

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IM  
TAJ INDIAN RESTAURANT**



**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**



# INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



**Taj Indian**  
Original indische Küche

**Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)**  
**3 Gänge Mittagsmenü**  
**ab 7,50 €**

**Montag Ladies-Night ab 17:30 Uhr**  
2 Frauen 2 Hauptgerichte bestellen und das günstigere ist  
**GRATIS!**  
(nicht an Feiertagen gültig!)  
Das Angebot ist nur gültig, wenn jede Dame am Tisch eine  
Hauptspeise bestellt.

**Selbstabholung von uns 10% Preisnachlass**

[www.tajindian-groebenzell.de](http://www.tajindian-groebenzell.de)

E-Mail: [info@tajindian-groebenzell.de](mailto:info@tajindian-groebenzell.de)





## MENÜS FÜR 2 PERSONEN

|                     |  |              |
|---------------------|--|--------------|
| <b>Menü 1</b>       | <b>Vegetarisches Menü</b>  | <b>36,00</b> |
| <b>Vorspeise:</b>   | <b>Dal Shorba</b><br>indische Linsensuppe  |              |
| <b>Hauptspeise:</b> | <b>Mango Sabji</b> <sup>g h</sup><br>Frisches Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce<br><b>Karahi Paneer</b> <sup>g h</sup><br>Hausgemachter Käse mit Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce |              |
| <b>Nachspeise:</b>  | <b>Gulab Jamun</b> <sup>4 g</sup><br>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis   |              |

|                     |  |              |
|---------------------|--|--------------|
| <b>Menü 2</b>       | <b>Punjabi Menü</b>  | <b>42,00</b> |
| <b>Vorspeise:</b>   | <b>Gemischte Vorspeisen</b> <sup>g</sup><br>Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl                                      |              |
| <b>Hauptspeise:</b> | <b>Chicken Mango</b> <sup>g h</sup><br>Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sauce<br><b>Lamm Jalfrezi</b><br>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, pikant |              |
| <b>Nachspeise:</b>  | <b>Mango-Creme</b> <sup>g</sup>  |              |

|                     |   |              |
|---------------------|---|--------------|
| <b>Menü 3</b>       | <b>Tandoori Menü</b>  | <b>51,00</b> |
| <b>Vorspeise:</b>   | <b>Gemischte Vorspeisen</b> <sup>g</sup><br>Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl   |              |
| <b>Hauptspeise:</b> | <b>Jheenga Tandoori</b> <sup>b g n</sup><br>Garnelen mariniert nach Art des Hauses nur bekannt im Indus Tal am Spieß im Tandoori mit Salat und Naan<br><b>Murgh Tikka Masala</b> <sup>g h</sup><br>Zart, mariniertes und gerilltes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Sahne-Sauce |              |
| <b>Nachspeise:</b>  | <b>Gulab Jamun</b> <sup>4 g</sup><br>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis<br><b>Mango-Creme</b> <sup>g</sup>   |              |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## SHORBA / SUPPEN

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>Dal Shorba</b><br>Kräftige indische Linsensuppe                                  | 4,40 |
| 2 | <b>Sabzi-Shorba</b> <sup>g</sup><br>Gemüsecremesuppe                                | 4,40 |
| 3 | <b>Tomaten-Shorba</b> <sup>g1</sup><br>Indische Tomatensuppe, <b>pikant</b> gewürzt | 4,40 |
| 4 | <b>Chicken Shorba</b> <sup>g</sup><br>Hühnercremesuppe                              | 4,90 |
| 5 | <b>Lasan Shorba</b><br>Knoblauchsuppe mit Ingwer                                    | 4,90 |
| 6 | <b>Malkatani-Shorba</b><br><b>Scharfe</b> Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch  | 4,90 |

