

Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Namascar Willkommen - Welcome

Verehrter Gast,

*hiermit heißen wir Sie in unserem Restaurant „Taj Mahal“ herzlich willkommen.
Wir möchten Ihnen die kulinarischen Extravaganzen der Großmogule nahebringen.
Erleben Sie in der gemütlichen Atmosphäre unseres Restaurants
die indische Gastlichkeit und die Genüsse ihrer Küche.*

*Auf kulinarischer Ebene war es nämlich der ferne Osten, der den Westen eroberte,
und das vor vielen hundert Jahren. Die universelle Popularität des Currys ist
dafür ein Beweis. Columbus wollte ja eigentlich gar nicht Amerika entdecken,
vielmehr war er scharf auf die indischen Gewürze.*

*Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen scharf ist.
Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack,
sondern auch für die Ernährung und Verdauung nützlich.
Chilis sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bochshornklee) belebt die Leber.
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung, Koriander ist gut für die Nieren.
Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind sehr eng miteinander verbunden.*

*In unserem Restaurant „Taj Mahal“ benutzen wir nur die feinsten Zutaten,
um bekömmliche sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Eine gewisse Grundscharfe
gehört zu diesen Gerichten einfach dazu.*

*Sollten Sie eine Uverträglichkeit oder Allergie bei Zutaten von Speisen haben,
sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen dementsprechend zu.*

*Wir möchten Sie zu einem gastronomischen Abenteuer einladen -
einem Abenteuer, bei dem Sie nichts riskieren, bei dem Sie aber in jedem Fall
viel Neues entdecken können.*

OSTENGASSE 17 · 93047 REGENSBURG

Telefon 0941 / 56 17 27 · Telefax 0941 / 59 57 98 90

Täglich geöffnet mittags von 11:30 bis 14:00 Uhr und abends 17:30 bis 24:00 Uhr

Montags Ruhetag von Mai bis September



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Shorba Suppen - Soups

*Jedes Mahl sollte mit einer guten Suppe oder einen kleinen Vorspeise beginnen.
Start your meal with a delicious soup or a little hors d'œuvre.*

1. **Yakhni Shorba** € 3,60
Täglich frisch zubereitete Hühnersuppe
Chicken soup freshly prepared daily
2. **Dahi Shorba** € 3,80
Joghurtsuppe, zubereitet mit Ingwer und Tomaten,
mit Koriander garniert
*Yoghurt soup prepared with ginger and tomatoes,
garnished with coriander*
3. **Sabji Shorba** € 3,60
Vegetarische Suppe, zubereitet aus Blumenkohl, Erbsen und Karotten,
mit Koriander garniert
*Vegetarian soup prepared from cauliflower, peas and carrots,
garnished with coriander*

*„Die Meinung, die ich mir gebildet habe,
und die Folgerungen, zu denen ich gekommen bin,
sind nicht endgültig.“*

Mahatma Gandhi



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Thandi Shurruaaten Kalte Vorspeisen - Cold Horsd'oeuvres

- | | | |
|----|--|---------|
| 4. | Kachumber Salad
Gemischter Salat mit feinem Joghurt-Dressing
<i>Mixed Salad with light yoghurt dressing</i> | € 4,50 |
| 5. | Murgh Salad
Geröstete Hähnchenstreifen auf Saisonsalat,
mit Cashew-Nüssen garniert und mit Currydressing serviert
<i>Slices of roast chicken on seasonal salad garnished with cashew-nuts
and served with curry dressing</i> | € 6,50 |
| 6. | Murgh Salad groß | € 10,50 |
| 7. | Jhinga Salad
Shrimps, zubereitet mit Currydressing und serviert
auf einem Salat der Saison
<i>Shrimps prepared with curry dressing and served on a seasonal salad</i> | € 7,80 |

Garam Shurruaaten Warme Vorspeisen - Hot Horsd'oeuvres

- | | | |
|-----|---|--------|
| 10. | Murgh Pakora
Hähnchenfleisch, mariniert in gewürztem Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Chicken pieces marinated in spiced chick-pea flour, fried</i> | € 6,80 |
| 11. | Sabji Pakoras
Blumenkohl, Zwiebelringe, Auberginen und Kartoffelscheiben,
mariniert in Kichererbsenmehl und frittiert
<i>Cauliflower, onion-rings, aubergines and slices of potatoe,
marinated with chick-pea flour and fried</i> | € 5,80 |
| 12. | Sabji Samosas
Teigpasteten, gefüllt mit würzigen Kartoffelstückchen und Erbsen,
anschließend gebraten
<i>Patties filled with spicy potatoe and peas, served fried</i> | € 6,50 |



