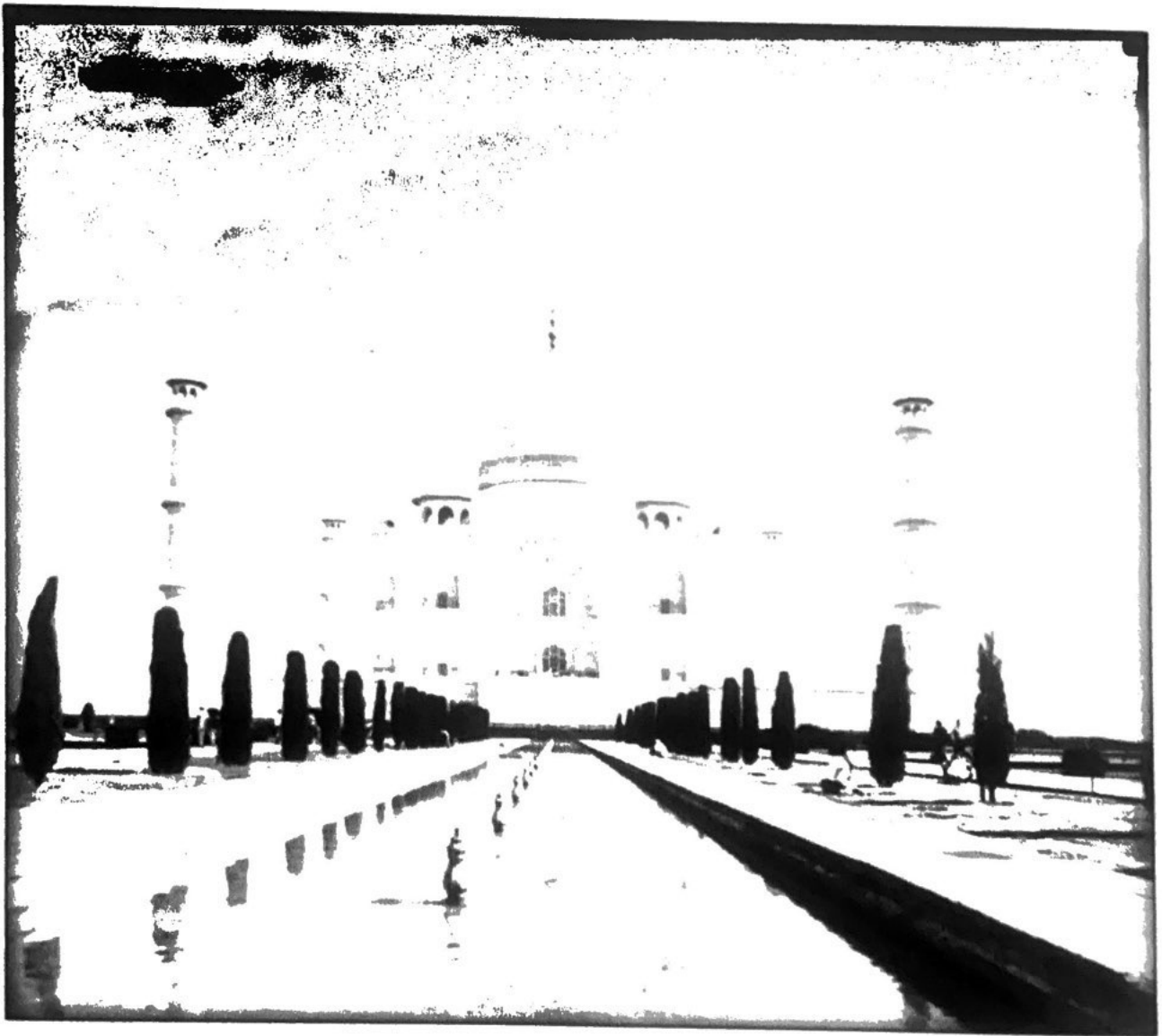


TAJ MAHAL

INDISCHE SPEZIALITÄTEN



SPEISEKARTE

TAJ MAHAL

INDISCHES RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN!

Welcome!

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant **TAJ MAHAL**

Bevor Sie sich jedoch delikaten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte, Sie ein wenig über unseren Namen, genauer gesagt das **TAJ MAHAL**, nach dem wir uns benennen, zu informieren.

Das berühmte indische Bauwerk steht in Agra, einer zentralindischen Stadt in Hindustan an einem Nebenfluss des Jamuna. Das eindrucksvolle Gebäude ist in etwa 450 Jahre alt und wurde von Prinz Sahaj Jhahaan aus Liebe zu seiner Frau Mumtaj, die bei der Geburt des 14. Kindes starb, erbaut.

Dieses „Grabmal der Auserwählten“ wird als Weltwunder gepriesen und gilt als Wahrzeichen Indiens.

Der weiße, blau-geäderte Marmor bietet zu jeder Tages- und Nachtzeit abhängig von Standort und Wetter unterschiedliche faszinierende Eindrücke und Farbschattierungen von zartgrau, helltürkis bis zu unirdisch weiß im Mondschein.

Tauchen Sie ein in die exotische Atmosphäre unseres Restaurants **TAJ MAHAL** und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit und feinen kulinarischen Genüssen verzaubern.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

DIE GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“: Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal auch für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz.“

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

INDISCHE GERICHTE, DIE NICHT AUF DER KARTE STEHEN,
WERDEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH GERNE NACH IHREN WÜNSCHEN ZUBEREITEN
AUCH VEGAN!



SUPPEN

- | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | Jeenga Soup Suppe ^{4 9} (mit Riesengarnele /) | 7,90 € |
| 2 | Mulagatany ^{4 9} (scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfl., Curryblättern und Reis) | 4,90 € |
| 3 | Dal-Shorba ^{4 9} (Indische Linsensuppe /) | 4,90 € |
| 4 | Sabzi-Shorba ^{4 9} (Indische Gemusesuppe /) | 4,90 € |
| 5 | Lachsan-Shorba ^{4 9} (Indische Knoblauchsuppe /) | 4,90 € |
| 6 | Chicken-Shorba ^{4 9} (Indische Hühnerfleischsuppe /) | 4,90 € |
| 7 | Tomatensuppe ⁴ () | 5,90 € |
| 8 | Musroom Suppe ^{4 9} (mit frischen Cahmpignons /) | 5,90 € |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 9 | Chicken-Chana-Chat Delhi (Indischer Hühnerfleisch & Kichererbsensalat) | 6,90 € |
| 10 | Krabben-Cocktail Bombay ^{9 2} mit kleinem Nan () | 8,90 € |

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert
 Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert /

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 11 | Vegetable Pakora (frisches gemischtes Gemüse /) | 5,90 € |
| 12 | Onions Bhaji (Zwiebelringe kraftig gewürzt und frittiert /) | 5,90 € |
| 13 | Paneer-Pakora ⁹ (frischer hausgemachter Kase /) | 6,90 € |
| 14 | Fish Pakora (zartes Seelachsfilet /) | 6,90 € |
| 15 | Chicken Pakora (zartes Hühnerfleisch /) | 6,90 € |
| 16 | Vegetable Samosa (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt) | 6,90 € |
| 17 | Gemischter Vorspeisenteller ^{9 1} (für 1 Personen /) | 9,90 € |
| 18 | Gemischter Vorspeisenteller ^{9 1} (für 2 Personen /) | 14,00 € |
| 19 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller
(verschiedene Kostlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmfen für 2 Personen /) | 16,90 € |
| 20 | Chicken Samosa (2 Pastetchen mit frischem Hanchenfleisch gefüllt) | 8,90 € |
| 16 | Jeenga Pakora (Garnellen paniert mit Kichererbsenmehl/) | 12,90 € |

Glaube macht den Menschen im Leben aus,
 denn die für diese Welt macht ihn nicht reich,
 Glück ist, wer ohne Klugheit
 reich wird ohne Schuld
 Indische Weisheit



FRISCHE KNACKIGE SALATE

- 23 **Salat Saison** ⁹ 7,90 €
(gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /)
- 24 **Tomatensalat** 7,90 €
(mit Zwiebeln, Essig, Öl /)
- 25 **Salat Taj Mahal** 10,50 €
(gemischter Salat mit Shrimps, Ananas¹³, Kase¹³, Mais¹³ /)
- 26 **Salat Indisch** ⁹ 10,50 €
(mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais¹³, Zwiebeln & Joghurtdressing /)
- 27 **kleiner gemischter Salat als Beilage** () 5,50 €



*Wer ist blind? - Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? - Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? - Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? - Dessen Herz zufrieden ist.
Indische Weisheit*



TANDOORI - KHAJANA

Diese Kostlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmofen aus Indien zubereitet

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 28 Chicken Tikka ^{g*}
(zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt /) | 14,90 € |
| 29 Botti Kabab Tikka ^{g*}
(zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß /) | 20,90 € |
| 30 Haryali Malai Kabab Tikka ^{g*}
(zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage /) | 15,90 € |
| 31 Malai Chicken Tikka ^{g a*}
(zarter Mariniertes Hühnerbrustfilet Spieß vom Holzkohle-Lehmofen mit würziger Soße und Naan /) | 15,90 € |
| 32 Panner Mashroom Tikka ^g
(frischer gebratener hausgemachter Kase und Champignon in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig, gegrillt /) | 15,90 € |
| 33 1/2 Tandoori-Chicken ^g
(Hähnchenkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept /) | 13,50 € |
| 34 Fisch Tikka ^{g*}
(Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig, gegrillt /) | 16,90 € |
| 35 Mix-Grillplatte ^{g*}
(etwas von allen Tandoori-Kostlichkeiten / t) | 23,90 € |
| 36 Jheenga Tandoori ^{g,1}
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /) | 24,90 € |
| 37 Achari Chicken Tikka ^g
(zarter Mariniertes Hühnerbrustfilet gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art /) | 15,90 € |
| 37^a Khalmi Kaabab ^{g a*}
(zarter mariniertes Hähnchenkeule vom Holzkohle-Lehmofen mit würziger Soße und Naan /) | 15,90 € |

Zu allen Tandoori-Gerichten Servieren wir Ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und Würzige Saucen

CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 38 | Chicken Korma ^{gh}
(zartes Hühnerfleisch in Nuss-Soße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /) | 14,90 € |
| 39 | Chicken Sabzi
(zartes Hühnerfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsen /) | 13,90 € |
| 40 | Karahi Murgh ^g
(gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert /) | 13,90 € |
| 41 | Chicken Jalfrezi ^{gh,1}
(gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, /) | 13,90 € |
| 42 | Chicken Vindaloo ^{gh,1}
(Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, /) | 13,90 € |
| 43 | Butter Chicken ^g
(zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße /) | 15,50 € |
| 44 | Tandoori Chicken Masala ^{gh,1}
(zartes Hühnerfleisch in Masalasoße /) | 15,50 € |
| 45 | Murgh Nilgiri
(zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Konjunkturblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze () /) | 14,90 € |
| 46 | Chicken Saag
(zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /) | 13,90 € |
| 47 | Mango Chicken ^{gh}
(zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /) | 14,90 € |
| 48 | Chili Chicken ^{g,1}
(zartes Hühnerfleisch nach berühmter "Nordindischer Art"- /) | 15,90 € |