## SHURAT / VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene  
schmackhafte Saucen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 7   | <b>Vegetable Pakoras</b> <sup>g</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse  | 4,50  |
| 8   | <b>Paneer Pakoras</b><br>In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse  | 4,90  |
| 9   | <b>Bengen Pakoras</b> <sup>g</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen  | 4,90  |
| 10  | <b>Vegetable Samosa</b> <sup>g</sup><br>2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt  | 4,90  |
| 14  | <b>Murgh Pakoras</b> <sup>g</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke   | 5,50  |
| 15  | <b>Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen</b> <sup>g</sup><br>Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakoras,<br>Onion Bhaji, gebacken in Kichererbsenmehl | 10,90 |
| 216 | <b>Crispy Honey Gobi</b> <sup>a</sup><br>Knusprige Blumenkohlröschen gebraten in Honig, Ingwer,<br>Knoblauch, Sesam verfeinert mit Zitronensaft             | 5,50  |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis





## SALATE UND JOGHURT

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 16  | <b>Taj Indian' Salat</b> <sup>g</sup>                     | 4,90 |
|     | Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen                     |      |
| 17  | <b>Gemischter Salat</b> <sup>g</sup>                      | 4,50 |
|     | Salate, Tomaten, Kräuter, Gurken, Paprika                 |      |
| 18  | <b>Channa Chat</b> <sup>g</sup>                           | 4,90 |
|     | Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce      |      |
| 220 | <b>Boondi Raita</b> <sup>g</sup>                          | 4,50 |
|     | Joghurt mit milden Gewürzen und salzigen Boondi           |      |
| 221 | <b>Mixed Jeera Raita</b> <sup>g</sup>                     | 4,50 |
|     | Joghurt mit milden Gewürzen, Gurken, Tomaten und Zwiebeln |      |

## INDISCHES BROT

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 23 | <b>Chapati</b> <sup>ag</sup>                           | 2,50 |
|    | Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl                  |      |
| 24 | <b>Naan</b> <sup>ag</sup>                              | 2,90 |
|    | Fladenbrot aus Hefeteig                                |      |
| 25 | <b>Butter Naan</b> <sup>ag</sup>                       | 3,50 |
|    | Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter                     |      |
| 26 | <b>Lasen Naan</b> <sup>ag</sup>                        | 3,50 |
|    | Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch                  |      |
| 27 | <b>Chili Naan</b> <sup>ag</sup>                        | 3,50 |
|    | Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili                      |      |
| 28 | <b>Adrak Naan</b> <sup>ag</sup>                        | 3,50 |
|    | Fladenbrot aus Hefeteig mit Ingwer                     |      |
| 29 | <b>Pappadams</b>                                       | 2,90 |
|    | Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln                    |      |
| 30 | <b>Alu Parantha</b> <sup>ag</sup>                      | 3,90 |
|    | Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung               |      |
| 31 | <b>Paneer Naan</b> <sup>ag</sup>                       | 4,30 |
|    | Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse |      |
| 32 | <b>Piswari Naan</b> <sup>ag</sup>                      | 4,30 |
|    | Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken     |      |

## EXTRA BEILAGEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 33 | <b>Basmati Reis</b>                       | 2,90 |
| 34 | <b>Pilao Reis</b>                         | 3,50 |
|    | Gebatener Reis mit Erbsen und Zwiebeln    |      |
| 35 | <b>Bombay-Potatoes</b>                    | 3,90 |
|    | Kartoffeln mit Curry und Kümmel           |      |
| 36 | <b>Achaar</b>                             | 3,50 |
|    | Mixed Pickels (saucer eingelegtes Gemüse) |      |
- 
- 



## UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>100 Vegetable Tandoori<sup>g</sup> vegan</b>  | <b>13,90</b> |
| Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse, mariniert und am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen (Tandoor) |              |
| <b>101 Mango Sabzi<sup>g h</sup></b>   | <b>13,90</b> |
| Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce  |              |
| <b>103 Chicken Mango<sup>g h</sup></b>   | <b>14,90</b> |
| Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce  |              |
| <b>104 Murgh Tikka Jalfrezi<sup>g</sup></b>  | <b>14,90</b> |
| Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse, <b>pikant</b>                                       |              |
| <b>105 Chicken Bartha</b>  | <b>13,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen  |              |
| <b>106 Bhindi Gosht</b>  | <b>15,90</b> |
| Lamm mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten   |              |
| <b>107 Bengan Gosht</b>  | <b>15,90</b> |
| Lammfleisch mit Auberginen in Tomaten-Ingwer-Sauce   |              |
| <b>108 Bhindi Masala vegan</b>   | <b>13,90</b> |
| Frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer   |              |
| <b>109 Jheenga Jalfrezi</b>  | <b>16,90</b> |
| Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse, <b>pikant</b>   |              |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>40 Karahi Mushrooms (auch Vegan möglich)</b>  | <b>13,90</b> |
| Champignons mit Ingwer und feinen Gewürzen<br>in heißer Pfanne serviert  |              |
| <b>41 Malai Kofta<sup>g h</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Aus Käse, Kartoffeln und Sultaninen geformte Klößchen,<br>in einer samtigen Sauce gegart   |              |
| <b>42 Karahi Paneer<sup>g</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse im Wok zubereitet<br>mit frischem grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer,<br>Knoblauch, Kräutern und Gewürzen        |              |
| <b>43 Palak Paneer<sup>g</sup></b>   | <b>13,90</b> |
| Ein traditionelles Punjabi Gericht aus Spinat und Stücken<br>von indischem Käse, gekocht mit Butter Tomaten, Ingwer,<br>Sahne und authentischen Gewürzen |              |
| <b>44 Mixed Vegetables (auch Vegan möglich)</b>  | <b>13,90</b> |
| Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse   |              |
| <b>45 Navrattan Korma<sup>g h</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen<br>und Rosinen in einer Sahne-Sauce  |              |
| <b>46 Channa Masala (auch Vegan möglich)</b>   | <b>12,90</b> |
| Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer  |              |
| <b>47 Dal Palak (auch Vegan möglich)</b>   | <b>12,90</b> |
| Gelbe Linsen mit Rahmspinat  |              |
| <b>49 Vegetable Jalfrezi<sup>g</sup></b>   | <b>13,90</b> |
| Gemischtes Gemüse, mit Paprika, Tomaten und<br>indischem Käse, <b>pikant</b>   |              |
| <b>450 Paneer Pasanda<sup>g h l</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Hausgemachter Frischkäse mit Mandeln,<br>Cashewnüssen und Tomaten in einer Sahne-Sauce   |              |
| <b>451 Bengen Ka Bharta (auch Vegan möglich)</b>   | <b>13,90</b> |
| Im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten<br>mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten   |              |
| <b>453 Sabji Koftas<sup>g h l</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce   |              |
| <b>454 Paneer Makhni<sup>g</sup></b>   | <b>14,50</b> |
| Saftige gekochte Hirtenkäse-Stücke in Tomatensauce und<br>leicht gewürzte Creme mit Butter-Sahne Geschmack und Süße                                      |              |
| <b>455 Dal Tarka (auch Vegan möglich)</b>  | <b>12,90</b> |
| Gelbe Linsen gekocht in Gewürzen mit Basmati Reis  |              |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## TANDOORI SPEZIALITÄTEN

