

# TAJ MAHAL

## INDISCHES RESTAURANT



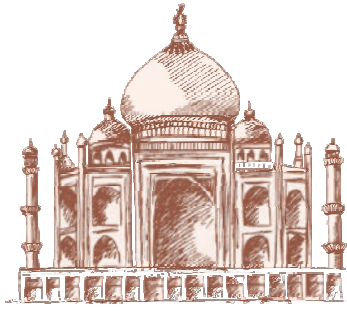
Der **TAJ MAHAL**, deutsch transkribiert „Krone des Palastes“, ist ein ca. 68 Meter hohes, 57 Meter langes und 57 Meter breites Mausoleum (Grabgebäude), das sich auf einer 96 Meter × 96 Meter großen Plattform (jagati) am Südufer des Flusses Yamuna am Stadtrand von Agra im indischen Bundesstaat Uttar Pradesh erhebt. Der Gebäudekern besteht ebenso wie die Kuppel und die Minarette aus vor Ort gebrannten Ziegelsteinen, die außen wie innen mit weißen Marmorplatten verkleidet sind.

Der muslimische Großmogul Shah Jahan ließ den Bau zum Gedenken an seine im Jahre 1631 verstorbene große Liebe Mumtaz Mahal (Arjumand Bano Begum, später auch Mumtaz-uz-Zamani) erstellen. Er wurde 1648 fertiggestellt. Beteiligt waren über 20.000 Handwerker aus vielen Teilen Süd- und Zentralasiens und verschiedene Architekten, unter anderem Ahmad Lahori und der aus Badakhshan (heute Afghanistan) stammende Perser Abu Fazel. Er verschmolz persische Architektur mit indischen Elementen zu einem herausragenden Werk der indo-islamischen Baukunst. Die Baumaterialien wurden aus Indien und anderen Teilen Asiens mit Hilfe von ca. 1000 Elefanten herangeschafft.

Der weiße Marmor kam aus der Gegend von Jaipur (Rajasthan), schwarzer Marmor aus einem Ort namens Charkoh, gelber Marmor von den Ufern des Narbada. 28 verschiedene Arten von Edelsteinen und Halbedelsteinen wurden in den Marmor eingesetzt: Jaspis aus dem Punjab, Karneole aus Baghada, Achat aus dem Yemen, Kristall aus China, Lapislazuli und Saphire aus Ceylon, Korallen aus Arabien und vom Roten Meer, Granate aus Bundelkhand, Diamanten aus Panna, Onyx aus Persien, Blutjaspis (Heliotrop) aus Fatehpur Sikri, und noch verschiedene andere Steine, unter anderem auch Türkise.

Der **TAJ MAHAL** wurde 1983 in die Liste des **UNESCO-Weltkulturerbes** aufgenommen. Heute gilt es wegen der Harmonie seiner Proportionen als eines der schönsten und bedeutendsten Beispiele des Mogulstils. Außerdem wird der als Gebetsstätte der muslimischen Bürger genutzt.

Der **TAJ MAHAL** ist ein beliebtes Ziel frisch vermählter indischer Eheleute, der Besuch soll die gegenseitige Liebe dauerhaft machen und bestärken.



## *Herzlich Willkommen - Namaste*

Wir möchten Sie in unserem Restaurant **TAJ MAHAL** herzlich begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Großmoguls näher bringen. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

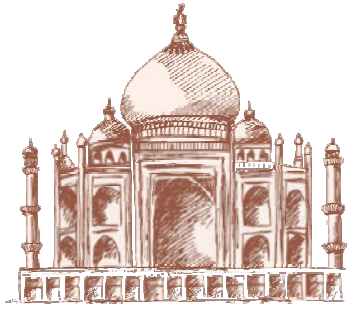
Chili ist reich an Vitamin C. Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

Im Restaurant **TAJ MAHAL** benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

## *Die Geheimnisse der indischen Küche*

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein **Tandoor** (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist ein Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige **Nan** (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Curries, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen mimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße. Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen **Curry**. Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kort“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet werden, manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte Currygewürz. Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.



## Masala

die berühmteste Gewürzmischung aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße — most famous spice mixture of India. Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-safran-sauce.

## Jalfrezi

Mittelscharf. Auf Bengalisch bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und „Parhezi“ ist ein Dialekt und heißt „frittieren bitte“. Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art — mild hot. In Bengal „Jhal“ means hot and „parhezi“ fry please. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, nordindian style.

## Vindaloo

Mittelscharf bis sehr scharf. Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. — mild hot to very hot. Vindaloo is a famous indian dish with ginger, chili, cardamon clove, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma etc.

## Nilgiri

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosmilch. Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.

## Korma

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet „geröstet“. Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nußsoße, Kokosmilch und Mandeln.

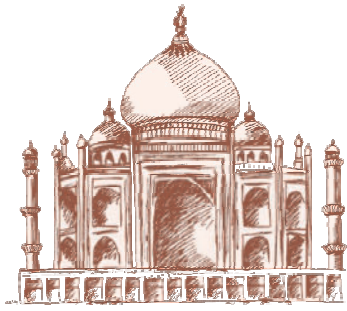
Korma is a Mughlai dish and means “braised”. Meat, Vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

## Bhuna

In Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianderpulver, frischem Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala — Bhuna means to fry in dry spices. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, fresh coriander, coriander powder, cumin, chili and garammasala.

## Dips

Tamarind — Tamarind in Süß-Sauer-Soße, — Minze — frische grüne Minze in Joghurt, — Achari — eingelegte Obst-/Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt, mittelscharf.










# MITTAGSKARTE / Lunch menu

MONTAG - FREITAG 12.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat



## VEGETARISCH

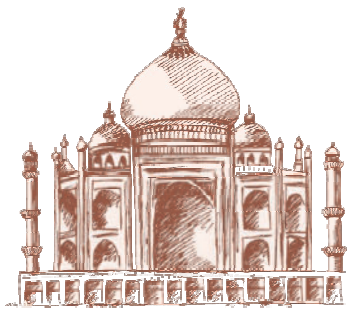
<b>M01 DAL TARKA</b> <sup>1,ABCJ</sup>	7,90
Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit pflanzlichem Fett und traditionell zubereitet	
<b>M02 CHANA MASALA</b> <sup>4,J</sup>  	7,90
Kichererbsen in Curry, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer	
<b>M03 ALU GOBI</b> <sup>P</sup>  	7,90
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln	
<b>M04 MIXED VEGETABLE JALFREZI</b>   	7,90
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordind. Art	
<b>M05 PANEER BUTTER MASALA</b>	8,50
Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce	
<b>M06 MANGO MIXED VEGETABLE</b> <sup>B,D</sup>	8,50
Verschiedenes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
<b>M07 PALAK PANEER</b> <sup>4,CD</sup>	8,50
Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Ingwer und Knoblauch	

