



INDIAN RESTAURANT

Inhaber: Familie Virk
Ihmenfeldstraße 4 · 72766 Reutlingen (Reicheneck)
☎ 0 71 21 / 1 37 27 10
☎ + Mobil 01521 3387922
Fax 0 71 21 / 1 37 39 04

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Mi.: 17.00 Uhr bis 22.30 Uhr

Do., Fr., Sa.: 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 17.00 Uhr bis 22.30 Uhr

So. u. Feiertage: 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr
und von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr



Wir freuen uns auf Ihren Besuch



Indische Spezialitäten

Indian specialties

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische ayurvedische Küche näher bringen zu dürfen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet.

Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und zahlreiche köstliche Gewürze.

Alle Speisen werden von unseren Köchen auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit! Ihr TAJ-Team



Apéritifs/ Aperitifs

401. Gläschen Prosecco/ Glass of Prosecco	0,10 l	4,90 €
402. Campari, Soda, oder/ or Orangensaft/ Orange juice ^(4,10)	5 cl	4,50 €
403. Martini Bianco ⁽²⁾	5 cl	4,50 €
404. Aperol Spritz ^(4,10)	5 cl	5,50 €



Getränke/ Drinks

Lassi´s

407. Mango Lassi - süß/ sweet ^(c, 4)	0,4 l	3,50 €
408. Kokosnuss Lassi - süß/ sweet ^(c, i)	0,4 l	3,50 €
409. Masala Lassi - würzig/ spicy ^(c)	0,4 l	3,50 €
410. Rooh Afza Lassi (aus Rosenblütenaroma) - süß/ sweet ^(c,4,6)	0,4 l	3,50 €

„Lassi“ ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt „Lassi“ gerne zu scharfen Speisen, da die Schärfe des Essens gemildert und besser vertragen wird.

“Lassi” is an Indian yogurt drink and softens the sharpness of the food.

Alkoholfreie/ Alcohol-free

415. Tafelwasser	0,30 l	2,50 €
416. Mineralwasser/ Teinacher/ Still oder Medium	0,75 l	6,50 €
417. Mineralwasser/ Teinacher/ Still oder Medium	0,50 l	4,50 €
417a. Mineralwasser/ Teinacher/ Still oder Medium	0,25 l	3,00 €
418. Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,20 l	2,50 €
419. Ginger Ale ⁽⁶⁾	0,30 l	2,90 €
420. Coca Cola, Flasche ^(2, 3, 4)	0,30 l	3,00 €
421. Coca Cola light ^(2, 3, 4, 8, 9)	0,30 l	3,00 €
422. Fanta ^(3, 4)	0,30 l	3,00 €
423. Sprite ^(2, 3)	0,30 l	3,00 €
424. Mezzo Mix ^(2, 3, 4)	0,30 l	3,00 €
425. Fassbrause Maracuja, Zitrone und Holunder	0,30 l	3,50 €



Säfte und Schorlen/ Juices and Spritzers

431. Apfelsaft/ Apple juice	0,30 l	3,00 €
432. Maracujasaft/ Passion fruit juice	0,30 l	3,50 €
433. Mangosaft/ Mango fruit juice	0,30 l	3,50 €
434. Litschisaft/ Lychee fruit juice	0,30 l	3,50 €
435. Orangensaft/ Orange juice	0,30 l	3,50 €

436. Apfelsaftschorle/ Apple juice spritzer	0,40 l	3,50 €
437. Maracujasaftschorle/ Passion fruit juice spritzer	0,40 l	3,50 €
438. Mangosaftschorle/ Mango juice spritzer	0,40 l	3,50 €
439. Johannisbeersaftschorle -Nektar/ Currant juice spritzer	0,40 l	3,50 €
440. Litschisaftschorle/ Lychee juice spritzer	0,40 l	3,50 €
441. Orangensaftschorle/ Orange juice spritzer	0,40 l	3,50 €

Heiße Getränke/ Hot Drinks

Mit „Chai“ bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee. Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

