

# Taj Mahal

## INDISCHES RESTAURANT

Nymphenburger Str. 145 · 80636 München

Telefon (0 89) 12 00 70 50 · Fax (0 89) 12 00 70 51

Internet: [www.taj-mahal-muenchen.de](http://www.taj-mahal-muenchen.de) · Email: [info@taj-mahal-muenchen.de](mailto:info@taj-mahal-muenchen.de)

Montag - Freitag, außer Feiertag 11.30 - 14.30 Uhr

### BUSINESS-LUNCH-MENUE

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

#### Vegetarische Gerichte

	EUR
M1 Dal Maharani (indische Linsen mit Butter zubereitet)	5,00
M2 Chana Masala (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer)	5,50
M3 Novratan Korma (frisches Gemüse in Kokosnuß-Sahne-Soße)	5,50
M4 Vegetable Jalfrezi (gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt)	5,70
M5 Paneer Tikka Masala (hausgemachter Käse im Holzkohle-Lehmfen gegrillt, in Masala-Soße)	5,90
M6 Palak Paneer (kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse)	5,90
M7 Sabzi Kofta (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße)	6,00
M8 Karahi Paneer (Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert)	6,00

#### Hähnchenfleisch-Gerichte

M9 Punjabi Chicken-Curry (zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße, <i>scharf</i> )	6,50
M10 Channa Chicken (zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Curry-Soße)	6,50
M11 Chicken Masala (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Masala-Soße, mild)	6,70
M12 Chicken Korma (zartes Hühnerfleisch in Kokosnuß-Sahne-Soße)	6,70
M13 Murgh Achari (zartes Hühnerfleisch mit pikantem eingelegten Gemüse, <i>scharf</i> )	6,70
M14 Mango Chicken (zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße)	6,70
M15 Butter Chicken (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße - eine sehr beliebte nordindische Spezialität)	7,00

#### Lammfleisch-Gerichte

M16 Mutton Do Pyaza (zartes Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße)	6,50
M17 Saag Ghosht (gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art)	6,70
M18 Banana Lamm (zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuß-Soße)	6,90
M19 Mutton Vindaloo (zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, <i>sehr scharf</i> )	6,90

#### Rinderfleisch-Gerichte

M20 Beef Sabzi (Rindfleischstücke in frischem Gemüse und kräftiger Soße)	6,80
M21 Beef Mango (zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße)	6,90
M22 Beef Bhunna (zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße)	6,90

#### Entenfleisch-Gerichte

M23 Duck Bombay Curry (Ente in Curry-Soße)	7,50
M24 Karahi Batak (zartes Entenbrustfilet in kräftiger Soße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in der Pfanne serviert)	7,90
M25 Ente Taj Mahal (zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße)	8,00

#### Fischgerichte

M26 Fisch Masala (Seelachsfilets in Masala-Soße)	7,90
M27 Fisch Chili (Seelachsfilets nach berühmter nordindischer Art, <i>scharf</i> )	7,90
M28 Fisch Mango (Seelachsfilets mit frischer Mango in Safran-Cashewnuß-Soße)	7,90

#### Thalis

M29 Vegetable Thali (zwei verschiedene vegetarische Gerichte, Raita, Salat)	7,00
M30 Taj Mahal Thali (gemischtes pikantes Gemüse und Chicken Masala, mild, mit Raita und Salat)	7,80
M31 Taj Mahal Fisch Thali (Shrimps- und Seelachs-Delikatessen, eine Spezialität des Chefkochs)	8,50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auch besten Safran-Basmati-Reis.

# Taj Mahal

## INDISCHES RESTAURANT

### BUSINESS-LUNCH-MENUE

Montag - Freitag, außer Feiertag 11.30 - 14.30 Uhr

#### Aus dem Holzkohle-Lehmofen „Tandoor“

	EUR
<b>M32 Malai Kabab</b> (zartes mariniertes Hühnerbrustfilet am Spieß mit würziger Soße)	7,50
<b>M33 Chicken Tikka</b> (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	7,50
<b>M34 Haryali Malai Kabab</b> (zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert)	7,70
<b>M35 Mutton Sheekh Kabab</b> (frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt und zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander)	7,80
<b>M36 Botti Kabab</b> (zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß)	9,90
<b>M37 Mixed Grill Platte</b> (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	11,50
<b>M38 Jheenga Tandoori</b> (Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt)	13,50

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

<b>M39 Taj Mahal Überraschungsmenü für 2 Personen</b> (Warme und kalte Vorspeisen, Taj Mahal Thali, Mixed Grill Platte, Reis, Nan-Brot, Raita, Salat, Dessert-Variationen)	29,90
---	-------

#### Salat

<b>M40 Salat Paneer Tikka</b> (frischer Marktsalat, serviert mit hausgemachtem Käse aus dem Tandoor-Ofen)	5,50
<b>M41 Indischer Salat</b> (mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Dressing)	5,80
<b>M42 Salat Botti Kabab</b> (zart mariniertes Lammfilet, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf frischen Marktsalaten)	6,90
<b>M43 Salat Tandoori Jheenga</b> (drei Stück zart marinierte ausgelöste Riesengarnelen, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf knackiger Salat-Kombination)	8,90

#### Beilagen

<b>M44 Nan</b> (Ovales Brot aus Hefeteig)	1,70
<b>M45 Lachsen Kulcha</b> (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	2,00
<b>M46 Butter Nan</b> (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)	2,40
<b>M47 Paneer Kulcha</b> (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)	2,40
<b>M48 Kheere Ka Raita</b> (Gurken-Joghurt)	2,00
<b>M49 Portion Safran-Basmati-Reis</b>	2,00

#### Desserts

<b>M50 Mango-Creme mit Vanille-Eis</b>	2,90
<b>M51 Gulab Jamon</b> (Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken)	2,90
<b>M52 Taj Mahal Teller</b> – vier verschiedene Dessertvariationen.	3,90

#### Liebe Gäste,

wir legen großen Wert darauf, Sie schnell und effizient in Ihrer Mittagspause zu bedienen. Bitte helfen Sie uns dabei, indem Sie nach Möglichkeit zuvor telefonisch bei uns einen Tisch reservieren und eventuell auch bereits die ausgesuchten Speisen bestellen. Vielen Dank!  
Falls Ihr Lieblings-Gericht nicht auf der Karte stehen sollte, bitte sagen Sie uns Bescheid. Wir werden uns bemühen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen!

Guten Appetit wünscht Ihnen herzlichst Ihr Taj Mahal Team!

[www.taj-mahal-muenchen.de](http://www.taj-mahal-muenchen.de)  
[www.taj-mahal-munich.de](http://www.taj-mahal-munich.de)