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

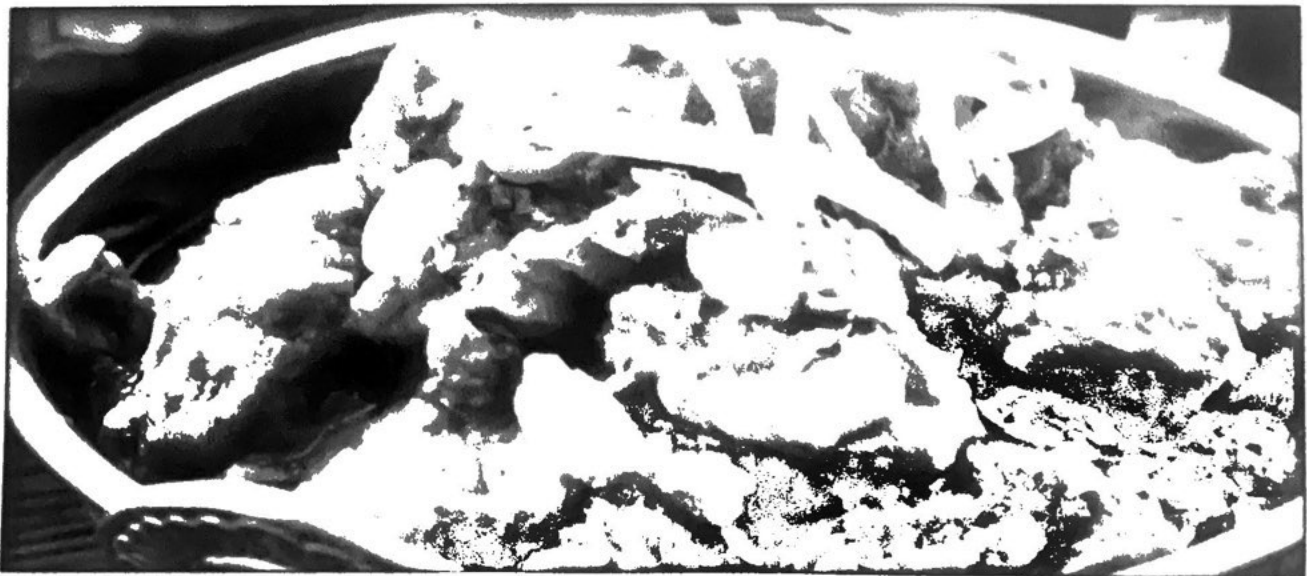
LAMM-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 49 Lamb Rogan Josh^g | 15,90 € |
| (zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße /) | |
| 50 Mughlai Meat^{g h} | 15,90 € |
| (zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße /) | |
| 51 Bhunna Ghosht^g | 15,90 € |
| (gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Rostzwiebeln in kraftiger Soße /) | |
| 52 Saag Ghosht^g | 15,90 € |
| (gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art /) | |
| 53 Mutton Khumb Wala^{g h} | 15,90 € |
| (zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße /) | |
| 54 Mutton Vindaloo^{g l} | 15,90 € |
| (zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa,) | |
| 55 Karahi Ghosht^g | 15,90 € |
| (gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /) | |
| 56 Mutton Nilgiri^g | 16,50 € |
| (zartes Lammfleisch mit Koranderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch, / /) | |
| 57 Dahi Ghosht^{g h} | 15,90 € |
| (zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandel-Soße /) | |
| 58 Lamm-Boti Masala^{g h} | 16,90 € |
| (zartes Lammfleisch in Masala-Soße /) | |
| 59 Mango Lamm^{g h} | 15,90 € |
| (zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /) | |
| 60 Keema Mattar | 15,90 € |
| (Lammhackfleisch mit feinen Kräutern, Kichererbsen und west indischen Gewürzen /) | |
| 61 Lamm Jalfrezi^{g l h} | 15,90 € |
| (Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer und frischem Korander /) | |

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

BEEF-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 69 | Beef Curry ^g
(zartes Rindfleisch in Currysoße /) | 14,90 € |
| 70 | Beef Masala ^{g, h}
(zartes Rindfleisch in Masalasoße /) | 14,90 € |
| 71 | Beef Sabzi
(Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kraftiger Soße /) | 14,90 € |
| 72 | Beef Saag
(Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte Nordindische Art /) | 14,90 € |
| 73 | Beef Bhunna ^g
(zartes Rindfleisch mit Tomaten und Rostzwiebeln in kraftiger Soße /) | 14,90 € |
| 74 | Beef Vindaloo ^g
(zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa. /) | 14,90 € |
| 75 | Mango Beef ^{g, h}
(zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /) | 14,90 € |
| 76 | Beef Jalfrezi ^{g, h}
(Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer und frischem Koriander/) | 14,90 € |



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

ENTE-SPEZIALITÄTEN

- 62 Ente Vindaloo** ^{g1} 17,90 €
(knuspriges Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, /)
- 63 Ente Sabji** 17,90 €
(knuspriges Entenbrustfilet mit verschiedenem frischem Gemüse /)
- 64 Karahi Ente** ^g 17,90 €
(knuspriges Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert /)
- 65 Ente Khumb Wala** ^{gh} 17,90 €
(knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran Soße /)
- 66 Ente Jalfrezi** ^{gh.1} 17,90 €
(knuspriges Entenbrustfilet mit paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem chili - /)
- 67 Ente Mango** ^{gh} 17,90 €
(knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /)
- 68 Ente Taj Mahal** ^{gh.1} 18,90 €
(knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Masala Soße /)

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
reich, wer ohne Schulden.

Indische Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.
All dishes served with high quality saffron Basmati rice.

FISH-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 77 Fisch Chili ^{0 1} | 15,90 € |
| (Seelachsfilet in Chilisauce) | |
| 78 Fisch Masala ^{0 1 2} | 15,90 € |
| (Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet) | |
| 79 Fisch Curry ⁰ | 14,90 € |
| (Seelachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen) | |
| 80 Jheenga-Curry ⁰ | 18,90 € |
| (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen) | |
| 81 Jheenga-Masala ^{0 1 2} | 18,90 € |
| (Riesengarnelen in kraftiger Masala-Soße) | |
| 82 Jheenga-Khumb Wala ^{0 1 2} | 18,90 € |
| (Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße) | |
| 83 Jheenga-Mango ^{0 1} | 18,90 € |
| (Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt) | |
| 84 Jheenga-Jalfrezi ^{0 1 2} | 18,90 € |
| (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili) | |