### GEGRILLTES AUS DEM INDISCHEN LEHMOFEN.

Diese Köstlichkeiten  
werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

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

## THALIS / GEMISCHTE PLATTEN

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

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis







## HUHN / CHICKEN / MURGH

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>60</b>  | <b>Chicken Curry</b><br>Hühnerbrustfilet in Currysauce, auf traditionell nordindischer Art zubereitet   | <b>13,90</b> |
| <b>61</b>  | <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>gh</sup><br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce  | <b>14,90</b> |
| <b>62</b>  | <b>Chicken Botti</b><br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Paprika und Garam Masala, <b>pikant</b>   | <b>13,90</b> |
| <b>63</b>  | <b>Chicken Korma</b> <sup>gh</sup><br>Hähnchen ohne Knochen in spezieller auf Cashews basierender Sauce   | <b>13,90</b> |
| <b>64</b>  | <b>Murgh Hyderabad</b><br>Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss Sauce, <b>leicht scharf</b>                      | <b>13,90</b> |
| <b>65</b>  | <b>Chili Chicken</b><br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gemüse, scharf. Eine besondere Empfehlung   | <b>13,90</b> |
| <b>66</b>  | <b>Chicken Jalfrezi</b><br>Gegrilltes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und frischem Koriander, <b>pikant</b>   | <b>13,90</b> |
| <b>67</b>  | <b>Chicken Palak</b><br>Zartes Hühnerfleisch, eingelegt in Rahmspinat mit indischen Gewürzen  | <b>13,90</b> |
| <b>68</b>  | <b>Murgh Vindaloo</b><br>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce, <b>sehr scharf</b>  | <b>13,90</b> |
| <b>69</b>  | <b>Butter Chicken</b> <sup>gh</sup><br>Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce  | <b>14,90</b> |
| <b>460</b> | <b>Chicken Sabji</b><br>Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse   | <b>13,90</b> |
| <b>461</b> | <b>Kadai Chicken</b><br>im Wok zubereitete Hähnchenbruststücke mit frischer grüner Paprika, Tomate, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen | <b>13,90</b> |
| <b>462</b> | <b>Badami Chicken</b> <sup>gh</sup><br>Zartes Hühnerfleisch in Sauce mit Kokosflocken und gemahlene Mandeln   | <b>14,90</b> |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## LAMM SPEZIALITÄTEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | <b>Lamm Curry</b><br>Lammfleisch in einer würzigen Currysauce   | 15,90 |
| 71 | <b>Saag Ghosht</b><br>Gebratenes Lammfleisch mit Spinat zubereitet nach berühmter nordindischer Art   | 15,90 |
| 72 | <b>Lamm Shahi Korma</b><br>Zartes Lammfleisch in Sahnesauce mit Cashews gekocht. Serviert mit geriebenem Rahmkäse und Gewürzen  | 16,90 |
| 73 | <b>Lamm Karahi</b><br>Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer im Karahi serviert  | 16,90 |
| 74 | <b>Bhuna Gosht Masedar</b><br>Lammfleisch in einer exotischen Gewürzmischung, langsam gedünstet mit getrocknetem Zwiebeltopping   | 16,50 |
| 75 | <b>Mango Lamm</b> <sup>gh</sup><br>Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und Leichten indischen Gewürzen  | 16,90 |
| 76 | <b>Lamm Vindaloo</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni, <b>sehr scharf</b>  | 16,50 |
| 77 | <b>Lamm Hyderabad</b><br>Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce, <b>leicht scharf</b>  | 16,90 |
| 78 | <b>Kashmiri Gosht</b><br>Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Cashewnüssen, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, <b>scharf</b>   | 16,90 |
| 79 | <b>Lamm Roghan Josh</b><br>Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen, langsam in einer reichhaltigen & cremigen Sauce gegart - mit Kewra (Himalaya Screwpine Blume) Wasser, Safran und von unseren Köchen erlesenen Gewürzen, <b>leicht scharf</b> | 16,90 |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## NEUE GERICHTE

### VEGETARISCHE GERICHTE

- 80 **Paneer Methi Masala** Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Mandeln, Bockshornkleeblätter und Masala-Sauce <sup>9h</sup> **13,90**
- 81 **Chili Paneer** Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und scharfer Chilisauce, scharf <sup>9</sup> **13,90**

### TANDOORI SPEZIALITÄTEN

- 82 **Chicken Garlic Tikka** Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch <sup>9</sup> **14,90**
- 83 **Spezial mix Grill** 12 Stunden marinierte Hühnchen-Keulen, Lamm und Chicken Tikka <sup>9</sup> **18,90**

### HUHN/CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- 84 **Murgh Nilgiri** Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Kokosmilch, grünem Chili, frischer Minze in orientalischer Kräutersauce, leicht scharf <sup>9</sup> **14,90**
- 85 **Banana Chicken** Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce mit frischen Bananen <sup>9</sup> **14,90**
- 86 **Chana Chicken** Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in Currysauce <sup>9</sup> **13,90**

### LAMM SPEZIALITÄTEN

- 87 **Murgh Nilgiri** Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, frischer Minze, Kräuter in orientalischer Sauce und Kokosmilch, leicht scharf <sup>9</sup> **16,90**
- 88 **Lamm Methi Malai** Zartes Lammfleisch mit Mandeln, Bockshornkleeblätter und Sahne-Currysauce <sup>9</sup> **16,90**
- 89 **Lamm Botti Masala** Gewürfeltes Lammfleisch ohne Knochen in Masala-Sauce, pikant <sup>9</sup> **16,90**

