



Taj

Indian Restaurant



Speisekarte





Taaj Indian Restaurant

Namastay & Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

willkommen im Restaurant Taaj in Lilienthal. Das Wort "Taaj" kommt aus Sanskrit und bedeutet Krone.

Tauchen Sie ein in die Welt indischer Spezialitäten, bei denen alles mit besten und feinen Gewürzen auf traditionelle Art zubereitet wird. Genießen Sie die delikate, indische Gerichte, die nach original indischen Rezepten von unseren zwei Küchenmeistern frisch und individuell für Sie zubereitet werden. Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an exotischen Gewürzen, sondern vor allem darin, dass alle Gewürze aufeinander abgestimmt werden und dadurch ein perfektes Gericht zu zaubern. Besonders hervorzuheben ist unsere hausgemachte Gewürzmischung "Garam Masala", die aus 28 verschiedenen Gewürzen nach Mamas Rezept frisch gemahlen wird.

Zudem nutzen wir für viele Gerichte einen speziellen, indischen Lehmofen- genannt Tandoor. Der Ofen ist meist krugförmig und besitzt eine mit Lehm ausgekleidete Höhlung. An die, durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert und verleiht den Gerichten einen besonderen aromatischen Geschmack.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind.



Alle genannten Preise in Euro und beinhalten die MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle.

Vorspeisen

Traditionelle Suppen

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Daal Suppe
Linsensuppe | 5,00 |
| 2 | Vegetarische Suppe
Gemüse | 5,00 |
| 3 | Murgh Suppe
Hähnchenfleisch Suppe | 6,00 |
| 4 | Tomaten Suppe
mit indischen Gewürzen abgeschmeckt | 6,00 |

Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit hausgemachten Soßen serviert.

- | | | |
|----|---|-------|
| 10 | Onion Bhaji
zwiebelringe gewendet in Kichererbsenmehlteig, frittiert | 7,00 |
| 11 | Vegetable Pakora
frisches Gemüse gewendet in Kichererbsenmehlteig, frittiert | 7,90 |
| 12 | Vegetable Samosa
gewürzte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert | 7,90 |
| 13 | Paneer Pakora
hausgemachter Rohmilchkäse in Kichererbsenmehlteig, frittiert | 8,50 |
| 14 | Chicken Pakora
zartes Hähnchenfleisch mariniert in verschiedenen Gewürzen, frittiert | 8,50 |
| 15 | Gemischter Vorpseisenteller für 2 Personen
Gemischte Variationen aus den Vorspeisen 10-15 | 12,50 |
| 17 | Chicken Chaat
Gegrilltes Hähnchenfleisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander | 9,00 |

Frische Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Kleiner gemischter Salat
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing | 5,50 |
| 32 | Chicken Salat
gemischter Salat mit marinierter & gegrillter Hähnchenbrust mit hausgemachtem Dressing | 10,50 |
| 33 | Taaj Salat
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, gegrillter Paneer, geriebener Käse und gerösteten Nüssen | 12,90 |



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*.

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Paneer Schaschlik
hausgemachter, frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und Gewürzen, mit Paprika, Tomaten- und Zwiebelstücken | 18,90 |
| 41 | Tandoori Chicken
Hähnchenschenkel in gewürztem Joghurt mariniert, nach Familienrezept | 18,90 |
| 42 | Chicken Tikka
Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert | 18,90 |
| 43 | Chicken Malai Tikka
Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewmarinade eingelegt, zubereitet nach Kashmiri Rezept | 18,90 |
| 44 | Seekh Kebab
würziges Hähnchenhackfleisch mariniert mit exotischen Gewürzen gegrillt | 19,50 |
| 45 | Lamm Tikka
mariniertes Lammfleisch mit Paprika- und Zwiebelstücken | 19,90 |
| 46 | Prawn Tikka
geschälte und gegrillte Riesengarnelen eingelegt in einer speziellen Gewürzmischung | 21,90 |
| 47 | Taaj Grillplatte
Variation aus allen Köstlichkeiten, die im Lehmofen gegrillt werden. (Besteht aus Nr.41,42,43,45,46) | 25,50 |

*Tikka-Sauce ist eine cremige und würzige indische Sauce, die aus Tomaten, Gewürzen, karamalisierte Zwiebeln, Sahne hergestellt wird.