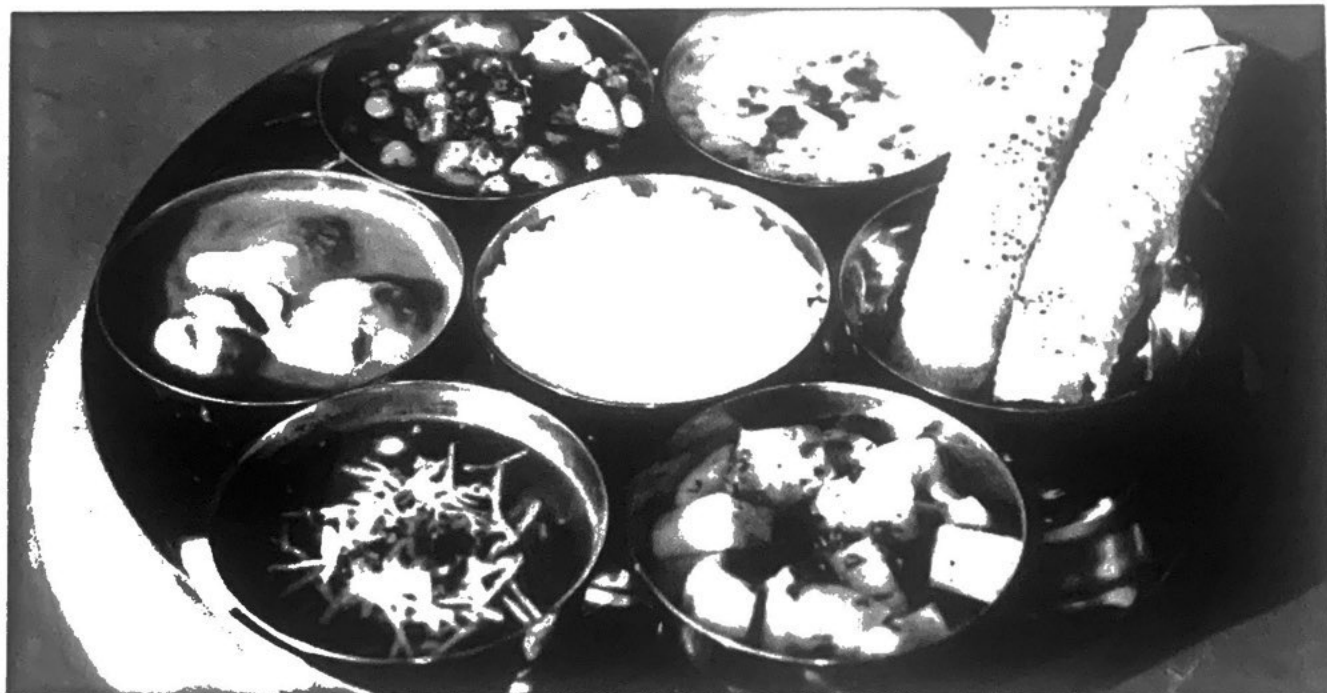
Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis.

REIS-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|----------------------------------------------------------|---------|
| 85 Vegetable Biryani | 13,90 € |
| (mit frischem gemischtem Gemüse) | |
| 86 Mutton Hyderabad Biryani ⁰ | 16,50 € |
| (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen) | |
| 87 Chicken Biryani ⁰ | 14,90 € |
| (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen) | |
| 88 Beef Biryani ⁰ | 16,90 € |
| (Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen) | |
| 89 Jheenga Biryani ⁰ | 18,90 € |
| (Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen) | |
| 90 Fisch Biryani ⁰ | 16,90 € |
| (gebratenem Fisch mit Mandeln, Rosinen und Rostzwiebeln) | |

THALIS

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 91 Vegetable Thali ³ für 1 Person
(3 verschiedene Gemüsegericht, Raita Salat und Basmati-Reis /) | 16,90 € |
| 92 Vegetable Thali ³ für 2 Personen
(6 verschiedene Gemüsegericht mit Naan /) | 33,90 € |
| 93 Taj Mahal Thali ³ für 1 Person
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis /) | 18,90 € |
| 94 Taj Mahal Thali ³ für 2 Personen
(4 verschiedene Fleischgerichte 2 verschiedene Gemüsegericht mit Naan/) | 38,90 € |



