



*Die Selbstsucht ist die Ursache aller Plagen;
wenn sie sich zurückzieht, schwinden die Nöte.*

THALIS

1 Thali Tadsch Mahal (für 2 Personen)

Tagessuppe Hähnchen mit Kaschmirgewürzen Lamm-Curry, Rindfleisch-Curry, Fisch-Curry Gemüse-Curry, Gurkenstückchen in Joghurt, verschiedene Saucen, frisch gebackenes Fladenbrot, Reis und Nachspeise (Bananenstückchen in Joghurt)
Today's Soup, chicken with kashmiri spices, mutton, beef, fish, mixed vegetables, cucumber raita, naan, rice, banana raita

49,00 €

2 Thali Naurattan (vegetarisches Thali für 2 Personen)

Dal Shaki, Pamir Rajta, Palak, Champignons, Gemüse-Curry, Reis und Naan , Nachspeise (Bananenstückchen in Joghurt)
Vegetarian Thali, lentils, cottage cheese, spinach, vegetables, mushroom curry, rice, banana sweet dish

39,00 €

3 Thali Murg Makhni Masala

Entbeintes Hühner-Curry mit Kaschmirgewürzen, Gemüse-Curry, orientalischer Salat, frisch gebackenes Faldenbrot, Reis und Nachspeise (Bananenstückchen in Joghurt)
Thali Chicken Tika Masala, Chicken with kashmiri spices, vegetables, oriental salad, naan, banana sweet dish

19,00 €

4 Thali Ghosht Wali

Lamm-Curry, Gemüse-Curry, frisch gebackenes Fladenbrot, orientalischer Salat, Reis und Nachspeise (Bananenstückchen in Joghurt)
Mutton Thali, Mutton curry, mixed vegetables and naan, salad, rice and banana sweet dish

19,00 €

5 Thali Machli Ki

Fisch-Curry, Gemüse-Curry, orientalischer Salat, frisch gebackenes Faldenbrot, Reispudding und Nachspeise (Bananenstückchen in Joghurt)
Fish curry, mixed vegetables, naan, rice, banana sweet dish

19,00 €

6 Thali Sakahari

Gemüse-Curry, Erbsen - und Käse-Curry, frisch gebackenes Fladenbrot, Reis, orientalischer Salat und Nachspeise (Bananenstückchen in Joghurt)
Vegetable curry, Palak cottage cheese, spinach salad, banana sweet dish

19,00 €

7 Thali Bacho Ki (Kindermenü)

Kinder Cocktail (oder AIF Getränke)
Hähnchen in Sahnesauce, Gemüse-Curry (sehr mild), Naanbrot und Reis, Salat und Nachspeise
Children Cocktail (or AIF Drinks), Chicken in cream-sauce, Vegetable Curry (mild) Naan bread and rice, salad and sweet dish

15,00 €



Die Kenntnis von Gott ist in allen Religionen unvollständig -
wie die Beschreibung eines Elefanten durch einen Blinden.

WARME VORSPEISEN

8 Paneer Pakora

Hausgemachter Käse, paniert in Kichererbsenmehl und gefüllt mit Mintsauce und dann frittiert

8,00 €

Cottage cheese filled with mint sauce and fried

9 Sabji Pakora (Bhujia Pakora)

Gemüse der Saison, paniert in Kichererbsenmehl und frittiert

8,00 €

Seasonal vegetables, marinated in gram-flour and fried

10 Amritsari (Fish Pakora)

Fischstücke mariniert in Joghurt mit Ingwer, Anis und frittiert mit Kichererbsenmehl

9,90 €

Pieces of fish, marinated in yoghurt and flavoured with herbs (Ginger and Anis)

11 Murg Malai Kebab (Tandoori)

Entbeintes Hühnerfleisch mariniert in Ingwer und Knoblauch, weißer Pfeffer, Keshewpaste, Joghurt und dann in Tonofen gegrillt

9,90 €

Chicken pieces marinated in Cashewpaste, yoghurt, ginger, garlic and grilled in Tandoor

12 Iheenga Pakora

Garnelen in Kichererbsenmehl paniert und frittiert

12,00 €

Prawns marinated in gram-flour and fried

13 Sabji Samosa

Frittierte Teigpasteten, gefüllt mit Gemüse der Saison

6,90 €

Stuffed Pastry with Potatoes and Green Peas and fried

14 Mutton Samosa

Frittierte Teigpasteten, gefüllt mit Lamm-Hackfleisch

8,50 €

Stuffed Pastry with minced mutton and fried

15 Pappadum Masala

Würzige Linsenwaffeln mit Tomaten

2,00 €

Chopped onions spiced lentil wafers

16 Tadsch Shurruat

Vorspeisen aus frittiertem Gemüse, Fisch, Hühnerfleisch, Pastete, Paneer und Salat

