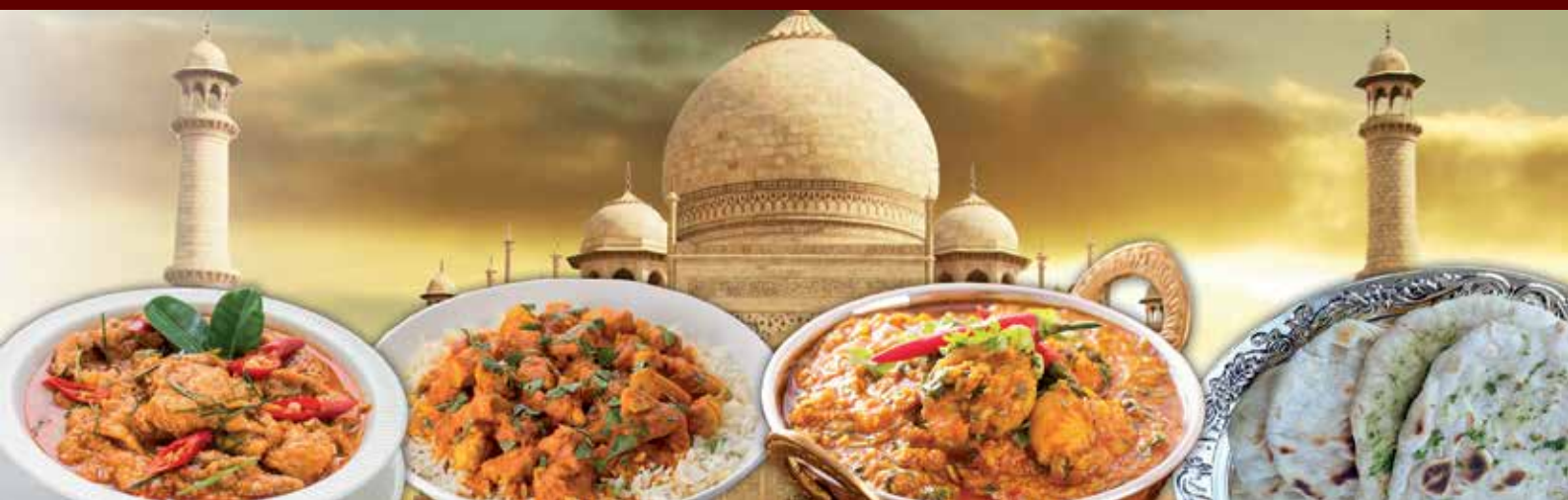




TAJ MAHAL

INDIAN RESTAURANT



TAJ MAHAL

INDIAN RESTAURANT

**„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“**

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische “Mughl” Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihr Taj Mahal Restaurant Team

Indische Gewürze

und ihre Wirkung

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre. Blutreinigend und heilt Nierenblutungen

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamon

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Kartenzahlung erst ab 15 € akzeptieren.

The payments by cards are only acceptable for more than 15 €.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1	Tafelwasser (oder stilles Wasser still or sparkling)	0,40l	3,00 €
2	Selters (sprudel oder still still or sparkling)	0,75l	6,50 €
3	Coca Cola ^{4,7}	0,40l	4,00 €
4	Coca Cola Light ^{4,7}	0,40l	4,00 €
5	Fanta ⁴	0,40l	4,00 €
6	Sprite ¹	0,40l	4,00 €
7	Spezi ^{4,3,7}	0,40l	4,00 €

SÄFTE & SCHORLEN

10	Apfelsaft	0,40l	4,50 €
11	Orangensaft	0,40l	4,50 €
12	Mangonektar ^{3,1}	0,40l	4,50 €
13	Maracujanektar ^{3,1}	0,40l	4,50 €
14	Johannisbeernektar ^{3,1}	0,40l	4,50 €
15	Lycheenektar ^{3,1}	0,40l	4,50 €
16	Guavennektar ^{3,1}	0,40l	4,50 €
	alle Säfte und Nektare auch als Schorle	0,40l	4,00 €

According to the hygiene standards Tap Water is not allowed to serve.
Gemäß den Hygienestandards dürfen wir kein Leitungswasser servieren.

