

Menu

Herzlich Willkommen



TAJ MAHAL

INDISCHE-PAKISTANISCHE SPEZIALITÄT

www.tajmahalrestaurant-kenzingen.de



Indisches Restaurant

**Ich freue mich Sie im TAJ MAHAL Restaurant
begrüßen zu dürfen.**

**Unsere indischen Köche überzeugen mit
authentischen Zutaten und der traditionellen
Zubereitung der Speisen, die wir leicht an den
„europäischen Gaumen“ angepasst haben -
wir haben den Schärfegrad reduziert.**

**Sie möchten gerne schärfer gewürzt essen?
Oder vielleicht sogar „indisch scharf“?
Dann geben Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung an.
So können wir nach Ihren Vorlieben würzen.**

**Das TAJ MAHAL freut sich auf Sie und wünscht
Ihnen einen angenehmen Aufen thalt und:
Guten Appetit!**

MITTAGSMENÜ von Montag - Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr

VEGETARISCHE GERICHTE

- 75. ALU SAAG** 9,50
Kartoffeln und Spinat, Zwiebeln, Ingwer,
gebraten
- 76. ALU CHANA MASALA** 9,50
Kartoffeln und Kichererbsen,
mit typisch indischen Gewürzen
- 79. MALAI KOFTA** ^{g1} 9,50
Röllchen aus Kartoffeln und Rahmkäse,
Cashewnüssen, in einer Sahnesauce
- 82. VEG JHALFREZI** süß-scharf 9,50
Saisonales frisches Gemüse,
scharf gewürzte Sauce, Ingwer,
Knoblauch, Paprika
- 89. DAL MAKHNI** 9,50
Schwarze Linsen mit Sahne, Butter,
Tomaten und Knoblauch

HÄHNCHEN GERICHTE

- 104. CHICKEN VINDALOO** - scharf! 11,50
„Südindische Hähnchenspezialität“
mit Kartoffeln
- 106. CHICKEN MANGO** ^{h4,h5} - süß 11,50
Hähnchenfilet in Cashewnuss-Sauce, mit Mango
- 108. CHICKEN KARAHÍ** 11,50
Hähnchenstücke, in Currysauce
mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln
- 116. CHICKEN CHANA MASALA** ^{g1,h1} 11,50
Hähnchenfleisch mit Kichererbsen,
indisch gewürzt

VEGANE GERICHTE MIT BIO-TOFU

zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis

- 228. TOFU PANEER^f** 9,90
Bio-Tofu mit Spinat, Kokosmilch
und vegane Sahne
- 229. TOFU SHAHI** ^{h4,f} leicht süß 9,90
Tofu mit Cashewnüssen, in Kokosmilch,
vegane Sahne

LAMM GERICHTE

zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis

- 141. LAMM CURRY** 12,50
Lamm in Currysauce, mit frischem Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln
- 145. LAMM VINDALOO** - scharf! 12,50
Lammspezialität „Südindische Art“
Kartoffeln, in exotischer Sauce
- 146. LAMM MADRASI** - leicht scharf! 12,50
Lamm „Südindische Art“, mit Kokos
- 147. LAMM KORMA** „PAKISTANI ART“ ^{g1,h1,h4} 12,50
Lamm in einer milden Sauce aus Gewürzen,
Sahne, Mandeln und Cashewnüsse,
frischem Apfel und Granatapfel

FISCH UND MEERESFRÜCHTE GERICHTE

- 181. FISCH CURRY** ^{d,h4} 12,50
Seelachsfilet mit Cashewnüssen, Zwiebeln,
Currysauce
- 182. FISCH MASALA** ^{g1,h1,h4,d} - scharf! 12,50
Seelachsfilet in einer Zubereitung aus Zwiebeln,
frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und
Cashewnüssen
- 183. FISCH MADRASI^d** - Scharf! 12,50
Seelachsfilet „Südindische Art“,
mit Tomatensauce und Kokosmilch