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Tandoori Khazaane

Tonofen-Spezialitäten - Specialities from the clay oven

23. *Sheekh Kebab Anarkali* € 11,80
Frisch gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit frischen Gewürzen
und am Spieß gegrillt, serviert in einer brutzelnden Pfanne
mit kleinem Salat und Fladenbrot
...Lamm, wie Sie es wahrscheinlich noch nie gegessen haben
*Freshly chopped lamb, prepared with fresh spices and barbecued,
served in a sizzling pan with side salad and Nan bread*
...lamb, like you have never tasted before
24. *Adrak Ke Panje* € 14,80
Lammkötletts, eingelegt in würziger Marinade und gegrillt,
serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Fladenbrot
*Lamb cutlets, marinated in a spicy sauce and grilled,
served in a sizzling pan with side salad and Nan bread*
25. *Tandoori Khazzane Taj Mahal (Mixgrill)* € 16,50
aus Nr. 20, 21, 22, 23 gemischt
mixed from No. 20, 21, 22 and 23

„Gewaltlosigkeit
ist das sicherste Mittel gegen Diktatur
und der Gipfel der Tapferkeit.
Die Welt wird nur dann in Frieden leben,
wenn die Individuen in ihr
sich entschließen, dies zu tun.“

Mahatma Gandhi, 1946



Taj mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Tandoori Khazaane

Tonofen-Spezialitäten - Specialities from the clay oven

Der Tandoor ist eines der Geheimnisse, warum unsere Fleischgerichte so zart und aromatisch sind. Er ist der typisch indische Ofen, ein trichterförmiger, bauchiger Lehmofen, der mit Kohle oder Holz betrieben wird. Es werden Brot, Fisch, Fleisch und Geflügelgerichte darin und darauf gegart. Natürlich wird unser Fleisch vorher mindestens 8 Stunden ohne Haut in einer Marinade eingelegt.

The Tandoor is one of the secrets, why our meat dishes are so tender and have so much flavour. The Tandoor is a typical Indian oven - a funnel-shaped loam oven, which is fuelled by coal or wood. Bread, fish, meat and poultry dishes are prepared in and on it. All our meat is marinated for a minimum of 8 hours.

20. **Kalmi Kebab** € 11,80
Hähnchenkeule in Joghurt- und Kräutersauce, gegrillt und serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Fladenbrot
Grilled chicken leg in yoghurt and herb sauce and served in a sizzling pan with side salad and Nan bread
21. **Tandoori Murgh** € 11,80
Hähnchenkeule und -Brust, eingelegt in würziger Joghurtpanade und gegrillt, serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Fladenbrot mit Koriander garniert
Chicken leg and -breast, marinated in spicy yoghurt sauce and grilled, served in a sizzling pan with side salad and Nan bread
22. **Murgh Tikka** € 12,80
Entbeinte Hähnchenstücke, eingelegt in Zitronensauce und verschiedenen Gewürzen und gegrillt, serviert in einer brutzelnden Pfanne mit kleinem Salat und Fladenbrot
Boneless chicken pieces, marinated in lemon sauce, various spices and cream, served grilled with side salad and Nan bread

*„Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge,
der Lärm nicht auf den Märkten der Städte,
beides ist in den Herzen der Menschen.“*

Sri Aurobindo



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Beef Nazzare Rindfleischspezialitäten - Beef Specialities

36. **Beef Vindaloo** (auch mit Hühnchen und Lamm) € 11,80
Deftige Rinderstücke, gebraten in einer sehr pikanten Currysauce mit Kartoffelstückchen, dazu Basmati-Reis und ein kleiner Salat
Tasty chunks of beef, fried in a delicious curry sauce with potatoe, served with Basmati rice and salad
37. **Beef Korma** € 13,80
Ausgewählte Filetstückchen, zubereitet mit Nüssen in milder Sahnesauce, dazu Basmati-Reis und ein kleiner Salat
Choise filet, with nuts in mild cream sauce, served with Basmati rice and salad
38. **Beef Curry** € 11,80
Rinderstückchen, angebraten und zubereitet in einer pikanten Currysauce, dazu Basmati-Reis und kleiner Salat
Beef, lightly fried, then cooked in delicious curry sauce, served with Basmati rice and salad
39. **Beef Chasnidarh** € 15,50
Ausgewählte, zarte Filetstückchen, angebraten und zubereitet in pikanter Sauce. Dazu servieren wir unseren Basmati-Reis und Salat, auf Wunsch mittelscharf bis scharf
Selected tender filet, lightly fried and then cooked in a delicious sauce, served with Basmati rice and salad, individually flavoured medium hot or very hot

