



TAJ MAHAL  
— TANDOORI RESTAURANT —  
Indische Spezialitäten



# Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

Da wir alle Gerichte frisch zubereiten, geben Sie bitte bei Ihrer Bestellung mit an, welchen Schärfegrad (scharf, mittelscharf oder mild) wir Ihnen servieren dürfen.

Falls Sie einige Gewürze nicht mögen oder nicht vertragen, so teilen Sie uns dies bitte mit.

Ihre Zufriedenheit ist unser Ansporn. Sollten Sie mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte umgehend Bescheid.

Für Geschenke oder als Überraschung, halten wir Gutscheine für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Ihr Taj Mahal Team*

# Die Wirkung unserer Gewürze

## BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmende, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend, heilt Nierenblutungen

## CHILLI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin B und C, verhindert Arterienverkalkung und Entstehung von Thrombosen

## CURRY

Fördert die Verdauung, beugt Blähungen und Völlegefühl vor und wirkt entzündungshemmend

## FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht & Nierensteine, hilft bei Bauchschmerzen, gegen Krämpfe und Blähungen

## INGWER

Appetitanregend, wirkt heilend bei Entzündungen & Rückenschmerzen, hilft bei Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

## KARDAMOM

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

## KNOBLAUCH

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

## KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, antibakteriell, enthält wichtige und vor allem auf den Körper positiv wirkende ätherische Öle

## KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, Hustenstiller, wirkt gegen Magen- / Darmkrankheiten, reduziert Bluthochdruck, bringt die Libido auf Vordermann

## KURKUMA

hilft bei Verdauungsbeschwerden und beruhigt den Magen

## ZIMT

fördert den Appetit, regt die Darmtätigkeit an und senkt den Blutzuckerspiegel



# Soups & Appetizers

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 01 | <b>PAPADAMS &amp; CHUTNEYS</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Cracker aus Linsenmehl mit Chutneys zum Dippen</i><br><i>Baked lentil crackers with chutneys (Dips)</i>                                    | 2,50 € |
| 02 | <b>MULLIGATAWNY</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Linsensuppe nach südindischer Art</i><br><i>Lentil soup south idian style</i>   | 4,50 € |
| 03 | <b>CHICKEN GINGER SOUP</b><br><i>Hühnersuppe mit Ingwer</i><br><i>Chicken soup with ginger</i>   | 4,50 € |
| 04 | <b>VEGGIE PAKORA</b><br><i>Gebackenes Gemüse im Kichererbsenteig</i><br><i>Vegetables baked in a chickpea dough</i>  | 4,50 € |
| 05 | <b>MURGH PAKORA</b><br><i>Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig</i><br><i>Chicken breast fillet, baked chickpea dough</i>   | 5,50 € |
| 06 | <b>SAMOSAS &amp; PAKORAS</b><br><i>Gemüsevariation, gebacken in Kichererbsenteig, Fleisch- oder Gemüsepastete</i><br><i>Vegetable variation, baked in chickpea dough, meat or vegetable pate</i> | 5,50 € |
| 07 | <b>MURGH TIKKA</b><br><i>Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoorofen</i><br><i>Chicken breast fillet from the tandoor oven</i>  | 6,00 € |
| 08 | <b>PANEER PAKORA</b> <sup>B</sup><br><i>Hausgemachter (milder) indischer Käse, gebacken im Kirchererbsenteig</i><br><i>Homemade mild indian cheese, baked in chickpea dough</i>                  | 6,00 € |
| 09 | <b>ONION BHAJI</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Zwiebelringe, gebacken im Kirchererbsenteig</i><br><i>Onion rings, baked in chickpea dough</i>   | 5,50 € |
| 10 | <b>FISH PAKORA</b> <sup>F</sup><br><i>Frischer Fisch, gebacken im Kirchererbsenteig</i><br><i>Fresh fish, baked in chickpea dough</i>  | 6,00 € |
| 11 | <b>BOONDI RAITA</b> <sup>B</sup><br><i>Kirchererbsenteigbällchen mit pikanter Joghurtsauce (Raita)</i><br><i>Little chickpea balls with a spicy yoghurt sauce</i>                                | 5,50 € |
| 12 | <b>ROYAL PRAWNS</b> <sup>C</sup><br><i>Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili</i><br><i>Tandoor prawns with mango, ginger and chillies</i>  | 9,50 € |

