Herlich Willkommen bei Taj Restaurant & Bar

Taj- die Krone Indiens beschreibt nicht nur die Vielfältigkeit der Geschichte Indiens, sondern 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 wider. So findet man in der indischen Küche viele Elemente der orientalischen Küche wie zum Beispiel Pilaw, aber auch westliche Einflüsse der
ehemaligen Kolonialmächte wie Tomaten, Kartoffeln und Chili.

Ergänzend zu unserer Vielfältigen Speisenauswahl bieten wir auch unkonventionelle Coktails, die Ihre Vorstellung der Coktails und die Vorstellung 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- und Fischgerichte, Speisen für den kleinen Hunger und verschiedene Desserts, bietet unsere Küche alles was das Herz begehrt. 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

Pro Person wird am Tisch 1 Euro für das Gedeck verrechnet.

Salate

Kachumar Raita (G)
Joghurt mit Zwiebel, Tomaten, Gurken und Paprika indisch gewürzt 4.50 Euro

Aloo Raita (G)
Kartoffeln in Joghurt auf indischer Art zubereitet 4.50 Euro

Ananas Raita (g)
Ananas Würfelstücke, Zwiebel, Paprika & Gurken in Joghurt Indisch gewürzt 4.50 Euro

Gemischter Salat (f, g, m)
Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und Blatt Salat 4.90 Euro

Punjabi Salat (f, g, m)
Salat bestehend aus Tomaten, Gurken, Zwiebel & Kichererbsen 4.50 Euro

Taj Salat (f, g, m)
Schafkäse, Oliven, Mango und Ananas 7.90 Euro

Suppe

Dal Shorba (p)
Linsensuppe nach alt indischer Art 3.90 Euro

Murgh Shorba (i)
Hühnersuppe 3.90 Euro

Tamatar Shorba (g)
Tomaten Suppe 3.90 Euro

Sabzi Shorba
Gemüse Suppe 3.90 Euro

Palak Shorba (g)
Spinat Suppe 3.90 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Aperitif

Campari Soda 4cl	4,80 Euro
Campari Orange 4cl	5,60 Euro
Aperol Spritz 0,25l	3,90 Euro
Hugo 0,25l	3,80 Euro
Gin Tonic	5,80 Euro
Martini Dry	4,20 Euro

Brände und Hochprozentiges

Ouzo 2cl	3,50 Euro
Ouzo 4cl	5,50 Euro
Metaxa 2cl	3,50 Euro
Averna	4,00 Euro
Wodka	3,50 Euro
Tequilla	4,00 Euro
Gin	3,50 Euro
Red Label	3,50 Euro
Black Label	4,00 Euro
Chivas	4,00 Euro
Schnaps	3,90 Euro

Warme Getränke

Masala Tee	4.50 Euro
Kleine Schwarze	2,50 Euro
Großer Schwarze	3,90 Euro
Kleine Brauner	2,50 Euro
Großer Brauner	3,90 Euro
Melange	3,90 Euro
Bergtee	3,90 Euro
Tee (Früchtetee, Pfefferminze, Kräutertee, Grüner Tee)	3,80 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Chicken

Chicken Curry (G)
Gekochte Hühnerstücke in einer Curry Sauce 11.50 Euro

Butter Chicken (G, H)
Frisch gekochte Hühnerstücke in einer Butter- und Tomatensauce 11.50 Euro

Chicken Korma (G, H)
Gekochte Hühnerstücke in einer Mandel basierende Curry Sauce 11.50 Euro

Chicken Chilly (A, C, P)
Frittierte Hühnerstücke in einer scharfen Chili Soja Sauce 11.50 Euro

Chicken Tikka Masala (G)
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer scharfen mit Chilis gekochte Curry Sauce 11.50 Euro

Mango Chicken
Gekochtes Hühnerfleisch in einer süßen Mango-Limetten Sauce 11.50 Euro

Chicken Vindaloo (M, G)
Gekochte Hühnerstücke mit hausgemachten Gewürzen und Kartoffeln 11.50 Euro

Chicken Jalfrezi (G)
Frisch gegrillte Hühnerstücke in einer dicken scharfen Curry Sauce mit Gemüse 11.50 Euro

Chicken Goa (G, H)
Gekochte Hühnerstücke in einer Ananas-Kokosnuss Curry Sauce 11,50 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Lamm

Rogen Josh (G)
Gekochte Lamm Stücke in einer Curry Sauce mariniert mit Joghurt 12,90 Euro