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt 10 enthält Phenylalaninquele 11 mit Säuerungsmittel

COCKTAILS

- | | | |
|----|--|--------|
| 20 | Desi Cooler ^{7,8} | 8,50 € |
| | Gin, Minze, Gurken, Limetten, Tonic Water | |
| 21 | Lychee Rose Mojito | 8,50 € |
| | Rum, Lychee, Minze Limetten, Rose Water | |
| 22 | Pink Breeze | 8,50 € |
| | Rum, Erdbeeren, Ananas, Kokosmilch | |
| 23 | Taj Colada ^{7,8} | 8,50 € |
| | Gin, Kokos, Ananas, Orange, Creame | |
| 24 | Sharabi Mango | 8,50 € |
| | Weißer- und Brauner Rum, Kokossirup, Mango, Ananas | |

HOMEMADE LEMONADE

alkoholfrei | non-alcoholic

- | | | |
|----|--|--------|
| 26 | Holunder-Minze | 6,90 € |
| | Holunder, frische Minze, Limetten | |
| 27 | Erdbeer-Melone | 6,90 € |
| | Erdbeeren, Melonen, Limetten | |
| 28 | Mango-Lime ⁶ | 7,50 € |
| | Frische Mango, Mangosirup, Limetten | |
| 29 | Ingwer-Honig ⁶ | 7,50 € |
| | Frische Ingwer, Ingwersirup, Honig, Limetten | |
| 30 | Taj Mahal Special | 7,50 € |
| | Orange, Ananas, Maracuja, Limetten, Grenadine | |
| 31 | Summer Special ⁸ | 7,50 € |
| | Frische Minze, Limetten, Tonic Water, Brauner Zucker, Gurken | |

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt 10 enthält Phenylalaninquelle 11 mit Säuerungsmittel

INDISCHE LASSIS

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

35	Banana Lassi	0,40l	4,50 €
36	Meethi Lassi (süß sweet) ^{G,6}	0,40l	4,50 €
37	Namkeen Lassi (salzig salty) ^G	0,40l	4,50 €
38	Mango Lassi ^{G,6}	0,40l	4,50 €
39	Masala Lassi (würzig cumin) ^G	0,40l	4,50 €
40	Kokos Lassi (coconut) ^{G,H,6}	0,40l	4,50 €
41	Erdbeer Lassi	0,40l	4,50 €

WARME GETRÄNKE

45	Chai Latte ^G	Tasse	4,40 €
46	Chai (indischer Gewürztee mit Milch) ^{G,6}	Tasse	3,90 €
47	Schwarz Tee (mit ayurvedischer Gewürzmischung)	Tasse	4,00 €
48	Kaffee ⁷	Tasse	3,00 €
49	Espresso ⁷	Tasse	2,50 €
50	Cappuccino ^{G,7}	Tasse	4,40 €
51	Latte Macchiato ^{G,7}	Tasse	3,90 €
52	Milchkaffee ^{G,7}	Tasse	4,40 €
53	Ingwer Tee mit Minze	Tasse	3,50 €
54	Green Tee	Tasse	3,50 €
55	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteemischung)	Tasse	3,90 €

BIERE

61	Helles ^{A, 2}	0,5l	4,50 €
62	Pils ^{A, 2}	0,33l	4,00 €
63	Hefeweizen ^{A, 2}	0,5l	4,50 €
64	Dunkles Weizen (dark Wheat Beer) ^{A, 2}	0,5l	4,50 €
65	Alkoholfreies Weizen (non-alcoholic) ^{A, 2}	0,5l	4,50 €
66	Colaweizen ^{A, 2, 4, 7}	0,5l	4,50 €
67	Indisches Bier (Kingfisher) ^{A, 4}	0,33l	4,30 €
68	Radler ^{A, 1, 11}	0,5l	4,50 €
69	Alkoholfreies Bier (non-alcoholic) ^{A, 2}	0,33l	4,00 €
70	Dunkles Bier (Dark Beer) ^{A, 2}	0,5l	4,50 €

