

## Shorba/Suppen/Soups

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 11. <b>Yakhini Shorba</b> Täglich frisch zubereitete Hühnersuppe                              | € | 6,00 |
| 12. <b>Dahi Shorba</b> Joghurtsuppe zubereitet mit Ingwer, Tomaten und mit Koriander garniert | € | 6,00 |

## Salate

- |  |   |      |
|--|---|------|
| 16. <b>Beilagensalat</b> (kleiner gemischter Salat) mit Dressing   | € | 4,00 |
| 17. <b>Kachumber Salad</b> Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pepperoni, Karotten, Rettich und Dressing | € | 6,50 |
| 20. <b>Murgh Salad</b> Geröstete Hühnerstreifen auf Saisonsalat mit Nüssen garniert und mit kaltem Currydressing   | € | 9,50 |

## Garam Shuruaten / Warme Vorspeisen / Hot Appetizer

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 25. <b>Sabji Pakoras</b> Gemüse der Saison mariniert in Kichererbsenmehl und frittiert                        | € | 6,50  |
| 26. <b>Onion Bhaji</b> gewürzte Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken   | € | 6,50  |
| 27. <b>Sabji Samosas</b> Teigpasteten gefüllt mit würzigen Kartoffelstücken, Erbsen und anschließend gebraten | € | 7,00  |
| 28. <b>Panier Pakoras</b> Hausgemachter Käse mariniert in gewürztem Kichererbsenmehl und frittiert            | € | 7,50  |
| 29. <b>Murgh Pakoras</b> Hühnerfleisch mariniert in gewürztem Kichererbsenmehl und frittiert                  | € | 9,00  |
| 30. <b>Rala Mela Pakoras für 1 Person</b>   | € | 15,00 |
| 31. <b>Rala Mela Pakoras</b> Gemischte Vorspeise für 2 Personen   | € | 28,00 |

## Beilagen

- |  |   |      |
|--|---|------|
| 35. <b>Pappadam</b> - Linsen Waffeln – (5 Stück)                                 | € | 5,00 |
| 36. <b>Dahi Plain</b> – Naturjoghurt – natural Joghurt                           | € | 2,50 |
| 37. <b>Kheera Raita</b> – Gurken mit würzigem Joghurt                            | € | 3,50 |
| 38. <b>Alu Raita</b> – würzige Kartoffel in Joghurt                              | € | 3,50 |
| 39. <b>Bundi Raita</b> – frittierte gewürzte Kichererbsenmehlbällchen in Joghurt | € | 4,00 |
| 40. <b>Mango Chatni + Achar</b> (Mango chatni + Pickles)                         | € | 3,50 |
| 41. <b>Reis - rice</b>   | € | 3,50 |

## Tandoori Rotien / Fladenbrot / Flaky Breads = Im Tonofen gebackenes Brot

- |                                |                       |   |      |
|--------------------------------|-----------------------|---|------|
| 45. <b>Tandoori Roti</b>       | Vollkornbrot          | € | 2,00 |
| 46. <b>Tandoori Nan</b>        | Fladenbrot            | € | 3,00 |
| 47. <b>Tandoori Butternan</b>  | Fladenbrot mit Butter | € | 3,50 |
| 48. <b>Tandoori Garlic Nan</b> | Knoblauchbrot         | € | 4,50 |