Bhuna Gosh
Lamm gekocht in einer dicken Curry Sauce mit Zwiebeln. 12,90 Euro

Lamm Masala (G)
Lamm Stücke in einer scharfen mit Chili gekochten Curry Sauce 12,90 Euro

Lamm Shai Korma (G, H)
Lamm Stücke gekocht in einer süßen Mandel Creme Curry Sauce 12,90 Euro

Lamm Chana Masala (G)
Lamm Stücke gekocht mit Kichererbsen in einer Curry Sauce 12,90 Euro

Lamm Palak(G)
Indisch gewürztes Lamm, gekocht mit Spinat 12,90 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Tandoor

Tandoori mix Grill-
Lammkotelett, Seekh-kebab, Chicken Wing und Chicken Tikka 17,90 Euro

Lamb chop shashlik
Frische Lammkotelett gegrillt & mit Baby Kartoffeln & Champignons serviert 17 ,50 Euro

Chicken Shashlik
Frische Hähnchen Bruststücke gegrillt, serviert mit Paprika, Champignons und Zwiebeln 15,90 Euro

Tandoori Chicken
Halbes Hähnchen Indisch gegrillt 16,10 Euro

Malai Tikka
Mariniertes Hühnerfilet nach alt indischer Art gewürzt, gegrillt, mit Reis und Salat 15.50 Euro

King prawn tandoori
Saftigste Garnelen mit Gewürzen mariniert und perfekt gegrillt mit Reis und Salat 18,20 Euro

Tandoori Goldbrasse
Goldbrasse mariniert nach indischer Art und im Tandoor gegrillt mit Reis und Salat serviert 18,90 Euro

Paneer Shashlik
Indischer käse mit Paprika und Tomaten am Spies gegrillt mit Reis und Salat serviert 13.50 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Getränke

Mango Lassi (G) 3.50 Euro

Mango Lassi Groß (G) 5.50 Euro

Mineral Still oder Prickled 0,33 L 3,50 Euro

Mineral Still oder Prickled 0,7 L 5,90 Euro

Soda 0,25 L 2.50 Euro

Soda 0,5 L 3.90 Euro

Himbeer, Holundar Soda 0,25 L 2.90 Euro

Himbeer, Holundar Soda. 0,5 L 4,50 Euro

Apfelsaft Naturtrüb 0,25L (Rauch) 3,50 Euro

Apfelsaft Naturtrüb 0,5 L (Rauch) 5,60 Euro

Orangesaft (Rauch) 0,25 L 3,50 Euro

Orangesaft (Rauch) 0,5 L 5,60 Euro

Rauch Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Erdbeere). 0,2 L 3,10 Euro

Coca Cola, Coca Cola Light, Coke Zero 0.33 L 3,50 Euro

Almdudler 0,33 L 3,50 Euro

Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich 3,50 Euro

Tonic Water 0,2 L 3,50 Euro

Bitter Lemon 0,2 L 2.90 Euro

Red Bull 0,3 L 3,90 Euro

Mango Juice 0,25 L (G) 3,50 Euro

Lassi 0,25 L (G) 3,50 Euro

Namkeen Lassi 0,25 L (G) 3,50 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu 0,3 Liter (A)	3,50 Euro
Stiegl Goldbräu 0,5 Liter (A)	4,50 Euro

Paracelsis Zwickel

0,3 Liter (A)	4,00Eurp
0,5 Liter (A)	5,50 Euro

Flaschenbier

Hirter 0,5 Liter (A)	4,00 Euro
Weizengold 0,5 Liter (A)	4,50 Euro
König Ludwig dunkel (A)	4,50 Euro
Radler 0,5 Liter (A)	4,00 Euro
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 Liter (A)	3.80 Euro
Indisches Kingfisher (A)	4,00 Euro
Cobra (A)	4,00 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Beilagen

Basmati Reis
Eine Portion Basmati Reis 2,70 Euro

Jeera Reis
Reis mit Kreuzkümmel zubereitet 2.90 Euro

Vegetable Reis
Gemüse Basmati Reis 3.50 Euro

Naan (A, G)
Fladenbrot 3.50 Euro

Garlic Naan (A, G)
Fladenbrot zubereitet mit Knoblauch 3.90 Euro

Cheese Naan (A, G)
Fladenbrot gefüllt mit Paneer (Hausgemachter Käse) 5.50 Euro

Butter Naan (A, G)
Fladenbrot mit Butter 3.90 Euro

Aloo Naan (A, G)
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffel 5,50 Euro