APERITIFS

71	Aperol Spritz ^{1,4,11} Prosecco, Aperol, Soda	0,40l	6,40 €
72	Hugo ¹¹ Holundersirup, frische Minze, Limette, Prosecco	0,40l	6,40 €
73	Lillet Berry ^{1,4} Lillet Black, Schweppes Wild Berry	0,40l	6,40 €
74	Glas Prosecco ¹¹ (auch mit Mango)	0,10l	4,90 €
75	Flasche Prosecco ¹¹	0,70l	22,90 €

LONGDRINKS

76	Jacky ^{6,4,7} mit Cola	4cl	7,50 €
77	Johnny Walker - Blacklabel ^{6,4,7} mit Cola oder Apfelsaft	4cl	8,90 €
78	Hendrick's Tonic ^{7,8}	4cl	9,90 €
79	Absolut Bitter Lemon ^{7,8}	4cl	8,90 €

INDISCHE SPIRITUOSEN

81	Mangolikör ^{4,6}	2cl	3,50 €
82	Indischer Rum Old Monk ⁴	2cl	3,50 €
83	Mangoschnaps	2cl	3,50 €
84	Kokosnuss-Schnaps	2cl	3,50 €
86	Litschi Likör	2cl	3,50 €

WEINE

Weine enthalten Sulfite

ROTWEIN

90	Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger QbA, herzhaft, halbtrocken, füllig	0,2l	5,90 €
91	Heilbronner Staufenberg Lemberger QbA, trocken, kräftig	0,2l	5,90 €
92	Samtrot QbA, mild, rund, samtig	0,2l	6,00 €
93	Indischer Rotwein	0,2l	6,00 €

WEISSHERBST

95	Heilbronner Staufenberg (Rosé) Spätburgunder Weißherbst QbA, fruchtig, halbtrocken, frisch	0,2l	5,90 €
----	--	------	--------

WEISSWEIN

96	Heilbronner Staufenberg Riesling QbA, trocken, rassig, lebendig, säurebetont	0,2l	5,90 €
97	Heilbronner Staufenberg Kerner Qba, fruchtig, mild, blumig	0,2l	5,90 €
98	Grauer Burgunder QbA, trocken, frisch, harmonisch	0,2l	6,00 €
99	Indischer Weißwein	0,2l	6,00 €

ROTWEIN FLASCHE

101	Heros Lemberger im Holzfass gereift, trocken, kräftig, holzarmen	0,75l	24,00 €
102	Samtrot QbA, mild, rund, samtig	0,75l	20,80 €
103	TroLeDo QbA, dunkle Farbe, gehaltvoll, halbtrocken	0,75l	21,80 €
104	Indischer Rotwein	0,75l	23,90 €

WEISSWEIN FLASCHE

105	Grauer Burgunder QbA, trocken, frisch, harmonisch	0,75l	21,50 €
106	Chardonnay QbA, trocken, ausgewogene milde Säure, fruchtiges Aroma	0,75l	23,90 €
107	Muskateller QbA, lieblich, blumig, fruchtig	0,75l	24,90 €
108	Indischer Weißwein	0,75l	23,90 €

WEINSCHORLE

109	Rosé, Rot, Weiß	0,40l	5,50 €
-----	------------------------	-------	--------

WARMER VORSPEISEN

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert
All Starters are served with three different Dips

- | | | |
|------|--|--------|
| 119. | Jhinga Suppe
Scharfe Suppe mit Garnelen / Spicy Soup with Prawns Mumbai Style | 5,50 € |
| 120. | Dal Suppe <i>vegan möglich</i>
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art, mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai Art, with selected herbs | 4,50 € |
| 121. | Tomaten Suppe <i>vegan möglich</i>
Nach Art des Hauses / Tomato Soup | 4,50 € |
| 122. | Sabji Suppe <i>vegan möglich</i>
Gemüsesuppe nach Art des Hauses / Mix Vegetable Soup | 4,50 € |
| 123. | Chicken Suppe
Hühnersuppe nach Art des Hauses / Chicken Soup | 5,00 € |
| 124. | Vegetable Pakora <i>vegan möglich</i>
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert
Deep fried Vegetables, marinated in spices and coated with Chickpea flour | 5,50 € |
| 125. | Paneer Pakora ^G
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsen umhüllt und frittiert
Homemade Cheese, coated with Chickpea flour and deep fried | 6,00 € |
| 126. | Chicken Pakora
Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt und mit Gewürzen mariniert
Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices and coated with Chickpea flour | 6,00 € |
| 127. | Jhinga Pakora ^B
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with Chickpea flour | 8,50 € |
| 128. | Onion Bhaji <i>vegan möglich</i>
Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt
sliced and Spicy seasoned Onions, coated with Chickpea flour | 5,00 € |
| 129. | Vegi Samosa ^{N,H} <i>vegan möglich</i>
Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl
ausgebacken und mit Blätterteig umhüllt (2 Stk)
Pastry of assorted Vegetables, fried in Chickpea batter (2 pieces) | 6,00 € |
| 130. | Fisch Pakora
Frittierte Fisch in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert
Fried Fish with Chickpea flour, marinated in Spices | 8,50 € |

SALATE

Wählen Sie Ihr Salat Dressing
Selection your Dressing

- | | |
|--|---------------|
| 140. Kleine gemischter Salat als Beilage | 5,00 € |
| Small Mixed Salad as side dish | |
| 141. Indian Salat als Beilage (Chad Masala) | 4,00 € |
| Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Zitronen, Peperoni (scharf)
Mixed Pickles und indische Gewürze Tomatoes, Cucumber, red Onions,
Lemon, hot Peppers, mixed Pickle an indian Spices | |
| 142. Tomatensalat | 4,50 € |
| Zwiebeln, Essig und Öl
Tomato Salad with Onions, Vinegar and Oil | |
| 143. Salat Tajmahal^{B,N,G} | 8,50 € |
| Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais und Käse
Mixed Salad with grilled Prawns, Cheese and Corn | |
| 144. Salat Namaste^G | 8,50 € |
| Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons,
Mais, Zwiebeln, Paprika, dazu Knoblauchbrot-Rolle
Mixed Salad with grilled Chicken breast strips, fresh Mushrooms,
Corn an Onions with Gardic Roll | |
| 145. Salat Jaipuri (Chad Masala)^G | 8,50 € |
| Gemischter Salat mit Kichererbsen, Paneer (hausgemachter Käse), Kartoffeln,
rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken und indische Gewürze
Mixed Salad with Chickpeas, Paneer (homemade Cheese), Potatoes,
red Onions, Cucumber and indian Herbs | |

BROTE / BREADS

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmfen
Freshly baked Bread, from the Charcoal-Clay-Oven

- | | |
|--|---------------|
| 150. Papadam <i>vegan möglich</i> | 3,00 € |
| Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit 3 Dips
Two flat Breads made from Lentil flour with 3 Dips | |
| 151. Tandoori Roti <i>vegan möglich</i> | 3,00 € |
| Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl
Leavened Indian flat Bread | |
| 152. Naan ^G <i>vegan möglich</i> | 3,00 € |
| Indisches Fladenbrot aus Hefeteig
Leavened Indian flat Bread | |
| 153. Garlic Naan ^G <i>vegan möglich</i> | 3,50 € |
| Indisches Fladenbrot mit Knoblauch Gewürz
Flat Bread flavoured with Garlic | |
| 154. Chili Naan <i>vegan möglich</i> | 3,50 € |
| Indisches Fladenbrot mit Chili Gewürz
Flat Bread flavoured with Chili | |
| 155. Paneer Naan ^G <i>vegan möglich</i> | 4,50 € |
| Indisches Fladenbrot mit hausgemachten Käse gefüllt
Flat Bread with homemade Cheese | |
| 156. Taj Naan ^G <i>vegan möglich</i> | 4,50 € |
| indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebein und hausgemachter Käse
Flat Bread stuffed with Potatoes, Onions and homemade Cheese | |
| 157. Sabzi Naan ^G <i>vegan möglich</i> | 4,50 € |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse
Flat Bread filled with Vegetables | |



TANDOORI KHAJANA

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert
Tandoor is served with Naan Bread, Rice and Sauce