„Alle Welt sehnt sich nach Freiheit,
und doch ist jedes Geschöpf
in seine Ketten verliebt;
das ist der Urwiderspruch,
der unentwirrbare Knoten unserer Natur.“

Sri Aurobindo



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Dahi-Joghurt Beilagen - Various side dishes

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | <i>Dahi plain</i>
Joghurt naturell
<i>Natural yoghurt</i> | € 2,10 |
| 31. | <i>Kheera Raita</i>
Salatgurken in würzigem Joghurt
<i>Cucumber in spicy yoghurt</i> | € 3,30 |
| 32. | <i>Aloo Raita</i>
Würzige Kartoffeln in Joghurt
<i>Cut potatoes in spicy yoghurt</i> | € 3,30 |

Rotien Fladenbrot - Nan bread

- | | | |
|-----|---|--------|
| 33. | <i>Pappadum</i>
Linsen / Reiswaffeln
<i>Lentils / rice wafers</i> | € 1,20 |
| 34. | <i>Poori</i>
Gebackenes Weizenbrot
<i>Baked wheaten bread</i> | € 2,20 |
| 35. | <i>Tandoori Naan</i>
Frisch gebackenes Fladenbrot...unsere beliebteste Beilage
<i>Fresh baked Nan bread...our favorite sidedish</i> | € 2,50 |
| 35. | <i>Tandoori Naan</i>
Frisch gebackenes Fladenbrot, wahlweise mit Knoblauch, Chili oder Käse
<i>Fresh baked Nan bread, optional with garlic, chili or cheese</i> | € 3,20 |

„Teile Dein Brot und es schmeckt besser,
teile Deine Freude und Sie wird größer.“

Unbekannt



Taj mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Dahi-Joghurt Beilagen - Various side dishes

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | <i>Dahi plain</i>
Joghurt naturell
<i>Natural yoghurt</i> | € 2,10 |
| 31. | <i>Kheera Raita</i>
Salatgurken in würzigem Joghurt
<i>Cucumber in spicy yoghurt</i> | € 3,30 |
| 32. | <i>Aloo Raita</i>
Würzige Kartoffeln in Joghurt
<i>Cut potatoes in spicy yoghurt</i> | € 3,30 |

Rotien Fladenbrot - Nan bread

- | | | |
|-----|---|--------|
| 33. | <i>Pappadum</i>
Linsen / Reiswaffeln
<i>Lentils / rice wafers</i> | € 1,20 |
| 34. | <i>Poori</i>
Gebackenes Weizenbrot
<i>Baked wheaten bread</i> | € 2,20 |
| 35. | <i>Tandoori Naan</i>
Frisch gebackenes Fladenbrot... unsere beliebteste Beilage
<i>Fresh baked Nan bread...our favorite sidedish</i> | € 2,50 |
| 35. | <i>Tandoori Naan</i>
Frisch gebackenes Fladenbrot, wahlweise mit Knoblauch, Chili oder Käse
<i>Fresh baked Nan bread, optional with garlic, chili or cheese</i> | € 3,20 |

„Teile Dein Brot und es schmeckt besser,
teile Deine Freude und Sie wird größer.“

Unbekannt



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Sabjien

Vegetarische Speisen - Vegetarian Dishes

Man muss kein ausgesprochener Vegetarier sein, um Gefallen an der indischen, vegetarischen Küche zu finden. Oft erweisen sich gerade die einfachsten Volksspeisen als die Spezialitäten von morgen.

You don't have to be a vegetarian to enjoy the Indian vegetarian cuisine. Often, it is the simplest food that becomes the speciality of tomorrow.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 45. | Sabji masala
Gemüse der Saison, zubereitet mit ausgewählten Gewürzen,
serviert mit Basmati-Reis und Salat
<i>Seasonal vegetables cooked in selected exquisite spices,
served with Basmati rice and salad</i> | € 9,80 |
| 46. | Palak Panir
Hausgemachter Käse, zubereitet mit gehacktem Spinat,
erlesenen Gewürzen und mit Basmati-Reis und Salat serviert
<i>Homemade cheese, with chopped spinach and selected
exquisite spices, served with Basmati rice and salad</i> | € 10,20 |
| 47. | Navrattan Korma
Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet
mit Sahne-Currysauce und mit Basmati-Reis und Salat serviert
<i>Peas, carrots, cauliflower and potatoes, in creamy curry sauce,
served with Basmati rice and salad</i> | € 10,20 |
| 48. | Malai Kofta
Hausgemachte Käsebällchen, gefüllt mit Nüssen,
zubereitet in Sahne-Currysauce und serviert mit Basmati-Reis
<i>Homemade cheese balls, filled with nuts, in creamy curry sauce,
served with Basmati rice and salad</i> | € 9,80 |