### GARNELEN SPEZIALITÄTEN

- 890 **Jheenga Garlic** Knoblauch Garnelen in Knoblauch Currysauce <sup>9</sup> **18,90**



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## ENTEN SPEZIALITÄTEN

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>120 Ente Mango</b>  | <b>15,90</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ingwer in Mango-Sauce                                     |              |
| <b>122 Ente Jalfrezi</b>   | <b>15,90</b> |
| Marinierte Entenbrust, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und frischem Koriander, <b>pikant</b>         |              |
| <b>123 Ente Mushroom</b> <sup>g h</sup>  | <b>15,50</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahne-Sauce                                       |              |
| <b>124 Ente Masala</b> <sup>g h</sup>  | <b>16,50</b> |
| Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce   |              |
| <b>125 Ente Vindaloo</b>   | <b>15,50</b> |
| Zartes Entenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce, <b>sehr scharf</b>                                   |              |
| <b>126 Chili Ente</b>  | <b>15,90</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischem Ingwer, Paprika und Zwiebeln gebraten. Eine besondere Empfehlung |              |

## MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>90 Jheenga Curry</b> <sup>b l</sup>                     | <b>16,50</b> |
| Garnelen in Curry Sauce                                    |              |
| <b>91 Jheenga Masala</b> <sup>b g h</sup>                  | <b>16,50</b> |
| Garnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce                       |              |
| <b>92 Jheenga Palak</b> <sup>b</sup>                       | <b>15,90</b> |
| Garnelen in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert       |              |
| <b>93 Jheenga Mango</b> <sup>b g h</sup>                   | <b>16,90</b> |
| Garnelen in Mango-Sauce                                    |              |
| <b>94 Fisch Mango</b> <sup>b g h</sup>                     | <b>15,50</b> |
| Fischfilet mit frischer Mango, Ingwer in Mango-Sahne-Sauce |              |
| <b>95 Fisch Punjabi</b> <sup>b</sup>                       | <b>15,50</b> |
| Fischfilet in Knoblauch, Ingwer in Curry Sauce             |              |



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis



## BIRYANIS / REISGERICHT

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

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>130 Taj Indian Biryani</b> <sup>b g h i</sup>                        | <b>15,50</b> |
| Reis mit Rindfleisch, Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen   |              |
| <b>131 Vegetable Biryani</b> <sup>i</sup>                               | <b>13,50</b> |
| Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen fein gewürzt |              |
| <b>132 Jheenga Biryani</b> <sup>b h</sup>                               | <b>15,50</b> |
| Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt           |              |
| <b>133 Murgh Biryani</b> <sup>h</sup>                                   | <b>14,50</b> |
| Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt       |              |
| <b>134 Lamm Biryani</b> <sup>h</sup>                                    | <b>14,90</b> |
| Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt        |              |

## NACHSPEISEN

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>140 Frische Mango</b>                                      | <b>5,00</b> |
| mit Vanilleeis <sup>g</sup>                                   |             |
| <b>141 Kulfi</b> <sup>g h</sup>                               | <b>4,90</b> |
| Eis mit Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien       |             |
| <b>142 Gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>g</sup>              | <b>3,90</b> |
| <b>143 Mango Creme</b>  | <b>4,90</b> |
| Frische Mango Eis mit Sahne                                   |             |
| <b>144 Gulab Jamun</b> <sup>4 g</sup>                         | <b>4,50</b> |
| Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis |             |
| <b>145 Gajar Ka Halwa</b> <sup>g h</sup>                      | <b>4,90</b> |
| indischer süßer Möhrenpudding mit Mandeln verfeinert          |             |



# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr, außer an Feiertagen

3-Gänge Menü mit Tagessuppe oder kleinem Salat und Mango Creme

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

|  |      |
|--|------|
| <b>M00 Dal Makahani</b> <sup>g</sup>                         | 7,90 |
| Linsengericht mit Butter und Knoblauch                       |      |
| <b>M01 Punjabi Kofta</b> <sup>g h i</sup>                    | 8,50 |
| Gefüllte Gemüseklößchen in feiner Currycreme-Sauce           |      |
| <b>M02 Vegetable Jalfrezi</b> <sup>i h</sup>                 | 8,50 |
| Gemischtes Gemüse mit indischem Käse, <b>scharf</b>          |      |
| <b>M03 Mango Sabji</b> <sup>g h</sup>                        | 8,50 |
| Gemischtes Gemüse in Mango-Sauce                             |      |
| <b>M04 Vegetable Korma</b> <sup>g h i</sup>                  | 8,50 |
| Gartengemüse in Mandel-Sahne-Sauce                           |      |
| <b>M05 Palak Paneer</b> <sup>g</sup>                         | 8,50 |
| Rahmspinat mit hausgemachtem Käse                            |      |
| <b>M06 Bhinidi Masala</b> <sup>i</sup>                       | 8,90 |
| Gebratene Okraschoten mit Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce |      |

## HÜHNCHEN, LAMM UND RINDFLEISCH SPEZIALITÄTEN

|  |       |
|--|-------|
| <b>M07 Chicken Curry</b> <sup>i</sup>                        | 9,50  |
| Hähnchenfleisch in Curry-Sauce                               |       |
| <b>M08 Chicken Sabji</b> <sup>i</sup>                        | 9,50  |
| Hähnchenfleisch mit Gartengemüse                             |       |
| <b>M09 Chicken Palak</b> <sup>g</sup>                        | 9,50  |
| Hähnchenfleisch mit Rahmspinat                               |       |
| <b>M10 Chicken Korma</b> <sup>g h i</sup>                    | 9,50  |
| Hähnchenfleisch in Mandel-Sahne-Sauce                        |       |
| <b>M11 Chili Chicken</b> <sup>i</sup>                        | 9,50  |
| Hähnchenfleisch scharf gewürzt                               |       |
| <b>M12 Chichen Vindaloo</b> <sup>i</sup>                     | 9,50  |
| Hähnchenfleisch in Knoblauch-Curry Sauce, <b>sehr scharf</b> |       |
| <b>M13 Butter Chicken</b>                                    | 9,50  |
| Hähnchenfleisch, Mandeln und Cashewnüsse in Butter-Sauce     |       |
| <b>M14 Lamm Curry</b> <sup>i</sup>                           | 10,90 |
| in Curry Sauce   |       |
| <b>M15 Lamm Sabji</b> <sup>i</sup>                           | 10,90 |
| mit Gartengemüse   |       |
| <b>M16 Lamm Palak</b> <sup>g</sup>                           | 10,90 |
| mit Rahmspinat   |       |
| <b>M17 Lamm Korma</b> <sup>g h i</sup>                       | 10,90 |
| in Mandel-Sahne-Sauce  |       |





# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr, außer an Feiertagen

3-Gänge Menü mit Tagessuppe oder kleinem Salat und Mango Creme

## SPEZIALITÄTEN MIT ENTE

- M18 Batakh Masala** <sup>a h</sup> **10,90**  
Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce
- M19 Batakh Jalfrezi** **10,90**  
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, scharf

## SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN



- M20 Fisch Goa** <sup>b</sup> **9,90**  
Seelachsfilets mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce
- M21 Jheenga Masala** <sup>b g h</sup> **11,90**  
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Safran-Sahne-Sauce

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL / TANDOORI

- M22 Chicken Tikka** <sup>g</sup> **10,90**  
Hühnerfleisch mariniert und gegrillt mit Naan
- M23 Tandoori Chicken** <sup>g</sup> **10,50**  
Speziell gewürzte Hühnerkeule, gegrillt mit Naan

## THALIS

### (TYPISCH INDISCHE GEMISCHTE PLATTEN)

- M24 Punjabi Thali vegetarisch** <sup>b g h</sup> **10,90**  
Drei vegetarische Gerichte, Linsen, Spinat mit hausgemachtem Käse, vegetable Korma und Raita (Joghurt)
- M25 Bombay Thali** <sup>a g h</sup> **11,90**  
Zwei vegetarische Gerichte und ein Fleischgericht
- M26 Taj Indian Thali** <sup>a g h</sup> **22,90**  
Drei verschiedene Fleischgerichte und drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita (Joghurt)
- 
- 



