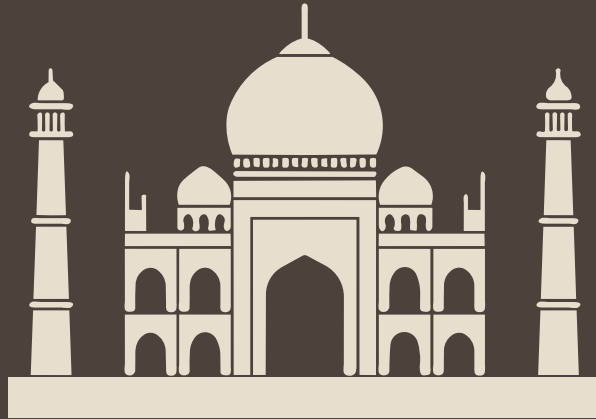


Taj Mahal

Indisches Restaurant



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag
11:30 Uhr - 14:30 Uhr
17:00 Uhr - 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

Taj Mahal
Indisches Restaurant
Inh. G. Singh

Briloner Str. 30
34508 Willingen

Telefon: 0 56 32 - 9 22 64 58
Telefax: 0 56 32 - 9 22 64 60

www.taj-mahal-willingen.de
namaste@taj-mahal-willingen.de
www.facebook.com/tajmahalwillingen



Herzlich Willkommen im Taj Mahal in Willingen

Lieber Gast,

zuerst möchten wir Sie mit unserer Küche vertraut machen.

Unsere Gerichte werden immer neu für Sie zubereitet.

Gemüse und Salate werden täglich frisch angerichtet
und stammen nicht aus der Dose.

Unser Küchenchef würzt alle Speisen für den europäischen
Geschmack pikant.

Falls Sie gerne scharf essen, bestellen Sie bitte mittelscharf
oder Indisch scharf (sehr scharf).

Wir würden uns freuen, wenn es Ihnen schmeckt und wir Ihnen
Beilagen und Saucen nachreichen dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.
Wir bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch.

Bis zum nächsten Mal,

Ihr Team vom
Taj Mahal
Indisches Restaurant in Willingen
Inhaber: G. Singh

Taj Mahal
Indisches Restaurant



Suppen

- 1. Indische Hühnersuppe** 4,00 €
mit Ingwer und frischen Kräutern
- 2. Indische Gemüsesuppe** 4,00 €
mit Ingwer und frischen Kräutern
- 3. Dal ka Shorba** 4,00 €
Linsensuppe mit Ingwer und frischen Koriander

Vorspeisen

- 5. Indisch Raita** 4,00 €
Gurken, Joghurt mit verschiedenen Gewürzen
- 6. Papadam^(A)** 4,00 €
Linsen-Fladenbrot mit
Dips: Pfefferminzjoghurt, Mango Chutney, Tamarin
- 7. Samosas** 5,00 €
vegetarisch mit Dips (mild scharf)
- 8. Murgh Pakora** 5,50 €
zartes Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl (gebacken)
- 9. Vegetarischer Pakora** 5,50 €
verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet
und frittiert
- 10. Panner Pakora** 5,50 €
indischer Frischkäse in Kichererbsenmehl gewendet
und frittiert



Salate

Zu allen Salaten reichen wir Naan, im Tandoor gebackenes Fladenbrot ^(A)

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 20. | Großer gemischter Salat
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln
und Essig/Öl Dressing | 6,50 € |
| 21. | Großer gemischter Salat
mit Hähnchen "Tandoori Murgh" ^(G) , Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, marinierte Hähnchenfilets
aus dem Tandoor und Essig/Öl Dressing | 9,50 € |
| 22. | Großer gemischter Salat
mit gebratenem indischen Käse, Gurken, Tomaten
und Essig/Öl Dressing | 8,50 € |



Murgh Spezialitäten

Indische Curry-Gerichte. Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 28. | Murgh Madras
Hähnchenfleisch mit scharfer Tomatensauce mit „Madras Curry“, südindische Art | 13,90 € |
| 29. | Butter Chicken
Hähnchenbrustfilet mit indischer Buttersauce | 13,50 € |
| 30. | Murgh Curry
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Currysauce | 12,50 € |
| 31. | Murgh Korma ^(G)
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Cashewkernen, Mandeln und Kokos, süß | 13,50 € |
| 32. | Murgh Vindaloo
gebratenes Hähnchenbrustfilet, mit Kartoffeln, rotem Chili, Tomaten und Kardamon, scharf | 13,90 € |
| 33. | Murgh Masala
Hähnchenbrustfilet, Ingwer, Tomaten und Knoblauchpaste | 14,90 € |
| 34. | Murgh Jalfresi
Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauchpaste | 13,90 € |
| 35. | Chili Chicken
mit Tomaten und rotem Paprika, Ingwer, Knoblauch | 14,00 € |
| 36. | Mango Murgh ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit Cashewkernen, Mandeln in süßer Currysauce mit Mango | 14,90 € |
| 37. | Palak Murgh ^(G)
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Ingwersauce | 13,80 € |
| 38. | Murgh Kashmiri
Hähnchenbrustfilet mit Erbsen, scharf | 13,80 € |
| 39. | Zsabsi Chicken
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse und Bockshornkleebblättern | 13,50 € |

