







Montag–Freitag 11:30–14:30 Uhr

## MITTAGSKARTE

außer an Feiertagen

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

### VEGANE+VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- M01 Dal Maharani** <sup>g</sup> indisches Nationalgericht, mit Linsen, mit Butter zubereitet – national dish of India, lentils prepared with butter 8,40 €
- M02 Chana Masala** <sup>h</sup> Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer – chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger  9,40 €
- M03 Vegetable Jalfreezi** gemischtes Gemüse, pikant gewürzt – mixed vegetables, spicy  9,40 €
- M04 Palak Paneer** <sup>g</sup> kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse – tasty spinach with homemade cheese 9,40 €
- M05 Paneer Tikka Masala** <sup>gh1</sup> hausgemachter Käse aus Holzkohle-Lehmofen, Masalasauce – homemade cheese, grilled in charcoal-oven, masala-sauce 9,40 €
- M06 Bhindi Masala** frisches indisches Okra-Gemüse, kräftige Soße – fresh indian okra, spicy tasty sauce  9,40 €
- M07 Baingan Mattar Bharta** <sup>h</sup> frische Auberginen, püriert, Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, kräftig gewürzt – mashed eggplants, peas, onions, tomatoes, spicy  9,40 €
- M08 Karahi Paneer** <sup>g</sup> frisch gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße – grilled homemade cheese in curry sauce 9,40 €

### HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

- M09 Punjabi Chicken Curry** <sup>gh</sup> zartes Hühnerfleisch in nordindischer Currysoße, scharf – tender chicken, north-indian curry sauce, hot 10,40 €
- M10 Chicken Masala** <sup>gh1</sup> gegrilltes Hühnerfleisch mit Masala-Soße – grilled chicken in masala sauce 10,40 €
- M11 Murgh Achari** <sup>g</sup> zartes Hühnerfleisch mit pikantem eingelegtem Gemüse, scharf – tender chicken, spicy vegetables, hot 10,40 €
- M12 Mango Chicken** <sup>gh</sup> zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – tender chicken in fresh mango-saffron-cashewnut-sauce 10,40 €
- M13 Butter Chicken** <sup>gh1</sup> Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, nordindische Spezialität – chicken in butter-tomato-sauce, in north indian tradition 10,40 €

### LAMM-SPEZIALITÄTEN

- M14 Mutton Do Pyaza** gebratenes Lammfleisch, Tomaten, Zwiebelstücke und Joghurt – fried lamb in currysauce with tomatoes, onionpieces and yogurt 10,90 €
- M15 Sag Ghosht** <sup>g</sup> zartes Lammfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art – tender lamb with spinach in the north indian tradition 10,90 €
- M16 Mutton Vindaloo** <sup>1</sup> zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf – tender lamb with special spices from Goa, very hot 10,90 €

### RIND-SPEZIALITÄTEN

- M17 Beef Sabzi** Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Soße – tender beef pieces in fresh vegetables, spicy sauce 10,90 €
- M18 Beef Mango** <sup>gh</sup> zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – tender beef in mango-saffron-cashew-sauce 10,90 €



Montag–Freitag 11:30–14:30 Uhr

## MITTAGSKARTE

außer an Feiertagen

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat

### ENTEN-SPEZIALITÄTEN

- M19 Ente Mango** <sup>gh</sup> knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – 11,50 €  
crispy duck breast filet with fresh mango in a mango-saffron-cashewnut-sauce
- M20 Karahi Battak** knuspriges Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert – 11,50 €  
crispy duck breast filet in curry sauce, served in a pan
- M21 Ente Khata Mitha** <sup>1</sup> knusprige Entenbrust mit Süß-Sauer-Tamarindensoße – 11,50 €  
crispy duck breast filet with sweetsour, tamarind sauce
- M22 Ente Taj Mahal** <sup>g</sup> knuspriges Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasaucen – 11,50 €  
crispy duck breast filet with chanterelles in Masala sauce

### FISCH-SPEZIALITÄTEN

- M23 Fisch Masala** <sup>gh1d</sup> Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet – 10,90 €  
coalfish filet in the East Indian tradition
- M24 Fisch Chili** <sup>df1</sup> Seelachsfilet in Chilisoße, scharf – 10,90 €  
coalfish-filets in chili sauce, hot
- M25 Fisch Mango** <sup>gdh</sup> Seelachs in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße – 10,90 €  
coalfish filet with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce

### THALI-SPEZIALITÄTEN

- M26 Vegetable Thali** etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten – 10,90 €  
mixed dish of all Tandoori-specialities
- M27 Taj Mahal Thali** <sup>agh</sup> pikantes Gemüse, Chicken Masala, mild mit Raita und Salat – 10,90 €  
spicy vegetable, chicken masala, raita, salad
- M28 Taj Mahal Fish Thali** <sup>dgh</sup> Shrimps- und Seelachs-Delikatessen, eine Spezialität des Chefkochs – 12,90 €  
shrimps and coalfish, speciality from our chef

### TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

- M29 Chicken Tikka** <sup>g1</sup> zart marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt – 11,50 €  
tender marinaded filet of chicken, grilled
- M30 Haryali Malai Kebab** <sup>g1</sup> Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert – 11,50 €  
chickenfilet, yogurt, spinach, mint and coriander
- M31 Mixed Grill Platte** <sup>dq</sup> etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten – 14,90 €  
mixed dish of all Tandoori specialities
- M32 Jheenga Tandoori** <sup>gb</sup> Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und knusprig gegrillt – 16,90 €  
king prawns, marinated in yogurt and spices, crispy grilled

### BEILAGEN

- M33 Nan** <sup>a1g</sup> ovales Brot aus Hefeteig – 3,20 €  
oval raised bread
- M34 Lachsen Kulcha** <sup>a1g</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch – 4,20 €  
raised bread filled with garlic
- M35 Butter Nan** <sup>a1g</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit Butter – 4,20 €  
oval raised bread with butter
- M36 Paneer Kulcha** <sup>a1g</sup> Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse – 4,20 €  
oval raised bread with homemade cheese