445. Chai/ Indian spiced tea with milk, black tea and spices, especially cardamon ^(c, 2)	3,50 €
446. Kaffee/ Coffee ⁽²⁾	3,00 €
447. Espresso ⁽²⁾	2,20 €
448. Cappuccino ^(c, 2)	3,50 €
449. Latte Macchiato ^(c, 2)	3,50 €
450. Ingwer Tee/ Ginger Tea ⁽²⁾	2,50 €
451. Jasmin Tee/ Jasmine Tea ⁽²⁾	2,50 €
452. Yogi Tee - Ayurvedische Gewürzteesmischung/ Ayurvedic Tea ⁽²⁾	2,50 €
453. Grüner Tee/ Green Tea ⁽²⁾	2,50 €
454. Fenchel Tee/ Fennel Tea ⁽²⁾	2,50 €

Biere/ Beers

460. Indisches Bier/ Indien Beer	0,30 l	3,50 €
461. Zwiefalter Export/ Zwiefalter export	0,50 l	3,50 €
462. Zwiefalter Hefeweizen/ Wheat yeast	0,50 l	3,50 €
463. Zwiefalter Kristallweizen/ Crystal wheat beer	0,50 l	3,50 €
464. Dunkles Hefeweizen/ Dark wheat beer	0,50 l	3,50 €
465. Alkoholfreies Hefeweizen/ Alcohol-free wheat beer	0,50 l	3,50 €
466. Radler/ Mixed beer with lemonade ^(2, 3)	0,50 l	3,50 €
467. Becks	0,30 l	3,00 €
468. Warsteiner	0,30 l	3,00 €



Indische Schnäpse/ Indian liquor

471. Mangoschnaps/ Mango schnapps	2 cl	3,00 €
472. Kokosnuss Schnaps/ Coconut brandy	2 cl	3,00 €
473. Indischer Rum/ Indian rum	2 cl	3,00 €

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe / 1: geschwärzt – 2: Koffeinhaltig – 3: Antioxidationsmittel – 4: mit Farbstoff – 5: mit Geschmacksverstärkern – 6: mit Konservierungsstoffen – 7: mit Phosphat – 8: mit Süßungsmittel Aspartam – 9: enthält eine Phenylalaninquelle – 10: Chininhaltig – 11: gewachst – 12: geschwefelt – 13: mit Süßungsmittel Cyclamat – 14: mit Süßungsmittel Acesulfam
Allergene / a) Glutenhaltig – b) Eier und Eierzeugnisse – c) Milch und Milcherzeugnisse – d) Senf und Senferzeugnisse – e) Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse – f) Sellerie und Sellerieerzeugnisse – g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse – h) Fisch und Fischerzeugnisse – i) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse oder Schalenfrüchte – j) Schwefeldioxid oder Sulphiten

Offene Weine/ Wine by the glass

Weißweine

475. Indischer Weißwein, Sula Vrineyards, trocken	0,25 l	5,00 €
476. Pinot Grigio	0,25 l	4,50 €
477. Württemberger Riesling	0,25 l	4,50 €

Rosé

478. Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	0,25 l	4,50 €
479. Primitivo Rosato, halbtrocken	0,25 l	5,00 €

Rotweine

481. Indischer Rotwein	0,25 l	5,00 €
482. Chianti Riserva	0,25 l	4,50 €
483. Primitivo Puglia	0,25 l	5,00 €
484. Trollinger mit Lemberger, halbtrocken	0,25 l	4,50 €



Weinschorle

486. Weißweinschorle, sauer oder süß	0,25 l	4,50 €
487. Rotweinschorle, sauer oder süß	0,25 l	4,50 €

Spirituosen/ Spirits

488. Grappa	2 cl	3,00 €
489. Williams Birne	2 cl	3,00 €
490. Wodka	2 cl	3,00 €
491. Ouzo	2 cl	3,00 €
492. Sambuca	2 cl	3,00 €
493. Amaretto ⁽ⁱ⁾	2 cl	3,00 €
494. Ramazzotti / Averna	4 cl	4,50 €
495. Baileys Creme ^(2, 4)	4 cl	4,50 €