- 160. Chicken Tikka Tandoori**^{G,0} **17,00 €**
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of Chicken breast grilled on a split in the Tandoor
- 161. Achari Chicken Tikka (Garlic) Tandoori**^{G,0} **18,00 €**
Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Augruk Tandoor am Spieß gegrillt, mit scharfer Sauce
Pieces of Chicken breast grilled on a spit in mix Pickles Tandoor with Garlic spice Sauce
- 162. Lamm Tikka Tandoori**^{G,0} **20,50 €**
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of Boneless Lamb, cooked on a spit in the Tandoor
- 163. Jhinga Tandoori**^{G,0,N} **22,00 €**
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und in Tandoor gegrillt
House Special marinated Prawns, grilled in the Tandoor
- 164. Tandoori Mix Grill**^{G,0,N} **22,00 €**
Zusammenstellung aus versch. Tandoorspezialitäten (Lamm, Hühnchen, Garnelen)
Variety of Tandoor specialities (Lamb, Chicken, Prawns)
- 165. Paneer Tikka Tandoori**^{G,0} **18,00 €**
vegan möglich
Hausgemachter frischer indischer Käse, Gemüse mariniert in
Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian Cheese, Vegetable and Indian Spices, grilled in Tandoor
- 166. Fisch Tikka Tandoori** **22,50 €**
Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt
Fish marinated in Yoghurt and Spices
- 167. Chicken Haryali Malaj Tikka** **19,50 €**
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt in Spinat, Minze und Koriandersoße
Grilled Chicken in a Spinach, Mint and coriander Sauce
- 168. Malai Soya Chaap Tikka** **21,00 €**
Zarte Sojawurst, mariniert in einer Joghurt-Sahne und gegrillt im Lehmofen
Soja Sausage, marinated in Yoghurt Cream and grilled in a Clay Oven



SPEZIALITÄTEN VOM HUHN CHICKEN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- 170. Chicken Korma** **15,00 €**
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild Chicken Curry in a tasty Curry Sauce made of Cream, Almonds, Coconut and delicate Spices (very mild)
- 171. Butter Chicken** **15,00 €**
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled Chicken Fillet simmered in a delicate Curry-Cream-Sauce with Tomatoes
- 172. Chicken Mango** **15,00 €**
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce / Chicken Fillet in Mango-Curry-Sauce
- 173. Chicken Malai Taj** **15,00 €**
Zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Kokosmilch, Mandeln, Cashewnuss-Sauce
Tender Chicken in a Creamy Sauce of Cream, Coconut milk, Almonds, Cashew nut Sauce
- 174. Chicken Curry** **14,00 €**
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / Chicken Fillet in a mild Curry Sauce
- 175. Chicken Karahi** **14,50 €**
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht
Chicken Fillet with Onions, Pepper pods, Chilies, Ginger, Garlic, Tomatoes, cooked with ground Spices
- 176. Chicken Tikka Masala** **14,50 €**
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Chicken Fillet grilled in a delicious Sauce, Skifully seasoned with green orientat Herbs
- 177. Chicken Palak** **14,50 €**
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art / Chicken Fillet prepared with roasted Onions, Ginger, Garlic, Spices and Spinach, north Indian Style
- 178. Chicken Nilgiri** **14,50 €**
Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce
Chicken Fillet with Spinach, Coconut milk, Mint and Curry
- 179. Chili Chicken** **14,50 €**
Hähnchenfleisch mit frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
Chicken Fillet with fresh Pepper pods, Chilies and Onions in a sweet-hot-sauce
- 180. Chicken Vindaloo** **14,50 €**
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken Fillet with Potatoes in a very hot Cury Sauce
- 181. Chicken Madras** **14,50 €**
Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons
Chicken Fillet prepared in a spicy Curry Sauce with Champignons
- 182. Chicken Jalfrezi** **14,50 €**
Hähnchenfleisch mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Chili gebraten
Tender Chicken pieces, marinated with fresh ground Spices and sauted with Tomatoes, green Chili and Onions

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM LAMB SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- | | |
|--|----------------|
| 185. Lamm Curry | 15,00 € |
| Lammfleisch in einer milden Currysauce
Lamb pieces in a mild Curry Sauce | |
| 186. Lamm Korma | 16,50 € |
| Ein besonderes mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extre mild Lamb Curry cooked in a tasty Curry Sauce, made of cream, Almonds, Coconut and delicate Spices (very mild) | |
| 187. Lamm Karahi | 16,50 € |
| Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gerahlenen Gewürzen / Lamb pieces fried with Onions, Pepper pods, Chilies, Ginger, Tomatoes, fresh Herbs and ground Spices | |
| 188. Lamm Tikka Masala | 16,50 € |
| Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious Sauce, Skifully seasoned with oriental Herbs | |
| 189. Lamm Palak | 16,00 € |
| Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat, nach nordindischer Art
Lomb pieces prepared with rostead Onions, Garlic, Ginger and spinach, north Indian Style | |
| 190. Lamm Madras 🍲 | 16,50 € |
| Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a spicy Curry Sauce with Champignons | |
| 191. Lamm Vindaloo 🍲 | 16,50 € |
| Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with Potatoes in e hot Curry Sauce | |

