

Taj Mahal

frankfurt

+49 69 620240

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SOUPS AND APPETIZERS

Pappadums VEGAN	4,00 €
Cracker aus Linsenmehl Baked lentil crackers	
Mulliga tawny VEGAN	8,00 €
Linsensuppe nach südindischer Art Entil soup South Indian style	
Chicken gingersoup	8,00 €
Hühnersuppe mit Ingwer Chicken soup with ginger	
Samosas, pakoras VEGAN	11,50 €
Gemüse in Kichererbsenteig, Fleisch- / Gemüse-Pastete Vegetable in chickpea dough, meat / vegetable pâté	
Chicken tikka	12,50 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor Chicken breast fillet from the Tandoor	
Onion bhaji VEGAN	10,00 €
Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenteig Onion rings fried with gramflour	
Keema naan	10,00 €
Fladenbrott mit Hackfleisch Flatbread with minced meat	
Boondi raita VEGETARISCH	9,00 €
Kichererbsenteig-Perlen, pikante Joghurtsauce Chickpea dough pearls, spicy yogurt sauce	
Gemischte vorspeise / mixed platter	16,00 €
Für eine Person For one person	
Mughlai prawns	18,00 €
Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer, Chili Tandoori prawns with mango, ginger, chillies	

| TANDOORI SPECIALITIES

Chicken tandoori	21,50 €
Nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart Cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade	
Lamb tikka	29,50 €
Mariniertes Lammrückenfilet Tandoori roasted lamb fillet	
Beef tikka	31,50 €
Marinierte Rinderfiletstücke Tandoori roasted beef fillet	
Tandoori mix	30,50 €
Hähnchenbrust-, Lammrücken- und Rinderfilet, Gewürze, Kräuter Chicken breast, lamb and beef fillet, spices, herbs	
Halibut tikka	31,50 €
Weißer Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart White halibut fillet marinated and roasted in tandoor	
Tandoori salmon	27,50 €
Lachsfilet, Gewürze und Kräuter Salmon fillet, spices and herbs	
Tandoori prawns	29,50 €
Garnelen nach Art des Hauses Prawns by house style	
Mixed seafood grill	30,50 €
Weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen, Gewürze, Kräuter White halibut, salmon fillet, shrimps, spices, herbs	

| CHICKEN

Chicken mango curry	21,50 €
In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango Chicken in a mild sauce of spices, cream, mango	
Chicken korma	21,50 €
In einer Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen In a sauce of spices, cream, almonds, coconut, cashew nuts	
Chicken tikka masala	21,50 €
Tandoori Chicken, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce Tandoori Chicken, Tomatoes, yogurt, Masala sauce	
Karahi murgh	21,50 €
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Koriander Onions, garlic, tomatoes, ginger, coriander	
Chicken vindaloo	21,50 €
Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfelkernen, Kartoffeln Chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds, potatoes	
Palak murgh	21,50 €
Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat Chicken breast fillet, onions, leaf spinach	
Chicken chilli	21,50 €
Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chili Chicken, onions, ginger, chilli	
Chicken jalfrazie	21,50 €
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Karotten in Curry-Sauce Onions, garlic, tomatoes, green peppers, carrots in curry sauce	
Butter chicken	21,50 €
Im Tandoor gebacken, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala Baked in Tandoor, tomato-butter sauce, Garam Masala	

LAMB

Lamb korma	26,50 €
In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne	
In a mild sauce of spices, cream	

Lamb tikka masala	29,50 €
Lammrückenfilet mit Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce	
Fillet of lamb with tomatoes, yogurt, Masala sauce	

Rogan josh	26,50 €
Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chilies	
Cardamom, ginger, cinnamon, Kashmiri chillies	

Lamb vindaloo	26,50 €
Pikante Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen, Koriander, Zimt, Kartoffeln	
Piquant sauce of ground pomegranate seeds, coriander, cinnamon, potatoes	

Champ masala	29,50 €
Lammrückenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter	
Fillet of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	

Lamb karahi	26,50 €
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern	
Onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs	