Hähnchen Gerichte

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet in einer Currysoße, nach nord-indischer Art zubereitet | 18,90 |
| 51 | Chicken Korma
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Soße aus geriebenen Mandeln, Cashewnüsse | 18,90 |
| 52 | Butter Chicken
Tandoori-Hähnchenbruststücke mit Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomatensauce | 18,90 |
| 53 | Chicken Mango
Hähnchenbruststücke in einer exotischen Mango-Currysoße, verfeinert mit geriebenem Mandeln | 18,90 |
| 54 | Chicken Jalfrezi
Gebratenes Hähnchenfleisch mit roter Paprika, roten Zwiebeln in einer pikanten Currysoße | 18,90 |
| 55 | Chicken Vindaloo 🌶️
pikantes Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Soße abgeschmeckt mit Kokosnuss | 18,90 |
| 56 | Chilli Chicken
gebackenes Hähnchenfleisch mit Paprika & Zwiebeln in leicht scharfer, süßsauer Chili Sojasoße - nach Ost-indischer Art | 18,90 |
| 57 | Chicken Tikka Masala
marinierte Hähnchenbruststücke, im Tandoor gegrillt und in Tikkasauce verfeinert | 18,90 |
| 58 | Karahi Chicken
zartes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Bockshornkleblättern in Currysoße, serviert in einem Mini-Wok | 18,90 |
| 59 | Chicken Tikka Jalfrezi
marinierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika, im Tandoor gegrillt und Currysoße, serviert auf einer heißen Platte- Spezialität des Hauses | 19,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis.



Weineempfehlung:
Pascal de Rouge- Halbtrocken, mild

Lamm Gerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Lamm Curry
zartes Lammfleisch in Currysoße, nach nord-indischer Art zubereitet | 19,90 |
| 71 | Lamm Tikka Masala
mariniertes Lammfleisch, im Tandoor gegrillt und in Tikkasauce verfeinert | 19,90 |
| 72 | Lamm Kashmiri
zartes Lammfleisch in einer süßen cremigen Soße aus Mandeln und Früchten | 19,90 |
| 73 | Lamm Mango
Lammfleisch in einem Mango- Curry, verfeinert mit geriebenen Mandeln und Sahne | 19,90 |
| 74 | Lamm Korma
Lammfleisch in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen abgestimmt | 19,90 |
| 75 | Lamm Vindaloo 🌶️
für die, die es scharf mögen! Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharf gewürzten Soße, abgeschmeckt mit Kokosnuss | 19,90 |
| 76 | Lamm Bhunna
gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße | 19,90 |
| 77 | Lamm Karahi
gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken- nach Familienrezept, serviert in einem Mini-Wok | 20,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis.



Weinempfehlung:
Montepulciano D'Abruzzo-
Trockenkirscharben, feiner
weinigere Geruch

Enten Gerichte

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Ente Curry
zarte Entenbrustfilet in Currysoße, nach indischer Art zubereitet | 19,90 |
| 81 | Ente Jalfrezi
gebratenes Entenbrust mit roter Paprika, roten Zwiebeln in einer pikanten Currysoße | 19,90 |
| 82 | Ente Sabzi
zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysoße | 19,90 |
| 83 | Ente Mango
zartes Entenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße, mit geriebenem Mandeln | 19,90 |
| 84 | Ente Vindaloo 🌶️
für Leute, die es scharf mögen! Zartes Entenbrustfilet in Vindaloo-Curry, nach süd-indischer Art, abgeschmeckt mit Kokosnuss | 19,90 |

Fisch Gerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 90 | Fisch Curry
Rotbarschfilet mariniert mit hausgemachter Gewürzmischung in cremiger Currysoße | 20,50 |
| 91 | Fisch Mango
zartes Rotbarschfilet in Mango-Cashewnuss-Soße | 20,50 |
| 92 | Fisch Karahi
gebratenes Rotbarschfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken- nach Familienrezept, serviert in einem Mini-Wok | 20,50 |
| 93 | Jheenga Curry
geschälte und gebratene Riesengarnelen mit aromatischer Gewürzmischung in cremiger Currysoße | 21,90 |
| 94 | Jheenga Masala
geschälte Riesengarnelen gebraten in Tikka Masala Soße | 21,90 |
| 95 | Jheenga Jalfrezi 🌶️
geschälte und gebratene Riesengarnelen mit roter Paprika, roten Zwiebeln in einer pikanten Currysoße | 21,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis.



