

TAJ MAHAL

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

*Verehrter Gast,
hiermit möchten wir Sie in unserem Restaurant **TAJ MAHAL**
herzlich willkommen heißen.*

*Das Restaurant **TAJ MAHAL**
möchte Ihnen die kulinarischen Extravaganzen
der »Größe der Indischen Küche« nahebringen.
Wir werden Ihnen die Vergangenheit
in Form einer gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft,
Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest
und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war, nahebringen.*

*Auf kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.
Die universale Popularität des Curry's ist der Beweis.
Es ist eine falsche Vorstellung, daß das indische Essen »scharf« ist.
Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack
und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.
Chilies sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber,
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.
Koriander ist gut für die Niere.*

*Gutes und gesundheitsförderndes Essen
sind sehr eng miteinander verbunden.*

*Im Restaurant **TAJ MAHAL** benutzen wir die feinsten Zutaten,
um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.*

*Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen,
mit einem herzlichen Willkommen, das aus unserem tiefsten Herzen kommt.*

– Unsere Gäste sind unsere Freunde –

*Passend zum indischen Essen
sind beste Biere, Weine
sowie typisch indische alkoholfrei Getränke*

*Wir sind täglich, auch alle Feiertage, mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr
und abends von 17.00 bis 24.00 Uhr für Sie da.
Kein Ruhetag!*

An Introduction to the Indian cuisine by Mr. Bhupinder Lohra (Monty)

MASALA

(Berühmteste Gewürzmischung Indiens / Most famous spice mixture of India.)
Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Safran-Soße.
Grinded spice mixture with tomatoes, red onions in an almond-saffron-sauce.

JALFREZI

(mittelscharf / mild hot)
In Bengalen Jhal bedeutet scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt "frittieren bitte".
Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer,
Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße – nordindische Art.
In Bengal Jhal means hot and Parhezi "Fried.zee" fry please.
Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper,
garlic and ginger in a thick sauce – northindian style.

VINDALOO (VINDY)

(mittelscharf bis sehr scharf / mild hot and very hot)
Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon,
Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.
Vindaloo ist a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment,
tamarind, cinammon, coriander, curcuma etc.

NILGIRI

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

KORMA

Korma ist ein Mughlai Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu "geröstet".
Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken,
Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nusssoße
mit Kokosmilch und Mandeln.
Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu "braised".
Meat or vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon,
coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with
coconutmilk and almonds.

BHUNA

Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten.
Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Korriander,
Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.
Bhuna means to fry in spices dry.
Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander,
corianderpowder, 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

Wie möchten Sie Ihre Gerichte – mild – scharf – sehr scharf ! Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

Suppen

		€
1	Mulagatany-Shorba (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / Hot exotic soup with lentils, chicken, curryleaves and rice)	3,50
2	Dal-Shorba (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)	3,20
3	Sabzi-Shorba (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)	3,20
4	Lachsen-Shorba (Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup)	3,20
5	Chicken-Shorba (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)	3,50
6	Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry (Indian lobster soup with sherry)	4,30

Kalte Vorspeisen

9	Chicken-Chat (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Indian chicken and chickpeas salad)	4,00
10	Krabben-Cocktail Bombay mit kleinem Nan (Shrimps cocktail with small nan)	5,80

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet. /

All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

13	Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh mixed vegetables dipped in chickpeas batter and fried)	4,00
14	Onions Bhaji (Zwiebelringe kräftig gewürzt, in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Spicy onion rings fried in chickpeas batter)	4,00
15	Paneer-Pakora (Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh homemade cheese fried in chickpeas batter)	4,30
16	Fish Pakora (Zartes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Tender coalfish filet fried in chickpeas batter)	4,50
17	Chicken Pakora (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Tender chicken fried in chickpeas batter)	4,50
18	Chili Chicken Dry (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach nordindischer Art – scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces – a Northindian speciality, hot)	6,80
19	Chili Jheenga (Riesengarnelen in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken nach berühmter nordindischer Art – scharf / King Prawns in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces – a Northindian speciality, hot)	10,90
20	Malai Kabab (Hühnerbrustfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit feinen Gewürzen – mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices – mild)	5,00
21	Chicken Wings (Marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Currysoße / Chicken wings in charcoalclayoven with curry sauce)	5,50
22	Vegetable Samosa (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, mit Dips / 2 pastries filled with fresh vegetables, with dips)	4,50
23	Gemischter Vorspeisenteller (für 1 Person) (Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / (Fresh vegetable and meat fried in chickpeas batter – for 1 person)	6,50
24	Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) (Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / (Fresh vegetable and meat fried in chickpeas batter – for 2 persons)	10,50
25	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (für 1 Person) (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohlelehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces – grilled in charcoalclayoven) (for 1 person)	6,90
26	Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (für 2 Personen) (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces – grilled in charcoalclayoven) (for 2 persons)	11,90

Inklusivpreise

FrISChe knackige Salate

€

- 29 **Salat Saison** (*Gemischter Salat mit hausgemachter Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with homemade dressing or, if preferred, with oil and vinegar*) 3,90
- 30 **Tomatensalat** (*Mit Zwiebeln, Essig, Öl / Tomato salad with onions, vinegar and oil*) 3,90
- 31 **Salat TAJ MAHAL** (*Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais, hausgemachter Dressing / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn, homemade dressing*) 5,90
- 32 **Salat Indisch** (*Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachter Dressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in homemade dressing*) 5,90
- 33 **Kleiner gemischter Salat** als Beilage (*mit hausgemachter Dressing oder Essig und Öl / Small mixed salad as side dish with homemade dressing or vinegar and oil*) 2,90

Wer ist Blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.

Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.

Wer ist arm? – Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.

Wer ist reich? – Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit

MASALA

(Berühmteste Gewürzmischung Indiens / Most famous spice mixture of India.)
Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Safran-Soße.
Grinded spice mixture with tomatoes, red onions in an almond-saffron-sauce.

JALFREZI

(mittelscharf / mild hot)
In Bengalen Jhal bedeutet scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt "frittieren bitte".
Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer,
Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße – nordindische Art.
In Bengal Jhal means hot and Parhezi "Fried.see" fry please.
Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper,
garlic and ginger in a thick sauce – northindian style.

VINDALOO (VINDY)

(mittelscharf bis sehr scharf / mild hot and very hot)
Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon,
Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.
Vindaloo ist a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment,
tamarind, cinammon, coriander, curcuma etc.

NILGIRI

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

KORMA

Korma ist ein Mughlai Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu "geröstet".
Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken,
Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nusssoße
mit Kokosmilch und Mandeln.
Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu "braised".
Meat or vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon,
coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with
coconutmilk and almonds.

BHUNA

Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten.
Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Korriander, Korianderpulver,
Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.
Bhuna means to fry in spices dry.
Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander, corianderpowder, cumin,
chili and garammasala.

Inklusivpreise

Tandoori-Khajana

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen
Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India.*

	€
36 Tandoori-Chicken (2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept / <i>Two chickenlegs marinated in an exquisite North Indian tradition</i>)	10,00
37 Chicken Tikka (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>Tender marinated filet of chicken, grilled</i>)	11,00
38 Botti Kabab (Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß, gegrillt / <i>Tender marinated filet of lamb stewered and roasted</i>)	12,00
39 Haryali Malai Kabab (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage / <i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce with sidedish</i>)	11,00
40 Tandoori-Chops (Zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert / <i>Tender lamb chops marinated in a spicy sauce</i>)	12,50
41 Jheenga Tandoori (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>King prawns marinated in yogurt and spices, grilled</i>)	17,00
42 Mix-Grill-Platte (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>The various Tandoori specialities combined</i>)	16,00
43 Achari Chicken Tikka (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant / <i>Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit-vegetable in a traditional North Indian way, spicy</i>)	12,00
44 TAJ MAHAL -Teller (Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis / <i>Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice</i>)	13,50

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan oder Reis,
frisches Gemüse und würzige Soßen.
All Tandoori dishes are served with fresh nan from the oven or rice,
fresh vegetables and spicy sauces.*

TANDOORI

**Fleisch oder Fisch mariniert
mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Quark und verschiedenen Gewürzen
im Kühlschrank lange gebeizt,
am Spieß im Holzkohle-Lehmofen gegrillt.**

**Meat or fish – marinated
with ginger, garlic, yoghurt and quark and different spices
longer stored in refrigerator,
roasted in charcoalclayoven.**

Vegetarische Spezialitäten

	€
47 Bombay Alu (<i>Kartoffeln in kräftige Zitronengrasssoße, sehr scharf / Potatoes in a tasty lemongrass-sauce, very hot</i>)	8,00
48 Dal Tarka (<i>Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter</i>)	8,50
49 Novratan Korma (<i>Frische Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetable in coconut-cream-sauce</i>)	9,00
50 Paneer Lababdar (<i>Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Currysoße / Homemade Indian cheese with onions and tomatoes in curry sauce</i>)	9,50
51 Saag Paneer (<i>Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art / Tasty spinach with homemade Indian cheese north Indian style</i>)	9,50
52 Shahi Baingan (<i>Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade Indian cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning</i>)	9,50
53 Sabzi Kofta (<i>Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i>)	9,50
54 Chana Masala (<i>Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer in Masalasoße / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger in masala sauce</i>)	9,50
55 Karahi Paneer (<i>Frischer gebratener hausgemachter indischer Käse in Curry-Soße, mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt – in der Pfanne serviert / Fresh homemade Indian cheese fried in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt – served in hot sizzler</i>)	10,50
56 Bhindi Masala (<i>Frisches Indisches Okra-Gemüse in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Masalasoße / Fresh Indian ladiesfinger in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in masala sauce</i>)	9,50
57 Mixed Vegetables (<i>Gemischtes frisches Gemüse, pikant fein gewürzt in Currysoße / Mixed fresh vegetables fine seasoned in curry sauce</i>)	9,50
58 Paneer Tikka Butter Masala (<i>Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Homemade Indian cheese in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce</i>)	10,50
59 Mixed Vegetable Jalfrezi (<i>Verschiedene gemischte frische Gemüse Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert – mittelscharf / Different kind of mixed fresh vegetables with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce in a traditional North Indian way served in a sizzler – mild hot</i>)	10,50

Reis-Spezialitäten (Rice Specials)

Alle Biryani mit gebratenem Basmati-Reis, frischem Gemüse und Trockenfrüchten.
All Biryani's with fried basmati-rice, fresh vegetables and dry fruits.

