

## **Reistafeln-Menüs / Set Dinner-Menus**

### **1. Vegetarische Reistafel Punjabi**

Erfrischungsgetränk Lassi süß oder salzig / Papadam mit Mintsauce, gemischte vegetarische Vorspeisen / Gemüsesuppe/Taj-Mahal Sabzi, Daal Tarka Punjabi, Saag Paneer, dazu: Raita, Nan, Basmatireis, Mixed Pickles und Chutney, Nachtisch: Kheer (Milchreis)

#### **Vegetarian Punjabi banquet**

with refreshing lassi drink (sweet or salty), Papadam with mint sauce/ vegetarian starters/ vegetable soup/ Taj-Mahal Sabzi, Daal Tarka Punjabi, Saag Paneer, includes: Raita, Nan, Basmati rice, mixed pickles and Chutney, Dessert: Kheer (milk rice)

### **2. Moghul Reistafel mit Fleisch**

Apéritif: Sherry dry oder medium / Papadam mit Mintsauce, Taj-Mahal Kebab (Gemischte Vorspeise) / Mulligatawny Suppe/Chicken Tikka Masala, Lamb Bhuna Masala, Beef Jalfraise, dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney Nachtisch: Mangoscheiben mit Vanilleeis

#### **Moghul banquet with meat**

Apéritif: Sherry (dry or medium) Papadam with mint sauce/ Taj-Mahal kebab (mixed starter/ Mulligatawny soup/ chicken Tikka Masala, lamb Bhuna Masala, beef Jalfraise, includes: Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney, dessert: mango slices with vanilla ice-cream

### **3. Shah Jhahaan Reistafel mit Fisch**

Apéritif: Glas Sekt / Papadam mit Mintsauce / Fisch Pakora, Vegetable Pakora, Tandoori Scampi / Tomatensuppe/Scampi Makhni, Fisch Bhuna Masala, Fisch Jalfraise, dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney Nachtisch: Lychees mit Vanilleeis

#### **Shah Jhahaan banquet with fish**

Apéritif: sparkling wine/ Papadam with mint sauce/ fish Pakora, vegetable Pakora, Tandoori scampi/ tomato soup/ scampi Makhni, fish Bhuna Masala, fish Jalfraise, includes: Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney, dessert: lychees with vanilla ice-cream

#### 4. **Taj Mahal Reistafel Royal**

Apéritif nach Wunsch, Papadam mit Mintsauce, Vegetable Pakora, Chicken Tikka, Seekh Kebab, Fisch Pakora / Taj-Mahal Suppe/Taj-Mahal Sabzi, Chicken Moghulai, Lamb Taj-Mahal, Beef Masala, Scampi Makhni, dazu: Raita, Basmatireis, Nan, Mixed Pickles, Chutney, Nachtisch nach Wunsch

#### **Taj Mahal banquet royal**

Apéritif of your choice/ Papadam with mint sauce/ vegetable Pakora, chicken Tikka, Seekh Kebab, fish Pakora/ Taj-Mahal soup/ Taj-Mahal Sabzi, chicken Moghulai, lamb Taj-Mahal, beef Masala, scampi Makhni, includes: Raita, Basmati rice, Nan, mixed pickles, Chutney, dessert of your choice

Warme Vorspeisen / Warm starters

#### 5. **Samosa**

gefüllte Teigtaschen mit Gemüse (2 Stück)

Indian pasties filled with spiced vegetables (2 pieces)

**Pakor**s - frittierte Köstlichkeiten aus Kichererbsenmehl-Panade

deep fried fritters

#### 6. **Vegetable Pakora**

verschiedenes Gemüse mit indischen Gewürzen

assorted vegetables

#### 7. **Onion Bhaji**

Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer

balls of onions, peppers and fresh ginger together

#### 8. **Paneer Pakora**

hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen

home made Indian cheese with different kinds of spices

#### 9. **Chicken Pakora**

würzige Hähnchenfiletstreifen

spicy pieces of chicken

**10. Fisch Pakora**

Rotbarsch mariniert mit indischen Kräutern  
the finest pieces of fish with Indian spices

**11. King Prawn Pakora**

Scampi mariniert in exotischen Gewürzen  
king prawn marinated in exotic spices

**12. Mumtaj Mix Pakora**

vegetarischer Überraschungs-Vorspeisenteller mit versch.  
Kräutern  
surprise vegetarian starters with different kinds of spices  
Vorspeisen aus dem Lehmofen / Starters from clayoven

