

Warme Vorspeisen

Pakorاس - frittiert mit Kichererbsenmehl-Panade	
1. Vegetable <i>Verschiedene Gemüse</i>	5,00 €
2. Onion Bhaji <i>Bällchen aus Zwiebelstreifen, Chillies und Ingwer</i>	5,50 €
3. Panner Pakora <i>Hausgemachter indischer Käse</i>	6,00 €
4. Sabzi Bora <i>Gemüsekroketten</i>	5,00 €
5. Chicken Pakora	6,00 €
6. Fisch Pakora	6,00 €
7. Shami Kebab <i>Passiertes Lammfleisch mit Linsen, Kräutern und Chilli (scharf)</i>	7,00 €
8. Chicken Kebab <i>Gehacktes (Hähnchen) mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni (scharf)</i>	7,00 €

Tandooris

Tandooris-Gerichte aus dem Backofen	
Gegrilltes mit pikanten Joghurtmarinaden	
9. Chicken Tandoori <i>Hähnchenschenkel</i>	5,00 €
10. Chicken Tikka <i>Hähnchenbrustfiletscheiben</i>	6,50 €
11. Bora Kebab <i>Lammkoteletts eingelegt in pikanter Marinade</i>	8,00 €
12. Reshmi Kebab <i>Scharf marinierte Hähnchenbrustfiletscheiben</i>	7,00 €
13. Fisch Tikka <i>Rotbarschfilet, eingelegt in Senföl</i>	8,00 €
14. Scampi Tandoori	9,00 €
ab zwei Personen stellen wir Ihnen gerne eine gemischte Vorspeisenplatte zusammen	
15. Vorspeisenplatte vegetarisch (pro Person)	11,00 €
16. Vorspeisenplatte mit Fleisch und Gemüse (pro Person)	13,00 €
17. Vorspeisenplatte mit Fleisch, Scampi und Fisch (pro Person)	15,00 €

Kalte Vorspeisen

18. Gemischter Gemüsesalat mit Joghurdressing	5,50 €
19. Chicken Gemüsesalat	8,00 €
20. Shrimps Gemüsesalat	10,00 €

Suppen

21. Sabzi Shorba <i>Gebundene Suppe mit Gemüse</i>	5,00 €
22. Murgh Shorba <i>Pikante gebundene Hühnersuppe mit Kräutern und Gewürzen</i>	5,50 €
23. Mulligatawny Soup <i>Sämige, pikante Suppe mit Curry, Reis und Huhn</i>	6,00 €
24. Scampi Soup <i>Frische Champignons, Bohnen, Koriander mit Kräutern und Gewürzen</i>	6,00 €
25. Dhal Soup Lucknow <i>Gelbe Linsensuppe mit indischen Gewürzen</i>	5,00 €
26. Ghoki Soup <i>Blumenkohlsuppe mit Curry und Sahne</i>	5,00 €
27. Indische Knoblauchsuppe <i>Verschiedne Kräutergewürze mit Sahne</i>	5,50 €

Geflügel

28. Chicken Masala <i>Hähnchen in roter Currysoße mit Erbsen, Kartoffeln, Rosinen, Nüssen und Ei</i>	13,50 €
29. Chicken Korma Badami <i>Hähnchenbrust-Filetstreifen in Mandel-Safransoße</i>	14,00 €
30. Chicken Mughlai <i>Hähnchen in milder Currysoße mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashewkernen</i>	14,00 €
31. Chicken Kaschmiri <i>Hähnchenbrust in milder Safransoße mit Aprikosen, Pflaumen, Weintrauben, Ananas und Cashewkernen</i>	14,00 €
32. Chicken Makhani <i>Hähnchenbrust vom Tandoor Geschmort in feiner Joghurt-Tomatensoße</i>	14,00 €
33. Chicken Jalfraise <i>Hähnchen aus dem Tandoor Streifen mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Paprika und pikanter Sahnesoße</i>	14,50 €
34. Tandoori Chicken Makhan Masala <i>Hähnchen aus dem Tandoor, gebraten mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Peperonis, Ingwer, Knoblauch und Kräutern (mittelscharf)</i>	14,00 €
35. Chicken Green Masala <i>Hähnchen mit Spinat, Kokosnuss, Ingwer, Kümmel, Peperoni und Knoblauch</i>	14,00 €
36. Chicken Madras <i>Hähnchen in rotem Curry mit Kokosnusssoße</i>	15,00 €
37. Chicken Vindaloo (sehr scharf) <i>Hähnchen in Kokosnusssoße süß-sauer</i>	15,00 €

