

Taj Mahal

Nymphenburger Straße 145, 80636 muenchen
+49 89 12007050

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| KALTE VORSPEISEN

Krabben-Cocktail Bombay 10,90 €

Delikater Krabbencocktail nach Bombay-Art, serviert mit einem frisch gebackenen Mini-Naan – ein raffinierter indischer Vorspeisegenuss. Enthält: A, B

Chicken-Chana-Chat Delhi 7,90 €

Würziger indischer Salat mit zartem Hühnerfleisch und aromatischen Kichererbsen – frisch, leicht und voller Geschmack.

| WARME VORSPEISEN

Vegetable Samosa 7,90 €

Zwei knusprige Pasteten, gefüllt mit würzigem frischem Gemüse – ein indischer Klassiker, perfekt für zwischendurch.

Chicken Pakora 7,50 €

Zartes Hühnerfleisch in aromatisch gewürztem Teig goldbraun frittiert – knusprig, saftig und voller Geschmack.

Gemischte Vegetarische Platte 14,90 €

Gegrillter hausgemachter Käse mit bunter Paprika und würzigem Hara Kebab – ein farbenfrohes vegetarisches Highlight für zwei.

Gemischte Pakoraplatte (2 Personen) 14,90 €

Eine großzügige Auswahl aus Käse-, Hähnchen- und vegetarischen Pakoras sowie Samosas – das perfekte Starter-Erlebnis für zwei.

Onion Bhaju 7,50 €

Goldbraun frittierte Küchlein aus kräftig gewürzten, gehackten Zwiebeln – außen knusprig, innen zart und aromatisch.

Paneer Pakora 7,90 €

Hausgemachter indischer Käse in gewürztem Teig goldbraun frittiert – außen knusprig, innen cremig und zart.

Vegetable Pakora 6,90 €

Frisches gemischtes Gemüse in knusprigem Kichererbsenteig frittiert – ein beliebter indischer Klassiker.

| SUPPEN

Lachs Shorba

6,90 €

Kräftige indische Knoblauchsuppe mit aromatischen Gewürzen – intensiv im Geschmack und wunderbar wärmend – Allergene: G, L.

Mulagtany (scharf)

7,90 €

Exotische, würzige Suppe aus Linsen, zartem Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis – scharf, aromatisch und unwiderstehlich – Allergene: G, L.

Chicken Shorba

7,90 €

Aromatische indische Hühnersuppe mit traditionellen Gewürzen – kräftig, wärmend und wohltuend – Allergene: G, L.

Sabzi Shorba

6,90 €

Frische indische Gemüsesuppe mit aromatischen Gewürzen – leicht, gesund und herrlich wärmend – Allergene: G, L.

Dal Shorba

6,90 €

Samtige indische Linsensuppe, aromatisch gewürzt mit traditionellen Gewürzen – wärmend, sättigend und voller Tiefe – Allergene: G.

| SALATE

Salat Taj Mahal

11,90 €

Üppiger gemischter Salat mit saftigen Shrimps, Ananas, Käse und Mais – exotisch, frisch und unwiderstehlich. Enthält: B, C, G

Salat Indisch

11,90 €

Frischer gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Champignons, Mais und Zwiebeln, verfeinert mit cremigem Joghurt-Dressing. Enthält: G

Salat Saison

6,90 €

Frischer, knackiger Saisonsalat mit buntem gemischtem Blattgemüse, serviert mit einem Dressing nach Wahl. Enthält: G