# Tandoori Spezialitäten

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 20 | <b>CHICKEN TANDOORI</b><br><i>Hähnchenbrustfilet nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart</i><br><i>Marinated chicken breast fillet cooked on a skewer in tandoor after 24 hour marinade</i> | 15,50 € |
| 21 | <b>LAMB TIKKA</b><br><i>Mariniertes Lammfleisch von der Keule im Tandoor gegart</i><br><i>Marinated leg of lamb cooked in the tandoor</i>   | 17,50 € |
| 22 | <b>BEEF TIKKA</b><br><i>Mariniertes Rindfleisch von der Hüfte im Tandoor gegart</i><br><i>Marinated beef rump cooked in the tandoor</i>   | 17,50 € |
| 23 | <b>TANDOORI MIX</b><br><i>Mariniertes Hähnchenbrustfilet, Lammrkeule und Rinderhüfte mit frischen Kräutern</i><br><i>Marinated chicken breast fillet, leg of lamb and beef rump with fresh herbs</i>            | 18,50 € |
| 25 | <b>TANDOORI SALMON<sup>E</sup></b><br><i>Mariniertes Lachsfilet, mit frischen Kräutern im Tandoor gegart</i><br><i>Marinated salmon fillet, with fresh herbs roasted in tandoor</i>                             | 21,00 € |
| 26 | <b>TANDOORI PRAWNS<sup>C</sup></b><br><i>Marinierte Garnelen „Taj Mahal Style“</i><br><i>Marinated prawns „Taj Mahal Style“</i>   | 21,00 € |
| 27 | <b>MIXED SEAFOOD GRILL<sup>C,E</sup></b><br><i>Gemischte Platte aus mariniertem Lachsfilet und Garnelen</i><br><i>Mixed plate consisting of marinated salmon fillet &amp; prawns</i>                            | 22,00 € |

*Zu den Tandoori Gerichten empfehlen wir:*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 111 | <b>MIXED VEGETABLES</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Gemischtes frisches Gemüse mit Curry</i> <i>Mixed vegetables with curry</i> | 6,50 € |
| 112 | <b>MASALA POTATOES</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Kartoffeln mit Curry</i> <i>Potatoes with curry</i>                          | 5,50 € |

*“Die schwierigste Zeit in unserem Leben  
ist die beste Gelegenheit, innere Kraft und  
Stärke zu entwickeln”  
Indische Weisheit*