## APERITIF

|            |  |              |             |
|------------|--|--------------|-------------|
| <b>150</b> | <b>Taj Indian Cocktail</b>                             | <b>0,2 l</b> | <b>5,50</b> |
| <b>151</b> | <b>Glas Prosecco</b>                                   | <b>0,1 l</b> | <b>3,50</b> |
| <b>152</b> | <b>Indian Sun <sup>1</sup></b><br>(Sekt mit Mangosaft) | <b>0,1 l</b> | <b>3,90</b> |
| <b>153</b> | <b>Sherry</b><br>(Medium oder Dry)                     | <b>5 cl</b>  | <b>3,90</b> |
| <b>154</b> | <b>Portwein</b><br>(Sekt mit Mangosaft)                | <b>5 cl</b>  | <b>3,90</b> |
| <b>155</b> | <b>Campari <sup>1</sup></b><br>(Soda oder Orangensaft) | <b>0,2 l</b> | <b>4,50</b> |
| <b>156</b> | <b>Martini</b><br>(Bianco, Dry oder Rosse )            | <b>5 cl</b>  | <b>3,90</b> |

## SPIRITUOSEN

|            |                                  |               |             |
|------------|----------------------------------|---------------|-------------|
| <b>206</b> | <b>Mangoschnaps</b>              | <b>2 cl</b>   | <b>3,90</b> |
| <b>207</b> | <b>Averna</b>                    | <b>2 cl</b>   | <b>2,90</b> |
| <b>208</b> | <b>Fernet Branca / Ramazotti</b> | <b>2 cl</b>   | <b>2,90</b> |
| <b>209</b> | <b>Bailey's Irish Cream</b>      | <b>2 cl</b>   | <b>2,90</b> |
| <b>210</b> | <b>Obstler</b>                   | <b>2 cl</b>   | <b>2,90</b> |
| <b>211</b> | <b>Grappa Chardonnay</b>         | <b>2 cl</b>   | <b>2,90</b> |
| <b>212</b> | <b>Gordona Dry Gin</b>           | <b>2 cl</b>   | <b>2,90</b> |
| <b>213</b> | <b>Williams Birne</b>            | <b>2 cl</b>   | <b>2,90</b> |
| <b>214</b> | <b>Barcadi Rum mit Cola</b>      | <b>0,2 cl</b> | <b>3,50</b> |
| <b>215</b> | <b>Wodka mit Orangensaft</b>     | <b>0,2 cl</b> | <b>3,50</b> |



<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> Chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> Koffeinhaltige Limonade, <sup>4</sup> Konservierungsstoffe





## BIERE

|     |   |        |      |
|-----|---|--------|------|
| 186 | Helles ( Augustiner)                                    | 0,5 l  | 4,30 |
| 188 | Pils (Becks)  | 0,33 l | 4,30 |
| 189 | Hefeweißbier<br>(Hell, Dunkel, leicht oder alkoholfrei) | 0,5 l  | 3,90 |
| 190 | Alkoholfreies Bier                                      | 0,5 l  | 3,90 |
| 191 | Radler  | 0,5 l  | 3,90 |
| 192 | Indisches Bier  | 0,33 l | 4,90 |

## RUM ODER COGNAC

|     |  |      |      |
|-----|--|------|------|
| 200 | Indischer Rum (Old Monk) 42,8%         | 2 cl | 3,90 |
| 201 | Johnny Walker „Red Label“ 40%          | 4 cl | 4,90 |
| 202 | Chivas Regal „Black Label, Dimple“ 40% | 2 cl | 4,90 |

## SEKT ODER CHAMPAGNER

|     |                               |        |       |
|-----|-------------------------------|--------|-------|
| 203 | Prosecco                      | 0,75 l | 16,50 |
| 204 | Fürst von Metternich, Piccolo | 0,2 l  | 6,50  |
| 205 | Fürst von Metternich          | 0,75 l | 26,90 |

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> Chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> Koffeinhaltige Limonade, <sup>4</sup> Konservierungsstoffe