## CHICKEN

<b>M15 CHANA CHICKEN</b>	9,50
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce	
<b>M16 CHICKEN TIKKA MASALA</b> <sup>2</sup>	9,90
Zartes Hühnerfleisch vom Holzkohle-Lehmofen, in Masala-Sauce	
<b>M17 KARAHI MURGH</b> <sup>D</sup>	9,50
Zartes Hühnerfleisch, eingelegt in einer Sauce aus Obst und Gemüse	
<b>M18 PUNJABI CHICKEN</b>	9,50
Zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysauce	
<b>M19 CHICKEN SABZI</b> <sup>2</sup>	9,50
Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, in Masala-Sauce	
<b>M20 MANGO CHICKEN</b>	9,50
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
<b>M21 CHICKEN-KORMA</b>	9,50
Zartes Hühnerfleisch in Cashewnuss-Sauce, mit Kokosflocken und Kokosnussmilch	

## LAMM

<b>M30 LAMM OKRA CURRY</b>	9,90
Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse.	
<b>M31 LAMM VINDALOO</b>  	9,90
Lammfleisch kräftig gewürzt, nach Goa-Art - sehr scharf	
<b>M32 LAMM CURRY</b>	9,90
Lammfleisch in Currysauce	
<b>M33 LAMM SABZI</b>	9,90
Zartes Lammfleisch mit Gemüse, in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
<b>M34 MANGO LAMM</b>	9,90
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
<b>M35 LAMM KORMA</b>	9,90
Zartes Lammfleisch in Cashewnuss-Sauce, mit Kokosflocken und Kokosnussmilch	




# MITTAGSKARTE / Lunch menu

MONTAG - FREITAG 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü servieren wir wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat



## ENTE

<b>M40 ENTE BOMBAY CURRY</b> .....	<b>10,50</b>
Zartes Entenfleisch in Currysauce	
<b>M41 MANGO ENTE</b> <sup>1,3</sup> .....	<b>10,50</b>
Zartes Entenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
<b>M42 ENTE VINDALOO</b>  .....	<b>10,50</b>
Zartes Entenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf	
<b>M43 ENTE TAJ MAHAL SPEZIAL</b> .....	<b>10,50</b>
Knuspriges Entenfleisch, frisches Gemüse, Spezial-Masala-Sauce	

## FISCH

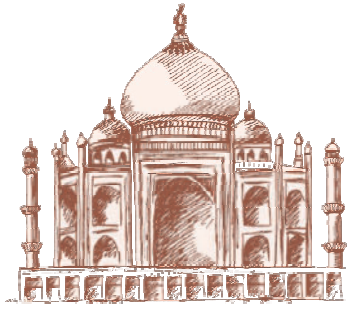
<b>M50 FISCH BADAMI</b> <sup>4,FC</sup> .....	<b>9,90</b>
Seelachsfilet in Mandel-Safran-Sauce	
<b>M51 FISCH MASALA</b> <sup>F</sup> .....	<b>9,90</b>
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	
<b>M52 JHEENGA CURRY</b> <sup>4CE</sup> .....	<b>11,90</b>
Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen	
<b>M53 JHEENGA CURRY</b> <sup>4CE</sup> .....	<b>12,90</b>
Riesengarnelen ohne Schale nach ostindischer Art zubereitet	

## TANDOORI - HOLZKOHLE-LEHMOFEN


<b>M56 MALAI KABAB</b> <sup>2</sup> .....	<b>9,90</b>
Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet am Spieß vom Holzkohle-Lehmofen mit würziger Sauce	
<b>M57 CHICKEN TIKKA</b> .....	<b>9,90</b>
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt	
<b>M58 ACHARI CHICKEN TIKKA</b>  .....	<b>9,90</b>
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller indischer Art, pikant	
<b>M59 HARIYALLY MALAI KABAB</b>  .....	<b>9,90</b>
Hähnchenbrustfilet mariniert in grüner Chilisauce, mit Minze und frischem Koriander (leicht scharf)	

## BEILAGEN

<b>M61 NAAN</b> <sup>A</sup> frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen.....	<b>2,90</b>
<b>M62 KHEERE KA RAITA</b> Gurken-Joghurt <sup>D</sup> .....	<b>2,50</b>
<b>M63 PAPPAD</b> Zwei hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen <sup>D</sup> .....	<b>3,50</b>
<b>M64 LACHSAN KULCHA oder ONION KULCHA</b> <sup>4,CD</sup> Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln.....	<b>3,60</b>



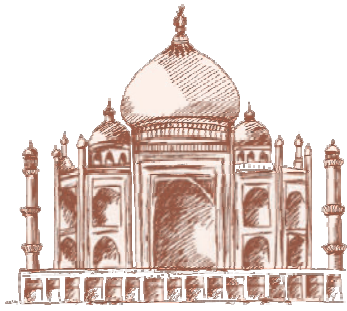
## SUPPEN / soups

- 1 **MULGATANY SHORBA** <sup>J</sup>  ..... 5,50  
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis  
*lentil soup with chicken, curry and rice*
- 2 **DAL SHORBA** <sup>J</sup> ..... 5,50  
Indische Linsensuppe / *Indian lentil soup*
- 3 **SABZI SHORBA** ..... 5,50  
Indische Gemüsesuppe / *Indian vegetable soup*
- 4 **LACHSAN SHORBA** ..... 5,50  
Indische Knoblauchsuppe / *Indian garlic soup*
- 5 **TOMATEN SHORBA** <sup>J</sup> ..... 5,50  
Indische Tomatensuppe / *Indian tomato soup*
- 6 **CHICKEN SHORBA** ..... 5,50  
Indische Hühnerfleischsuppe / *Indian chicken soup*
- 7 **INDISCHE HUMMERCREME-SHORBA** ..... 6,50  
Indische Hummercremesuppe mit Sherry / *Indian lobster soup with sherry*

## SALATE / salads

- 10 **KLEINER GEMISCHTER SALAT** ..... 4,90  
als Beilage / *small mixed salad as side-dish*
- 11 **TOMATENSALAT** ..... 5,50  
mit Zwiebeln, Essig und Öl / *tomato-salad with onion, vinegar and oil*
- 12 **INDISCHER SALAT** ..... 9,50  
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais,  
Zwiebeln und Joghurd dressing / *Indian salad with grilled chicken-breast strips,  
fresh mushrooms, corn, onions and home-made dressing*

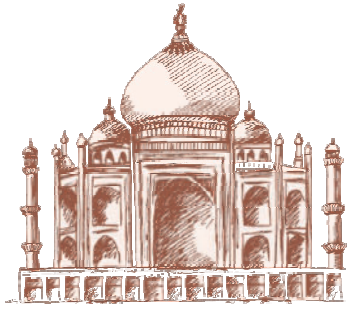
*Der Zweifel ist das  
Wartezimmer der Erkenntnis.  
Indische Weisheit.*