| SPEZIALITÄTEN

Chicken Kali Mirchi Kabab	16,50 €
Zart marinierte Hühnerfleischstücke mit frischem Gemüse und würziger Pfeffersauce, serviert mit Reis – aromatisch und unverwechselbar.	
Achari Lamb Tikka (pikant)	19,90 €
Zartes mariniertes Lammfilet in pikanter Achari-Marinade mit frischem Gemüse und würziger Sauce, serviert mit Reis.	
Kima Matar (scharf)	16,90 €
Würziges Lammhackfleisch mit grünen Erbsen in feuriger Sauce, serviert mit Reis – herzhaft, scharf und sättigend.	
Taj Mahal Teller	18,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch und Lammfleisch mit frischem Gemüse und Reis – ein königliches Festmahl auf einem Teller.	
Chili Paneer Lachsan Kulcha	7,50 €
Weiches Hefeteigbrot, gefüllt mit grünem Chili, hausgemachtem Käse und Knoblauch – würzig, scharf und unwiderstehlich.	
Taj Mahal (2 Personen)	63,90 €
Das ultimative indische Erlebnis für zwei: Aperitif, Vorspeisen, drei Hauptgerichte, Mixed-Grill-Tandoori-Platte, Reis, Nan-Brot, Salat, Raita und Dessert – ein königliches Menü.	
Duck Tandoori	19,90 €
Zartes Entenbrustfilet, im Holzkohle-Lehmofen gegrillt, mit frischem Gemüse und würziger Sauce, serviert mit Reis.	
Pashawari Nan	7,50 €
Weiches Hefeteigbrot, gefüllt mit einer Auswahl exotischer Trockenfrüchte – leicht süßlich und wunderbar aromatisch.	
Tandoori - Gemischter Vorspeisenteller (2 Personen)	15,50 €
Verschiedene Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen, in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen mariniert – ein Tandoori-Fest für zwei.	
Matar Paneer (leich scharf)	15,90 €
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen in leicht würziger Currysauce, serviert mit Reis – herzhaft und sättigend.	
Chicken Cocos	16,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet in cremiger Kokosmilch mit Kokosraspeln, serviert mit Reis – exotisch, mild und aromatisch.	
Chicken Hyderabadi	16,90 €
Zart gegrilltes Hühnerbrustfilet mit frischer Minze und Spinat in mild-würziger Sauce, serviert mit Reis – frisch und aromatisch.	
Indische Hummer Creme- Shorba ALKOHOL	7,90 €
Cremige indische Hummersuppe, elegant mit Sherry verfeinert – eine aromatische und raffinierte Vorspeise.	
Hara Kabab	6,90 €
Würzige Kababs aus gehacktem Spinat, Kartoffeln und Kichererbsenmehl mit kräftiger Gewürzmischung gebacken – knusprig und aromatisch.	
Chili Bhajane Dahi (scharf)	15,90 €

Feurig scharfe nordindische Garnelen-Spezialität, serviert mit einem kleinen Nan – intensiv, würzig und unwiderstehlich.

| TANDOORI KHAJANA

Haryali Malai Kebab

16,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert und gegrillt, serviert mit Gemüse, Sauce und duftendem Basmatireis – Allergene: G.

Mushroom Tandoori

14,90 €

Aromatisch marinierte Champignons, im Holzkohle-Lehmfen gegrillt, serviert mit frischem Gemüse, Sauce und Basmatireis – Allergene: G.

Vegetable Tandoori

15,90 €

Eine bunte Auswahl aus hausgemachtem Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Ananas und Paprika, im Tandoor gegrillt und mit Basmatireis serviert – Allergene: G.

Fisch Tikka

18,50 €

Frisches Seelachsfilet, in Joghurt und aromatischen Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt, serviert mit Gemüse, Sauce und Basmatireis – Allergene: D, G.

Jheenga Tandoori

22,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und feinen Gewürzen mariniert und knusprig gegrillt, serviert mit duftendem Basmatireis – Allergene: B, G.

Mixed-Grill-Platte

22,90 €

Eine großzügige Auswahl verschiedener Tandoori-Spezialitäten, serviert mit frischem Gemüse, Sauce und aromatischem Basmatireis – Allergene: D, G.

Chicken Tikka

16,90 €

Zart marinierte Hühnerfiletstücke, im Tandoor-Ofen gegrillt und mit aromatischem Basmatireis serviert – ein indischer Klassiker – Allergene: G.

Achari Chicken Tikka (scharf)

16,50 €

Würzig-scharf marinierte Hühnerfleischstücke mit einer Frucht-und-Gemüse-Gewürzmischung, im Tandoor gegrillt und mit Basmatireis serviert – Allergene: G.