Basmatireis ist die beliebteste Reissorte des indischen Subkontinents. Er wird auch als König der Reissorten bezeichnet. Der Name Basmati bedeutet so viel wie "Duft". Dieser Reis ist auch ein sehr gutes Diätmittel, da er kalorienarm ist, gleichzeitig jedoch reich an Vitamin B und E sowie Aminosäuren.

Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe ⁽²⁾



Lamm Spezialitäten

Indische Curry-Gerichte. Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis

Aromatisch, farbenfroh, würzig (auf Wunsch auch scharf) und vielfältig, so lassen sich die Currys am besten beschreiben. Die Rezepte haben unterschiedliche Zutaten, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 40. | Bhedu Korma ^(G)
Lammfleisch mit Cashewkernen, Mandeln
und Kokos, süß | 15,90 € |
| 41. | Bhedu Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln, rotem Chili, Tomaten
und Kardamon, scharf! | 15,90 € |
| 42. | Bhedu Palak ^(G)
Lammfleisch mit Spinat in Bockshornklee - Ingwersauce | 15,30 € |
| 43. | Bhedu Curry
zartes Lammfleisch mit Currysauce | 15,20 € |
| 44. | Bhedu Jalfresi
gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten,
Ingwer, Knoblauchpaste | 16,50 € |
| 45. | Bhedu Kashmiri
Lammfleisch mit Erbsen, scharf | 16,50 € |
| 46. | Bhedu Mango ^(G)
zartes Lammfleisch mit Cashewkernen, Mandeln
in Mangosauce, süß | 16,90 € |
| 47. | Lamm Kandhari ^(G)
zartes Lammfleisch mit Minze, Koriander,
Sesam und Sahne, süß-sauer | 16,90 € |
| 48. | Lamb Madras
Lammfleisch in scharfer Tomatensauce
mit „Madras Curry“, südindische Art | 16,30 € |

Basmatireis ist die beliebteste Reissorte des indischen Subkontinents. Er wird auch als König der Reissorten bezeichnet. Der Name Basmati bedeutet so viel wie "Duft". Dieser Reis ist auch ein sehr gutes Diätmittel, da er kalorienarm ist, gleichzeitig jedoch reich an Vitamin B und E sowie Aminosäuren.

Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe ⁽²⁾



Tandoor Spezialitäten

Zu den Tandoori-Gerichten servieren wir Reis oder Naan sowie leckere Dips

- | | | |
|-----|---|---------|
| 49. | Tandoori Mix Grill
Bestehend aus Stücken vom Hähnchen, Schwein,
Rind, Lamm, in Currysauce | 23,90 € |
| 50. | Tandoori Angus Spieß
Spieß mit marinierten Rumsteakstücken
im Tandoori Ofen gegrillt | 24,90 € |
| 51. | Tandoori Pork
Spieß mit Schweinefleischstücken
und indischen Gewürzen | 15,90 € |
| 52. | Tandoori Murgh Tikka Masala
Spieß mit Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln,
Ingwer, Tomaten und Knoblauch | 16,00 € |
| 53. | Tandoori Lamb Tikka
Spieß mit Lammrücken und indischen Gewürzen | 20,90 € |

Unser original Tandoor Ofen ist ein traditioneller runder indischer Lehmbackofen, der von oben bedient wird. Probieren Sie den einmaligen Geschmack! Fleischspieße, Gemüse oder Brote werden frisch im Ofen zubereitet.

Extras:

- | | | |
|-----|--|--------|
| 54. | Butter Naan oder Knoblauch Naan ^{(A)(G)} | 2,50 € |
| 55. | Indische Dips ^{(A)(G)}
Pfefferminzjoghurt, Mango Chutney, Tamarin | 2,00 € |

Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe ⁽²⁾



Vegetarische Spezialitäten

58.	Aloo Saag ^(G) mit Spinat, Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	12,90 €
59.	Paneer Masala ^(G) hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	13,90 €
60.	Dal Machni schwarze Linsen mit Tomaten und indischen Gewürzen	9,50 €
61.	Chana Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, gekocht	10,50 €
62.	Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen, gekocht	10,50 €
63.	Mattar Paneer ^(G) hausgemachter Käse mit Erbsen, Tomaten und Gewürzen	12,50 €
64.	Palak Paneer ^(G) Spinat mit hausgemachtem Käse und Gewürzen in cremiger Ingwersauce	11,50 €
65.	Baingan Bharta Auberginen in pikanter Ingwer-Zwiebel-Paste	13,90 €
66.	Navratan Korma verschiedene Gemüse mit Mandeln, Cashewkernen, und Rosinen	15,90 €
66a.	Gemüse - Curry Reis mit indischer Currysauce und feinem Gemüse	15,90 €