**13. Chicken Tikka**

Hähnchenfiletstücke mit pikanter Joghurtsauce-Marinade  
breast of chicken in a piquant yoghurt marinade

**14. Shami Kebab**

Hackröllchen aus Hühnerbrustfleisch mit exotischen Gewürzen  
minced chicken rolls with exotic spices

**15. Sheekh Kebab**

Hackröllchen aus Lammfleisch mit exotischen Gewürzen  
minced lamb rolls with exotic spices

**16. Scampi Tikka**

Scampi mit gewürzter Knoblauch-Joghurt-Marinade mit  
indischen Kräutern  
king prawn with garlic yoghurt marinade with indian spices

**17. Taj-Mahal Kebab**

Überraschungs-Vorspeisenteller mit verschiedenen Gewürzen

surprise starters with different kinds of spices

**18. Paneer-Tikka**

hausgemachter indischer Käse mariniert in Safran-Joghurt-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

housemade Indian cheese in saffron yogurt sauce with peppers and onions

**Vorspeisenteller ab 2 Personen**

- Starters for two or more persons

**19. Vegetarisch**

vegetarian starter

**20. Fleisch und Gemüse**

meat and vegetables starter

**21. Fisch, Scampi, Fleisch und Gemüse**

fish, scampi, meat and vegetables starter

**22. Gemischter Salat**

mixed salad

**23. Indischer Salat** nach Indischer Art

Indian salad

**24. Taj Mahal Salat** nach Art des Hauses

Taj Mahal salad: house made salad

**25. Sabzi soup**

Gemüsesuppe mit feinen Gemüsen und indisch-exotischen Gewürzen

vegetable soup

**26. Taj-Mahal soup**

Gemüsesuppe mit Fleisch und exotischen Gewürzen

vegetable soup with meat and exotic spices

**27. Mulligatawny soup**

pikante Currysuppe mit Reis und Huhn

curry soup with rice and chicken

**28. Daal soup**

indische Linsencremesuppe mit Curry und exotischen Kräutern

Indian lentil cream curry soup with exotic spices

**29. Tomato soup**

Tomatensuppe mit exotischen Gewürzen

tomato soap with exotic spices

**30. Mumtaj soup**

Tomatensuppe mit Shrimps und verschiedenen Kräutern

tomato soap with shrimps and different kinds of spices

**Hauptgerichte / Main dishes**

Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittelscharf

oder scharf bestellen

## Geflügel / Chicken

### **31. Murg Malai**

Hähnchenbruststücke mariniert in Knoblauch-Joghurt-Sauce und Salat

chicken breast fillet stripes marinated in garlic yoghurt sauce and salad

### **32. Tandoori Chicken**

ganzes Hähnchen mariniert in Tandoori-Sauce und Salat

chicken marinated in a yoghurt sauce and salad

### **33. Lamb Tikka Masala**

mariniertes Lammfilet in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)

marinated fillet of lamb in red curry sauce with tomatoes, onions, garlic and ginger (medium hot)

### **34. Chicken Legs**

2 Hähnchenkeulen mariniert in gewürzter Joghurt-Sauce und Salat

two chicken legs marinated in a spicy yoghurt sauce and salad

### **35. Chicken Tikka Masala**

marinierte Hähnchenbrust in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)

marinated chicken breast in red curry sauce with tomatoes, onions, garlic and ginger (medium hot)

### **36. Tandoori Mixed**

verschiedene Fleischsorten gegrillt im Lehmofen mit Scampis, Fisch und Salat in Joghurt-Marinade

marinated mixed meat grilled in Tandoor with scampi, fish and salad

### **37. Chicken Makhni**

Hähnchenbrust aus dem Tandoori-Ofen in einer feinen Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)

breast of chicken from the Tandoori oven in a fine tomato yoghurt sauce (mild)

### **38. Chicken Korma**

Hähnchenbruststreifen mit Mandeln Safran-Sahne-Sauce (mild)

pieces of chicken in a almond-saffron sauce (mild)

### **39. Chicken Curry Taj-Mahal**

Hähnchenbrust mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Curry-Sauce (mild)

pieces of chicken with plums, apricots and vegetables in a mild curry sauce (mild)