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Machli Nazzare Fischspezialitäten - Fish Specialities

55. **Machli Masala** € 11,80
Verschiedene Fischarten, zubereitet mit ausgesuchten indischen Gewürzen, in feiner Sauce mit Basmati-Reis und Salat serviert
Fish selection, cooked in selected Indian spices, in light sauce, served with Basmati rice and salad
56. **Machli Dahiwala** € 11,80
Haifisch, zubereitet mit Joghurt und erlesenen indischen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Shark, with yoghurt and finest Indian spices, served with Basmati rice and salad
57. **Jhinga Masala** € 15,80
Shrimps, gebraten mit erlesenen Gewürzen und zubereitet in Currysauce, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Shrimps, fried in best Indian spices and cooked in curry sauce, served with Basmati rice and salad

Die Geschichte vom Sorgenbaum

Wer die irdischen Qualen nicht mehr ertragen kann,
macht eine Pilgerreise ins Tal der Sorgen.
Dort darf jeder all seinen Kummer an einen Ast
des großen Sorgenbaums hängen.

Wenn jeder einen Zweig gefunden hat,
an dem sein ganzer Jammer baumeln kann,
beginnen sie langsam um den Baum herumzugehen.
Jeder darf sich das Bündel Sorgen herausziehen,
das er seinem eigenen vorziehen würde.

Am Ende nimmt sich jeder lieber das eigene Bündel vom Baum,
als das eines anderen zu tragen und jeder geht weiser als er kam.

Mahatma Gandhi



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Ghosht Nazzare

Lammspezialitäten - Lamb Specialities

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | Bhindi Gosht
Zarte Lammfleischstücke in unserer berühmten Sauce, zubereitet mit Okraschoten und erlesenen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Salat
<i>Tender pieces of lamb, with ladyfinger and choicest spices, served with Basmati rice and salad</i> | € 11,90 |
| 61. | Mutton Korma
Zarte Lammfleischstücke, zubereitet mit Nüssen in milder Sahnesauce und serviert mit Reis und Salat
<i>Tender pieces of lamb, with nuts in mild cream sauce, served with Basmati rice and salad</i> | € 11,80 |
| 62. | Roghan Josh
Zarte Lammfleischstücke in Sauce zubereitet mit Currygewürzen und serviert mit Reis und Salat
<i>Tender pieces of lamb, with curry spices, served with Basmati rice and salad</i> | € 11,80 |
| 63. | Saag Gosht
Zarte Lammfleischstücke, zubereitet mit gehacktem Spinat und serviert mit Reis und Salat. Die Kombination unserer Currysauce mit Spinat ergibt eine besondere Komposition, die nicht vergleichbar ist mit herkömmlichen Spinatgerichten
<i>Tender pieces of lamb, with chopped spinach, served with Basmati rice and salad</i> | € 11,80 |
| 64. | Lamm Vindaloo
Zarte Lammfleischstücke, gebraten in einer sehr pikanten Currysauce mit Kartoffelstückchen, dazu Basmati-Reis und ein kleiner Salat
<i>Tender chunks of lamb, fried in a delicious curry sauce with potatoe, served with Basmati rice and salad</i> | € 11,80 |

"Wenn du im Recht bist, kannst du dir leisten,
die Ruhe zu bewahren; und wenn du im Unrecht bist,
kannst du dir nicht leisten, sie zu verlieren."

Mahatma Gandhi



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Sabjien Vegetarische Speisen - Vegetarian Dishes

49. **Dal Maharani** € 9,50
Diverse Linsensorten, zubereitet mit frischen indischen Gewürzen und mit Basmati-Reis und Salat serviert
Assorted lentils, cooked in fresh indian spices, served with Basmati rice and salad
50. **Bhindi-Do-Piazza** € 9,80
Frische Okraschoten, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten, zubereitet mit erlesenen indischen Gewürzen und serviert mit Basmati-Reis und Salat
Fresh ladyfinger, with onions and tomatoes, cooked in selected exquisite Indian spices, served with Basmati rice and salad
51. **Gobi Kashmiri** € 9,90
Blumenkohl, zubereitet mit Kartoffeln und erlesenen indischen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Cauliflower and potatoes with choicest Indian spices, served with Basmati rice and salad
52. **Aloo Saag** € 9,50
Kartoffelstücke mit gehacktem Spinat, erlesenen Gewürzen und mit Basmati-Reis und Salat serviert
Pieces of Potatoe with chopped spinach and selected exquisite spices, served with Basmati rice and salad
53. **Shahi Panier** € 9,90
Hausgemachter Käse mit Cashew-Nuss-Sauce, erlesenen Gewürzen und mit Basmati-Reis und Salat serviert
Homemade cheese with cashew-nut sauce and selected exquisite spices, served with Basmati rice and salad