Botti Kebab

19,90 €

Zartes Lammfilet vom Spieß, im Tandoor-Ofen gegrillt, serviert mit frischem Gemüse, Sauce und aromatischem Basmatireis – Allergene: G.

Tandoori Chicken Legs

15,90 €

Saftige Hähnchenschenkel, nach nordindischem Rezept mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt, serviert mit aromatischem Basmatireis – Allergene: G.

Mutton Sheekh Kabab

17,90 €

Frisch gehacktes Lammfleisch vom Spieß, aromatisch gegrillt mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander, serviert mit Basmatireis.

Shahi Kalme Kebab

16,90 €

Zarte Hühnerschenkel, mit exquisiten milden Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt, serviert mit duftendem Basmatireis – Allergene: G.

| HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Tandoori Chicken Masala 16,90 €

Zart gegrilltes Tandoori-Hühnerfleisch in einer aromatischen Masala-Sauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G, H

Murgh Nilgiri (scharf) 16,90 €

Zartes Hühnerfleisch mit Koriander, Minze, Spinat und Kokosmilch in einer leicht scharfen orientalischen Kräutersauce.

Chicken Rasila 16,90 €

Zartes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt, verfeinert mit einer feinen Minznote – frisch und aromatisch. Enthält: G

Murgh Mogewala (scharf) 16,90 €

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und einer würzig-scharfen Chilisauce – kräftig und voller Geschmack. Enthält: G

Chili Chicken (scharf) 16,90 €

Zartes Hühnerfleisch in einer feurigen Chilisauce – intensiv, würzig und unwiderstehlich scharf. Enthält: F, G

Mango Chicken 16,90 €

Zartes Hühnerfleisch in einer exotischen Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce – fruchtig, cremig und unwiderstehlich aromatisch. Enthält: G, H

Banana Chicken 16,90 €

Zartes Hühnerfleisch in einer außergewöhnlichen Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce – cremig, exotisch und unverwechselbar. Enthält: G, H

Chicken Jalfrezi (scharf) 16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili in einer würzig-scharfen Sauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G

Chicken Vindaloo (scharf) 16,90 €

Scharfes Hühnerfleisch mit intensiven Goa-Spezialgewürzen in einer feurigen Vindaloo-Sauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Butter Chicken 16,90 €

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in einer seidigen Butter-Tomatensauce – ein indischer Lieblingsklassiker, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G, H

Chicken Korma 16,90 €

Zartes Hühnerfleisch in einer samtigen Kokosnuss-Sahnesauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G

Damka Murgh 16,90 €

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Cashewnüssen in einer edlen Safran-Sahnesauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G, H, Ca

Tawa Chicken 16,90 €

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in der heißen Pfanne zubereitet, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G

| ENTE SPEZIALITÄTEN

Ente Mango 19,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in einer exotischen Mango-Safran-Cashewnussauce, serviert mit Reis – fruchtig und unverwechselbar.

Ente Khata Mitha 19,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet in einer süß-sauren Tamarindensauce, serviert mit Reis – eine harmonische Verbindung aus süß und sauer.

Ente Vindaloo (scharf) 19,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet in einer feurigen Vindaloo-Sauce mit traditionellen Goa-Gewürzen, serviert mit Reis.

Ente Jalfrezi (scharf) 19,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet mit bunter Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili in feuriger Sauce, serviert mit Reis.

Ente Taj Mahal 19,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in aromatischer Masalasaucе, serviert mit Reis – elegant und voller Geschmack.

Karahi Battak 19,90 €

Knuspriges Entenbrustfilet in würziger Currysauce, serviert mit Reis – herzhaft, aromatisch und unwiderstehlich.

| RINDFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Beef Vindaloo (sehr scharf) 17,90 €

Zartes Rindfleisch mit traditionellen Spezialgewürzen aus Goa in einer intensiv-scharfen Sauce – ein Gericht für wahre Schärfeliebhaber, serviert mit Basmatireis – Allergene: G.

