



# Unsere Reistafeln

## 5-Gänge Menus ab zwei Personen

### 1. VEGETARISCHE REISTAFEL PUNJABI

Aperitif: nach Wunsch

Vorspeise: Papadam, Gemischte vegetarische Pakoras und Samosa mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Sabzi Soup

Hauptgerichte: Taj Mahal Sabzi, Daal Tarka Punjabi, Palak Paneer

Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, S**

### 2. MOGHUL REISTAFEL MIT FLEISCH

Aperitif: nach Wunsch

Vorspeise: Papadam, Fleisch und Gemüse mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Mulligatawny Soup

Hauptgerichte: Chicken Tikka Masala, Lamb Bhuna Masala, Duck Taj Mahal

Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, S**

### 3. SHAH JHAHAAN REISTAFEL MIT FISCH

Aperitif: nach Wunsch

Vorspeise: Papadam, Vegetarische & Fisch Pakora und Scampi Tikka mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Kokusnuss Daal Suppe mit pikanten Chili-Garnelen

Hauptgerichte: Scampi Makhni, Fisch Bhuna Masala, Fisch Taj Mahal

Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, S**

### 4. TAJ MAHAL REISTAFEL ROYAL

Aperitif: nach Wunsch

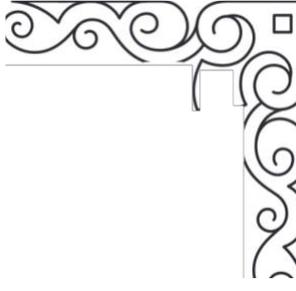
Vorspeise: Papadam, Vegetarische & Fisch Pakora, Chicken & Scampi Tikka, Sheekh Kebab mit Mango Chutney und Mixed Pickles

Zwischengang: Taj Mahal Suppe

Hauptgerichte: Taj Mahal Mixed Sabzi, Chicken Moghulai, Lamb Taj Mahal, Duck Masala, Scampi Makhni

Beilagen: Raita, Basmatireis und Nan

Dessert: nach Wunsch **A, C, F, G, H, I, J, S**



# Warme Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir  
eine Mint- und Tamarindsauce

## 5. SAMOSA

gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück)<sup>A</sup>

**Pakor**s - frittierte Köstlichkeiten aus Kichererbsenmehl-Panade

## 6. VEGETABLE PAKORA (V)

verschiedenes Gemüse mit indischen Gewürzen

## 7. ONION BHAJI (V)

Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer

## 8. PANEER PAKORA

hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen<sup>G</sup>

## 9. CHICKEN PAKORA

würzige Hähnchenfiletstreifen

## 10. FISCH PAKORA

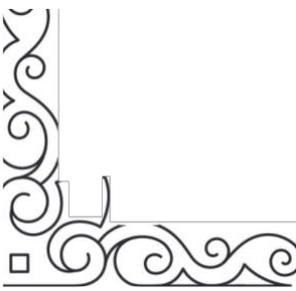
Zanderfilet mariniert mit indischen Kräutern

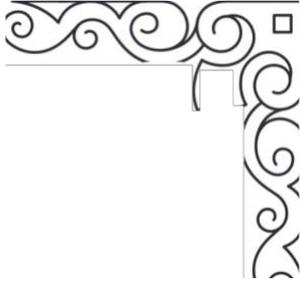
## 11. KING PRAWN PAKORA

Scampi mariniert in exotischen Gewürzen

## 12. MUMTAJ MIX PAKORA (V)

Vegetarischer Überraschung-Vorspeisenteller mit versch. Kräutern<sup>A,G</sup>





# Tandoori Vorspeisen

- aus dem Lehmofen

## 13. CHICKEN TIKKA

Gegrillte Hähnchenfiletstücke in pikanter Joghurtsauce mariniert <sup>G,1</sup>

## 14. LAMB CHOPS

Mariniertes Lammkarree aus dem Tandoori-Ofen (3 Stück) <sup>G,1</sup>

## 15. SHEEKH KEBAB

Hausgemachtes Hackfleisch aus der Lammkeule am Spieß gegrillt

## 16. PRAWN TIKKA

In Knoblauch-Joghurt marinierte Scampi aus dem Lehmofen (3 Stück) <sup>G,1</sup>

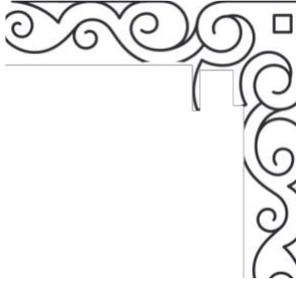
## 17. TAJ-MAHAL KEBAB

Überraschungs-Vorspeisenteller mit Fisch-, Fleisch- und  
Gemüseköstlichkeiten <sup>A, D, G, 1</sup>

## 18. PANEER-TIKKA

Hausgemachter indischer Käse mariniert in Safran-Joghurt mit  
Paprika, Zwiebeln und Tomaten gegrillt im Tandoori-Ofen





# Vorspeisenplatten

Ab 2 Personen

20. VEGETARISCH (V) <sup>A, G</sup>

21. FLEISCH UND GEMÜSE <sup>A, D, G, 1</sup>

22. FISCH, SCAMPI, FLEISCH UND GEMÜSE <sup>A, D, G, 1</sup>

## Ideale Ergänzung zu Ihren Vorspeisen

### DAHI

Einfacher Joghurt

### RAITA

Gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln

MANGO CHUTNEY (Süß) <sup>2, 5</sup>

CHILLI PICKLES (Scharf) <sup>2, 5</sup>

### MIXED PICKLES

Eingelegte Mangos und Gemüse (mittelscharf)

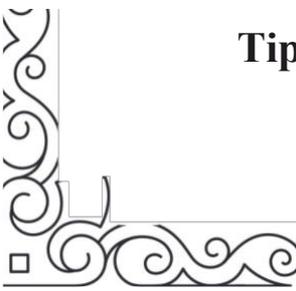
## Salate

23. GEMISCHTER SALAT (V)

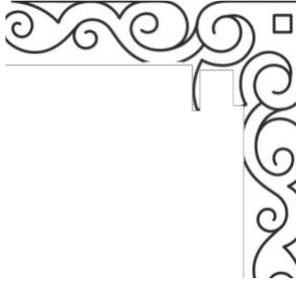
Mit Hausdressing, Balsamico und Olivenöl

24. TAJ MAHAL SALAT

Mit Paneer und Chicken Tikka dazu Hausdressing,  
Balsamico und Olivenöl <sup>A, G, 1</sup>



**Tipp des Hauses: Warmes Lehmofenbrot dazu genießen**



# Suppen

## 25. SABZI SOUP

Mit frischem Gemüse und exotischen Gewürzen [A, C, F, G, I, J, 5](#)

## 26. TAJ-MAHAL SOUP

Gemüsesuppe mit Fleisch vom Lamm und exotischen Gewürzen [A, C, F, G, I, J, 5](#)

## 27. MULLIGATAWNY SOUP

Pikante Curry-Suppe mit Reis und Huhn [A, C, F, G, I, J, 5](#)

## 28. DAAL SOUP (V)

Linsencremesuppe mit exotischen Kräutern [A, C, F, G, I, J, 5](#)

## 29. CARROT-GINGER SOUP (V)

Indische Suppe aus frischen Karotten mit Ingwer und Erbsen (mittelscharf) [A, C, F, G, I, J, 5](#)

## 30. KOKOSNUSS DAAL SUPPE MIT PIKANTEN CHILI-GARNELEN

Linsencremesuppe mit Kokosmilch zubereitet und in Chili Öl gegarten Garnelen [A, C, F, G, I, J, 5](#)

### Empfehlung des Hauses

#### BUTTER NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen

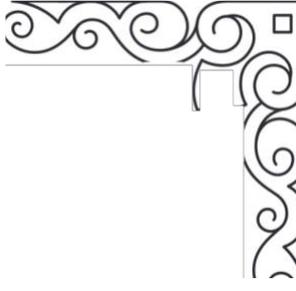
#### GARLIC NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch in Butter

#### CHILI CHEESE NAN

Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Käse und frischen Grünen Chilis, exotischen Kräutern und Butter





