



**Herzlich Willkommen!
Welcome!**

Sehr verehrte Gäste,
wir begrüßen Sie herzlich in unserem 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 und lassen Sie sich von indischer Gastfreundlichkeit und feinen kulinarischen Genüssen verzaubern. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unseres TAJ MAHAL 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 (Holzkohlelehmfen) 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 ein eigenes typisches Curry – Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Enjoy Your Meal!

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen zubereiten. We would like to offer you, of course, also all kinds of Indian dishes which are not listed on this menu.

TAJ MAHAL
Traditionelle indische Küche • Tandoori Grill

Öffnungszeiten:

Montag 11:00-14:00 und 17:00-21:00

Dienstag-Ruhetag

Mittwoch und Donnerstag 11:00-14:00 und 17:00-21:00

Freitag 11:00-14:00 und 17:00-21:00

Samstag 17:00-21:00

Sonntag 11:00-14:00 und 17:00-21:00

bei uns wird alles frisch gekocht

bei uns können Sie auch abholen

TAJ MAHAL Business – Lunch Menü

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen besten Basmati Reis & wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat – Chai Tee

Vegetarische Gerichte

M 1 Dal-Tarka Indische Linsen in Butter zubereitet	6,50€
M 2 Channa Masala Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten & Ingwer	7,00€
M 3 Palak Paneer kräftige Gewürzmischung mit Spinat & hausgemachten Käse	7,50€
M 4 Paneer Masala hausgemachter Käse in Masala-Soße	7,50€
M 5 Sabzi Kofta Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße	7,50€
M 6 Vegetable Mango frisches gemischtes Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	7,50€
M 7 Sabzi Punjabi verschiedene Gemüsesorten in Curry-Soße	7,50€
M 8 Vegetable Jalfreezi gemischtes Gemüse zubereitet mit Paprika, Zwiebel, grünen Chili & Koriander, scharf	7,50€

Hähnchenfleisch-Gerichte

M 9 Mango Chicken zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewmus-Soße	8,50€
M10 Chicken Sabzi zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse	8,50€
M11 Chicken Masala mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch in Mandel-Sahne-Soße, mild	8,50€
M12 Butter Chicken zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, eine sehr beliebte nordindische Spezialität	8,50€
M13 Karahi Murgh gebratenes Hühnerfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert	8,50€
M14 Punjabi Chicken Curry zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße, leicht scharf	8,50€

Lammfleisch-Gerichte

M15 Lamm Curry zartes Lammfleisch in Curry-Soße	9,50€
M16 Saag Gosht gebratenes Lammfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	9,50€
M17 Lamm Rogen Josh Lamm in Curry-Soße, scharf	9,50€

Rindfleisch-Gerichte

M18 Beef Masala zartes Rindfleisch in Masala-Soße	8,50€
M19 Beef Bhunna zartes Rindfleisch mit Tomaten & Röstzwiebeln in kräftiger Soße	8,50€

Fisch-Gerichte

M21 Fisch Masala mariniertes, gegrilltes Seelachs in Mandel-Sahne-Soße, mild	9,00€
M22 Fisch Curry Seelachsfilet in Curry-Soße	9,00€

Enten-Gerichte

M25 Ente Curry Entenbrustfilet in Curry-Soße	9,50€
M26 Ente Masala Entenbrustfilet in Masala-Soße	9,50€
M27 Ente Jalfreezi gebratenes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili, scharf	9,50€

Aus dem Holzkohle-Lehmofen Tandoor

M30 Chicken Tikka zart marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	9,90€
M31 Achari Chicken Tikka zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer Mischung aus eingelegtem Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant	9,90€
M32 Haryali Malai Kebab zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze, Koriander Mariniert	9,90€

Salat

M35 Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing	3,50€
M36 Salat Indisch gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch, Paprika, Mais, Gurken, Tomaten	6,50€

