

Taj Mahal

frankfurt

+49 69 620240

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SOUPS AND APPETIZERS

Pappadums

Cracker aus Linsenmehl

Baked lentil crackers

4,00 €**Mulliga tawny**

Linsensuppe nach südindischer Art

Entil soup South Indian style

8,00 €**Chicken gingersoup**

Hühnersuppe mit Ingwer

Chicken soup with ginger

8,00 €**Samosas, pakoras**

Gemüse in Kichererbsenteig, Fleisch- / Gemüse-Pastete

Vegetable in chickpea dough, meat / vegetable pâté

11,50 €**Chicken tikka**

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor

Chicken breast fillet from the Tandoor

12,50 €**Onion bhaji**

Zwiebelringe gebacken in Kichererbsenteig

Onion rings fried with gramflour

10,00 €**Keema naan**

Fladenbrot mit Hackfleisch

Flatbread with minced meat

10,00 €**Boondi raita**

Kichererbsenteig-Perlen, pikante Joghurtsauce

Chickpea dough pearls, spicy yogurt sauce

9,00 €**Gemischte vorspeise / mixed platter**

Für eine Person

For one person

16,00 €**Mughlai prawns**

Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer, Chili

Tandoori prawns with mango, ginger, chillies

18,00 €

| TANDOORI SPECIALITIES

Chicken tandoori Nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart Cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade	21,50 €
Lamb tikka Mariniertes Lammrückenfilet Tandoori roasted lamb fillet	29,50 €
Beef tikka Marinierte Rinderfiletstücke Tandoori roasted beef fillet	31,50 €
Tandoori mix Hähnchenbrust-, Lammrücken- und Rinderfilet, Gewürze, Kräuter Chicken breast, lamb and beef fillet, spices, herbs	30,50 €
Halibut tikka Weißer Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart White halibut fillet marinated and roasted in tandoor	31,50 €
Tandoori salmon Lachsfilet, Gewürze und Kräuter Salmon fillet, spices and herbs	27,50 €
Tandoori prawns Garnelen nach Art des Hauses Prawns by house style	29,50 €
Mixed seafood grill Weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen, Gewürze, Kräuter White halibut, salmon fillet, shrimps, spices, herbs	30,50 €

| CHICKEN

Chicken mango curry 21,50 €

In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mango
Chicken in a mild sauce of spices, cream, mango

Chicken korma 21,50 €

In einer Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos, Cashew-Kernen
In a sauce of spices, cream, almonds, coconut, cashew nuts

Chicken tikka masala 21,50 €

Tandoori Chicken, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce
Tandoori Chicken, Tomatoes, yogurt, Masala sauce

Karahi murgh 21,50 €

Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Koriander
Onions, garlic, tomatoes, ginger, coriander

Chicken vindaloo 21,50 €

Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfelkernen, Kartoffeln
Chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds, potatoes

Palak murgh 21,50 €

Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat
Chicken breast fillet, onions, leaf spinach

Chicken chilli 21,50 €

Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chili
Chicken, onions, ginger, chilli

Chicken jalfrazie 21,50 €

Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Karotten in Curry-Sauce
Onions, garlic, tomatoes, green peppers, carrots in curry sauce

Butter chicken 21,50 €

Im Tandoor gebacken, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala
Baked in Tandoor, tomato-butter sauce, Garam Masala

| LAMB

Lamb korma 26,50 €

In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne
In a mild sauce of spices, cream

Lamb tikka masala 29,50 €

Lamrückenfilet mit Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce
Fillet of lamb with tomatoes, yogurt, Masala sauce

Rogan josh 26,50 €

Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chilies
Cardamom, ginger, cinnamon, Kashmiri chillies

Lamb vindaloo 26,50 €

Pikante Sauce aus gemahlenen Granatapfelkernen, Koriander, Zimt, Kartoffeln
Piquant sauce of ground pomegranate seeds, coriander, cinnamon, potatoes

Champ masala 29,50 €

Lamrückenfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter
Fillet of lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs

Lamb karahi 26,50 €

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern
Onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs

| BEEF

Beef tikka 31,50 €

Rinderfiletstücke im Tandoor gegart
Fillet of beef cooked in Tandoor

Beef tikka masala 30,50 €

Rinderfiletstücke im Tandoor gegart, Tomaten, Joghurt, Masala-Sauce
Beef fillet pieces cooked in Tandoor, tomatoes, yogurt, Masala sauce

Beef bhuna 30,50 €

Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kräuter
Fillet of beef pieces with onions, garlic, ginger, tomatoes, herbs

| SEAFOOD

Fish mango curry	31,50 €
Filet vom weißen Heilbutt, milde Sauce aus Gewürzen, Mango Fillet of white halibut, mild sauce of spices, mango	
Fish masala	31,50 €
Filet vom weißen Heilbutt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, Gewürze Fillet of white halibut, onions, ginger, garlic, herbs, spices	
Fish korma	26,50 €
Lachsfilet, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala Salmon, tomato-butter sauce, Garam Masala	
Prawn masala	29,50 €
Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander King prawns, onions, ginger, garlic, coriander	
Halibut tikka	31,50 €
Filet vom weißen Heilbutt, Gewürze, Kräuter, im Tandoor gegart Fillet of White halibut, spices, herbs, cooked in tandoor	
Tandoori salmon	27,50 €
Lachsfilet, Gewürze, Kräuter Salmon fillet, spices, herbs	
Tandoori prawns	29,50 €
Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses King prawns marinated by house style	
Mixed seafood grill	30,50 €
Weißer Heilbutt, Lachsfilet, Garnelen mit Gewürzen und Kräutern mariniert White halibut, salmon fillet, shrimps marinated with spices and herbs	

| VEGETARIAN · VEGAN

Vegetable korma	18,50 €
Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos, Cashewkernen, Sahne Vegetables in a sauce of almonds, coconut, cashew nuts, cream	
Palak paneer	18,50 €
Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison Cream cheese, leaf spinach, onions, seasonal herbs	
Butter paneer masala	18,50 €
Frischkäse, Tomaten, Sahne-Sauce Cream cheese, tomatoes, cream sauce	
Bengen bharta	18,50 €
Pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch Pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic	
Mixed vegetable	18,50 €
Gemüse-Curry aus verschiedenem, frischem Gemüse Vegetable curry from various fresh vegetables	
Bhindi	18,50 €
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander Okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander	
Tarka daal	17,50 €
Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch Yellow lentils with roasted onions, garlic	
Alu channa masala	17,50 €
Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce Chick peas and potatoes in a special curry sauce	

| SIDE DISHES

Pilao rice	6,00 €
Naan / roti Fladenbrot aus Weizenmehl / aus Roggenmehl Flatbread from wheat flour / from rye flour	4,00 €
Garlic naan / cheese naan / butter naan Knoblauch Naan / Käse Naan / Butter Naan Garlic naan / Cheese naan / Butter naan	5,00 €
Peshawari naan Nussbrot Nut bread	6,00 €
Paratha Blätteriges Vollkornmehl-Brot, mit Butter zubereitet Leafy wholemeal bread, prepared with butter	5,00 €
Raita Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern Yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs	6,00 €
Mixed vegetables Gemüse-Curry Vegetable curry	10,00 €
Masala potatoes Kartoffel-Curry Potato curry	10,00 €
Palak bhaji Blattspinat Spinach	10,00 €
Mixed salad	7,00 €

| DESSERT

Firni	8,00 €
Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien Organic milk pudding with rose water, almonds, pistachios	
Gulab jaman	8,00 €
Goldbraune Teigbällchen in Honigsirup flambiert mit Cointreau Sweet balls made from khoya flambéed with Cointreau	
Rass malai	8,00 €
Leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien Fresh milk cheese flavoured with pistachio	
Mango dream	8,00 €
Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree Vanilla ice cream, glazed with mango	
Almond milk kulfi	8,00 €
Eisspezialität mit Mandeln Ice cream specialty with almonds	
Mango sorbet	8,00 €
Prosecco oder Vodka	