Mixgetränke / Mixed Drinks

Auf Wunsch erhalten Sie ihren Whisky´s entweder mit Cola ^(2, 4) oder Soda

496. Black Label (12 years old)	0,4 l	6,50 €
497. Jack Daniels (7 years old)	0,4 l	6,50 €
498. Gin Tonic ⁽¹⁰⁾	0,4 l	6,50 €

Sekt / Sparkling wine

499. Prosecco (Valdobbiadene)
Ein frischer, angenehm weicher, lebhafter und harmonischer Prosecco.
Im Bukett intensiv und charakteristisch.



0,75 l	23,50 €
--------	---------

Vorspeisen/ Starters

Alle warmen Vorspeisen, außer Suppen, werden mit drei verschiedenen Chutneys bzw. Dips serviert.
Freuen Sie sich auf unsere indischen Speisen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen.

All warm starters, except soups, are served with three different chutneys or dips. Look forward to our Indian food with selected herbs and spices.

- | | | |
|-----------------------------------|--|--------|
| 11. Gemüse-Suppe | Frische Gemüsesuppe nach Art des Hauses. ^(c, a)
Suppe Fresh vegetable soup according to the style of the house. | 4,50 € |
| 12. Dal Suppe | Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern nach Mumbai Art. ^(c)
Delicious lentil soup Mumbai style with herbs. | 4,50 € |
| 13. Tomaten-Suppe | Delikate Tomatensuppe nach Art des Hauses. ^(c)
Delicious tomato soup. | 4,00 € |
| * * * * * | | |
| 20. Papadam | Knuspriges Brot aus Linsenmehl. ^(a, c)
Crusty bread from lentil flour. | 3,00 € |
| 21. Vegetable Pakora | Frisches Gemüse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. ^(a, 4)
Deep fried vegetables breaded with chickpea flour. | 5,50 € |
| 22. Paneer Pakora | Hausgemachter Frischkäse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. ^(c, 4)
Deep fried fresh cottage cheese breaded with chickpea flour. | 6,00 € |
| 23. Chicken Pakora | Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. ⁽⁴⁾
Deep fried marinated boneless chicken breaded with chickpea flour. | 6,50 € |
| 24. Mushroom Pakora | Frische Champignons in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. ⁽⁴⁾
Deep fried fresh mushrooms breaded with chickpea flour. | 5,50 € |
| 25. Dry chilli Paneer | Hausgemachter Käse im Wok angebraten mit frischen Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Ingwer (süß-scharf) ^(c, e)
Homemade cheese seared in a wok with fresh hot peppers, bell peppers, onions, ginger (sweet-spicy) | 8,50 € |
| 25 a. Musshroom chilli dry | Marinierte Frische Champignons frittiert mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch (süß-scharf) ^(4, 13,8,h)
Marinated fresh mushrooms fried with bell pepper, onion, ginger, Garlic (sweet-spicy) | 7,50 € |
| 26 Tikki Massala | Kartoffelbratlinge mit Kichererbsen, Joghurt, Tamarinden chutney und frischem Koriander (süß-scharf) ^(c, i)
Potato patties with chickpeas, yogurt, Tamarinden chutney and fresh coriander (sweet-spicy). | 7,50 € |
| 27. Jheenga Pakora | Delikate Garnelen in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert. ^(g, 4)
Delicious deep fried prawns breaded with chickpea flour. | 9,50 € |

Indische Brote/ Indian bread

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.

Our delicious vegetarian specialty breads are baked fresh from the tandoor oven.