62 Vegetable Biryani (<i>Gebratener Reis mit frischem gemischten Gemüse und Trockenfrüchten / Fried rice with a variety of fresh vegetables and dry fruits</i>)	8,50
63 Mutton Kashmiri Biryani (<i>Gebratener Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with lamb, almonds and raisins</i>)	9,50
64 Chicken Biryani (<i>Gebratener Reis mit Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with chicken, almonds and raisins</i>)	9,50
65 Beef Biryani (<i>Gebratener Reis mit Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with beef, almonds and raisins</i>)	9,50
66 Shajahani Biryani (<i>Gebratener Reis mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / Fried rice with strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i>)	12,90
67 Jheenga Biryani (<i>Gebratener Reis mit Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with king prawns, almonds and raisins</i>)	15,50

Inklusivpreise

Chicken-Spezialitäten

	€
70 Chicken Korma (<i>Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln – mild / Tender chicken in nut sauce with shredded almonds – mild</i>)	10,00
71 Chicken Sabzi (<i>Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysoße / Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce</i>)	10,00
72 Karahi Murgh (<i>Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt – in der Pfanne serviert / Fried chicken in currysauce with capsicum, onionpieces and yogurt – served in hot sizzler</i>)	10,50
73 Chicken Jalfrezi (<i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße – mittelscharf / Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce – mild hot</i>)	10,00
74 Chicken Vindaloo (<i>Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf / Boneless chicken in a spezial blend of spices from Goa – very hot</i>)	10,00
75 Butter Chicken (<i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomato sauce</i>)	10,50
76 Tandoori Chicken Masala (<i>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</i>)	11,50
77 Murgh Nilgiri (<i>Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat / Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach</i>)	11,00
78 Chicken Saag (<i>Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art / Tender chicken with spinach – a North Indian speciality</i>)	10,00
79 Mango Chicken (<i>Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce</i>)	10,50
80 Chili Chicken (<i>Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter “Nordindischer Art” – scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces – a North Indian speciality – hot</i>)	10,50

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

*Gott achtet mich, wenn ich arbeite,
aber er liebt mich, wenn ich singe.*

Tagore

Enten Spezialitäten

	€
83 Ente Vindaloo (<i>Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender fillet of duck breast in the hot spicy Goan tradition, very hot</i>)	13,50
84 Ente Sabji (<i>Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüse in Currysoße / Tender fillet of duck breast with various fresh vegetables in curry sauce</i>)	13,50
85 Karahi Ente (<i>Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt – in der Pfanne serviert / Tender fillet of duck breast in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt – served in hot sizzler</i>)	13,50
86 Ente Khumb Wala (<i>Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender fillet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron sauce</i>)	13,50
87 Ente Jalfrezi (<i>Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße – mittelscharf / Tender fillet of duckbreast with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce – mild hot</i>)	13,50
88 Ente Mango (<i>Khatta Mittha</i>) (<i>Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender fillet of duck breast with fresh mango, pineapple in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning</i>)	13,50
89 Ente TAJ MAHAL Safran (<i>Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender fillet of duck breast with chanterelle mushrooms in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce</i>)	13,50

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

MASALA

*(Berühmteste Gewürzmischung Indiens / Most famous spice mixture of India.)
Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Safran-Soße.
Grinded spice mixture with tomatoes, red onions in an almond-saffron-sauce.*

JALFREZI

*(mittelscharf / mild hot)
In Bengalen Jhal bedeutet scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt "frittieren bitte".
Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße – nordindische Art.
In Bengal Jhal means hot and Parhezi "Fried.zee" fry please.
Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce – northindian style.*

VINDALOO (VINDY)

*(mittelscharf bis sehr scharf / mild hot and very hot)
Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.
Vindaloo ist a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment, tamarind, cinammon, coriander, curcuma etc.*

NILGIRI

*Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat, verschiedenen Kräutern und Kokosmilch.
Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.*

KORMA

*Korma ist ein Mughlai Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu "geröstet".
Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nusssoße mit Kokosmilch und Mandeln.
Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu "braised".
Meat or vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.*

BHUNA

*Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten.
Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Korriander, Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.
Bhuna means to fry in spices dry.
Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander, corianderpowder, cumin, chili and garammasala.*

Inklusivpreise

Lamm-Spezialitäten

	€
92 Rogan Josh (<i>Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan curry sauce</i>)	10,00
93 Mughlai Meat (<i>Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond-saffron cream sauce</i>)	10,00
94 Bhuna Ghosht (<i>Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>)	10,00
95 Saag Ghosht (<i>Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art / Tender lamb with spinach in the North Indian tradition</i>)	10,00
96 Mutton Khumb Wala (<i>Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron sauce</i>)	10,00
97 Mutton Vindaloo (<i>Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot</i>)	10,50
98 Karahi Ghosht (<i>Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt – in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt – served in a hot sizzler</i>)	10,50
99 Mutton Nilgiri (<i>Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach, coconut milk in an oriental herb sauce</i>)	11,00
100 Dahi Ghosht (<i>Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandeln-Soße / Tender lamb in a curry-yogurt-almonds sauce</i>)	10,00
101 Lamm-Boti Masala (<i>Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce</i>)	12,00
102 Mango Lamm (<i>Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashewnut sauce</i>)	11,50

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

Wenn Du auch zehntausend Felder hast,
kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch Dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

Indische Weisheit.

