt
und in würzig cremiger Butter Masala Sauce serviert

G,1

35. CHICKEN TIKKA MASALA

18,9

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

G,1

36. TANDOORI MIXED

26,9

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

G,1

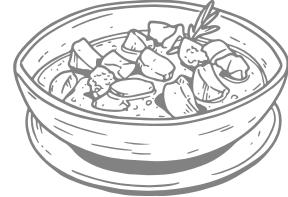
37. BUTTER CHICKEN

18,9

Gegrillte Hähnchenbrust in sahniger Butter-Tomaten-Joghurt Sauce



HAUPTGERICHTE



G

37. MAKHNI

Sahnige 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 in Sahne-Sauce

G

44. MADRAS ODER VINDALOO

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

G,1

45. KARACHI

Frische Paprika, Tomaten, und Zwiebeln in würziger
Sauce mit Ingwer und Knoblauch

G,1

91. BIRIANI

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

BARBARIE-ENTE

20,5

HÄHNCHENBRUST

17,9

ZANDERFILET

21,5

LAMMKEULE

19,9

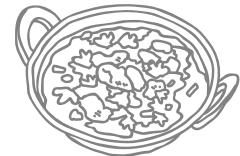
PANEER-KÄSE

16,5

GARNELEN

25,5

HAUPTGERICHTE V



Vegane Gerichte sind mit einem V markiert

Auf Wunsch passen wir den Schärfegrad gerne für Sie an



G 71. TAJ MAHAL MIXED SABZI V 14,5

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

G 73. DAAL TARKA PUNJABI V 13,9

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

G 75. BHINDI MASALA V 15,5

Okraschoten und Kartoffeln mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)

G,2 78. NAVRATTEN CURRY 14,9

Verschiedene Gemüsesorten in Madras-Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln (mild)

G 79. CHANA MASALA V 13,9

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (pikant)

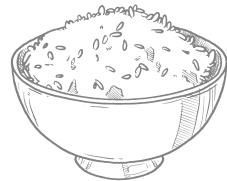
G,1 94. VEGETABLE BIRIANI 14,9

Gebratener Basmatireis mit Cashews, Mandeln & Rosinen, gebratenem Gemüse und indischem Paneer-Käse serviert mit würziger Biriani-Sauce (mild)



BEILAGEN

Die ideale Ergänzung zu jedem Gericht



101. GEBRATENER REIS

Gewürzter gebratener Reis mit Gemüse

klein 4 groß 6,9

103. JEERA MATTAR REIS

Gewürzter gebratener Reis mit Erbsen und Kreuzkümmel

klein 3,5 groß 6

117. DAHI 3,5

Einfacher Joghurt G,6

118. RAITA 4,5

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

119. MANGO CHUTNEY 2

Fruchtfleisch eingelegter Mangos mit einem Hauch Essig (süß) 2,5

120. MIXED PICKLES 2

Eingelegte Mangos mit Gemüse (mittelscharf) 2,5

121. CHILI PICKLES 2,5

Eingelegte Chili, Senf, Ingwer und Gewürzen (scharf) 25

122. POMMES 4

Knusprige Pommes serviert mit Ketchup und Mayonnaise G.6

123. ONION SALAD 4

Zwiebelsalat nach indischer Art mit frischen grünen Chilis und Zitronen
A,G

DESSERTS



Unsere Desserts werden liebevoll selbst zubereitet



2,5

126. MATKA EIS 6,5

Rosen-Eis zubereitet mit Kokosnussmilch
auf Wunsch mit Mangomark oder Karamell

G

127. GAJAR HALWA & VANILLE EIS 7,5

Heiße, fein geriebene Karotten, langsam mit Weizengrieß in Ghee,
Zucker und aromatischen Gewürzen gekocht mit Vanilleeis

2

128. GULAB JAMUN 5,5

Bällchen aus frittierter Milch, eingelegt in aromatischem
Zuckersirup mit Rosenwasser, Kardamom, Nelken & Zimt

G,6

129. MANGO KULFI 6,5

Hausgemachtes Milcheis aus Mangomark
auf Wunsch mit Rosensirup und gehobelten Mandeln

G,2,5,6

130. DESSERT VARATIONEN 9,5 p.P.

Eine gemischte Dessert-Platte nach Art des Hauses ab 2 Personen

131. EINE KUGEL VANILLE EIS 3

