

Taj Mahal

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Mit Leidenschaft zubereitet, mit Liebe serviere

Suppen | Soups

1. Dal Soup 5,50 €

Indische Linsensuppe | Indian lentil soup
vegan

2. Vegetable Soup 5,50 €

Indische Gemüsesuppe | Indian vegetable soup
g

3. Tomato Soup 5,50 €

Tomatensuppe nach indischer Art | Tomato soup
g, h4

4. Schrimp soup 7,90 €

Schrimp nach indischer Art | Chicken soup

5. Chicken Soup 6,90 €

Hühnersuppe nach indischer Art | Chicken soup

Tandoori Vorspeisen | Appetizers

10. Murgh Tikka 8,50 €

Zarte, gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt
mariniert | Tender grilled chicken marinated in
yogurt, *g*

11. Gemischter Tandoori 12,90 €

Vorspeisenteller

Hühnerbrustfilet 3 mal unterschiedlich mariniert für
2 Personen mit Naan-Brot | Various appetizers for 2
persons with Naan

a, c, g

Warme Vorspeisen | Warm Appetizers

15. Pappad 3,90 €

Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 Saucen | Lentil
wafers with 3 different tasty sauces

16. Gemüse Pakoras 6,90 €

Frisches Gemüse frittiert im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl | Fresh vegetables deep fried
in chickpea batter
g

18. Chicken Pakora 7,50 €

Hühnerfleisch-Streifen frittiert im Teigmantel
aus Kichererbsenmehl | Chicken slices deep
fried in chick pea batter
g

19. Vegetable Samosa 6,50 €

2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt
| 2 Pastries filled with potatoes and peas
a1

21. Onion rings 5,90 €

Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl | Onion
rings
with chick pea batter

23. Vorspeise für 2 11,50 €

Personen (vegetarisch)

Verschiedene Gemüse im Teigmantel (Pakoras)
mit Käse | Various vegetables in chick pea batter
(Pakoras) with cheese for 2 persons (vegetarian)
g

24. Vorspeise für 2 12,50 €

Personen (gemischt)

Verschiedene Gemüse, Hühnchenfleisch
im Teigmantel (Pakoras) | Various vegetable
Pakoras with chicken (Pakoras) for 2 persons
g



Taj Mahal

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Mit Leidenschaft zubereitet, mit Liebe serviere

Salate | Salads

30. Salate der Saison 5,90 €

32. Salat Spezial mit
Hühnerfleischstreifen 8,90 €

g

Joghurtspeisen und Beilagen

33. Kheera Ka Raita 3,50 €

Joghurt mit Gurken | Yogurt with cucumber

g

Vegetarische & vegane Spezialitäten

40. Palak Paneer / Tofu 14,50 €

Rahmspinat-Kreation mit hausgemachtem Käse
oder Tofu | Creamy spinach with homemade
cheese or tofu

g, h1, f

41. Bhindi Masala 13,90 €

Frische Okraschoten in herzhafter Sauce | Fresh
ladyfinger in a spicy sauce
vegan möglich

42. Matar Paneer / Tofu 13,90 €

Schmackhaftes Gericht mit hausgemachtem Käse
oder Tofu mit Erbsen und frischem Koriander |
Homemade cheese or tofu with peas and fresh
coriander

g, h1, h4, f, vegan möglich

43. Mixed Vegetable Masala 13,50 €

Frisches Gartengemüse nach indischer Art | Mixed
fresh vegetables Indian style
vegan möglich

44. Gemüse Kofta 13,90 €

Frittierte Gemüse-Bällchen mit Nüssen in würziger
Curry-Sauce | Fried vegetable dumplings in spicy
curry sauce. *g, h1*

46. Malai Kofta 13,90 €

Frittierte Kartoffel-Käse-Bällchen in Tomaten-
Curry-Sahne-Sauce | Fried potato cheese balls in
tomato curry cream sauce
g, h1, h4

47. Dal Makhani 13,50 €

Indisches Nationalgericht: gelbe oder schwarze
Linsen mit Butter | National dish of India: yellow
or black lentils prepared with butter
g, h1, h4, vegan möglich