Banana Beef 17,90 €

Zartes Rindfleisch in einer verführerischen Bananen-Safran-Sauce mit Cashewnüssen – süßlich, cremig und außergewöhnlich aromatisch, serviert mit Basmatireis – Allergene: G, H.

Mango Beef 17,90 €

Zartes Rindfleisch in einer exotischen Mango-Safran-Sahnesauce – fruchtig, cremig und unwiderstehlich aromatisch, serviert mit Basmatireis – Allergene: G, H.

Beef Masala 17,90 €

Zartes Rindfleisch in einer würzigen, aromatischen Masalasaucе – kraftvoll im Geschmack und herrlich sättigend, serviert mit Basmatireis – Allergene: G, H.

Beef Bhunna 17,90 €

Zartes Rindfleisch mit sonnenreifen Tomaten und kräftigen Röstzwiebeln in einer intensiven Sauce – herzhaft, würzig und voller Tiefe – Allergene: G.

Beef Cocos 17,90 €

Zartes Rindfleisch in einer cremigen Safran-Sahnesauce mit Kokosmilch und Kokosnussraspeln – exotisch, reichhaltig und unwiderstehlich aromatisch, serviert mit Basmatireis – Allergene: G.

| LAMM SPEZIALITÄTEN

Mutton Nilgiri 17,90 €

Zartes Lammfleisch mit Koriander, Minze, Spinat und Kokosmilch in einer leicht scharfen orientalischen Kräutersauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Dahi Ghosht 17,90 €

Zartes Lammfleisch in einer samtigen Curry-Joghurt-Mandelsauce – cremig, aromatisch und voller Tiefe. Enthält: G, H

Lamm Boti Masala 19,90 €

Gegrilltes Lammfleisch in einer aromatischen Masala-Sauce – saftig, würzig und unwiderstehlich, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G, H

Mango Lamm 17,90 €

Zartes Lammfleisch in einer exotischen Mango-Safran-Cashewsauce – fruchtig, cremig und aromatisch, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G, H

Banana Lamm 17,90 €

Zartes Lammfleisch in einer außergewöhnlichen Bananen-Safran-Cashewnussauce – cremig, exotisch und unverwechselbar. Enthält: G, H

Lamm Okra Curry 17,90 €

Zartes Lammfleisch mit frischem Okragemüse in einer aromatischen Currysauce – eine herzhafte indische Spezialität.

Cocos Meat 17,90 €

Zartes Lammfleisch mit Kokosmilch und Kokosnussschalen in einer samtigen Safran-Sahnesauce – exotisch, cremig und unwiderstehlich. Enthält: G, H

Mutton Vindaloo (sehr scharf) 17,90 €

Zartes Lammfleisch mit intensiven Goa-Spezialgewürzen in einer feurigen Vindaloo-Sauce – nur für wahre Schärfe-Liebhaber, serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Karahi Ghost 17,90 €

Gebratenes Lammfleisch in einer reichhaltigen, aromatischen Currysauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Mughlai Meat 17,90 €

Zartes Lammfleisch in einer edlen Mandel-Safran-Sahnesauce – ein königliches Gericht aus der Mogul-Küche, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G, H

Mutton Rara 17,90 €

Gebratenes Lammfleisch mit würzigem Lammhackfleisch in einer scharfen Chilisauce – doppelter Lammgenuss, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: F, G

Saag Ghosht 17,90 €

Zartes gebratenes Lammfleisch mit frischem Spinat in einer aromatischen Sauce – kräftig, nahrhaft und voller Geschmack, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G

| FISCH SPEZIALITÄTEN

Jheenga Masala

22,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger, aromatischer Masalasauce, serviert mit Reis – intensiv gewürzt und unwiderstehlich.

Prawn Rasila

22,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, bunter Paprika und erfrischender Joghurt-Minzsauce, serviert mit Reis – leicht und aromatisch.

Jheenga-Goa (sehr scharf)

22,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in cremiger Kokosnusssauce mit feurigen Goa-Gewürzen, serviert mit Reis – exotisch und sehr scharf.

Jheenga-Mango

22,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in einer exotischen Mango-Safran-Cashewnusssauce – fruchtig, cremig und ein echter Genuss.

