

Spezialitäten Restaurant

Taj Mahal



Traditionelles indisches Spezialitäten-Restaurant

Herzlich WILLKOMMEN bei uns im

Taj Mahal

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag
von 11:30 bis 14:30 Uhr
und 17.00 bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag!

Tel.: 07581 - 534 95 15

Pfarrstr. 6 • 88348 Bad Saulgau

| | | € |
|---|---------------------------------------|------|
| 1 | Dal Suppe Delikate Linsensuppe | 3,70 |
| 2 | Tomatencremesuppe | 3,70 |
| 3 | Sabzi Suppe Gemüsesuppe | 3,70 |
| 4 | Murgh Suppe Hühnersuppe | 3,90 |

Warme Vorspeisen

| | | |
|----|---|------|
| 6 | Samosa Gefüllte Dreieck-Pasteten mit Kartoffeln und Erbsen | 4,50 |
| 7 | Papadam Hauchdünner gebackener und orientalisches gewürzter Linsenfladen | 1,70 |
| 8 | Gemüse Pakora Eine Auswahl von Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 4,50 |
| 9 | Mashli Pakora Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl d | 5,20 |
| 10 | Chicken Pakora Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 5,10 |
| 11 | Mix Pakora Gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl d | 5,50 |

Salate

| | | |
|----|---|------|
| 12 | Kleiner gemischter Salat | 2,70 |
| 13 | Großer gemischter Salat | 4,50 |
| 14 | Tomaten Salat mit Zwiebeln | 3,90 |
| 15 | Großer gemischter Salat mit marinierten Kichererbsen und Kartoffeln | 6,90 |
| 16 | Tandoori Salat gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch | 7,90 |
| 17 | Mashli Salat gemischter Salat mit gegrilltem Fischfilet d | 8,50 |

Beilagen

| | | |
|----|---|------|
| 20 | Roti Vollkorn Fladenbrot a | 1,50 |
| 21 | Naan Hefeteigbrot a | 2,00 |
| 22 | Keema Naan gefüllt mit Hackfleisch a | 3,90 |
| 23 | Alu Prantha Vollkorn Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln a | 3,70 |

Taj Mahal

Unsere Hauptspeisen werden mit original indischem Basmatireis serviert!

Vegetarische Spezialitäten

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 25 | Veggie Korma Gemüse mit Cashewnüssen in einer Zwiebelsauce g h | 11,50 |
| 26 | Mattar Paneer Frischer leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse und grünen Erbsen g | 11,50 |
| 27 | Mango Sabzi Gemüse in Mango-Cream-Sauce g | 11,50 |
| 28 | Veggie Taj Gemüse in einer Currysauce verfeinert mit Kokosnuss g | 11,50 |
| 29 | Veggie Karahi Gemüse in einer Currysauce mit Zwiebeln und Paprika g | 11,50 |
| 30 | Bhindi Masala Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen g | 11,50 |
| 31 | Aloo Channa Masala Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln g | 11,50 |
| 32 | Dal Makhini Das traditionelle indische Gericht zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern | 11,50 |
| 33 | Palak Paneer Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet mit Spinat und frisch gemahlene Gewürzen g | 11,50 |
| 34 | Karahi Paneer Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Currysauce, frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse g | 11,50 |

Chicken Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Chicken Ananas (mild) Mariniertes Hühnerfleisch mit Ananasstücken und einer hausgemachten Currysauce g | 12,50 |
| 41 | Chicken Madras (scharf) Mariniertes Hühnerfleisch in einer traditionellen, würzigen Kokosnuss-Currysauce g | 12,50 |
| 42 | Chicken Jalfrezi gebratene Hühnerfleischstücke in einer würzigen, frischen Gewürzmischung, dazu Karotten, Paprika und Currysauce g | 12,50 |
| 43 | Chicken Karahi Hühnerfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in unserem Kahari zubereitet | 12,50 |
| 44 | Chicken Palak Hühnerbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen g | 12,50 |
| 45 | Butter Chicken gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter angerichtet in Tomatensauce g | 12,50 |
| 46 | Chicken Sabzi Hähnchenbrustfilet fein Gewürzt mit frischem Gemüse, angerichtet nach Art des Hauses | 12,50 |
| 47 | Chicken Mango Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne g | 12,50 |
| 48 | Chicken Vindaloo Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in feiner Kokossauce, sehr scharf g | 12,50 |