GARNELEN / PRAWNS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

195. **Jheenga Korma** 16,50 €
Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Prawns cooked in a tasty Curry Sauce, made of Cream, Almonds, Coconut and delicate Spices (very mild)
196. **Jheenga Mango** 16,50 €
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Prawns in Mango-Saffron-Cashew-Sauce
197. **Jheenga Butter** 16,50 €
Garnelen in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkerne, Curry und Tomaten-Sauce
Prawns with Cashew in a delicate Curry-Cream-Sauce with Tomatoes
198. **Jheenga Curry** 15,50 €
Garnelen in einer milden Currysauce / Prawns in a mild Sauce
199. **Jheenga Masala** 16,50 €
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental Spices, with green Herbs Sauce
200. **Jheenga Karahi** 16,50 €
Garnelen mit Paprika, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Prawns with Pepper pods, Chilies, Ginger, Garlic, Onions, fresh Herbs, ground Spices
201. **Jheenga Vindaloo** 🌶️ 16,50 €
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce
Prawns with Potatoes in a hot Curry Sauce
202. **Jheenga Madras** 🌶️ 16,50 €
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Koksmilch und Champignons
Prawns prepared in a spicy Curry Sauce with Champignons

BIRYANI REIS / RICE

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

With fried basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and special spice blends.
Served with either curry sauce or cucumber raita.

228. **Chicken Biryani** ^{G, H, 6} 13,00 €
Reis mit Hähnchenfleisch / Rice with Chicken
229. **Lamm Biryani** ^{O, H} 14,00 €
Reis mit Lammfleisch / Rice with Lamb
230. **Gemüse Biryani** ^{O, H} *vegan möglich* 12,00 €
Reis mit versch. Gemüse / Rice with Vegetables
231. **Jheenga Biryani** ^{O, N} 14,50 €
Reis mit Garnelen / Rice with Prawns

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

205. **Mix Sabji** vegan möglich **13,00 €**
Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen nach nordindischer Art
Fresh Vegetables prepared with fresh Coriander and selected Spices, north Indian Style
206. **Tarka Dal** ⁰ vegan möglich **13,00 €**
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils prepared with roasted Onions an Garlic
207. **Gemüse Korma** ^{6,G,0,H} vegan möglich **14,00 €**
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled Chicken Filet simmered in a delicate Curry-Cream-Sauce with Tomatoes
208. **Aloo Chana Masala** ^{G,0} vegan möglich **13,00 €**
Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Chili gebraten
Tender Chicken pieces marinated with fresh ground Spices and sauted with Tomatoes, green Chili and Onions
209. **Saag Paner** ^{G,0} vegan möglich **14,50 €**
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional Cheese, pot-rostead with Spinach an delicate Spices
210. **Karahi Paneer** ^{G,0} vegan möglich **14,50 €**
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Homemade Cheese fried eith Onions, Garlic, Pepper pods, Chilies, Ginger, Tomatoes, fresh Herbs an ground Spices
211. **Chili Paneer** ^{11,G,0} vegan möglich **14,50 €**
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade Cheese with fresh Chilies, Peper pods, Onions, Spices and sweet-hat Sauce
212. **Paneer Malai Tajo** ^G vegan möglich **14,50 €**
Hausgemachter Käse in einer cremigen Sauce aus Sahne, Kokosmilch, Mandeln, Cashewnuss Sauce
Homemade Cheese in a creamy Sauce of Cream, Coconut, Almonds, Cashew nut Sauce
213. **Bhindi Masala** vegan möglich **14,00**
Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Fresh Okra pads simmered in a mild Curry Souce with Tomatoes, Ginger, Onions and Spices
214. **Manchurian Veg. Chili** [♯] vegan möglich **13,50**
Gemüsebällchen mit Paprika, Peperoni, mit roten Zwiebel an scharfe Soja-Chili-Sauce
Vegetable Dumplings with Pepper pods, Chili with red Onions in hot Soya-Chili-Sauce
215. **Panner Butter Masala** vegan möglich **14,50**
Mausgemachter Käse mit Tomaten, Sahne in Butter-Masala-Sauce
Hornemade Cheese with Tomatoes, Cream in Butter-Masala-Sauce