## Tandoori Kahazane / Tonofen Spezialitäten Grill Speciality

**Tandoor** – Der Tandoor, der typisch indische Ofen, ist ein trichterförmiger, bauchiger Tonofen.

- |  |   |       |
|--|---|-------|
| 56. <b>Taj Tandoori Kebab</b>  | € | 19,00 |
| zartes Hühnerfleisch in Joghurt und Kräutersaucen. gegrillt, serviert mit Fladenbrot und Mango Chatni.   |   |       |
| 57. <b>Murgh Malai Kebab</b>   | € | 19,00 |
| zartes Hühnerfleisch mit Sahnejoghurtsosse mit Ingwer, Pepperoni, Knoblauch und Nüssen, gegrillt mit Fladenbrot und Mango Chatni.  |   |       |
| 58. <b>Murgh Tikka</b>   | € | 19,00 |
| Zartes Hühnerfleisch eingelegt in Achar(Pickel), Knoblauch, Ingwer, am Spieß gegrillt, serviert mit Fladenbrot und verschiedenen Soßen.  |   |       |
| 59. <b>Achari Kebab</b>  | € | 19,00 |
| Frisches Hühnerfleisch zubereitet mit frischen Gewürzen und am Spieß gegrillt, serviert mit Fladenbrot und Mango Chatni.   |   |       |
| 60. <b>Tandoori Boothy</b>   | € | 25,00 |
| Zarte Lammfleischstücke mit ausgewählten Gewürzen gegrillt und serviert mit Fladenbrot und Mango Chatni.   |   |       |
| 61. <b>Kashmieri Kebab</b>   | € | 25,00 |
| zarte Lammfleischstücke, (Minze, Spinat, Ingwer, Knoblauch, grüne Pepperoni, Koriander, Eier, Öl), in Joghurt und Kräutersauce gegrillt, serviert mit Fladenbrot und Mango Chatni. |   |       |
| 62. <b>Hier Ranjha</b>   | € | 23,50 |
| zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit ausgewählten Gewürzen gegrillt und serviert mit Fladenbrot und Mango Chatni.   |   |       |
| 63. <b>Milan Kebab</b>   | € | 23,50 |
| zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke (wie Nr.57 + 61) mit ausgewählten Gewürzen, gegrillt, serviert mit Fladenbrot und Mango Chatni.  |   |       |

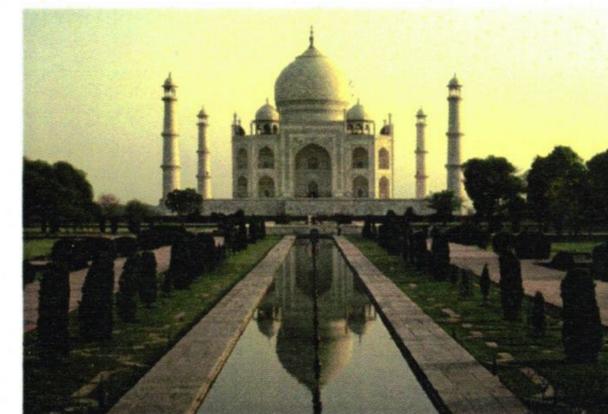
## Wok Spezialitäten

- |  |   |       |
|--|---|-------|
| 135. <b>Karahi Chicken</b> Hühnerfl. Gebr. im Wok mit Reis | € | 19,00 |
| 137. <b>Karahi Ghost</b> Lamm gebraten im Wok mit Reis     | € | 25,00 |
| 139. <b>Karahi Beef</b> Rindfleisch gebr. im Wok mit Reis  | € | 23,00 |



# Tadsch Mahal

Traditionelles indisches  
Spezialitätenrestaurant



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Wir bieten Ihnen auch  
Ayurvedische Gerichte an!  
Bitte fragen Sie uns danach.

Öffnungszeiten:

Sonntag bis Freitag  
11.30 Uhr bis 14 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr  
Samstag 17.30 bis 23 Uhr

Glattbacher Strasse 36  
63741 Aschaffenburg  
Telefon 06021/47956  
oder 411660

Fax 06021/411688  
[www.tadsch-mahal.de](http://www.tadsch-mahal.de)

04/22



**Sabji / Vegetarische Speisen / Vegetables Dishes**  
**Alle Gerichte werden mit original Basmatireis serviert.**



- |     |   |   |       |
|-----|---|---|-------|
| 71. | <b>Sabji masala</b> – Gemüse der Saison, zubereitet mit ausgewählten Gewürzen                                 | € | 11,50 |
| 72. | <b>Palak Panir</b> – Hausgemachter Käse mit gehacktem Spinat und erlesenen Gewürzen zubereitet                | € | 12,50 |
| 73. | <b>Schahi Korma</b> – Gemüse der Saison zubereitet mit Sahne Currysosse                                       | € | 12,50 |
| 74. | <b>Kofta Dilruba</b> – Hausgemachte Käsesüßbällchen zubereitet mit Sahne-Currysosse                           | € | 12,50 |
| 75. | <b>Dal Anarkali</b> – diverse Linsensorten, zubereitet mit frischen indischen Gewürzen                        | € | 12,00 |
| 76. | <b>Bhindi – do – Piazza</b> – Okraschoten gebraten mit Zwiebeln und Tomaten mit erlesenen Gewürzen            | € | 12,50 |
| 77. | <b>Punjabi Channa</b> – Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln und Tomaten mit erlesenen Gewürzen                 | € | 12,00 |
| 78. | <b>Alu Palak</b> – Kartoffeln mit gehacktem Spinat zubereitet in Sahnecurrysosse                              | € | 12,00 |
| 79. | <b>Alu Gobi</b> – Blumenkohl und Kartoffeln, in Ingwer- Knoblauch- Currysosse gebraten                        | € | 12,00 |
| 80. | <b>Alu Karella</b> – Kartoffeln mit Bittermelonen gebraten mit indischen Gewürzen                             | € | 12,50 |
| 81. | <b>Karella masala</b> – Bittermelonen zubereitet mit ausgewählten indischen Gewürzen                          | € | 12,50 |
| 82. | <b>Vegetable Dhansak</b> – Gemüse der Saison und Linsen, zubereitet mit Ananas in Currysahnesosse – süß-sauer | € | 13,00 |
| 83. | <b>Saag Dal</b> – gehackter Spinat und Linsen in Currysosse   | € | 12,50 |
| 84. | <b>Dal Bhindi</b> – Okraschoten mit Linsen in Currysosse  | € | 12,50 |
| 85. | <b>Panier Makhani</b> - frischer hausgemachter Käse in Honig und Butter                                       | € | 13,00 |
| 86. | <b>Mattar Panier</b> – hausgemachter Käse und Erbsen in Currysahnesosse                                       | € | 13,00 |

**Murgh Razare / Hähnchenspezialitäten / Chicken Speciality**  
**Alle Gerichte werden mit original Basmatireis serviert**



- |   |                                 |   |       |
|---|---------------------------------|---|-------|
| 91.   | <b>Murgh Tikka Masala</b>       | € | 18,00 |
| Gegrilltes Hühnerfleisch, zubereitet in Sahne-Currysosse          |                                 |   |       |
| 92.   | <b>Murgh Dile Jani</b>          | € | 17,00 |
| Zartes Hühnerfleisch, zubereitet in indischen Currygewürzen       |                                 |   |       |
| 93.   | <b>Murgh Korma</b>              | € | 17,50 |
| Zartes Hühnerfleisch, zubereitet mit Nüssen in milder Sahnesosse  |                                 |   |       |
| 94.   | <b>Murgh Jhalfrezi (scharf)</b> | € | 17,50 |
| Zartes Hühnerfleisch, zuber. mit erlesenen aber scharfen Gewürzen |                                 |   |       |
| 95.   | <b>Murgh Channa</b>             | € | 17,00 |
| Zartes Hühnerfleisch und Kichererbsen zuber.mit indischen Gew.    |                                 |   |       |
| 96.   | <b>Murgh Bhindi</b>             | € | 17,50 |
| Zartes Hühnerfl. mit Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten gebraten   |                                 |   |       |
| 97.   | <b>Murgh Palak</b>              | € | 17,50 |
| Zartes Hühnerfl. in einer Currysosse, mit geh. Spinat gebraten    |                                 |   |       |
| 98.   | <b>Murgh Dal</b>                | € | 17,00 |
| Zartes Hühnerfleisch mit versch. Linsensorten in einer Currysosse |                                 |   |       |
| 99.   | <b>Murgh Sabji</b>              | € | 17,00 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Gemüse der Saison in Currysosse          |                                 |   |       |