| | € |
|---|--------------|
| Lamm Spezialitäten | |
| 50 Lamm do Piazza | 13,50 |
| Würziges Lammfleisch, mit Zwiebeln und unserer speziellen Currysauce g | |
| 51 Lamm Mango (mild) | 13,50 |
| Lammfleisch mit frischer Mango und einer traditionellen milden indischen Sauce g | |
| 52 Lamm Jalfrezi | 13,50 |
| Saftiges Lammfleisch mit frischen Paprika, Karotten und Tomaten sowie unserer geheimen, selbstgemischten Gewürzmischung | |
| 53 Lamm Korma | 13,50 |
| Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce g | |
| 54 Lamm Vindaloo (sehr scharf) | 13,50 |
| Zartes Lammfleisch, zubereitet mit scharfen Spezialgewürzen und Kartoffeln in feiner Kokosnuss-Sauce g | |
| 55 Lamm Sabzi | 13,50 |
| Raffiniert zubereitete Lammfleisch-würfel, fein gewürzt, mit frischem Gemüse, angerichtet nach Art des Hauses g | |
| 56 Lamm Palak | 13,50 |
| Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses g | |

| | |
|---|--------------|
| Beef Spezialitäten | |
| 60 Beef Curry | 12,90 |
| Zartes Rindfleisch in Currysauce g | |
| 61 Beef Sabzi | 12,90 |
| Rindfleischstücke mit frischem Gemüse und kräftiger Sauce g | |
| 62 Beef Vindaloo (sehr scharf) | 12,90 |
| Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa | |
| 63 Mango Beef | 12,90 |
| Zartes Rindfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce g h | |

| | |
|---|--------------|
| Enten Spezialitäten | |
| 70 EnteVindaloo (scharf oder sehr scharf) | 14,50 |
| Entenfilet mit Kartoffeln in einer roten Kokosnuss-Sauce g | |
| 71 Ente Jalfrezi | 14,50 |
| Entenfilet mit frischem Gemüse und Ingwer in pikanter Sauce g | |
| 72 Ente Korma | 14,50 |
| Entenfilet in einer Sauce aus Cashewkernen mit Paneer (hausgemachter indischer Käse) und fein gewürzt g h | |
| 73 Ente Mango | 14,50 |
| Entenfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Mangosauce g | |

Taj Mahal

Unsere Hauptspeisen werden mit original indischem Basmatireis serviert!

| | € |
|--|--------------|
| Meeresfrüchte Spezialitäten | |
| 80 Prawn Curry Shrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch b | 13,90 |
| 81 Fisch Mango Knoblauch, indische Gewürze, Mangosauce d g | 13,90 |
| 82 Taj Mahal Meeresfrüchte Masala Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräutergewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart b d g | 13,90 |
| 83 Goa Mashli Curry Rotbarschfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten in einer milden Kokosnuss-Sauce d g | 13,90 |
| Biryani Reis Spezialitäten | |
| 85 Lamm Biryani Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Safran-Reis, mit Nüssen nach nordindischer Art. h | 13,50 |
| 86 „Taj Mahal“ Biryani Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet und Shrimps gebraten mit feinen Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Paneer (indischer Käse) Mandeln, Kokosnuss und feiner Sauce serviert. b g | 13,90 |
| 87 Gemüse Biryani Frisches Gemüse nach Jahreszeit mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Paneer (indischer Käse), Mandeln und Rosinen mit milder Mongolei-Sauce serviert. h | 12,00 |
| 88 Chicken Biryani Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmatireis und Safran, Paneer (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln mit feiner Sauce serviert. g h | 12,00 |
| Tandoori Shahi Alle Tikka mit Salat und Naan Brot | |
| 90 Chicken Malai Tikka Zartes Hühnerfilet, 24 Stunden in unserer Spezialmarinade eingelegt, Spieß schonend im Tandoor-Grill gegrillt g | 14,90 |
| 91 Chicken Tikka Hähnchenbrustfilet 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt g | 14,90 |
| 92 Chicken Tikka Harijali Hähnchenbrustfilet 24 Stunden in Spezialmarinade aus frischen grünen Kräutern eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt, schmeckt nach Minze g | 14,90 |
| 93 Taj Mahal Tandoori Mix Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten g | 16,90 |
| 94 Lamm Tikka Lammfleisch 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt g | 15,90 |
| 95 Tandoori Jheenga Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor am Spieß gegrillt b g | 17,90 |