50. Kadai Paneer (mittelscharf) 13,90 €

Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und
Zwiebeln in typischer Sauce | Homemade
cheese with capsicum, tomatoes, and onions in
typical sauce
g, h

51. Vegetable Korma 13,90 €

Frisches Gemüse mit Rosinen in Safran-Mandel-
Sauce | Fresh vegetables with raisins in saffron
almond sauce
g, h1

52. Bhārtha 13,90 €

Traditionelles Auberginengericht aus Zwiebeln,
Tomaten und Kokosmilch im Lehmofen gebacken
| Traditional eggplant dish cooked in a clay oven
with onions, tomatoes, and coconut milk
g, h1, h4, vegan möglich

53. Paneer Butter Masala 13,90 €

Hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce |
Homemade cheese in butter masala sauce
g, h1, h4

54. Mango Vegetable 13,90 €

Gemüse in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce |
Vegetables in mango almond cashew sauce
g, h1, h4



Taj Mahal

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Mit Leidenschaft zubereitet, mit Liebe serviert

Thali

60. Vegetable Thali 1 Person: 16,50 €

1060. Vegetable Thali 2 Personen: 30,90 €

61. Non-Veg Thali 1 Person: 17,50 €

1061. Non-Veg Thali 2 Person: 32,50 €

Palak Paneer (Nr. 40), Dal Makhani (Nr. 47) und Vegetable Korma (Nr. 51) mit Naan und Raita | with naan and Raita
f, g, h1, h4

62. Taj Mahal Thali 1 Person: 16,90 €

1062. Taj Mahal Thali 2 Person: 31,90 €

Vegetable Korma (Nr. 51), Chicken Tikka Masala (Nr. 85) und Butter Chicken (Nr. 86) mit Naan und Raita | with naan and Raita
g, h1, h4

63. Fisch Thali 1 Person: 19,90 €

1063. Fisch Thali 1 Person: 39,90 €

Fisch-Curry und Fisch-Masala. Außerdem Riesengarnelen-Masala.

Reis-Spezialitäten

64. Lamm Biryani 17,50 €

Reis mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen | Rice with lamb, almonds, and raisins
g, h1, h4

65. Chicken Biryani 15,50 €

Reis mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen | Rice with chicken breast filet, almonds, and raisins
g, h1, h4

66. Veggie Biryani 13,90 €

Gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen | Mixed vegetables with almonds and raisins
g, h1, h4

67. Jheenga Biryani 20,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen | Shelled king prawns with almonds and raisins
g, h1, h4

Tandoori Spezialitäten

74. Tikka Achari taka tak 14,90 €

Hähnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Mixed Pickles im Tonofen gebacken und dann in Tomaten-Butter-Kokos-Sauce gebraten | Chicken breast filet first cooked in a clay oven in Achari style (ginger, garlic, yogurt, and mixed pickles) and then sautéed in tomato butter coconut sauce
g

75. Tandoori Chicken 14,90 €

Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt-Marinade im Tonofen gebacken | Half a chicken marinated with yogurt and cooked in a clay oven
g

76. Chicken Tikka 15,50 €

Zarte gegrillte Hähnchenstücke in Joghurt mariniert | Tender grilled chicken filet marinated in yogurt
g

77. Lamm Tikka 17,90 €

Zartes mariniertes Lamm vom Spieß | Tender marinated lamb on a spit
g



Taj Mahal

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Mit Leidenschaft zubereitet, mit Liebe serviere

78. Jheenga Tandoori 21,90 €

Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurt-Marinade |
King prawns in garlic yogurt marinade
g, d

82. Gemischte Grillplatte 17,90 €

Etwas von allem | A little of everything
g

Chicken Spezialitäten

85. Chicken Tikka Masala 14,90 €

Spezialität des Hauses | House speciality
2b, g, h1, h4

86. Butter Chicken 14,90 €

Gegrilltes Tandoori-Hähnchen in Butter-Tomaten-Sauce | Grilled Tandoori chicken in butter tomato sauce
g, h1, h4

88. Chicken Palak 14,90 €

Hähnchenbrustfilet in würziger Spinat-Kreation |
Chicken breast filet in spinach
g, h1, h4