# Hauptgerichte

Sie können alle Gerichte auf Wunsch  
mild mittelscharf oder scharf bestellen

## Tandoori - aus dem Lehmofen

Im Lehmofen gegrillte marinierte Spezialitäten mit Tandoori-Sauce

### 31. MURG MALAI

Hähnchenbruststücke mariniert in Knoblauch-Joghurt-Sauce auf einem Salatbett serviert (mild) <sup>G,1</sup>

### 32. TANDOORI CHICKEN

Hühnchen (am Knochen) mariniert in gewürztem Joghurt auf Salatbett serviert dazu Tandoori-Sauce (pikant) <sup>G,1</sup>

### 33. LAMB TIKKA MASALA

Im Tandoori-Ofen gegrilltes Lammfilet in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf) <sup>G,1</sup>

### 34. TANDOORI LAMB CHOPS

Gegrilltes Lammkarree mit Kräutermarinade auf Salatbett mit Tandoorisauce (5 Stück | pikant) <sup>G,1</sup>

### 35. CHICKEN TIKKA MASALA

Im Tandoori-Ofen gegrillte Hähnchenbrust in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf) <sup>G,1</sup>

### 36. TANDOORI MIXED

Verschiedene Fleischsorten gegrillt im Lehmofen mit Scampi, Zanderfilet auf einem Salatbett serviert mit Tandoori-Sauce (pikant) <sup>G,1</sup>

### 88. CHICKEN MANCHURIAN

Hühnerbällchen gebraten in Ingwer-Knoblauch Paste serviert in einer pikanten Sauce, mit Zwiebeln (mittelscharf) <sup>F</sup>



# Geflügel

## 37. CHICKEN MAKHNI (BUTTER CHICKEN)

Hähnchenbrust aus dem Tandoori-Ofen in einer feinen Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce (mild) <sup>G,1</sup>

## 38. CHICKEN KORMA

Hähnchenbruststreifen in milder Mandeln-Safran-Sahne-Sauce (mild) <sup>G</sup>

## 39. CHICKEN CURRY TAJ-MAHAL

Hähnchenbrust mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Madras Curry-Sauce (mild) <sup>G,2</sup>

## 40. CHICKEN BRUNA MASALA

Geschmorte Hähnchenbruststreifen in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 41. CHICKEN MANGO

Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sauce (süß - mild) <sup>G</sup>

## 42. CHICKEN MOGHULAI

Hähnchenbrust in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew Kernen (mild) <sup>G,6</sup>

## 43. CHICKEN PALAK

Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf) <sup>G,2</sup>

## 44. CHICKEN MADRAS ODER VINDALOO

Hähnchenbrust in Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet <sup>G</sup>

## 45. CHICKEN JALFRAISE

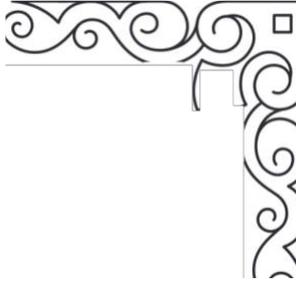
Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G,1</sup>

## 46. CHILLI CHICKEN

Hähnchenbrust mit grünem Chili und frischen Paprika (sehr scharf) <sup>G</sup>

## 55. CHICKEN LEMON

Hähnchenbrust mit grünem Curry in feiner Zitronen-Joghurt-Sauce (mittelscharf) <sup>G</sup>



# Lamm

## Aus der Lammkeule

### 47. LAMB MOGHULAI

Lammfleischwürfel in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild) <sup>G,6</sup>

### 48. LAMB BHUNA MASALA

Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G</sup>

### 49. LAMB PALAK

Lammfleischwürfel mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln (mittelscharf) <sup>G,2</sup>

### 50. LAMB JALFRAISE

Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in gelbem Curry zubereitet mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G</sup>

### 51. LAMB CURRY TAJ MAHAL

Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Madras-Curry-Sauce (mild) <sup>G,2</sup>

### 52. LAMB CHOPS

Gebratene Lammkarree-Koteletts in Kräutern mariniert, mit frischem Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf) <sup>G</sup>