Suppe

- | | |
|--|-------|
| 1 Dal-Shorba indische Linsensuppe (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte) | 4,00€ |
| 2 Sabzi-Shorba indische Gemüsesuppe (mit Geschmacksverstärker, Milcherzeugnisse, Sellerieerzeugnisse) | |
| 3 Lachsen-Shorba indische Knoblauch-Suppe (mit Geschmacksverstärker, Milcherzeugnisse, Sellerieerzeugnisse) | 4,50€ |
| 4 Chicken-Shorba indische Hühnerfleisch-Suppe (mit Geschmacksverstärker, Milcherzeugnisse, Sellerieerzeugnisse) | 5,50€ |
| 5 Tomaten Suppe | 5,50€ |

Warme Vorspeise

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

- | | |
|--|-------|
| 7 Vegetable-Pakora frittiertes Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel (Schalenfrüchte) | 5,00€ |
| 8 Onion-Bhaji frittierte Zwiebelringe im Kichererbsen-Teigmantel (Schalenfrüchte) | 5,00€ |
| 9 Paneer-Pakora frittierter hausgemachter Käse im Kichererbsen-Teigmantel (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerieerzeugnisse) | 5,00€ |
| 10 Chicken-Pakora zart frittiertes Hühnerfleisch im Kichererbsen-Teigmantel (Schalenfrüchte) | 5,50€ |
| 11 Chili-Chicken-Dry nordindische Hühnerfleisch-Spezialität, scharf (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte) | 5,50€ |
| 12 Vegetable-Samosa hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, frittiert (glutenhaltiges Getreide) | 5,50€ |

Warme Vorspeise (für 2 Personen)

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

- | | |
|--|--------|
| 15 Gemischte Pakora-Platte verschiedenes Gemüse, Hähnchen, hausgemachter Käse und Samosa (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte) | 10,00€ |
|--|--------|

Kalte Vorspeise

- | | |
|--|-------|
| 16 Pappad hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen (mit Geschmacksverstärker, Schalenfrüchte) | 4,00€ |
|--|-------|

Frische Knackige Salate

- 20 **Kleiner gemischter Salat** gemischter Salat mit Joghurt-Dressing auf Wunsch mit Essig und Öl (Milcherzeugnisse) 4,00€
- 21 **Chuchumber Salat** indischer Salat mit fein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kräuter 6,00€
- 25 **Chicken-Tikka-Salat** gemischter Salat mit zart marinierten Hähnchenstücken (Milcherzeugnisse) 9,00€

Grill Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.

- 34 **Murgh-Tikka** zart marinierte Hühnerbruststücke, gegrillt (mit Farbstoff, Milcherzeugnisse) 14,00€
- 35 **Haryali Murgh** zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage (mit Farbstoff, Milcherzeugnisse) 14,00€
- 36 **Mutton-Seekh-Kebab** frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander (mit Farbstoff, Milcherzeugnisse) 16,00€
- 37 **Mutton-Tikka** zartes gegrilltes Lammfilet mariniert in Joghurt, Knoblauch und Ingwer (mit Farbstoff, Milcherzeugnisse) 17,00€
- 38 **Achari-Chicken-Tikka** zartes Hähnchenfleisch mariniert und serviert mit frischem knackigem Gemüse, pikant (Milcherzeugnisse) 15,00€
- 41 **Chicken-Seekh-Kebab** gehacktes Hähnchenfleisch auf Spieß, mariniert mit feinen Gewürzen (Milcherzeugnisse) 15,00€
- 42 **Jheenga-Tandoori** Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt (Milcherzeugnisse) 19,50€
- 43 **Spezial-Mix-Grill-Platte** etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten (Milcherzeugnisse, Fischerzeugnisse) 18,00€
- 45 **Mango Chicken** zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte) 13,00€
- 46 **Chicken Korma** oder Badam Pasanda zartes Hühnerfleisch in Kokos-Sahne-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte) 13,00€
- 47 **Punjabi-Chicken-Curry** zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße (Milcherzeugnisse) 13,00€
- 48 **Butter-Chicken** zart gegrilltes Tandoori-Chicken in Butter-Tomaten-Soße eine sehr beliebte nordindische Spezialität, mild (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte) 13,00€
- 49 **Chicken Tikka Masala** mariniertes gegrilltes Hühnerfleisch in Masala-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte) 13,00€



TAJ MAHAL

Indische Küche • Tandoori Grill

Grill Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.