Inklusivpreise

Nordindische Spezialitäten

€

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

- 103 **Chicken Lababdar oder Lamm Lababdar** (Zartes Hühner- oder Lammfleisch gegrillt im Holzkohle-Lehmofen mit Zwiebeln, Tomaten in Masalasoße / Tender chicken or lamb grilled in charcoalclayoven with onions and tomatoes, in masala sauce) 10,00
- 104 **Achhari Chicken oder Achhari Lamm** (Zarte Hühnerfleisch- oder Lammstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art – pikant / Tender chicken or lamb pieces with a mixture of marinated fruit-vegetable in curry sauce – North-Indian-way – spicy) 10,00
- 105 **Murg Kesri oder Lamm Kesri** (Hähnchen- oder Lammfilet gegrillt im Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran, Mandeln, Sahnesoße / Chicken or lambfilet grilled in charcoalclayoven marinated in yogurt, saffron, almonds, creamsauce) 11,50
- 106 **Nawabi Murg Kebab** (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen (mittelscharf) / Tender chickenfilet marinated in a sauce with yogurt, ginger, mint, coriander, cashewnuts and green chili, grilled in charcoalclayoven – mild hot) 11,50
- 107 **Reshmi Kebab** (Zartes Hühnerfleisch mariniert in Joghurt, Käse und Cashewnuss aus dem Holzkohle-Lehmofen – mild / Tender chickenfilet marinated in yogurt, cheese and cashewnuts from charcoalclayoven – mild) 11,50

Fischgerichte / Fish dishes

- 108 **Karahi Fish Lababdar** (Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen, in der Pfanne serviert – pikant / Coalfishfilet in a fine choice of spices, served in a pan – spicy) 12,00
- 109 **Fisch Badami** (Seelachsfilet in Safran-Mandel-Sahne-Soße – mild / Coalfishfilet in saffron-almond-cream sauce – mild) 12,00
- 1109 **Fisch Mango** (Seelachsfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfishfilet with fresh mango, pineapple in mango-saffron-cashewnut sauce) 12,00

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

- 110 **Mango mixed vegetables** (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh mixed vegetables in mango-saffron-cashewnut sauce) 10,00
- 111 **Mixed vegetables Kebab Tandori** (Frisch gehacktes gemischtes Gemüse am Spieß gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Fresh minced mixed vegetables stewed and grilled in charcoalclayoven) 10,00

Beilagen

- 149 **Jeera Alu oder Sag Alu** (Kartoffeln mit Kreuzkümmel oder Spinatcreation / Potatoes with cumin or spinach creation) 4,90
- 150 **Alu Ghobi oder Paneer Bhujia** (Blumenkohl mit Kartoffeln oder hausgemachtem indischen Käse / Cauliflower with potatoes or homemade cheese Indian style) 4,90

Inklusivpreise

Beef-Spezialitäten

	€
112 Beef Curry (<i>Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce</i>)	10,00
113 Beef Masala (<i>Zartes Rindfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Tender beef in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce</i>)	11,50
114 Beef Sabzi (<i>Zarte Rindfleischstücke in frischem Gemüse in kräftiger Currysoße / Tender beef with fresh vegetables in spicy curry sauce</i>)	10,00
115 Beef Saag (<i>Zarte Rindfleischstücke und Spinat auf berühmte nordindische Art / Stewed tender beef with spinach in the North Indian tradition</i>)	10,00
116 Beef Bhunna (<i>Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>)	10,00
117 Beef Vindaloo (<i>Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender beef spices in the tradition of Goa, very hot</i>)	10,00
118 Mango Beef (<i>Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef in mango-saffron-cashew sauce</i>)	10,50

Schweinefleisch-Gerichte

121 Punjabi Pork Curry (<i>Zartes Schweinefleisch in Currysoße, nordindische Art, scharf / Tender porkmeat in curry sauce, northindian style, hot</i>)	11,00
122 Pork Jalfrezi (<i>Zartes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße – mittelscharf / Tender porkmeat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce – mild hot</i>)	11,00
123 Pork Vindaloo (<i>Zartes Schweinefleisch mit spezial Gewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender porkmeat in the hot spicy Goan tradition, very hot</i>)	11,00
124 Pork Mango (<i>Zartes Schweinefleisch mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender porkmeat with fresh mango, pineapple in a mango-saffron-cashew-sauce, fine seasoning</i>)	11,00
125 Pork Chili (<i>Zartes Schweinefleisch in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" – scharf / Tender porkmeat in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces – a North Indian speciality – hot</i>)	11,00