12,90 €

Fried vegetables, fish, chicken, pastry, paneer, cottage cheese and salad

17 Shami Kebab

Gehacktes Lamm, gemischt mit edlen Erbsen, verfeinert mit Ingwer, Zwiebeln, grüner Chili und gegrillt

8,50 €

Mutton minced and added with fresh ginger, chilly, garlic and fried



*Wer stets abwärts blickt erscheint sich groß.
Wer stets nach oben blickt dünkt sich.*

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 19 Tomatensuppe
<i>Tomato soup</i> | 5,00 € |
| 20 Murg Shorba
Hühnersuppe
<i>Chickensoup</i> | 5,00 € |
| 21 Nanrattan Sabji Shorba
Gemüsesuppe
<i>Vegetable soup broth made from garden fresh vegetables tempered with condiments</i> | 5,00 € |
| 22 Kela Shorba
Bananen-Curry
<i>Typical indian banana.curry-soup tempered with condiments</i> | 5,90 € |
| 23 Multani Shorb
Reis-Linsensuppe, garniert
<i>Malogtewy soup</i> | 5,00 € |
| 24 Tadsch Shorba Spezial
Eier, Gemüse, Hähnchen, Schweine - und Rindfleisch mit Spezial-Jaipuri-Gewürzmischung
<i>Eggs, vegetables, chicken, pork and beef flavoured with indian spices</i> | 6,90 € |
| 25 Jeenga Shorba
Suppe mit Garneierstückchen und Spezialgewürzmischung aus Goa
<i>Soup with pieces of prawns with special goan art</i> | 6,90 € |

SALAT

- | | |
|--|---------------------------|
| 222 Bombay-Cocktail
Shrimps-Cocktail mit Mango - und Kiwifrüchten
<i>Shrimps-Cocktail with mango and kiwi fruits</i> | 8,10 € |
| 223 Tadsch-Salat
Geheimis der Hauses
<i>Secret of the house</i> | 1 P: 5,00 € / 2 P: 8,90 € |
| 225 Chat-E-Murg
Kopfsalat, Geflügel, Nüsse und Curry-Dressing
<i>Green salad, chicken, nuts and curry dressing</i> | 6,50 € |
| 226 Glumarg-Salat
Kopfsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Thunfisch und Dressing
<i>Green salad, cucumber, tomatoes, paprica, onions, tunny and dressing</i> | 6,50 € |
| 227 Mangosalat
Würziger Mangosalat mit Kartoffeln, Gurken und süß-scharfer Gewürzmischung
<i>Spicy Mango salad with potatoes and sweet-spicy dressing</i> | 6,90 € |



Wer stets abwärts blickt erscheint sich groß.
Wer stets nach oben blickt dünkt sich.

RAITA

26 Mix Raita

Joghurt mit Zwiebeln, Knoblauch, Gurken ect. und Gewürzen
Joghurt with onions, garlic, cucumber and spices

5,00 €

27 Alu Raita

Kartoffel-Raita mit Joghurt und Gewürzen
Potato raita with yoghurt and spicesd

4,50 €

28 Kherra Raita

Gurken, Joghurt und Gewürzen
Cucumber, raita and spices

4,50 €

1128 Mango Raita

Mango, Joghurt und Gewürze mit Chilliflocken und Senfkörnern
Mango, raita and spices with Chilliflakes and mustard seeds

5,50 €

GRILL - SPEZIALITÄTEN

mit Naan-Brot aus dem Tandoor. Der Tandoor besteht aus einer Tonröhre, die von innen beheizt wird. Auf diese Weise wird das Fleisch oder das Faldenbrot außen knusprig und bleibt innen saftig und zart.