Peshwari Naan (A, G, H)
Fladenbrot gefüllt mit Geriebene Kokos, Nüssen und Rosinen 5,00 Euro

Tandoori Roti (A)
Rundes Fladenbrot im Tandoor gemacht 2.20 Euro

Puri (A, G)
Fladenbrot frittiert 3,00 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

s

Fisch

Nimbu Fish Curry (D)
Zitronen basierende Curry Sauce, mit gegrilltem Lachs 12,50 Euro

Fish Tikka Masala (D)
Gegrillter Lachs in einer scharfen mit Chili gekochte Curry Sauce 12,50 Euro

Prawn Curry Masala (D)
Gegrillte riesen Garnelen in einer pikanten Curry Sauce 14,50 Euro

Prawn Goa (D, G, H, B)
Gegrillte riesen Garnelen in einer Ananas- Kokosnuss Curry Sauce 14,50 Euro

Biryani

Chicken Biryani (G, H)
Basmati Reis mit gekochten Hühner Stücken, Rosinen und Cashew Nüssen 13,50 Euro

Lamb Biryani (G, H)
Basmati reis mit gekochten lamm Stücken, Rosinen und Cashew Nüssen 14,50 Euro

Veggie biryani (g, h)
Basmati reis mit gekochtem Gemüse, Rosinen und Cashew Nüssen 11,50 Euro

Prawn biryani (g, b, h)
Basmati reis mit gekochten riesen Garnelen, Rosinen und Cashew Nüssen 16,00 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Vegetarisch

Matar Paneer
Indischer Käse mit Erbsen in einer Curry Sauce 10.50 Euro

Shai Paneer
Selbst gemachter Käse in einer cremigen Sauce mit Tomaten und Butter 10.50 Euro

Butter Paneer Masala
Marinierter Paneer Käse serviert in einer gewürzten Soße. 10.50 Euro

Navrattan bhaji
Gemischtes Gemüse in einer pikanten Curry Sauce 10,00 Euro

Palak Paneer
Indischer Käse in einer frischen Spinat Creme Sauce 10.50 Euro

Dal Tarka
Gelbe Linsen gekocht mit Knoblauch & Ingwer 9.90 Euro

Dal Makhni
Kombination aus Linsen, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Haus Gewürzen 9.90 Euro

Dam Chilli Paneer
Indischer Käse in einer Chilli Soya Sauce 10.50 Euro

Chana Masala
Indisch zubereitete Kichererbsen mit Gewürzen 9.90 Euro

Malai Kofta
Hausgemachte Käsebällchen in einer Mandel Creme Sauce 10.50 Euro

Sabzi Kofta
Hausgemachte Gemüse Bällchen in einer pikanten Curry Sauce 10.50 Euro

Aloo Gobi Masala
Frisches Blumenkohl Gemüse mit Kartoffeln in einer Curry Sauce 10.50 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Vorspeisen

Chicken Kabli (g)
Saftiges Indisch gewürztes Hähnchenfilet mit gegrilltem Mozzarella-Käse darüber 5.50 Euro

Chicken Wings
Indisch mariniert und gegrillte Chicken Wings 5.50 Euro

Chicken Leber Pakora
Frische Stücke von Hühnerleber, mariniert in Gewürzen und frischen Kräutern mit gebratenen Zwiebeln
5.50 Euro

Seekh Kebab
Lammhackfleisch mit frischen Kräutern und Gewürzen gemischt, am Spieß gebraten und gegrillt
5.50 Euro

Chicken tikka roll (a)
Saftiges Hühner Filet im Tandoor gegrillt und in einen weichen Chapati gehüllt 6.50 Euro

Seekh kebab roll (a)
Faschiertes Lamm gemischt mit frischen Kräutern und Gewürzen zu einem Chapati gerollt und mit Chutney serviert 6.50 Euro

Prawn Kabli (b, h, g)
Königgarnele mit gegrilltem Mozzarella überbacken 8.50 Euro

Fisch (lachs) Pakora (d)
Frische Filet stücke, mariniert & frittiert 6.50 Euro

Taj platter- (2-3 Personen) (g)
Chicken Tikka, Paneer Pakora, Bengan Pakora, Seekh Kebab 12.90 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Vegetarische Vorspeisen

Bengan Pakora
Frische Auberginen, mariniert in Kichererbsenteig & frittiert 4.90 Euro

Piaz Pakora
Frische Zwiebelringe mariniert in Kichererbsenteig & frittiert 4.90 Euro

Paneer Pakora (g)
Indischer käse mariniert in Kichererbsenteig & frittiert 5.90 Euro

Gobi Pakora
Blumenkohlstücke mariniert in Kichererbsenteig & frittiert 4.90 Euro

Paneer tikka (g)
Mit Gewürzen marinierte Paneer (Käse) gegrillt mit frischen Tomaten, Pfeffer & Zwiebeln 6.90 Euro

Samosa (a)
Zwei vegetarisch gefüllte Blätter Teigtaschen 5.50 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Pro Person wird am Tisch 1 Euro für das Gedeck verrechnet.