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

Fisch Spezialitäten

	€
128 Fisch Chili (<i>Seelachsfilet in Chili und Sojasauce mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" – scharf / Coalfishfillet in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces – a North Indian speciality – hot</i>)	12,00
129 Fisch Masala (<i>Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / Coalfishfillet in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce</i>)	12,00
130 Jheenga-Curry (<i>Riesengarnelen in Currysoße mit feinem Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned</i>)	16,00
131 Jheenga-Masala (<i>Riesengarnelen in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce / King prawns in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce</i>)	16,00
132 Jheenga-Khumb Wala (<i>Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron sauce</i>)	16,90
133 Jheenga-Mango (<i>Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning</i>)	16,90
134 Jheenga-Jalfrezi (<i>Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili in kräftiger Soße – mittelscharf / Spicy king prawns with capsicum, onions, tomatoes, green chili in thick sauce – mild hot</i>)	16,90

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality saffron Basmati rice.*

MASALA

*(Berühmteste Gewürzmischung Indiens / Most famous spice mixture of India.)
Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Safran-Soße.
Grinded spice mixture with tomatoes, red onions in an almond-saffron-sauce.*

JALFREZI

*(mittelscharf / mild hot)
In Bengalen Jhal bedeutet scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt "frittieren bitte".
Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße – nordindische Art.
In Bengal Jhal means hot and Parhezi "Fried.zee" fry please.
Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce – northindian style.*

VINDALOO (VINDY)

*(mittelscharf bis sehr scharf / mild hot and very hot)
Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.
Vindaloo ist a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment, tamarind, cinammon, coriander, curcuma etc.*

NILGIRI

*Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat, verschiedenen Kräutern und Kokosmilch.
Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.*

KORMA

*Korma ist ein Mughlai Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu "geröstet".
Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma,
Chili, Rosinen in Nusssoße mit Kokosmilch und Mandeln.
Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu "braised".
Meat or vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma,
chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.*

BHUNA

*Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten.
Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Korriander, Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.
Bhuna means to fry in spices dry.
Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander, corianderpowder, cumin, chili and garammasala.*

Inklusivpreise

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a plate

€

- 137 **Vegetable Thali** (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad, nan and basmati rice) 11,90
- 138 **TAJ MAHAL Thali** (2 verschiedene Fleischgericht, 1 Gemüsegericht, Raita,
Salat, Nan und Basmati-Reis /
2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and basmati rice) 13,50
- 139 **Fisch Thali** (3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /
3 different kinds of fish, raita, salad, nan and basmati rice) 16,50

*Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischen Platten nach indischer Tradition.
Our Thalis are served in the best Indian tradition on original platters*

*Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen.
We also like to prepare thalis for 2 persons.*

- 140 **Vegetable Thali für 2 Personen** 22,50
(mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen mit Basmati-Reis und Nan /
with a variety of 6 fresh vegetable dishes in different sauces with basmati rice and nan)
- 141 **TAJ MAHAL Thali für 2 Personen** 26,00
(mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen
mit Basmati-Reis und Nan / with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes in different sauces with
basmati rice and nan)

- | |
|---|
| 142 Spezial-Menü für 2 Personen 41,90
(3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps /
special surprise menu for 2 persons, with Indian liqueur) |
|---|

Beilagen

*Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.
Wir verwenden für unsere Joghurt nur frische Milch.
Recommended as sidedish to every meal.
For our yogurts we use fresh milk only.*

- 145 **Plain Dahi** (Einfacher Joghurt / Yogurt) 1,90
- 146 **Alu Raita** (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt) 3,00
- 147 **Kheere Ka Raita** (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt) 3,00
- 148 **Pulao Rice** (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet / Basmati rice Moghul style) 3,00

Ein reiner starker Wille
ist allmächtig.
Vivekananda

Inklusivpreise

Tandoori-Brot-Spezialitäten

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen
Flat bread baked fresh in our charcoalclayoven*

€

- | | | |
|-----|--|------|
| 151 | Nan (<i>Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread</i>) | 2,10 |
| 152 | Roti (<i>Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread</i>) | 1,80 |
| 153 | Prantha (<i>Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal-bread with butter</i>) | 2,30 |
| 154 | Mint Prantha (<i>Gefüllt mit frischer Minze / filled with mint</i>) | 3,00 |
| 155 | Vegetable Prantha (<i>Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables</i>) | 3,00 |
| 156 | Paneer Kulcha (<i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese</i>) | 3,00 |
| 157 | Lachsen Kulcha oder Onion Kulcha (<i>Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / raised bread filled with garlic or onions</i>) | 3,00 |
| 158 | Keema Nan oder Pashawari Nan (<i>Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen / raised bread filled with minced lamb – or chicken meat and raisins</i>) | 3,20 |
| 159 | Pappad (<i>Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / Lentils wafers with 3 different delicious sauces</i>) | 2,00 |

Dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 162 | Mango-Creme mit Vanilleeis (<i>Mango cream with vanilla icecream</i>) | 3,90 |
| 163 | Lychees mit Vanilleeis (<i>Lychees with vanilla icecream</i>) | 3,90 |
| 164 | Gajar Halwa (<i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachio and honey</i>) | 3,90 |
| 165 | Kulfi (<i>Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistachio nuts</i>) | 3,90 |
| 166 | Gulab Jamun (<i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig – gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey</i>) | 3,90 |
| 167 | Frische Mango mit Eis (<i>Fresh mango with icecream</i>) | 4,90 |
| 168 | Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt
(<i>Vanilla icecream with raisins in grappa</i>) | 4,90 |
| 169 | TAJ MAHAL Teller (<i>Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you</i>)
Für 1 Person | 5,50 |
| 170 | TAJ MAHAL Teller (<i>Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you</i>)
Für 2 Personen | 7,90 |