50 Chicken Tikka Jalfrezi zart mariniertes gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Chili, scharf (Milcherzeugnisse)	13,50€
51 Chili-Chicken zartes Hühnerfleisch nach berühmter nordindischer Art, scharf	13,50€
52 Chicken-Jaipur zartes Hühnerfleisch mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss, Rosinen, sehr fein gewürzt (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	13,50€
53 Chicken-Palak zartes Hühnerfleisch in würzigem Spinat (Milcherzeugnisse)	13,50€
54 Chinken-Vindaloo zartes Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf	13,50€
55 Chicken-Bhunna zartes Hühnerfleisch in Curry-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer (Milcherzeugnisse)	13,50€
56 Karahi-Chicken zartes Hühnerfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert (Milcherzeugnisse)	14,50€
57 Murgh-Nilgiri zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, in einer orientalischen Kräuter-Soße mit Spinat, grünem Chili und Minze, mit Kokosmilch verfeinert	14,50€
58 Chicken-do-Piazza zartes Hühnerfleisch mit pürierten Tomaten, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, gegrillten Zwiebeln, Paprika, in einer delikaten Soße	14,50€
59 TAJ MAHAL Teller gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, Reis und Naan, mild	16,50€

Spezialitäten mit Lamm

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

60 Mango Lamb zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashew-Nuss-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	14,50€
61 Mutton Curry zartes Lammfleisch in Curry-Soße (Milcherzeugnisse)	14,50€
62 Rogan Josh zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße, pikant (Milcherzeugnisse)	14,50€
63 Mutton-Vindaloo zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf	
65 Mutton-Jalfrezi zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Chili, scharf (Milcherzeugnisse)	15,50€
67 Mutton-Palak zartes Lammfleisch mit Spinat nach nordindischer Art (Milcherzeugnisse)	15,50€
68 Mutton-Boti-Masala zartes Tandoori Lammfleisch in Masala-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	15,50€
69 Bhunna-Ghosht gebratenes Lammfleisch mit Tomaten in kräftiger Soße	15,50€
70 Dhai-Ghosht zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	15,50€
71 Mutton-Khumb-Wala zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	15,50€
75 Mutton-do-Piazza zartes Lammfleisch mit pürierten Tomaten, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, gegrilltem Zwiebel, Paprika, in delikaten Soße (Milcherzeugnisse)	15,50€
76 Mutton-Nilgiri zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, in einer orientalischen Kräuter-Soße mit Spinat, grünem Chili und Minze, mit Kokosmilch verfeinert	15,50€
77 Karahi-Ghosht zartes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert (Milcherzeugnisse)	17,00€

Spezialitäten mit Rind

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

80 Beef Curry zartes Rindfleisch in Curry-Soße (Milcherzeugnisse)	12,50€
81 Beef-Masala zartes Rindfleisch in Masala-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	13,00€
82 Beef-Palak zartes Rindfleisch mit Spinat nach nordindischer Art	13,00€
83 Beef-Sabzi zarte Rindfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in einer kräftigen Soße	13,00€
85 Beef-Vindaloo zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf (mit Farbstoff)	13,50€

