

SUPPEN

€

1	Dal Shorba ⁷ Linsensuppe	5,50
2	Sabji Shorba ^{7, E} Gemüsesuppe	5,50
3	Malkatani Shorba ^{7, E} würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	5,90
4	Tomatar Shorba ⁷ Tomatencremesuppe mit feinen Gewürzen	5,90

WARMER VORSPEISEN

10	Chicken Wings sechs Hühnerflügel mit süß-sauer Sauce	5,90
11	Frühlingsrolle ^{1,1} sechs Frühlingsrollen mit süß-sauer Sauce	5,50
12	Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	5,90
13	Murg Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet	5,90
14	Paneeer Pakora ⁷ Käse, gebacken in Kichererbsenmehl	5,90
15	Onion Ring in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe	5,90
16	Samosa ^{1,1} Pastete mit Gemüse gefüllt	5,90
17	TAJ MAHAL Vorspeisen für 2 Personen ^{4, 7} verschiedene Gemüsesorten und Käse in Kichererbsenmehl gebacken	14,50
18	TAJ MAHAL Tandoori Vorspeisen für 2 Personen ^{4, E} verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen gebraten mit Zwiebeln und Ingwer in Chilisauce	15,50

KALTE VORSPEISEN

19	Chana Chat ⁷ fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	5,90
20	Shrimps Chat ^{2, 7, 1,1} Shrimps mit Kichererbsen, frischen Tomaten, Gurken, Joghurt und Papadam, süß-sauer	5,90
21	Chicken Chat ^{7, 1,1} gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt und Papadam, süß-sauer	5,90

SALATE

22	Gemischter Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Mais	5,90
23	Taj Mahal Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, gegrillte Hühnerbrust	6,90
24	Griechischer Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse	6,90

VEGETARISCHE GERICHTE

40	Dal Makhni ^{7, 8,4} Indische Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce	13,50
41	Dal Tarka ^{7, 8,4} Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	13,50
42	Palak Paneer ^{7, 8,4} Käse in Rahmspinat mit Ingwer	13,90
43	Punjabi Chana Masala ^{7, 8,4} gebratene Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Koriander, gut gewürzt, leicht scharf	13,90
44	Malai Kofta ^{7, 8,4} Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	13,90
45	Kadhai Paneer ^{7, 8,4} Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	14,90
46	Shahi Paneer ^{7, 8,4} gebratener Käse mit Kokosnussauce, Tomaten-Sahnesauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art	13,90
47	Taj Mahal Shahi Korma ^{7, 8,4, 11} verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, Käse, in feiner würziger Kokosmilchsauce	13,90
48	Chili Paneer ^{1,1, 7} Käse, in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander (Spezialität des Chefs)	13,90

49	Vegetable Jalfraezie ^{1,1, 7} gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünes Chili und Koriander, leicht scharf	13,90
50	Bengen ka Bharta Auberginen in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	14,20
51	Kaikari Kerala ⁷ gemischtes Gemüse in Kokos-Mango Sauce, scharf	13,90
52	Bindi Masala ⁷ frisches Okra-Gemüse mit Zwiebel, Tomate, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	13,90

HÜHNCHEN GERICHTE

55	Panjabi Chicken Curry ⁷ Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander, in würziger Currysauce	14,50
56	Butter Tikka Chicken ^{7, 8,4, A (E102)} Hühnerbrustfilet, gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce	15,50
57	Chicken Tikka Masala ^{7, 8,1} Hühnerbrustfilet, gegrillt, in feiner Mandelsahnesauce	15,50
58	Chicken Tikka Mango ^{7, 8,1} Hühnerbrustfilet gebraten mit Mangosauce und indischen Feingewürzen	15,50
59	Chicken Tikka Jaipuri gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	15,50
60	Kadhai Chicken ⁷ Hühnerbrustfilet gebraten mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, serviert in einer Pfanne	15,50
61	Chili Chicken ^{7, 1,1, E} Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander (eine Spezialität des Chefs)	14,90
62	Chicken Tikka Jalfraezie ⁷ Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensauce, leicht scharf	14,90
63	Kashmiri Murg ^{7, 8,4} Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, nach Kashmiri Art, scharf	14,90
64	Murg Tikka Lababdar ^{7, 8,4} gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosnussmilch, Cashewnüsse, Ingwer, fein gewürzt, nach Neu-Delhi Art	14,90
65	Murg Vindalu ⁷ Hühnerbrustfilet in kräftiger Nordindischer Sauce und gebratenen Kartoffeln mit Koriander und Ingwer, scharf	14,90
66	Chicken Madras ⁷ Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala, nach Südindischer Art, scharf	14,90
67	Chicken Nilgiri ⁷ mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce, nach Südindischer Art, scharf	14,90