- |   |                      |   |       |
|---|----------------------|---|-------|
| 100.  | <b>Murgh Dhansak</b> | € | 18,00 |
| Zartes Hühnerfleisch zubereitet mit Linsen, Nüssen, Ananas in Currysahnesosse – süß-sauer |                      |   |       |

**Randi Ghosht / Lammpezialitäten / Lamb Speciality**  
**Alle Gerichte werden mit original Basmatireis serviert**



- |  |                                  |   |       |
|--|----------------------------------|---|-------|
| 106.   | <b>Ghosht Jhalfrezi (scharf)</b> | € | 24,50 |
| 107.   | <b>Ghosht Korma</b>              | € | 24,50 |
| Zarte Lammfleischstücke zuber. mit Nüssen in milder Sahnesosse   |                                  |   |       |
| 108.   | <b>Kaschmiri Roghan Josh</b>     | € | 24,00 |
| Zarte Lammfleischstücke zubereitet mit Currygewürzen   |                                  |   |       |
| 109.   | <b>Saag Ghosht</b>               | € | 24,50 |
| Zarte Lammfleischst. in Sahnecurrysosse zuber. mit geh. Spinat   |                                  |   |       |
| 110.   | <b>Gobi Ghosht</b>               | € | 24,00 |
| Zarte Lammfleischst. mit Blumenkohl in einer spezial Sosse   |                                  |   |       |
| 111.   | <b>Bhindi Ghosht</b>             | € | 24,00 |
| Zarte Lammfleischstücke mit Okraschoten in einer Currysosse mit Zwiebeln und Tomaten, in Butter gebraten |                                  |   |       |
| 112.   | <b>Sabji Ghosht</b>              | € | 24,00 |
| Zarte Lammfleischstücke mit Gemüse der Saison, zubereitet mit Currysosse                                 |                                  |   |       |
| 113.   | <b>Dal Ghosht</b>                | € | 24,00 |
| Zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen Linsensorten in einer Currysosse                               |                                  |   |       |
| 114.   | <b>Chana Ghosht</b>              | € | 24,00 |
| Zarte Lammfleischstücke und Kichererbsen zubereitet mit indischen Gewürzen                               |                                  |   |       |
| 115.   | <b>Karella Ghosht</b>            | € | 24,00 |
| Zarte Lammfleischstücke zubereitet mit Bittermelonen und erlesenen Gewürzen                              |                                  |   |       |
| 116.   | <b>Ghosht Dhansak</b>            | € | 25,00 |
| Zarte Lammfleischstücke zubereitet mit Linsen, Nüssen und Ananas in Currysahnesosse – süß-sauer          |                                  |   |       |

**Bara Ghosht / Rindfleischspezialitäten / Beef Speciality**  
**Alle Gerichte werden mit original Basmatireis serviert**



- |  |                                 |   |       |
|--|---------------------------------|---|-------|
| 121.   | <b>Beef - Vindaloo (scharf)</b> | € | 20,50 |
| Sehr scharf gewürztes Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysosse                        |                                 |   |       |
| 122.   | <b>Beef – Gobi</b>              | € | 20,00 |
| Rindfleisch gebraten, zubereitet mit Blumenkohl und Currysosse                         |                                 |   |       |
| 123.   | <b>Beef – Bhindi</b>            | € | 20,00 |
| Rindfleisch gebraten, zubereitet mit Okraschoten und erlesenen Gewürzen                |                                 |   |       |
| 124.   | <b>Beef – Dal</b>               | € | 20,00 |
| Rindfleisch gebraten und zubereitet mit verschiedenen Linsensorten                     |                                 |   |       |
| 125.   | <b>Beef – Sabzi</b>             | € | 20,00 |
| Rindfleisch in einer speziellen Currysosse mit verschiedenem Gemüse in Butter gebraten |                                 |   |       |
| 126.   | <b>Beef – Korma</b>             | € | 20,50 |
| Zartes Rindfleisch in einer milden Kormasosse mit leichten Gewürzen zubereitet         |                                 |   |       |
| 127.   | <b>Beef – Roghan Josh</b>       | € | 20,00 |
| Zarte Rindfleischstücke zubereitet mit ausgewählten Currygewürzen                      |                                 |   |       |