ENTE SPEZIALITÄTEN DUCK SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert | All Dishes served with Basmati Rice

- | | |
|--|----------------|
| 301. Ente Korma | 17,50 € |
| Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sahne-Sauce, Mandlen, Kokosnuss und Gewürzen (sehr mild)
Extra mild Cruncy Duck, cooked in a tasty Curry Sauce, skil fully seasoned, with green oriental Herbs | |
| 302. Ente Butter | 17,50 € |
| Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled Cruncy Duck Fillet simmered in a delicate Curry Sauce with Tomatoes | |
| 303. Ente Mango | 17,50 € |
| Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Cruncy Duck in Mango-Saffron-Cashew-Sauce | |
| 304. Ente Karahi | 17,00 € |
| Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenden Gewürzen gekocht
Cruncy Duck Fillet with Onions, Pepper pods, Chillies, Ginger, Garlic and Tomatoes | |
| 305. Ente Masala | 17,00 € |
| Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Cruncy Duck Fillet, grilled in a delicious Sauce, skilfully seasoned with green oriental Herbs | |
| 306. Ente Palak | 17,00 € |
| Knusprige Ente mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Cruncy Duck Fillet prepared with roasted Onions, Ginger, Garlic, Spices an Spinach, north Indian Style | |
| 307. Ente Sabji | 17,00 € |
| Knusprige Ente mit frischen Gemüse und Gewürzen
Cruncy Duck Fillet fresh Vegetables and Spices | |
| 308. Ente Dhansak 🍲 | 17,00 € |
| Knusprige Ente in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Cruncy Duck Fillet prepared in an extradionary combination of Lentils, Spices and medium hot Curry Sauce | |
| 309. Ente Vindaloo 🍲 | 17,00 € |
| Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Cruncy Duck Fillet with Potatoes in a hot Curry Sauce | |

Sie können jedes Gericht mild, leicht, scharf, mittelschaft, scharf oder sehr scharf bestellen.

You can order any dish mild, slightly-spicy, medium-spicy, spicy or very spicy (Indian Style)

BEILAGEN / SIDE DISHES

135. **Kheera Raita** 3,50 €
Joghurt mit Gurken, fein gewürzt
Yoghurt with Cucumber, delicately spiced
136. **Mix Raita** 4,00 €
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten, fein gewürzt
Yoghurt with Onions, Cucumber, Tomatoes an Chilies, delicately spiced
137. **Jeera Rice** 4,00 €
Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten
Fried Basmati Rice with Cumin and Peas

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR LITTLE GUESTS

234. **Pommes** 3,50 €
Pommes Frites / French Fries
235. **Chicken Nuggets mit Pommes** 6,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets with French Fries

DESSERTS

221. **Mango Paradise** ^{G,H,6} 4,50 €
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne
Homemade Mango Cream
222. **Taj Phirni** ^{G,H,6} 4,50 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemode sweet Rice Pudding with Almonds and Cardamom
223. **Gulab Jamun** ^{G,H,6} 4,50 €
Blättchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and Cheese baked Honey
224. **Rasmalai** ^{G,H} 6,00 €
Indisches Dessert aus Hüttenkase mit Safran, Milch und garniert mit Pistazien
Indian Dessert made from Cottage Cheese with Saffron, Milk and garnished with Pistachios
225. **Matka Kulfi** 6,00 €
Indisches Eis aus Pistazien, Kardamon und Safran an Pistazienkrokantgebäck
Indian Ice Cream made from Pistachios, Cardamom and Saffron with Pistachio Brittle Biscuits

Telefonische
Vorbestellung
möglich!

