

HERZLICH WILLKOMMEN



Taj Indian

Original indische Küche

Wir heißen Sie bei uns herzlich Willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische „Mughl“ Küche näher bringen zu dürfen.

Zunächst möchte wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Daher verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze. Alle Speisen werden von unserem Chefkoch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen. Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Taj Indian-Team



APERITIF

147 Hugo (Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze)	0,4 l	6,50
148 Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	0,4 l	6,50
149 Aperol Maracuja (Maracuja, Aperol, Prosecco, Soda)	0,4 l	6,50
150 Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda, frische Limo)	0,4 l	6,50
151 Himbeere Erdbeere Spritz (Beeren gemixt, Limette, Prosecco, Minze)	0,4 l	6,50
152 Lillet Berry (Lillet, Wild Berry, Beeren, Soda)	0,4 l	6,50
153 Glas Prosecco	0,1 l	3,50
154 Indian Sun (Mango Saft, Prosecco)	0,1 l	3,90

ERFRISCHENDE LIMONADE

Durch Verwendung bester, frischer Zutaten – wenig Zucker.
Mit vielen frischen Früchten ist sie leicht spritzig und sehr erfrischend.

155 Adrak Mix (Ingwer, Zitronensaft, frische Minze)	0,4 l	4,90
156 Orangen Mix (Ingwer, Orangensaft, Zitronensaft, frische Minze)	0,4 l	4,90
157 Beeren Mix (Erdbeere, Himbeere, Orange, Minze)	0,4 l	4,90
158 Holunder Mix (Holunder, Soda, frische Minze)	0,4 l	4,90

RUM ODER SCHNAPS

208 Indischer Rum (Old Monk)	2 cl	3,90
209 Mango Schnaps	2 cl	3,90

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe





COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

200 Taj Indian (Aperol, Wodka, Prosecco, Mango Saft)	0,4 l	6,90
201 Rekha Ka Jadoo (Mojito) (Rum, Limette, Soda, Zucker, Minze) » Erdbeere » Maracuja » Himbeere	0,4 l	6,90
202 Moskow Mule (Vodka, Ginger Beer, Soda, Limette)	0,4 l	6,90
203 London Mule (Gin, Ginger Beer, Soda, Limette)	0,4 l	6,90
204 Sheila Ki Jawani (Gin, Holunderblüte, Cranberry, Soda, Zucker)	0,4 l	6,90

COCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

205 Laal Pari (Verschiedene Säfte, Zitrone, Granatapfel, Soda)	0,4 l	5,90
206 Adrak Fizz (Ingwer, Limette, Soda, Ginger Ale, Minze)	0,4 l	5,90
207 Fruit ki Bahaar (Maracuja, Ananas, Holunder, Zitrone, Cranberry)	0,4 l	5,90

BIER

186 Helles (Augustiner) (Hell, Dunkel oder Alkoholfrei)	0,5 l	4,30
187 Hefeweißbier (Hell, Dunkel, Leicht oder Alkoholfrei)	0,5 l	4,30
188 Pils (Becks)	0,33 l	4,30
189 Radler	0,5 l	4,30
190 Indisches Bier	0,33 l	4,90

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

157	Tafelwasser	0,2 l	2,30
158	Tafelwasser	0,4 l	3,30
159	Stilles Wasser (Acqua Panna) / mit Sprudel	0,5 l	4,50
1590	Stilles Wasser (Acqua Panna) / mit Sprudel	0,75 l	6,50
160	Flasche Wasser (S. Pellegrino)	0,75 l	6,50
161	Coca Cola ^{1 3}	0,33 l	3,90
163	Fanta ¹	0,4 l	3,90
164	Spezi ^{1 3} (Cola Mix)	0,4 l	3,90
165	Apfelsaft/ Orangensaft	0,3 l	3,90
166	Mangosaft	0,3 l	3,90
167	Apfelschorle/ Orangenschorle	0,4 l	3,90
168	Apfelschorle	0,2 l	2,90
169	Johannisbeerschorle	0,4 l	3,90
170	Mangoschorle ¹	0,4 l	3,90
171	Guaveschorle ¹	0,4 l	3,90
172	Maracujaschorle ¹	0,4 l	3,90
173	Lycheeschorle/ Granatapfelschorle ¹	0,4 l	3,90
174	Bitter Lemon ²	0,2 l	2,90