29 Murg Methi Kebab

Entbeintes Hähnchenfilet eingelegt in Joghurt mit Beckshornkleeblättersauce und gegrillt im Tandoor
Chicken marinated with yoghurt sauce and penyreek leaves, grilled in Tandoor and served with naan bread

15,50 €

30 Tikka-A-Murg

Entbeintes Hühnerfleisch eingelegt in Zitronensauce mit Kaschmirmgewürzmischung und gegrillt
Boneless chicken marinated in yoghurt lemonsauce with ginger, garlic and Kashmiri spices and grilled

16,90 €

31 Botti Kebab

Zartes Lammfleisch eingelegt in Joghurtsauce mit Kaschmirmgewürzmischung und gegrillt
Tender mutton marinated in yoghurt sauce, ginger, garlic, Kashmiri spices and grilled

18,50 €

1131 Laziz Chicken Mango Tandoori

im Tandoori gegrilltes Huhn, mit Mango und Joghurt, pikant gewürzt nach Punjabiart
in Tandoori grilled chicken, marinated in Mangochutney with spices and Joghurt

18,50 €

32 Sheekh Kebab (Surma-E-Kebab)

Zartes Lammfleisch, gehackt mit Ingwer, Peperoni und frischem Korander mariniert und mit erlesenen Gewürzen gegrillt

18,90 €

Tender minced mutton prepared with exotic spices and grilled



Sich besinnen heißt: Nicht hören, nicht sehen, nicht sprechen.

33 Iheenga Kebab

Riesengarnelen in Tandoor gegrillt

22,90 €

King-prawns marinated in Joghurtsauce with Kerala spices grilled in Tandoor

34 Tandoori Sangam

Riesen-Garnelen, Schwein, Tikku, Sheekh Kebab und Murg
(Verschiedene Grillspezialitäten)

24,00 €

King-prawns, pork, tikka, sheekh kebab and murg marinated in Cashewpaste, yoghurt, ginger garlic and grilled in Tandoor (mixed grilled speciality)

35 Sangur Tikka

Zartes Schweinefleisch, eingelegt in Joghurtsauce mit scharfer Gewürzmischung,
nach Bombay Art, im Tandoor gegrillt

16,90 €

Pork marinated with yoghurt and with hot spices, grilled in Tandoor

36 Goan Tandoori Fisch

Gegrillter Fisch, eingelegt in feine indische Gewürze, mit Naanbrot serviert

18,00 €

Grilled fish, marinated in indian spices, served with naan bread

VEGETARISCHE KEBAB

37 Paneer Tikka Masala

Gefüllte, marinierte Stücke von hausgemachtem Käse, in Tandoorofen gekocht
mit Tomate, Paprika und Zwiebeln

16,90 €

Stuffed marinated home made cottage chunks cooked in Tandoor with tomatoe, paprika and onions

TADSCH KHAS BALTI SPEZIALITÄTEN

38 Tadsch Khas Karahi (Balti)

Hähnchen, Schwein, Rind und Naan, mit Zwiebeln, grüne Paprika, Tomaten,
Ingwer, grüne Peperoni und Kaschmir Masala

22,00 €

Roasted chicken, beef, pork, mutton prepared with vegetariian sauce

39 Mung Karahi (Balti)

Hähnchen und Naan, mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Panjabi Masala
serviert mit Naanbrot

18,90 €

Roasted chicken cooked with vegetables and various spices

40 Mutton Karahi (Balti)

Naan mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Bangali Masala

20,00 €

Naan with onions, peppers, tomatoes, ginger and Masala Bangali



*Wahrheit ist das Edelste: doch das Höchste ist,
nach der Wahrheit zu Leben. Guru Nanak*

41 Beef Karahi (Balti)

Naan mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Bombay Masala
Naan with onions, peppers, tomatoes, ginger and Masala Bombay

18,50 €

42 Ghosht Achari (Balti)

Gekochtes Lamm mit feinen indischen Gewürzen und Sauce, serviert mit Naanbrot
(verfeinert mit scharfer indischer Gewürzmischung)
Pork with mixed pickles cooked and with fine spices

19,90 €

BROTE (aus dem Tandoori Ofen)

43 Chapatti

(frisch gebackenes Vollkornbrot)
freshly baked bread

2,50 €

44 Naan

(frisch gebackenes Fladenbrot)
freshly baked pita bread

2,50 €

45 Garlic Naan

(Knoblauchbrot)
garlic bread

2,90 €

GEFLÜGEL MIT REIS

51 Murg Tikka Machni Masala

Entbeintes Hühnerfleisch geröstet im Tandoor und zubereitet mit Kaschmirmgewürzen
und Sahnesauce
Boneless chicken roasted in Tandoor and prepared in indian cream sauce

17,90 €

52 Murg Jalfrezi

Entbeinte Hühnerstreifen und dried pieces mit Zwiebeln, grünem Paprika und Ingwer
Boneless chicken strips with dried pieces of onions, green peppers and ginger

17,90 €

53 Murg Kari (nach Panjabi Art) Hähnchen-Curry

Chicken curry

17,00 €

54 Murg Korma

Entbeinte Hühnersteifen in Sahne-Curry-Sauce Muglai Grewi mit Nüssen
Boneless chicken pieces with cream sauce and nuts

17,90 €



*Der Mensch ist dort, wo sein Geist ist;
der Geist bestimmt, was der Mensch ist*

55 Murg Sagwal (nach jaipuri Art)

Hähnchen mit Spinat zubereitet

Chicken prepared with spinach

15,50 €

56 Murg Madras (mit Gewürzmischung aus Madras)

Hähnchen-Curry mit Chili und Ingwer (scharf)

Chicken curry prepared with chilli and ginger

15,90 €

57 Murg do Piazza

Hähnchen zubereitet mit Zwiebeln und Panjabi Masala

Chicken curry prepared with onions

15,90 €

58 Murg Pasanda

Maglai Grewi mit Mandeln gefüllt und Kaschmir Masala

18,00 €

LAMMFLEISCH SPEZIALITÄTEN MIT REIS

59 Handi Ghosht

Lamm-Curry

Mutton curry

18,00 €

60 Yakhini Korma

Lamm-Curry mit Nüssen und Sahnesauce zubereitet

Mutton curry prepared with nuts and cream sauce

18,50 €

61 Phal Ghosht

Lamm-Curry mit Bananen und Manderinen in Creme-Sauce

Mutton curry prepared with bananas and mandarines in cream sauce

18,90 €

62 Ghosht-Sagwala

Lamm-Curry mit orientalischem Spinat

Mutton curry with spinach

17,90 €

63 Ghosht do Piazza

Lammfleisch mariniert in Zitronensauce mit Zwiebeln, Ingwer, Paprikastückchen und Panjabi Masala

17,90 €

64 Ghosht Mirchiwala

Sehr scharf, mit Gewürzmischung nach Vindaloo Art

18,90 €

65 Achari Ghosht

Gekochtes Lamm mit scharfen ind.Gewürzen und verfeinert mit Joghurt (sehr scharf)

Lamb cooked with indian pickle spices and finished with yoghurt (hot)

18,90 €



*Alles was im Weltall vorhanden ist,
liegt auch im menschlichen Körper: wer sucht, wird es finden.*

FLEISCHSPEZIALITÄTEN MIT REIS RINDFLEISCH

66 Passanda Badami Wala

Rindfleisch mit Butter und Cashewpaste, Kokosflocken und Mandeln zubereitet
in milder Currysauce Sauce serviert

Tender filet of veal prepared with butter, Cashewpaste, almonds served in mild currysauce

19,00 €

67 Beef Rarha

Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Kaschmirgewürzen

Tender beef pieces roasted with onions, tomatoes and kashmere spices

18,00 €

68 Beef Vindaloo

Sehr scharfes Rindfleisch-Curry

Very hot beef curry

18,90 €

69 Beef do Piazza

Rindfleisch in Zitronensauce mit Zwiebeln, Ingwer

Beef in lemon sauce with onions and ginger

17,90 €

SCHWEINEFLEISCH

70 Sangur-Curry

Schweinefleisch-Curry mit Reis

Pork curry with rice

14,90 €

71 Sangur Mirchiwala (Vindaloo)

Schweinefleisch mit scharfer Gewürzmischung nach Vindaloo Art

Pieces of pork prepared with hot Vindaloo sauce

14,90 €

72 Sangur Sagwala

Schweinefleisch mit Spinat, milder Gewürzmischung, gerösteten Zwiebeln und frischem Ingwer

Pieces of pork with spinach prepared in mild curry sauce

15,00 €

73 Sangur Dahi Wala

Schweinefleisch mit Joghurt eingelegt in Mugali-Gewürzmischung

Pieces of pork marinated in yoghurt sauce with muglai spices

14,90 €



*Ich muss die Welt nichts Neues Lehren,
Warheit und Gewaltlosigkeit sind so alt wie die Berge.
Mahatma Gandhí*

REIS SPEZIALITÄTEN-BASMATI-RAIS

74 Tadsch Shahi Byriani

Reis zubereitet mit Eiern, Lammfleisch, Hähnchen, Garnelen und Nüssen
Rice prepared with eggs, mutton, chicken, prawns and nuts