Lunch Menu

Mittags Menü

Montag - Freitag 11:00 - 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN / CHICKEN SPECIALS

257. **Chicken Korma** ^{G,0, H} **9,50 €**
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) / Extra mild Chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
258. **Mango Chicken** ^{G,0, H} **9,50 €**
Hühnerfleisch in Mangocurrysauce / Chicken Fillet in Mango Curry Sauce
259. **Butter Chicken** ^{G,0} **9,50 €**
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled Chicken Fillet simmered in a delicate Curry-Cream-Sauce with Tomatoes
260. **Chicken Curry** ^{G,0} **9,50 €**
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce / Chicken Fillet in a mild Curry Sauce
261. **Chicken Tikka Masala** ^{G,0} **9,50 €**
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Chicken Fillet grilled in a delicious Sauce, skifully seasoned with green oriental Herbs
262. **Chicken Jalfrezi** ^{G,0} **9,50 €**
Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Chili gebraten / Tender Chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with Tomatoes, green Chili and Onions
263. **Chicken Palak** **9,50 €**
Hähnchenfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Chicken with Garlic, Ginger, Spices and Spinach, north Indian Style

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM / LAMB SPECIALS

266. **Lamm Curry** ^{G,0} **11,00 €**
Lammfleisch in einer milden Currysauce / Lamb pieces in a mild Curry Sauce
267. **Lamm Karahi** ^{G,0} **11,00 €**
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen / Lamb pieces fried with Onions, Pepper pods, Chilies, Ginger, Tomatoes, fresh Herbs and ground Spices
268. **Lamm Masala** ^{G,0} **11,00 €**
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious Sauce, Skifully seasoned with oriental Herbs
269. **Lamm Korma** ^{G,0} **11,00 €**
Ein besonderes mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) / Extra mild Lamb Curry cooked in a tasty Curry Sauce, made of cream, Almonds, Coconut and delicate Spices (very mild)

Telefonische
Vorbestellung
möglich!

Lunch Menu

Mittags Menü

Montag - Freitag 11:00 - 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN SPECIALS

276. **Gemüse Korma** ^{G, O, H, 6} *vegan möglich* **9,00 €**
Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) / Fresh Vegetables cooked in a tasty Sauce of Almonds, Coconut an delicate Spices (very mild)
277. **Matter Paneer Aloo** ^{G, O} *vegan möglich* **9,00 €**
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade Cheese with Peas, Onions, Tomatoes an Spices in delicate Sauce
278. **Aloo Palak** ^{G, O, H} *vegan möglich* **9,00 €**
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen nach nordindischer Art
Potatoes with rostead Onions, Ginger, Garlic, Spices an Spinach north Indian Style
279. **Karahi Paneer** ^{G, O} *vegan möglich* **9,00 €**
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen / Homemade Cheese fried eith Onions, Garlic, Pepper pods, Chilies, Ginger, Tomatoes, fresh Herbs an ground Spices
280. **Mixed Vegetables** ^{G, O} *vegan möglich* **9,00 €**
Frisches Gemüse zubereitet mit frischen Koriander und erlesenen Gewürzen nach nordindischer Art
Fresh Vegetables prepared with fresh Coriander and selected Spices, north Indian Style
281. **Aloo Chana Masala** ^{G, O} *vegan möglich* **8,50 €**
Kartoffeln und Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Potatoes and Chickpeas in Curry with fresh Tomatoes and Ginger
282. **Dal Tarka** *vegan möglich* **8,50 €**
Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Yellow Lentils prepared with roasted Onions an Garlic

India





Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

TAJ MAHAL
INDIAN RESTAURANT

Zusatzstoffe: 1: mit Konservierungsstoff | 2: mit Geschmacksverstärker | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Farbstoff | 5: mit Phosphat | 6: mit Süßungsmittel | 7: koffeinhaltig
8: chininhaltig | 9: geschwärzt | 10: enthält Phenylalaninquelle | 11: mit Säuerungsmittel | 12: Sulfiteod Schwefeldioxid

Allergenen: A: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | B: Krebstiere | C: Eier | D: Fisch | E: Erdnüsse | F: Soja
G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) | I: Sellerie | J: Senf | K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l | M: Lupinen | N: Weichtiere
O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Taj Mahal - Indian Restaurant Heilbronn | Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung | Stand 03.2023
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