Fisch Masala

16,90 €

Zartes Seelachsfilet nach ostindischer Art in aromatischer Masalasauce zubereitet, serviert mit Reis – würzig und authentisch.

Jheenga Curry

22,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in aromatischer Currysauce mit feinen Gewürzen, serviert mit Reis – ein klassischer Meeresfrüchte-Genuss.

Fisch Chili (scharf)

16,90 €

Zartes Seelachsfilet in einer feurig scharfen Chilisauce – intensiv, würzig und voller Aroma.

Fisch Mango

16,90 €

Zartes Seelachsfilet mit frischer Mango in einer exotischen Mango-Safran-Cashewnusssauce, serviert mit Reis – fruchtig und unverwechselbar.

| REIS SPEZIALITÄTEN

Vegetable Biryani **15,90 €**

Frisches Gemüse mit duftendem Basmatireis und traditionellen Biryani-Gewürzen – eine aromatische, vegetarische Variante des indischen Klassikers – Allergene: G, H.

Jheenga Biryani **22,90 €**

Ausgelöste Riesengarnelen mit aromatischem Basmatireis, verfeinert mit Mandeln, Rosinen und traditionellen Biryani-Gewürzen – ein luxuriöses Meeresfrüchte-Reisgericht – Allergene: B, G.

Shajahani Biryani **18,50 €**

Ein königliches Biryani mit Hühnerbruststreifen, Lammstreifen, Shrimps und Nüssen auf duftendem Basmatireis – ein festliches Gericht voller Aromen – Allergene: B, G, H.

Chicken Biryani **16,90 €**

Saftiges Hühnerfleisch mit aromatischem Basmatireis, verfeinert mit Mandeln, Rosinen und traditionellen Biryani-Gewürzen – ein unwiderstehliches indisches Reisgericht – Allergene: G, H.

Beef Biryani **17,90 €**

Zartes Rindfleisch mit duftendem Basmatireis, verfeinert mit Mandeln, Rosinen und traditionellen Biryani-Gewürzen – reichhaltig, würzig und unwiderstehlich – Allergene: G, H.

Mutton Biryani **16,90 €**

Zartes Lammfleisch mit duftendem Basmatireis, verfeinert mit Mandeln, Rosinen und traditionellen Biryani-Gewürzen – ein festliches indisches Reisgericht – Allergene: G, H.

| SPEZIALITÄTEN AUS KASHMIR

Seeteufel Mango Mirchi (scharf)

23,90 €

Feuriges Seeteufelfleisch mit grünem und rotem Chili in einer exotischen Mango-Safran-Sauce, serviert mit duftendem Safran-Pilau-Reis. Enthält: D

Karahi Labadar Fisch- Karahi Labadar Fisch (pikant)

19,90 €

Frischer Rotbarsch mit feinen Gewürzen in der heißen Pfanne zubereitet – pikant, aromatisch und serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: D

Mixed Vegetables Jalfrezi (vegetarisch, scharf)

15,90 €

Neun knackige Gemüsesorten nach nordindischer Art in einer würzig-scharfen Jalfrezi-Sauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Malai Kofta (vegetarisch)

15,90 €

Hausgemachte Bällchen aus frischem Gemüse, Käse und Nüssen in einer samtigen Cremesauce – vegetarischer Genuss pur, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G

Chili Panner (vegetarisch, scharf)

15,50 €

Würzig-scharfer hausgemachter Paneer-Käse in einer nordindischen Tomaten-Chili-Sauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G

Kesri Seeteufel

23,90 €

Delikates Seeteufelfleisch in einer samtigen Safran-Sahnesauce – edel und aromatisch, serviert mit duftendem Safran-Pilau-Reis. Enthält: D, G

Kashmiri Seeteufel

23,90 €

Zartes Seeteufelfleisch mit frischen Tomaten und Knoblauch in einer aromatischen Safran-Sauce, serviert mit duftendem Safran-Pilau-Reis. Enthält: D

Murgh Kesri

17,50 €

Zartes Hähnchenfilet in Joghurt und Safran mariniert, in einer samtigen Mandel-Sahnesauce – exquisit aromatisch, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G, H, AI