# Chickens

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 30 | <b>CHICKEN KORMA<sup>B,F,G</sup></b><br><i>Zartes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Ceshews, Kokosraspeln und Gewürzen, in einer milden mit Sahne verfeinerten Kormasauce</i><br><i>Tender pieces of chicken breast fillet in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and herbs, refined with cream</i> | 14,50 € |
| 31 | <b>PALAK MURGH<sup>B</sup></b><br><i>Zartes Hühnerbrustfilet mit Blattspinat, in Butter gebraten</i><br><i>Chicken pieces cooked with leaf spinach, roasted in butter</i>  | 14,50 € |
| 32 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b><br><i>Zartes Hühnerbrustfilet in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Masalasaucen gebraten</i><br><i>Tender pieces of chicken breast fillet grilled in the tandoor oven and sauted in masala sauce</i>  | 14,50 € |
| 33 | <b>KARAHI MURGH</b><br><i>Zartes Hähnchenbrustfilet, mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Koriander im "Karahi" zubereitet</i><br><i>Tender pieces of chicken breast fillet cooked in a karahi wok including onions, garlic, ginger, peppers, tomatoes &amp; coriander</i>                          | 14,50 € |
| 34 | <b>BUTTER CHICKEN<sup>B</sup></b><br><i>Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter &amp; Sahne</i><br><i>Grilled pieces of chicken breast fillet in a mild sauce of tomatoes, butter &amp; cream</i>  | 14,50 € |
| 35 | <b>CHICKEN VINDALOO</b><br><i>Zartes Hühnerbrustfilet in einer pikanten Sauce aus Granatapfelkernen &amp; Chillies</i><br><i>Chicken breast fillet in a spicy sauce from pomegranate seeds and chillies</i>  | 14,50 € |
| 36 | <b>CHICKEN JALFEREZEI</b><br><i>Zartes Hähnchenbrustfilet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika &amp; Karotten</i><br><i>Tender pieces of chicken breast fillet in curry sauce, with onions, garlic, tomatoes, green peppers &amp; carrots</i>  | 14,50 € |
| 37 | <b>CHICKEN CHILLI</b><br><i>Hühnerbrustfilet mit Chilli, Paprika &amp; Zwiebeln</i><br><i>Chicken breast fillet with chilli, peppers &amp; onions</i>  | 14,50 € |
| 38 | <b>CHICKEN MANGO CURRY</b><br><i>Zartes Hühnerbrustfilet in einer Mango-Curry-Sauce zubereitet</i><br><i>Tender pieces of chicken breast fillet prepared in a mild mango-curry-sauce</i>   | 14,50 € |
| 39 | <b>CHICKEN BIRYANI</b><br><i>Hähnchenfleisch mit gebratenem Reis, Ingwer, indischen Gewürzen und Raita</i><br><i>Chicken meat with fried rice, indian spices, ginger and raita</i>   | 14,50 € |

# Lamb

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 45 | <b>LAMB KORMA<sup>B</sup></b><br><i>Zartes Fleisch von der Lammkeule mit Mandeln, Ceshews, Kokosraspeln und Gewürzen, in einer milden mit Sahne verfeinerten Kormasauce</i><br><i>Tender meat from the leg of lamb in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and herbs, refined with cream</i> | 15,50 € |
| 46 | <b>LAMB TIKKA MASALA<sup>B</sup></b><br><i>Zartes Fleisch von der Lammkeule in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“-Lehmofen gegrillt und in einer Masalasauce gebraten</i><br><i>Tender meat from the leg of lamb grilled in the tandoor oven and sauted in masala sauce</i>                             | 15,50 € |
| 47 | <b>LAMB VINDALOO</b><br><i>Zartes Fleisch von der Lammkeule in einer pikanten Sauce aus Granatapfelkernen &amp; Chillies</i><br><i>Tender meat from the leg of lamb in a spicy sauce from pomegranate seeds and chillies</i>   | 15,50 € |
| 48 | <b>LAMB KARAHI</b><br><i>Zartes Fleisch von der Lammkeule mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Koriander im "Karahi" zubereitet</i><br><i>Tender meat from the leg of lamb cooked in a karahi wok including onions, garlic, ginger, peppers, tomatoes &amp; coriander</i>                       | 15,50 € |
| 49 | <b>PALAK GOSHT<sup>B</sup></b><br><i>Zartes Fleisch von der Lammkeule mit Blattspinat, in Butter gebraten in einer milden, mit Sahne verfeinerten Sauce</i><br><i>Tender meat from the leg of lamb cooked with leaf spinach, roasted in butter</i>   | 15,50 € |
| 50 | <b>LAMB BIRYANI</b><br><i>Lammfleisch mit gebratenem Reis, Ingwer, indischen Gewürzen und Raita</i><br><i>Lamb meat with fried rice, indian spices, ginger and raita</i>   | 15,50 € |