### **40. Chicken Bhuna, Masala**

geschmorte Hähnchenbruststreifen in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten, und Zwiebeln (mittelscharf)

pieces of chicken in a red curry sauce with fresh ginger, garlic, cumin, pepperoni, tomatoes and onions (medium hot)

### **41. Chicken Mango**

Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sauce (Süß-mild)

pieces of chicken in almond mango sauce (sweet-mild)

### **42. Chicken Moghulai**

Hähnchenbrust in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem Indischen Käse, Rosinen und Cashew Kernen (mild)

pieces of chicken in a mild curry sauce with home made

indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)

#### **43. Chicken Palak**

Hähnchenbrust mit frischem Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)

pieces of chicken with spinach, ginger, garlic, tomatoes and onions (medium hot)

#### **44. Chicken Madras or Vindaloo**

Hähnchenbrust in Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)

pieces of chicken in a curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot)

#### **45. Chicken Jalfraise**

Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Sauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

pieces of chicken with fresh mushrooms, zucchini, peppers, onions, tomatoes in a yellow curry sauce with exotic spices (medium hot)

#### **46. Chilli Chicken**

Hähnchen mit grünem Chili nach Art des Hauses (sehr scharf)

chicken with green chilli house style (very hot)

### **Lamm /Lamb**

#### **47. Lamb Moghulai**

Lammfleischwürfel in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)

pieces of lamb in a mild curry sauce with home made Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)

#### **48. Lamb Bhuna Masala**

Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

pieces of lamb in a red curry coconut sauce with fresh



ginger, cumin, garlic, pepperoni, tomatoes and onions with exotic spices (medium hot)

#### **49. Lamb Palak**

Lammfleischwürfel mit frischem Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln (mittelscharf)

pieces of lamb with fresh spinach, tomatoes, ginger, peppers, garlic, herbs and onions (medium hot)

#### **50. Lamb Jalfraise**

Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten Zwiebeln in gelber Currysauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

pieces of lamb with fresh mushrooms, zucchini, peppers, tomatoes, onions in a yellow curry sauce with exotic spices (mild)

#### **51. Lamb Taj-Mahal**

Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Curry-Sauce (mild)

pieces of lamb with plums, apricots and vegetables in a mild curry sauce (mild)

#### **52. Lamb Chop**

gebratene Lammkoteletts in Kräutern mariniert, mit frischem Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten (mittelscharf)

fried lamb chops marinated in herbs, with fresh garlic, ginger, onions and tomatoes (medium hot)

#### **53. Lamb Madras or Vindaloo**

Lammfleischwürfel in roter Curry-Kokosnuß-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)

pieces of lamb in a red curry coconut sauce Madras (hot) or Vindaloo (very hot)

#### **54. Lamb Korma**

Lammfleisch mit Mandeln und Safran-Sahne-Sauce (mild)

lamb with almonds and saffron cream sauce (mild)

#### **Rind / Beef**

#### **55. Beef Taj-Mahal**

Rinderfiletstreifen mit Pflaumen, Aprikosen und Gemüse in milder Currysauce (mild)

pieces of beef fillet with plums, apricots and vegetables in a mild curry sauce

#### **56. Bombaysteak**

Rinderfiletsteak mit frischen Champignons in Tomaten-Joghurt-Sahne-Sauce (mild) beef fillet steak with fresh

mushrooms in yoghurt tomato cream sauce (mild)

#### **57. Beef Moghulai**

Rindfleischwürfel in Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)

pieces of beef in curry sauce with home made Indian cheese, raisins and cashew nuts (mild)

#### **58. Beef Masala**

Rindfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

pieces of beef in a red curry sauce with peas, potatoes, ginger, garlic onions and tomatoes with exotic spices (medium hot)

#### **59. Beef Korma**

Filetstreifen in milder Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)

pieces of beef fillet in a mild almond saffron cream sauce

(mild)

#### **60. Beef Madras or Vindaloo**

Rindfleischwürfel in roter Curry-Kokosnuß-Sauce  
Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)

pieces of beef in a red curry coconut sauce Madras (hot)  
or Vindaloo (very hot)

#### **61. Beef Jalraise**

Rinderfilet mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika,  
Zwiebeln, Tomaten in gelber Curry-Sauce (mittelscharf)

beef fillet with fresh mushrooms, zucchini, peppers,  
onions, tomatoes in a yellow curry sauce with exotic  
spices (medium hot)