Für Freunde vegetarischer Kost empfehlen wir auch Gericht Nr. 75

„Gewaltlosigkeit kann man nicht lernen,
indem man zu Hause herumsitzt.
Sie verlangt Unternehmungsgeist.“

Mahatma Gandhi



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Murgh Nazzare

Chicken Spezialitäten - Chicken Specialities in Sauce

65. **Murgh Masala** € 12,50
Entbeinte, gegrillte Hähnchenstücke, zubereitet in Sahne-Curry-Sauce und serviert mit Basmati-Reis und Salat
Boneless, grilled chicken pieces, in a creamy curry sauce, served with Basmati rice and salad
66. **Murgh Makhni** € 10,80
Entbeinte Hähnchenstücke, zubereitet in indischen Currygewürzen und serviert mit Basmati-Reis und Salat
Boneless chicken pieces, in Indian curry spices, served with Basmati rice and salad
67. **Murgh Korma** € 11,50
Hähnchenstreifen und Filetstückchen, zubereitet mit Nüssen in milder Sahnesauce, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Boneless chicken pieces, with nuts in a mild creamy sauce, served with Basmati rice and salad
68. **Murgh Do Piazza** € 10,80
Hähnchenstücke, zubereitet mit Zwiebeln und erlesenen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Chicken pieces, with onions and selected exquisite spices, served with Basmati rice and salad
69. **Chicken Subji** € 11,80
Hähnchenstücke, mit feinem Gemüse und erlesenen Gewürzen zubereitet, serviert mit Basmati-Reis und Salat
Chicken pieces, prepared with vegetables and selected exquisite spices, served with Basmati rice and salad
70. **Mango Chicken** € 11,80
Hähnchenstücke, mit erlesenen Gewürzen und Mango zubereitet, serviert mit Basmati-Reis und Salat (süß-sauer)
Chicken pieces, prepared with vegetables and selected exquisite spices and mango, served with Basmati rice and salad
71. **Chicken Vindaloo** € 11,80
zarte Hühnchenfleischstücke, gebraten in einer sehr pikanten Currysauce mit Kartoffelstückchen, dazu Basmati-Reis und ein kleiner Salat
Tender chunks of chicken, fried in a delicious curry sauce with potatoe, served with Basmati rice and salad



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Biryani Reisgerichte - Rice Dishes

Biryani ist ein indisches Gericht, bei denen bereits alle Zutaten wie Reis, Currysauce usw. miteinander gemischt zubereitet werden.

Biryani is an indian dish, where all ingredients like rice, curry sauce etc. are prepared jointly.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 72. | Murgh Biryani
Original indischer Basmati-Reis, zubereitet
mit Hähnchenstreifen und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with slices of chicken and nuts</i> | € 10,80 |
| 73. | Gosht Biryani
Original indischer Basmati-Reis, zubereitet
mit Lammfleischstückchen und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with tender lamb and nuts</i> | € 10,80 |
| 74. | Shahjahani Biryani
Original indischer Basmati-Reis, zubereitet
mit Hähnchenstreifen, zarten Lammstückchen, Shrimps und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with slices of chicken, tender lamb, shrimps and nuts</i> | € 11,90 |
| 75. | Panchratan Biryani
Original indischer Basmati-Reis, zubereitet
mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Kartoffeln,
hausgemachtem Käse und Nüssen
<i>Original Indian Basmati rice, with carrots, cauliflower, peas, potatoes, homemade cheese and nuts</i> | € 10,80 |

*Drei Klosterschüler werden von ihrem Meister beauftragt,
eine Zeitlang zu schweigen.*

„Ich werde nicht sprechen“, sagte der erste.

„Du Narr, Du hast ja bereits etwas gesagt“, reagierte der zweite.

„Ich habe als einziger nicht gesprochen“, daraufhin der dritte.



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Mitha Dessert - Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 76. | Gulab Jamun
Süße Milchbällchen - die Spezialität unseres Hauses
<i>Sweet milk balls - the speciality of the house</i> | € 3,00 |
| 77. | Mango Payam
Obstsalat aus exotischen Früchten
<i>Exotic fruit salad</i> | € 4,80 |
| 78. | Kleiner Eisbecher
<i>Small ice cup</i> | € 2,90 |
| 79. | Taj Mahal Fantasy Eis
Verschiedene Eissorten mit Sahne
<i>A variety of ice topped with cream</i> | € 5,80 |

*“Das Ergebnis all dessen ist,
dass die Erscheinungen der Welt real sind,
wenn sie als das Selbst erfahren werden und illusionär,
wenn sie als getrennt vom Selbst wahrgenommen werden.”*