# Beef

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 55 | <b>BEEF KORMA</b> <sup>B,F,G</sup><br><i>Zartes Fleisch von der Rinderhüfte mit Mandeln, Ceshews, Kokosraspeln und Gewürzen, in einer milden mit Sahne verfeinerten Kormasauce</i><br><i>Beef rump in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and herbs, refined with cream</i> | 15,50 € |
| 56 | <b>BEEF KARAHİ</b><br><i>Fleisch von der Rinderhüfte, mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Koriander im "Karahi" zubereitet</i><br><i>Beef rump cooked in a karahi wok including onions, garlic, ginger, peppers, tomatoes and coriander</i>                                    | 15,50 € |
| 57 | <b>SABZI BEEF</b><br><i>Fleisch von der Rinderhüfte mit Gemüsevariationen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten</i><br><i>Tender pieces of beef rump with a variation of vegetables, onions, garlic &amp; tomatoes</i>  | 15,50 € |
| 58 | <b>BEEF TIKKA MASALA</b><br><i>Fleisch von der Rinderhüfte in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“-Lehmofen gegrillt und in einer Masalasauce gebraten</i><br><i>Tender pieces of beef rump grilled in the tandoor oven and sauted in masala sauce</i>                                    | 16,50 € |
| 59 | <b>PALAK BEEF</b> <sup>B</sup><br><i>Fleisch von der Rinderhüfte mit Blattspinat, in Butter gebraten</i><br><i>Beef rump pieces cooked with leaf spinach, roasted in butter</i>  | 15,50 € |
| 60 | <b>BEEF BIRYANI</b><br><i>Rindfleisch mit gebratenem Reis, Ingwer, indischen Gewürzen und Raita</i><br><i>Beef rump meat with fried rice, indian spices, ginger and raita</i>  | 15,50 € |

# Fresh Seafood

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 65 | <b>FISH MANGO CURRY<sup>E</sup></b><br><i>Frisches Filet vom Lachs in einer Mango-Curry-Sauce zubereitet</i><br><i>Fresh salmon fillet prepared in a mild mango-curry-sauce</i>  | 22,00 € |
| 66 | <b>FISH MASALA<sup>E</sup></b><br><i>Frisches Filet vom Lachs exotisch mariniert, im Tandoor gegrillt und in einer Masalasaucen gebraten</i><br><i>Fresh salmon fillet grilled in the tandoor oven and sauted in a masala sauce</i>  | 22,00 € |
| 67 | <b>FISH KORMA<sup>B,E</sup></b><br><i>Frisches Filet vom Lachs mit Mandeln, Cashews, Kokosraspeln und Gewürzen, in einer milden mit Sahne verfeinerten Kormasaucen</i><br><i>Fresh salmon fillet in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and herbs, refined with cream</i> | 22,00 € |
| 68 | <b>PRAWN MASALA<sup>B,C</sup></b><br><i>Frische Garnelen exotisch mariniert, im „Tandoor“ gegrillt und in einer Masalasaucen gebraten</i><br><i>Fresh prawns grilled in the tandoor oven and sauted in a masala sauce</i>  | 22,00 € |
| 70 | <b>TANDOORI SALMON<sup>E</sup></b><br><i>Mariniertes Lechsfilet, mit frischen Kräutern im Tandoor gegart</i><br><i>Marinated salmon fillet, with fresh herbs roasted in tandoor</i>  | 22,00 € |
| 71 | <b>TANDOORI PRAWNS<sup>C</sup></b><br><i>Marinierte Garnelen „Taj Mahal Style“</i><br><i>Marinated prawns „Taj Mahal Style“</i>  | 22,00 € |
| 72 | <b>MIXED SEAFOOD GRILL<sup>C,E</sup></b><br><i>Gemischte Platte aus marinierten Lachsfilet und Garnelen</i><br><i>Mixed plate consisting of marinated white halibut, salmon fillet &amp; prawns</i>  | 22,00 € |
| 73 | <b>PRAWN BIRYANI<sup>C</sup></b><br><i>Garnelen mit gebratenem Reis, Ingwer, indischen Gewürzen und Raita</i><br><i>Prawns with fried rice, indian spices, ginger and raita</i>  | 21,00 € |