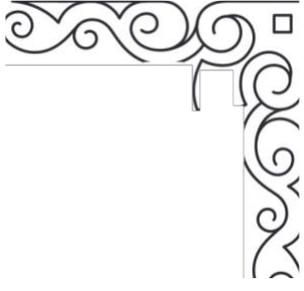
### 53. LAMB MADRAS ODER VINDALOO

Lammfleischwürfel in Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet <sup>G</sup>

### 54. LAMB KORMA

Lammfleisch in milder Mandeln-Safran-Sahne-Sauce (mild) <sup>G,H</sup>





# Entenbrust

## 56. DUCK CURRY TAJ-MAHAL

Entenbruststreifen mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Madras Curry-Sauce (mild) <sup>G,2</sup>

## 57. DUCK MOGHULAI

Entenbrustwürfel in Curry-Sauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild) <sup>G,6</sup>

## 58. DUCK MASALA

Entenbrustwürfel in roter Curry-Sauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 59. DUCK KORMA

Entenbruststreifen in milder Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild) <sup>G</sup>

## 60. DUCK MADRAS ODER VINDALOO

Entenbrustwürfel in roter Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) <sup>G</sup> oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet

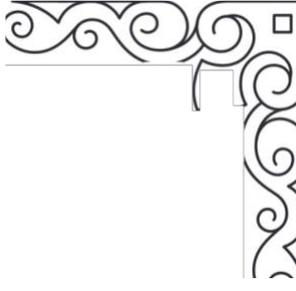
## 61. DUCK JALFRAISE

Entenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in gelbem Curry zubereitet (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 87. DUCK PALAK

Entenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kreuzkümmel in roter Curry-Sauce (mittelscharf) <sup>G,2</sup>





# Fisch

## 62. FISCH CURRY TAJ MAHAL

Zanderfilet mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in mildem Madras-Curry zubereitet (mild) <sup>G,2</sup>

## 63. FISCH KORMA

Zanderfilet in Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild) <sup>G,H</sup>

## 64. FISCH JALFRAISE

Zanderfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in gelbem Curry zubereitet (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 65. FISCH BRUNA MASALA

Zanderfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 66. FISCH AND PRAWN MAKHNI

Zanderfilet und Shrimps in Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce (mild) <sup>1</sup>

## 67. FISCH PALAK

Zanderfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kümmel in rotem Curry zubereitet (mittelscharf) <sup>G,2</sup>

## 68. SCAMPI BRUNA MASALA

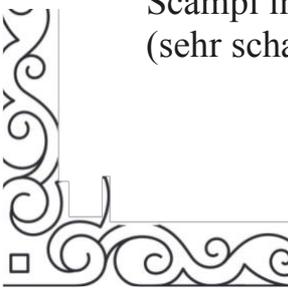
Scampi in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 69. SCAMPI MAKHNI

Scampi mariniert in feiner Tomaten-Joghurt-Sauce mit indischen Kräutern (mild) <sup>1</sup>

## 70. SCAMPI MADRAS OR VINDALOO

Scampi in roter Curry-Kokosnuss-Sauce als Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf) zubereitet <sup>G</sup>



# Vegetarisch

Alle Gerichte können auch vegan zubereitet werden

## 71. TAJ-MAHAL MIXED SABZI - SPEZIALITÄT DES HAUSES

Mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und exotischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 72. SABZI MAKHNI

Verschiedene Gemüsesorten in einer Butter-Tomaten-Joghurt-Sauce (mild) <sup>G,1</sup>

## 73. DAAL TARKA PUNJABI

Verschiedene indische Linsen mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter gebraten (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 74. ALOO PALAK

Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch & Zwiebeln in einer Spinat-Sahne-Sauce (mild) <sup>G,2</sup>

## 75. BHINDI MASALA

Okra Schoten mit Kartoffeln mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 76. VEGETARISCHE MANCHURIAN

Aus Weißkohl geformte Bällchen gebraten in Ingwer-Knoblauch Paste (mittelscharf) <sup>F</sup>

## 77. BAINGAN BARTHA

Geschmorte Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln, Erbsen, & Chili (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 78. NAVRATTEN CURRY

Verschiedene Gemüsesorten in Madras-Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln (mild) <sup>G,2</sup>

