



## Salate

Kachumar Raita (G)

Hausgemachtes Joghurt mit Zwiebel, Tomaten, Gurken und Paprika

Aloo Raita (G)

Kartoffeln in Joghurt nach indischer Art zubereitet

Ananas Raita (G)

Ananas Würfelstücke, Zwiebel, Paprika & Gurken in Joghurt Indisch gewürzt

Gemischter Salat

Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und Blatt Salat

Punjabi Salat (G)

Salat bestehend aus Tomaten, Gurken, Zwiebel & Kichererbsen

Taj Salat (G)

Schafkäse, Oliven und Ananas

## Suppe

Dal Shorba

Linsensuppe nach alt indischer Art

Murgh Shorba

Hühnersuppe auf indischer Art zubereitet

Tamatar Shorba (G)

Tomatensuppe mit indischen Gewürzen

Sabzi Shorba

Gemüse Suppe mit frischem Gemüse indischi zubereitet

Palak Shorba (G)

Spinat Suppe nach alt indischer Art



# Vorspeisen

Chicken Kabli (G)

Saftiges Indisch gewürztes Hähnchenfilet gegrillt und mit indischen Käse garniert

Seekh Kebab

Faschiertes mit frischen Kräutern und Gewürzen gemischt, am Spieß gebraten und gegrillt

Prawn Kabli (B, G)

Gegrillte Garnelen mit indischem Käse garniert

Taj platter für 2 Personen (G)

Chicken Tikka, Paneer Pakora, Bengan Pakora, Seekh Kebab



# Vegetarische Vorspeisen

## Bengan Pakora

Frische Auberginen, mariniert in Kichererbsen Teig und frittiert

## Piaz Pakora

Frische Zwiebelringe mariniert in Kichererbsen Teig und frittiert

## Paneer Pakora (G)

Indischer käse mariniert in Kichererbsen Teig und frittiert

## Gobi Pakora

Blumenkohlstücke mariniert in Kichererbsen Teig und frittiert

## Paneer tikka (G)

Mit Gewürzen marinierte Paneer (Käse) gegrillt mit frischen Tomaten, Pfeffer und Zwiebeln

## Samosa (A)

Zwei vegetarisch gefüllte Blätter Teigtaschen



# Tandoor (Grill)

Tandoori mix Grill (G)

Lammkotelett, Seekh- kebab, Chicken Wing und Chicken Tikka

Lamb chop shashlik

Frische Lammkotelett gegrillt

Chicken Shashlik (G)

Frische Hähnchen Bruststücke gegrillt, serviert mit Paprika und Zwiebeln

Tandoori Chicken (G)

Halbes Hähnchen Indisch gegrillt

Malai Tikka (G)

Mariniertes Hühnerfilet nach alt indischer Art gewürzt, gegrillt, mit Reis

King prawn tandoori (B,G)

Saftigste Garnelen mit Gewürzen mariniert und perfekt gegrillt mit Reis

Paneer Shashlik (G)

Indischer käse mit Paprika und Tomaten am Spies gegrillt mit Reis

Tandoori Lachs(D)

Lachsfilet nach indischer Art mariniert, gegrillt und mit reis serviert



# Platten

Thalli Vegetarisch (A, G)

Traditionale Indische Platte mit 3 Verschiedenen Gemüse Curries, Reis und Naan Brot

Thalli Fleisch (A,G)

Traditionale Indische Platte mit 3 Verschieden Hühner Curries, Reis und Naan

Taj Platte für 2 Personen (G)

Grill Platte mit Lammkotelett, Chicken Tikka, Seekh Kebab, Tiger Prawns, Reis und Salat



# *Vegetarisch*

Matar Paneer (G)

Indischer Käse mit Erbsen in einer Curry Sauce

Shai Paneer (G)

Selbst gemachter Käse in einer cremigen Sauce mit Tomaten und Butter

Paneer Masala (G)

Marinierter Paneer Käse serviert in einer Pikanten Curry Sauce

Malai Kofta (G)

Hausgemachte Käsebällchen in einer Mandel Creme Sauce

Palak Paneer (G)

Indischer Käse in einer frischen Spinat Creme Sauce

Dal Makhni (G)

Gemischte Linsen, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in einer Curry Sauce

Dam Chilli Paneer (G, F)

Indischer Käse in einer Chili Soja Sauce



# Vegan

Chana Masala

Indisch zubereitete Kichererbsen mit Gewürzen

Aloo Gobi Masala

Frisches Blumenkohl Gemüse mit Kartoffeln in einer Curry Sauce

Navrattan bhaji

Gemischtes Gemüse in einer pikanten Curry Sauce

Dal Tarka

Gelbe Linsen gekocht mit Knoblauch & Ingwer

Bhindi

Pikant gewürzte frisch gekochte Okra mit Kartoffeln

Baingan Bharta

Frische Melanzani nach alt indischer Art zubereitet

Sabzi Kofta

Hausgemachte Gemüse Bällchen in einer milden Curry Sauce



# Chicken

**Chicken Curry**

Gekochte Hühnerstücke in einer Curry Sauce

**Butter Chicken (G, H)**

Frisch gegrillte Hühnerstücke in einer Butter- und Tomatensauce

**Chicken Korma (G, H)**

Gekochte Hühnerstücke in einer Mandel basierende Curry Sauce

**Chicken Chilly (A,C,F)**

Frittierte Hühnerstücke in einer scharfen Chili Soja Sauce

**Chicken Tikka Masala (G)**

Gegrilltes Hühnerfleisch in einer scharfen mit Chilis gekochte Curry Sauce

**Mango Chicken (G,H)**

Gekochtes Hühnerfleisch in einer süßen Mango-Limetten Sauce

**Chicken Vindaloo**

Gekochte Hühnerstücke mit hausgemachten Gewürzen und Kartoffeln

**Chicken Jalfrezi (G)**

Frisch gegrillte Hühnerstücke in einer dicken scharfen Curry Sauce mit Gemüse

**Chicken Goa (G, H)**

Gekochte Hühnerstücke in einer Ananas-Kokosnuss Curry Sauce



# Lamm

Rogen Josh (G)