Lamm

38. Lamb Masala <i>Lammfleischwürfel in roter Currysoße mit Erbsen, Kartoffeln, Rosinen, Nüssen und Ei</i>	14,50 €
39. Lamb Mughlai <i>Lammfleischwürfel in milder Joghurt-Sahnesoße mit indischem Käse, Rosinen und Nüssen</i>	14,00 €
40. Lamb Saag <i>Lammfleischwürfel und Spinat in Currysoße</i>	14,00 €
41. Lamb-Filet-Jalfraise <i>Lammfiletstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Kümmel in Rahmssoße</i>	16,00 €
42. Barha Kebab Masala do-Piazza <i>Eingelegte Lammkoteletts mit Gemüse, Ingwer und Peperoni in Currysoße</i>	17,00 €
43. Lamb-Filet-Safedi-Korma <i>Lammfilet in Mandel, Safransoße (mild)</i>	16,50 €
44. Lamb Bhuna <i>Lammfleischwürfel in roter Currysoße mit frischen gehackten Zwiebeln, Peperonis, Ingwer und Tomaten</i>	15,00 €
45. Lamb Madras (scharf) <i>Lammfleischwürfel in Kokosnusssoße</i>	15,00 €
46. Lamb Vindaloo (scharf) <i>Lammfleischwürfel in Kokosnusssoße süß-sauer</i>	15,00 €

Rind

47. Beef Kaschmiri <i>Rindfleischwürfel in milder Currysoße mit hausgemachtem Käse, Gemüse, Obst, Rosinen und Nüsse</i>	14,00 €
48. Beef Masala do Piazza <i>Rindfleischwürfel in roter Currysoße mit Erbsen, Kartoffeln, Ei und geschmorten Zwiebeln</i>	15,00 €
49. Beef Filet Korma <i>Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons in milder Safransoße</i>	16,50 €
50. Beef Filet Jalfraise <i>Rinderfiletstreifen mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten und Kreuzkümmel in Rahmssoße</i>	16,50 €
51. Beef Sabziwala <i>Rinderfilet mit frischem Gemüse in Currysoße</i>	16,50 €
52. Beef Filet Bhuna <i>Rinderfiletstreifen mit gebratenem Ingwer, Peperoni, Kreuzkümmel und Tomaten in Currysoße</i>	17,50 €
53. Beef Madras (scharf) <i>Rinderfleischwürfel in Kokosnusssoße</i>	15,00 €
54. Beef Vindaloo (scharf) <i>Rinderfleischwürfel in Kokosnusssoße süß-sauer</i>	15,00 €

Fisch

55. Fisch Curry Bengal <i>Fisch und Aubergine in Currysoße</i>	13,00 €
56. Chingri Sabzwala <i>Krabben mit Gemüse, Knoblauch, Peperoni, Korianderblätter in Currysoße</i>	16,00 €
57. Fisch Plate <i>Scampis, Krabben, Seezungen und Rotbarschfilets in Safran-Currysoße</i>	18,00 €
58. Scampi Bhuna <i>Scampis in roter Currysoße mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, frischem Knoblauch und Peperoni</i>	17,00 €
59. Scampi Makhani <i>Pikant marinierte Scampis in feiner Joghurt-Tomatensoße mit Kräutern</i>	17,00 €
60. Scampi Masala <i>Scampis mit frischen Champignon, Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Knoblauchsoße</i>	17,00 €

Vegetarisch

61. Malai Kofta <i>Gemüsekotelett in Rahmssoße</i>	12,00 €
62. Navarattan Curry <i>Gemüsecurry in milder Safran-Kokosnusssoße mit Obst</i>	12,00 €
63. Aloo Matar <i>Kartoffeln mit Erbsen in roter Currysoße</i>	11,50 €
64. Rajma Aloo <i>Rote Bohnen und Kartoffeln in pikanter Currysoße</i>	11,50 €
65. Aloo Gobi Bhuna <i>Blumenkohlbröschchen und Kartoffelscheiben, gebraten mit feingehackten Zwiebeln, Ingwer, Cumin und Koriander</i>	12,00 €
66. Matar Paneer <i>Gebratener hausgemachter indischer Käse mit Erbsen in roter Currysoße</i>	13,00 €
67. Dhal Makhani <i>Verschiedene indische Linsen mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Kräutern in Butter gebraten</i>	11,00 €
68. Saag Paneer <i>Hausgemachter Käse mit Spinat</i>	13,00 €
69. Vegetable Jalfraise <i>Blumenkohl, Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln, geschmort mit Kräutern und Gewürzen</i>	13,00 €
70. Vegetable Shahi Korma <i>Verschiedenen Gemüsesorten in Mandel-Safransoße, Trockenobst und Ananas</i>	13,50 €