INDISCHE GETRÄNKE

175	Mango Lassi	0,3 l	3,90
176	Lassi (Süß oder Sauer)	0,3 l	3,90
177	Granatapfel Lassi	0,3 l	3,90
178	Maracuja Lassi	0,3 l	3,90
179	Banana Lassi	0,3 l	3,90

HEISSE GETRÄNKE

180	Chai (Indischer Gewürztee)	Tasse	2,90
181	Tee (Schwarz, Hagebutte, Pfefferminze, Kamille)	Tasse	2,90
182	Kashmiri Tee (Ein sehr wohlriechender Tee nach einem Rezept aus Kaschmir, am Fuße des Himalaya)	Tasse	2,90
183	Kaffee/ Espresso	Tasse	2,90
184	Kaffee/ Cappuccino	Tasse	2,90
185	Espresso doppelt	Tasse	3,50

¹ mit Farbstoff, ² Chininhaltige Limonade, ³ Koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe





WEISSWEINE


	0,2 l	0,75 l
218 Senza Fine - Trocken, fruchtig	5,90	25,00
219 Lugana I Frati - Trocken	7,90	35,00
220 Indischer Weißwein - Trocken, fruchtig	5,50	21,90
221 Pinot Grigio - Italien Trocken, feinwürzig und charmant	4,90	17,90
222 Chardonnay - Kalifornien Trocken, angenehme Aromen von Pfirsich und Aprikosen	4,90	17,90
223 Grüner Veltliner - Österreich Trocken, frisch, aromatisch	4,90	18,90
224 Blonde Black - Trocken	4,90	
225 Weißweinschorle Trocken, fruchtig	0,4 l	5,50

ROSEWEINE

226 Tempranillo - Spanien Trocken, fruchtig, harmonisch, kräftig	4,90	19,90
227 Zinfandel Rose - Kalifornien Halbtrocken, fruchtig und frisch	4,90	19,90
228 Senza Fine - Trocken, frisch	4,90	25,00
229 Rosadei Frati Trocken, leicht und fruchtig	7,90	35,00

ROTWEIN

230 Indischer Rotwein - Trocken	5,50	21,90
231 Merlot - Italien Trocken, klar, frisch und fruchtig	4,90	18,90
232 Zweigelt Blau - Österreich Qualitätswein, trocken, dunkle rubinrote Farbe	4,90	18,90
233 Zinfandel - Kalifornien Trocken, intensive Frucht, tiefgründig	4,90	17,90
234 Shiraz I Cabernet Sauvignon - Australien Trocken, würzig und weich	4,90	17,90
235 Tempranillo - Spanien Kirschrote Farbe, Aromen von roten Früchten	4,90	20,90
236 Montepulciano d' Abruzzo DOC - Italien Trocken, mittelkräftig, fein	4,90	19,90
237 Rotweinschorle	0,4 l	5,50





MITTAGSKARTE

Dienstag – Freitag von 11.30 – 14.30 Uhr, außer an Feiertagen
3-Gänge-Menü mit Tagessuppe oder kleinem Salat und Mango Creme

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|------|
| M27 Channa Masala (vegan möglich) | 8,90 |
| Gebratene Kichererbsen in indischer Curry-Sauce, mit Ingwer | |
| M28 Vegetable Jalfrezi ^{i h} (vegan möglich) | 8,90 |
| Gartengemüse, hausgemachter Käse in Sauce, leicht scharf | |
| M29 Paneer Makhni ^h | 9,50 |
| Hausgemachte Käsewürfel mit Mandeln und Cashewnüssen, in Butter-Tomatensauce | |
| M30 Palak Paneer ^g | 8,90 |
| Hausgemachter indischer Frischkäse in mild würziger Spinat-Sauce | |