Inklusivpreise

Getränkete Karte

Aperitifs

€

300	House Cocktail*	0,30 l	5,50
301	Kir Royal (mit Moët & Chandon)	0,20 l	16,90
302	Campari Soda*	5 cl	5,50
303	Campari Orange*	5 cl	5,50
304	Martini bianco	5 cl	3,80
305	Martini extra dry	5 cl	3,80
306	Martini rosso	5 cl	3,80
307	Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	3,80
308	Sherry Sandemann Medium	5 cl	3,80
309	Glas Sekt oder Prosecco	0,10 l	3,20
310	Gin Tonic**	5 cl	6,80
311	Martini-Cocktail (<i>Martini und Gin</i>)	5 cl	3,80

* mit Farbstoff (with artificial coloring) ** Chininhaltige Limonade (with chinin) ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoff

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
Reich, wer ohne Schulden.

Indische Weisheit

Biere

		€
314	Paulaner – Hell (<i>vom Fass</i>)	0,50 1 2,80
315	Paulaner Pils (<i>vom Fass</i>)	0,30 1 2,70
316	Paulaner Weißbier – Hefe (<i>vom Fass</i>)	0,50 1 3,00
317	Paulaner Weißbier – Dunkel (<i>Flasche</i>)	0,50 1 3,00
318	Paulaner Weißbier – Leichtes (<i>Flasche</i>)	0,50 1 3,00
319	Paulaner Dunkel (<i>Flasche</i>)	0,50 1 2,80
320	Radler	0,50 1 2,80
321	Paulaner Alkoholfrei (<i>Flasche</i>)	0,50 1 2,80
322	Paulner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,50 1 3,00
323	Indisches Bier (<i>Flasche</i>)	0,33 1 2,70

Indische Getränke

326	Lassi süß (<i>hausgemachtes indisches Joghurtgetränk</i>)	0,20 1 2,40
327	Lassi sauer (<i>hausgemachtes indisches Joghurtgetränk</i>)	0,20 1 2,40
328	Mango Lassi (<i>Joghurtgetränk mit Mango</i>)	0,20 1 2,80
329	Maracuja Lassi (<i>Joghurtgetränk mit Maracuja</i>)	0,20 1 2,80
330	Mangosaft	0,20 1 2,80
331	Maracujasaft	0,20 1 2,80
332	Guavensaft	0,20 1 2,80
333	Lycheesaft	0,20 1 2,80
334	Bananenesaft	0,20 1 2,80
335	Mangosaftschorle	0,50 1 3,50
336	Maracujasaftschorle	0,50 1 3,50
337	Guavensaftschorle	0,50 1 3,50
338	Lycheesaftschorle	0,50 1 3,50
339	Bananensaftschorle	0,50 1 3,50

Alkoholfreie Getränke

		€
340	Tafelwasser	0,50 1 1,90
341	Adelholzener	0,50 1 2,80
342	Adelholzener	0,75 1 4,80
343	Evian (<i>Stilles Wasser</i>)	0,50 1 2,80
344	Evian (<i>Stilles Wasser</i>)	1,00 1 4,80
345	Coca Cola * / *** oder Coca Cola Light	0,20 1 2,00
346	Fanta	0,20 1 2,00
347	Sprite	0,20 1 2,00
348	Spezi * / ***	0,40 1 3,00
349	Apfelsaft	0,20 1 2,00
350	Apfelsaftschorle	0,50 1 3,00
351	Johannisbeersaftschorle	0,50 1 3,00
352	Orangensaftschorle	0,50 1 3,00
353	Orangensaft	0,20 1 2,00
354	Johannisbeersaft	0,20 1 2,00
355	Bitter Lemon ** <i>Schweppes</i>	0,20 1 2,50
356	Tonic Water ** <i>Schweppes</i>	0,20 1 2,50
357	Ginger Ale * <i>Schweppes</i>	0,20 1 2,50

* mit Farbstoff (*with artificial coloring*)