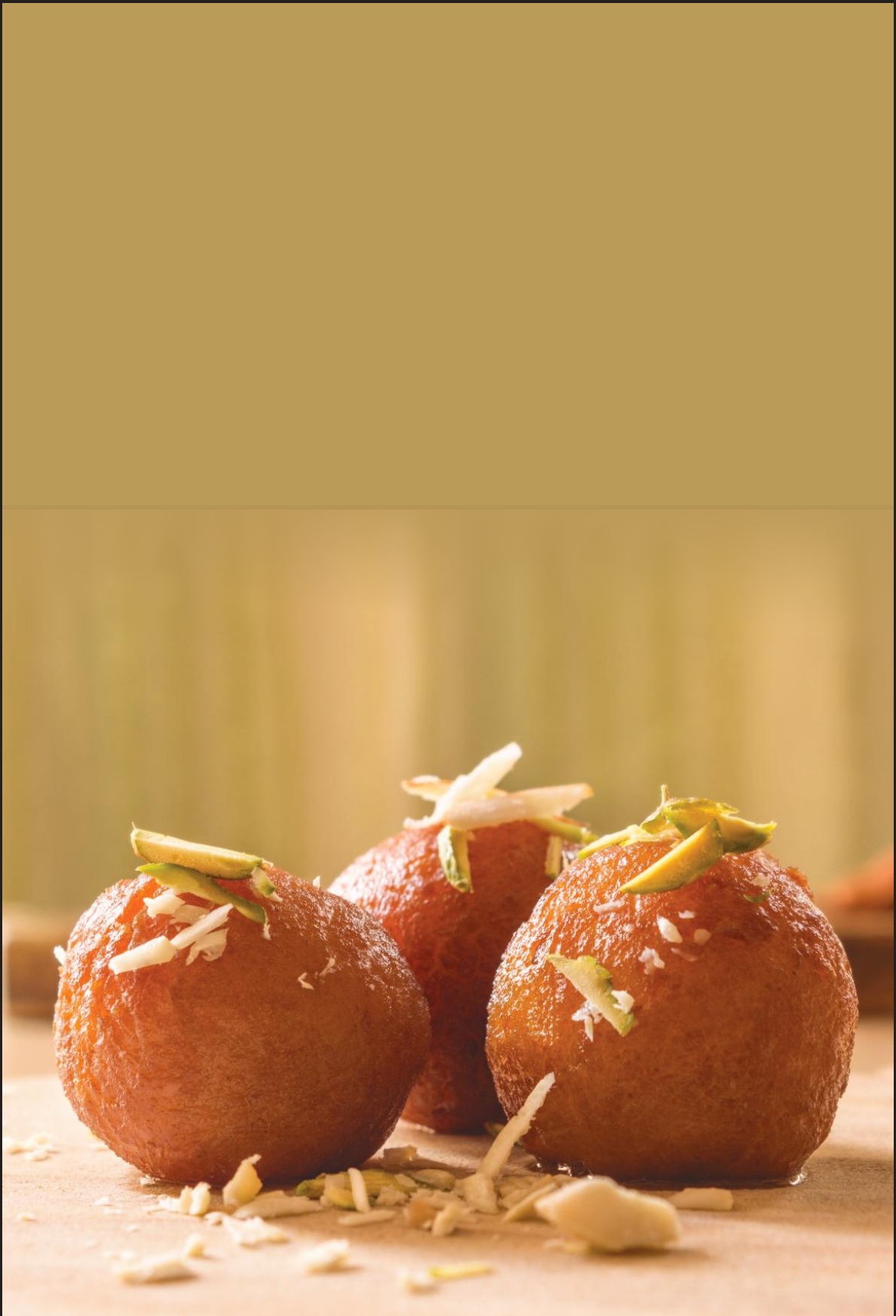
# Vegetarian & Vegan

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 85 | <b>VEGETARIAN KORMA</b> <sup>B,F,G</sup><br><i>Frisches Gemüse in einer Sauce mit Mandeln, Cashews, Kokosraspeln und Sahne</i><br><i>Fresh vegetables in a sauce with almonds, cashews, grated coconut and cream</i>                                   | 13,00 € |
| 86 | <b>PALAK PANEER</b> <sup>B</sup><br><i>Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern</i><br><i>Homemade cream cheese with leaf spinach, onions and fresh herbs</i>  | 13,00 € |
| 87 | <b>SHAHI PANEER MASALA</b> <sup>B</sup><br><i>Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten in Sahnesauce</i><br><i>Homemade cream cheese with tomatoes in cream sauce</i>  | 13,00 € |
| 88 | <b>BENGEN BHARTA</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten</i><br><i>Egg plants grilled in tandoor, mashed and fried with onions, tomatoes, ginger and garlic</i>    | 13,00 € |
| 89 | <b>MIXED VEGETABLES</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Gemüse-Curry aus gemischtem frischem Gemüse</i><br><i>Vegetable-Curry from mixed fresh vegetables</i>   | 13,00 € |
| 90 | <b>BHINDI</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander</i><br><i>Fresh okra with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander</i>   | 13,00 € |
| 91 | <b>TARKA DAAL</b> <sup>B</sup> <i>auf Wunsch auch</i> <sup>VEGAN</sup><br><i>Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln &amp; Knoblauch</i><br><i>Yellow lentils with in butter roasted onions &amp; garlic</i>                                    | 13,00 € |
| 92 | <b>ALU CHANNA MASALA</b> <sup>B</sup> <i>auf Wunsch auch</i> <sup>VEGAN</sup><br><i>Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Currysauce</i><br><i>Chickpeas and potatoes with a special curry sauce &amp; yoghurt</i> | 13,00 € |
| 93 | <b>ALU PALAK</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Kartoffeln mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten</i><br><i>Potatoes with leaf spinach, onions, garlic, ginger and tomatoes</i>  | 13,00 € |
| 94 | <b>VEGETABLE BIRYANI</b> <sup>VEGAN</sup><br><i>Frisches Gemüse mit gebratenem Reis, Ingwer, indischen Gewürzen und Raita</i><br><i>Fresh vegetables with fried rice, ginger, indian spices and raita</i>  | 13,00 € |