Paneer ist ein selbstgemachter indischer Frischkäse aus Milch mit krümeliger bis schnittfester Konsistenz. Er ähnelt gepresstem Ricotta-Käse, ist allerdings nicht gesalzen. In gekochten Gerichten hat er die Konsistenz von Tofu. Man kann ihn roh oder gebraten genießen.

Beilagen:

Reis oder Naan-Brot ^(A)

Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe ⁽²⁾



Vegane Spezialitäten

Alle Gerichte mit Ingwer und Knoblauchsauce.

Zu diesen Gerichten servieren wir Basmatireis oder Naan-Brot ^(A)

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 67. | Tofu Jalfrezi
Tofu mit Paprika, Tomaten und Ingwer
in Knoblauchpaste | 14,00 € |
| 68. | Tofu Matar
junge Erbsen in Ingwersauce | 14,00 € |
| 69. | Tofu Palak
Tofu mit Spinat in Bockshornklee - Ingwersauce | 14,00 € |
| 70. | Tofu Mango
mit Cashewkernen und Mandeln
in fruchtiger Mangosauce, süß | 14,00 € |

Paneer ist ein selbstgemachter indischer Frischkäse aus Milch mit krümeliger bis schnittfester Konsistenz. Er ähnelt gepresstem Ricotta-Käse, ist allerdings nicht gesalzen. In gekochten Gerichten hat er die Konsistenz von Tofu. Man kann ihn roh oder gebraten genießen.

Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe ⁽²⁾



Indische Reisgericht - Spezialitäten

Alle Reisgerichte mit frischer Joghurtsauce oder pikant scharfer Currysauce ^(G)

- | | |
|--|----------------|
| 71. Murgh Biryani | 12,00 € |
| Reis mit Hühnchen, Tomaten und Gewürzen | |
| 72. Bhedu Biryani | 14,00 € |
| Reis mit Lamm, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | |
| 73. Sabji Biryani (vegetarisch) | 10,00 € |
| Reis mit verschiedenen frischen Gemüsen, Cashewkernen, Tomaten, Gewürzen und Rosinen | |
| 73a. Jheenga Biryani | 15,90 € |
| Riesengarnelen mit Tomaten und Gewürzen | |

Fisch Spezialitäten

Serviert mit Naan-Brot oder Reis.

- | | |
|---|----------------|
| 74. Jheenga Mango ^(G) | 18,90 € |
| Riesengarnelen mit frischer Mango, Cashewkernen und Mandeln in süßer Currysauce mit Mango | |
| 75. Machi Masala ^(D) | 15,50 € |
| Lachsfilet mit Ingwer und Knoblauch | |
| 76. Jheenga Curry | 16,90 € |
| Riesengarnelen in feiner Currysauce | |
| 77. Jheenga Bhuna | 18,50 € |
| Riesengarnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Sesam, Paprika, Ingwer und Knoblauch, gebraten | |
| 78. Lachsfilet Mango ^(G) | 17,90 € |
| Lachsfilet mit frischer Mango, Cashewkernen und Mandeln in süßer Currysauce mit Mango | |

Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe ⁽²⁾



Deutsche Küche

Traditionelle gute Gasthausküche

80. **Jägerschnitzel** ^{(A)(C)} **11,50 €**
mit frischen Champignons, kleinem gemischten Salat,
Pommes Frites oder Krokette
81. **Zigeunerschnitzel** ^{(A)(C)} **11,50 €**
mit kleinem gemischten Salat,
Pommes Frites oder Krokette
82. **Sahne Schnitzel** ^{(A)(C)(G)} **12,50 €**
Champignon-Schinken-Sahnesauce, mit Käse überbacken,
kleinem gemischten Salat, Pommes Frites oder Krokette
83. **Schnitzel nach Wiener Art** ^{(A)(C)(G)} **9,00 €**
mit kleinem gemischten Salat, Pommes Frites oder Krokette



Für die Kleinen

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 90. | Kinderschnitzel mit Pommes ^{(A)(C)} | 7,00 € |
| 91. | Chicken Nuggets mit Pommes ^{(A)(C)} | 6,50 € |
| 92. | Pommes "Rot-Weiß" mit Ketchup und Mayo | 3,00 € |

In Ketchup und Mayonnaise befinden sich Konservierungsstoffe und Farbstoffe

Desserts

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 95. | Gulab Jamun ^(G)
Flambierte goldbraune Teigbällchen
in Honigsirup mit Eis | 4,00 € |
| 96. | Mango Cream ^(G)
Vanilleeis mit Mangoscheiben | 4,50 € |



Sehr geehrter Gast,

unser Haus legt besonderen Wert auf Frische.