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| 30. Tandoori Roti | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl. ^(a, c)
Indian flat bread made from wholemeal flour. | 2,50 € |
| 31. Naan | Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig. ^(a, c)
Crusty indian flat bread made from dough. | 4,00 € |
| 32. Butter Naan | Delikates indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert. ^(a, c)
Delicious indian flat bread flavoured with butter. | 4,50 € |
| 34. Garlic Naan | Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert. ^(a, c)
Delicious indian flat bread flavoured with garlic. | 4,50 € |
| 35. Paneer Naan | Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot. ^(a, c)
Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese. | 5,90 € |

Extras und Beilagen/ Extras and side dishes

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| 38. Basmati Rice | Extra Portion Basmatireis.
extra portion of basmati rice. | 4,00 € |
| 39. Jeera Rice | Gebratener Basmatireis mit Kreuzkümmel und Erbsen.
Fried basmati rice with cumin and peas. | 4,50 € |
| 41. Mix Raita | Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten. ^(c)
Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes. | 4,50 € |
| 42. Boondi Raita | Fein gewürzter Joghurt mit Kichererbsenbällchen. ^(c)
Delicately spiced yogurt with chickpeasballs. | 4,50 € |

Salate/ Salad Dressing Auswahl: Joghurt ^(c)/ Essig und Öl ^(d)

- | | | |
|-----------------------------|--|---------|
| 36. | Salat aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln.
Tomato, cucumber and onion salad. | 4,50 € |
| 43. Gemischter Salat | Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln.
Fresh iceberg lettuce with tomatoes, cucumbers, capsicum and onions. | 5,50 € |
| 44. Chicken Salat | Frischer Eisbergsalat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Mais, mit Naan-Brot serviert. ^(c)
Fresh iceberg lettuce with marinated chicken breast fillet, tomatoes, cucumbers, capsicum, onions and sweat corn, served with Naan-Bread. | 10,50 € |
| 45. Insalata Taj | (groß), gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Mais Ei und Hirtenkäse, mit Naan-Brot serviert. ^{10,C,G}
(large), mixed salad with tomatoes, cucumber, bell pepper, olives, onions, corn egg and herder cheese, served with Naan-Bread. | 10,50 € |

Hauptgerichte/ Main dishes

Tandoori Spezialitäten/ Tandoori specialties

Unsere köstlichen Tandoori Gerichte werden mit knusprigem Naan-Brot serviert.

Our delicious Tandoori dishes are served with Naan, our crusty indian flat bread.

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| 47. Chicken Tikka Tandoori | Marinierte Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt. (c, 4) | 17,50 € |
| | Pieces of chicken marinated breast grilled on a spit in the Tandoor oven. | |
| 48. Jheenga Tandoori | Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoor Ofen gegrillt. (c, g, 4) | 22,50 € |
| | Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven. | |
| 49. Paneer Tikka | Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoorofen gegrillt. (c, 4) | 17,50 € |
| | Our delicious cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven. | |
| 50. Ente Tikka Tandoori | Fein marinierte Ente nach Art des Hauses im Tandoor Ofen gegrillt. (c, g, 4) | 19,50 € |
| | Finely marinated duck grilled in the tandoor oven, house style. | |
| 51. Gemischte Tikka | Fein gewürzt mit Ente, Scampi, Hähnchen, Paprika. (c, g, 4) | 21,50 € |
| | one seasoned with duck, scampi, chicken, peppers. | |

Hauptgerichte/ Main dishes

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert./ All our dishes are served with basmati rice.

Sie können zu allen Gerichten unterschiedliche Fleischsorten hinzuwählen. Beachten Sie bitte die Nummern.

- | | | |
|---|--|----------|
| 0. Hähnchen / Chicken + | | 0,00 € |
| 2. Ente / Duck | | + 1,00 € |
| 3. Lamm / Lamb | | + 2,00 € |
| 4. gemischter Fisch / mixed fish | | + 2,00 € |
| 60. Curry | Ihr Fleisch nach Wahl in einer milden Currysoße
Meat of your choice in a mild curry sauce | 12,50 € |
| 61. Saagwala | Ihr Fleisch nach Wahl nach nordindischer Art herrlich zubereitete mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat. (c)
Meat of your choice with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style - | 12,50 € |
| 63. Vindaloo & Phal | Ihr Fleisch nach Wahl zubereitet nach Südindischer-Art, mit Kartoffeln und scharfen Gewürzen (sehr scharf) (4)
Meat of your choice Madras-style, with potatoes and spicy spices (very spicy) | 12,50 € |
| 64. Simla Curry | Ihr Fleisch nach Wahl mit Ananas, Äpfeln und Kaschmir-Gewürzen
Meat of your choice with pineapple, apples and kashmir spices | 12,50 € |
| 65. Roganjosh | Ihr Fleisch nach Wahl, mittel gewürzt mit Knoblauch und frisch geschnittenen Tomaten und Ingwer
Meat of your choice, medium Seasoned with garlic and freshly cut tomatoes and ginger. | 12,50 € |