### **Fisch / Fish**

#### **62. Fish Taj Mahal**

Zanderfilet in Curry-Sauce mit Obst und Gemüse (mild)

fillet of zander in a curry sauce with fruits and  
vegetables (mild)

#### **63. Fish Korma**

Zanderfilet in Mandel-Safran-Sahne-Sauce (mild)

fillet of zander in almond saffron cream sauce (mild)

#### **64. Fish Jalraise**

Zanderfilet mit frischen Champignons, Paprika,  
Zucchini, Zwiebeln, Tomaten in gelber Curry-Sauce  
(mittelscharf)

fillet of zander with fresh mushrooms, pepper, zucchini,  
onions, tomatoes in yellow curry sauce with exotic spices  
(medium hot)

#### **65. Fish Bhuna Masala**

Rotbarschfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)

red perch in red curry sauce with fresh garlic, ginger, chillies and cumin, onions, tomatoes with exotic spices (medium hot)

#### **66. Fish and Prawn**

Rotbarschfilet mit Shrimps in Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)

fillet of red perch with prawns with finely chopped onions in a tomato and yoghurt sauce (mild)

#### **67. Scampi Bhuna Masala**

Scampi in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)

king prawn in a red curry sauce with fresh ginger, garlic, cumin, pepperoni, tomatoes, onions (medium hot)

#### **68. Scampi Makhni**

Scampis mariniert in feiner Tomaten-Joghurt-Sauce mit indischen Kräutern (mittelscharf)

king prawns marinated in a fine cream/tomato sauce with herbs (medium hot)

#### **69. Scampi Jalfraise**

Scampis mit frischen Champignons, Paprika, Zucchini, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten in gelber Currysauce (mittelscharf)

king prawns with fresh mushrooms, pepper, zucchini, ginger, onions, tomatoes in yellow curry sauce with exotic spices (medium hot)

## Vegetarisch / Vegetarian

### 70. Taj-Mahal Mixed Sabzi -Spezialität des Hauses-

mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

speciality of the house with fresh cauliflower, mushrooms, peas, potatoes, peppers, zucchini, tomatoes, onions with exotic spices (medium hot)

### 71. Mushroom Bhaji

frische Champignons, Erbsen und Kartoffeln mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Tomaten-Sauce (mittelscharf)

fresh mushrooms with peas and potatoes in finely chopped onions, garlic and ginger in tomato sauce with exotic spices (medium hot)

### 72. Daal Tarka Punjabi

verschiedene indische Linsen mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter gebraten (mittelscharf)

assorted Indian lentils with finely chopped onions, ginger, garlic, tomatoes and pepperoni fried in butter (medium hot)

### 73. Mattar Paneer or Saag Paneer or Sahi Paneer

hausgemachte indische Käsewürfel mit frischen Erbsen oder mit Spinat-Sahne oder mit frischen geschnittenen Tomaten mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)

home made Indian cheese with peas, or cream spinach or fresh chopped tomatoes with exotic spices (medium hot)

### 74. Navratten Curry

Verschiedene Gemüsesorten in Madras-Curry-Sauce mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln (mild)

assorted vegetables in Madras sauce with plums.

apricots, raisins, cashew nuts and almonds (mild)

#### **75. Chana Masala**

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (mittelscharf)

chick peas with fresh tomatoes, onions, ginger, potatoes, pepperoni and exotic spices (medium hot)

#### **76. Rajma Aloo**

rote Bohnen und Kartoffeln in pikanter Kurkuma-Sauce (mittelscharf)

kidney beans and potatoes in a piquant tumeric sauce with garlic and ginger Punjabi style (medium hot)

#### **77. Bambay Aloo**

Kartoffeln mit frischem Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in gelber Curry-Sauce (mittelscharf)

potatoes with fresh garlic, ginger, tomatoes and onions in yellow curry sauce (medium hot)

#### **78. Aloo Gobi**

Blumenkohl und Kartoffeln mit exotischen Gewürzen, mittelscharf

cauliflower and potatoes with exotic spices, medium hot

#### **79. Aloo Saag**

Kartoffeln, Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce (Mild)

potatoes and spinach with ginger, garlic and onions in tomatoe cream sauce (mild)

### **Überbackenes / Gratiné dishes**

#### **80. Sabzi Pachrangi**

frisches Gemüse, z. B.: Champignons, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen in Curry-Sauce mit