## 79. CHANA MASALA

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 80. ALOO GOBI

Blumenkohl und Kartoffeln mit exotischen Gewürzen in der Pfanne geschmort (mittelscharf) <sup>G</sup>



# Hausgemachter Indischer Käse

## 81. MATTAR PANEER

Hausgemachte indische Käsewürfel mit frischen Erbsen und exotischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G,2</sup>

## 82. PALAK PANEER

Hausgemachte indische Käsewürfel mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kreuzkümmel in roter Curry-Sauce (mittelscharf) <sup>G,2</sup>

## 83. SHAHI PANEER

Hausgemachte indische Käsewürfel mit frischer Tomaten-Sahne-Sauce und exotischen Gewürzen (mild) <sup>G</sup>

## 84. KARAHÍ PANEER

Hausgemachte indische Käsewürfel mit Paprika und indischen Gewürzen (mittelscharf) <sup>G</sup>

## 86. MALAI KOFTA

Frittierte Paneer-Kartoffel-Bällchen in Zwiebel-Tomaten-Sahne-Sauce (mild) <sup>G,2</sup>

# Biriani

Gebratener Basmatireis aus dem Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln, Rosinen und exotischen Gewürzen mit Biriani-Sauce serviert (mittelscharf) <sup>G,6</sup>

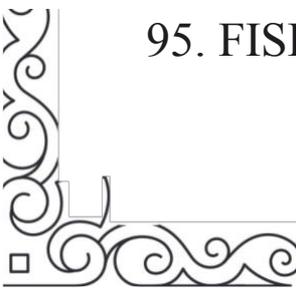
## 91. CHICKEN BIRIANI Mit Hähnchenfilet

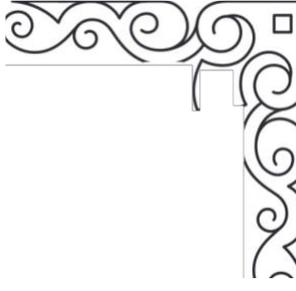
## 92. LAMB BIRIANI Mit Lammfleisch

## 93. SCAMPI BIRIANI Mit Scampi

## 94. VEGETABLE BIRIANI Mit frischem Gemüse und Paneer

## 95. FISH BIRIANI Mit Zanderfilet und Shrimps





# Nan – Beilagen

Frisch gebackenes Brot aus dem Lehmofen

## 105. PAPADAM

Chips aus Kichererbsenmehl frittiert mit Mint- & Tamarinden-Sauce <sup>G, 2, 5</sup>

## 106. TANDOORI ROTTI

Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl

## 107. NAN

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl

## 108. CHEESE NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse, exotischen Kräutern und Butter

## 100. CHILI CHEESE NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse und frischen grünen Chilis, exotischen Kräutern und Butter

## 109. ONION NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Butter

## 110. GARLIC NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter

## 111. GARLIC ROTTI

Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischem Knoblauch und Butter

## 112. KEEMA NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Lammfleisch, exotischen Gewürzen und Butter





### 113. PESHAWARI NAN

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen und Butter <sup>6, A</sup>

### 114. ALOO KULCHA

Fladenbrot gefüllt mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzen und Butter

### 115. BUTTER NAN ODER PRATHA

Butter Nan – in Butter gebackenes aus Weizenmehl

Pratha – in Butter gebacken aus Vollkornmehl

### 116. BHATURA ODER POORI

Bhatura – frittiertes aufgeblähtes Fladenbrot aus Weizenmehl

Poori – frittiertes aufgeblähtes Fladenbrot aus Vollkornmehl

## Beilagen

### 117. DAHI

Einfacher Joghurt <sup>6</sup>

### 118. RAITA

Gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen <sup>G</sup>

### 119. MANGO CHUTNEY (Süß) <sup>2,5</sup>

### 120. MIXED PICKLES

Eingelegte Mangos und Gemüse (mittelscharf) <sup>2,5</sup>

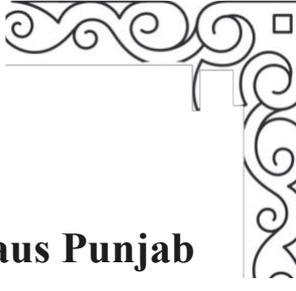
### 121. CHILI PICKLES (Scharf) <sup>2,5</sup>