HÜHNCHEN UND LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|-------|
| M31 Chicken Nilgiri | 10,50 |
| Gegrillte Hühnerbrust in einer frischen, würzigen Kräutersauce aus Koriander, Rahmspinat, Minze und Kokosmilch, leicht scharf | |
| M32 Lemon Chicken | 9,90 |
| Zarte Hähnchenbrust in leichter, erfrischender Zitronensauce, fein gewürzt | |
| M33 Garlic Chicken | 9,90 |
| Gegrillte Hühnerbrust in Knoblauchsauce | |
| M34 Butter Chicken ^h | 10,50 |
| Mariniertes Hähnchenfleisch mit Mandeln und Cashewnüssen, in Butter-Sauce | |
| M35 Mango Chicken | 10,50 |
| Mariniertes Hähnchenfleisch in fruchtiger Mango-Curry-Sauce | |
| M36 Lamm Roghan Josh | 11,90 |
| Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen langsam in einer reichhaltigen & cremigen Sauce gegart mit Kewra (Himalaya Screwpine Blume) Wasser, Safran und von unseren Köchen erlesenen Gewürzen, leicht scharf | |
| M37 Lamm Botti Masala | 11,90 |
| Lammfleisch in würziger Botti Masla-Sauce | |
| M38 Lamm Korma ^{g h i} | 10,90 |
| Lammfleisch in einer cremigen Mandel-Sahne-Sauce | |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.





MITTAGSKARTE

Dienstag – Freitag von 11.30 – 14.30 Uhr, außer an Feiertagen
3-Gänge-Menü mit Tagessuppe oder kleinem Salat und Mango Creme

TANDOORI (GRILL) SPEZIALITÄTEN

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen

- | | |
|--|-------|
| M39 Chicken Tikka ^g | 11,90 |
| Hühnerfleisch 24 Stunden mariniert, im Lehmofen gegrillt,
mit Butter-Tomatensauce und Naan | |
| M40 Malai Kebab ^{g h} | 11,90 |
| Hühnerbrust 24 Stunden mariniert, mit Cashewnüssen-Mischung
aus Joghurt, Sahne und Gewürzen, mit Butter-Tomatensauce und Naan | |
| M41 Chicken Garlic Tikka ^g | 11,90 |
| Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Butter-Tomatensauce und Naan | |

ENTE, FISCH, GARNELEN SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|-------|
| M42 Ente Masala ^{g h} | 10,90 |
| Zartes Entenbrustfilet in reichhaltiger Mandel-Sahne-Sauce | |
| M43 Ente Jalfrezi | 10,90 |
| Entenbrustfilet, Gartengemüse, in Sauce gekocht, leicht scharf | |
| M44 Fisch Curry ^b | 10,90 |
| Zarte Fischstücke in aromatisch gewürzter indischer Curry-Sauce | |
| M45 Jheenga Masala ^{b g h} | 11,90 |
| Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Safran-Sahnesauce | |

THALIS

(Typisch Indische Gemischte Platten)

- | | |
|--|-------|
| M46 Vegetarische Thali ^{a g h} | 10,90 |
| Drei vegetarische Gerichte, mit Raita (Joghurt) | |
| M47 Bombay Thali ^{a g h} | 11,90 |
| Zwei vegetarische Gerichte und ein Fleischgericht, mit Raita (Joghurt) | |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.






SALATE UND JOGHURT

- | | | | |
|------------|---------------------------------------|--|------|
| 16 | Taj Indian' Salat ^g | Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen | 5,90 |
| 17 | Gemischter Salat ^g | Salate, Tomaten, Kräuter, Gurken, Paprika | 4,90 |
| 18 | Alu Chat ^g | Geröstete Kichererbsen mit Kartoffeln und Tomaten in Sweet-Chili-Sauce | 4,90 |
| 220 | Boondi Raita ^g | Joghurt mit milden Gewürzen und salzigen Boondi | 4,50 |
| 221 | Mixed Jeera Raita ^g | Joghurt mit milden Gewürzen, Gurken, Tomaten und Zwiebeln | 4,50 |

INDISCHES BROT

- | | | | |
|-----------|------------------------------------|---|------|
| 23 | Chapati ^{a g} | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,50 |
| 24 | Naan ^{a g} | Fladenbrot aus Hefeteig | 2,90 |
| 25 | Butter Naan ^{a g} | Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter | 3,50 |
| 26 | Lasen Naan ^{a g} | Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch | 3,50 |
| 27 | Chili Naan ^{a g} | Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili | 3,50 |
| 28 | Adrak Naan ^{a g} | Fladenbrot aus Hefeteig mit Ingwer | 3,50 |
| 29 | Pappadams | Zwei dünne, knusprige Linsenwaffel | 2,90 |
| 30 | Alu Parantha ^{a g} | Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung | 3,90 |
| 31 | Paneer Naan ^{a g} | Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem Käse | 4,30 |
| 32 | Piswari Naan ^{a g} | Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken | 4,30 |