BEEF

Beef tikka	31,50 €
Rinderfiletstücke im Tandoor gegart	
Fillet of beef cooked in Tandoor	

Beef tikka masala	30,50 €
Rinderfiletstücke im Tandoor gegart, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce	
Beef fillet pieces cooked in Tandoor, tomatoes, yogurt, Masala sauce	

Beef bhuna	30,50 €
Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter	
Fillet of beef pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs	

| SEAFOOD

Fish mango curry	31,50 €
Filet vom weißen Heilbutt, milde Sauce aus Gewürzen, Mango Fillet of white halibut, mild sauce of spices, mango	
Fish masala	31,50 €
Filet vom weißen Heilbutt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, Gewürze Fillet of white halibut, onions, ginger, garlic, herbs, spices	
Fish korma	26,50 €
Lachsfilet, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala Salmon, tomato-butter sauce, Garam Masala	
Prawn masala	29,50 €
Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander King prawns, onions, ginger, garlic, coriander	
Halibut tikka	31,50 €
Filet vom weißen Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart Fillet of White halibut, spices, herbs, cooked in tandoor	
Tandoori salmon	27,50 €
Lachsfilet, Gewürze, Kräuter Salmon fillet, spices, herbs	
Tandoori prawns	29,50 €
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses King prawns marinated by house style	
Mixed seafood grill	30,50 €
Weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen mit Gewürzen und Kräutern mariniert White halibut, salmon fillet, shrimps marinated with spices and herbs	

| VEGETARIAN · VEGAN

Vegetable korma	VEGETARISCH	18,50 €
Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Sahne Vegetables in a sauce of almonds, coconut, cashew nuts, cream		
Palak paneer	VEGETARISCH	18,50 €
Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison Cream cheese, leaf spinach, onions, seasonal herbs		
Butter paneer masala	VEGETARISCH	18,50 €
Frischkäse, Tomaten, Sahne-Sauce Cream cheese, tomatoes, cream sauce		
Bengen bharta	VEGAN	18,50 €
Pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch Pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic		
Mixed vegetable	VEGAN	18,50 €
Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse Vegetable curry from various fresh vegetables		
Bhindi	VEGAN	18,50 €
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander Okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander		
Tarka daal	VEGAN	17,50 €
Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch Yellow lentils with roasted onions, garlic		
Alu channa masala	VEGAN	17,50 €
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce Chick peas and potatoes in a special curry sauce		

| SIDE DISHES

Pilao rice		6,00 €
Naan / roti	VEGAN	4,00 €
Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl Flatbread from wheat flour / from rye flour		
Garlic naan / cheese naan / butter naan	VEGETARISCH	5,00 €
Knoblauch Naan / Käse Naan / Butter Naan Garlic naan / Cheese naan / Butter naan		
Peshawari naan		6,00 €
Nussbrot Nut bread		
Paratha	VEGETARISCH	5,00 €
Blätteriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet Leafy wholemeal bread, prepared with butter		
Raita	VEGETARISCH	6,00 €
Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern Yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs		
Mixed vegetables	VEGAN	10,00 €
Gemüse-Curry Vegetable curry		
Masala potatoes	VEGAN	10,00 €
Kartoffel-Curry Potato curry		
Palak bhaji	VEGAN	10,00 €
Blattspinat Spinach		
Mixed salad	VEGAN	7,00 €

| DESSERET

Firni	VEGETARISCH	8,00 €
Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien Organic milk pudding with rose water, almonds, pistachios		
Gulab jaman	VEGETARISCH	8,00 €
Goldbraune Teigbällchen in Honigsirup flambiert mit Cointreau Sweet balls made from khoya flambéed with Cointreau		
Rass malai	VEGETARISCH	8,00 €
Leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien Fresh milk cheese flavoured with pistachio		
Mango dream	VEGETARISCH	8,00 €
Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree Vanilla ice cream, glazed with mango		
Almond milk kulfi	VEGETARISCH	8,00 €
Eisspezialität mit Mandeln Ice cream specialty with almonds		
Mango sorbet		8,00 €
Prosecco oder Vodka		