



Taj

Indian Restaurant





Namasté & Herzlich Willkommen im Taaj

Liebe Gäste,

schön, dass Sie da sind!

“**Taaj**“ – das bedeutet Krone auf Sanskrit – und genauso Königlich möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen.

Unsere neue Speisekarte lädt Sie ein auf eine Reise durch die aromatische Welt der indischen Küche: mit frischen Zutaten, fein abgestimmten Gewürzen und traditionellen Rezepten, zubereitet von unseren erfahrenen Küchenmeistern.

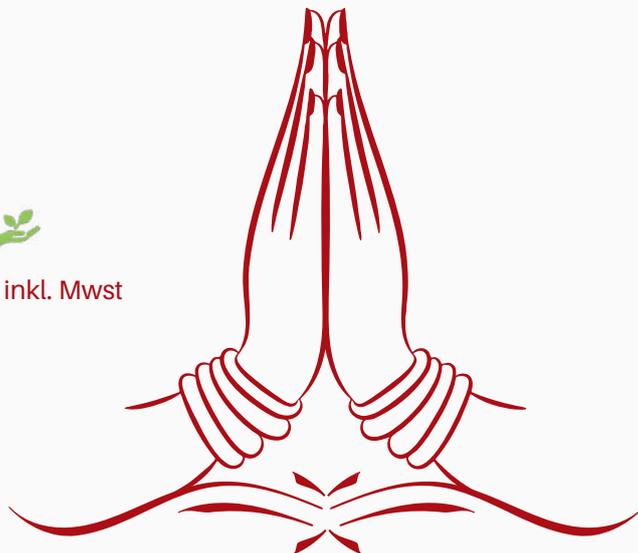
Besonders stolz sind wir auf unsere hausgemachte Garam Masala-Mischung aus 28 Gewürzen – nach einem Originalrezept von Mama. Auch unser Tandoor-Lehmofen verleiht vielen Gerichten ihr unverwechselbares Aroma. Ob klassisch oder modern interpretiert – wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und sagen: Guten Appetit –

oder wie wir sagen: "Swadisht Bhojan!"

Vegetarisch = 

Als Vegan Möglich = 

Alle preise in euro und inkl. Mwst





❁ Vorspeisen ❁

- 1 Papadams**   **4,00**
Hauchdünner, knuspriger Linsen-Snack, serviert mit Mango Chutney
- 2 Aloo Parantha**   **5,90**
Würzig gefülltes Fladenbrot mit Kartoffeln, serviert mit Spicy Mayo
- 3 Chicken 65** **9,50**
Knusprig frittierte Hähnchenbruststreifen in pikant süß-sauer Marinade
- 4 Gobi Manchurian**    **9,30**
Knusprig frittierter Blumenkohl in süß-sauer Marinade
- 5 Samosa Chaat**   **7,50**
Knusprige Samosas, serviert mit Kichererbsen Curry, gesüßtem Joghurt, Tamarinden und Minz-Koriander Chutneys
- 6 Punjabi Fish and Chips** **11,90**
Knusprige, goldbraun frittierte Fischstücke in würziger Punjabi-Marinade, serviert mit Pommes
- 7 Gebratene Champignons nach indischer Art**   **8,50**
Frische Champignons mit Paprika und Zwiebeln gebraten nach indischer Art
- 8 Mix Pakora Teller** **8,50**
Veg Pakora | Chicken Pakora | Onion Bhaji
- 9 Chili Garlic Prawns** **12,50**
Geschälte und gebratene Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in leicht scharfer süß-sauer Sauce
- 10 Gemischte Vorspeisenteller für 2 Personen** **23,00**
Chicken Pakora | Chicken Tikka | Prawns Tikka | Lamm Seekh Kebab | Chutneys