## WARME VORSPEISEN / *warm starters*

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.  
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- 15 **VEGETABLE PAKORA**  ..... 5,90  
Frisches gemischtes Gemüse / *fresh mixed vegetable*
- 16 **ONION BHAJI**  ..... 5,90  
Zwiebel, geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert / *fried onion-slices, spiced*
- 17 **PANEER PAKORA**<sup>4D</sup> ..... 6,50  
Frischer hausgemachter Käse / *fresh home-made cheese*
- 18 **CHICKEN PAKORA**<sup>4H</sup> ..... 6,50  
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl / *chicken-breast fillet in chickpea-batter*
- 19 **VEGETABLE SAMOSA**<sup>AH</sup>  ..... 5,90  
Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / *2 pastries filled with fresh vegetables*
- 20 **CHILI GOBI**<sup>4</sup>  ..... 7,90  
Nordindische Blumenkohlspezialität mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, süß-sauer-scharf  
*North Indian cauliflower speciality with peppers, onions, garlic and ginger, sweet-sour-hot*
- 21 **CHILI CHICKEN DRY**  ..... 8,50  
Nordindische Hühchenspezialität mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, süß-sauer-scharf  
*North Indian chicken speciality with peppers, onions, garlic and ginger, sweet-sour-hot*
- 22 **CHICKEN 65**<sup>4</sup> ..... 8,50  
Hähnchenhappen in pikanter Teighülle frittiert - mit Senfkörnern, Curryblättern,  
mariniert mit Joghurt / *chicken-pieces fried in dough-coating-with mustard-seeds  
and curry-leaves, marinated with yogurt*
- 23 **GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER (für 2 Personen)**<sup>4HJ</sup> ..... 12,90  
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert   
*fresh vegetable fried in chickpea-batter*
- 24 **TANDOORI-VORSPEISENTELLER (für 2 Personen)**<sup>4HJ</sup> ..... 14,90  
Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-  
Lehmofen / *tender chicken marinated in different tasty sauces, grilled in charcoal-clayoven*
- 25 **EXTRA-3-DIP-SAUCE** ..... 2,90



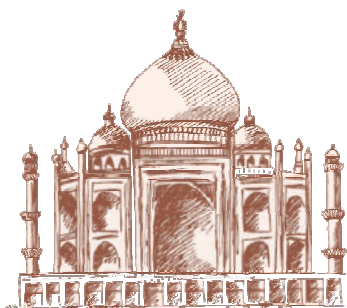
## KALTE VORSPEISEN / *cold starters*

*Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.  
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.*

- 30 **PAPPAD<sup>J</sup>**   ..... 3,90  
2 hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen  
*2 thin lentil-wafers with 3 different sauces*
- 31 **ALU-CHANNA-CHAT<sup>4J</sup>**   ..... 5,50  
Kartoffel- und Kichererbsensalat nach nordindischer Art  
*potatoe- and chickpea salad in North-Indian style*
- 32 **MURGH CHANNA-CHAT<sup>4H</sup>** ..... 6,90  
Hühnerfleisch mit Zwiebel, frischen Tomaten und hausgemachten Saucen  
*/ chicken with onions, tomatoes, different sauces*
- 33 **KRABBen-COCKTAIL BOMBAY<sup>DAEL</sup>** ..... 7,90  
mit kleinem Nan / *shrimps-cocktail with small nan*

*Genieße die Freude, die Dir zuteil ward  
und trage das Leid, das Dir zuteil ward.  
Warte ruhig ab, was die Zeit bringt,  
wie der Landmann es mit der Frucht tut  
Indische Weisheit.*



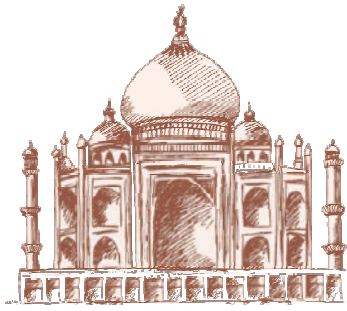


## TANDOORI - KHAJANA

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet und im dampfend heißen Pfännchen auf Gemüse serviert. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis./ Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay-oven from India and is served in a hot pan with vegetables. All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice.*

- 39 VEGETABLE TANDOORI<sup>D</sup>** ..... **13,90**  
Hausgemachter Käse, frisches Gemüse, am Spieß gegrillt  
*homemade cheese, fresh vegetables, grilled on a pic*
- 40 TANDOORI CHICKEN** ..... **14,90**  
2 Hühnerkeulen, mariniert nach einem berühmten indischem Rezept  
*2 chicken-legs, marinated in exquisite North-India tradition*
- 41 CHICKEN TIKKA**..... **15,90**  
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / *tender marinated fillet of chicken, grilled*
- 43 ACHARI MURGH TIKKA<sup>D</sup>** ..... **15,90**  
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Obst-/Gemüse-Marinade, traditionelle nordindische Art / *tender marinated chicken-pieces, grilled in a fruit-vegetable marinade, traditional North-Indian style, spicy*
- 44 PAHADI KABAB<sup>2</sup>** ..... **15,90**  
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze, Koriandersauce  
*tender marinated chicken in spinach, mint and coriander-sauce*
- 45 LAMM BOTTI KABAB**..... **19,90**  
Zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß / *tender lamb fillet, marinated and grilled*
- 46 MUTTON SHEEKH KABAB**..... **19,90**  
Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / *fresh minced lamb, grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander*
- 47 FISCH TIKKA<sup>DF</sup>** ..... **15,90**  
Frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt  
*coalfish-fillet marinated in yogurt and psices, crispy grilled*
- 487 JHEENGA TANDOORI<sup>DE</sup>** ..... **26,90**  
Riesengarnelen ohne Schale, in Joghurt und Gewürzen eingelegt  
*king-prawns marinated in yogurt and spices, crispy grilled*
- 49 MIX GRILL PLATTE<sup>DEF</sup>** ..... **24,90**  
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / *various Tandoori specialities*
- 50 DUCK TANDOORI** ..... **19,90**  
Zartes mariniertes Entenbrustfilet (mit Haut), im Holzkohle-Lehmofen gegrillt, frisches Gemüse  
*tender duck-fillet (with skin), grilled in Tandoor clay-oven, fresh vegetables*

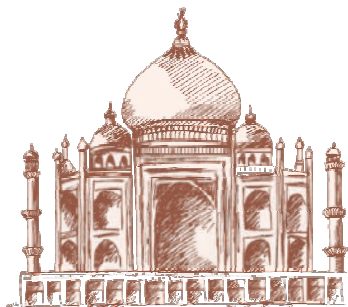
**Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen /  
*All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice***



