



Mittagskarte von 11,30 bis 17,00 Uhr

Suppen (Shorba)

31	Dal Creme Shorba	Linsensuppe mit Sahne	3,80
33	Timater Shorba	Tomatensuppe mit Paneer-Käse	4,00
34	Danas Deli	Pikante Vindaloosuppe mit gegrillten Garnelen	5,20
35	Tante Jiotis	Erdnußsuppe mit Mini-Batura	4,50

Vorspeisen-Sets

48	Gemischte Pakoras	Kleine, vegetarische Portion mit dem Joghurt-Tamarinden Saucen-Duo	4,90
45	Samosa-Duo	Eine Teigtasche mit mit Nüssen, Erbsen und Kartoffeln, eine mit Roter Beete und Schafskäse gefüllt, plus Saucen-Duo	5,40
46	Shingri Salat	Gegrillte Garnelen auf Salat mit Knoblauch-Dip	5,90
51	Vegetarische Vorspeisenplatte für 2 Personen	Gem. Pakoras mit Samosa, Raita, 3 Dips und Papadam-Brot	13,00
54	Vorspeisenplatte für 1 Person	Huhn Pakoras, gegrillte Garnelen, Kartoffel Tikki, Onion und Kartoffel Pakoras, 2 Dips und Papadam-Brot	8,50

Vorspeisen-Einzeln

Brot

Papadam	Knusper-Kichererbsenbrot	1,10
Rothi	Fladenbrot aus der Pfanne	2,00
Batura	Ballonbrot	2,00
Knoblauch-Batura		2,40

Dips

Joghurtsauce		1,00
Tamarindensauce		1,50
Minzsauce		1,50
Tomaten-Chutney		1,50
Pflaumen-Chutney		1,50
Mango-Chutney		1,50
Knoblauch-Chutney	Scharf Stufe 5	1,50
Knoblauch-Dip		1,50
Pickles	Sauer-scharf eingelegtes Gemüse	1,50

wechselnde frische Chutneys werden wir Ihnen anbieten

Beilagen

Raita	Joghurt und Gurke	2,20
Burani	Joghurt mit Spinat und Minze	2,20
Kachumbari	Pikanter Tomate-Gurke Salat	2,50
Gemischter Salat	Mit Hausdressing	3,50

Warme Mini-Vorspeisen

in Kichererbsenteig gebacken

Gobhi Pakoras	Blumenkohl 3 Stück	1,80
Beigan Pakoras	Auberginen 3 Stück	1,80
Aloo Pakoras	Kartoffeln 4 Stück	1,80
Onion Bajis	Zwiebel Pakoras	2,50
Aloo und Onion Bajis	Kartoffel und Zwiebel Pakoras	2,50
Chicken Pakoras	Huhn 2 Stück	2,20
Samosa	1 Teigtasche mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen gefüllt	2,20
Samosa	1 Teigtasche mit Roter Beete und Schafskäse gefüllt	2,40
Aloo Tikkis	Pikante Kartoffelbällchen 2 Stück	2,50

Mini-Curries

Mili Huli Dal	Gelbe Linsen Kokosnuß, scharf	2,50
Mugly Palak	Scharfer Spinat	2,50

Vegetarische Curries

1	Anda Polo	Gebratener Reis mit Tomatensauce, Champignons, Erbsen, Nüssen und Kräutern - mit Curry-Sauce	7,50 8,50
2	Hobubat Curry	Ein Curry aus fünf verschiedenen Hülsenfrüchten, mit Zwiebeln und Knoblauch	7,50
3	Muglly Palak	Spinat-Sahne-Curry	7,50
	Veggie Spezial	Thali mit zwei Curries - Alu Gobhi und Choleh Blumenkohl-Kartoffel- und Kichererbsen mit Zwiebeln und Tamarindensauce-Curry	10,90

Nicht Vegetarische Curries

5	Murgh Polo	Hühnerfleisch mit Champignons und Kartoffeln in Joghurt-Masala-Sauce	8,50
6	Murgh Saag	Hühnerfleisch mit Spinat und Kartoffeln in Sahnesauce	8,50
7	Murgh Curry	Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Erbsen	8,50
8	Mutton Alu	Gewürfeltes Lamm-, oder Rindfleisch mit Kartoffeln und Käse in Madras-Gewürzen	10,90
	Non Veg Spezial	Thali mit zwei Curries - Huhn mit Ananas und Tomate sowie Lamm mit Ingwer und Paprika	12,90

Dessert

190 Kiserie	Warme Grießschnitte mit Kardamom, Nüssen und Rosinen. Dazu Sahne.	3,90
191 Kheer	Süßer, warmer Reis mit Mandeln Kardamom in Milch und Sahne gekocht.	4,20
194 Narnassi	Vanilleeis mit Granatapfel-Ananas-Mix, Mandeln und Sahne.	5,50
196 Lalis Leckerei	Desertvariation mit vier Köstlichkeiten und Sahne.	6,90
197 Veganes Trio	Mango- und Himbeer Minze-Sorbet mit Falen	5,90
198 Coco Dream	Eine halbe Kokosnuß gefüllt mit Kokoseis	5,90
199 Der Jnder	Trio von Schokoladenpudding, Quark mit frischer Maracujasauce und Himbeer-Minze Sorbet	7,90

Eis von J am Love

Mango Sorbet	Kugel 2,00
Himbeer Minze Sorbet	Kugel 2,00

Eis

Bitte stellen Sie Ihr Eis selbst zusammen!

Unsere Eissorten:	Schokolade / Vanille	Kugel 1,20
Saucen:	Schokolade / Himbeer	à 0,40
Sahne		0,50

Bitte fragen Sie nach unseren hausgemachten Eissorten

Der Inhaber Peikan Razani und das Taj Mahal-Team
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!