LAMM GERICHTE

70	Lamm Curry ⁷ Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander	15,50
71	Kashmiri Gohst ^{7, 8,4} Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch (eine Spezialität des Hauses)	15,90
72	Karahi Gohst ⁷ gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce, feiner Currysauce, gut gewürzt, in heißer Pfanne serviert	15,90
73	Lamm Kerala ⁷ zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala (Südindien), scharf	15,90
74	Lamm Masala ^{7, 8,1} gegrilltes Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce	15,90
75	Lamm Tokku ⁷ zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch	15,90
76	Palak Gosht ⁷ gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach Nordindischer Art	15,90
77	Lamm Jaipuri ^{8,4, 11} Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	15,90
78	Lamm Vindalu ⁷ gebratenes Lammfleisch mit „Spezial“-Vindalu Sauce mit Koriander und Ingwer, scharf	15,90
79	Lamm Shahi Korma ⁷ gebratenes Lammfleisch mit Käse und Kokosnussauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art	15,90

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis

ENTEN GERICHTE

€

80	Ente Tikka Jalfraezie ⁷ Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili, Koriander, leicht scharf	16,50
81	Ente Tikka Mango ^{7, 8,1} Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce Ingwer, Knoblauch, Koriander	16,50
82	Ente Tikka Kashmiri ⁷ Entenbrustfilet gegrillt, in würziger Kashmiri Masala	16,50
83	Ente Tikka Masala ^{7, 8,1} Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahnesauce	16,50
84	Ente Tikka Jaipuri ^{7, 8,4, 11} gegrillte Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	16,50

TANDOORI GERICHTE

90	Chicken Tikka ⁷ Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gegrillt im Lehmofen	15,90
91	Chicken Malai Kebab ^{7, 8,4} Hühnerbrustfilet fein gewürzt/gegrillt im Lehmofen, mit Käse und Cashewnüssen in Buttercremesauce	15,90
92	Haryali Kebab ⁷ Hühnerbrustfilet mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander und gegrillt im Lehmofen	15,90
93	Jhinga Shaahi – Tandoori Garnelen ^{2, 7, 1,1} Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegart mit Naan-Brot	23,90
94	Tandoori Chicken ⁷ speziell gewürzte Hähnchenschenkel aus dem Lehmofen, mit Naan-Brot	15,90
95	Tandoori Ente ⁷ Entenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Paprika und Zwiebeln, gegrillt im Lehmofen, serviert in der Pfanne	19,90
96	Tandoori Mixed Grill ^{7, 8,4} verschiedene Tandoori-Spezialitäten mit Naan-Brot, in heißer Pfanne serviert	21,90
97	Lassni Kebab ⁷ mariniertes Hühnerbrustfilet, in Gewürzen eingelegt, mit Knoblauch, Ingwer und verschiedenen frischen Gewürzen, nach Delhi Art	15,90
98	Taj Mahal Kebab ^{7, E} mariniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika, roten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Punjabi Art	15,90

THALIS – GEMISCHTE PLATTEN

100	Punjab Thali Vegetarisch ^{7, 8,1, 8,4} drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Dessert, Chapati und Reis	22,90
101	Moghul Thali ^{7, 8,1, 8,4} zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Salat, Dessert, Chapati und Reis	24,90
102	Fisch Thali ^{2, 4, 7, 8,1, 8,4} Fischcurry, Scampi, Gemüse, Dessert, Naan-Brot und Reis	26,90