Rosinen und Cashew-Kernen (mild)

assorted vegetables e.g.: zucchini, mushrooms, pepper, cauliflower, potatoes, peas in curry sauce with raisins and cashew nuts (mild)

### **81. Kashmiri Murga**

Hähnchenfiletstreifen mit Rosinen, Kokosnussflocken, Mandeln und Cashew-Kernen in Sahne-Sauce (mild)

pieces of chicken fillet with raisins, coconut flakes, almonds and cashew nuts in cream sauce (mild)

### **82. Lamb Pasanda**

Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen in Tomaten-Joghurt-Sauce (mild)

lamb with plums, apricots in mild tomato yogurt sauce (mild)

### **83. Beef Palak**

Rindfleisch mit frischem Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Kümmel in roter Curry-Sauce (mittelscharf)

beef with fresh spinach, ginger, garlic, onions, pepperoni, cumin in red curry sauce (medium hot)

### **84. Fischplatte Mumtaj**

Scampis, Shrimps, Zanderfilet und Rotbarschfilet in Safran-Curry-Sauce (mild)

king prawns, prawns, fillet of zander and red perch in saffron curry sauce (mild)

## **Birianis / Birianis**

Gebratener Basmatireis aus Punjab mit Cashew-Kernen, Mandeln,

Rosinen und exotischen Gewürzen (mittelscharf)

Fried Basmati rice from the Punjab region with raisins, nuts and exotic spices

**85. Chicken Biriani** mit Hähnchenfilet - with chicken fillet

**86. Lamb Biriani** mit Lammfleisch - with lamb

**87. Scampi Biriani** mit Scampi - with king prawns

**88. Vegetable Biriani** mit frischem Gemüse und indischem Käse

with fresh vegetables and Indian cheese

**89. Fish Biriani** mit Rotbarschfilet und Shrimps

with red perch fillet and prawn

**90. Peshwari Biriani** mit Rosinen, Mandeln und Cashewkernen

with raisins, almonds and cashew nuts

**Reisbeilagen - Pulao rice**

Die ideale Ergänzung zu den Hauptgerichten:  
Basmatireis aus Punjab

The ideal accompaniment to the main dishes: Basmati rice from the Punjab region

**91. Gebratener Basmatireis mit Gemüse normale Portion**

fried Basmati rice from the Punjab with vegetable (normal portion)

**92. Gebratener Basmatireis mit Gemüse kleine Portion**

fried Basmati rice from the Punjab with vegetable (small portion)



## **Beilagen** / Accompaniments

### **93. Papadam**

Chips aus Kichererbsenmehl frittiert

thin lentil flour wafers

### **94. Tandoori Chapatti**

Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen

Indian disc of unleavened bread from the Tandoori oven

### **95. Nan**

Spezialfladenbrot von Weizenmehl aus dem Lehmofen

special leavened bread baked in the Tandoori oven

### **96. Cheese Nan**

gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Käse, exotischen Kräutern und Butter

Tandoori baked bread filled with cheese, exotic spices and butter

### **97. Onion Nan**

gefülltes Fladenbrot mit roten Zwiebeln und Gewürzen in Butter

Tandoori baked bread filled with red onions and spices in butter

### **98. Garlic Nan**

Fladenbrot mit frischem Knoblauch in Butter

Tandoori baked bread with fresh garlic in butter

### **99. Keema Nan**

gefülltes Fladenbrot mit Hackfleisch und exotischen Gewürzen in Butter

Tandoori baked bread filled with minced meat and exotic spices in butter

### **100. Peshawari Nan**

Fladenbrot mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen in Butter

Tandoori baked bread with cashew nuts, almonds and raisins in butter

### **101. Vegetable Nan**

Gefülltes Fladenbrot mit frischem Gemüse und Gewürzen in Butter

Tandoori baked bread filled with fresh vegetables and spices in butter

### **102. Pratha**

in Butter gebackenes Fladenbrot

Tandoori baked bread fried with butter

### **103. Dahi**

Einfacher Joghurt - normal yoghurt

### **104. Raita**

gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen

a cooling chutney of yoghurt with chopped tomatoes, cucumber, onions and spices

### **105. Mango Chutney (süß) (sweet)**

### **106. Mixed Pickles**

Eingelegte Mango und Gemüse (mittelscharf)