## CHICKEN - SPEZIALITÄTEN

- 50 CHICKEN CURRY<sup>B</sup>** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Currysauce  
*tender chicken, North-Indian style, different spices, currysauce*
- 51 CHICKEN KORMA<sup>2</sup>** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleisch in Cashewsauce, Kokosflocken oder gem. Mandeln, nach königl.Mogul-Art  
*tender chicken, cashew-sauce, coconut flakes or almonds, Royal Mogul style*
- 52 CHICKEN TIKKA SABZI<sup>B</sup>** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit verschied. frischen Gemüse und Masala-Sauce  
*tender chicken from the charcoal-clayoven with different vegetables and masala-sauce*
- 53 CHICKEN JALFREZI<sup>4C</sup>**  ..... **15,90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf  
*grilled chicken, with peppers, onions, tomatoes, green chili - hot*
- 54 CHICKEN VINDALOO**  ..... **15,90**  
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa -sehr scharf!  
*chicken with special spices from Goa -very hot!*
- 55 BUTTER CHICKEN<sup>D</sup>** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Butter-Tomatensauce  
*tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in a butter-tomatoe-sauce*
- 56 TANDOORI CHICKEN TIKKA MASALA** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Masalasaucen  
*tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in masala-sauce*
- 57 MURGH NILGIRI<sup>2</sup>**  ..... **15,90**  
Hühnerfleisch mit Korianderblättern, orientalische Kräutersauce, Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat /  
*chicken with coriander-leaves, oriental herbsauce, coconutmilk, green chili, mint, spinach*
- 58 CHICKEN SAAG** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindische Art  
*tender chicken with Indian spinach - in famous Indian style*
- 59 MANGO CHICKEN<sup>B</sup>** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-oder Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce  
*tender chicken in a fresh mango- or banana-saffron-cashew-sauce*
- 60 CHANA CHICKEN<sup>B</sup>** ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce  
*tender chicken with chickpeas and curry-masala-sauce*
- 61 CHICKEN MADRAS<sup>B</sup>**  ..... **15,90**  
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sauce, m.Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und roter Chili -sehr scharf!  
*tender chicken in coconut-sauce, with onions, ginger, tomatoes and red chili -very hot!*
- 62 KARAH MURGH<sup>4CD</sup>** ..... **15,90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce, mit frischem Ingwer, versch. Gemüse und Joghurt,  
in der Pfanne serviert / grilled chicken in curry-sauce, with fresh ginger, different vegetables  
and yoghurt, served in a hot sizzler

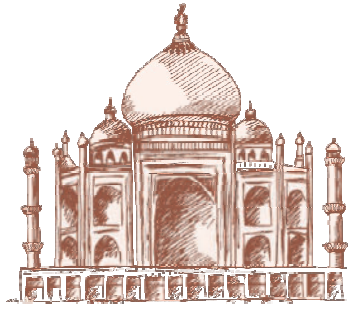
**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes are served with best basmati-rice**



## LAMM - SPEZIALITÄTEN

- 66 **ROGAN JOSH** ..... 15,90  
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / *tender lamb in Rogan curry-sauce*
- 67 **MUGHLAI MEAT** ..... 16,90  
Zartes Lammfleisch, Kokosflocken, in Mandel-Safran-Sauce  
*tender lamb, coconut-flakes, in almond-saffron-sauce*
- 68 **BHUNNA GHOSHT** ..... 16,90  
Gebratenes Lammfleisch, Tomaten, Röstzwiebeln - in kräftiger Sauce  
*tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce*
- 69 **SAAG GHOSHT** ..... 16,90  
Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter nordindischer Art  
*tender lamb with spinach - in famous North-Indian style*
- 70 **MUTTON KHUMB WALA** ..... 16,90  
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce  
*tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 71 **MUTTON VINDALOO**  ..... 16,90  
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf!  
*tender lamb with special spices of Goa -very hot!*
- 72 **MUTTON NILGIRI** <sup>1,2,3</sup>  ..... 16,90  
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und verschiedenen Kräutern,  
Kokosnuss-Milch / *tender lamb with coriander-leaves, green chili, mint and different herbs,*  
*coconut-milk*
- 73 **LAMM JALFREZI**  ..... 16,90  
Gegrilltes Lammfleisch in traditioneller nordindischer Art, in der Pfanne serviert  
*grilled lamb in traditional North-Indian e, served in a hot sizzler*
- 74 **LAMM BOTI MASALA** ..... 19,90  
Tandoori-Lammfilet in Masala-Sauce / *lamb fillet in masala-sauce*
- 75 **MANGO LAMM<sup>K</sup>** ..... 16,90  
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce  
*tender lamb in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce*
- 76 **KARAHI GHOST** ..... 16,90  
Gebratenes Lammfleisch in Currysauce, mit Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne  
serviert / *fried lamb in currysauce with capsicum, onion-pieces and yogurt, served in a hot sizzler*
- 77 **TAJ MAHAL TELLER** ..... 17,90  
Gegrilltes Hühner-/Lammfleisch, frisches Gemüse, ausgewählte Gewürze  
nach Geheimrezept unseres Chefs
- 78 **MUTTON KASHMIRI** ..... 17,90  
Zartes mariniertes Lammfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit frischem Joghurt, Paprika,  
Zwiebeln und Ingwer, nach Kashmir-Masala-Art zubereitet / *tender lamb from the tandoori, with*  
*fresh yogurt, peppers, onions and ginger, prepared in Kashmir-Masala-style*

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.**  
*All dishes are served with best basmati-rice*

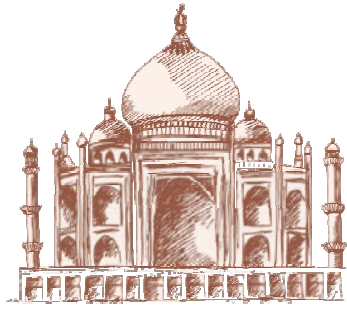


## ENTEN - SPEZIALITÄTEN

- 80 ENTE KHUMB WALA** ..... **18,90**  
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / *crispy duck with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 81 ENTE JALFREZI** <sup>1,3</sup>  ..... **18,90**  
Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf / *grilled duck with capsicum, onions, tomatoes, green chili - hot*
- 82 KARAHI ENTE** <sup>D</sup> ..... **18,90**  
Knuspriges Entenfleisch in Currysauce, Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne serviert / *grilled duck in curry-sauce, capsicum, onions, jogurt- served in a hot sizzler*
- 83 MANGO ENTE** <sup>B</sup> ..... **18,90**  
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / *grilled duck with fresh mango-saffron-cashewnut-sauce*
- 84 ENTE KHATA MITA** <sup>B</sup> ..... **18,90**  
Knuspriges Entenfleisch, süß-sauer, Tamarind-Sauce / *tender duck, sweet-sour, tamarind-sauce*
- 85 ENTE TAJ MAHAL SPEZIAL** <sup>4C</sup> ..... **18,90**  
Knuspriges Entenfleisch mit frischem Gemüse und Spezial-Masala-Sauce / *crispy duck with fresh vegetables and a special masala-sauce*

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.**  
*All dishes are served with best basmati-rice*

*Wer ist blind? ... Der die andere Welt nicht sehen kann.  
Wer ist stumm? ... Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.  
Wer ist arm? ... Der vom allzu heftigen Verlangen Gequälte.  
Wer ist reich? ... Dessen Herz zufrieden ist.  
Indische Weisheit.*

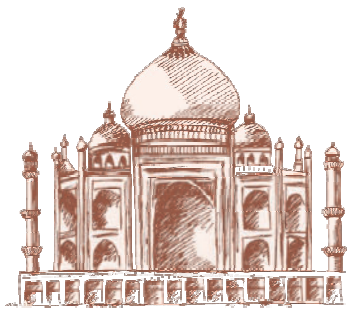


## FISCH - SPEZIALITÄTEN

- 92 **FISCH CURRY** <sup>4CE</sup> ..... 15,90  
Seelachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen / *coalfish-fillet with fine spices*
- 93 **FISCH MANGO** <sup>B,E</sup> ..... 15,90  
Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Sauce / *coalfish fillet in mango-cashewnut-sauce*
- 94 **FISCH MASALA** <sup>F</sup> ..... 15,90  
Seelachsfilet in kräftiger Masala-Sauce / *coalfish fillet in spicy masala-sauce*
- 95 **JHEENGA CURRY** <sup>4CE</sup> ..... 21,50  
Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen  
*king-prawns in currysauce, with fine spices*
- 96 **JHEENGA MASALA** <sup>E</sup> ..... 23,90  
Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce / *king-prawns in a spicy masala-sauce*
- 97 **JHEENGA KHUMB WALA** <sup>EB</sup> ..... 23,90  
Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / *king-prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 98 **JHEENGA JALFREZI** <sup>1,3,E</sup>  ..... 24,90  
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und grünem Chili, scharf  
*king-prawns with capsicum, onions, tomatoes and green chili - hot*
- 99 **JHEENGA MANGO** <sup>K,E</sup> ..... 24,90  
Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce  
*kings-prawns in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce*