19,90 €

75 Nanratt Byriani

Reis mit hausgemachtem Käse und Erbsen zubereitet
Rice prepared with cottage cheese and seasonal vegetables in sauce

14,50 €

76 Ghosht Byriani

Reis zubereitet mit Lammfleisch und Nüssen
Rice prepared with mutton and nuts

16,90 €

77 Iheenga Byriani

Reis zubereitet mit Garnelen und Nüssen
Rice prepared with prawns and nuts

18,90 €

78 Murghi Byriani

Reis zubereitet mit Hähnchenfleisch und Nüssen
Rice prepared with chicken and nuts

16,90 €

BEILAGEN

79 Basmati Reis

(Extra Portion)

3,50 €

80 Sada Chawal

(Extra Portion) Besonderer, gekochter Reis

2,50 €

81 Paneer Peas Pulao

Basmati Reis, garniert mit frischen Pilzen und hausgemachtem Käse
Samatic rice garnished with fresh mushrooms and cottage cheese and green peas

8,90 €

82 Zeera Alu

Kartoffeln gebraten mit Kümmel
Potatoes fried and spiced with cumin

6,90 €



MEERESPEZIALITÄTEN MIT REIS

- 83 Iheenga Palak**
Garnelen-Curry mit Blattspinat zubereitet
Prawns prepared with spinach and curry sauce 18,90 €
- 84 Machli Masala**
Heilbuttfilet aus ostindische Art zubereitet
Halibut filet with east indian style 15,00 €
- 85 Machli Mirchi**
Sehr scharfes Fisch-Curry
Very hot fish curry 15,90 €
- 86 Iheenga Masala**
Garnelen-Curry mit ausgewählten Gewürzen
Prawn curry with selected spices 19,90 €
- 87 Iheenga do Piazza**
Garnelen eingelegt in Zitronensauce und gekocht mit erlesenen Gewürzen,
mit Paprikatückchen, rohen und gerösteten Zwiebeln und Ingwer
*Prawns marinated in lemon sauce and cooked with selected spices, with pieces of
paprika, fresh and roasted onions and ginger* 18,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE MIT REIS

- 88 Panir Pasanda**
Hausgemachter Käse, gefüllt mit Mandeln und Spezial-Muglaisauce
Homemade cheese stuffed with almonds and special Muglai sauce 14,00 €
- 89 Palak Panir**
Blattspinat köstlich zubereitet mit hausgemachtem Käse
Spinach prepared with cream cheese 13,50 €
- 90 Panir Makhni**
Frische Tomaten in Butter gekocht und Kashmiri Masala
Tomatoes cooked in butter with kashmeri masala 14,00 €
- 91 Shahi Panir**
Hausgemachter Käse mit Nüssen in Muglai-Sauce
Housemade cheese with nuts in muglai sauce 14,50 €
- 92 Bhindi Bhaji**
Okraschoten in würziger Sauce
Lady fingers in curry sauce 12,90 €



*Durch Milde schlägt man den Harten,
durch Milde schlägt man den Weichen,
durch Milde kann man alles erreichen;
darum ist Milde das Strengere. Sanskrit*

93 Nanrattan Masala

Gemüse der Saison mit erlesenen Gewürzen zubereitet
Seasonal vegetables prepared with various spices

12,50 €

94 Kofta Bhaji

Bällchen aus geriebenem Gemüse der Saison in cremiger Sauce zubereitet
Vegetable balls cooked in curry sauce

12,50 €

95 Malai Kofta

Käsebällchen in Curry-Sauce mit Nüssen zubereitet
Cheese balls cooked in curry sauce with nuts

12,90 €

96 Dahl Tarka

Hülsenfrüchte auf nordindischer Art zubereitet
Lentils prepared with north indian style

12,00 €

97 Bangali Baiugan

Aubergine gefüllt mit Curry-Gemüse
Aubergine stuffed with vegetable curry

12,90 €

98 Punjabi Kadhi

Gedämpftes Kichererbsenmehl mit Gemüsepakora - scharf
Gran flour dumplings cooked in yoghurt gravy

12,50 €

CHAMPIGNONS

99 Shabnam Curry

Champignons gekocht in Curry-Sauce
Mushrooms cooked in curry sauce

11,90 €

100 Shabnam Mattar

Champignons in Ingwer - und Petersiliensauce mit Erbsen
Mushrooms in ginger parsley sauce with peas