Ramana Maharshi



Taj mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Indische alkoholfreie Getränke Indian nonalcoholic drinks

80.	Nimbu Pani Frisch gepresster Zitronensaft, gemixt mit Sodawasser und Gewürzen <i>Freshly pressed lemon juice mixed with soda water and spices</i>	0,3 l	€ 2,80
81.	Lassi Namkin Gesalzenes Joghurtgetränk <i>Salted yoghurt drink</i>	0,3 l	€ 2,80
82.	Lassi Meethi Süßes Joghurtgetränk <i>Sweet yoghurt drink</i>	0,3 l	€ 2,80
83.	Mango Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Mango <i>Yoghurt drink with mango</i>	0,3 l	€ 2,80
84.	Kokos Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Kokosnuss <i>Yoghurt drink with coconut</i>	0,3 l	€ 2,80
85.	Maracuja Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Maracuja <i>Yoghurt drink with maracuja</i>	0,3 l	€ 2,80
86.	Bananen Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Bananen <i>Yoghurt drink with banana</i>	0,3 l	€ 2,80
87.	Ananas Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Ananas <i>Yoghurt drink with ananas</i>	0,3 l	€ 2,80
88.	Erdbeer Lassi Joghurtgetränk gemixt mit Erdbeeren <i>Yoghurt drink with strawberry</i>	0,3 l	€ 2,80



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Aperitifs

90.	Sandemann Sherry dry	4 cl	€ 2,80
91.	Sandemann Sherry medium	4 cl	€ 2,80
92.	Sandemann Port Tawny	4 cl	€ 2,80
93.	Campari Orange ²	4 cl & 0,2 l	€ 5,50
94.	Campari Soda ²	4 cl & 0,2 l	€ 5,20
95.	Martini	4 cl	€ 3,50
96.	Ramazotti	4 cl	€ 3,50
97.	Mango Sekt	0,1 l	€ 4,50
98.	Glas Sekt, Hausmarke	0,3 l	€ 3,10

Biere Beer

100.	Das Fürstliche Pilsner vom Fass	0,4 l	€ 2,80
101.	Das Fürstliche Weizen vom Fass	0,5 l	€ 2,90
102.	Cola-Weizen ^{1,2}	0,5 l	€ 2,90
103.	Leichtes Weizen	0,5 l	€ 2,90
104.	St. Wolfgang dunkel Export Flasche	0,5 l	€ 2,90
105.	Roggenbier	0,5 l	€ 2,90
106.	Alkoholfreies Bier Flasche	0,5 l	€ 2,90
107.	Radler	0,5 l	€ 2,90
108.	Dunkles Weizen	0,5 l	€ 2,90
109.	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 2,90

1: koffeinhaltig / 2: mit Farbstoff / 3: mit Antioxidationsmittel / 4: chininhaltig / 5: enthält eine Phenylalaninquelle



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Alkoholfreie Getränke Nonalcoholic drinks

110. Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 1,60
111. Cola groß ^{1,2}	0,4 l	€ 2,90
112. Sprite ³	0,2 l	€ 1,60
113. Sprite groß ³	0,4 l	€ 2,90
114. Fanta ²	0,2 l	€ 1,60
115. Fanta groß ²	0,4 l	€ 2,90
116. Tafelwasser	0,2 l	€ 1,60
117. Tafelwasser groß	0,4 l	€ 2,80
118. Appollinaris Flasche	0,2 l	€ 1,70
119. Spezi ^{1,2}	0,4 l	€ 2,90
120. Apfelschorle süß oder sauer *	0,4 l	€ 3,20
121. Orangenschorle **	0,4 l	€ 3,20
122. Mangoschorle **	0,4 l	€ 3,20
123. Ananasschorle *	0,4 l	€ 3,20
124. Maracujaschorle **	0,4 l	€ 3,20
125. Johannisbeerschorle **	0,4 l	€ 3,20

1: koffeinhaltig / 2: mit Farbstoff / 3: mit Antioxidationsmittel
*: 100% Fruchtsaft aus Konzentrat / **: 100% Direktsaft

“Durch die unaufhörliche innere Nachforschung,
die fragt «Wer bin ich?», wirst du dich selbst erkennen
und dadurch Befreiung erlangen.”