Weinempfehlung:
Lambrusco- lieblich
Pfannebecker Grauburgunder- trocken

Vegetarische Gerichte

100	Dal Makhni verschiedene Linsen in Rahmsauce, abgeschmeckt mit Ghee (Indische Butter)	16,50
101	Nauratan Korma Gemüse und Früchte in Kokosnuss-Sahne-Soße (vegan möglich)	16,50
102	Karahi Chana Kichererbsen und Kartoffeln in einer pikanten Currysauce- serviert in einem Mini-Wok (vegan möglich)	16,50
103	Malai Kofta Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne	16,50
104	Mixed Vegetable Gemüse in einer Currysauce (vegan möglich)	16,50
105	Mango Mixed Vegetable Gemüse in einer Mango Cashewnuss-Soße (vegan möglich)	16,50
106	Saag Paneer Hausgemachter gebratener Rahmkäse mit Spinat	17,90
107	Karahi Paneer hausgemachter, gebratener Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln in Currysauce, serviert in einem Mini-Wok	17,90
108	Chilli Paneer gebackenes Rahmkäse mit Paprika & Zwiebeln in leicht scharfer süßsauer Chili Sojasauce - nach Ost-indischer Art	17,90
109	Matar Paneer hausgemachter Käse mit Erbsen nach nordindischer Art	17,90
110	Matar Khumbi mit frischen Champignons und grünen Erbsen in einer traditionellen indischen Curry-Sauce. (vegan möglich)	17,00
111	Aloo Gobhi frisches Blumenkohl, Kartoffeln und Ingwer in einer Currysoße (vegan möglich)	16,50

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis.



Biryani Gerichte

Biryani ist ein indisches Gericht, bei denen bereits alle Zutaten wie Reis, Currysauce usw. miteinander gemischt zubereitet werden. Zu allen Reisgerichten servieren wir Raita (gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Gurke)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 120 | Vegetable Biryani
Basmatireis gebraten mit gerösteten Nüssen, Rosinen, feinen Gewürzen und mit frischen Gemüse und Rahmkäse.(vegan möglich) | 16,90 |
| 121 | Chicken Biryani
Basmatireis gebraten mit gerösteten Nüssen, Rosinen und mit gewürztem Hähnchen | 17,50 |
| 122 | Lamm Biryani
Basmatireis gebraten und gerösteten Nüssen, Rosinen und mit zartem Lammfleisch | 18,90 |
| 123 | Jheenga Biryani
Basmatireis gebraten und gerösteten Nüssen, Rosinen und mit Riesengarnelen | 19,90 |
| 124 | Taaj Mix Biryani
Nach Art des Hauses mit Hähnchen, Lammfleisch und Riesengarnelen | 22,90 |
- 
- 



Tandoori Brot

130	Tandoori Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl	3,50
131	Tandoori Naan leichtes, knuspriges Fladenbrot	4,00
132	Butter Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen	4,50
133	Garlic Naan frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch	4,50
135	Lacha Parantha mehrschichtiges flach gebratenes nord-indisches Fladenbrot	4,50
134	Paneer Naan frisch gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse gefüllt	5,00
136	Peshawari Naan Weiches Tandoori-Fladenbrot gefüllt mit Nüssen und Rosinen	5,00
137	Cheese Naan gefüllt mit Gouda-Käse	5,00

Beilagen

150	Papadam dünnes Brot aus Linsenmehl mit Mango-Chutney, Joghurt- und Minzsauce	3,50
151	Portion Basmati Reis	3,00
152	Mango-Chutney	2,50
153	Mix-Raita gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken	4,00
154	Portion gebratene Kartoffeln	4,00
155	Minz Chutney	2,50





Dessert

200	Mango Creme	5,00
201	Mango Kulfi hausgemachtes Milch-Eis aus Mangos	5,50
202	Pistazien Kulfi hausgemachtes Milch-Eis aus Pistazien	5,50
203	Gulab Jamun hausgemachte Grießbällchen heiß serviert	5,50
204	Badam Kulfi hausgemachtes Milch-Eis mit Mandeln	6,00

Kinder Gerichte

500	Mogli Teller Pommes mit Nuggets	6,50
501	Simba Teller Hähnchenbrustfilet aus Tandoor in einer süßen Currysauce mit Reis	10,00

