MENU

TAJ MAHAL

The Indian Tandoori Restaurant

EST. 1992

PUNJABI REISTAFEL

Pro Person
€ 39,90

Ab 2 Personen

Passende Weinbegleitung je 0,1l pro Gang für € 19,90 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 indischer 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 € 19,90 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

G,1 CHICKEN TIKKA MASALA

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

G,2 DUCK TAJ MAHAL

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 Kicherebsenmehl (2 Stück)

A **5. SAMOSA** 7

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück)

6. VEGETARISCHE PAKORAS V 6,9

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 **15. SHEEKH KEBAB** 10,9

Hausgemachtes Lammhack von der Keule am Spieß im Tandoori-Lehmofen gegrillt und auf einem Salatbett serviert (3 Stück)

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

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

G,1 **19. MASALA PRAWNS** 14,9

In Safran und Joghurt marinierte 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

27. MULLIGATAWNY 6,9

Pikante, würzige Suppe mit Reis und Huhn

28. PEELI DAAL 6,9

Erfrischende Linsencremesuppe mit Zitrone und Petersilie

30. COCOS-DAAL 7,9

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 4,7

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 5,5

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

113. PESHAWARI NAN 5,5

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

116. BHATURA O. POORI 3,9

Frittiertes “aufgeblähtes” Brot
Bhatura - Weizenmehl A
Poori - Vollkornmehl

TAJ MAHAL

The Indian Tandoori Restaurant

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** 20

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

1 **32. TANDOORI CHICKEN** 22,9

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

1 **33. LAMB TIKKA MASALA** 26,9

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

1 **35. CHICKEN TIKKA MASALA** 19,9

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

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

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

G,2
41. MANGO
Cremige Mango Sahne-Sauce zubereitet mit Mangomark

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

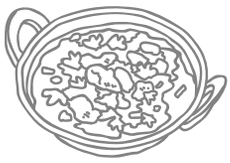
G
44. MADRAS ODER VINDALOO
Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet

1
45. KARAHI
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	HÄHNCHENBRUST	ZANDERFILET
21,5	18,9	21,5
LAMMKEULE	PANEER-KÄSE	GARNELEN
19,9	16,9	26,5

Hauptgerichte V



Vegane Gerichte sind mit einem V markiert
Auf Wunsch passen wir den Schärfegrad gerne für Sie an

71. TAJ MAHAL MIXED SABZI V 15,9

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

G 73. DAAL TARKA PUNJABI V 14,5

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

75. BHINDI MASALA V 16,5

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

G,2 78. NAVRATTEN CURRY 15,9

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

79. CHANA MASALA V 14,9

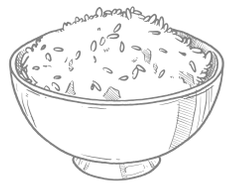
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (pikant)

1 94. VEGETABLE BIRIANI 15,9

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 4 groß 6,9

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) 2,5

122. POMMES 4.,5

Knusprige Pommes serviert mit Ketchup und Mayonnaise G,6

123. ONION SALAD 4,5

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



DESSERTS

Unsere Desserts werden liebevoll selbst zubereitet

2,5 **126. MATKA EIS** 7,9

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

G **127. GAJAR HALWA & VANILLE EIS** 8,5

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

2 **128. GULAB JAMUN** 6,5

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

G,6 **129. MANGO KULFI** 7,5

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 3,5