

### TAJ MAHAL Business – Lunch Menü

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen besten Basmati Reis & wahlweise eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat – Chai Tee

#### Vegetarische Gerichte

M 1 <b>Dal-Tarka</b> Indische Linsen in Butter zubereitet	6,50€
M 2 <b>Channa Masala</b> Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten & Ingwer	7,00€
M 3 <b>Palak Paneer</b> kräftige Gewürzmischung mit Spinat & hausgemachten Käse	7,50€
M 4 <b>Paneer Masala</b> hausgemachter Käse in Masala-Soße	7,50€
M 5 <b>Sabzi Kofta</b> Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße	7,50€
M 6 <b>Vegetable Mango</b> frisches gemischtes Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße	7,50€
M 7 <b>Sabzi Punjabi</b> verschiedene Gemüsesorten in Curry-Soße	7,50€
M 8 <b>Vegetable Jalfreezi</b> gemischtes Gemüse zubereitet mit Paprika, Zwiebel, grünen Chili & Koriander, scharf	7,50€

#### Hähnchenfleisch-Gerichte

M 9 <b>Mango Chicken</b> zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewmus-Soße	8,50€
M10 <b>Chicken Sabzi</b> zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse	8,50€
M11 <b>Chicken Masala</b> mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch in Mandel-Sahne-Soße, mild	8,50€
M12 <b>Butter Chicken</b> zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, eine sehr beliebte nordindische Spezialität	8,50€
M13 <b>Karahi Murgh</b> gebratenes Hühnerfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert	8,50€
M14 <b>Punjabi Chicken Curry</b> zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße, leicht scharf	8,50€

#### Lammfleisch-Gerichte

M15 <b>Lamm Curry</b> zartes Lammfleisch in Curry-Soße	9,50€
M16 <b>Saag Gosht</b> gebratenes Lammfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	9,50€
M17 <b>Lamm Rogan Josh</b> Lamm in Curry-Soße, scharf	9,50€

#### Rindfleisch-Gerichte

M18 <b>Beef Masala</b> zartes Rindfleisch in Masala-Soße	8,50€
M19 <b>Beef Bhunna</b> zartes Rindfleisch mit Tomaten & Röstzwiebeln in kräftiger Soße	8,50€

#### Fisch-Gerichte

M21 <b>Fisch Masala</b> marinierter, gegrillter Seelachs in Mandel-Sahne-Soße, mild	9,00€
M22 <b>Fisch Curry</b> Seelachsfilet in Curry-Soße	9,00€

#### Enten-Gerichte

M25 <b>Ente Curry</b> Entenbrustfilet in Curry-Soße	9,50€
M26 <b>Ente Masala</b> Entenbrustfilet in Masala-Soße	9,50€
M27 <b>Ente Jalfreezi</b> gebratenes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili, scharf	9,50€

#### Aus dem Holzkohle-Lehmofen Tandoor

M30 <b>Chicken Tikka</b> zart marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	9,90€
M31 <b>Achari Chicken</b> Tikka zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer Mischung aus eingelegtem Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant	9,90€
M32 <b>Haryali Malai Kebab</b> zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze, Koriander Mariniert	9,90€

#### Salat

M35 <b>Kleiner gemischter Salat</b> mit Joghurtdressing	3,50€
M36 <b>Salat Indisch</b> gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch, Paprika, Mais, Gurken, Tomaten	6,50€