- | | | |
|---------------------------------|---|---------|
| 66. Bhunna | Ihr Fleisch nach Wahl in einer pikant nordindisch gewürzten Soße mit Tomaten, Kurkuma und gerösteten Zwiebeln.
<i>Meat of your choice in a strong North-Indian spiced sauce with tomatoes, turmeric and roasted onions.</i> | 12,50 € |
| 67. Chilli Chicken | Hähnchenbrust, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße ^{(13, 8) H}
<i>chicken breast cooked with fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce</i> | 13,50 € |
| 67 a. Chilli Chicken dry | Hähnchenbrust, zubereitet mit frischem Paprika, Zwiebel, Ingwer Knoblauch, grüne Chilli und feinem Gewürz (scharf), mit Naan-Brot. ^{(13, 8) H}
<i>Chicken breast prepared with fresh bell pepper, onion, ginger and Garlic, green chilli and fine spice (spicy), with naan bread.</i> | 15,50 € |
| 68. Nilgiri | Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße anschließend mit Minze verfeinert. ^(c, i)
<i>Meat of your choice cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavord with mint.</i> | 13,50 € |
| 69. Taj chicken Masala | Marinierte Hähnchenschenkel gebraten in Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und mit Naan serviert. ^(c,)
<i>Marinated chicken legs fried in ginger, onion, masala garlic, tomatoes and served with naan.</i> | 17,50 € |
| 70. Tikka Masala | Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer delikaten orientalischen Kräutersoße. ^(i, c, 4)
<i>Meat of your choice in a delicious sauce of oriental herbs.</i> | 13,50 € |
| 71. Korma | Ihr Fleisch nach Wahl, gekocht in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen Gewürzmischung (sehr mild). ^(i, c, 4)
<i>Meat of your choice prepared in a tasty curry cream sauce with almonds, coconut and a fine Indian spice mixture (very mild).</i> | 13,50 € |
| 72. Mango | Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer schmackhaften Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild) ^(i, c, 4)
<i>Meat of your choice prepared in a tasty mango curry cream sauce (very mild).</i> | 13,50 € |
| 73. Butter | Ihr Fleisch nach Wahl in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen. ^(i, c, 4)
<i>Meat of your choice in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and fine spices</i> | 13,50 € |
| 74. Passanda | Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer leckeren gemahlene Mandel-Currysoße, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. ^(i, c)
<i>Meat of your choice cooked with yoghurt in an almonds currysoße, ginger, onions and garlic</i> | 13,50 € |
| 75. Lababdar | Ihr Fleisch nach Wahl in einer Kurkuma-Cahew-Sahnesoße mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten ^(i, c)
<i>Meat of your choice in a turmeric cahew cream sauce with peppers, onions and fresh tomatoes</i> | 13,50 € |

76. Karahi	Ihr Fleisch nach Wahl in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer und Zwiebeln (scharf). Meat of your choice in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green Peppers, ginger and onions (spicy).	13,50 €
77. Jeera Lemon	Ihr Fleisch nach Wahl mit Kümmel, Zitrone und Zwiebeln Meat of your choice with cumin, lemon and onions	12,50 €
78. Dahiwala	Ihr Fleisch nach Wahl in einer Joghurt-Soße mit frischen Tomaten, Kurkuma, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch ^(c) Meat of your choice in a yoghurt sauce with fresh tomatoes, turmeric, ginger, onions and garlic	12,50 €

Vegetarische Gerichte/

Vegetarian dishes

 Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan

Zu allen vegetarischen Gerichten wird leckerer Basmatireis serviert.

