



# Taj Mahal

Indisches Spezialitäten Restaurant

Mittagstisch an Werktagen Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr  
Zu jedem Curry-Gericht servieren wir Ihnen Basmati-Reis. Suppe und Salat erhalten Sie gegen einen Aufpreis von 2.00 €.

## Vegetarische Speisen

- M1 **Dal Maharani** - Köstliches Linsengericht, das Lieblingsgericht vieler Inder. € 5,80
- M2 **Vegetarisches Korma** - Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet in Curry-Sahne-Sauce. € 5,80
- M3 **Chana Masala** - Kichererbsen in Masalasoße mit Tomaten und Ingwer. € 5,80
- M4 **Palak Panir** - Die indische Art, Spinat mit leckerer Curry-Sauce zu kombinieren. Darin hausgemachter Käse.....vergessen Sie den herkömmlichen „Plup“. € 5,80
- M5 **Aloo Saag** - Kartoffelstückchen zubereitet mit gehacktem Spinat und erlesenen Gewürzen. € 5,80
- M6 **Shahi Panier** - Hausgemachter Käse zubereitet mit Cashew-Nuss-Sauce und erlesenen Gewürzen. € 5,80
- M7 **Paneer Tikka Masala** - Hausgemachter Frischkäse im Tandoor gegrillt, mit einer leckeren Masala-Sauce zubereitet. € 5,80

## Curry - Gerichte

Geschmorte, Köstliche „Soßengerichte“. Das Taj Mahal ist dafür weithin bekannt

- M8 **Lammcurry** - Das sind zarte Lammstücke in würziger Curry-Sauce geschmort. € 6,80
- M9 **Shahi Mutton Korma** - Zarte Lammstücke in Cashewnuss Sauce, etwas milder. € 6,80
- M10 **Saag Gosht** - Lammstücke in Curry-Spinatsauce  
Eine nordindische Spezialität, aromatisch abgerundet und unvergleichlich. € 6,80
- M11 **Dal Mahal** - Linsengericht mit Hackfleischsauce auf Wunsch mild oder pikanter. € 6,80
- M12 **Hähnchencurry** - Hähnchenbrust und Hähnchenfiletstücke in Curry-Sahne-Sauce. € 6,80
- M13 **Kashmiri Chicken** - Geschmorte Hühnerfleischstücke in Kokos-Safran-Sauce. € 6,80
- M14 **Delhi Chicken Sabji** - Hähnchenstücke mit indischen Curry-Gewürzen und feinem Gemüse. € 6,80

- M15 **Jaipur Chicken Channa** - Geschmorte Hühnerfleischstücke mit Kichererbsen. € 6,80
- M16 **Fischcurry** - Sorgfältig zubereiteter, gegrillter Seefisch in aromatischer Sauce mit fein abgestimmten Gewürzen. € 6,90
- M17 **Chilli Chicken** - Deftig angebratene Hähnchenfleischstücke, geschmort in aromatischer Curry - Cashewnuss Sauce. Auf Wunsch. auch etwas milder. € 6,80
- M18 **Saag Chicken** - Zartes Hühnerbrustfilet zubereitet mit gehacktem Spinat in Curry-Sauce. € 6,80
- M19 **Mango Chicken** - Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Sauce mit frischen Mango Stücken, serviert mit Basmati-Reis. € 6,80

## Tandoori Gerichte

Ein Grill der besonderen Art. Der Vasenförmige Tonofen wird mit Holzkohle beheizt.

Das Fleisch wird zuvor mehrere Stunden in gewürzter Joghurtmarinade eingelegt.

Zu Tandoori Gerichten gibt es Fladenbrot (Naan) anstelle Reis. Dieser Geschmack ist einzigartig.

- M20 **Chicken Tikka** - Hähnchenstücke ohne Haut, mehrere Stunden eingelegt und am Spies gegrillt. € 6,90
- M21 **Kebab Mahal** - Frisch gehacktes Lammfleisch am Spies gegrillt. € 6,90  
Das muss uns mal einer nachmachen. Köstlich gewürzt nach indischer Art.
- M22 **Achari Chicken** - Ein Tandoori Gericht der besonderen Art. Das Hähnchen wird in einer süß-sauren Pickles Sauce eingelegt und dann gegrillt. € 6,90
- M35 **Fladenbrot Naan** - frisch gebacken im Tandooriofen, € 2,00  
als zusätzliche Beilage z. B. zu. Soßengerichten.

## Für den kleinen Hunger

- M25 **Pakora** - Vorspeisenteller und Salat € 6,80  
Gemischte Vorspeisen aus köstlich eingelegtem gebackenem Gemüse. mit einem Dip.
- M26 **Chicken Salat** - Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststücken, € 6,90  
und Zwiebeln. Auch mit Shrimps erhältlich.

Noch Lust auf Einen Espresso oder Café Creme?

Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge, der Lärm nicht auf den Märkten der Städte, Beides ist in den Herzen der Menschen.