BIRYANI REIS GERICHTE

- 125. VEG BIRYANI** ^{h1,g1} - würzig - 12,50
garniert mit Cashewnüssen,
Rosinen, gerösteten Zwiebeln, Basmatireis, Nüsse,
feine indische Gewürze, dazu Raita
- 126. CHICKEN BIRYANI** ^{h4,g1} - würzig - 12,50
garniert mit Cashewnüssen,
Rosinen, gerösteten Zwiebeln, Hähnchen-
filet, Basmatireis, dazu Raita
- 130. Paneer Biryani** ^{G,H1,H4} 12,50
mit Hüttenkäsewürfel, frischem gemischtem Gemüse

WARME VORSPEISEN

Pakora und Samosa sind beliebte indische Vorspeisen, die traditionell mit Joghurtsauce oder verschiedenen Chutneys gegessen werden. Pakora wird aus Gemüse, Fisch oder Hähnchen zubereitet, in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. Samosa sind Teigtaschen, die mit Kartoffeln, Gemüse und Gewürzen gefüllt und gebacken werden. Paneer ist indischer Käse.

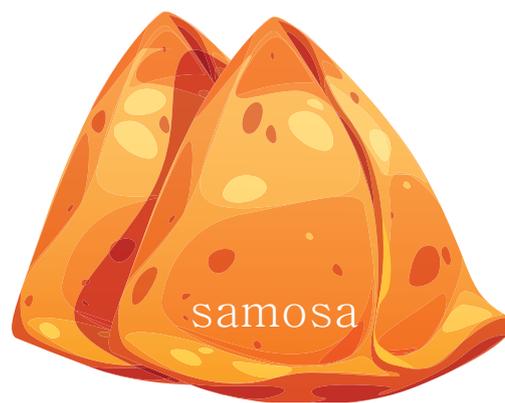
- | | |
|--|--|
| 01. PAKORAS 4,90
Gemischtes Gemüse,
in Kichererbsenmehl gewendet, frittiert | 06. SAMOSA 6,90
Zwei gefüllte Kartoffel-Erbсен-Teigtaschen, frittiert |
| 02. MIX PAKORA -GROSS- 13,90
für 2 -3 Personen, Hähnchen, Paneer, Gemüse | 07. POMMES FRITES 4,90 |
| 03. PANEER PAKORA ^{g1} 6,80
Hausgemachter Rahmkäse in
Kichererbsenmehl gewendet, frittiert | 08. EXTRA REIS 3,00 |
| 04. CHICKEN PAKORA ^{g1} 6,80
Hähnchenfiletstücke in Kichererbsenmehl gewendet | 09. CHUTNEYS Verschiedene Saucen 2,50 |
| 05. PRAWN PAKORA ^{b,a1} 13,90
Gamelen in Kichererbsenmehl gewendet, frittiert | 10. CHANNA SAMASA 14,90
2 Somasa [^] , Kichererbsen, Currysauce |

TAGESSUPPEN

- | |
|--|
| 21. DAL Linsensuppe..... 4,50 |
| 22. SABZI Gemüsesuppe..... 4,50 |
| 23. HÜHNERSUPPE Huhn und Gemüse..... 5,90 |



DAL



KINDER TELLER

- | |
|--|
| 31. CHICKEN KORMA 9,90
Hähnchen und Basmatireis |
| 32. SABZI CURY ^{g1} 7,90
Gemüse, Käse und Basmatireis |
| 33. CHICKEN NUGGETS 3Stk..... 7,90 |
| 34. CHICKEN NUGGETS 6Stk..... 10,90 |



FLADENBROT SPEZIALITÄTEN

- 41. Tandoori Roti** ^{a1} 3,50
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 42. NAN** ^{a1} 3,50
Indisches Fladenbrot aus Weißmehl
- 43. GARLIC NAAN** ^{a1} 4,50
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch
- 44. BUTTER NAAN** ^{a1,g1} 4,50
Indisches Fladenbrot mit Butter
- 45. ALOO NAAN** ^{a1} leicht scharf - 4,90
Indisches Fladenbrot mit
würzigen Kartoffeln gefüllt, dazu Raita
- 46. PANEER NAAN** ^{a1,g1} 4,90
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem
Käse gefüllt, dazu Raita
- 47. PAPADAM** Kichererbsen Brot..... 2,90
- 48. MIX NAAN**^{a1,g1} Tandoori Roti, Garlic Naan, 9,90
Saada Naan, Butter Naan, dazu Raita
- 49. CHEESE NAAN** ^{a1,g1} 4,90
Fladenbrot aus Weizenmehl,
mit Spinat und Gouda-Käse
- 50. KEEMA NAAN**^{a1,g} 5,00
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen - und Lammhackfleisch