**pickles mango and vegetables (medium hot)**

**107. Chili Pickles (scharf) (hot)**

**108. Plain Rice**

Einfacher Reis - **normal rice**

**109. Pommes - French fries**

**110. Onion**

Zwiebelsalat - **onion salad**

**Desserts / Desserts**

**111. Obstsalat**

von frischen Früchten, Vanilleeis und Sahne

**fruit salad with fresh fruits, vanilla ice cream and cream**

**112. Indische Mangoscheiben**

mit Vanilleeis und Sahne

**indian mango slices with vanilla ice cream and cream**

**113. Lychees**

mit Vanilleeis und Sahne

**Lychee with vanilla ice cream and cream**

**114. Gemischtes Eis**

mit Sahne

**mixed ice cream with cream**

**115. Vanilleeis**

mit Eierlikör und Sahne

Vanilla ice cream with egg liqueur and cream

### **116. Kheer**

hausgemachter Milchreis mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen

home made milkrice with cashew nuts, almonds and raisins

### **117. Gulab Jamun**

Bällchen aus gekochter Milch in Zuckersaft eingelegt

deep fried golden balls of milk-powder served in syrup

### **118. Kulfi Mango** (indisches Eis)

hausgemachtes Eis mit Pistazien, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Mangomark

(indian ice cream) home made indian ice cream with pistachio nuts, almonds, raisins and cashew nuts with cream

## *Aperitifs*

- 119. *Kir Taj-Mahal 0,1 l*
- 120. *Kir Mumtaj 0,1 l*
- 121. *Sekt (Piccolo) Mumm, Asti Cinzano 12% vol 0,2 l*
- 122. *Champagner (Piccolo) 12% vol 0,2 l*
- 123. *Sherry Dry Sandemann 15% vol 5 cl*
- 124. *Sherry Medium Sandemann 15% vol 5 cl*
- 125. *Martini Rosso 15% vol 5 cl*
- 126. *Martini Bianco 15% vol 5 cl*
- 127. *Martini Dry 15% vol 5 cl*
- 128. *Campari 1 25% vol 4 cl*
- 129. *Pernod 1 40% vol 4 cl*
- 130. *Portwein Sandeman 19% vol 5 cl*

## *Long-Drinks*

*alle Long-Drinks 0,2l mit 4cl*

- 131. *Taj-Mahal Special* 1 0,2 l
- 132. *Gin Tonic* 3 0,2 l
- 133. *Wodka Lemon* 3 (Smirnoff) 0,2 l
- 134. *Bacardi Cola* 0,2 l
- 135. *Campari Soda/Orange* 1 0,2 l
- 136. *Pernod Cola* 0,2 l

## *Whiskys 4 cl*

- 137. *Chivas Regal blended Scotch Whisky* 40% vol
- 138. *Dimple blended Scotch Whisky* 40% vol
- 139. *Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky* 40% vol
- 140. *Johnnie Walker Red Label blended Scotch Whisky* 40% vol
- 141. *Jim Beam Bourbon* 40% vol
- 142. *Jack Daniels Bourbon* 43% vol
- 143. *Aberlour Bourbon* 40% vol

## *Biere - Beer*

- 144. *Bier vom Faß (Draught Beer)* 0,4 l
- 145. *Bier vom Faß (Draught Beer)* 0,3 l
- 146. *Alkoholfreies Bier (Alcohol free Beer)* Fl. 0,33 l
- 147. *Alsterwasser (Shandy)* 0,4 l
- 148. *Alsterwasser (Shandy)* 0,3 l
- 149. *(Dark old Beer)* 4,8% vol Fl. 0,33 l
- 150. *Hefeweißbier (Yeastbeer)* 5,3% vol 0,5 l
- 151. *Kristallweißbier (Yeastcleabeer)* 5,3% vol 0,5 l
- 152. *Indisches Bier (Indian Lager Beer)* 4,8% vol Fl. 0,33 l

*Anokhi, Cobra, King Fisher*

## *Warme Getränke*

- 153. *Kännchen indischer, schwarzer Tee*
- 154. *Kännchen Masala Tee*  
*nach indischer Art mit Spezial Teegewürzen, Milch und Zucker*
- 155. *Kännchen Grün, Kamille od. Pfefferminz Tee*
- 156. *Tasse Kaffee*
- 157. *Milchkaffee*
- 158. *Espresso*
- 159. *Cappuccino*
- 160. *Becher heisse Schokolade*