EXTRA BEILAGEN

- | | | | |
|-----------|------------------------|---|------|
| 33 | Basmati Reis | | 2,90 |
| 34 | Pilao Reis | Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln | 3,50 |
| 35 | Bombay-Potatoes | Kartoffeln mit Curry und Kümmel | 3,90 |
- 



SUPPEN

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Dal Shorba Kräftige indische Linsensuppe | 4,90 |
| 2 | Sabzi-Shorba ^g Gemüsecremesuppe | 4,90 |
| 3 | Tomaten-Shorba ^g ^l Indische Tomatensuppe, pikant gewürzt | 4,90 |
| 4 | Chicken Shorba ^g Hühnercremesuppe | 4,90 |
| 5 | Lasan Shorba Knoblauchsuppe mit Ingwer | 4,90 |
| 6 | Malkatani-Shorba
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | 4,90 |

VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 7 | Vegetable Pakoras ^g (auch Vegan möglich)
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | 4,90 |
| 8 | Paneer Pakoras
In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse | 4,90 |
| 9 | Bengen Pakoras ^g
In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen | 4,90 |
| 10 | Vegetable Samosa ^g 2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt | 4,90 |
| 14 | Murgh Pakoras ^g
In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke | 5,50 |
| 15 | Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^g (auch Vegan möglich)
Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakoras, Onion Bhaji,
gebacken in Kichererbsenmehl | 10,90 |
| 216 | Crispy Honey Gobi ^a (auch Vegan möglich)
Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig, Ingwer,
Knoblauch, Sesam, verfeinert mit Zitronensaft | 5,90 |
| 217 | Kartoffel Honey ^k (auch Vegan möglich)
Kartoffel gebraten in Honig, Ingwer, Knoblauch, Sesam, verfeinert mit Zitronensaft | 5,90 |
| 218 | Crispy Honey Soya Knusprige Soja-Stücke (auch Vegan möglich)
in Honig, Knoblauch und Sesam gebraten, mit einem Hauch Zitronensaft verfeinert | 5,90 |
| 219 | Palak Chaat - Eine besondere Empfehlung
Knuspriger Baby Spinat, Tomaten, Joghurt, Mango Chutney | 6,50 |
- 



MENÜS FÜR 2 PERSONEN

Menü 1	Vegetarisches Menü	36,00
Vorspeise:	Dal Shorba - Indische Linsensuppe	
Hauptspeise:	Mango Sabji ^{g h} Frisches Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce	
	Karahi Paneer ^{g h} Hausgemachter Käse mit Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce	
Nachspeise:	Gulab Jamun ^{4 g} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis	
Menü 2	Punjabi Menü	42,00
Vorspeise:	Gemischte Vorspeisen ^g Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl	
Hauptspeise:	Chicken Mango ^{g h} Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sauce	
	Lamm Jalfrezi Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, pikant	
Nachspeise:	Mangocreme ^g	
Menü 3	Tandoori Menü	51 ,00
Vorspeise:	Gemischte Vorspeisen ^g Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl	
Hauptspeise:	Jheenga Tandoori ^{b g h} Garnelen mariniert nach Art des Hauses nur bekannt im Indus Tal am Spieß im Tandoori mit Salat und Naan	
	Murgh Tikka Masala ^{g h} Zart, mariniertes und gerilltes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Sahne-Sauce	
Nachspeise:	Gulab Jamun ^{4 g} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis und Mangocreme ^g	

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.






UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

- | | | |
|------------|--|-------|
| 100 | Vegetable Tandoori ^g (vegan möglich) | 14,90 |
| | Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse, mariniert und am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen (Tandoor) | |
| 101 | Mango Sabzi ^{g,h} Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce | 13,90 |
| 103 | Chicken Mango ^{g,h} | 14,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce | |
| 104 | Murgh Tikka Jalfrezi ^g | 14,90 |
| | Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse, pikant | |
| 105 | Chicken Bartha | 14,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen | |
| 106 | Bhindi Gosht | 16,90 |
| | Lamm mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten | |
| 107 | Bengan Gosht | 16,90 |
| | Lammfleisch mit Auberginen in Tomaten-Ingwer-Sauce | |
| 108 | Bhindi Masala vegan | 14,90 |
| | Frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer | |
| 109 | Jheenga Jalfrezi ^b | 17,90 |
| | Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse, pikant | |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.