We serve to all the vegetarian dishes delicious basmati rice.

80. Dal Makhni	Delikat gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch. ^(c) Delicately cooked lentins in butter with onions and galic.	11,50 €
 81. Tarka Dal	Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (leicht scharf). ^(c) Delicately cooked lentils with roasted onions and garlic (light spicy).	11,50 €
 82. Mixed Vegetable	Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. Delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style -	12,00 €
83. Vegetable Korma	Besonders mild gewürztes Gemüse in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnussspänen (sehr mild). ^(c, i) Especially mildly flavored vegetables in a tasty curry cream sauce with almonds and grated coconut (very mild).	12,50 €
 84. Chana Masala	FrISChe Kichererbsen in einer delikaten indischen Kräutersoße. ^(c) Fresh chickpeas with an indian sauce of herbs.	11,50 €
 85. Bhindi Bhajee	Nach indischer Art verfeinertes Gemüsecurry, zubereitet mit frischem Okrage Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten. ^(c) Vegetables refined in freshly ground spices and simmered in a mild curry sauce with fresh okra pods, onions, ginger and tomatoes.	13,50 €
 86. Baingan Bhajee	FrISChe Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer delikaten indischen Kräutersoße Fresh brinjal cooked with potatoes, onions, tomatoes with an indian sauce of herbs.	12,50 €
87. Palak Paneer	Spinat mit hausgemachtem Käse - nach traditionellem Rezept. ^(c) Spinach cooked with delicious fresh cottage cheese. -Traditional Recipe-	13,50 €

88. **Karahi Paneer** Nach indischer Art verfeinerter hausgemachter Käse, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Peperonis und Tomaten (**scharf**). (c) 13,50 €
Fresh cottage cheese refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger, capsicum, hot peppers and tomatoes Spicy).
89. **Paneer Tikka Masala** Hausgemachter Käse, fein abgestimmt, in einer köstlichen Soße (leicht scharf). (c, i) 13,50 €
Fresh cottage cheese in a sauce with fine combined fresh spices (light spicy).
90. **Chilli Paneer** Frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. (c, 8, 13) 13,50 €
Delicious fresh cottage cheese cooked with fresh capsicum, hot peppers and onions in a sweet and spicy sauce.
91. **Aloo Matter Paneer** Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten. (c, i) 12,50 €
Fried cheese with peas, onions, potatoes and tomatoes.
92. **Aloo Palak** Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. 11,50 €
Delicious prepared fresh potatoes with spinach, ginger, onions and garlic.
93. **Karahi Mushrooms** Nach indischer Art marinierte und gebratene Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten (**scharf**). 12,50 €
Fried fresh mushrooms refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger and tomatoes (spicy).

Biryani Reisgerichte mit Raita-Dip/ *Biryani rice dishes with raita dip*

Gewürzter Reis mit Mandeln, Rosinen und Kokosnus raspeln

Spiced rice with almonds, raisins and grated coconut

105. **Vegetable Biryani** Leckerer Reis, gebraten mit frischem gemischtem Gemüse. ⁽ⁱ⁾ 14,50 €
Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables.
106. **Chicken Biryani** Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet. ⁽ⁱ⁾ 14,50 €
Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables.
107. **Lamm Biryani** Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet. ⁽ⁱ⁾ 15,50 €
Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables.
108. **Taj Biryani** Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. ^(h, i) 15,50 €
Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.

Für unsere kleinen Gäste/ for our little guests

- | | | |
|------|--|--------|
| 231 | Pumuckl-Schnitzel: mit Pute, mit Pommes frites ^{A1,C,2,3,5}
Pumuckl schnitzel: with turkey, with French fries | 6,50 € |
| 232 | Spaghetti „Biene Maja“: mit Napoli-Soße ^{A1,I}
Spaghetti “Maya the Bee”: with Napoli sauce | 5,50 € |
| 233 | Chicken Nuggets: mit Pommes frites
Chicken Nuggets: with French fries | 6,50 € |
| 234 | Pommes frites
french fries | 4,50 € |
| 235. | Chicken Mango Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße. ^(c, i)
Chicken Mango Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce. | 7,50 € |
| 236. | Chicken Korma Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mandel-Curry-Sahnesoße. ^(c, i)
Chicken Korma Chicken breast fillets in a delicious almonds-curry-cream sauce. | 7,50 € |