FISCH GERICHTE

105	Goa Fisch Curry ^{4,7, 8,1, 8,4} Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnussauce, Minze, Koriander und Ingwer	14,90
106	Fisch Mango ^{4, 7, 8,4} Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce	14,90
107	Prawn Masala ^{2, 7, 8,4} Riesengarnelen, gebraten, in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce, eine Spezialität des Hauses	19,90
108	Jhinga Curry ^{2, 7} Riesengarnelen in fein gewürzter Currysauce	19,90
109	Jhinga Mango ^{2, 7} Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce	19,90

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11.00 – 14.15 Uhr
Wir servieren Suppen oder Salat zu allen Mittagmenüs im Restaurant

VEGETARISCHE GERICHTE

400	Channa Masala ^{7,8,4}	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	8,50
401	Palak Paneer ⁷	kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse	8,50
402	Punjabi Gemüse ⁷	gemischtes, frisches Gemüse mit fein gewürzter Curry-Sauce nach Punjabi Art	8,50
403	Sabji Masala ^{7,8,4}	versch. Gemüse mit Mandelsahnesauce & Kokosmilch	8,50

HÜHNCHEN GERICHTE

404	Punjabi Chicken Curry	Hühnerbrustfilet in feiner Currysauce	9,50
405	Mango Chicken ^{8,4}	Hühnerbrustfilet mit Mango in würziger Currysauce mit Ingwer, fein gewürzt	9,50
406	Crispy Chicken	gebackenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, süß-sauer	9,50
407	Kashmiri Chicken	Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander (scharf)	9,50
408	Chicken Pondichery ⁷	mariniertes, Hühnerbrustfilet, mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce nach südindischer Art	9,50
409	Chicken Tikka Masala ^{7,8,4}	gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandelsahnesauce	9,90

LAMM GERICHTE

410	Lamm Curry	Lammfleisch mit würziger Currysauce	9,90
411	Mutton Vindaloo	zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und frischer Peperoni in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	9,90
412	Lamm Masala ^{7,8,4}	Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, fein gewürzt	9,90
413	Lamm Tokku	zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch	9,90

ENTEN GERICHTE

414	Ente Gemüse Masala ^{7,8,4}	gegrilltes, mariniertes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und Sahnesauce	10,50
415	Ente Malappuram ⁷	zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs nach Südindischer Art	10,50
416	Ente Chili	gegrilltes Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse, süß-sauer	10,50

FISCH GERICHTE

417	Bombay Fisch Curry ⁴	Seelachsfilet in Currysauce, gut gewürzt	9,50
418	Fisch Tokku ⁴	Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Curry, zubereitet in Kokosmilch nach Südindischer Art	9,50
419	Crispy Fisch ⁴	gebackenes Seelachsfilet mit Gemüse, gut gewürzt	9,50

TANDOORI – AUS DEM LEHMOFEN

420	Chicken Tikka ⁷	gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naan-Brot als Beilage	11,90
421	Chili Tikka ⁷	gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, süß-sauer und Naan-Brot als Beilage	11,90

BIRYANI GERICHTE

110	Murg Biryani ^{7,8,1,8,4}	Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	14,40
111	Lamm Biryani ^{7,8,1,8,4}	Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	14,90
112	Jhinga Biryani ^{2,7,8,1,8,4}	Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	20,50
113	Vegetarisches Biryani ^{7,8,1,8,4}	gebratenes frisches Gemüse mit Reis, fein gewürzt	14,50
114	TAJ MAHAL Biryani ^{2,4,7,8,1,8,4}	verschiedene Sorten gebratenes Fleisch und Fisch, mit Reis und speziellen feinen Gewürzen, nach Punjabi Art	17,90