| | € |
|--|--------------|
| Spezialität des Hauses | |
| 98 Taj Mahal grill Masala | 13,90 |
| Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Sauce g | |
| 99 Tandoori Chicken Masala | 12,90 |
| Hähnchenbrustfilet mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor, und zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen g | |
| 100 Tandoori Lamm Masala | 14,50 |
| Lammfleisch fein mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor, angerichtet mit Obst Paneer (indischer Käse) und Mandeln in milder Currysauce g | |
| 101 Jheenga Masala | 16,90 |
| Garnelen mild mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt zubereitet in würziger Sauce g | |
| MENÜ 1 Taj Mahal Royal für 2 Personen | |
| 105 Dal Suppe | 54,90 |
| Mix Pakora | |
| Fisch, Gemüse und Hühnerfleisch in einem Teigmantel aus Kichererbsen frittiert d | |
| Gemischter Salat mit Kräuterdressing g | |
| Taj Mahal mixed grill Masala | |
| Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit einer speziellen „Sauce du Chef zubereitet g | |
| Veggie Curry Gemüsecurry nach indischer Art g | |
| Dessert: Verdauungsschnaps oder Kaffee | |
| MENÜ 2 Taj Mahal Gemüse für 2 Personen | |
| 106 Gemüse Suppe | 49,90 |
| Gemüse Pakora | |
| Frisches Gemüse gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| Gemischter Salat je nach Jahreszeit | |
| Veggie Korma | |
| Frisches Gemüse, Cashewkern-Sauce, verfeinert mit verschiedenen indischen Gewürzen g h | |
| Taj Mahal Dal Traditionelles indische Linsengericht | |
| Dessert: Verdauungsschnaps oder Kaffee | |
| Dessert | |
| 110 Mango-Creme Mit Vanilleeis g | 3,50 |
| 111 Kulfi Honigmilch mit Mandeln und Pistazien g h | 4,90 |
| 112 Gulab Jamun Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken g | 3,90 |

Taj Mahal

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

| | 0,2 l | 0,4 l |
|--|--------|-------|
| 200 Mineralwasser | 2,10 | 2,80 |
| 201 Flasche Wasser | 0,75 l | 3,50 |
| 202 Apfelsaftschorle | 2,10 | 3,10 |
| 203 Coca Cola ^{2 5 8} | 2,10 | 2,70 |
| 204 Fanta ^{2 5} | 2,10 | 2,70 |
| 205 Spezi ^{2 5 8} | 2,10 | 2,70 |
| 206 Mangonektarschorle | | 3,50 |
| 207 Orangensaftschorle | | 3,50 |
| 208 Traubensaftschorle | | 3,50 |
| 209 Guavennektar | | 3,50 |
| 210 Mangonektar | | 3,50 |
| 211 Orangensaft | | 3,50 |
| 212 Traubensaft | | 3,50 |
| 213 Lycheennektar | | 3,50 |
| 214 Mango Lassi (erfrischend, kühlend und ernährendes Getränk) g | | 3,50 |
| 215 Kokos Lassi | | 3,50 |
| 216 Lassi sauer (Joghurt Getränk mit indischen Gewürzen) g | | 3,50 |
| 217 Lassi süß (hausgemachtes Joghurt Getränk) g | | 3,50 |
| 218 Maracujanektarschorle | | 3,50 |
| 219 Johannisbeernektar | | 3,50 |

Alle Säfte & Nektare auch als Schorlen erhältlich!

BIERE

| | | |
|----------------------------------|--------|------|
| 220 Meckatzer Pils Alkoholfrei | 0,33 l | 2,20 |
| 221 Meckatzer Pils | 0,33 l | 2,20 |
| 222 Meckatzer Weiss Gold | 0,5 l | 2,90 |
| 223 Meckatzer Weizen | 0,5 l | 2,90 |
| 224 Meckatzer Bier | 0,5 l | 2,90 |
| 225 Meckatzer Urweizen | 0,5 l | 2,90 |
| 226 Meckatzer Leichtes Weizen | 0,5 l | 2,90 |
| 227 Kristall Weizen | 0,5 l | 2,90 |
| 228 Radler | 0,5 l | 2,90 |
| 229 Cola Weizen | 0,5 l | 2,90 |
| 230 Paulaner | 0,5 l | 2,90 |
| 231 Meckatzer Weizen Alkoholfrei | 0,5 l | 2,90 |
| 232 Indisches Bier | 0,33 l | 2,90 |

OFFENE WEINE | WEIß

€

0,25 l

- | | | |
|--|---------|-------------|
| 250 Hagnauer Müller Qualitätswein A.P | Thurgau | 3,90 |
| - in der Farbe ein helles Gelb, im Bukett zarte Note von Weinbergpfirsich und feiner Muskatwürze. Schlank und saftig am Gaumen, von dezenter Fruchtsäure begleitet - | | |
| 251 Hagnauer Müller (trocken) Qualitätswein A.P | Thurgau | 3,90 |
| - im Glas ein klares hellgelb. Würzige Müller - Thurgau - Art mit Aromen vom Apfel, Zitrus und Muskat. Gefällig und saftig, mit Nerv und Substanz - | | |
| 252 Pinot Grigio - IGB | | 3,90 |
| - im Glas eine schöne blassgelbe Farbe. Er beeindruckt durch einen frischen Duft mit Aromen von Birnen und Äpfeln, der eine leichte Heunote ergänzt, und schmeckt leicht und frisch - | | |
| 253 Frascati - DOP | | 3,90 |
| - strahlendes Strohgelb, feinfruchtiger Duft von Vanille, Limette und Grapefruit, am Gaumen etwas Mandelaroma, viel Schmelz und ein frisches Finale - | | |
| 254 Hagnauer Weissherbst | | 3,90 |
| - Kupferrot mit Orangenglanz. Aromen von frischer Erdbeere und Kirschen unterlegt mit einer sanft - floralen Note von Rosenblüten. Ausgewogen kräftige Weissherbstsaart. Von herzhafter Würze. Mit fruchtiger Präsenz und fein verwobenem Tannin - | | |
| 255 Rosé Isola Di Nuraghi - IGT | | 3,90 |
| - Angenehm nach exotischen Früchten duftend, harmonisch, frisch, rund und vollmundig im Geschmack - | | |
| 256 Weissweinschorle | | 3,90 |
| 257 Indischer Weisswein | | 4,20 |

