Taj Mahal

Nymphenburger Straße 145, 80636 muenchen
+49 89 12007050

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

Krabben-Cocktail Bombay 10,90 €
Delikater Krabbenkocktail nach Bombay-Art, serviert mit einem frisch gebackenen Mini-Naan – ein raffinierter indischer Vorspeisengenuss. 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 VEGETARISCH 14,90 €
Gegrillter hausgemachter Käse mit bunter Paprika und würzigem Hara Kebab – ein farbenfrohes vegetarisches Highlight für zwei.

Gemischte Pakoraplatte (2 Personen) VEGETARISCH 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 VEGETARISCH 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

Lachsan Shorba VEGETARISCH **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 VEGETARISCH **6,90 €**
Frische indische Gemüsesuppe mit aromatischen Gewürzen – leicht, gesund und herrlich wärmend – Allergene: G, L.

Dal Shorba VEGETARISCH **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 VEGETARISCH **6,90 €**
Frischer, knackiger Saisonsalat mit buntem gemischten 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 VEGETARISCH **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 VEGETARISCH **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) VEGETARISCH **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 **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 Jheenga Dry (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 VEGETARISCH **14,90 €**
Aromatisch marinierte Champignons, im Holzkohle-Lehmofen gegrillt, serviert mit frischem Gemüse, Sauce und Basmatireis – Allergene: G.

Vegetable Tandoori VEGETARISCH **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-Cashewnusssauce, 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 Masalasauce, 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 Masalasauce – 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-Cashewnusssauce – 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 Kokosnussraspeln 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 VEGETARISCH **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) 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) VEGETARISCH **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, Al

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 AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
Zarte Gemüsebällchen in würziger Currysauce, serviert mit Reis – herzhaft, sättigend und auch vegan erhältlich.

Navratan Korma AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
Frisches Gartengemüse in cremiger Kokosnuss-Sahnesauce, serviert mit Reis – mild, aromatisch und auch vegan erhältlich.

Baingan Mattar Bharta AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
Pürierte frische Auberginen mit Erbsen, Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt und serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.

Mango Vegetables AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
Gemischtes Gemüse in einer exotischen Mango-Cashewnusssauce, serviert mit Reis – fruchtig, cremig und auch vegan erhältlich.

Karahi Paneer VEGETARISCH **14,90 €**
Frischer hausgemachter Käse mit bunter Paprika und Zwiebeln in würziger Joghurtsauce, serviert mit Reis.

Dal Makhni VEGETARISCH **16,90 €**
Cremiges indisches Nationalgericht aus schwarzen Linsen mit Butter, langsam gegart und serviert mit Reis – reich und unverwechselbar.

Palak Paneer VEGETARISCH **14,90 €**
Frisch gebratener hausgemachter Käse mit cremigem Spinat in würziger Sauce, serviert mit Reis.

Paneer Tikka Butter Masala VEGETARISCH **14,90 €**
Frisch gebratener hausgemachter Käse in reichhaltiger Butter-Masalasauce, serviert mit Reis – cremig, aromatisch und unwiderstehlich.

Aloo Palak AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
Zarte Kartoffeln mit frischem Spinat nach nordindischer Art zubereitet, serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.

Aloo Gobhi AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
Kartoffeln und Blumenkohl mit Ingwer und Koriander in aromatischer Sauce, serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.

Chana Palak AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
Herzhafte Kichererbsen mit frischem Spinat nach nordindischer Art, serviert mit Reis – auch vegan erhältlich.

Dal Tardka VEGAN **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 AUF WUNSCH VEGAN **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) VEGETARISCH **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 VEGETARISCH **16,90 €**
Ein vollständiges indisches Menü – drei verschiedene Gemüsegerichte, serviert mit Raita, Salat und aromatischem Basmatireis.

TANDOORI BROT

Onion Kulcha VEGETARISCH **5,90 €**
Frisch gebackenes, weiches Kulcha-Brot, herzhaft mit würzigen Zwiebeln gefüllt – ein aromatischer indischer Brotgenuss. Enthält: A, G

Knoblauch Brot VEGETARISCH **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 VEGETARISCH **6,90 €**
Frisch gebackenes, weiches Kulcha-Brot, großzügig mit hausgemachtem Paneer-Käse gefüllt – cremig und herzhaft. Enthält: A, G

Butter Nan VEGETARISCH **5,90 €**
Frisch gebackenes, fluffiges Hefeteigbrot mit zarter Butter verfeinert – goldbraun, aromatisch und unwiderstehlich. Enthält: A, G

Mint Prantha VEGETARISCH **6,90 €**
Frisch gebackenes Fladenbrot, großzügig mit aromatischer frischer Minze gefüllt – erfrischend und unverwechselbar. Enthält: A, G

Nan VEGETARISCH **5,20 €**
Frisch gebackenes, fluffiges indisches Hefeteigbrot aus dem Tandoor-Ofen – der ideale Begleiter zu jedem Curry. Enthält: A, G

Roti - Vollkornfladenbrot VEGETARISCH **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 VEGETARISCH 6,20 €
Erfrischender indischer Joghurt-Dip mit geriebenen Gurken und feinen Gewürzen – kühl, leicht und die ideale Ergänzung zu jedem Curry.

Plain Dahi - Joghurt VEGETARISCH 4,90 €
Cremiger, ungesüßter Joghurt nach traditioneller indischer Art – leicht säuerlich und die perfekte erfrischende Beilage.

DESSERTS

Firni VEGETARISCH 7,90 €
Cremiger indischer Milchpudding mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen, verfeinert mit Honig – fein, aromatisch und wunderbar süß – Allergene: G, H.

Gulab Jamun VEGETARISCH 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 VEGETARISCH 8,90 €
Cremiges Vanilleeis, verfeinert mit in Grappa eingelegten, aromatischen Rosinen – ein elegantes, leicht alkoholisches Dessert – Allergene: G.

Gajar Halwa VEGETARISCH 7,90 €
Fein geriebene Karotten, langsam mit Mandeln, Pistazien und Honig geköchelt – ein warmes, süßes indisches Dessert mit nussigem Charakter – Allergene: G, H.

Kulfi VEGETARISCH 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 VEGETARISCH 7,90 €
Verführerisch fruchtige Mangocreme, serviert mit einer Kugel samtigem Vanilleeis – ein erfrischend-cremiges Dessert – Allergene: G.