## *Alkoholfreie Getränke*

- 161. *Bad Pyrmonter Mineralwasser Fl.0,25 l*
- 162. *Bad Pyrmonter Mineralwasser Fl. 0,75 l*
- 163. *Gerolsteiner Mineralwasser Fl. 0,25 l*
- 164. *Gerolsteiner Mineralwasser Fl. 0,75 l*
- 165. *Stilles Wasser 0,2 l*
- 166. *Gerolsteiner Stilles Wasser Fl. 0,75 l*
- 167. *Coca Cola <sup>1,2,5</sup> 0,2 l*
- 168. *Coca Cola Light (Coca Cola Diet)<sup>1,2,4,5</sup> 0,2 l*
- 169. *Fante 0,2 l*
- 170. *Sprite 0,2 l*
- 171. *Spezi<sup>2</sup> (Cola & Fanta Mixed.) 0,2 l*
- 172. *Grosse Coca Cola / Light/ Fanta / Sprite/ Spezi <sup>2,6</sup> gross 0,4 l*
- 173. *Schweppes Indian Tonic Water <sup>3,1</sup> Fl. 0,2 l*
- 174. *Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> Fl. 0,2 l*
- 175. *Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup> Fl. 0,2 l*
- 176. *Schweppes Soda Water Fl. 0,2 l*
- 177. *Granini Orangensaft Fl. 0,2 l*
- 178. *Granini Apfelsaft Fl. 0,2 l*
- 179. *Granini Traubensaft Fl.0,2 l*
- 180. *Guavensaft, indisch 0,2 l*
- 181. *Mangosaft, indisch 0,2 l*
- 182. *Mango oder Bananenshake 0,33 l*
- 183. *Malzbier Fl. 0,33 l*
- 184. *Apfelschorle 0,2 l*

185. *Grosse Apfelschorle 0,4 l*

## *Lassis / Joghurtgetränke*

186. *Lassi, süß 0,33 l*

187. *Lassi, salzig 0,33 l*

188. *Lassi mit Mango 0,33 l*

189. *Lassi mit Minze (süß oder salzig) 0,33 l*

190. *Lassi mit Erdbeer 0,33 l*

## *Digestifs* alle Digestifs 2cl

191. *indischer Tee Likör 20% vol*

192. *Old Monk - Indischer Rum 42.8% vol*

193. *Hennessy V. S. 40% vol*

194. *Martell V.S.O.P. 40% vol*

195. *Remy Marin V.S.O.P. 40% vol*

196. *Osborne 36% vol*

197. *Gilbert Calvados 40% vol*

198. *Grappa 40% vol*

199. *Ratzeputz (Ingwerschnaps) 58% vol*

200. *Malteser Aquavit 40% vol*

201. *Jubiläums Aquavit 42% vol*

202. *Linie Aquavit 41.5% vol*

203. *Fernet Branca 42% vol*

204. *Averna 32% vol*

205. *Ramazzotti 30% vol*

206. *Sambuca 40% vol*

207. *Amaretto 28% vol*

208. *Baileys 17% vol*

209. *Ouzo 38% vol*

210. *Poire Williams 38% vol*

## *Schoppenweine*

*Weißweine*

- 211. *Riesling trocken 11.5%vol 0,2 l*
- 212. *Pinot Grigio Halbtrocken 12%vol 0,2 l*
- 213. *Sauvignon trocken 12%vol 0,2 l*

*Rotweine*

- 214. *Cotes du Rhone trocken 12.5%vol 0,2 l*
- 215. *Merlot halbtrocken 12%vol 0,2 l*
- 216. *Bordeaux trocken 12%vol 0,2 l*

*Roséweine*

- 217. *Weißherbst halbtrocken 10.5% vol 0,2 l*
- 218. *Weinschorle 0,2 l*

## *Flaschenweine / Sekt 0,7l*

*Für besondere Weine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.*

- 219. *indischer Wein rot oder weiß*
- 220. *Sekt Mumm*
- 221. *Sekt Henkell trocken oder Asti Cinzano*
- 222. *Champagner Moet & Chandon*

- 1. mit Farbstoff
- 2. koffeinhaltig
- 3. chininhaltig
- 4. Phenylalaninquelle
- 5. Aroma
- 6. Antioxidationsmittel