** Chininhaltige Limonade (*with chinin*)

*** Coffeinhaltige Limonade (*with coffein*)

Tee Spezialitäten

€

Verehrte Teefreunde,

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause

- | | | |
|-----|---|------|
| 360 | Tasse Chai – Indischer Haustee
<i>(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung)</i> | 2,00 |
| 361 | Ein Kännchen nach Wahl | 3,50 |
| 362 | Ein Kännchen Haustee | |
| 363 | “Diffloo” Assam – Indien
<i>(Ein eleganter, malziger Plantagetee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee)</i> | 3,50 |
| 364 | “Badamtam” Darjeeling – Indien
<i>(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee)</i> | 3,50 |
| 365 | “Nuwara Eliya” Ceylon – Sri Lanka
<i>(Nuwara Eliya bedeutet “Über den Wolken schwebend”).
Dieser hocharomatische, zartherbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 Meter)</i> | 3,50 |
| 366 | “Golden Nepal Typ Maloom” Nepal – Indien
<i>(Hocharomatischer, eleganter, und rassiger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik)</i> | 3,50 |
| 367 | Special Earl Grey
<i>(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas.
Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen.
Kräftig und intensiv)</i> | 3,50 |
| 368 | Sport-Cup
<i>(Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische, fruchtige Note)</i> | 3,50 |
| 369 | Grüner Tee <i>(Indischer grüner Tee)</i> | 3,50 |
| 370 | Jasmin Tee
<i>(Chinesischer Tee – mit originalen Jasminblüten verfeinert – eine vollendete Harmonie)</i> | 3,50 |

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.

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

Inklusivpreise

Heisse Getränke

	€
373 Tasse Kaffee	2,00
374 Espresso	1,80
375 Doppelter Espresso	2,50
376 Tasse Cappuccino	2,60
377 Latte Macchiato	3,50

Whisky

379 Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	5,90
380 Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	5,90
381 Dimple 40%	4 cl	5,90
382 Jack Daniels 43%	4 cl	5,90

Spirituosen – Bitters

385 Ramazotti 32%	4 cl	3,20
386 Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	3,20
387 Fernet Branca 42%	2 cl	3,20
388 Sambuca 40%	2 cl	3,20
389 Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	3,20
390 Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	3,20
391 Williamsbirne "Morand" 40%	2 cl	3,20
392 Grappa "Prime Uve" 40%	2 cl	3,50
393 Remy Martin V.S.O.P. 40%	2 cl	3,50
394 Calvados "Original" 42%	2 cl	3,50
395 Old Monk Rum 42,8% (aus Indien)	2 cl	3,50
396 Indischer Mangoschnaps 38% (gut für die Verdauung)	2 cl	3,50
397 Ingwerlikör	2 cl	3,50
398 Indischer Guavenlikör	2 cl	3,50
399 Indischer Kardamonlikör	2 cl	3,50

Schoppenweine

(Offene Weine)

Weiß

€

402	Franken Dettelbacher Berg-Rondell <i>Müller-Thurgau Q.b.A.</i> <i>“gefällig – kräftig – trocken”</i>	0,25 l	4,10
403	Rheinhessen Bechtheimer Pilgerpfad <i>Kerner, Q.m.P. Kabinett</i> <i>“mild – vollmundig – lieblich”</i>	0,25 l	4,10
404	Italien Pignot Grigio I.G.T. <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona</i> <i>“weinig – frisch – trocken”</i>	0,25 l	4,50
405	Italien Lugana DOC <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona</i> <i>“trocken – zarte Frucht”</i>	0,25 l	4,90
406	Chile Sauvignon blanc <i>Casa de Campo</i> <i>“trocken – würzig – körperreich”</i>	0,25 l	4,90
407	Frankreich Chardonnay <i>Albert Bichot, Beaune</i> <i>“trocken – rund und süffig”</i>	0,25 l	4,50
408	Indien Weißwein trocken	0,25 l	4,90
409	Weinschorle (Wein with soda water) <i>weiß oder rot, sauer oder süß</i>	0,50 l	4,50
410	Glas Weißwein	0,10 l	2,50

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.
Mahabharatam

Rosé

		€
413	Italien Chiaretto Rosato IGT <i>Abf. Casa Vinicola Cesari</i> <i>“trocken – leicht – bekömmlich”</i>	0,25 l 4,10

Rot

416	Italien Montepulciano d’Abruzzo DOC <i>Fratelli Pasqua, Verona</i> <i>“trocken – vollmundig – weich”</i>	0,25 l 4,10
417	Italien Chianti DOCG <i>Abf. Cantine Piccini</i> <i>“trocken – markant”</i>	0,25 l 4,10
418	Frankreich Beaujolais A.C. <i>Abf. Louis Tête, Beaune</i> <i>“Samtiger Burgunder – fruchtig”</i>	0,25 l 4,30
419	Österreich Zweigelt Blau Qualitätswein <i>Erz.-Abf. Familie Salzl, Illmitz</i> <i>“trocken – blumig – kräftig – harmonisch”</i>	0,25 l 4,30
420	Chile Cabernet Carmenere <i>Casa de Campo</i> <i>“trocken – fruchtiges Cabernet-Bukett – voller Körper”</i>	0,25 l 4,90
421	Spanien Viña Albali Crianza D.O. Valdepenas <i>abgefüllt im Anbaugebiet</i> <i>“trocken – kräftige Nase von Waldbeeren und Vanille – sehr schön eingebundene Holzöne lassen den Wein über sich hinauswachsen”</i>	0,25 l 4,30
422	Indien Rotwein trocken	0,25 l 4,90
423	Glas Rotwein	0,10 l 2,50

Weinkarte

(Flascheweine)