SALATE

- 61. GEMISCHTER SALAT** 9,90
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Granatapfelkernen
- 62. GRÜNE SALAT**..... 7,90
- 63. TAJ MAHAL CHICKEN SALAT** 11,90
Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenfilet,
Tandoori und Paprika
- 64. PANEER SALAT**^{g1} 11,90
Gemischter Salat, mit gebratenem Rahmkäse
- 65. PRAWN SALAT**^b 13,90
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen
- 66. RAITA** ^{g1} 3,50
Joghurt mit Gurke, Zwiebeln und Karotten

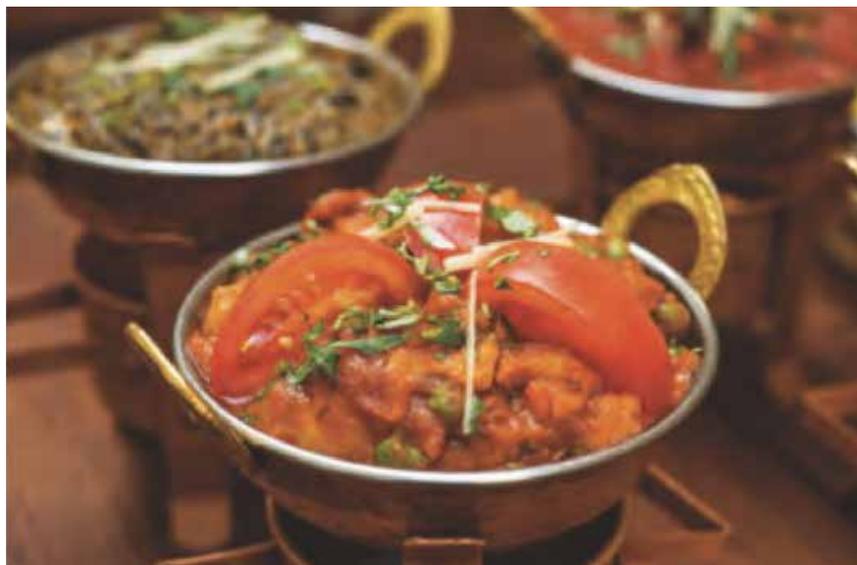


VEGETARISCHE GERICHTE

Zu allen Gerichten reichen wir *Basmatireis*

Viele Menschen in Indien ernähren sich vegetarisch, was meistens religiöse Hintergründe hat. Deshalb gibt es in der indischen Küche viele vegetarische Gerichte und Spezialitäten, wie z. B. Paneer, einem hausgemachten Käse oder Malai Kofta, gewürzte Gemüsebällchen.