Taj Mahal

OFFENE WEINE | ROT

€

0,25 l

- 260 Hagnauer Spätburgunder Qualitätswein** 3,90
- im Glas ein dunkler Rubinglanz. Im Bukett findet sich beerige Burgunderaromen, die würzig unterlegt sind von Vanilleschote und Mokka -
- 261 Hagnauer Müller trocken Qualitätswein** 3,90
- Leuchtende Rubinfarben. Würzig dunkelbeeriges Aromaspiel. Mit der samtigen Frucht und Würze des blauen Spätburgunders. Das Tannin fein abgefedert in der dicke des Weines -
- 262 Chianti - DOCG** 3,90
- Ausgewogene, nicht zu schwere Riserva mit feiner Beerenfrucht. Aufgrund der dezenten Tannins und der zurückhaltenden Säure, angenehm weich und rund -
- 263 Bardolino - DOG** 3,90
- Intensive hellrote Farbe, sein überaus angenehmes, duftiges Bukett und sein leichter weiniger Geschmack. Ein Wein für Freunde leichter und milder Gewächse -
- 264 Merlot - IGT** 3,90
- mittlere Kirschtönenfarbe.
Elegant, weich mit einladenden Aromen von dunklen Beeren, feine Art -
- 265 Lambrusco - IGT** 3,90
- Dieser sehr harmonischer Perlwein ist das ideale Party-Getränk. Sein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schön rote Farbe -
- 266 Montepulciano - DOP** 3,90
- Eine angenehme Weichheit schmeichelt dem Gaumen, während der Duft von Sauerkirschen und Brombeeren den Geruchssinn stimulieren -
- 267 Rotweinschorle** 3,90
- 268 Indischer Rotwein** 4,20

Taj Mahal

SPIRITUOSEN

€

| | | |
|-----------------------------|-------------|-------------|
| 270 Aversa 34% | 2 cl | 3,00 |
| 271 Ramazzotti 32% | 2 cl | 3,00 |
| 272 Amaretto 28% | 2 cl | 3,00 |
| 273 Sambuca 38% | 2 cl | 3,00 |
| 274 Julia Grappa 38% | 2 cl | 3,00 |
| 275 Baileys 17% | 2 cl | 3,00 |

Aperitifs

| | 0,1 l | 0,2 l |
|---|--------------|--------------|
| 280 Valdobbiadene Prosecco - DOCG | 4,50 | |
| 281 Glas Sekt | 2,50 | |
| 282 Aperol Spritz | | 4,50 |
| 283 Campari Soda oder Orange | | 4,50 |
| 284 Hugo mit Holunderblüte | 0,3 l | 4,50 |
| 285 Martini bianco, oro oder rosso | | 3,50 |
| 286 Bacardi Cola | | 3,50 |
| 287 Jack Daniels Cola | | 3,50 |

Wodka / Klare

0,2 l

| | | |
|--------------------------|--|-------------|
| 290 Wodka 40% | | 3,00 |
| 291 Obstler 37,5% | | 2,60 |
| 292 Williams 40% | | 2,60 |

Warme Getränke

| | | |
|---|--|-------------|
| 300 Espresso ⁸ | | 1,70 |
| 301 Cappuccino ^{8 g} | | 2,20 |
| 302 Tasse Kaffee ⁸ | | 2,00 |
| 303 Milchkaffee ^{8 g} | | 2,60 |
| 304 Latte Macchiato ^{8 g} | | 2,60 |
| 305 Indischer Tee | | 2,00 |

Allergenkennzeichnung nach Eu-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut).
- b) Krebstiere | c) Eier | d) Fisch | e) Erdnüsse | f) Soja
- g) Laktose | h) Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie | j) Senf | k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen | n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff | 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel | 4 Nitritpökelsalz | 5 Farbstoff
- 6 Geschwärtzt | 7 Säuerungsmittel | 8 Koffeinhaltig
- 9 Phosphat | 10 Süßungsmittel | 11 Chininhaltig | 12 Taurin