### 122. POMMES <sup>2</sup>

### 123. ONION SALAD

Zwiebelsalat indischer Art mit frischen grünen Chilis und Zitronen





# Reisbeilagen

**Die ideale Ergänzung zu den Hauptgerichten: Basmatireis aus Punjab**

## 101. GEBRATENER BASMATIREIS

Mit Gemüse

## 102. GEBRATENER BASMATIREIS

Mit Gemüse

## 103. GEBRATENER BASMATIREI

Mit Erbsen und Kreuzkümmel

# Unsere Desserts

## 124. INDISCHE MANGOSCHEIBEN

Mit Vanilleeis und Sahne <sup>2,5</sup>

## 126. MATKA EIS

Hausgemachtes Kokosnuss-Mango Eis <sup>2,5</sup>

## 127. KHEER

Warmer hausgemachter Milchreis mit Cashewkernen, gehobelten Mandeln, Rosinen und dazu Vanilleeis <sup>6</sup>

## 128. GULAB JAMUN

Hausgemachte warme Bällchen aus gekochter Milch mit Honig und Kokosnuss <sup>2</sup>

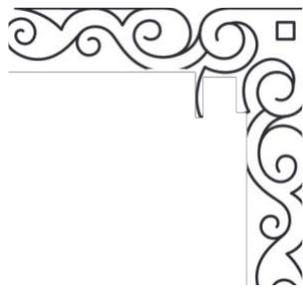
## 129. KULFI MANGO

Hausgemachtes Milcheis aus Mango Mark mit Cashew, Rosinen und gehobelten Mandeln <sup>G,6</sup>

## 130. DESSERT VARIATIONEN

Ab zwei Personen gemischte Dessertplatte nach Art des Hauses



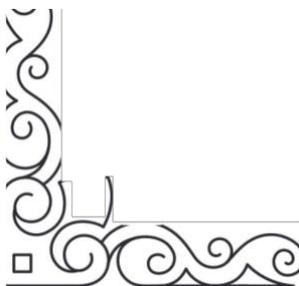


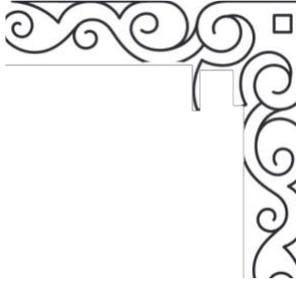
# Aperitifs

131. Kir Taj-Mahal 0,1l <sup>1</sup>	20,0% vol
132. Prosecco 0,1l <sup>1</sup>	12,0% vol
133. Prosecco auf Eis 0,1l <sup>1</sup>	2,00% vol
134. Champagner Piccolo 0,2l <sup>1</sup>	12,0% vol
135. Sherry Dry 5 cl <sup>1</sup>	15,0% vol
136. Sherry Medium 5 cl <sup>1</sup>	15,0% vol
137. Martini Rosso 5 cl <sup>1</sup>	15,0% vol
138. Martini Bianco 5 cl <sup>1</sup>	15,0% vol
139. Martini Dry 5 cl <sup>1</sup>	15,0% vol
140. Campari 4 cl <sup>1</sup>	25,0% vol
141. Aperol Spritz 0,2l <sup>1</sup>	12,0% vol

# Cocktails/Longdrinks

142. Taj-Mahal Special 0,2l <sup>1</sup>
143. Gin Tonic 0,2l <sup>1</sup>
144. Vodka Lemon 0,2l <sup>1</sup>
145. Bacardi Cola 0,2l <sup>1</sup>
146. Campari Soda/Orange 0,2l <sup>1</sup>