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.**  
*All dishes are served with best basmati-rice*

*Nur der Unwissende wird böse,  
der Weise versteht.  
Indische Weisheit.*



## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

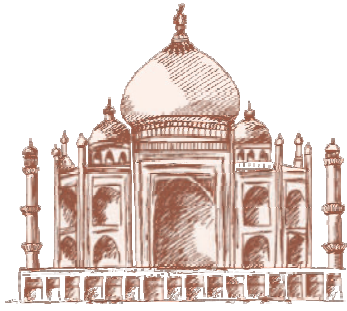
**Auf Wunsch können Sie alle Gerichte auch vegan bestellen.**

*On request, you can order all dishes as vegan.*

- 101 DAL MAKHNI<sup>JD</sup>** ..... **12,90**  
Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter nach nordindischer Art zubereitet  
Traditional Indian National dish: lentils with butter, prepared in North Indian style
- 102 BOMBAY ALU**  ..... **13,90**  
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce - sehr scharf!  
*potatoes in spicy lemongrass-sauce - very hot!*
- 103 CHANA MASALA<sup>4J</sup>** ..... **13,90**  
Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten und Ingwer  
*chickpeas in curry, with tomatoes and ginger*
- 104 ALU GOBI<sup>B</sup>** ..... **13,90**  
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln/  
*potatoes with cauliflower, tomatoe-cubes and onions*
- 105 MIXED VEGETABLES JALFREZI<sup>B</sup>**  ..... **14,90**  
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordindischer Art, in der Pfanne serviert  
*different mixed vegetables in traditional North-Indian style, served in a hot sizzler*
- 106 MANGO MIXED VEGETABLES<sup>BD</sup>** ..... **13,90**  
Frisches gemischtes Gemüse, mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce  
*fresh mixed vegetables, with fresh mango-saffron-cashewsauce*
- 107 PALAK PANEER<sup>4CD</sup>** ..... **13,90**  
Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / *spinach with home-made cheese*
- 108 SHAHI PANEER<sup>D</sup>** ..... **13,90**  
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Mandel-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt  
*home-made cheese, prepared in butter-tomatoe-sauce, finely seasoned*
- 109 PANEER LABABDAR** ..... **13,90**  
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten, Masalasauce  
*home-made cheese with butter, tomatoes, masala-sauce*
- 110 KARAHI PANEER<sup>4CD</sup>** ..... **14,90**  
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert  
*fresh home-made cheese, grilled, in currysauce, served in a hot sizzler*
- 111 SHAHI BAINGAN<sup>BD</sup>** ..... **14,90**  
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Sauce, fein gewürzt  
*eggplants with home-made cheese and ginger, in almond-sauce, finely seasoned*
- 112 BHINDI MASALA** ..... **14,90**  
Frisches indisches Okragemüse mit Tomaten, Zwiebeln- in Currysauce  
*fresh Indian okra with tomatoes, onions - in currysauce*
- 113 SABZI KOFTA** ..... **14,90**  
Gemüseklößchen in würziger Currysauce / *vegetable-dumblings in a spicy currysauce*
- 114 BAINGAN MATTER BHARTA<sup>B</sup>**  ..... **14,90**  
Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt  
*fresh eggplants, mashed with onions and tomatoes, spicy seasoned*

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.**

*All dishes are served with best basmati-rice*

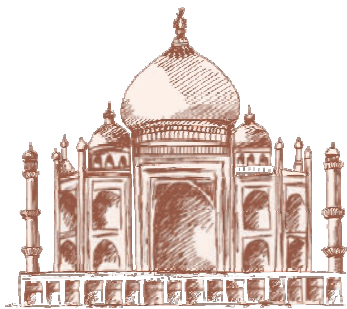


## REIS - SPEZIALITÄTEN

- 120 VEGETABLE BIRYANI**  ..... **14,50**  
*mit frischem gemischtem Gemüse / with fresh mixed vegetables*
- 121 CHICKEN TIKKA BIRYANI** <sup>4BC</sup> ..... **15,90**  
*Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen*  
*chicken fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins*
- 122 LAMM TIKKA BIRYANI** <sup>4BC</sup> ..... **16,90**  
*Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen/*  
*lamb-fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins*
- 123 ENTE BIRYANI** <sup>4BC</sup> ..... **18,90**  
*Entenfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen*  
*tender duck from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins*
- 124 JHEENGA BIRYANI** <sup>4BCE</sup> ..... **19,90**  
*Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / king-prawns with almonds and raisins*
- 125 TAJ MAHAL SPEZIAL BIRYANI** ..... **19,90**  
*mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen*  
*with chicken-breast strips and lamb-strips, shrimps and nuts*

**serviert mit Raita oder Curry-Sauce**  
*served with raita or curry-sauce*

*Das Lächeln, das Du aussendest,  
kehrt zu Dir zurück.  
Indische Weisheit.*



## THALIS NACH ART DES HAUSES

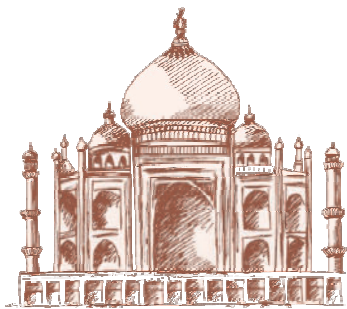
- 130 **VEGETABLE THALI** <sup>A</sup>   .....15,90  
3 verschiedene Gemüsegerichte / 3 different vegetable dishes
- 131 **TAJ MAHAL THALI** <sup>A</sup> .....17,90  
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht / 2 different meat-dishes, 1 vegetable dish
- 132 **FISCH THALI** <sup>AF</sup> .....19,90  
3 verschiedene Fischgerichte / 3 different fish-dishes
- 133 **VEGETABLE THALI (für 2 Personen)** <sup>A</sup>  .....34,90  
6 verschiedene Gemüsegerichte / 6 different vegetable dishes
- 134 **TAJ MAHAL THALI (für 2 Personen)** <sup>A</sup> .....36,90  
4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte  
4 different meat dishes and 2 different vegetable dishes
- 135 **SPEZIAL-MENÜ (für 2 Personen)** <sup>A</sup> .....62,90  
3-Gänge-Menue - lassen Sie sich überraschen! / special surprise-menu

**Verschiedene Gerichte auf einem Teller - wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition und stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.**

*Various dishes on a plate - our thalis are served in the best Indian tradition on original Indian platters. We also offer you to prepare thalis for 2 persons to your request.*