Weiß

€

425	Franken Würzburger Stein, Müller Thurgau <i>Gutsabfüllung Staatl. Hofkeller, Würzburg</i> <i>“trocken – gehaltvoller Wein mit Raffinesse”</i>	0,75 l	20,00
426	Rheinpfalz Bürklin-Wolf Riesling <i>Gutsabfüllung Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim</i> <i>“trocken – facettenreiche Fruchtaromen – würzig mit viel Charakter”</i>	0,75 l	20,50
427	Österreich / Kamptal Grüner Veltliner, QbA <i>Abf. Anton Bauer, Wagram</i> <i>trocken, leicht, frisch, elegant</i>	0,75 l	20,00
428	Italien / Friaul Chardonnay Grave del Friuli DOC <i>Erz. Abf. Vigneti Pittaro, Codroipo</i> <i>“trocken – fein – elegant”</i>	0,75 l	19,00
429	Italien / Piemont Gavi del Comune di Gavi DOC <i>Erz. Abf. Beni di Batasiolo, La Morra</i> <i>“hell – strohgelb Farbe – trocken – fein – frisch”</i>	0,75 l	25,00
430	Frankreich / Bourgogne Chablis A.C. <i>Gran Vin de Chablis – Abf. Domaine Long Depaquit Albert Bichot, Beaune</i> <i>“trocken – körperreich und ausgeglichen”</i>	0,75 l	29,00
431	Südafrika / Brede River Bergsig Sauvignon Blanc <i>Bergsig Estate</i> <i>“frischer, süffiger, trockener Sauvignon mit sortentypischem Bukett und leichten Röstaromen”</i>	0,75 l	22,00
432	Chile Casa de Campo / Sauvignon Blanc <i>Valle Central</i> <i>“trocken – würzig – körperreich”</i>	0,75 l	18,00
433	Australien Chardonnay Riverina <i>Abf. De Bortoli, Bilbul</i> <i>“feine Aromen reifer Pfirsiche, Melonen, feine Holznote, üppiger vollmundiger Geschmack”</i>	0,75 l	20,00
434	Indien / Grover Weinanbaugebiet Savignon blanc – Shiraj <i>trocken</i>	0,75 l	21,00

Rosé

		€
437	Frankreich / Loire Rosé de Loire A.C. <i>Cuvée reserve – Le Caves de la Loire, Brissac</i> "fruchtig – frisch – trocken"	0,75 l 18,00
438	Baden Tiengener Rebtal <i>Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. – Erz. Abf. Badischer Winzerkeller</i> "halbtrocken – vollmundig – reif"	0,75 l 16,50

Rot

441	Baden Oberbergener Baßgeige <i>Spätburgunder Rotwein Q.b.A. – Erz. Abf. WG Oberbergen / Kaiserstuhl</i> "trocken – kräftig – bestechende Frucht"	0,75 l 21,00
442	Italien / Venetien Merlot IGT! Delle Venezie <i>Abf. Fratelli Pasqua, Verona</i> "trocken – klar – frisch – fruchtig"	0,75 l 17,00
443	Italien / Umbrien Torgiano Rosso DOC "Rubesco" <i>Erz. Abf. Cantine Lungarotti, Torgiano</i> "trocken – intensives Rubinrot – voller Geschmack – harmonisch – edel – ausgeglichen"	0,75 l 21,00
444	Frankreich / Bordeaux Chateau Lafitte A.C. <i>Appellation 1 res Bordeaux Controlee – Abf. Mengin, Camblanes</i> "nuancenreiches Bukett mit ausgewogener Frucht – saftig"	0,75 l 28,00
445	Argentinien / Mendoza Calden Malbec Reservado <i>Calden, Mendoza</i> "Aromen von Früchten wie Pflaumen und Kirschen mit feinen, vielschichtigen Noten nach Vanille, Holz und Gewürzen"	0,75 l 22,00
446	Chile Casa de Campo Cabernet – Carmenere <i>Valle Central</i> "trocken – Cabernet-Bukett – voller, würziger Körper"	0,75 l 18,00
447	Australien Shiraz Cabernet Riverina <i>Abf. De Bortoli, Bilbul</i> "volles Bukett reifer Früchte, insbesondere Duft von Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, eine schöne Würze und ein leichter Zedernholzton runden die Komplexität des Weines ab, klarer intensiver Abgang, ziegelrote Farbe"	0,75 l 20,00
448	Rioja / Spanien Vina Acedo Crianza DOC <i>Bodeas La Emperatriz, Rioja</i> tiefrote Farbe, große Intensität, Aromen roter Früchte, milde Lakritznuancen, zarte Vanillenote, samtiger Geschmack	0,75 l 25,50
449	Indien / Grover Weinanbaugebiet Cabernet – Shiraj <i>trocken</i>	0,75 l 21,00

Sekt-Spumante

€

451	Prosecco-Spumante	0,10 1	3,20
452	Prosecco-Spumante	0,75 1	20,00
453	Fürst von Metternich	0,20 1	7,90
454	Fürst von Metternich	0,75 1	24,00
455	Schlumberger “Brut”	0,75 1	26,50

Champagner

458	Moet & Chandon “Brut Imperial”	0,20 1	16,90
459	Moet & Chandon “Brut Imperial”	0,75 1	55,00
460	Veuve Clicquot “Brut”	0,20 1	16,90
461	Veuve Clicquot “Brut”	0,75 1	55,00