Ramana Maharshi



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Fuchtsäfte Fruit juices

130. Mangosaft *	0,2 l	€ 2,60
131. Mangosaft groß *	0,4 l	€ 3,50
132. Ananassaft "	0,2 l	€ 2,60
133. Ananassaft groß "	0,4 l	€ 3,50
134. Maracujasaft *	0,2 l	€ 2,60
135. Maracujasaft groß *	0,4 l	€ 3,50
136. Tomatensaft *	0,2 l	€ 2,70
137. Orangensaft *	0,2 l	€ 1,70
138. Orangensaft groß *	0,4 l	€ 3,40
139. Apfelsaft "	0,2 l	€ 1,60
140. Apfelsaft groß "	0,4 l	€ 3,20
141. Traubensaft "	0,2 l	€ 2,60
142. Traubensaft groß "	0,4 l	€ 3,50

*"Wer einen guten Freund hat,
braucht keinen Spiegel."*

Unbekannt



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Offene Weißweine Glass of white wine

150.	<i>Franken Volkacher Kirchberg</i> Silvaner, trocken mit Aromen von Birne, spritzige Frische	0,2 l	€ 3,50
151.	<i>Blanc de Blanc</i> Württemberg, trockener Weißwein aus den roten Rebsorten Trollinger und Schwarzriesling, milde fruchtige Aromatik	0,2 l	€ 3,60
152.	<i>Muscadet Sévre et Maine</i> Trockener, leichter und frischer Loire-Wein	0,2 l	€ 3,60
153.	<i>Württembergischer Riesling</i> Lieblicher Riesling mit tollem Süße-Säure-Spiel und der klassischen Pfirsichfrucht	0,2 l	€ 3,50
154.	<i>Kalkstein Riesling</i> Trockener Riesling aus der Pfalz mit viel Mineralik	0,2 l	€ 3,60
155.	<i>Weißer Hauswein in der Karaffe</i>	0,5 l	€ 6,50
156.	<i>Weinschorle weiß</i> süß oder sauer	0,4 l	€ 3,50

Offene Rotweine Glass of red wine

160.	<i>Dornfelder</i> Trockener, säuremilder und fruchtbetonter Wein aus der Pfalz <i>Passt gerade in idealer Weise zu vielen indischen Speisen</i>	0,2 l	€ 3,60
161.	<i>Banfi Mandrielle Sangiovese Toscana I.G.T.</i> Trockener, sehr fruchtbetonter Roter mit viel Kirschfrucht	0,2 l	€ 3,60
162.	<i>Merlot Grand Sud</i> Trocken, samt mit Aromen von Schwarzkirschen und Beeren	0,2 l	€ 3,60
163.	<i>Roter Hauswein in der Karaffe</i>	0,5 l	€ 6,50
164.	<i>Weinschorle rot</i>	0,4 l	€ 3,50



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Offene Roséweine Glass of rosé wine

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 170. | <i>La Tourelle de Pigoudet</i> Coteaux d'Aix-en Provence | 0,2 l | € 3,80 |
| | Trockener und körperreicher Rosé | | |
| 171. | <i>Portugieser Weißherbst</i> | 0,2 l | € 3,80 |
| | Lieblich leichter und fruchtiger Rosé aus Rheinhessen | | |

Weißwein Flasche Bottle of white wine

- | | | | |
|------|---|--------|---------|
| 180. | <i>Muschelkalk Silvaner</i> Franken Kabinett | 0,75 l | € 13,90 |
| | Trockener, körperreicher und säurearmer Silvaner | | |
| 181. | <i>Christoffel Erben</i> Ürziger Würzgarten Riesling | 0,75 l | € 13,90 |
| | Trockener, filigraner und pfirsichfruchtiger Riesling | | |
| 182. | <i>Margherita Bidoli Sauvignon blanc D.O.C.</i> | 0,75 l | € 14,90 |
| | Trockener, frischer Weißer mit kräftiger Frucht nach Cassis und Stachelbeere und einem Hauch Grapefruit | | |
| 183. | <i>Margherita Bidoli Pinot Grigio D.O.C.</i> | 0,75 l | € 14,90 |
| | Trockener und fruchtbetonter Weißwein mit exotischen Fruchtanclängen | | |
| 184. | <i>Chablis 1er Cru A.O.C.</i> | 0,75 l | € 29,90 |
| | Trockener Chardonnay aus besten burgunder Lagen mit viel Mineralik | | |

"Jeden Augenblick meines Lebens fühle ich,
dass Gott mich auf die Probe stellt."