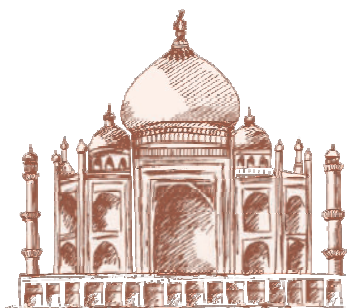
*Glück hilft manchmal, Arbeit immer!  
Kümmert Du Dich um ein Unglück drei Jahre nicht,  
so wird es Dir zum Segen.  
Weisheit der Brahmanen*





## TANDOORI-BROT - SPEZIALITÄTEN

<b>140</b>	<b>NAAN</b> <sup>A</sup> .....	<b>3,90</b>
	Ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>	
<b>141</b>	<b>BUTTER-NAAN</b> <sup>AD</sup> .....	<b>4,30</b>
	Ovales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Butter / <i>oval raised bread filled with butter</i>	
<b>142</b>	<b>ROTI</b> <sup>A</sup> .....	<b>3,90</b>
	Flaches Vollkorn-Fladenbrot / <i>flat whole-meal bread</i>	
<b>143</b>	<b>MINT PRANTHA</b> <sup>2,A</sup> .....	<b>4,90</b>
	Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit frischer Minze / <i>whole-meal bread stuffed with fresh mint</i>	
<b>144</b>	<b>MASALA PRANTHA</b> <sup>2,A</sup> .....	<b>5,90</b>
	Vollkorn-Brot mit frischem Ingwer, Chili und Knoblauch <i>whole-meal bread with ginger, chili and garlic</i>	
<b>145</b>	<b>PANEER KULCHA</b> <sup>AD</sup> .....	<b>4,90</b>
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse <i>oval raised bread filled with home-made cheese</i>	
<b>146</b>	<b>LACHSAN KULCHA</b> <sup>A</sup> .....	<b>4,90</b>
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch <i>oval raised bread filled with garlic</i>	
<b>147</b>	<b>INGWER NAAN</b> <sup>A</sup> .....	<b>4,90</b>
	Hefeteigbrot, gefüllt mit frischem Ingwer / <i>oval raised bread filled with fresh ginger</i>	
<b>148</b>	<b>KEEMA NAAN</b> <sup>AD</sup> .....	<b>5,90</b>
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Lammfleisch <i>oval raised bread filled with lamb</i>	
<b>149</b>	<b>CHICKEN PESHWARI</b> <sup>A</sup> .....	<b>5,90</b>
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Hühnerfleisch und süßen Rosinen <i>oval raised bread filled with chicken and sweet raisins</i>	

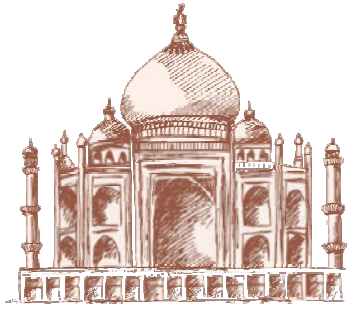


## BEILAGEN / side- dishes

- 151 PLAIN DAHI** <sup>D</sup> ..... 3,80  
einfacher Joghurt / *plain yogurt*
- 152 MIX RAITA** <sup>D</sup> ..... 5,90  
Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Spezialgewürzen  
*yogurt with onions, tomatoes, cucumbers and special spices*
- 153 KHEERA KA RAITA** <sup>D</sup> ..... 4,90  
Gurken-Joghurt / *yogurt with cucumber*
- 154 PULAO RICE** ..... 7,50  
Basmati-Reis nach Moghul-Art zubereitet / *basmati-rice, prepared in Mogul style*

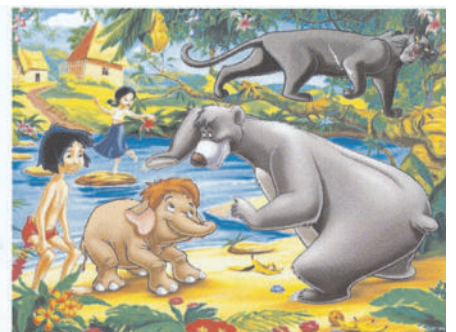
## DESSERT

- 160 MANGO-CREME** <sup>D</sup> ..... 6,90  
mit Vanilleeis / *mango-cream with vanilla-icecream*
- 161 GAJAR HALWA** <sup>DBK</sup> ..... 6,90  
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert  
*grated carrots with almonds and pistachios, topped with honey*
- 162 FIRNI** <sup>DBK</sup> ..... 6,90  
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen  
*honey-milk with rice-flour, almonds, pistachios and nuts*
- 163 KULFI** <sup>DB</sup> ..... 6,90  
Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / *honey-milk with almonds and pistachios*
- 164 GULAB JAMUN** <sup>D</sup> ..... 6,90  
Bällchen aus Milch und Quark, mit Mandeln und Pistazien  
*balls made of milk and curd, with almonds and pistachios*
- 165 TAJ-MAHAL-TELLER (für 1 Person)** <sup>D</sup> ..... 8,90  
Lassen Sie sich überraschen (3 verschiedene Köstlichkeiten)  
*our special surprise for 1 person (3 different specialties)*
- 166 TAJ-MAHAL-TELLER für 2 Personen** <sup>DBK</sup> ..... 12,90  
Lassen Sie sich überraschen (6 verschiedene Köstlichkeiten)  
*our special surprise for 2 persons (6 different specialties)*

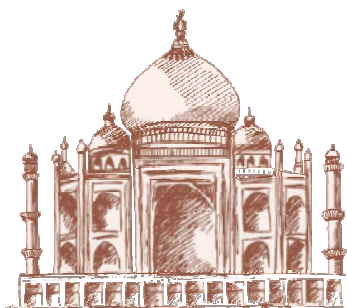


## KINDERGERICHTE / for our little guests

- 171 **CHICKEN NUGGETS** ..... 8,90  
Frittierte Hühnchenteile mit Pommes / *fried pieces of chicken with French fries*
- 172 **MOGLI MANGO**<sup>K</sup> ..... 9,90  
Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce  
*chicken in mango-saffron-cashewsauce*
- 173 **BALOO KORMA**<sup>K,D</sup>  ..... 9,50  
Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce / *mixed vegetables in cashewsauce*
- 174 **BAGHEERA KORMA CHICKEN**<sup>D</sup> ..... 9,80  
Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Sauce / *chicken in butter-tomatoe-sauce*
- 175 **POMMES FRITES** ..... 6,50  
große Portion / *large portion*
- 176 **CHICKEN-BURGER**<sup>D</sup> ..... 9,90  
mit Pommes / *chicken-burger with french fries*
- 177 **VEGGIE-BURGER**<sup>D</sup> ..... 8,90  
mit Pommes / *veggie-burger with french fries*

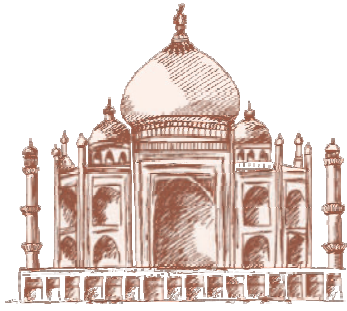


**Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.**  
*All dishes are served with best basmati-rice*



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / alcohol-free beverages

201	Tafelwasser / mineral water	0,4l	2,90
202	Frankenbrunnen Mineralwasser medium / mineral water	0,25l 3,20	0,75l 5,90
203	Frankenbrunnen Mineralwasser natur / mineral water still	0,25l 3,20	0,75l 5,90
204	Spezi (Cola mix / Fanta mix)	0,4l	4,50
205	Sprite	0,4l	4,50
206	Fanta	0,4l	4,50
207	Bitter Lemon	0,4l	4,50
208	Tonic Water	0,4l	4,50
209	Ginger Ale	0,4l	4,50
210	Cola	0,4l	4,50
211	Cola Light	0,4l	4,50
212	Apfelsaft / apple juice	0,4l	4,50
213	Orangensaft / orange juice	0,4l	4,50
214	Schwarzer Johannisbeernektar 30% Fruchtanteil (mind.) / black currant	0,4l	4,50
215	Rhabarbernektar 55% Fruchtanteil (mind.) / rubarb juice	0,4l	4,50
216	Mangonektar 19% Fruchtanteil (mind.) / mango juice	0,4l	5,90
217	Lycheenektar 18% Fruchtanteil (mind.) / lychee juice	0,4l	5,90
218	Guavennektar 18% Fruchtanteil (mind.) / guava juice	0,4l	5,90
219	Maracujanektar 25% Fruchtanteil (mind.) / maracuja juice	0,4l	4,90
220	Apfelsaftschorle / apple juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	4,30
221	Orangensaftschorle / orange juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	4,30
222	Johannisbeerschorle / red currant juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	4,30
223	Mangoschorle / mango juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	5,50
224	Lycheesaftschorle / lychee juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	5,50
225	Rhabarber-Minze-Schorle rubarb-mint juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	4,90
226	Guavensaftschorle / guava juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	5,50
227	Maracujasaftschorle / maracuja juice mixed with mineral water (spritzer)	0,4l	4,90

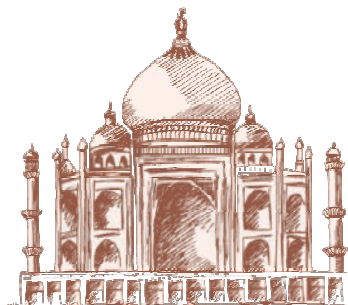


## BIERE / beers

<b>250</b>	<b>Tucher-Bräu Pils Premium</b> .....	0,3l	<b>4,10</b>
<b>251</b>	<b>Tucher-Bräu Export vom Fass</b> / draught beer .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>252</b>	<b>Tucher Weizen Hell</b> / wheat-beer light .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>253</b>	<b>Tucher Weizen leicht</b> / wheat-beer with reduced alcohol .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>254</b>	<b>Tucher Weizen alkoholfrei</b> / wheat-beer alcohol-free .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>255</b>	<b>Tucher Weizen dunkel</b> / wheat-beer dark .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>256</b>	<b>Tucher-Bräu Export dunkel</b> / dark beer .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>257</b>	<b>Radler</b> / shandy (beer mixed with Sprite) .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>258</b>	<b>Russ</b> / (wheat-beer mixed with Sprite) .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>259</b>	<b>Cola Weizen</b> / (wheat-beer mixed with coke) .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>260</b>	<b>Tucher-Bräu alkoholfrei</b> / beer alcohol-free .....	0,5l	<b>4,50</b>
<b>261</b>	<b>Indisches Bier</b> / Indian beer .....	0,33l	<b>4,30</b>

## INDISCHE GETRÄNKE / Indian beverages

<b>310</b>	<b>Salziges Lassi</b> / salty lassi .....	0,2l	<b>3,50</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>311</b>	<b>Süßes Lassi</b> / sweet lassi .....	0,2l	<b>3,50</b>	0,4l	<b>4,90</b>
<b>312</b>	<b>Mango Lassi</b> .....	0,2l	<b>3,90</b>	0,4l	<b>5,90</b>
<b>313</b>	<b>Maracuja Lassi</b> .....	0,2l	<b>3,90</b>	0,4l	<b>5,90</b>
<b>314</b>	<b>Lychee Lassi</b> .....	0,25l	<b>3,90</b>	0,4l	<b>5,90</b>
<b>315</b>	<b>Ananas-Kokos-Lassi</b> /pineapple-coconut-lassi .....	0,2l	<b>3,90</b>	0,4l	<b>5,90</b>





## WARMER GETRÄNKE / warm beverages

320	Espresso <sup>11</sup> .....	3,50
321	Kaffee <sup>11</sup> .....	4,90
322	Cappuccino <sup>11</sup> .....	5,50
323	Doppelter Espresso <sup>11</sup> .....	4,80

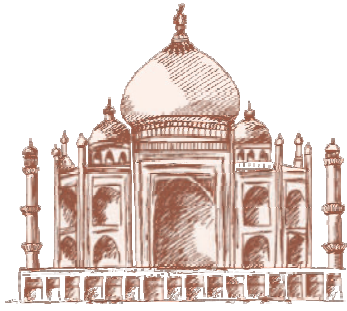
## TEE - SPEZIALITÄTEN

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

*Drinking tea can become a ritual. Selecting fine tea-brands requires patience and expertise. We wish you calm and relaxed tea-times here in our house.*

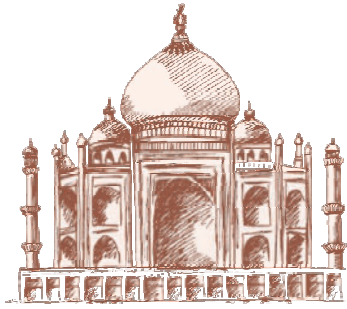
268	<b>Tasse Chai - Indischer Haustee</b> .....	2,90
	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung. <i>This tea fascinates with its composition of our Indian spice-mixture.</i>	
269	<b>Kännchen Chai - Indischer Haustee</b> .....	5,90
270	<b>Kännchen Difflo Assam</b>  <b>Indien</b> .....	5,90
	Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte, würziges blumig volles Aroma, dennoch ein feiner Spitzentee. / <i>An elegant malty plantation-tea of exquisite quality, spicy and flowery full aroma.</i>	
271	<b>Kännchen Darjeeling Summer Gold</b>  <b>Indien</b> .....	5,90
	Renommiertes Hochlandgewächs von außergewöhnlicher Qualität, ein sehr feiner milder, blumiger Tee / <i>A renowned highland-plant of extraordinary quality, a very fine, flowery tea</i>	
272	<b>Kännchen Earl Grey - Ceylon-Sri Lanka</b> .....	5,90
	Nuwara Eliya - über den Wolken schwebend, hocharomatischer zarterherber, spritziger Tee, wächst in Höhen über 2.000m / <i>Nuwara Eliya, floating above the clouds, high aromatic tea with a subtle pep - grows in regions higher than 2.000m.</i>	
273	<b>Kännchen Jasmin Tee</b> .....	5,90
	Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert - eine vollendete Harmonie <i>Chinese Tea, refined with Original Jasmine flowers - a perfect harmony</i>	
274	<b>Kännchen Grüner Tee</b> .....	5,90
	Indischer Grüner Tee / <i>Indian green tea</i>	
275	<b>Kännchen Ingwer Tee</b> .....	5,90
	Ingwer-Tee mit frischer Zitrone / <i>ginger-tea with lemon</i>	
276	<b>Kännchen Pfefferminz-Tee</b> .....	5,90
	Pfefferminztee mit frischer Zitrone und frischer Minze / <i>peppermint-tea with fresh lemon and fresh mint</i>	