Mutton Kashmiri

19,90 €

Zartes Lammfleisch mit Joghurt, Paprika, Zwiebeln und Ingwer in einer aromatischen Kashmiri-Sauce, serviert mit duftendem Basmati-Reis. Enthält: G

| VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Sabzi Kofta	14,90 €
Zarte Gemüsebällchen in würziger Currysauce, serviert mit Reis – herzhaft, sättigend und auch vegan erhältlich.	
Navratan Korma	14,90 €
Frisches Gartengemüse in cremiger Kokosnuss-Sahnesauce, serviert mit Reis – mild, aromatisch und auch vegan erhältlich.	
Baingan Mattar Bharta	14,90 €
Pürierte frische Auberginen mit Erbsen, Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt und serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.	
Mango Vegetables	14,90 €
Gemischtes Gemüse in einer exotischen Mango-Cashewnusssauce, serviert mit Reis – fruchtig, cremig und auch vegan erhältlich.	
Karahi Paneer	14,90 €
Frischer hausgemachter Käse mit bunter Paprika und Zwiebeln in würziger Joghurtsauce, serviert mit Reis.	
Dal Makhni	16,90 €
Cremiges indisches Nationalgericht aus schwarzen Linsen mit Butter, langsam gegart und serviert mit Reis – reich und unverwechselbar.	
Palak Paneer	14,90 €
Frisch gebratener hausgemachter Käse mit cremigem Spinat in würziger Sauce, serviert mit Reis.	
Paneer Tikka Butter Masala	14,90 €
Frisch gebratener hausgemachter Käse in reichhaltiger Butter-Masalasauce, serviert mit Reis – cremig, aromatisch und unwiderstehlich.	
Aloo Palak	14,90 €
Zarte Kartoffeln mit frischem Spinat nach nordindischer Art zubereitet, serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.	
Aloo Gobhi	14,90 €
Kartoffeln und Blumenkohl mit Ingwer und Koriander in aromatischer Sauce, serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.	
Chana Palak	14,90 €
Herzhafte Kichererbsen mit frischem Spinat nach nordindischer Art, serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.	
Dal Tardka	16,90 €
Cremiges indisches Nationalgericht aus gelben Linsen, traditionell gewürzt und vollständig vegan, serviert mit Reis.	
Madras Aloo	14,90 €
Zarte Kartoffeln mit frischen Tomaten und Kokosmilch in aromatischer Currysauce nach nordindischer Art, serviert mit Reis.	
Chana Masala	16,90 €
Herzhafte Kichererbsen in würzigem Curry mit frischen Tomaten und Ingwer, serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.	

| THALIS NACH ART DES HAUSES

Fisch Thali

22,90 €

Ein Genuss für Fischliebhaber – drei verschiedene Fischgerichte, serviert mit Raita, Salat und duftendem Basmatireis – Allergene: D, G, H.

Taj Mahal Thali (2 Personen)

36,90 €

Ein königliches Festmahl für zwei – vier verschiedene Fleischgerichte und zwei Gemüsegerichte, serviert mit Raita, Salat, Naan und duftendem Basmatireis – Allergene: G, H.

Vegetable Thali (2 Personen)

33,90 €

Das perfekte indische Sharing-Menü für zwei – sechs verschiedene Gemüsegerichte, serviert mit Raita, Salat und aromatischem Basmatireis – Allergene: G.

Taj Mahal Thali

19,90 €

Ein königliches indisches Festmahl – zwei verschiedene Fleischgerichte und ein Gemüsegericht, serviert mit Raita, Salat, Naan und aromatischem Basmatireis – Allergene: A, G, H.

Vegetable Thali

16,90 €

Ein vollständiges indisches Menü – drei verschiedene Gemüsegerichte, serviert mit Raita, Salat und aromatischem Basmatireis.

| TANDOORI BROT

Onion Kulcha 5,90 €

Frisch gebackenes, weiches Kulcha-Brot, herzhaft mit würzigen Zwiebeln gefüllt – ein aromatischer indischer Brotgenuss.

