

HERZLICH WILLKOMMEN

TAJ MAHAL

Traditionelles indisches Restaurant

MITTAGSMENÜ LUNCHMENU

**Montags bis Freitag (ausser an Feiertagen)
von 11.30 - 14.30 Uhr**

Es begrüßt Sie herzlich Bhupinder Lohra (Monty), Inhaber.
Für weitere Anregungen bedanken wir uns im voraus.
Telefon 0160 / 97 03 93 18

Druckirrtümer vorbehalten!



MITTAGSMENÜ / LUNCHMENÜ

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr – ausser an Feiertagen
Monday to Friday from 11.30 am - 14.30 pm – not on holidays

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat.
With each Menu we serve a soup or a small mixed salad.

Wie möchten Sie Ihr Gericht – mild – scharf oder sehr scharf? Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!
All dishes mild – hot or very hot

M1	Dal Maharani – Indisches Nationalgericht / National dish of India (Indische Linsen mit Butter zubereitet / Indian lentils in butter)	5,20
M2	Novratan Koma (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetable in coconut-cream sauce)	5,50
M3	Vegetable Jalfrezi (Verschiedene Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – mittelscharf / Fresh mixed vegetable with capsicum, onions, tomatoes, green chili – mild hot)	5,50
M4	Chicken Sabzi (Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Currysoße / Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce)	6,00
M5	Punjabi Chicken- oder Lamm-Curry (Hühner- od. Lammfleisch in nordind. Currysoße – scharf / Tender chicken or lamb in north Indian curry sauce – hot)	6,00
M6	Mango Chicken oder Lamm (Hühner- od. Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Chicken- or lamb in a mango-saffron-cashewnut sauce)	6,80
M7	Chana Chicken (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße / Tender chicken with chickpeas in curry-masala sauce)	6,80
M8	Chicken Alu Saag (Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art / Tender chicken with potatoes and spinach, Indian style)	6,80
M9	Chicken Tikka Masala (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Tender chicken in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce)	6,80
M10	Achari Chicken oder Lamm (Zarte marinierte Hühner- oder Lammfleisch-Stücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken- or lambpieces with a mixture of marinated fruit-vegetable in curry sauce, north Indian style – spicy)	6,80
M11	Beef Vindalu (Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf / Beef in a spezial blend of spices from Goa – very hot)	6,40
M12	Beef Curry (Rindfleisch in Currysoße / Beef in curry sauce)	6,00
M13	Mutton Do Pyaza (Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Joghurt in Currysoße / Tender lambfillet with tomatoes, onions, yogurt in curry sauce)	6,40
M14	Lamm Okra Curry (Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse in Currysoße / Tender lamb with Indian ladyfingers vegetables in curry sauce)	6,50
M15	Pork Masala (Schweinefleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Tender pork in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce)	6,00
M16	Pork oder Chicken Khumb Wala (Schweine- oder Hühnerfleisch mit Champignons, Knoblauch, Ingwer, Mandeln in Currysoße / Tender pork- or chicken with mushrooms, garlic, ginger, almonds in curry sauce)	6,00
M17	Fish Chili (Seelachsfilet in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, sehr scharf / Coalfishfillet in chili and soya sauce with capsicum and onionpieces – very hot)	7,50
M18	Fish Badami (Seelachsfilet in Mandel-Safransoße – mild / Coalfishfillet in almond-saffron sauce – mild)	7,50
M19	Duck Bombay Curry (Ente in Currysoße / Duck in curry sauce)	7,50
M20	Vegetable Thali (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Reis / 3 different vegetable dishes with raita, salad, rice)	7,50
M21	TAJ MAHAL Thali (Gemüse, Hühnerfleisch, Lammfleisch, Salat, Raita, Reis / Vegetable, chicken, lamb dishes with raita, salad, rice)	8,00
M22	Spezial Thali (Chicken Masala, Achari Lamm, Novratan Korma mit Salat, Raita und Nan, Reis / Chicken masala, achari lamb, novratan korma, salad, raita, nan, rice)	10,50

Tandoori Khajana

(aus dem Holzkohle-Lehmofen / from the charcoalclayoven)

M23	Malai Kabab (Marinierter Hühnerbrustfiletspieß vom Holzkohle-Lehmofen mit feiner würziger Soße – mild / Marinated chickenbreastfillet grilled in charcoalclayoven with spicy sauce – mild)	7,50
M24	Nawabi Kabab (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen (mittelscharf) / Tender chickenfillet marinated in a sauce with yogurt, ginger, mint, coreander, cashewnuts and green chili, grilled in charcoalclayoven – mild hot)	8,00
M25	Kabab-e-TAJ MAHAL (Frisch gehacktes Hühnerfleischfilet, frisch zubereitet am Spieß mit Koriander, Ingwer und Knoblauch, Salat / Fresh minced chickenfillet, freshly prepared stewered with coriander ginger and garlic, salad)	8,00
M26	Tandoori Mix-Platte (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces – grilled in charcoalclayoven)	8,90

Beilagen (Fladenbrot) / Side Dishes

M27	Nan (Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen / Fresh baked leavened bread from charcoalclayoven)	1,50
M28	Raita (Frischer Joghurt mit Gurken oder Kartoffeln und Zwiebeln / Fresh yogurt with cucumber or potatoes and onions)	1,50
M29	Garlic oder Onion Kulcha (Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / Fresh baked leavened bread filled with garlic or onions)	2,20

Spezialitäten aus Nordindien im TAJ MAHAL Specialities from North India in TAJ MAHAL

M30	Chicken oder Lamm Korma (Hühner- od. Lammfleisch in Nuss-Soße, Kokosnussflocken, Mandeln – mild / Chicken or lamb in nut sauce, chopped coconut, almonds – mild)	6,80
M31	Chicken oder Lamm Jalfrezi (Hühner- oder Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – mittelscharf / Chicken or lamb with capsicum, onions, tomatoes, green chili – mild hot)	6,80
M32	Chicken Tikka (Zartes mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender marinated chicken, grilled in charcoalclayoven)	8,00
M33	Ente Jalfrezi (Zartes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – mittelscharf / Tender duckmeat with capsicum, onions, tomatoes, green chili – mild hot)	7,50
M34	Ente Mango (Zartes Entenfleisch mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender duckmeat with mango, pineapple in mango-saffron-cashewnut sacue)	7,50
M35	Chicken oder Lamm Vindaloo (Hühner- oder Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Chicken- or lambmeat with special spices from Goa – very hot)	7,50
M36	Pappadam (Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Soßen / Crispy lentilchips with 3 different sauces)	2,00
M37	Extra Portion Basmati-Saffran-Reis / Extra portion basmati-saffron-rice	2,50

Neue Vegetarische Spezialitäten New vegetarian Specialities

M38	Shahi Baingan (Auberginen mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade Indian cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)	6,50
M39	Vegetable Mango (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh mixed vegetables in mango-saffron-cashewnut sauce)	6,50
M40	Saag Paneer (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischen Käse, nach indischer Art / Tasty spinach with homemade Indian cheese, Indian style)	6,50

Inklusivpreise

Druckirtümer vorbehalten!