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.  
*Our tea is served with rock-candy, on request also with whipped cream.*



## APERITIFS

401	Glas Prosecco .....	0,1l	4,90
402	Aperol Spritz .....	0,25l	7,50
403	Prosecco Spritz Hugo .....	0,25l	7,50
404	Prosecco Spritz Mango .....	0,25l	7,50
408	Prosecco Spritz Lychee .....	0,25l	7,50
410	Gin Tonic .....		7,50
411	Wodka Lemon .....		6,50
413	Whisky Cola .....		7,50
414	Campari Orange .....		5,90
415	Campari Soda .....		5,90
416	Martini Bianco .....		5,50
417	Martini Rosso .....		5,50
418	Martini Dry .....		5,50
419	Alkoholfrei (exotische Säftemischung aus Indien).....		5,50
420	Mangolikör hausgemacht.....	2cl	3,50
421	Indischer Mangoschnaps 38% .....	2cl	4,50
422	Old Monk Rum 42% .....	2cl	5,50
423	Ramazotti 30% .....	2cl	4,50
424	Averna Amaro Siciliano 29% .....	2cl	4,50
425	Fernet Branca 39% .....	2cl	4,50
426	Wodka Moskovskaya 40%.....	2cl	4,50
427	Williams Birne 40% .....	2cl	4,50
428	Remy Martin 42 % .....	2cl	6,90



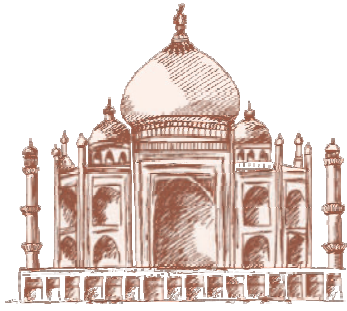
## WEISSWEINE

<b>430 Riesling Classic</b>	Deutschland, QW, säuerlich wuchtig.....	0,2l.....	<b>6,50</b>	.....0,75l.....	<b>24,90</b>
<b>431 Grüner Veltliner</b>	Österreich, QW, säuerlich elegant.....	0,2l.....	<b>6,50</b>	.....0,75l.....	<b>24,90</b>
<b>432 Luganer</b>	Italien, QW, saftig-würzig.....	0,2l.....	<b>7,90</b>	.....0,75l.....	<b>32,90</b>
<b>433 Indischer Weißwein</b>	Indien, k.A. ....	0,2l.....	<b>7,90</b>	.....0,75l.....	<b>32,90</b>
<b>434 Weißweinschorle</b>	.....	0,2l.....	<b>4,90</b>		
<b>435 Chardonnay</b>	Frankreich, QW., trocken, rund, süffig, harmonisch .....	0,2l.....	<b>6,50</b>	.....0,75l.....	<b>30,90</b>
<b>436 Gavi di Gavi</b>	Italien, k.A., strahlgelb, komplex, elegant.....	0,2l.....	<b>6,50</b>	.....0,75l.....	<b>30,90</b>

## ROTWEINE

<b>450 Merlot</b>	Italien, k.A., weich, rund, leicht pflaumig .....	0,2l.....	<b>5,90</b>	...0,75l ...	<b>24,80</b>
<b>451 Rioja</b>	Spanien, QW, samtig und harmonisch .....	0,2l.....	<b>6,50</b>	.....0,75l ...	<b>27,50</b>
<b>452 Shiraz</b>	Australien, k.A., kräftig-edel, fruchtig wie Kirsche .....	0,2l.....	<b>5,90</b>	.....0,75l ...	<b>30,90</b>
<b>453 Indischer Rotwein</b>	Indien, k.A. ....	0,2l.....	<b>7,90</b>	.....0,75l ...	<b>32,90</b>
<b>454 Zweigelt</b>	Österreich, k.A., rassig und herb.....	0,2l.....	<b>6,40</b>	.....0,75l ...	<b>24,90</b>
<b>455 Cabernet Sauvignon</b>	Chile, Duft von Pflaumen, rote Beeren zart .....	0,2l.....	<b>6,90</b>	.....0,75l ...	<b>36,90</b>
<b>456 Rotweinschorle</b>	.....	0,2l.....	<b>4,90</b>		





## ROSÈWEINE

**440 Rosé de Loire** Frankreich, QW, fruchtig frisch, harmonisch.....0,2l...**6,50**.....0,75l...**28,50**

## SCHAUMWEIN

**470 Carpené Malvolti** Italien, Venezien Prosecco Frizzante.....0,2l...**6,80**.....0,75l...**30,90**

**471 Carpené Malvolti** Italien, Venezien Rosé Spumante Brut.....0,2l...**7,80**.....0,75l...**39,90**

## CHAMPAGNER

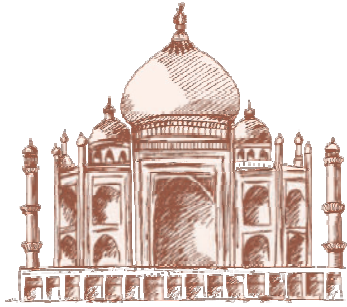
**460 Moet Chandon** .....0,2l **19,90**.....0,75l **89,90**

## WHISKY

**480 Johnny Walker Black Label** 40%.....4cl... **6,90**

**481 Chivas Regal** 40% .....4cl... **6,90**

**482 Jack Daniels** 40% .....4cl... **6,90**



# TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

Klingengasse 12  
91541 Rothenburg o.d.Tauber

Telefon 09861 / 87 38 503

Fax 09861/ 87 36 814



+49 152-152 63 995

Öffnungszeiten

täglich von 12:00 – 22:30 Uhr

Kein Ruhetag

[www.tajmahalrothenburg.de](http://www.tajmahalrothenburg.de)

## ANGABEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

<sup>1</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>2</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> mit Konservierungsstoff <sup>4</sup>mit Antioxidationsmittel <sup>5</sup>  
geschwefelt <sup>6</sup>geschwärzt <sup>7</sup>mit Phosphat <sup>8</sup>mit Süßungsmittel <sup>11</sup> koffeinhaltig <sup>12</sup>taurinhaltig <sup>13</sup>  
chininhaltig <sup>A</sup>Weizen <sup>B</sup>Schalenfrüchte <sup>C</sup>Senfkörner <sup>D</sup> Laktose <sup>E</sup>Krebstiere <sup>F</sup>Fisch <sup>H</sup>Sulfite  
<sup>J</sup>Hülsenfrüchte <sup>K</sup>Nüsse <sup>L</sup>Ei

Allergiker fragen bitte unser Personal. Wir können Ihnen ausführliche Angaben machen.