Enthält: A, G

Knoblauch Brot 5,90 €

Frisch gebackenes, fluffiges Hefeteigbrot mit aromatischem Knoblauch – unwiderstehlich als Beilage zu jedem Gericht. Enthält:

A, Wh

Keema Nan 7,90 €

Frisch gebackenes Hefeteigbrot, herzhaft mit würzigem Lammhackfleisch und Rosinen gefüllt – eine sättigende indische Spezialität. Enthält: A, G

Pappad 4,90 €

Zwei hauchdünne, knusprige Linsenwaffeln, serviert mit drei aromatischen Dips – der perfekte indische Appetitmacher. Enthält:

H

Paneer Kulcha 6,90 €

Frisch gebackenes, weiches Kulcha-Brot, großzügig mit hausgemachtem Paneer-Käse gefüllt – cremig und herzhaft. Enthält:

A, G

Butter Nan 5,90 €

Frisch gebackenes, fluffiges Hefeteigbrot mit zarter Butter verfeinert – goldbraun, aromatisch und unwiderstehlich. Enthält: A, G

Mint Prantha 6,90 €

Frisch gebackenes Fladenbrot, großzügig mit aromatischer frischer Minze gefüllt – erfrischend und unverwechselbar. Enthält:

A, G

Nan 5,20 €

Frisch gebackenes, fluffiges indisches Hefeteigbrot aus dem Tandoor-Ofen – der ideale Begleiter zu jedem Curry. Enthält: A, G

Roti - Vollkornfladenbrot 4,70 €

Dünnes, weiches Vollkornfladenbrot, frisch gebacken – leicht, nahrhaft und der perfekte Begleiter zu jedem indischen Gericht.

Enthält: A, G

| BEILAGEN

Pulai Rice 7,50 €

Aromatischer Basmati-Reis nach traditioneller Moghul-Art zubereitet – locker, duftend und die perfekte Beilage.

Basmati-Safran-Reis 5,90 €

Duftender Basmati-Reis mit edlem Safran veredelt – goldfarben, zart im Aroma und eine edle Beilage zu jedem Gericht.

Kheere Ka Raita - Gurken Joghurt 6,20 €

Erfrischender indischer Joghurt-Dip mit geriebenen Gurken und feinen Gewürzen – kühl, leicht und die ideale Ergänzung zu jedem Curry.

Plain Dahi - Joghurt 4,90 €

Cremiger, ungesüßter Joghurt nach traditioneller indischer Art – leicht säuerlich und die perfekte erfrischende Beilage.

| DESSERTS

Firni 7,90 €

Cremiger indischer Milchpudding mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen, verfeinert mit Honig – fein, aromatisch und wunderbar süß – Allergene: G, H.

Gulab Jamun 7,90 €

Zarte Milch-Quark-Bällchen, in Honig gebacken und in aromatischem Sirup getränkt – ein klassisches indisches Dessert zum Dahinschmelzen – Allergene: A, G.

Taj Mahal Teller 9,90 €

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl verschiedener indischer Dessert-Spezialitäten auf einem Teller – die perfekte Wahl für Unentschlossene.

Vanilleeis in Rosinen und Grappa ALKOHOL 8,90 €

Cremiges Vanilleeis, verfeinert mit in Grappa eingelegten, aromatischen Rosinen – ein elegantes, leicht alkoholisches Dessert – Allergene: G.

Gajar Halwa 7,90 €

Fein geriebene Karotten, langsam mit Mandeln, Pistazien und Honig geköchelt – ein warmes, süßes indisches Dessert mit nussigem Charakter – Allergene: G, H.

Kulfi 7,90 €

Cremiges indisches Speiseeis aus Vollmilch, verfeinert mit Mandeln, Pistazien und Kokosnussraspeln – reichhaltig, süß und unwiderstehlich – Allergene: G, H.

Mango Creme mit Vanille Eis 7,90 €

Verführerisch fruchtige Mangocreme, serviert mit einer Kugel samtigem Vanilleeis – ein erfrischend-cremiges Dessert – Allergene: G.