Lamm Stücke mit joghurt Mariniert und in einer pikanten Curry Sauce gekocht

Bhuna Gosh

Lamm gekocht in einer dicken Curry Sauce mit Zwiebeln

Lamm Masala

Lamm Stücke in einer scharfen mit Chili gekochten Curry Sauce

Lamm Shai Korma (G, H)

Lamm Stücke gekocht in einer süßen Mandel Creme Curry Sauce

Lamm Chana Masala

Lamm Stücke gekocht mit Kichererbsen in einer Curry Sauce

Lamm Palak(G)

Indisch gewürztes Lamm, gekocht mit Spinat



# *Fisch*

Nimbu Fish Curry (D)

Zitronen basierende Curry Sauce, mit gegrilltem Lachs

Fish Tikka Masala (D)

Gegrillter Lachs in einer scharfen mit Chili gekochte Curry Sauce

Prawn Curry Masala (B)

Gegrillte Garnelen in einer pikanten Curry Sauce

Prawn Goa (B,H,G)

Gegrillte Garnelen in einer Ananas- Kokosnuss Curry Sauce

Prawn Vindaloo (B)

Gekochte Garnelen mit hausgemachten Gewürzen und Kartoffeln

Prawn Korma (G, H,B)

Gekochte Garnelen in einer Mandel basierende Curry Sauce

# *Biryani*

Chicken Biryani (H)

Basmati Reis mit gekochten Hühner Stücken, Rosinen und Cashew Nüssen

Lamb Biryani (H)

Basmati reis mit gekochten lamm Stücken, Rosinen und Cashew Nüssen

Veggie biryani (H)

Basmati reis mit gekochtem Gemüse, Rosinen und Cashew Nüssen

Prawn biryani ( B, H)

Basmati reis mit gekochten Garnelen, Rosinen und Cashew Nüssen



# *Beilagen*

Basmati Reis

Jeera Reis

Reis mit Kreuzkümmel zubereitet

Vegetable Reis

Gemüse Basmati Reis

Naan (A, G)

Hausgemachtes Fladenbrot

Garlic Naan (A, G)

Fladenbrot zubereitet mit Knoblauch

Cheese Naan (A, G)

Fladenbrot gefüllt mit Paneer (Hausgemachter Käse)

Butter Naan (A, G)

Fladenbrot mit Butter

Aloo Naan (A, G)

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffel

Peshwari Naan (A, G, H)

Fladenbrot gefüllt mit Geriebene Kokos, Nüssen und Rosinen

Tandoori Roti (A)

Rundes Fladenbrot im Tandoor gemacht

Puri (A)

Fritiertes Fladenbrot

Chilly Nan (A)



# *Nachspeisen*

Gulab Jamun (A,G)

Milchkugeln in Rosenwasser- Syrup

Halwa (G,H)

Karotten basierende Süßigkeit mit Milch, Zucker und Mandeln

Kulfi (G,H)

Hausgemachte Eiscreme

Mango Cream (G,H)

Cremige Nachspeise mit Mango geschmack, Schlagsahne und Kokosraspeln

Kheer (G,H)

Milchreis mit Nüssen und einen Hauch von Zimt



# *Herzlich Willkommen bei TAJ*

## *Restaurant & Bar*

Taj-die Krone Indiens beschreibt nicht nur die Vielfältigkeit der Geschickte Indiens, sonder auch die Vielfältigkeit der Indischen Küche. Diese Vielfältigkeit wird bei Taj enthüllt.

Die Indische Küche umfasst viele unterschiedliche regionale Gerichte und Kochstile, die vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens reichen. Charakteristisch für die Küche des gesamten Subkontinents sind Currys und die Vielfalt der Gewürze.

Die Vielfältigkeit der indischen Küche spiegelt nicht nur die enorme Größe des Landes, sondern auch dessen Religions- und Kulturgeschichte wieder. So findet man in der indischen Küche viele Elemente der orientalischen Küche wie zum Beispiel Pilaw, aber auch westliche Einflüsse der Ehemaligen Kolonimächte wie Tomaten, Kartoffeln und Chilli.

Ergänzend zu unserer Vielfältigen Speisenauswahl bieten wir auch unkonventionelle Cocktails, die Ihre Vorstellung der Cocktails und die Vorstellund Indiens ändern werden. Wir kombinieren Geschmäcker mit Perfektion. Sie können sich auch Getränke nach Ihrer Vorstellung bestellen. Es gibt ungewöhnlich gut schmeckende Cocktails wie zum Beispiel ein Bier Cocktail welches Wasser und Gewürze genauso wie Bier enthält.

Unsere gepflegte Küche, sowie das frische und reichhaltige Angebot an Original indische Speisen, lässt keine Wünsche offen. Von Suppen über Vorspeisen, Fleisch- un Fischgerichte, Speisen für den kleinen Hunger undverschiedene Desserts, bietet unsere Küche alles was das Herz begehrts. Einfach leckere indische Speisen. Stöbern Sie in unserer Speisekarte und lassen Sie sich für Ihren nächsten Besuch inspirieren. Wir freuen uns Sie bald kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr TAJ