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

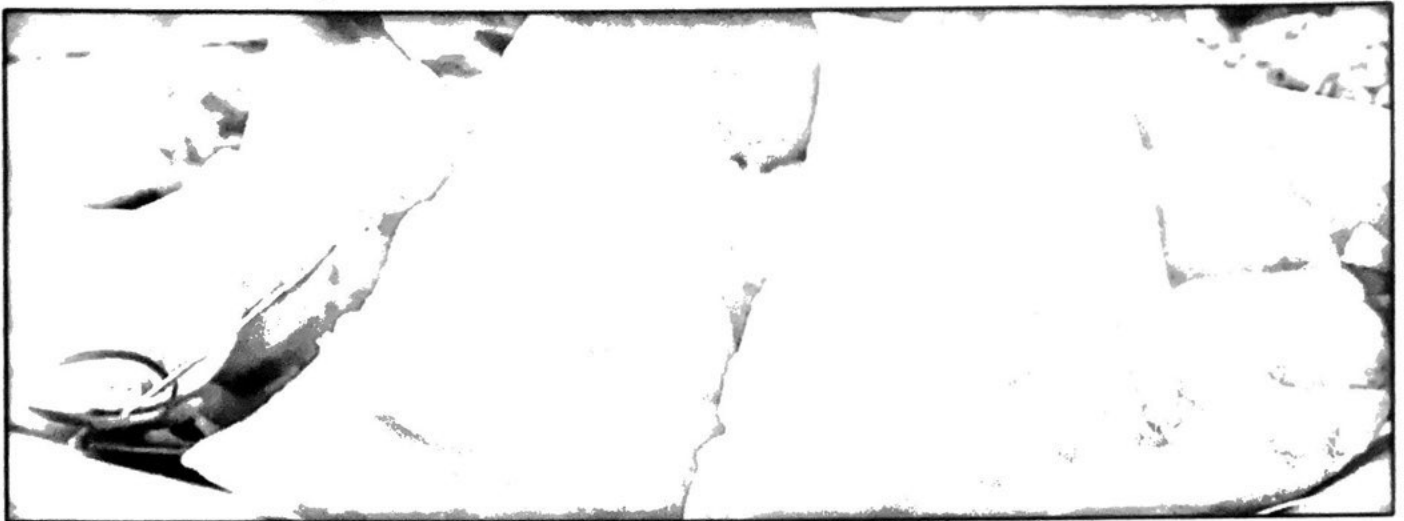
VEGETARISCHE - SPEZIALITÄTEN

95 Dal Tarka ^g (Indisches Nationalgericht gelbe Linsen mit Butter zubereitet /)	10,90 €
96 Navratan Korma ^g (frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne- Soße /)	11,90 €
97 Saag Paneer ^g (kraftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Kase /)	11,90 €
98 Shahi Baingan ^{g h} (Auberginen mit hausgemachtem Kase und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt /)	11,90 €
99 Sabzi Kofta ^g (Gemusekloßchen in wurziger Curry-Soße /)	12,90 €
100 Chana Masala ^g (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /)	10,90 €
101 Karahi Paneer ^g (frischer gebratener hausgemachter Kase in Curry- Soße in der Pfanne serviert /)	11,90 €
102 Bhindi Masala ^{g 1} (Indisches Okra-Gemüse in kraftiger Soße)	12,90 €
103 Mixed Vegetables (gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /)	10,90 €
104 Baingan Ka Bharta (frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kraftig gewürzt /)	12,90 €
105 Paneer Tikka Butter Masala ^{g 1 h} (frischer hausgemachter Kase in Butter-Masala-Sauce /)	13,90 €
106 Mixed Vegetables Jalfrezi ^{g 1 h} (9 verschiedenes gemischtes frisches Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert – /)	11,90 €
107 Vegetable Rogan Josh (gebr. Gemüse mit Toma., Rostzwiebeln in kräftiger Sauce /)	11,50 €
108 Vegetable Masala ^{g 1 h} (gemischtes Gemüse in kräftiger Sauce /)	11,90 €
109 Veg. Mango ^{g 1 h} (mildes Gemüse- frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /)	11,90 €
110 Chilli Paneer ^{g 1} (hausgemachter Kase nach berühmter Nordindischer Art, /)	12,90 €
111 Palak Kofta ^g (Kaseballchen mit wurzigem Rahmspinat /)	12,90 €
112 Matar Paneer ^g (frische Erbsen mit Hausgemachtem Kase /)	12,90 €
113 Dam Alu Kashmiri ^g (gefüllte Kartoffeln mit Kockos-Mandel-Sahne-Sauce /)	11,90 €

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

VORSPEISEN

- 400 **Samosa Chat** ^{g a l} 8,90
mit Kichererbsen serviert mit Tamarind Joghurt-Sauce /
- 401 **Alu Chat** ^{g h} 8,90
mit Kartoffeln serviert mit Tamarind Joghurt-Sauce /
- 402 **Crispy Papdi Chat** ^{g a l} 8,90
mit Tamarind-Joghurt-Süß-sauer sauce / with tamarind yoghurt sweet and sour sauce



Kleinspeisen für unsere kleinen bis 12 Jahre /

KINDS MENÜ

- 415 **Chicken Nuggets (9 Stück)** mit Pommes Frites mit Sauce /)11,90
- 416 **Chicken Wings (8 Stück)** mit Pommes Frites und Sauce /) 11,90
- 417 **Veg. Frühlingsrolle (6 Stück)** mit Sauce /) 5,90
- 418 **Pommes Frites** mit Ketchup oder Mayo 6,90

BEILAGEN

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

113	Plain Dahi ^{g a1} (Einfacher Joghurt /)	3,00 €
114	Alu Raita ^{g a1} (Kartoffel-Joghurt /)	4,50 €
115	Kheere Ka Raita ^{g a1} (Gurken-Joghurt /)	3,90 €
116	Pulao Rice (Basmati Reis nach Mogul Art zubereitet /)	4,90 €
117	Jeera Alu oder Saag Alu (Kreuzkümmel mit Kartoffeln oder Rhamspinat mit Kartoffeln /)	7,90 €
118	Boondi Raita ^{g a1} (Boondi mit Joghurt /)	4,90 €

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

119	Nan ^{g a1} (ovales Brot aus Hefeteig /)	3,00 €
120	Butter Nan ^{g a1} (ovales Brot aus Hefeteig mit Butter /)	3,50 €
121	Roti ^{g a1} (flaches Vollkornfladenbrot /)	3,00 €
122	Prantha ^{g a1} (mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter /)	3,90 €
123	Mint Prantha ^{g a1} (gefüllt mit frischer Minze /)	4,90 €
124	Vegetable Prantha ^{g a1} (gefüllt mit frischem Gemüse /)	5,50 €
125	Paneer Kulcha ^{g a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Kase /)	5,50 €
126	Lachsan Kulcha ^{g a1} oder Onion Kulcha ^{g a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln /)	3,90 €
127	Keema Nan ^{g a1} oder Peshawari Nan ^{g a1} (Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen /)	5,90 €
128	Pappad (4 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen /)	3,00 €
129	Bhatura ^{g a1} (Indische Brot-Spezialität /)	3,50 €

*Ist eine Sache geschehen, dann rede nicht darüber:
es ist schwer, verschüttetes Wasser wieder zu sammeln.*

Indische Weisheit

DESSERT

- 130 **Mango-Creme mit Vanilleeis** ^{1 g.8 c.10} 5,90 €
()
- 131 **Gajar Halwa** ^{g.h} 5,90 €
(Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert /)
- 132 **Gulab Jamun** ^{g.a1} 5,90 €
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /)
- 133 **Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt** ^{1 g.8 c} 5,90 €
()
- 134 **gebackene Banane** (mit Vanilleeis Honig, Mandeln, Kockosflocken /) 6,90 €
- 135 **gebackene Ananas** (mit Vanilleeis Honig, Mandeln, Kockosflocken /) 6,90 €
- 136 **Lychees mit Vanilleeis** ^{1 g.8 c.10.13} () 6,90 €
- 137 **Gemischtes Eis** (mixed ice cream) 8,90 €



GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

200	House Cocktail	0,10 l	5,90 €
201	Kir Royal	0,10 l	5,90 €
202	Campari Soda ¹	5 cl	5,90 €
203	Campari Orange ¹	5 cl	4,90 €
204	Martini Bianco	5 cl	4,90 €
205	Martini Extra Dry	5 cl	4,90 €
206	Martini Rosso	5 cl	4,90 €
207	Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	4,90 €
208	Sherry Sandeman Medium	5 cl	4,90 €
209	Glas Sekt oder Prosecco	0,20 l	4,90 €
210	Gin Tonic	5 cl	7,90 €
211	Martini-Cocktail (Martini und Gin)	5 cl	4,90 €
212	Aperolspritz ¹	0,20 l	7,50 €
213	Hugo	0,20 l	7,50 €

BIERE

215	Russ'n ^{a1,a2}	0,50 l	3,50 €
216	Cola Weizen ^{a1,a2}	0,50 l	3,50 €
217	Hell Tegernseer ^{a1} (vom Fass)	0,50 l	3,50 €
218	Pils Tegernseer ^{a1} (vom Fass)	0,30 l	3,50 €
219	Hopf Hefe-Weißbier ^{a1,a2} (vom Fass)	0,50 l	3,50 €
220	Hopf Hefe-Weißbier ^{a1,a2} - Dunkel	0,50 l	3,50 €
221	Hopf Hefe-Weißbier ^{a1,a2} - Leicht	0,50 l	3,50 €
222	Tegernseer Dunkel ^{a1}	0,50 l	3,50 €
223	Radler ^{a1}	0,50 l	3,50 €
224	Alkohlfreies Bier ^{a1}	0,50 l	3,50 €
225	Hopf Hefe-Weißbier ^{a1,a2} - Alkoholfrei	0,50 l	3,50 €
226	Indisches Bier ^{a1}	0,33 l	3,50 €

INDISCHE GETRÄNKE

227	Lassi süß ⁹ (Hausgemachte indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	3,50 €
228	Lassi sauer ⁹ (Hausgemachte indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	3,50 €
229	Mango Lassi ⁹ (Joghurtgetränk mit Mango)	0,25 l	3,50 €
230	Maracuja Lassi ⁹ (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,25 l	3,50 €
231	Mango oder Maracujanektar	0,20 l	3,50 €
232	Lycheenektar	0,20 l	3,50 €
233	Mangonektarschorle	0,40 l	3,90 €
234	Lycheenektarschorle	0,40 l	3,90 €
235	Maracujaschorle	0,40 l	3,90 €
236	Guavenektarschorle	0,40 l	3,90 €

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

237	Tafelwasser	0,40 l	3,50 €
238	Adelholzener mit Kohlensäure	0,50 l	3,70 €
239	Adelholzener mit Kohlensäure	0,70 l	7,50 €
240	Adelholzener Stilles Wasser	0,50 l	3,70 €
241	Adelholzener Stilles Wasser	0,70 l	7,50 €
242	Coca-Cola ^{1.9} / Coca Cola Light ^{1.9.11} / Fanta ¹ / Sprite	0,20 l	2,90 €
243	Coca-Cola ^{1.9} / Coca Cola Light ^{1.9.11} / Fanta ¹ / Sprite	0,40 l	3,90 €
244	Spezi ^{1.9}	0,40 l	3,90 €
245	Apfelsaft	0,20 l	2,90 €
246	Apfelsaftschorle	0,40 l	3,50 €
247	Johannisbeerschorlenektar	0,40 l	3,50 €
248	Orangensaftschorle	0,40 l	3,50 €
249	Orangensaft	0,20 l	2,90 €
250	Johannisbeernektar	0,20 l	2,90 €
251	Maracujanektar	0,20 l	2,90 €
252	Bitter Lemon ^{3.11} Schweppes	0,20 l	2,90 €
253	Tonic Water ^{3.11} Schweppes	0,20 l	2,90 €
254	Ginger Ale ¹ Schweppes	0,20 l	2,90 €



TEEKARTE

Verehrte Teefreunde,

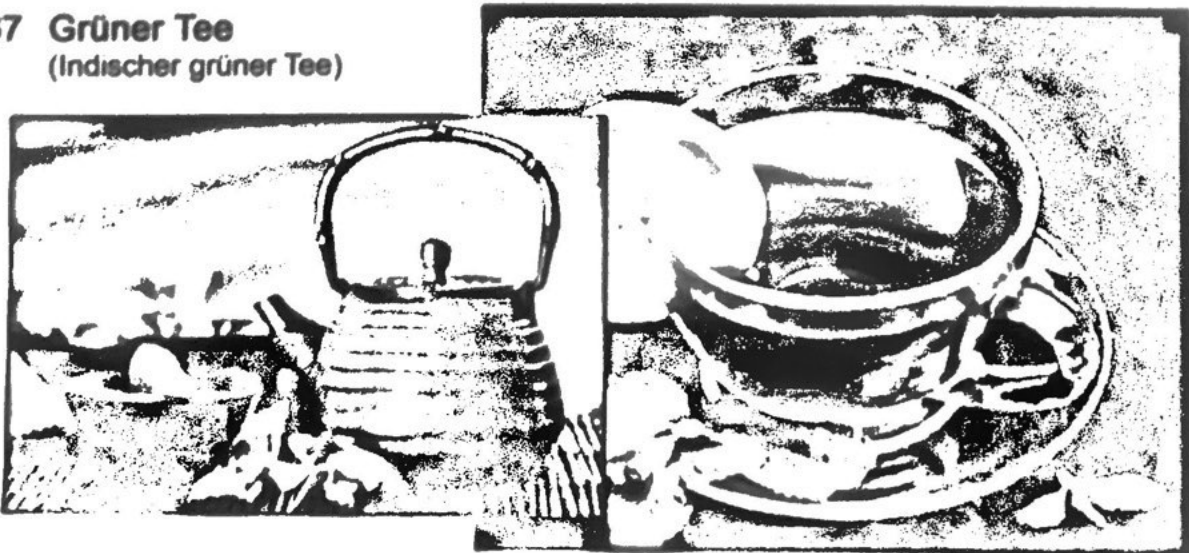
Teetinken kann zur Zeremonie werden, das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine Anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und Internationaler Tees zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

- 260 Tasse Chai – Indischer Haustee ⁹ 2,90 €
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung)

Ein Kännchen nach Wahl

- 261 Ein Kännchen Haustee ⁹ 5,90 €
- 262 "Diffloo" Assam – Indien 5,90 €
(Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee)
- 263 "Badamtam" Darjeeling – Indien 5,90 €
(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee)
- 264 "Nuwara Emya" Ceylon – Sri Lanka 5,90 €
(Nuwara Eliya bedeutet "Über den Wolken schwebend". Dieser hocharomatische, zartere und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 m)
- 265 "Golden nepal typ Maloom" Nepa-Indien 5,90 €
(hocharomatischer, eleganter und rassisger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik)
- 266 Special Earl Grey 5,90 €
(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen, kräftig und intensiv.)
- 267 Grüner Tee 5,90 €
(Indischer grüner Tee)



Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.