BEILAGEN

120	PAPADAM ^{1,1}	hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	2,90
121	Naan ^{1,1}	Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	3,00
122	Roti ^{1,2}	Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen	2,90
123	Butter Naan ^{1,1,7}	Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	3,50
124	Gefülltes Naan ^{1,1,7}	Naan-Brot gefüllt mit Käse, Gemüse, Knoblauch, Ingwer oder Zwiebeln	3,90
125	Peshwari Naan ^{1,1,7}	Hefeteigfladen mit Rosinen, hausgemachtem Käse, Kokos, fein gewürzt, süß	3,90
126	Keema Naan ^{1,1,7}	Naan gefüllt mit Lamm-Hackfleisch	4,90
127	Tandoori Prantha ^{1,2}	gewürzter Vollkornteigfladen	3,50
128	Pudina Prantha ^{1,2}	gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze	3,50
129	Raita ⁷	Indischer Joghurt mit Gurken	4,20

DESSERT

140	Mango Cream ^{7,8,1}		5,90
141	Gulab Jamun ^{1,1,7}	frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	5,90
142	Gemischtes Eis ⁷		4,90
143	Firni ^{7,8,1,8,7}	Honigmilch, Mandeln, Pistazien, Kokosnuss, Reis	5,90

GETRÄNKE – ABHOLUNG

Biere		Flaschenweine					
460	Hofmühl Hell ^{1,3}	0,5l	2,90	465	Indischer Wein ⁵	0,75l	14,90
461	Hofmühl Pils ^{1,3}	0,3l	2,90	466	Riesling ⁵ DE	0,75l	14,90
462	Radler ^{1,1,D}	0,5l	2,90	467	Merlot ⁵ IT	0,75l	14,90
463	Indisches Bier ^{1,1}	0,33l	3,50	468	Cote de Prov. ⁵ FR	0,75l	14,90
Lassi – Joghurtgetränk		Alkoholfreie Getränke					
470	Lassi (süß o. sauer) ⁷	0,5l	3,50	474	Coca Cola/Cola Light ^{A(E150d), I/A(E150d), I, K}	1,0l	3,50
471	Bananen Lassi ⁷	0,5l	3,90	475	Spezi ^{D, A, (E150d), I}	1,0l	3,50
472	Mango Lassi ^{7, A(E124)}	0,5l	3,90	476	Limonade (Orange, Zitrone) ^{D, K}	1,0l	3,50
473	Erdbeer Lassi ^{7, A(E124)}	0,5l	3,90				

Zusatzstoffe:

A Farbstoff – E102 Tartrazin, E104 Chinogelb, E110 Gelborange S, E122 Azorubin, E124 Cochenillerot A, E129 Allurad AC (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
B Konservierungsstoff
C Nitritpökelsalz und Nitrat
D Antioxidationsmittel
E Geschmacksverstärker
F geschwefelt
G geschwärzt
H gewachst
I Phosphat
J Milcheiweiß
K Süßungsmittel(n) (Enthalt: Aspartam, eine Phenylalaninderivat. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.)
L mit einer Zuckerart
M künstliche Aromastoffe
N Koffein
O chininhaltig
S Sulfit

Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide
1.1 Weizen, 1.2 Roggen, 1.3 Gerste, 1.4 Hafer, 1.5 Dinkel
2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
8.1 Mandeln, 8.2 Haselnüsse, 8.3 Walnüsse, 8.4 Cashewnüsse, 8.5 Pekannüsse, 8.6 Paranüsse, 8.7 Pistazien, 8.8 Macadamianüsse
9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