Hauptspeisen

Unsere Highlights

- 50 Lamm Haxe** **23,50**
Lammhaxe, langsam gegart in einer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Garam Masala und einer Mischung aus Chilischoten, dazu Basmati-Reis
- 51 Chicken Tava Masala** **20,90**
Hähnchenbrustfilet in würziger Masala-Sauce, frisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und traditionellen Gewürzen, dazu Basmati-Reis
- 52 Trüffel Malai Chicken** **22,90**
 Tipp: Probier's mal mit Garlic Naan!
Mit Joghurt marinierte Hähnchenstücke in einer cremigen Trüffel-Currysauce, dazu Basmati-Reis
- 53 Trüffel Paneer Tikka** **21,50**
Hausgemachter Paneer (Rahmkäse) in einer cremigen Trüffel-Currysauce, verfeinert mit gemahlenden Nüssen, dazu Basmati-Reis
- 54 Curry Bowl**
Frische Bowl mit warmen Reis, knackigem Salatmix, Granatapfel, Tomaten, roten Zwiebeln und cremiger Makhni-currysauce. Wahlweise mit:
- Gegrillte Champignons** **15,50**
 - Gegrillte Hähnchenstücke** **16,50**
 - Gegrillte Lachsstücke** **18,50**
- 55 Kerala Fisch Curry** **21,50**
Rotbarschfilet in einer würzig-fruchtigen Kokos-Currysauce nach traditioneller Kerala-Art zubereitet, dazu Basmati-Reis
- 56 Malabar Prawn Curry** **22,50**
saftige Garnelen in einer aromatischen Kokos-Currysauce, verfeinert mit Kurkuma und Curryblättern, dazu Basmati Reis

Tandoori Spezialitäten

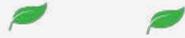
Unsere Tandoori Gerichte werden in einem Lehmofen gegrillt. Das Fleisch wird vorher mindestens 12 Stunden in Marinade eingelegt. Alle Tandoori Gerichte werden auf einer heißen Pfanne serviert. Dazu servieren wir Basmati Reis und Tikkasauce (würzige Tomaten-Currysauce)

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 40 | Taaj Grillplatte | 25,50 |
| | Variation aus allen Köstlichkeiten, die im Lehmofen gegrillt werden. Die Variation besteht aus den Nr. 41 bis 45 | |
| 41 | Champignons Tikka  | 16,50 |
| | gegrillte Champignons in aromatischer Joghurt-Gewürzmarinade | |
| 42 | Chicken Tikka | 19,50 |
| | Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert. | |
| 43 | Chicken Malai Tikka | 19,50 |
| | Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahne-Cashewmarinade eingelegt, zubereitet nach Kashmiri Rezept. | |
| 44 | Lamm Seekh Kebab | 20,50 |
| | Gehacktes Lammfleisch mit roten Zwiebeln und Kräutern im Tandoor gegrillt. | |
| 45 | Lachs Tikka | 22,50 |
| | Lachsfilet in einer aromatischen Gewürzmarinade, perfekt gegrillt für ein rauchiges Tikka-Erlebnis. | |



Currys

Alle Currys werden mit frischem Basmati Reis serviert.
Perfekt dazu: Unser frisch gebackener Brotkorb (+9,90€)



	Paneer	Gemüse	Chicken	Lamm	Ente	Garnelen/ Fisch
100 Mamas Curry	18,90	16,50	19,90	20,90	21,90	22,50
typische Currysauce nach Mamas Rezept zubereitet, wahlweise mit						
101 Makhni	18,90	16,50	19,90	20,90	21,90	22,50
eine milde Tomaten Butter-Currysauce, verfeinert mit gemahlene Nüssen						
102 Tikka Masala	18,90	16,50	19,90	20,90	21,90	22,50
Spezial Sauce aus Tomaten, verfeinert mit Paprika und Zwiebeln						
103 Palak	18,90	--	19,90	20,90	--	--
Spinat in einer würzigen Currysauce						
104 Korma	18,90	16,50	19,90	20,90	21,90	22,50
Cremige Sauce aus Cashewkernen, Mandeln und Kokosnussmilch						
105 Jalfrezi	18,90	16,50	19,90	20,90	21,90	22,50
würzige Tomatenbasierte Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer						
106 Pista Cream	18,90	--	19,90	20,90	--	--
Cremige Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen						
107 Mango	18,90	16,50	19,90	20,90	21,90	22,50
Fruchtig milde Mangosauce, verfeinert mit Cashewnüssen und Mandeln						
108 Madras	18,90	16,50	19,90	20,90	21,90	22,50
Pikante Kokos - Currysauce Verfeinert mit Kokosnussraspeln und Curryblättern						





Vegetarisch und Vegan

Alle Gerichte werden mit frischem Basmati Reis serviert.

- | | |
|---|--------------|
| 60 Dal Makhni  | 16,50 |
| Dunkle Linsen in einer Rahm-Butter-Sauce | |
| 61 Mixed Veg Curry   | 16,50 |
| Verschiedenes Gemüse in einer würzigen Currysauce | |
| 62 Aloo Gobhi   | 16,90 |
| Frischer Blumenkohl und Kartoffeln gebraten in einer würzigen Currysauce | |
| 63 Karahi Channa   | 15,90 |
| Kichererbsen und Kartoffeln in einer pikanten Currysauce, serviert in einem Mini Wok | |
| 64 Shahi Paneer  | 17,90 |
| hausgemachter Rahmkäse in einer Tomaten-Butter Currysauce, verfeinert mit gemahlenden Nüssen | |
| 65 Mango Mixed Vegetable   | 16,50 |
| Gemüse in einer Mango Cashewnuss-Sauce | |
| 66 Chilli Paneer  | 17,90 |
| gebackenes Rahmkäse mit Paprika & Zwiebeln in leicht scharfer süßsauer Chilisauce - nach Ost-indischer Art | |
| 67 Gobi Malai  | 16,90 |
| Blumenkohl in Zwiebel-Kokosnuss currysauce, verfeinert mit Cashewnuss- Mandeln-Paste. | |





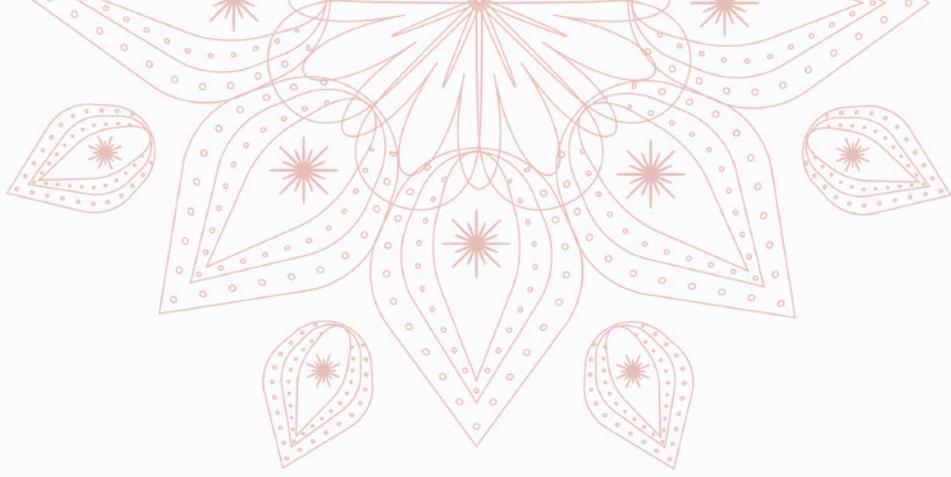
❁ Tandoori Brot ❁

- 130 Gemischter Brot Korb**   **9,90**
Tandoori Roti | Butter Naan | Garlic Naan
- 131 Trüffel Naan**   **8,50**
Fladenbrot mit frischen Trüffel und Trüffelöl
- 132 Tandoori Roti**   **3,50**
Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 133 Butter Naan**   **4,00**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen
- 134 Garlic Naan**   **4,50**
Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Butter
- 135 Chilli Garlic Naan (scharf)**   **4,90**
Fladenbrot mit Knoblauch und grünen Chillis

❁ Beilagen ❁

- 150 Papadams**   **4,00**
Hauchdünner, knuspriger Linsen-Snack, serviert mit Mango Chutney
- 153 Mix-Raita** **4,00**
gewürzter Joghurt mit Gurken, Kreuzkümmel
- 154 Tikka Masala Fries** **6,00**
Knusprige Pommes frites, serviert mit cremig-würziger Tikkasauce
- 155 Chutneys** **je 2,00**
Mango | Tamarinde | Minz-Korinader | Spicy Mayo





042989065470