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|      |   |        |      |
|------|---|--------|------|
| 157  | Tafelwasser                                     | 0,2 l  | 1,90 |
| 158  | Tafelwasser                                     | 0,4 l  | 2,90 |
| 159  | Stilles Wasser (Acqua Panna)                    | 0,5 l  | 3,90 |
| 1590 | Stilles Wasser (Acqua Panna)                    | 0,75 l | 5,90 |
| 160  | Flasche Wasser (S.Pellegrino)                   | 0,75 l | 5,90 |
| 161  | Coca Cola <sup>13</sup>                         | 0,2 l  | 1,90 |
| 162  | Coca Cola <sup>13</sup>                         | 0,4 l  | 3,90 |
| 163  | Fanta <sup>1</sup>                              | 0,4 l  | 3,90 |
| 164  | Spezi <sup>13</sup> (Cola Mix)                  | 0,4 l  | 3,90 |
| 165  | Apfelsaft oder Orangensaft                      | 0,2 l  | 2,90 |
| 166  | Mangosaft                                       | 0,2 l  | 2,90 |
| 167  | Apfelschorle oder Orangenschorle                | 0,4 l  | 3,90 |
| 168  | Apfelschorle                                    | 0,2 l  | 2,10 |
| 169  | Johannisbeerschorle                             | 0,4 l  | 3,90 |
| 170  | Mangoschorle <sup>1</sup>                       | 0,4 l  | 3,90 |
| 171  | Guaveschorle <sup>1</sup>                       | 0,4 l  | 3,90 |
| 172  | Maracujaschorle <sup>1</sup>                    | 0,4 l  | 3,90 |
| 173  | Lycheeschorle / Granatapfelschorle <sup>1</sup> | 0,4 l  | 3,90 |
| 174  | Bitter Lemon <sup>2</sup>                       | 0,2 l  | 2,50 |

## 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 |

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> Chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> Koffeinhaltige Limonade, <sup>4</sup> Konservierungsstoffe





## WEISSWEINE

|   | 0,2 l | 0,75 l |
|---|-------|--------|
| <b>218 Senza Fine</b><br>Trocken, fruchtig  | 5,90  | 25,00  |
| <b>219 Lugana I Frati</b><br>Trocken  | 9,90  | 35,00  |
| <b>220 Indischer Weißwein</b><br>Trocken, fruchtig  | 6,50  | 25,00  |
| <b>221 Pinot Grigio - Italien</b><br>Trocken, feinwürzig und charmant                         | 4,90  | 19,90  |
| <b>222 Chardonnay- Kalifornien</b><br>Trocken, angenehme Aromen<br>von Pfirsich und Aprikosen | 4,90  | 19,90  |
| <b>223 Grüner Veltliner - Österreich</b><br>Trocken, frisch, aromatisch                       | 4,90  | 19,90  |
| <b>225 Weißweinschorle</b><br>Trocken, fruchtig   | 0,4 l | 5,90   |

## ROSEWEINE

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>226 Tempranillo - Spanien</b><br>Trocken, fruchtig, harmonisch, kräftig  | 4,90 | 19,90 |
| <b>227 Zinfandel Rose - Kalifornien</b><br>Halbtrocken, fruchtig und frisch | 4,90 | 19,90 |
| <b>228 Senza Fine</b><br>Trocken, frisch                                    | 4,90 | 25,00 |
| <b>229 Rosa dei Frati</b><br>Trocken, leicht und fruchtig                   | 9,90 | 35,00 |

## ROTWEIN

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>230 Indischer Rotwein</b><br>Trocken   | 6,50  | 25,00 |
| <b>231 Merlot - Italien</b><br>Trocken, klar, frisch und fruchtig                       | 4,90  | 19,90 |
| <b>232 Zweigelt Blau - Österreich</b><br>Qualitätswein, trocken, dunkle rubinrote Farbe | 4,90  | 19,90 |
| <b>233 Zinfandel - Kalifornien</b><br>Trocken, intensive Frucht, tiefgründig            | 4,90  | 19,90 |
| <b>234 Shiraz / Cabernet Sauvignon - Australien</b><br>Trocken, würzig und weich        | 4,90  | 19,90 |
| <b>235 Tempranillo - Spanien</b><br>Kirschrote Farbe, Aromen von roten Früchten         | 4,90  | 21,90 |
| <b>236 Montepulciano d' Abruzzo DOC - Italien</b><br>Trocken, mittelkräftig, fein       | 4,90  | 19,90 |
| <b>237 Rotweinschorle</b>   | 0,4 l | 5,90  |