Mahatma Gandhi



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Rotwein Flasche Bottle of red wine

-
- | | | | |
|------|--|--------|---------|
| 190. | <i>Indischer Rotwein Grover Cabernet Shiraz</i> | 0,75 l | € 17,90 |
| | Trockener, dunkler und intensiv vollmundiger Rotwein mit zarten Gewürzaromen von Kirsche, Veilchen und Kakao | | |
| 191. | <i>Dornfelder</i> | 0,75 l | € 10,90 |
| | Trockener, säuremilder, fruchtbetonter Wein aus der Pfalz | | |
| 192. | <i>Scudieri Chianti Classico Riserva D.O.C.G.</i> | 0,75 l | € 16,90 |
| | Gallo Nero, trockener gereifter Toscana-Wein mit dezenter Fassnote und der typischen Chianti-Frucht | | |
| 193. | <i>Chateau Brejou Bordeaux A.C.</i> | 0,75 l | € 14,90 |
| | Trockener, körperreicher, kräftiger und würziger Roter | | |
| 194. | <i>Domaines Barons de Rothschild Lafite</i> | 0,75 l | € 19,90 |
| | Trockener Roter mit Kraft und Eleganz in Perfektion | | |

Roséwein Flasche Bottle of rosé wine

-
- | | | | |
|------|---|--------|---------|
| 200. | <i>Württembergischer Trollinger</i> | 0,75 l | € 13,90 |
| | Fruchtiges Spiel von Erdbeer-, Kirsch und Cassisnoten | | |
| 201. | <i>Zenato Bardolino Chiaretto D.O.C.</i> | 0,75 l | € 14,90 |
| | Trockener leichter und frischer Rosé, leicht spritzig | | |

Sekt & Champagner Sparkling wine & champagne

-
- | | | | |
|------|--|--------|---------|
| 210. | <i>Valdo Prosecco</i> | 0,1 l | € 3,50 |
| 211. | <i>Flasche Valdo Prosecco</i> | 0,75 l | € 17,90 |
| 212. | <i>Hausmarke - Sekt Weiß</i> | 0,75 l | € 11,70 |
| 213. | <i>Glas Mango-Sekt</i> | 0,1 l | € 4,50 |
| 214. | <i>Glas Sekt</i> | 0,1 l | € 3,10 |
| 215. | <i>Spitzensekt auf Anfrage, extradry</i> | 0,75 l | € 13,70 |

Sekt und Wein enthalten Sulfite



Tajmahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Spirituosen Spirits

• Cognac •

220. Remy martin	0,2 l	€ 3,30
221. Hennessy	0,2 l	€ 3,20
222. Hausmarke Weinbrand	0,2 l	€ 1,80
223. Indischer Rum	0,2 l	€ 2,50

• Whiskey •

224. Jim Beam	0,2 l	€ 2,50
225. Chivas Regal 12 years	0,2 l	€ 3,60
226. Canadian Club	0,2 l	€ 2,50

• Liköre •

227. Tiffin Teelikör aus Darjeeling Tee	0,2 l	€ 2,50
228. Amaretto Mandellikör	0,2 l	€ 1,50
229. Kokoslikör	0,2 l	€ 2,50
230. Mangolikör	0,2 l	€ 2,50
231. Kiwilikör	0,2 l	€ 2,50

• Schnäpse •

232. Schwarzwälder Kirschwasser	0,2 l	€ 2,50
233. Schwarzwälder Himbeergeist	0,2 l	€ 2,50
234. Malteser Aquavit	0,2 l	€ 2,50
235. Doppelkorn	0,2 l	€ 1,60
236. Wodka	0,2 l	€ 2,10



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

• Magenbitter •

237. Underberg	0,2 l	€ 2,30
238. Fernet Branca	0,2 l	€ 2,30
239. Jägermeister	0,2 l	€ 1,90

• Edelobstbrände •

240. <i>Eau-de-Vie de Mirabelle</i> Reserve paticuliere Selectionee Leon Beyer, Egnisheim	45 % / 2 cl	€ 2,60
241. <i>Eau-de-Vie de William</i> Reserve paticuliere Selectionee Leon Beyer, Egnisheim	43 % / 2 cl	€ 2,60
242. <i>Eau-de-Vie de Kirsch</i> Reserve paticuliere Selectionee Leon Beyer, Egnisheim	45 % / 2 cl	€ 2,60
243. <i>Eau-de-Vie de Flamboise</i> Reserve paticuliere Selectionee Leon Beyer, Egnisheim	45 % / 2 cl	€ 2,60

Warme Getränke Hot drinks

250. <i>Indischer Volkstee Kännchen</i> eine Spezialität, fein abgestimmt mit Zimt, Nelken, Kardamom, Schwarztee, Zucker, Milch gekocht	€ 2,80
251. <i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
252. <i>Espresso</i>	€ 2,10
253. <i>Caffee Creme</i>	€ 2,80

“Wenn ein Niedriggeborener Reichtum erlangt,
trägt er einen Sonnenschirm um Mitternacht.”



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Die Geschenkidee

*Unser Taj Mahal Gutschein ist
das perfekte Geschenk zu jeder Jahreszeit.
Sie bestimmen den Wert!*



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

Indische Weisheit