Reistafel/Menüs

71. Reistafel mit Fleisch

Padam mit Minzsoße, Gemüse-Pakoras und Fleisch-Kebab, Chicken, Lamb, Beef und Gemüsee dazu: Pickles, Chutney und Biriani-Reis 40,00 €

72. Reistafel mit Fleisch und Gemüse

Papadam mit Minzsoße, Gemüse-Pakora, Chikken Tikka, Shami Kebab, Sabzi Shorba (Gemüsesuppe), Chicken Makhani, Lamb Saag, Beefilet Korma, Navarattan Curry, Rajma Aloo 45,00 €

73. Reistafel mit Fisch, Fleisch und Gemüse

Papadam mit Minzsoße, Gemüse-Pakora, Fisch-Pakora, Chicken Kebab, Shami Kebab, Suppe: Dom Murgh, Shorba (dampfgekocht), Chicken-Green Masala, Lamb Mughlai, Beefilet Bhuna, Fisch-Curry, Scampi, Makhani, Vegetable Jalfraise 60,00 €

74. Reistafel mit Fisch

Papadam (Minzsoße), Gemüse-Pakora, Fisch-Pakora, Scampi Tandoori, Scampisuppe, Scampi-Makhani, Fisch in Curry, Malawar Shrimps, Zucchini mit Matar Paneer 60,00 €

75. Reistafel Vegetarisch

Papadam (Minzsoße), Gemüse-Pakora, Suppe: Sabzi-Shorba, Vier verschiedene Gemüse-Curries, dazu: Gemüse-Biriani, Chutney und Pickles, Zucchini und Matar Paneer 40,00 €

76. Reistafel TAJ MAHAL

Papadam mit Minzsoße, Mulligatawnysoup, Tandoori, Scampi mit Brot, Seezungenfilet mit Currysoße, Hauptspeise: Lammfilet Jalfraise, Beef Filet, Kaschmiri, Scampi-Makhani, Chicken Madras 70,00 €

Beilagen

- 77. Padam Chips aus Linsenmehl, frittiert 0,50 €
- 78. Chappati Fladenbrot 1,50 €
- 79. Paratha 2,00 €
- 80. Mango Chutney 2,00 €
- 81. Pickles 2,00 €
- 82. Cucumber Salad Salat mit Peperoni 7,00 €
- 83. Raita Joghurt mit gehackten Gurken 5,00 €

Reisbeilagen

- Pulao Rice Gebratener Basmatireis 6,00 €
- 84. Kleine Portion 6,00 €
- 85. Große Portion 8,00 €
- Birianis
- Gebr. Basmatireis mit Rosinen, Nüssen, exot. Gewürzen
- 86. mit Gemüse 12,00 €
- 87. mit Hähnchenfleisch 14,00 €
- 88. mit Lammfleisch 15,00 €
- 89. mit Scampi 20,00 €

Moglai Biriani

Biriani nach Mogulenart, zubereitet mit Butter, Pistazien, Mandeln, Rosinen, erlesenen Gewürzen und Safran

90. Navarattan Biriani
Gebratener Basmatireis, zubereitet mit Gemüsen der Saison, indischen Käse Safran und Cashewakernen 12,00 €

91. Shah Jahani Biriani Chicken

In Butter gebratener Basmatireis mit erlesenen Gewürzen, Obst, Gemüse und Nüssen (Safrangeschmack) 14,00 €

92. Shah Jahani Biriani Lamb

In Butter gebratener Basmatireis mit erlesenen Gewürzen, Obst, Gemüse und Nüssen (Safrangeschmack) 15,00 €

Menükarte für Mittagstisch

Sie können wählen:

normal, mittelscharf, sehr scharf, indisch scharf

Hühnerfleisch

- M-1 Hühnercurry 6,00 €
- Hähnchenfleisch mit Currysaucen*
- M-2 Gebratenes Hähnchenfleisch mit weißer Kokosnusssauce 6,00 €
- M-3 Butterchicken 6,00 €
- Hähnchenbrustfilet mit Buttercremesauce*