NEUE GERICHTE

VEGETARISCHE GERICHTE

- 80 Paneer Methi Masala** ^{g h} Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Mandeln, Bockshornkleeblätter und Masala-Sauce 13,90
- 810 Aloo Gobi** 13,90
Ein traditionelles vegetarisches Gericht aus Blumenkohl und Kartoffeln, gewürzt mit Knoblauch, Garam Masala und weiteren aromatischen Gewürzen

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- 82 Chicken Garlic Tikka** ^g 14,90
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch
- 83 Spezial mix Grill** ^{b g} 19,90
24 Stunden mariniertes, verschiedenes Hühnerfleisch, Lamm und Garnelen

HUHN SPEZIALITÄTEN

- 84 Murgh Nilgiri** ^g Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Kokosmilch, grünem Chili, frischer Minze in orientalischer Kräutersauce, **leicht scharf** 14,90
- 85 Banana Chicken** ^g Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce mit frischen Bananen 14,90
- 86 Chana Chicken** ^g Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Currysauce 13,90
- 820 Punjabi Egg Curry** Gekochte Eier in einer würzigen Currysauce, zubereitet auf traditionell nordindische Art 13,90
- 821 Garlic Chicken** 14,90
Hähnchenstücke in einer würzigen Knoblauch-Tomaten-Currysauce, perfekt ausbalanciert zwischen Schärfe und Würze
- 822 Coko Curry** ^{g h} Hähnchenstücke in einer cremigen Kokos-Cashew-Sauce, abgeschmeckt mit milden Gewürzen 14,90

LAMM SPEZIALITÄTEN

- 87 Lamm Nilgiri** ^g Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, frischer Minze, Kräuter in orientalischer Sauce und Kokosmilch, **leicht scharf** 16,90
- 830 Lamm Jalfrezi** Zarte Lammstücke 16,90
in einer aromatischen Tomaten-Currysauce, kombiniert mit Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit Koriander und frischem Ingwer, **pikant im Geschmack**
- 831 Lamm Spargel Masala** ^{g h} Zarte Lammstücke und knackiger Spargel 16,90
in einer cremigen Mandelsauce, aromatisch gewürzt und serviert mit Reis oder Naan

GARNELEN/ FISCH SPEZIALITÄTEN

- 890 Jheenga Garlic** ^b Knoblauch Garnelen in Knoblauch Currysauce 18,90

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.



TANDOORI SPEZIALLTÄTEN

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen.


Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

- | | |
|---|-------|
| 50 Tandoori Chicken ^g | 13,90 |
| Ist die bekannteste, indische Grillhähnchen-Keule
Eine zarte und sehr schmackhafte Delikatesse mit Naan und Salat | |
| 51 Chicken Tikka ^g | 14,90 |
| Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade
am Spieß im Tandoor gegart, mit Naan | |
| 52 Taj Indian Grillplatte ^g | 15,90 |
| Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten
mit Salatbeilage und Naan | |
| 53 Taj Indian Grillplatte für zwei Personen ^g | 31,00 |
| Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten
mit Salatbeilage und Naan | |
| 55 Jheenga Tandoori ^b | 19,90 |
| Garnelen mariniert nach Art des Hauses am Spieß im Tandoori,
mit Salat und Naan - nur bekannt im Indus-Tal | |
| 57 Malai Kebab ^{a g h} | 14,90 |
| Hühnerbrust mariniert mit Cashewnüssen und frischen authentischen
exotischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt, mit Naan und Salat | |
| 58 Lamm Boti ^{g h} | 19,90 |
| Zartes mariniertes Lammfilet am Spieß aus dem Lehmofen mit Naan und Salat | |
| 59 Ente Tandoori ^g | 19,00 |
| Gegrillte Ente, mariniert in Ingwer, Kardamon, Joghurt und im Tandoor gegrillt,
serviert in der Pfanne und Masala-Sauce, mit Salat | |

THALIS/ GEMISCHTE PLATTEN

- | | |
|--|-------|
| 444 Jaipur vegetarisch Thali ^{a g h} | 16,90 |
| Drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat | |
| 445 Jaipur vegetarisch Thali für zwei Personen ^{a g h} | 31,90 |
| Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat | |
| 446 Taj Indian Thali ^{a g h} | 17,90 |
| Zwei Fleisch-Curries, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat | |
| 447 Taj Indian Thali für zwei Personen ^{a g h} | 33,90 |
| Drei Fleisch-Curries, zwei Gemüsegerichte,
Linsen, Raita, Chapati, Reis und Salat | |
| 448 Fisch Thali ^{a b g h} | 18,90 |
| Fischcurry, Scampi, Gemüse, Raita, Chapati und Reis | |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.





VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40 | Karahi Mushrooms (auch Vegan möglich)
Champignons mit Ingwer und feinen Gewürzen in heißer Pfanne serviert | 13,90 |
| 41 | Malai Kofta ^{g h}
Aus Käse, Kartoffeln und Sultaninen geformte Klößchen, in samtiger Sauce gegart | 13,90 |
| 42 | Karahi Paneer ^g
Hausgemachter indischer Rahmkäse im Wok zubereitet, mit frischem grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen | 13,90 |
| 43 | Palak Paneer ^g
Ein traditionelles Punjabi Gericht aus Spinat und Stücken von indischem Käse, gekocht mit Butter, Tomaten, Ingwer, Sahne und authentischen Gewürzen | 13,90 |
| 44 | Mixed Vegetables (auch Vegan möglich)
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse | 13,90 |
| 46 | Channa Masala (auch Vegan möglich)
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer | 13,90 |
| 48 | Dal Makhni
Herzhaftes indisches Linsengericht in feiner Gewürzmelange, über Nacht im Schongarverfahren zubereitet, mit besonders cremiger Buttersauce | 13,90 |
| 49 | Vegetable Jalfrezi ^g (auch Vegan möglich)
Gemischtes Gemüse, mit Paprika, Tomaten und indischem Käse, pikant | 13,90 |
| 450 | Paneer Pasanda ^{a h l} Hausgemachter Frischkäse mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten in einer Sahne-Sauce | 13,90 |
| 451 | Bengen Ka Bharta (auch Vegan möglich)
Im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten | 13,90 |
| 453 | Sabji Koftas ^{g h l}
Gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce | 14,50 |
| 454 | Paneer Makhni ^g
Saftige gekochte Hirtenkäse-Stücke in Tomatensauce und leicht gewürzte Creme mit Butter-Sahne Geschmack und Sauce | 14,50 |
| 455 | Dal Tarka (auch Vegan möglich)
Gelbe Linsen gekocht in Gewürzen mit Basmati Reis | 13,90 |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.





HUHN SPEZIALITÄTEN

60	Chicken Curry Hühnerbrustfilet in Currysauce, auf traditionell nordindische Art zubereitet	14,90
61	Chicken Tikka Masala ^{g h} Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce	14,90
62	Chicken Botti Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Paprika und Garam Masala, pikant	14,90
63	Chicken Korma ^{g h} Hähnchen ohne Knochen in spezieller auf Cashews basierender Sauce	14,90
64	Murgh Hyderabad ^{e g} Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce, leicht scharf	14,90
65	Chili Chicken - Eine besondere Empfehlung Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gemüse, scharf	14,90
66	Chicken Jalfrezi Gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und frischem Koriander, pikant	14,90
67	Chicken Palak ^g Zartes Hühnerfleisch, eingelegt in Rahmspinat mit indischen Gewürzen	14,90
68	Murgh Vindaloo Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce, sehr scharf	14,90
69	Butter Chicken ^{g h} Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce	14,90
460	Chicken Sabji Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse	14,90
461	Kadai Chicken im Wok zubereitete Hähnchenbruststücke, mit grüner Paprika, Tomate, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen	14,90
462	Badami Chicken ^h Zartes Hühnerfleisch in Sauce mit Kokosflocken und gemahlenden Mandeln	14,90

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.





LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 70 | Lamm Curry
Lammfleisch in einer würzigen Currysauce | 15,90 |
| 71 | Lamm Palak
Gebratenes Lammfleisch mit Spinat,
zubereitet nach berühmter nordindischer Art | 16,90 |
| 72 | Lamm Shahi Korma ^{9h}
Zartes Lammfleisch in Sahnesauce mit Cashews gekocht | 16,90 |
| 74 | Bhuna Gosht Masedar
Lammfleisch in einer exotischen Gewürzmischung,
langsam gedünstet mit getrocknetem Zwiebeltopping | 16,90 |
| 75 | Mango Lamm ^{gh}
Lammfleisch in einer fruchtigen Mango-Sauce
und leichten indischen Gewürzen | 16,90 |
| 76 | Lamm Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni, sehr scharf | 16,90 |
| 77 | Lamm Hyderabadi ^{eg}
Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch,
Sahne und Erdnuss-Sauce, leicht scharf | 16,90 |
| 78 | Kashmiri Gosht
Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch,
Zwiebeln und Koriander, scharf | 16,90 |
| 79 | Lamm Roghan Josh
Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen,
langsam in einer reichhaltigen, cremigen Sauce gegart,
mit Kewra (Himalaya Screwpine Blume), Wasser, Safran
und von unseren Köchen erlesenen Gewürzen, leicht scharf | 16,90 |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.






ENTEN SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|-------|
| 120 Ente Mango | 16,90 |
| Zartes Entenbrustfilet mit fruchtiger Mango-Curry-Sauce | |
| 122 Ente Jalfrezi | 16,90 |
| Marinierte Entenbrust, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und frischem Koriander, pikant | |
| 123 Ente Mushroom ^{g h} | 16,90 |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sauce | |
| 124 Ente Masala ^{g h} | 16,90 |
| Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce | |
| 125 Ente Vindaloo | 16,90 |
| Zartes Entenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce, sehr scharf | |
| 126 Chili Ente | 16,90 |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischem Ingwer, Paprika und Zwiebeln gebraten.
Eine besondere Empfehlung, scharf | |

MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|-------|
| 91 Jheenga Masala ^{b g h} | 16,90 |
| Garnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce | |
| 92 Jheenga Palak ^b | 16,90 |
| Garnelen in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert | |
| 93 Jheenga Mango ^{b g h} | 16,90 |
| Garnelen in Mango-Sauce | |
| 94 Fisch Mango ^{b g h} | 16,90 |
| Fischfilet mit frischer Mango, Ingwer in Mango-Sahne-Sauce | |
| 95 Fisch Curry ^b | 16,90 |
| Fischfilet in Knoblauch, Ingwer in Curry Sauce | |
| 96 Fisch Spargel ^{b h} NEU | 16,90 |
| Fischfilet in einer würzigen Cashew-Curry-Sauce, kombiniert mit zartem Spargel | |

Alle Hauptgerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.






BIRYANIS/ REISGERICHTE

Biryani ist ein in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird und mit Boondi Raita serviert wird.

- | | |
|--|-------|
| 130 Taj Indian Biryani ^{b g h i} | 16,90 |
| Reis mit Rindfleisch, Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen | |
| 131 Vegetable Biryani ^{h i} | 13,90 |
| Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen, fein gewürzt | |
| 132 Jheenga Biryani ^{b h} | 16,50 |
| Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt | |
| 133 Murgh Biryani ^h | 14,50 |
| Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt | |
| 134 Lamm Biryani ^h | 16,50 |
| Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt | |

NACHSPEISEN

- | | |
|--|------|
| 140 Frische Mango mit Vanilleeis ^g | 5,00 |
| 141 Kulfi ^{g h} | 5,00 |
| Eis mit Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien | |
| 143 Mango Creme ^g Frische Mango, Eis mit Sahne | 5,00 |
| 144 Gulab Jamun ^{g h} | 5,00 |
| 3 Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | |
| 145 Gajar Ka Halwa ^{g h} | 5,00 |
| indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert | |
- 



Taj Indian
Original indische Küche

Taj Indian Restaurant

Kirchenstraße 15
82194 Gröbenzell



Telefon: 08142 / 66 773 48

Mobil 01590 116 85 82



E-Mail: tajindiangmbh@gmail.com

www.tajindian-gröbenzell.de

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)
- b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Laktose
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen, n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken), m) geschwefelt

Zusatzstoffe Speisen

1 Konservierungsstoff	5 Farbstoff	9 Phosphat
2 Geschmacksverstärker	6 Geschwärzt	10 Süßungsmittel
3 Antioxidationsmittel	7 Säuerungsmittel	11 Chininhaltig
4 Nitritpökelsalz	8 Koffeinhaltig	12 Taurin