# Salate & Beilagen

- 100 **GEMISCHTER SALAT KLEIN** <sup>VEGAN</sup> 3,50 €  
*Kleiner grüner Salat mit Gurken & Tomaten* Small green salad with cucumbers and tomatoes
- 101 **GEMISCHTER SALAT GROSS** <sup>VEGAN</sup> 5,50 €  
*Großer grüner Salat mit Gurken & Tomaten* Big green salad with cucumbers and tomatoes
- 102 **TOMATENSALAT<sup>B</sup>** 4,50 €  
*Tomatensalat mit Frischkäse und Zwiebeln* Tomato salad with cream cheese and onions
- 103 **INDISCHER SALAT GROSS** 5,50 €  
*Großer grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Frischkäse, Paprika & Zwiebeln*  
Big green salad with cucumbers, tomatoes, cream cheese, peppers & onions
- 104 **TANDOORI ROTI<sup>A</sup>** <sup>VEGAN</sup> 2,00 €  
*Frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl* Fresh baked flad bread from wholemeal flour
- 105 **NAAN<sup>A</sup>** <sup>VEGAN</sup> 2,00 €  
*Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl* Fresh baked flad bread from wheat flour
- 106 **BUTTER NAAN<sup>A,B</sup>** 2,50 €  
*Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter*  
Fresh baked flad bread from wheat flour, with butter
- 107 **CHEESE NAAN<sup>A,B</sup>** 3,50 €  
*Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Käse gefüllt*  
Fresh baked flad bread from wheat flour, filled with cheese
- 108 **GARLIC NAAN<sup>A,B</sup>** *auf Wunsch auch* <sup>VEGAN</sup> 3,00 €  
*Frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Knoblauch*  
Fresh baked flad bread from wheat flour, with garlic
- 109 **PARATHA<sup>A,B</sup>** 2,50 €  
*Frisch gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl, mit Butter*  
Fresh baked flad bread from wholemeal flour, with butter
- 110 **RAITA<sup>B</sup>** 2,50 €  
*Erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Gewürzen*  
Fresh yoghurt with tomatoes, cucumbers, onions & spices
- 111 **MIXED VEGETABLES** <sup>VEGAN</sup> 6,50 €  
*Gemischtes Gemüse mit Curry* Mixed vegetables with curry
- 112 **MASALA POTATOES** <sup>VEGAN</sup> 5,50 €  
*Kartoffeln mit Curry* Potatoes with curry
- 113 **PALAK BHAJI** <sup>VEGAN</sup> 6,50 €  
*Blattspinat* Leaf spinach
- 114 **PULAO REIS** <sup>VEGAN</sup> 4,00 €  
*Pulao rice*
- 115 **BASMATI REIS** (extra Portion) <sup>VEGAN</sup> 2,50 €  
*Basmati rice (extra)*