- | | |
|---|--|
| 71. VEG MAKHNI 13,90
Gemüse mit Butter, Cashewnüssen und Tomatensauce | 82. VEG JHALFREZI süß-scharf 13,90
Saisonales frisches Gemüse, scharf gewürzte Sauce, Ingwer, Knoblauch, Paprika |
| 72. VEG CURRY 13,90
Curry aus frischem Gemüse der Saison, Cashewnüssen und Zwiebeln | 83. PANEER BUTTER MASALA ^{g1} 14,50
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten, indische Gewürze |
| 73. MATTER PANEER ^{g1} 13,90
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen | 84. PANEER TIKKA ^{g1} 17,50
Gegrillter hausgemachter Käse mit Gemüse-Spießen, dazu Sauce |
| 74. PALAK PANEER ^{g1} 13,90
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat | 85. BENGEN KA BHARTA ^{g1} 14,50
Gegrillte Auberginen |
| 75. ALU SAAG 13,90
Kartoffeln und Spinat, Zwiebeln, Ingwer, gebraten | 86. BHINDI MASALAR ^{g1} 14,50
Okraschoten gebraten, Ingwer, Tomaten, indische Gewürze, Zwiebeln |
| 76. ALU CHANA MASALA 14,90
Kartoffeln und Kichererbsen, mit typisch indischen Gewürzen | 87. DALPALAK 13,90
Linsen mit Spinat, Zwiebeln, indisch gewürzt |
| 77. KARAHI PANEER ^{g1} 14,50
Hausgemachter Rahmkäse, Currysauce, Paprika, Tomaten, Zwiebeln | 88. ALU BLUMENKOHL ^{g1} 14,50
Gegrillte Blumenkohl und Kartoffeln in Currysauce |
| 78. SHAHI PANEER ^{g1, h4} leicht süß..... 14,50
Hausgemachter frischer Rahmkäse, mit Cashewnüssen, in einer Sahnesauce | 89. DAL MAKHNI 13,90
Schwarze Linsen mit Sahne, Butter, Tomaten und Knoblauch |
| 79. MALAI KOFTA ^{g1} 14,50
Röllchen aus Kartoffeln und Rahmkäse, Cashewnüssen, in einer Sahnesauce | 90. KOLA PURI ^{g1} 13,90
Paneer (ausgemachter frischer Rahmkäse) mit Gemüse, Spezialität aus „Mumbai“ |
| 80. PANEER KASHMIRI ^{g1} 14,50
Hausgemachter Rahmkäse, Cashewnüssen, Tomaten, in einer leicht süßen Sauce | 91. MATTER CHAMPIGNONS 13,90
Pilze, Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Currysauce |
| 81. DAL TARKA 12,90
Linsengericht, Indische Art“ mit Currysauce | 92. CHAMPIGNON KARAHI 13,90
mit Pilzen
Wahl aus: mild, pikant, scharf zubereitet, |
| | 93. KARAHI MASROOM 13,90
Champions, Paprika und Zwiebeln, Tomaten, Currysauce |



HÄHNCHEN GERICHTE

Zu allen Gerichten reichen wir *Basmatireis*

In der Nord- und Südindischen Küche sind Hähnchengerichte am weitesten verbreitet.

- | | |
|---|--|
| 101. CHICKEN CURRY 15,50
Hähnchenfilet "Nordindische Art" in Currysauce | 111. CHICKEN DOPIAZA 15,50
Hähnchenfilet in einer Currysauce mit gebratenen Zwiebeln |
| 102. CHICKEN SABZI 15,50
Hähnchenfilet mit saisonalem frischen Gemüse, in Currysauce | 112. BUTTER CHICKEN ^{g1,h4} 15,50
Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomatensauce, Butter, Sahne, Mandeln und Cashewnüssen |
| 103. CHICKEN SAAG 15,50
Hähnchenfilet in Spinat, mit frischem Ingwer und Knoblauch | 113. CHICKEN TIKKA MASALA ^{g1} 15,50
Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander, frischer Ingwer, indischer Masala |
| 104. CHICKEN VINDALOO - scharf! 15,50
Südindische Hähnchenspezialität mit Kartoffeln | 114. CHILI CHICKEN ^{g1} - Scharf! 15,50
Gebratenes Hähnchenfilet paniert in Kichererbsenmehl, Paprika, Soja-Sauce, süß-sauere Tomatensauce |
| 105. KASHMIR CHICKEN KORMA ^{g1,h1 h4,h5} ... 15,50
Hähnchen in einer milden Sauce aus Gewürzen Cashewnüssen, Sahne | 115. NAWABI CHICKEN ^{g1,h1} 15,50
Hähnchenfleisch in einer Kokos-Mandel-Sauce und Paneer |
| 106. CHICKEN MANGO ^{h4,h5} - süß..... 15,50
Hähnchenfilet in Cashewnuss-Sauce, mit Mango | 116. CHICKEN CHANA MASALA ^{g1,h1} 15,50
Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, indisch gewürzt |
| 107. CHICKEN KASHMIRI ^{g1} - süß 15,50
Gebratenes Hähnchen in einer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Sahne, frischem Apfel und Granatapfel | 117. CHICKEN HYDERABADI ^{g1,h1} - scharf ... 15,50
Hähnchenfleisch mit Cashewnuss-Sauce und Minzsauce |
| 108. CHICKEN KARAH I 15,50
Hähnchenstücke, in Currysauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 118. GULABI CHICKEN MASALA ^{g1,h1,h5} -süß€ 15,50
Hähnchenbrust mit Kardamom, Rosenblüten Cashewnüssen, Pistazien und Mandeln |
| 109. CHICKEN MADRASI - scharf!..... 15,50
Hähnchenfilet, Südindische Art', mit Kokosnuss | 119. SOOKHA CHICKEN ^{g1,h1} 16,90
Hähnchenbrust mit Kokosnuss, Minze, würziger Sauce, Kashmir Masala und Koriander |
| 110. CHICKEN JHALFREZI - scharf..... 15,50
Hähnchenfilet scharf gewürzt, mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomate | |



BIRYANI REIS GERICHTE

BIRYANI Biryani ist ein Reisgericht, bei dem der Reis gebraten und im Tontopf gedämpft mit Safran, Rosinen, Mandeln, Cashew und Kokos garniert wird. Es stammt ursprünglich aus dem Süden Indiens und wird gerne zu Hochzeiten und anderen festlichen Anlässen gereicht. Der gebratene Reis wird mit Fleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet und mit einer Joghurt- (Raita) und Currysauce serviert.

bei allen Biryani Gerichten gibt es ein extra Schälchen mit Raita dazu

- 125. SABZI BIRYANI** ^{h1,g1} - würzig - **13,50**
Garnelen garniert, mit Cashew Nüssen, Rosinen, gerösteten Zwiebeln, Basmatireis, Nüsse, feine indische Gewürze, dazu Raita
- 126. CHICKEN BIRYANI** ^{h4,g1} - würzig - **14,90**
Garnelen garniert, mit Cashew Nüssen, Rosinen, gerösteten Zwiebeln, Hähnchenfilet, Basmatireis, dazu Raita
- 127. LAMM BIRYANI** ^{h4,g1} - würzig - **16,90**
Garnelen garniert, mit Cashew Nüssen, Rosinen, gerösteten Zwiebeln Lammfleisch, Basmatireis, garniert mit Cashewnüssen, Rosinen, gerösteten Zwiebeln, dazu Raita
- 128. PRAWN BIRYANI** ^{b,h4,g1} - würzig - **20,90**
Garnelen garniert, mit Cashew Nüssen, Rosinen, gerösteten Zwiebeln, Krabben gebraten, Basmatireis, dazu Raita

- 129. TAJ MAHAL Mix Biryani** ^{G,H1, H4,N} **17,50**
mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen
- 130. Paneer Biryani** ^{G,H1,H4} **14,50**
mit Hüttenkäsewürfel, frischem gemischtem Gemüse
- 131. Malai Tikka Biryani** ^{G,H1,H4} **16,50**
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Minze- und Koriandersoße

BEILAGEN

- 135. Basmati Reis** **3,50**
- 136. Lemon Reis** **5,00**
- 137. Jeera Reis**..... **5,00**
- 138. Garlic Erbsen Reis**..... **6,00**



LAMM GERICHTE

zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis

- 141. LAMM CURRY** 17,90
Lamm in Currysauce, mit frischem Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln
- 142. LAMM SAAG** 16,90
Lamm in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch
- 143. LAMM MAKHANI WALA** 17,90
Lamm in würziger Mischung
aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomatencurry.
Salt-Sweet-Sauce
- 144. LAMM SABZI CURRY** 16,90
Lamm mit saisonalen Gemüse
- 145. LAMM VINDALOO** - scharf!..... 16,90
Lammespezialität „Südindische Art“
Kartoffeln, in exotischer Sauce
- 146. LAMM MADRASI** - leicht scharf!..... 17,90
Lamm„Südindische Art“, mit Kokos
- 147. LAMM KORMA** „PAKISTANI ART“ g¹,h¹,h⁴ 17,90
Lamm in einer milden Sauce aus Gewürzen,
Sahne, Mandeln und Cashewnüsse,
frischem Apfel und Granatapfel
- 148. LAMM DAL** 15,90
Lamm mit Linsen in einer indischen
Gewürz-Kombination
- 149. LAMM KARAH**i..... 17,90
Lamm mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln
in würziger Sauce
- 150. LAMM TAJ MAHAL** g¹,h¹,h⁴ 17,90
Lamm „Pakistani Art“ in einer leicht süßen Sauce,
mit Trockenfrüchten und frischen Früchten
- 151. LAMM BINDI MASALA** - scharf!..... 16,90
Lamm mit indischen Okraschoten, Tomaten,
Zwiebelsauce, Gewürzen, frischem Ingwer
und Koriander
- 152. LAMM MANGO** h⁴,h⁵ - süß 16,90
Lamm in Cashewnuss-Sauce, mit Mango



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Der landoor ist ein Lehmofen, der in Indien und Pakistan traditionell zur Zubereitung von Fladenbrot und verschiedener Fleisch- und Fischgerichte verwendet wird. Die Speisen werden am Spieß im Tandor gegrillt.