Salate

Kachumar Raita (G)
Zwiebel, Tomaten, Gurken und Paprika indisch gewürzt 4.50 Euro

Aloo Raita (G)
Kartoffeln in Joghurt auf indischer Art zubereitet 4.50 Euro

Ananas Raita (g)
Ananas Würfelstücke, Zwiebel, Paprika & Gurken in Joghurt Indisch gewürzt 4.50 Euro

Gemischter Salat (f, g, m)
Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und Blatt Salat 4.90 Euro

Punjabi Salat (f, g, m)
Salat bestehend aus Tomaten, Gurken, Zwiebel & Kichererbsen 4.50 Euro

Taj Salat (f, g, m)
Schafkäse, Oliven, Mango und Ananas 7.90 Euro

Suppe

Dal Shorba (p)
Linsensuppe nach Alt Indischer Art 3.90 Euro

Murgh Shorba (i)
Hühnersuppe 3.90 Euro

Tamatar Shorba (g)
Tomaten Suppe 3.90 Euro

Sabzi Shorba
Gemüse Suppe 3.90 Euro

Palak Shorba (g)
Spinat Suppe 3.90 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Nachspeisen

Gulab Jamun (A,G)
Milchkugeln in Rosenwasser- Syrup 4,90 Euro

Halwa (G,H)
Karotten basierende Süßigkeit mit Milch, Zucker und Mandeln 4,90 Euro

Kulfi (G,H)
Haus- und aus Milch gemachte Eiscreme, Mango oder Pistazie 4,90 Euro

Mango Cream (G,H)
Cremige Nachspeise mit Mango geschmack, Schlagsahne und Kokosraspeln 4,90 Euro

Kheer (G,H)
Milchreis mit Nüssen und einen Hauch von Zimt (Kalte Nachspeise) 4,90 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Platten

Thalli Vegetarisch – Dal Makhni, Palak Paneer und gemischtes Gemüse mit Naan & Reis (A, G) 13.90 Euro

Thalli Fleisch - Chicken Curry, Butter Chicken und Lamm Palak mit Naan Brot & Reis (A, G) 14.90 Euro

Gemischte Thalli- Variation zwischen Gemüse & Fleisch Thalli (A, G) 14.90 Euro

Taj Platte für 2 Personen 40,50 Euro

und für

4 Personen gibt es mit Lammkotelett, Chicken Tikka, Seekh Kebab und Tiger Prawn mit Reis & Salat garniert

(B) 75,50 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Weißweine offen

Kleoni Weiss, trocken (O)	3,20 Euro
Resina stark (O)	3,20 Euro
Resnia mild (O)	3,20 Euro
Resina Rose (O)	3,20 Euro
Grüner Veltliner DAC (O)	3,90 Euro
Grüner Veltliner (O)	2,90 Euro
Frühroter Veltliner (O)	4,20 Euro
Gelber Muskateller (O)	3,90 Euro
Weisser Spritzer (O)	3,50 Euro
Indischer Sula (O)	3,90 Euro

Rotweine

Kleoni Rot, trocken (O)	3,20 Euro
Nemea Boutari (O)	4,20 Euro
Zweigelt (O)	4,20 Euro
Blaufränkisch Siglos DAC (O)	3,90 Euro
Deutschkreutzer (O)	3,60 Euro
MAC Deutschkreutzer (O)	3,60 Euro
Indischer Sula (O)	3,90 Euro

Flaschen

Nemea Boutari 0,7 (O)	22,00 Euro
Blaufränkisch Silos Dac (O)	25,00 Euro
Deutschkreutzer (O)	25,00 Euro
Mac	25,00 Euro
Gelber Muskateller 0,7 (O)	25,00 Euro
Grüner Veltliner Dac (O)	25,00 Euro
Frühroter Veltliner (O)	27,00 Euro
Indischer Sula Wein (O)	25,00 Euro

Gluten haltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)