Spezialitäten mit Ente

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

90 Ente-Mango zarte Entenbrustfiletstücke in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	15,00€
91 Ente-Curry zarte Entenbrustfiletstücke in Curry-Soße (Milcherzeugnisse)	15,50€
93 Ente-Karahi zarte Entenbrustfiletstücke mit verschiedenem Gemüse in kräftiger Soße	16,00€
95 Ente-Vindaloo zarte Entenbrustfiletstücke mit Spezialgewürzen aus Goa, scharf (mit Farbstoff, Milcherzeugnisse)	16,00€
96 Ente-Spezial knusprige Ente mit Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini in Masala-Soße (Milcherzeugnisse)	17,00€

Spezialitäten mit Fisch

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

100 Fisch-Curry Seelachsfilet in Curry-Soße (Milcherzeugnisse)	12,50€
101 Fisch-Masala Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	13,00€
102 Fisch-Chili Seelachsfilet in Chili-Soße, scharf	13,50€
104 Punjabi-Fisch Seelachsfilet in Joghurt nach nordindischer Art, scharf (Milcherzeugnisse)	13,50€
106 Jheenga-Masala ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	17,00€
108 Jheenga-Manga ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße (mit Farbstoff, Schalenfrüchte)	17,50€
109 Jheenga-Curry ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	17,50€

Vegetarische Gerichte

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

111 Dal-Tarka nordindische Linsen mit Butter zubereitet (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	10,50€
112 Aloo-Palak Kartoffeln mit Spinat, fein gewürzt (Milcherzeugnisse)	10,50€
113 Channa-Masala Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	11,00€
114 Palak-Paneer hausgemachter Käse in kräftig gewürztem Spinat (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	11,00€
117 Baingan ka Bharta frische feingehackte Auberginen, mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt (Milcherzeugnisse)	11,00€
118 Sabzi Kofta Gemüsebällchen in würziger Curry-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,00€
119 Punjabi-Sabzi gemischtes frisches Gemüse nach indischer Art	12,00€
120 Vegetable-Jalfrezi gemischtes Gemüse, gebratene Paprika und Zwiebeln mit frischem Koriander, scharf	12,00€
121 Tinda-Masala indisches Kürbis-Gemüse (Babykürbis) in Masala-Soße	12,00€
122 Tinda-Curry indisches Kürbis-Gemüse (Babykürbis) in Curry-Soße	12,00€
124 Malai-Kofta Gemüsebällchen mit Käse in Mandelsahne-Soße (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,50€
126 Shahi Paneer hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,50€
127 Shahi Baingan Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	13,50€
128 Karahi Paneer frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	14,50€

Biryani-Reis-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nord-Indien zubereitet

130 Vegetable-Biryani mit frischem Gemüse (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	11,00€
131 Chicken-Biryani mit Hühnerfleisch, Mandeln und Rosinen (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,00€
132 Mutton-Biryani mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,50€
133 Beef-Biryani mit Rindfleisch, Mandeln & Rosinen (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,50€
134 Biryani Hydrabadi mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,50€
135 Spezial Biryani mit Hühnerfleisch, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, frischen Tomaten, hausgemachtem Käse, Mandeln und Rosinen (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	12,50€
136 Jheenga Biryani mit ausgelösten Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	16,50€

Beilagen

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

145 Plane Dhai einfacher Joghurt (Milcherzeugnisse)	2,00€
146 Kheere Ka Raita Gurken-Joghurt mit indischer Gewürzmischung (Milcherzeugnisse)	3,00€
148 Portion Basmati-Reis (Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte)	3,00€
149 Pulao Rice Basmati-Reis nach Moghul Art zubereitet – berühmte Beilagen-Delikatesse	3,50€
150 Dingri Dolma mit Zwiebeln, Champignons, Paprika in würziger Soße	5,00€
151 Mango Chuntniy	4,00€
152 Mix Pickle	4,00€

Tandoori-Brot Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem indischen Tandoor Ofen