- | | |
|--|--|
| <p>162. HARIYALI TIKKA ^{g1} 15,90
Hähnchen, am Spieß gegrillt,
mariniert in Minz- joghurt dazu Chutneys</p> <p>163. CHICKEN TIKKA - scharf- 15,90
Hähnchen, am Spieß gegrillt,
Tandoori Masala dazu Chutney</p> <p>164. KING PRAWN ^{b,g1} 22,90
Gegrillte Garnelen, "Punjabi-Art"
mit feinen Gewürzen und Joghurt mariniert,
dazu Chutneys</p> <p>165. GARLIC CHICKEN TIKKA ^{h4} 15,90
Hähnchenbrust im Tandoor gegrillt,
Knoblauch-Cashewnuss-Marinade,
dazu Chutneys</p> <p>166. TANDOORI CHICKEN^{g1,h4} 15,90
Gegrillte Hähnchenschenkel,
Tandoor Masala, in einer Joghurt-Cashewnuss-Marinade
Chicken Tikka, dazu Chutneys</p> <p>167. REH TIKKA 22,00
mariniertes gegrillten Rehfleisch in Masala Sauce</p> | <p>168. TAJ MAHAL GRILL-TELLER ^{a1,d,g1} 22,90
Hariyali Tikka, kingprawn, Lamm tikka,
Garlic Chicken Tikka,
Lahori Chicken Kebap, Fisch Tikka, dazu Chutneys</p> <p>169. TAJ MAHA GRILL-TELLER ^{a1,d,g1} 44,90
<i>für 2 Personen</i>
Hariyali Tikka, Garlic Chicken Tikka, kingprawn,
Lamm tikka, Tandoori Chicken,
Lahori Chicken Kebap, Fisch Tikka, dazu Chutneys</p> <p>170. FISCH TIKKA ^{a1,d,g1} - leicht scharf 15,90
Seelachsion am Spieß gegrillt, Tandori</p> <p>171. FISCH GARLIC ^{h4, d} 15,90
Seelachsion gegrillt mit Knoblauch,
Cashewnuss-Marinade, dazu Chutneys</p> <p>172. LAHORI CHICKEN KABAB ^{g1} 15,90
Hackfleisch aus Hähnchenbrust, Ingwer Koriander.
Knoblauch, scharfe Peperoni, Goudakäse
und pakistanischen Gewürzen, dazu Chutneys</p> <p>173. LAMM TIKKA MASALA..... 18,90
Mariniertes gegrilltes Lammfleisch in masala sauce^F</p> <p>174. TANDOOR GRILLSAUCE 2,50
Für alle gegrillten Fleisch- und Fischgerichte
mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen</p> |
|--|--|



FISCH UND MEERESFRÜCHTE GERICHTE

zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis

Fisch wird in Indien vor allem im Süden und Osten des Landes gegessen. Er wird oft frittiert oder gebraten

- 181. FISCH CURRY** ^{d,h4} **15,90**
Seelachsion mit Cashewnüssen, Zwiebeln,
Currysauce
- 182. FISCH MASALA** ^{g1,h1,h4,d} - scharf! **15,90**
Seelachsion in einer Zubereitung aus Zwiebeln,
frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und
Cashewnüssen
- 183. FISCH MADRASI** ^d - Scharf!..... **15,90**
Seelachsion „Südindische Art,
mit Tomatensauce und Kokosmilch
- 184. PRAWN MASALA** ^b - leicht scharf! **18,90**
Garnelen mit feinen indischen Gewürzen
gebraten, Ingwer, Knoblauch, Kräuter
- 185. PRAWN CURRY** ^b **18,90**
Garnelen in Currysauce
- 186. PRAWN KASHMIRI** ^{b,h4} - leicht süß **18,90**
Garnelen „Pakistani Art“, Cashewnüssen
mit frischem Apfel, Granatapfelkernen und
Tomatensauce
- 187. PRAWN DAL** ^b - scharf!..... **18,90**
Garnelen mit Linsen, indisch gewürzt