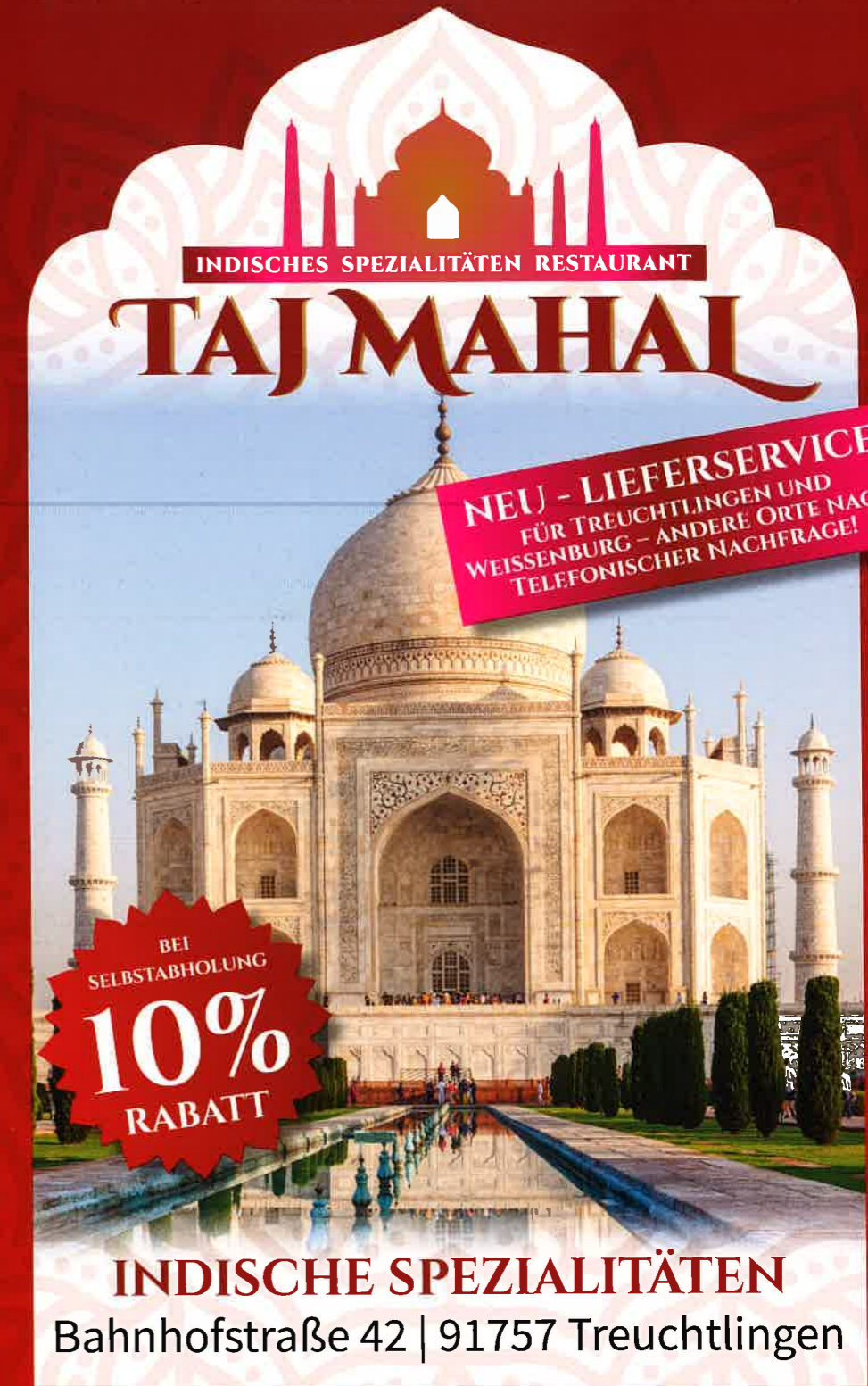
11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12 Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Haftungsausschluss:

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen von Herstellern und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt und des Herstellungsprozesses kann eine unbeabsichtigte Beimischung von Spuren nicht gekennzeichnete Allergene trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Stand April 2023

HIMMLISCH INDISCH SPEISEN!



Reservierung unter:

Tel. 09142-97531-45 und -46

Fax 09142-2049168

info@taj-mahal-treuchtlingen.de

Öffnungszeiten:

Mo, Mi-So: 11 – 14.15 Uhr und 17.15 – 22 Uhr

Di: 17.15 – 22 Uhr

www.taj-mahal-treuchtlingen.de