Nachspeisen/ Pudding

- | | | |
|------|--|--------|
| 116. | Mango Creme Hausgemachte Mangocreme mit Sahne und Kokosnus raspeln. ^(c, 4)
Mango cream with cream and grated coconut. | 5,00 € |
| 117. | Gulab Jamun In Honig gebackene süße Klößchen aus Milch und Quark. ^(c, 4)
Sweet dumplings made of milk and curd, baked in honey. | 4,50 € |
| 250 | Tiramisu, ital. Spezialität ^{A1,C,G} | 5,00 € |
| 251 | Ganze Zitrone, gefüllt mit Zitronen-Eis | 5,50 € |
| 252 | Ganze Orange, gefüllt mit Orangen-Eis ^{2,G} | 5,50 € |
| 253 | 1/2 Kokosnuss, gefüllt mit Kokosnuss-Eis ^{2,G} | 6,50 € |
| 254 | Spaghetti-Eis ^{2,G} | 3,50 € |
| 255 | Snickers-Eis, Mars-Eis | 2,50 € |



Pizzen/ Pizzas ø 30 cm

111	Pizza „Margherita“	7,00 €
112	Pizza Salami ^{1,2,3,4} Pizza salame	8,00 €
113	Pizza Vorderschinken ^{1,3,4} Pizza shoulder ham	
114	Pizza Champignon Pizza mushroom	
115	Pizza Regina: Salami, Vorderschinken ^{1,2,3,4} Pizza Regina: salami, ham	8,50 €
116	Pizza Salami, Champignon ^{1,2,3,4} Pizza salami, mushrooms	
117	Pizza Bella: Vorderschinken, Champignon ^{1,3,4} Pizza Bella: shoulder ham, mushrooms	
118	Pizza Thunfisch, Zwiebel ^{D,F} Pizza tuna, onion	9,50 €
120	Pizza mit Hähnchen, Ananas, Paprika, Curry ^{1,2,3,4} Pizza chicken, pineapple, bell pepper, curry	
121	Pizza Hawaii: Vorderschinken, Ananas, Curry ^{1,3,4} Pizza Hawaii: shoulder ham, pineapple, curry	
122	Pizza Capricciosa: Salami, Vorderschinken, Champignon ^{1,2,3,4} Pizza Capricciosa: salami, ham, mushrooms	10,50 €
123	Pizza Napoli: Kapern, Sardellen, Oliven ^{10,D} Pizza Napoli: capers, anchovies, olives	
125	Pizza mit Hähnchen, Zwiebeln, Peperoni, Champignon, Curry Pizza chicken, onions, peppers, mushrooms, curry	
126	Pizza Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum ^G Pizza Mozzarella with fresh tomatoes and basil	11,50 €
127	Pizza Diavolo: Salami, Zwiebeln, Pep., Knob., (scharf) ^{1,2,3,4} Pizza Diavolo: salami, onions, pepper, garlic, (hot)	
128	Pizza Spinat: mit Blattspinat, Mozzarella, Knoblauch, Ei ^{C,G} Pizza spinach: with Spinach leaves, mozzarella, garlic, egg	
129	Pizza Vegetarisch: mit frischem Gemüse Pizza Vegetarian: with fresh vegetables	11,50 €
130	Pizza O´sole mio: Vorderschinken, Champignon, Zwiebeln, gek. Ei ^{1,3,4,C} Pizza O´sole mio: shoulder ham, mushrooms, onions, egg	
131	Pizza Speciale: Vorderschinken, Salami, Champignon, Paprika, Peperoni ^{1,2,3,4} Pizza Speciale: shoulder ham, salami, mushrooms, paprika, hot peppers	
138	Pizza Calzone: mit Salami, Vorderschinken, Champignons, Paprika ^{1,2,3,4} Pizza Calzone: with salami, ham, mushrooms, peppers	11,50 €
140	Pizza „Gamberetti“: mit Krabben und Knoblauch, fr. Tomaten ^{B,N} Pizza „Gamberetti“: with crabs and garlic, fr. Tomatoes	
141	Pizza Mare: mit Meeresfrüchte und Knoblauch ^{B,N} Pizza Mare: with seafood and garlic	
142	Pizza Taj: mit Hühnerfleisch, Champignon, Paprika, Zwiebel, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, (scharf) ^G Pizza Taj: with chicken, mushrooms, peppers, onions, Mozzarella, spinach, garlic, (spicy)	11,50 €
145	Pizza Casa: mit Parmaschinken, Ruccola, Parmesansplitter, Cherrytomaten ^{1,3,4,G} Pizza Casa: with Parma ham, Ruccola, parmesan chips, Cherry tomatoes	