WALD - REH (WILD DEER)

zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis

- 191. REH CURRY** 20,90
REH in Currysauce, mit frischem Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln
- 192. REH SAAG KRAHI** 19,90
REH in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch
- 193. REH MAKHANI** 20,90
in würziger Mischung
aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomatencurry.
Salt-Sweet-Sauce
- 194. REH SABZI CURRY**..... 19,90
REH mit saisonalen Gemüse
- 195. REH VINDALOO** - scharf! 19,90
Lammspezialität „Südindische Art“
Kartoffeln, in exotischer Sauce
- 196. REH MADRASI** - leicht scharf! 20,90
REH„Südindische Art“, mit Kokos
- 197. REH KORMA** „PAKISTANI ART“ g1,h1,h4 20,90
REH in einer milden Sauce aus Gewürzen,
Sahne, Mandeln und Cashewnüsse,
frischem Apfel und Granatapfel
- 198. REH DAL**..... 19,90
REH mit Linsen in einer indischen
Gewürz-Kombination
- 199. REH KARAH** 20,90
REH mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln
in würziger Sauce
- 200. REH ROYAL**g1,h1,h4 20,90
REH „Pakistani Art“ in einer leicht süßen Sauce,
mit Trockenfrüchten und frischen Früchten
- 201. REH BINDI MASALA** - scharf! 19,90
REH mit indischen Okraschoten, Tomaten,
Zwiebelsauce, Gewürzen, frischem Ingwer
und Koriander



ENTE (DUCK) SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 211. ENTE KARAHI^G 15,90**
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
- 212. ENTE VINDALOO^G 15,90**
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
- 213. ENTE KORMA^{Gh1,h4} 15,90**
Knusprige Ente in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
- 214. ENTE MASALA^G 15,90**
Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
- 215. ENTE PALAK^G 15,90**
Knusprige Ente zubereitet mit gerosteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
- 216. ENTE BUTTER^{G,H4} 15,90**
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
- 217. ENTE SABJI^G 15,90**
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen
- 218. ENTE MANGO^{G,H4} 15,90**
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce





VEGANE GERICHTE MIT BIO-TOFU

zu allen Gerichten reichen wir **Basmatireis**

- 228. TOFU PANEER^f 14,50**
Bio-Tofu mit Spinat, Kokosmilch und vegane Sahne
- 229. TOFU SHAHI^{h4,f} leicht süß 14,50**
Tofu mit Cashewnüssen, in Kokosmilch, vegane Sahne
- 230. TOFU MANGO^f 14,50**
Bio-Tofu mit Mango, Cashewnüsse, Kokosmilch, indische Gewürze, vegane Sahne
- 231. TOFU KARAHI^f 14,50**
Bio-Tofu, in Tomatensauce mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, vegane Sahne
- 232. TOFU MASALA^f 14,50**
Bio-Tofu mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander, frischer Ingwer, vegane Sahne
- 233. TOFU CHILI^f Scharf 14,50**
Bio-Tofu paniert in Kichererbsenmehl, Paprika, süß-sauere Tomatensauce und Sojasauce
- 234. TOFU MADRASI^f scharf 14,50**
Bio-Tofu „Südindische Art“, mit Kokosmilch, Tomatensauce, vegane Sahne
- 235. TOFU JHALFREZI^f scharf 14,50**
Bio-Tofu scharf gewürzt, mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und vegane Sahne
- 236. TOFU WINDALOO^f scharf 14,50**
Bio-Tofu „Südindische Spezialität“ mit Kartoffeln und vegane Sahne

DESSERTS

- 241. INDISCHES KULFIEIS^G 3,90**
mit Pistazien, Kardomom
dazu Sahne und Pistazien-Sauce
- 242. GULAB JAMUN 3,90**
- 243. KHEER 5,90**
- 244. MANGO CREAM 5,90**
- 245. RASMALAI^{g1} 5,90**
Soft Cheese Patties sweetend mit Cream - Milch - Soße

HAUSGEMACHTE LASSI

Lassi ist in Indien ein beliebtes Erfrischungsgetränk aus Joghurt, das süß, salzig oder mit verschiedenen Früchten getrunken werden kann.