HEIßE GETRÄNKE

270	Espresso Machiata ^g		2,90 €
271	Latte Machiata ^g		3,50 €
272	Tasse Kaffee		2,90 €
273	Tasse Espresso		2,50 €
274	Tasse Doppelter Espresso		3,90 €
275	Tasse Cappuccino ^g		3,50 €

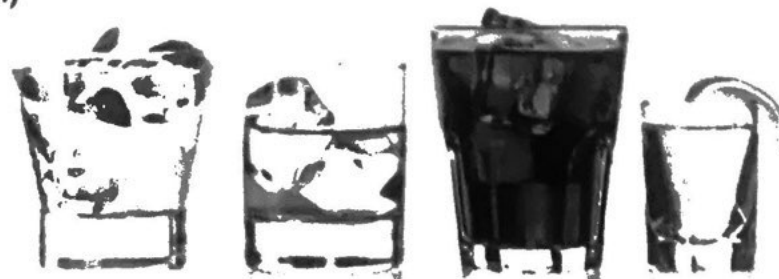


WHISKY

277	Johny Walker ¹ 40%	4 cl	4,90 €
278	Chivas Regal ¹ (12 Jahre alt) 40%	4 cl	4,90 €
279	Dimple 40%	4 cl	4,90 €
280	Jack Daniels ¹ 43%	4 cl	4,90 €

SPIRITUOSEN - BITTERS

281	Ramazotti ¹ 30%	4 cl	3,90 €
282	Averna Amaro Siciliano 32%	4 cl	3,90 €
283	Fernet Branca ¹ 40%	2 cl	2,90 €
284	Gordons Dry Gin 37,5%	2 cl	2,90 €
285	Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	2,90 €
286	Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl	3,90 €
287	Williamsbirne „Morand“ 43%	2 cl	4,00 €
288	Grappa „Prime Uve“ 40%	2 cl	3,90 €
289	Remy Martin ¹ V.S.O.P 40%	2 cl	3,90 €
290	Calvados „Original“ 40%	2 cl	4,00 €
291	Old Monk Rum ¹ (aus Indien) 42,8%	2 cl	3,50 €
292	Indischer Mangoschnaps ¹ 38% (gut für die Verdauung)	2 cl	3,50 €
293	Indischer Mangolikör (Hausgemacht) (nur zum Mitnehmen)	1,0l	11,50 €



WEINE

WEISSWEINE

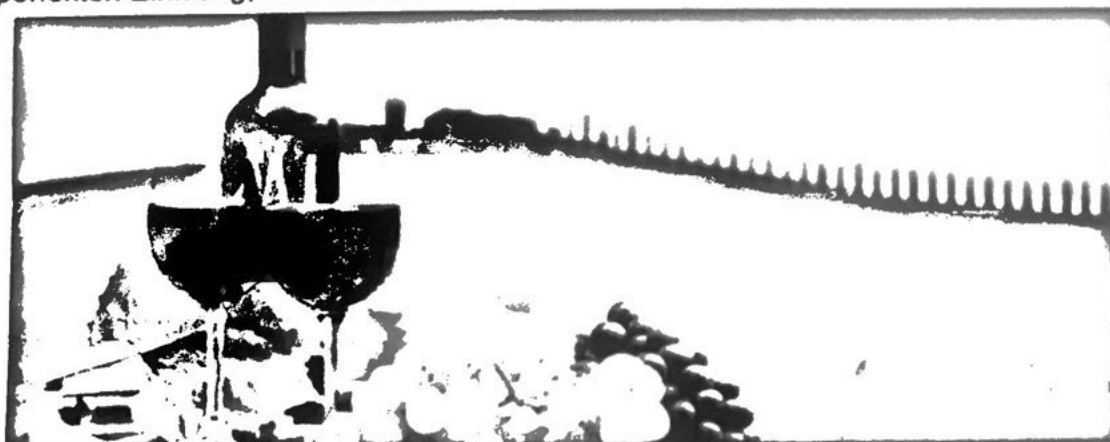
		<u>0,20 l</u>	<u>0,75 l</u>
300	Grüner Veltliner QW [!] Weingut Stadler Weinviertel trocken, wunderbar pfeffrig, feiner Fruchtschmelz	Österreich	4,50 € 14,90 €
301	Riesling D.Q. [!] Seiberth Wein Pfalz feinherb, kräftiger Geschmack, Zitrusaroma nachhaltige Aromatik im Mund	Deutschland	4,90 € 16,50 €
302	Pinot Grigio IGT [!] Terre de Romeo Veneto trocken, leicht, blumig, harmonisch	Italien	4,90 € 16,50 €
303	Lugana DOP [!] Ca'De'Rocchi Lombardei trocken, strohgelb, blumiges Bukett, samtig mit einer Note von tropischen Früchten	Italien	6,90 € 22,90 €
304	Sauvignon Blanc [!] Casa de Campo Agricola Salve S.A. Valle Central trocken, würzig, körperreich, exotische Fruchtnoten	Chile	5,90 € 19,90 €
305	Chardonnay IGP [!] Joseph Cartan Languedoc trocken, duftet nach Pfirsich und Aprikose Noten von gerösteten Nüssen	Frankreich	6,50 € 21,90 €
306	Indischer Weisswein [!] trocken	Indien	6,50 € 22,90 €
307	Weinschorle [!] (rot oder weiß) und (süß oder sauer)		0,25l 3,90 €
308	Weissburgunder D.Q. [!] Weingut Heitlinger Baden trocken, saftig-früchtig, Aromen von Melone, gelben Früchten frischen Kräutern und zartem Säurespiel, herrlich harmonisch	Deutschland	24,00 €
308	Gavi del Comune di Gavi DOCG [!] Beni di Batasiolo, La Morra Piemont trocken, helle strohgelbe Farbe, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend intensiv, harmonischer Geschmack, an Mandel erinnernd	Italien	29,00 €