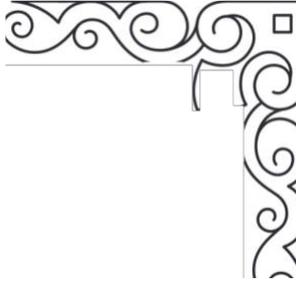
# Whisky/Whiskey 4cl

- |  |           |
|--|-----------|
| 151. Chivas Regal blended<br>Scotch Whisky 12 years <sup>1</sup>       | 40,0% vol |
| 152. Johnnie Walker Black Label<br>Scotch Whisky 12 years <sup>1</sup> | 40,0% vol |
| 153. Johnnie Walker Red Label<br>Blended Scotch Whisky <sup>1</sup>    | 40,0% vol |
| 154. Jim Beam Bourbon <sup>1</sup>                                     | 40,0% vol |
| 155. Jack Daniels<br>Tennessee Whiskey                                 | 40,0% vol |
| 156. Glenfiddich Single Malt<br>12 years <sup>1</sup>                  | 40,0% vol |
| 157. Glenmorangie Single Malt<br>10 years <sup>1</sup>                 | 40,0% vol |
- 
- 

# Biere

161. Warsteiner Premium-Bier  
vom Faß 0,41
162. Warsteiner Premium-Bier  
vom Faß 0,3 1
163. Warsteiner Brewers Kellerbier  
vom Faß 0,31
164. Alsterwasser 0,41
165. Alsterwasser 0,31
166. Warsteiner Radler alkoholfrei Fl. 0,331
167. Warsteiner Herb alkoholfrei Fl. 0,331
168. König Ludwig Weißbier  
naturtrüb 0,51 5,4% vol
169. König Ludwig Weißbier  
alkoholfrei 0,51 0,5% vol
170. Kingfisher Fl. 0,331 4,8% vol