Rosen Lassi mit Kokosraspeln ^{g2}	0,3l	3,50
Mango Lassi ^{g2}	0,3l	3,50
Kokos Lassi ^{g2}	0,3l	3,50
Salziges Lassi ^{g2}	0,3l	3,50
alle Lassi ^{g2} groß.....	0,3l	3,50
alle Lassi ^{g2} groß.....	0,5l	4,90



LIMONADE

Anari Scharbat	5,90
Limonade aus Granatapfel, Limette, mit Zitone und Minzblätter	
“TAJ MAHAL’ Limo	5,90
Limonade aus frischem Ingwer, Minze, Zitrone	
“Refresh your mind’ Limo	5,90
Limonade aus frischer Minze, Holunderblütensrup, Ingwer, Chushed, Eis	
Limetten-Limo	5,90
Limonade aus frischen Limetten Chushed Eis, brauner Zucker	
Grapefruit-Limo	5,90
Limonade aus Grapefruit, Zitronen mit Minzblätter	
Mango-Orangen-Limo	5,90
Limonade aus Mango, Zitronen und Orangen	
Mint Margarita	5,90
Limonade mit Minze, Zitrone, Ingwer, Minzsirup, Chushed Eis, Salz	
Eistee Pfirisch	5,90
mit Limetten und Churshed Eis	

KAFFEE UND TEE

Kaffee ¹	2,20
Espresso ¹	2,20
Tee-Spezialitäten	
Indischer Chai	4,50
im Kännchen, mit Zimt	
Pakistanisch Chai	4,50
im Kännchen mit Grünem Tee, Milch, Rosenblättern, Kardamom und Pistazien	
Grüner Pakistanisch Tee	3,90
Joshanda - Ayurvedischer Tee	3,90
„Empfehlung bei Erkältung“	
Ingwer-Minze	3,50
Frischer Ingwer und Minze	



KALTE GETRÄNKE

Sprite	0,2l	2,60 ...	0,4l	3,90
Mezzo-Mix¹	0,2l	2,60 ...	0,4l	3,90
Coca-Cola¹	0,2l	2,60 ...	0,4l	3,90
Coca-Cola Zero¹	0,2l	2,60 ...	0,4l	3,90
Coca-Cola Light¹	0,2l	2,60 ...	0,4l	3,90
Fanta	0,2l	2,60 ...	0,4l	3,90

Mineralwasser	0,5l	3,50
Mineralwasser still	0,5l	3,60
Mineralwasser still	0,75l	4,90
Mineralwasser Classic	0,75l	4,90

Mangosaft	0,33l	3,00
Orangensaft	0,33l	3,00
Apfel-Saft	0,33l	3,00
Johannisbeersaft	0,33l	3,00
Ananassaft	0,33l	3,00
Säfte als Schorle	0,5l	3,90



BIER ALKOHOLFREI

Fürstenberg Pils alkoholfrei.....	0,5l	4,00
Radler süßgespritzt alkoholfrei	0,5l	4,20
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,00

Wir bieten nur alkoholfreie Getränke an, da wir unsere Speisen nach der altindischen Gesundheitslehre des Ayurveda zubereiten. Die der Vorbeugung von Krankheiten und der Stärkung der Selbstheilungskräfte dient. Allem, was wir zu uns nehmen, wird eine bestimmte Wirkung auf den Körper zugesprochen, die durch den Alkohol beeinträchtigt werden kann.

1Koffein || a1 enthält Weizen (glutenhaltig); a2 enthält Gerste (glutenhaltig); a3 enthält Glutamat ||b enthält Krebstiere (-erzeugnisse); c enthält Ei (-erzeugnisse); d enthält Fisch (-erzeugnisse); e enthält Sellerie (-erzeugnisse); f enthält Soja(-erzeugnisse)

|| Allergene:g1 enthält Milch (-erzeugnisse); g2 enthält Laktose; h1 enthält Mandeln; h4 enthält Cashewnüsse;h5 enthält Pistazien; h6 enthält Haselnüsse.(-erzeugnisse)

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für Schreib- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.