# Dessert

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 120 | <b>MANGO SORBET</b><br><i>mit Prosecco oder Vodka</i>  | 4,50 € |
| 121 | <b>GULAB JAMUN<sup>A</sup></b><br><i>Goldbraune Teigbällchen in Honigsirup, flambiert mit Cointreau</i><br><i>Sweet balls made from khoya, flambéed with Cointreau</i> | 4,50 € |
| 122 | <b>RAS MALAI<sup>B</sup></b><br><i>Leicht gesüsste Quarkkäse-Spezialität an Milchcreme mit Pistazie</i><br><i>Frest milk cheese specialty flavoured with pistachio</i> | 4,50 € |
| 123 | <b>MANGO DREAM<sup>B</sup></b><br><i>Vanilleeis glasiert mit Mangopüree</i><br><i>Vanilla ice cream, glazed with mango puree</i>                                       | 4,50 € |
| 124 | <b>ALMOND MIX KULFI<sup>B,F</sup></b><br><i>Eisspezialität mit Mandeln</i><br><i>Ice cream specialty with almonds</i>  | 4,50 € |

# Coffee / Tea

- |   |        |
|---|--------|
| <b>KAFFEE<sup>12</sup></b>  | 2,50 € |
| <b>ESPRESSO<sup>12</sup></b>  | 2,50 € |
| <b>CAPPUCINO<sup>12</sup></b>   | 3,50 € |
| <b>KAHWA<sup>12</sup></b><br><i>Grüner Tee mit Kardamom</i> <i>Green tea with cardamom</i>  | 3,50 € |
| <b>KASHMIRI CHAI<sup>12</sup></b><br><i>Schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt &amp; Fenchel</i><br><i>Black tea with cardamom, cloves, cinnamon &amp; fennel</i> | 4,50 € |
| <b>PANJABI CHAI<sup>12,B</sup></b><br><i>Schwarzer Tee mit Kardamom &amp; Milch</i><br><i>Black tea with cardamom, cloves, cinnamon &amp; fennel</i>                | 4,50 € |
| <b>FRESH PEPPERMINT TEA</b><br><i>Grüner Tee mit frischer Minze</i> <i>Green tea with fresh milk</i>  | 4,50 € |
| <b>FRESH GINGER TEA</b><br><i>Frischer Ingwer Tee</i> <i>Fresh ginger tea</i>   | 4,50 € |



#### *Allergene*

- A. Gluten
- B. Milch und Milcherzeugnisse/Laktose
- C. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- D. Eier und Eierzeugnisse
- E. Fisch und Fischerzeugnisse
- F. Mandeln
- G. Cashewnüsse
- H. Soja und Sojaerzeugnisse
- I. Sesam und Sesamerzeugnisse
- J. Schwefeldioxid und Sulfit
- K. Lupine

#### *Zusatzstoffe*

- 1. mit Konservierungsstoffen
- 2. mit Farbstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Nitritpökelsalz
- 5. mit Geschmacksverstärker
- 6. geschwefelt
- 7. geschwärzt
- 8. gewachst
- 9. mit Süßungsmittel
- 10. enthält Phenylalaninquelle
- 11. mit Phosphat
- 12. koffeinhaltig
- 13. chininhaltig

#### *Zahlung/Payment*

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.  
All prices are inclusive of VAT and service.

Wir akzeptieren EC- und Kreditkarten.  
We do accept EC/maestro- and credit cards.



TAJ MAHAL

TANDOORI RESTAURANT

Indische Spezialitäten

[www.tajmahal-schaafheim.de](http://www.tajmahal-schaafheim.de) / [info@tajmahal-schaafheim.de](mailto:info@tajmahal-schaafheim.de)