WEINE

ROTWEINE

		<u>0,20 l</u>	<u>0,75 l</u>
312 Zweigelt QW¹	Österreich	5,50 €	15,90 €
Weingut Stadler Weinviertel trocken, feine Würze im Aroma, komplex und ausgewogen			
313 Montepulciano DOP¹	Italien	5,90 €	17,50 €
Cantina Tollo Abruzzen trocken, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, leicht, zart			
314 Merlot Pays d'Oc¹	Frankreich	5,90 €	19,90 €
Pierre & Rémy Gauthier Languedoc dunkles Purpurrot, Aromen von Kirsche und Pflaume, würzig im Geschmack voll mit angenehmer Struktur			
315 Raiza DOC¹	Spanien	6,50 €	21,90 €
Vicente Gandia Rioja kirschrot, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, runder Abgang mit perfekter Säure			
316 Shiraz¹	Australien	6,90 €	22,90 €
De Bortoli New South Wales trocken, duftet nach süßen schwarzen Früchten, körperreich, betonte Fruchtaromen, fleischig			
317 Indischer Rotwein¹	Indien	6,50 €	22,90 €
trocken			
318 Rubesco DOC¹	Italien	--,--	26,00 €
Cantina Lungarotti Umbrien trocken, intensives Rubinrot mit violetten Nuancen, Bukett intensiv und elegant, Geschmack nach roten Früchten, klare Tannine			
319 Château Lafitte AC¹	Frankreich	--,--	34,50 €
J. Mengin P.J. Larregieu Bordeaux trocken, dunkle purpurrote Robe mit schimmernden Rubinreflexen, komplexes Aroma von reifen Früchten, Gewürz und Holznoten im im perfekten Einklang, harmonisches Finale			



WEIN - SEKT - CHAMPAGNER

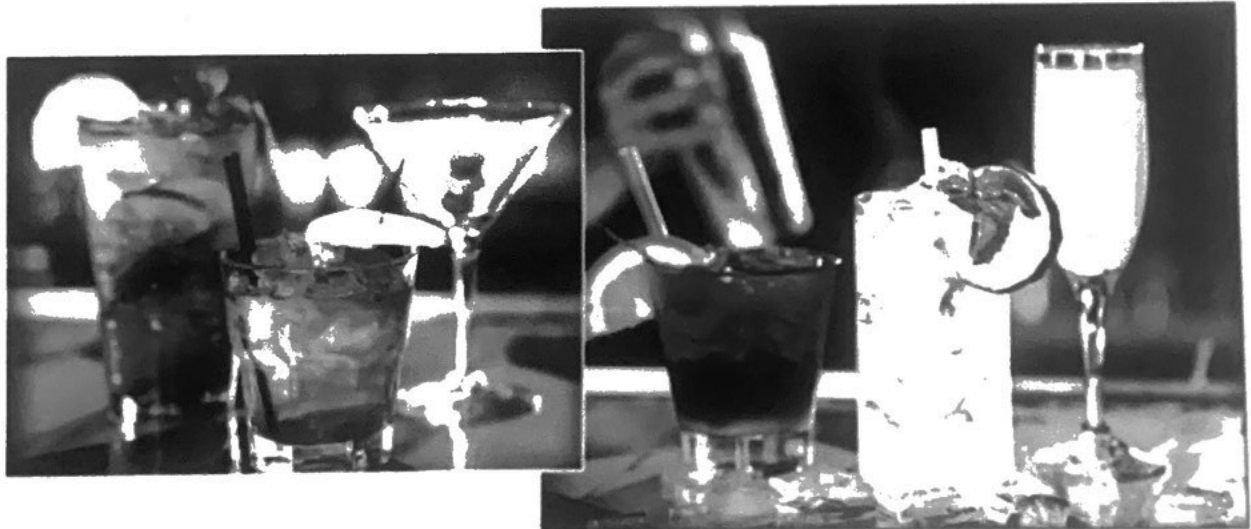
ROSE

		<u>0,20 l</u>	<u>0,75 l</u>
335	Bardolino Chiaretto DOC ¹ Cantina Sociale di Custoza Venetien trocken, feine Kirschnoten, angenehmes Säure-Fruchtspiel	Italien	4,90 €
335	Rosato IGT ¹ Terre die Romeo Venetien trocken, leicht, frisch ausgewonnen	Italien	4,90 €
336	Rosé QW ¹ Anton Bauer Wagram trocken, klares intesives Rosa, Duft nach Blumen und Beeren, elegante Struktur, erfrischend am Gaumen, saftige Säure	Österreich	24,50 €

SEKT / CHAMPAGNER

		<u>0,20 l</u>	<u>0,75 l</u>
337	Prosecco Spumante, Soligo ¹	7,50 €	
338	Prosecco Spumante, Soligo ¹	--,-	19,50 €
339	Carte Blanche, Geldermann ¹	7,50 €	
340	Carte Blanche, Geldermann ¹	--,-	19,50 €
341	Moet & Chandon "Brut Imperial" ¹	--,-	22,90 €
342	Moet & Chandon "Brut Imperial" ¹	--,-	79,00 €

**VEREINIGTE
WEINKELLEREIEN**



Gestaltung & Druck: **KLC Print & Werbeservice**
(www.klc-print.de) - info@klc-print.de - Tel. +49 (0) 174 344 86 26

ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide (1 Getreide, 2 Weizen, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Gerste, 6 Hafer, 7 Hirse, 8 Mais, 9 Reis) b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse
f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Seelenerzeugnisse j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite
m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst
8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcherweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen
keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.