12,50 €

101 Shabnam do Piazza

Zwiebeln, Ingwer, grüner Paprika und Kashmiri Masala
Dried piece of onions, fresh onions, ginger and green paprika

12,90 €



102 Mattar Paneer

Grüne Erbsen mit hausgemachten Käse und scharfen Gewürzen
Cottage cheese with green peas prepared with fine north indian spices

12,50 €

103 Alu Gobi

Kartoffel mit Blumenkohl nach Punjabi Art
Potatoes with cauliflower prepared in punjaby art

10,90 €

104 Chana Masala

Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chick peas prepared in amritsari art

12,00 €

NACHSPEISEN

XXX Gulab Jaman

Hausgemachter Käse in Zuckersirup

5,00 €

XXX Reispudding

5,00 €

XXX Kela Raita

Bananenstückchen in Joghurt

5,00 €

XXX Kaschmiri Nazare

Frische Früchte

5,00 €

XXX Mango Kulfi

Vanilleeis mit Mangoscheiben mit Nüssen und Sahne

5,50 €

XXX Kiwi Kulfi

Vanilleeis mit Kiwifrüchten mit Nüssen und Sahne

5,50 €

XXX Lychee Kulfi

Vanilleeis mit Lycheefrüchten mit Nüssen und Sahne

5,50 €

XXX Rala Mita Kulfi

Gemischtes Eis mit Sahne Sahne

5,50 €



MITTAGS MENÜS

606 Bombay Alu	€ 7,50
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, sehr scharf	
607 Chana Masala	€ 7,50
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	
608 Mixed Vegetables	€ 7,50
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	
609 Palak paneer	€ 7,90
Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachten Käse	
610 Paneer Tikka	€ 8,00
Hausgemachter Käse, im Holzkohlelehmfen gegrillt, in Masala-Soße	
611 Chicken Korma	€ 7,90
Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße, mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	
612 Chicken Masala	€ 7,90
Zartes Hühnerfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Masala-Soße	
613 Chicken Dal	€ 7,90
Zartes Hühnerfleisch mit indischen gelben Linsen, in Butter zubereitet	
614 Mutton Vindaloo	€ 8,50
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	
615 Saag Ghosht	€ 8,50
Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art	
616 Beef Curry	€ 8,90
Zartes Rindfleisch in Currysoße	



MITTAGS MENÜS

- | | |
|--|---------|
| 617 Beef Mango
Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cahewnußsoße | € 8,90 |
| 618 Pork Achari
Zartes Schweinefleisch mit pikantem eingelegtem Gemüse | € 7,50 |
| 619 Fisch Masal
Seelachsfilet in Masala-Soße | € 7,90 |
| 620 Fisch Chili
Seelachsfilet nach berühmter, nordindischer Art, scharf | € 7,90 |
| 621 Tadsch Mahal Seafood Thali Spezial
Eine Empfehlung unseres Chefkochs | € 10,50 |

AUS DEM HOLZKOHLEOFEN

- | | |
|--|--------|
| 622 Chicken Tikka
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, serviert mit Naan-Brot | € 8,90 |
| 623 Haryali Malai Kebab
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke in Spinat und Koriandersoße | € 9,00 |
| 624 Mutton Sheekh Kebab
Frisch gegrillt und zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer | € 9,50 |

BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| 625 Naan
Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmfen Tandoori | € 2,50 |
| 626 Raita
Frischer Joghurt mit Gurken, Kartoffeln oder Zwiebeln | € 2,50 |



MITTAGS TISCH

Montag - Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr Business Lunch

Murgh Thali

Tagessuppe
Hühner Curry, Gemüse Curry,
Fladenbrot, orientalischer Salat
Reis und Raita
€ 9,90

Navraten Thali

Tagessuppe
Orientalische Spinatkreation,
Gemüse Curry,
Orientalischer Salat und Reis
Fladenbrot und Raita
€ 9,90

Machli Thali

Tagessuppe
Fisch Curry, Gemüse Curry,
Fladenbrot, orientalischer Salat
und Reis
€ 9,90

Mutton Thali

Tagessuppe
Lamm Curry, Gemüse Curry,
Fladenbrot, orientalischer Salat
Reis und Raita
€ 9,90

Tandoori Thali

Tagessuppe
Gegrilltes Hühnerbein, Kebab
Fladenbrot, orientalischer Salat
Fladenbrot und Raita
€ 9,90

Bitte wählen Sie. Wir wünschen guten Appetit!