Schweinefleisch

- M-4 Kima Sabji 5,50 €
- Mett mit versch. Gemüsen und ind. Gewürzen*
- M-5 Rajma Kiima 5,50 €
- Mett mit roten Bohnen und roter Currysaucen*
- M-6 Kima Mattar 5,50 €
- Mett mit frischen Erbsen und roter Currysaucen*

Lammfleisch

- M-7 Lamm Masala 7,00 €
- Lammfleisch mit pikanter Currysaucen und Gemüse*
- M-8 Lamm-Curry 6,50 €
- Lammfleisch mit milder Currysaucen*

Rindfleisch

- M-9 Kima Sabji 7,00 €
- Hack mit frischen Gemüsen und roter Currysaucen*
- M-10 Rindercurry 7,00 €
- Rindfleisch mit Mandel-Safran-Currysaucen*
- M-11 Sabji Cutlet 6,00 €
- Gemüsebällchen mit Hack und Linsen-Currysaucen*

Fisch

- M-12 Bazamachchi 7,00 €
- Gebr. Rotbarschfilet in Champignon-Currysaucen*
- M-13 Fisch Pakora 7,00 €
- Gebratener Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße*

Gemüse

- M-14 Dhal: 5,50 €
- Gelbe indische Linsen mit roter Currysaucen, Zwiebeln und Butter*
- M-15 Channa Dhal 6,00 €
- Pikante Kichererbsen mit Sahnesauce mit indischen Gewürzkräutern*
- M-16 Rajma Alu: 6,00 €
- Rote Bohnen, Kartoffeln und roter Currysaucen*

M-17 Sabji Bazi

Verschiedene Gemüse, gebraten mit indischen Kräutergewürzen und Zwiebelstreifen 6,00 €

M-18 Sabji Curry

Frisches Gemüse mit milder Currysaucen 6,00 €

M-19 Sabji Pilau

Safran-Reis mit verschiedenen Gemüse 5,00 €

M-20 Chawal Bazi

Gebr. Safran-Reis mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse 6,00 €

Hühnerfleisch

- B-1 Chicken Singapuri 5,00 €
- Filet mit Ananas, Banane und milder Currysaucen*
- B-2 Chicken Brokkoli 5,50 €
- Brustfiletstreifen mit Brokkolirahmsauce*

Entenfleisch

- B-3 Badhak Baza 7,00 €
- Gebratene Ente mit Linsen-Currysaucen*
- B-4 Badhak Gobi 7,00 €
- Gebr. Ente mit Blumenkohl und Knoblauchbutter*
- B-5 Badhac Brokkoli 7,00 €
- Gebratene Ente mit Brokkolirahmsauce*
- B-6 Badhac Goacurry 7,00 €
- Gebr. Ente (süß-saurer) und Ananas-Paprika*

Gemüse

- B-10 Kelacurry 4,00 €
 - Banane mit Sahne, Joghurt und milder Currysaucen*
 - B-11 Sabzi Makhani 5,00 €
 - Verschiedene Gemüsesorten mit Tomatenbutterbutterbutter*
 - B-12 Alu Brokkoli Sabzi 5,00 €
 - Kartoffeln, Brokkoli, Paprika mit roter Currysaucen*
- Zu jedem Gericht wird eine Suppe gereicht.

Dinnerkarte

Hühnerfleisch

- D-1 Chicken Sabziwala 14,00 €
- Brustfilet mit frischem Gemüse in roter Currysaucen*
- D-2 Chicken Singapuri 13,50 €
- Filet mit Ananas, Banane und milder Currysaucen*
- D-3 Chicken Brokkoli 14,00 €
- Brustfiletstreifen mit Brokkolirahmsauce*

Entenfleisch

- D-4 Badhac Baza 15,00 €
- Gebratene Ente mit Linsen-Currysaucen*
- D-5 Badhak Gobi 15,00 €
- Gebr. Ente mit Blumenkohl, Knoblauchbutterbutterbutter*
- D-6 Badhak Brokkoli 15,00 €
- Gebratene Ente mit Brokkolirahmsauce*
- D-7 Badhak Goacurry 15,00 €
- Gebr. Ente (süß-saurer) und Ananas-Paprika*



Taj Mahal

Indisches Spezialitäten-Restaurant

Kleine Burg 15

(5 Minuten vom Schloss)
38100 Braunschweig

Telefon 0531/43344

Öffnungszeiten:
von 11:30 bis 14:30
von 18:00 bis 23:00

tajmahal-braunschweig.de

Inhaber: Alam Nowshed