155 Tandoori-Roti flaches Vollkornfladenbrot (glutenhaltiges Getreide)	2,00€
156 Tandoori-Nan ovales Fladenbrot aus Hefeteig (mit Farbstoff)	2,50€
157 Tandoori-Butter Nan Hefeteigbrot gefüllt mit Butter (glutenhaltiges Getreide)	3,00€
159 Mint-Prantha gefüllt mit frischer Minze (glutenhaltiges Getreide)	3,50€
160 Tandoori-Onion-Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln (glutenhaltiges Getreide)	3,50€
161 Tandoori-Lachs-Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch (glutenhaltiges Getreide)	3,50€
162 Peshawari-Nan Hefeteigbrot gefüllt mit delikaten Trockenfrüchten (glutenhaltiges Getreide)	3,50€
166 Tandoori-Paneer-Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse (glutenhaltiges Getreide)	4,00€

Nachtisch

167 Gulab Jamun	4,00€
168 Fhirini	4,00€
169 Gajar Halwa	4,00€
170 Mango Creme	4,00€

Indische Getränke

170 Chai – indischer Tee, 0,3 l Tasse	2,20€
171 Mango Lassi, 0,3 l Tasse	3,50€
172 Mango Milchshake, 0,3 l	3,50€
173 Lassi, süß oder salzig, 0,3 l	3,50€
174 Banana Lassi, 0,3 l Tasse	3,50€
175 Strawberry Lassi, 0,3 l Tasse	3,50€

Säfte

176 Trauben Saft 0,3 l	3,50€
177 Orange Saft 0,3 l	3,50€
178 Johannisbeer Saft 0,3 l	3,50€
179 Mango Saft, 0,3 l	3,50€
180 Guaven Saft, 0,3 l	3,50€
181 Lychee Saft, 0,3 l	3,50€
182 Maracuja Saft, 0,3 l	3,50€
183 Ananas Saft, 0,3 l	3,50€
184 Granatapfel Saft, 0,3 l	3,50€

Alkoholfreie Getränke

185 Aldersbacher St. Bernhard Wasser spritzig, 0,5 l	2,40€
186 Aldersbacher St. Bernhard Wasser medium, 0,5 l	2,40€
187 Aldersbacher Apfelschorle, 0,5 l	2,40€
188 Aldersbacher Sport-Mix (Cola-Mix), 0,5 l	2,40€
189 Aldersbacher Frisch Geist Zitrone, 0,5 l	2,40€
190 Aldersbacher Frisch Geist Orange, 0,5 l	2,40€
191 Aldersbacher Light, 0,5 l	2,40€
192 Aldersbacher Iso Sport, 0,5 l	2,40€
193 Aldersbacher Kloster Weisse alkoholfrei, 0,5 l	2,90€
194 Aldersbacher alkoholfrei, 0,5 l	2,90€
195 Mezzo Mix, 0,5 l	2,50€
196 Sprite, 0,5 l	2,50€
197 Fanta, 0,5 l	2,50€
198 Coca-Cola, 0,5 l	2,50€
199 Coca-Cola light, 0,5 l	2,50€
200 Wasser still, 0,5 l	2,50€
201 Red Bull 0,5 l	2,50€

Zusatzstoffkennzeichnung:

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel |
| 4 = mit Geschmacksverstärker | | 5 = geschwefelt |
| 6 = geschwärzt | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Milcheiweiß |
| 9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmittel |
| 12 = enthält eine Phenylalaninquelle | | 13 = gewachst |
| 14 = mit Nitritpökelsalz | | 15 = Taurin |
| 16 = Tartrazin | | |

Allergenkennzeichnung:

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|-------------------------|
| a = glutenhaltiges Getreide | b = Krebstiere | c = Eierzeugnisse |
| d = Fischerzeugnisse | e = Erdnusserzeugnisse | f = Sojaerzeugnisse |
| g = Milcherzeugnisse | h = Schalenfrüchte | i = Sellerieerzeugnisse |
| k = Senferzeugnisse | l = Sesamerzeugnisse | m = Schwefelerzeugnisse |
| n = Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere | |

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