Mittags-Angebot

Donnerstags - Samstags 11⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr

nur
8,90 €

Hauptgerichte/ Main dishes

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert./ All our dishes are served with basmati rice.

Sie können zu allen Gerichten unterschiedliche Fleischsorten hinzuwählen. Beachten Sie bitte die Nummern.

0. Hähnchen / Chicken +	0,00 €	3. Lamm / Lamb	+ 3,00 €
2. Ente / Duck	+ 2,00 €	4. gemischter Fisch / mixed fish	+ 3,00 €

60. **Curry** Ihr Fleisch nach Wahl in einer milden Currysoße
Meat of your choice in a mild curry sauce
61. **Saagwala** Ihr Fleisch nach Wahl nach nordindischer Art herrlich zubereitete mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat. (c)
Meat of your choice with roasted onions, ginger, garlic and spinach. - North Indian Style -
62. **Chilli Hähnchen dry** mit Hähnchen, Paprika, Zwiebel, Chilli scharf, Pepperoni mit Naan-Brot
with chicken, bell pepper, onion, hot chili, pepperoni with naan bread
63. **Vindaloo & Phal** Ihr Fleisch nach Wahl zubereitet nach Südindischer-Art, mit Kartoffeln und scharfen Gewürzen (*sehr scharf*)⁽⁴⁾
Meat of your choice Madras-style, with potatoes and spicy spices (very spicy)
66. **Bhunna** Ihr Fleisch nach Wahl in einer pikant nordindisch gewürzten Soße mit Tomaten, Kurkuma und gerösteten Zwiebeln.
Meat of your choice in a strong North-Indian spiced sauce with tomatoes, turmeric and roasted onions.
70. **Tikka Masala** Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer delikaten orientalischen Kräutersoße. (i, c, 4)
Meat of your choice in a delicious sauce of oriental herbs.
71. **Korma** Ihr Fleisch nach Wahl, gekocht in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen Gewürzmischung (*sehr mild*). (i, c, 4)
Meat of your choice prepared in a tasty curry cream sauce with almonds, coconut and a fine Indian spice mixture (very mild).

Vegetarische Gerichte/ Vegetarian dishes

Zu allen vegetarischen Gerichten wird leckerer Basmatireis serviert.

We serve to all the vegetarian dishes delicious basmati rice.

81. **Tarka Dal** Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (*leicht scharf*). (c)
Delicately cooked lentils with roasted onions and garlic (slightly spicy).
82. **Mixed Vegetable** Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse.
Delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style -
84. **Chana Masala** Frische Kichererbsen in einer delikaten indischen Kräutersoße. (c)
Fresh chickpeas with an indian sauce of herbs.
87. **Palak Paneer** Spinat mit hausgemachtem Käse - nach traditionellem Rezept. (c)
Spinach cooked with delicious fresh cottage cheese. -Traditional Recipe-
91. **Aloo Matter Paneer** Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten. (c, i)
Fried cheese with peas, onions, potatoes and tomatoes.
92. **Aloo Palak** Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch.
Delicious prepared fresh potatoes with spinach, ginger, onions and garlic.