

kalte Vorspeisen

I	Raita G Joghurt mit Gurken	2,90€
2	Mix Raita G Joghurt mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und Paprika	3,90€
3	Dhai G Joghurt natur	2,50€
4	Aloo Raita G Joghurt mit Kartoffeln	3,50€
	warme Vorspeisen	
14	Mix Pakoras ausgebackenes Saisongemüse in einem würzigen Mantel aus Kichererbsenmehl	4,90€
15	Paneer Pakoras G hausgemachter Käse ausgebacken in einem aromatischem Mantel aus Kichererbsenmehl	5,90€
16	Vegetable Samosa A 2 hausgemachte ausgebackene Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Erbsen	6,50€
17	Papadams G 2 knusprige Linsenwaffeln mit würzigem Dip	2,50€
29	Mulligatawny Suppe G pikante Linsensuppe nach indischer Art	4,90€
	Fladenbrot	
41	Fladenbrot A	1,90€
42	Fladenbrot mit Knoblauch A	3,50€
43	Fladenbrot mit Paneer (hausgemachter Käse) G, A	4,50€
44	Aloo Paratha A Fladenbrot mit Kartoffelfüllung	4,50€





wahlweise mit Essig & Ol oder Hausdressing G_{ℓ} I, I und Fladenbrot A

45	Gemischter Salat Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Karotten	5,50€
47	Bombay Salat Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Mais, Karotten	6,50€
48	Paneer Salat G Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Mais, Karotten, Erbsen und hausgemachtem Käse	7,90€
50	Bauernsalat G, H Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, milde Peperoni, Schafskäse und gek. Ei	8,50€
51	Chef Salat G Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Mais, Karotten, Rote Bohnen, Mozzarella und gek. Ei	9,50€
52	Salat Punjabi G, A Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, gebratene Hähnchenbruststreifen und würzige Croûtons	9,90€
53	Salat Taj Mahal G Blattsalat, Tomaten, Gurken, Rote Bohnen, Karotten, Paprika, Mozzarella und gebratene Hähnchenbruststreifen	9,90€
	Murgh (Hähnchen) Serviert mit Basmatireis und Fladenbrot A	
77	Murgh Korma (mild) G, E, H Hähnchenbrust gebraten und in milder Kormasoße mit Kokosraspeln und Mandelblätter gegart	13,50 €
78	Murgh Punjabi (pikant) Hähnchenbrust gebraten und mit Gemüse in pikanter Soße gegart	12,90€
79	Murgh Jalfrezi (pikant) Hähnchenbrust gebraten, gegart in pikanter Soße mit Paprika und Zwiebeln	12,50€
80	Murgh Madras (scharf) Hähnchenbrust gebraten, in scharfer Soße mit Kartoffeln gegart	12,50 €



81	Murgh Makhani (mild) G Hähnchenbrust gebraten, in milder Butter-Sahnesoße gegart	12,90€
83	Murgh Saag (mild) G, Hähnchenbrust gebraten, mit Spinat in milder Curry-Sahnesoße gegart	12,90€
	Gosht (Lamm) Serviert mit Basmatireis und Fladenbrot A	
94	Lamm Korma (mild) G, E, H Lammfleisch gebraten und in milder Kormasoße mit Kokosraspeln und Mandelblätter gegart	13,90 €
95	Rogan Josh (pikant) G Lammfleisch mit Joghurt und indischen Gewürzen mariniert, zart gebraten und in pikanter Soße gegart	13,50 €
96	Karahi Gosht (pikant) Lammfleisch zart gebraten, gegart in pikanter Soße mit Kartoffeln, Paprika und Pilzen	13,50 €
97	Lamm Jalfrezi (pikant) Lammfleisch zart gebraten, gegart in pikanter Soße mit Paprika und Zwiebeln	13,50 €
98	Lamm Vindaloo (scharf) Lammfleisch zart gebraten und mit Chili in scharfer Soße gegart	13,90 €
	Pork (Schwein) Serviert mit Basmatireis und Fladenbrot A	1
184	Pork Korma (mild) G, E, H Schweinerücken gebraten und in milder Kormasoße mit Kokosraspeln und Mandelblätter gegart	11,90 €
186	Pork Jalfrezi (pikant) Schweinerücken gebraten, gegart in pikanter Soße mit Paprika und Zwiebeln	11,90€
188	Pork Honey (scharf) G Schweinerücken gebraten und in scharfer Honig-Spezialsoße gegart	12,90€



Paneer Gerichte

Serviert mit Basmatireis und Fladenbrot A

Paneer ist ein schnittfester indischer Kuhmilchkäse, den wir selbst herstellen

151	Aloo Paprika Paneer G hausgemachter Käse mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in würziger Currysoße	13,50 €
152	Aloo Tori Paneer G hausgemachter Käse mit Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in fruchtiger Currysoße	13,50 €
154	Saag Paneer G hausgemachter Käse mit Spinat in milder Currysoße	13,50€
155	Shahi Paneer G hausgemachter Käse in Kokos-Sahnesoße (Korma) mit Mandelblätter	13,50€
	Ayurvedische Gerichte Serviert mit Basmatireis und Fladenbrot A	
III	Mixed Vegetables frisches gebratenes Gemüse in einer aromatischen Currysoße	11,90€
112	Dal Tarka Gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch	12,50€
137	Dal Makhani G Schwarze Linsen in Butter-Sahnesoße	12,90€
139	Aloo Saag G Kartoffeln mit Spinat, Ingwer und Zwiebeln in Currysoße	12,50€
	Vegane Gerichte Serviert mit Basmatireis	.)
125	Vegetable Taj Mahal E, F frisches Gemüse mit angebratenen Tofuwürfeln	12,90€
127	Aloo Okra Taj Mahal E, F frische Okraschoten mit Kartoffeln und angebratenen Tofuwürfeln	12,90€





Serviert mit Fladenbrot A

165	Vegetable Biryani Basmatireis angebraten, mit frischem Saisongemüse und Erbsen in aromatischer Soße	12,90€
167	Murgh Biryani Basmatiresi angebraten, mit Hähnchenbrust, frischen Pilzen, Erbsen und Paprika, gegart in aromatischer Soße	13,50 €
	Kid's Club	
37	Chicken Nuggets "M" 6 Stück	5,90€
38	Chicken Nuggets "L" 9 Stück	8,90€
39	Chicken Nuggets "XL" 12 Stück	10,80€
40	Pommes frites Ketchup, Mayonnaise	3,50 € 0,50 €



Dessert

204	Mango Creme	4,90€
	frisch aufgeschlagene Creme mit fruchtigem Mango	
205	Ben & Jerry's	3,20€
	verschieden Sorten im 100 ml Becher	-,





1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
1.3	gewachst

Allergene

Α	Weizen
В	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c 6	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D C	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E S	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G/	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H/	Mandeln
1/ /	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
/J /	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E /	Schwefeldioxid und Sulfite
M	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse