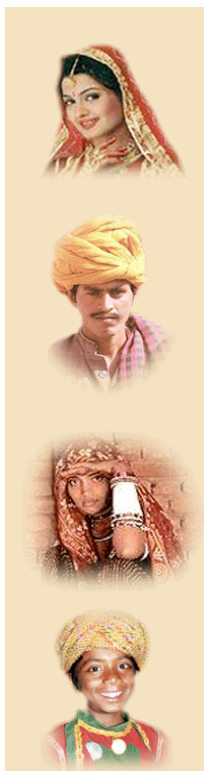




Besondere Empfehlungen unseres Chefkochs



Suppe:

B1 Mulligatawny-Suppe € 3,80
mit indischen gelben Linsen und feinem Hühnchenfleisch

Vorspeisen (warm):

B2 Onion Bhaji € 4,50
Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln

B3 Chili Jheenga € 8,50
Nordindische Spezialität mit Riesengarnelen, *scharf*

B4 Tandoori – Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen € 10,90
Verschiedene Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran und feinen Gewürzen

Hauptspeisen:

B5 Vegetable Jalfrezi – rein vegetarisch € 8,90
Frisches gemischtes Gemüse nach südindischer Art, in der Pfanne serviert, *scharf*

B6 Paneer Tikka Butter Masala – rein vegetarisch € 9,50
Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße

B7 Chicken Dansak € 10,90
Feines Hühner-Curry in süß-saurer würziger Soße, mit Linsen zubereitet

B8 Achari Chicken Tikka € 11,50
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, *pikant*

B9 Chicken Hyderabad € 12,50
Zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet mit frischer Minze und Spinat, in einer mild-würzigen Soße mit gehacktem Hühnerfleisch – *Eine Festdelikatesse nach nobler Mughlai-Art!*

B10 Lamm Jalfrezi € 12,90
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, *scharf*

B11 Lamm Mumtaz € 13,90
Feinstes gegrilltes Lammfilet in milder Masala-Soße, mit gehacktem Lammfleisch

B12 Karahi Battak € 15,20
Zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert

Aus dem Holzkohle-Lehmofen „Tandoor“

B13 Shahi Kalme Kebab € 12,50
Zarte Hühnerschenkel, mariniert, mit exquisiten milden Gewürzen, serviert mit wohlschmeckender milder Soße und ofenfrischem Nan-Brot

B14 Achari Lamb Tikka € 14,50
Zartes Lammfilet, mariniert und serviert mit frischem knackigen Gemüse – *sehr pikant!* – und ofenfrischem Nan-Brot

Indische Brote, frisch im „Tandoor“-Ofen gebacken

B15 Butter Nan € 3,00
Hefeteigbrot gefüllt mit Butter

B16 Pashawari Nan € 3,30
Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten

B17 Chili Paneer Lachsen Kulcha € 3,50
Hefeteigbrot mit grünem Chili, hausgemachtem Käse und Knoblauch

Spezial-Menü

B18 TAJ MAHAL Überraschungsmenü für 2 Personen € 45,00
5-Gänge Menü mit House-Cocktail, delikatem warmen und kalten Vorspeisen, drei verschiedene Gerichte mit indischen Soßen und gemischten Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, Reis, Nan-Brot, Salat und Raita, Dessert-Variationen und Digestif oder Kaffee

Alle Preise sind Inklusivpreise

Guten Appetit!