Deshalb möchten wir Ihnen gerne einen Aperitif empfehlen,

um die Zeit zu überbrücken, während Ihr Wunschgericht zubereitet wird.

In der Zwischenzeit reichen wir Ihnen frisches knuspriges Papadam.

Aperitif

100. Campari Soda	0,2l	4,00 €
101. Campari Orange	0,2l	4,00 €
102. Sherry medium oder dry	5cl	4,00 €
103. Martini weiß oder rot	4cl	4,00 €

Sekt

104. Piccolo	0,2l	4,50 €
105. Asti Cinzano	0,75l	16,50 €
106. MM	0,75l	16,50 €

Longdrinks 4cl

107. Gin Tonic	0,2l	5,50 €
108. Wodka Lemon	0,2l	5,50 €
109. Barcadi Cola	0,2l	5,50 €
110. Jack Daniels Cola	0,2l	5,50 €
111. Asbach Cola	0,2l	5,50 €
112. Johnnie Walker Red Label Cola	0,2l	5,50 €



Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
119. Coca Cola, Cola Light ^{1,3}	2,50 €	4,50 €
120. Fanta ^{3, Farbstoff}	2,50 €	4,50 €
121. Apfelschorle ²	3,50 €	4,50 €
122. Sprite ³	2,50 €	4,50 €
	0,25l	0,75l
123. Flasche Wasser , spritzig oder natur	2,00 €	5,00 €
124. Flasche Tonic Water , Schweppes	2,50 €	

Säfte

	0,3l	0,5l
125. Apfelsaft	3,50 €	4,50 €
126. Orangensaft	3,50 €	4,50 €
127. Mangosaft	3,50 €	4,50 €

Indische Getränke aus Joghurt

	0,3l
128. Mango Lassi	3,90 €
129. Mango Shake oder Vanille Shake	3,90 €
130. Lassi salzig oder süß	3,00 €



Heiße Getränke

131. Indischer Chai (eine Tasse gewürzter Tee mit Milch und Zucker)		3,00 €
132. Tasse Kaffee/Tee (Schwarzer Tee/Pfefferminztee/Grüner Tee)		2,20 €
133. Espresso		2,10 €
134. Cappuccino		2,30 €
135. Heiße Zitrone	0,251	2,50 €
136. Glühwein	0,251	3,50 €

Alkoholische Getränke

	0,31	0,51
137. Warsteiner (vom Fass)	3,00 €	4,50 €
138. Diesel	3,00 €	4,50 €
139. Alster/Radler	3,00 €	4,50 €
140. Flasche Weizen (hell)		0,51 4,50 €
141. Flasche Weizen (dunkel)		4,50 €
142. Flasche Weizen (alkoholfrei)		4,50 €
	0,251	0,51
143. Apfelwein pur süß oder sauer gespritzt	3,50 €	4,50 €
		0,331
144. Alkoholfreies Bier (Warsteiner) Flasche		3,00 €
145. Malzbier		3,00 €
146. Indisches Bier		3,50 €

Deklaration allergener Zusatzstoffe
 (A) Glutenhaltiges Getreide
 (C) Eier
 (D) Fisch
 (G) Milch

Deklaration der Zusatzstoffe
 1 koffeinhaltig
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Antioxidationsmitteln

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker.



Weine

150. Indischer Weißwein	0,20l	6,00 €
151. Indischer Rotwein trocken	0,20l	6,00 €
152. Offene Weine rot trocken oder lieblich	0,20l	4,50 €
153. Valpolicella halbtrocken	0,20l	4,50 €
154. Flasche indischer Wein weiß oder rot	0,75l	19,90 €
155. Flasche Chianti	0,75l	14,50 €
156. Flasche Lambrusco	0,75l	13,50 €
157. Flasche Frascati	0,75l	14,50 €

Weine enthalten Sulfide

Spiritousen (2cl)

160. Korn	2,00 €
161. Wodka	2,00 €
162. Saure Kirsche	2,20 €
163. Ouzo	2,00 €
164. Kümmerling	2,20 €
165. Bismarck	2,20 €
166. Jägermeister	2,20 €
167. Grappa	2,50 €
168. Tequilla	2,20 €
169. Fernet Branca	2,20 €
170. Underberg	2,20 €
171. Amaretto	2,20 €
172. Old Monk	3,50 €
173. Mango Likör	2,50 €
174. Mango Schnaps	2,50 €
175. Asbach	2,20 €
176. Mariacron	2,20 €
177. Osborne Veterano	2,50 €
178. Ramazotti	2,20 €