# Warme Getränke

176. Kännchen indischer, schwarzer Tee

177. Kännchen Masala Tee

Nach indischer Art mit Milch und Zucker

178. Kännchen Golden Chai Latte

Tee nach indischer Art mit Kurkuma

179. Kännchen frischer Ingwer-Minz Tee

180. Kännchen loser Grün- oder Pfefferminz-Tee

181. Tasse Kaffee

182. Milchkaffee

183. Espresso oder Doppio

184. Cappuccino

185. Heiße Schokolade

# Lassi/ Joghurtgetränke

206. Lassi, süß 0,31 <sup>G</sup>

207. Lassi salzig 0,31 <sup>G</sup>

208. Lassi mit Mango 0,31 <sup>G</sup>

209. Lassi mit Minze | süß oder salzig 0,31 <sup>G</sup>

210. Lassi mit Erdbeer 0,31 <sup>G</sup>



# Alkoholfreie Getränke

186. Gesprudelt Mineralwasser Fl. 0,25l

187. Gesprudelt Mineralwasser Fl. 0,75l

188. Stilles Wasser Fl. 0,25l

189. Stilles Wasser Fl. 0,75l

190. Kleine Coca-Cola / Cola Zero/  
Fanta / Sprite/ Spezi 0,2l <sup>1,2,4,7,9,10</sup>

191. Kleine Apfelschorle 0,2l

192. Große Coca-Cola / Cola Zero/  
Fanta / Sprite/ Spezi 0,4l <sup>1,2,4,7,9,10</sup>

193. Große Apfelschorle 0,4l

194. Mangoschorle 0,4l

195. Guavaschorle 0,4l

196. Indian Tonic Water <sup>1,8</sup> Fl. 0,2l

197. Bitter Lemon <sup>8</sup> Fl. 0,2l

198. Ginger Ale <sup>1</sup> Fl. 0,2l

199. Orangensaft Fl. 0,2l

200. Apfelsaft Fl. 0,2l

201. Traubensaft Fl. 0,2l

202. Guavasaft aus Indien 0,2l

203. Mangosaft aus Indien 0,2l

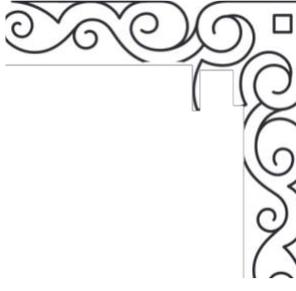
204. Vita Malz Fl. 0,33l

STAATL.  
FACHINGEN

Coca-Cola®

Schweppes

granini



## Digestifs 2cl

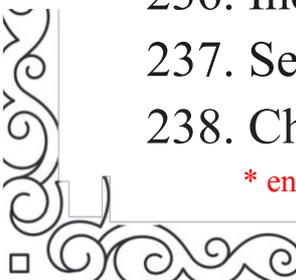
- 211. Old Monk - Indischer Rum <sup>1</sup>
- 212. Hennessy V. S. <sup>1</sup>
- 214. Gilbert Calvados <sup>1</sup>
- 215. Grappa <sup>1</sup>
- 216. Ratzeputz - Ingwerschnaps <sup>1</sup>
- 218. Jubilauums Aquavit <sup>1</sup>
- 220. Fernet Branca <sup>1</sup>
- 221. Avema <sup>1</sup>
- 222. Ramazzotti <sup>1</sup>
- 223. Sambuca <sup>1</sup>
- 224. Amaretto <sup>1</sup>
- 225. Baileys <sup>1</sup>
- 226. Poire Williams <sup>1</sup>

## Schoppenweine - 0,2L

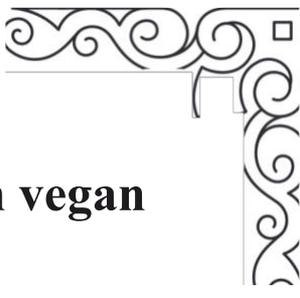
- 231. Weißwein \*
- 232. Rotwein \*
- 233. Rosé Wein \*
- 234. Weinschorle \*

Gern möchten wir Sie auf unsere sorgfältig ausgewählte Weinkarte aufmerksam machen. Dort finden Sie eine Vielfalt an exquisiten Weinen, die Ihre Mahlzeit bereichern werden. Fragen Sie uns einfach danach!

## Champagner / Sekt

- 
- 
- 236. Indischer Rot- oder Weißwein 0,7l \*
  - 237. Sekt / Prosecco 0,7l \*
  - 238. Champagner 0,7l \*

\* enthält Sulfite



**Liebe Gäste,  
Ausgewählte Gerichte können auf Wunsch auch vegan  
zubereitet werden.**

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Nitritpökelsalz,  
4. Mit Antioxidationsmittel, 5. mit Geschmacksverstärker, 6. geschwefelt, 7. koffeinhaltig  
8.chininhaltig 9. Phenylalaninquelle 10.Aroma

A. Weizen, B. Krebstiere, C. Ei, D. Fisch, E. Erdnüsse,  
F. Soja, G. Milch, H. Mandeln, I. Sellerie, J. Senf

Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

Zusatzstoffe und deren Verwendung in der Gastronomie  
Zusatzstoffe vereinfachen die Be-und Verarbeitung von Lebensmitteln,  
verhindern einen frühzeitigen Verderb und beeinflussen den  
Geschmack, die Farbe oder die Konsistenz von Lebensmitteln.  
Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer  
Wirkung muss gegenüber dem Restaurantgast kenntlich gemacht werden.  
Die in dieser Speisekarte angegebenen Informationen enthalten alle  
kenntlichmachungs- pflichtigen Zusatzstoffe, die für unseren  
Gastronomie-und Restaurantbetrieb relevant sind.

Wie vermeidet man Zusatzstoffe und ernährt seine Gäste zusatzstoffarm:

- Einkauf möglichst keiner verarbeiteter Fertiglernsmittel
- Verzicht auf Produkte in denen Süßstoffe enthalten sind
- Zubereitung aller Speisen möglichst in eigener Küche
- Verwendung von Bio-Produkten, da diese zusatzstoffarm sein müssen
- Wenn Fertigprodukte, dann mit so wenig Zusatzstoffen wie möglich

**Indisches Essen ist raffiniert,  
aromatisch und ein Gedicht für die Sinne.  
Langeweile kommt den Indern nicht auf den Teller!  
Inder sind wahre Meister der Vielfalt,  
der Kreationen und der Gewürze.  
Die Anzahl unterschiedlichster Gewürzmischungen,  
scharfen Saucen und jeweiligen regionalen Köstlichkeiten ist enorm.  
Da ist kaum Platz für Zusatzstoffe jeglicher Art.**

**Inder lieben Essen und Trinken und das soll einfach nur  
allen Gästen schmecken.....**