- |   |                       |   |       |
|---|-----------------------|---|-------|
| 128.  | <b>Beef – Chana</b>   | € | 20,00 |
| Zarte Rindfleischstücke und Kichererbsen zubereitet mit indischen Gewürzen                      |                       |   |       |
| 129.  | <b>Beef – Saag</b>    | € | 20,50 |
| Zarte Rindfleischstücke zubereitet mit gehacktem Spinat in Sahnecurrysosse                      |                       |   |       |
| 130.  | <b>Beef – Dhansak</b> | € | 21,00 |
| Zarte Rindfleischstücke zubereitet mit Linsen, Nüssen und Ananas in Currysahnesosse – süß-sauer |                       |   |       |

**Machli Razzare / Fischspezialitäten / Fish Speciality**  
**Meeresfrüchte – Sea food**  
**Alle Gerichte werden mit original Basmatireis serviert**

- |  |                                |   |       |
|--|--------------------------------|---|-------|
| 145.   | <b>Fisch Dhansak</b>           | € | 20,50 |
| Fischfilet zuber. mit Linsen, Nüssen und Ananas in Sahnecurrysosse – süß-sauer           |                                |   |       |
| 146.   | <b>Fisch Tikka Masala</b>      | € | 21,00 |
| Fischfilet gegrillt, zubereitet mit Sahnecurrysosse                                      |                                |   |       |
| 147.   | <b>Fisch Goancurry</b>         | € | 20,00 |
| Fischfilet zubereitet mit ausgewählten indischen Gewürzen                                |                                |   |       |
| 148.   | <b>Prawn Balchao</b>           | € | 26,50 |
| Garnelen geschält, gebraten mit erlesenen Gewürzen, zubereitet in Currysosse             |                                |   |       |
| 149.   | <b>Prawn Sabzi</b>             | € | 26,50 |
| Garnelen geschält, gebraten, zubereitet mit frischem Gemüse der Saison                   |                                |   |       |
| 150.   | <b>Prawn Palak</b>             | € | 26,50 |
| Garnelen geschält, gebraten, zubereitet mit gehacktem Spinat und exotischen Gewürzen     |                                |   |       |
| 151.   | <b>Prawn Bhindi</b>            | € | 26,50 |
| Garnelen geschält, gebraten, zubereitet mit Okraschoten und Curry Gewürzen               |                                |   |       |
| 152.   | <b>Prawn Dhansak</b>           | € | 27,00 |
| Garnelen geschält, gebraten, zubereitet mit Linsen, Nüssen und Ananas in Currysahnesosse |                                |   |       |
| 153.   | <b>Prawn Vindaloo (scharf)</b> | € | 27,00 |
| Sehr scharf gewürzte Garnelen geschält, gebraten mit Kartoffeln und Curysosse.           |                                |   |       |

**Biryani / Reisgerichte / Rice Dishes**  
**Alle Gerichte werden mit passender Sosse serviert**

- |  |                      |   |       |
|--|----------------------|---|-------|
| 158.   | <b>Sabji Biryani</b> | € | 15,00 |
| Original Basmatireis zubereitet mit Gemüse der Saison, Rosinen und Nüssen    |                      |   |       |
| 159.   | <b>Murgh Biryani</b> | € | 19,00 |
| Original Basmatireis zubereitet mit Hühnerfleisch, Rosinen und Nüssen        |                      |   |       |
| 160.   | <b>Gosht Biryani</b> | € | 25,00 |
| Original Basmatireis zubereitet mit Lammfleischstückchen, Rosinen und Nüssen |                      |   |       |
| 161.   | <b>Beef Biryani</b>  | € | 23,50 |
| Original Basmatireis zubereitet mit zartem Rindfleisch, Rosinen und Nüssen   |                      |   |       |
| 162.   | <b>Prawn Biryani</b> | € | 26,50 |
| Original Basmatireis zubereitet mit Garnelen, Rosinen und Nüssen             |                      |   |       |