89. Chicken-Curry 14,50 €

Hähnchenbrustfilet in würziger Masala-Sauce |
Typical Indian chicken curry with masala sauce
g, h1, h4

90. Mango Chicken 14,90 €

Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Mandel-Cashewnuss-Sauce | Tender chicken in mango almond cashew sauce
g, h1, h4

91. Chicken Korma 14,90 €

Zartes Hähnchenfleisch in Safran-Mandel-Sauce |
Tender chicken in saffron almond sauce
g, h1, h4

93. Kadai Chicken (mittelscharf) 14,50 €

Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in typisch indischer Sauce | Chicken with capsicum, onions, and tomatoes in typical Indian sauce
g, h4

96. Garlic Chicken (mittelscharf) 14,90 €

Hähnchenbrustfilet in duftender Knoblauch-Curry-Sauce | Tender chicken breast in spicy garlic curry sauce
g, h1

97. Chicken Bhunna (mittelscharf) 14,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce | Tender chicken breast with capsicum and onions in spicy garlic ginger curry sauce
g, h4

99. Chicken Vindaloo (sehr scharf) 14,90 €

Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | Tender chicken with potatoes (very hot)
g, h1, 2b

Lamm-Spezialitäten

100. Rogan Josh 16,50 €

Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce | Tender lamb in Rogan curry sauce
g, h1

102. Lamm Palak 16,50 €

Zartes Lammfleisch in würziger Butter-Spinat-Kreation | Tender lamb in butter-spinach creation
g, h1

103. Lamm Vindaloo 17,50 €

Lamm mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce | Lamb with potatoes in garlic curry sauce (very spicy)



Taj Mahal

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Mit Leidenschaft zubereitet, mit Liebe serviere

109. Lamm Boti Masala (mittelscharf) 16,50 €

Zartes Tandoori-Lamm in Masalasauce (spezielle Gewürzmischung) | Tender Tandoori lamb in Masala sauce (hot)
g, h4

Fisch-Curry-Spezialitäten

110. Tajmahal 15,90 €

Fisch-Curry nach Goa-Art | Fish curry Goa style
d, g, h1, h4

111. Fisch Masala 16,90 €

Fischfilet mit ausgewählten Gewürzen und Spezial-Sauce nach indischer Art | Fine fish in special Indian sauce (hot)
d, g, h1, h4

112. Jheenga Masala 21,90 €

Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysauce | King prawns in tasty tomato garlic curry sauce
b, g, h1, h4

113. Jheenga Palak 20,90 €

Riesengarnelen in Spinat-Kreation | King prawns in spinach
b, g, h1

114. Jheenga Vindaloo 21,90 €

Riesengarnelen mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysauce | King prawns with potatoes in garlic-curry sauce (very spicy)
b, g, h1, 2b

115. Jheenga Korma 21,90 €

Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sauce | King prawns in saffron-almond sauce
b, g, h1, h4

Indisches Brot

140. Chapati 2,90 €

Einfaches Brot aus grobem Weizenmehl | Plain bread made from coarse wheat flour
a, g

141. Naan 2,90 €

Brot aus Hefeteig | Bread made from yeast dough
a, c, g

142. Butter Naan 3,50 €

Brot aus Hefeteig mit Butter | Bread made from yeast dough with butter
a, c, g

143. Garlic Naan / Ginger Naan 3,90 €

Knoblauch- oder Ingwerbrot aus Hefeteig | Garlic or ginger bread made from yeast dough
a, c, g

144. Chicken Naan 4,90 €

Brot aus Hefeteig mit Hühnerfleisch | Bread made from yeast dough with chicken
a, c, g

145. Keema Naan 4,90 €

Brot aus Hefeteig mit Hackfleisch | Bread made from yeast dough with minced meat
a, c, g

146. Pishauri Naan 4,90 €

Brot aus Hefeteig gefüllt mit Käse, Cashewnüssen und Rosinen | Bread filled with cheese, cashews, and raisins
a, c, g

147. Bhatura 4,50 €

Frittiertes Brot aus Hefeteig | Fried bread made from yeast dough
a, c, g

