



TAJ
IM TAUNUS



Authentische indische Küche aus Nordindien

Herzlich willkommen im Taj

Wir freuen uns, Sie in unserem indischen Restaurant begrüßen zu dürfen. Tauchen Sie ein in die Aromen und Traditionen Indiens, während wir Ihnen eine köstliche Auswahl an authentischen Gerichten anbieten. Unsere Leidenschaft für frische Zutaten und traditionelle Rezepte spiegelt sich in jedem Bissen wider.

Genießen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis und lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt!

Ihr Taj Team



VORSPEISEN

1 Assorted Papadam | 3€

Eine Auswahl an knusprigen Linsenwaffeln, serviert als Snack oder Vorspeise.

2 Punjabi Vegetarische Samosa | 6€

Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffel- und Erbsenfüllung.

3 Gemischte Vegetarische Pakoras | 7€

Knusprig gebackene indische Gemüsetaschen

4 Paneer Pakoras | 8€

Würzige Kichererbsenteig-Käsehäppchen, knusprig frittiert.

5 Crispy Okra Brezule | 11€

Knusprig frittierte Okra, gewürzt mit aromatischen Gewürzen.

6 Chicken Pakoras | 9€

Würzige, knusprig frittierte Hähnchenstückchen.

7 Chicken Lollipop | 10€

Würzige, knusprige Hähnchenflügel.

8 Jingha Pakoras | 10€

Knusprige Garnelen in würzigem Kichererbsenteig.

9 Amritsiri Fish Fry | 12€

Punjabi-Fischfilets, mariniert in Gewürzen und in Kichererbsenmehlteig paniert.

10 Mix Platter | 14€

Gemischte Vorspeisen teller mit pakora's & samosa , für 2 Personen

SOUPS

11 Dal Soup 5 €

12 Veg Soup 5 €

13 Prawn Soup 7 €

14 Chicken Soup 6 €

SALADS

15 Indian Salad Plate 7€

Tomaten , Gurken & Zwiebel mit dressing.

16 Tandoori Salad

Chicken 12€ | Prawns 14€ | Paneer 10€

Salat mit gewünschte tandoori topping.



TANDOORI

LEHMUFEN SPECIALITÄTEN



17 Sufiyani Paneer Tikka | 15€

Mild gewürzter Paneer, mariniert in einer cremigen Joghurt-Kräuter-Mischung.

18 Mix Veg Tikka | 17€

Würzige, gegrillte Gemüsemischung, mariniert in aromatischen indischen Gewürzen.

19 Creamy Cardoman Malai Tikka | 18€

Hähnchen, mariniert in Sahne, Kardamom und Joghurt.

20 Taj Classic Chicken Tikka - 18€

Zarte Hähnchenstücke in Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert.

21 Kashmiri Lamb Seekh Kebab - 19€

Hacklammspieße, durch aromatische Kaschmiri-Gewürze und Kräuter verfeinert.

22 Jhinga Tikka | 22€

Garnelen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Gewürzen und Kräutern.

23 Fish Tikka | 19€

Zarte Fischfilets, mariniert in aromatischen indischen Gewürzen und perfekt gegrillt

24 Ajwani Norwegian Lachs Tikka | 22€

Lachs mariniert in einer duftenden Ajwain-, Joghurt- und Gewürzmischung.

25 Mix Platter| für 24€

Eine Auswahl an saftigen Hühnchen-, Fisch- und Lammstücken, mariniert in würzigen indischen Mischungen und perfekt gegrillt. Ein Fest für alle Tandoori-Liebhaber!

Alle Tandoori gerichte werden mit Naan & Tandoori soße serviert



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



26 Aloo Meethi | 13€

Kartoffeln in frischem, gewürztem, gehacktem Spinat.

27 Aloo Gobi | 13€

Kartoffeln und Blumenkohl, gekocht mit Gewürzen und Kräutern.

28 Mix Veg | 14€

Bunt gemischtes Gemüse, sautiert mit Gewürzen und frischen Kräutern.

29 Baingan Bharta | 14€

Rauchig gegrillte Auberginen, püriert und gewürzt mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen

30 Bhindi Masala | 14€

Gewürzte Okra, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen indischen Gewürzen

31 Dal Tarka | 13€

Indischer Linseneintopf, serviert in einer bucket-ähnlichen Schüssel.

32 Dal Makhani | 14€

Cremige schwarze Linsen, langsam gekocht mit Butter und Gewürzen

33 Chana Masala | 13€

Gewürzte Kichererbsen, sanft mit Tomaten und Zwiebeln geschmort.

Alle gerichte werden mit basmati rice serviert



 Veg  Vegan  Spicy  Extra Spicy



HOUSE OF CURRIES

Gemüse €14 | Paneer €15 | Chicken €16 | Fish : €18 | Prawns: €19 | Lamm €17

34 Butter - Chicken | Fish | Prawns | Paneer

Ein reichhaltiges, cremiges Curry auf Tomatenbasis,

35 Tikka Masala - Chicken | Lamm | Paneer

Würzigen Tomatensauce mit Sahne, garniert mit frischen Kräutern

36 Curry - Chicken | Fish | Prawns | Lamm

aromatischen Curry-Sauce aus Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten

37 Palak - Chicken | Lamm | Paneer

Ein lebhaftes Spinat curry, gekocht mit aromatischen Gewürzen und einer cremigen Basis.

38 Kadhai - Chicken | Paneer | Lamm

Tomaten-Paprika-Sauce, verfeinert mit frischen Gewürzen und Kräutern

39 Korma - Chicken | Lamm | Gemüse

Milde Sauce aus Joghurt, Sahne, Mandeln, Cashewkernen

40 Mango - Chicken | Gemüse | Lamm

Ein süßes und würziges Curry aus frischen Mangos und einer Mischung von Gewürzen

41 Vinndaloo - Chicken | Lamm

Ein würziges und saures Curry mit einer reichen Mischung aus Essig und Kartoffeln

42 Chilli - Chicken | Fish | Prawns | Lamm | Paneer

würzigen Chili-Sauce mit Paprika und Zwiebeln. Ein feuriges Geschmackserlebnis

Alle gerichte werden mit basmati rice serviert



BIRYANI & RICE

43 Taj Special Biryani | Chicken 16€ | Lamm 17€ | Prawn 19€ | Mix 22€

Aromatischer Basmati Reis mit mariniertem Fleisch oder Gemüse, serviert mit Raita

44 Jira Rice | 4,00€

Aromatischer Reis, mit Kreuzkümmel

45 Mattar Pulao | 5,00€

Reis mit frischen Erbsen

BROTE

46 Naan | 3€

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken

47 Roti | 3€

Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken

48 Paratha | 4 €

Vollkornmehl-Brot mit Butter im Tandoor gebacken

49 Butter Naan | 3,5€

Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken

50 Garlic Naan | 4 €

Knoblauch-Fladenbrot aus Weizenmehl mit Gewürzen im Tandoor gebacken

51 Keema Naan | 7 €

im Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit saftigem Hackfleisch

52 Cheese Naan | 5 €

im Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit Cheddar cheese

53 Cheese Garlic Naan | 5,50€

im Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit Cheddar cheese, Knoblauch und Gewürzen

54 Peshwari Naan | 6 €

Tandoor-gebackener Fladen mit Früchten, Kokos und Mandeln

SIDES

55 Raita | 5€

56 Bundi Raita | 6€

KINDER MENU

57 Mini Hähnchen in sahnese Sose mit Pommes oder Reis | 10€

58 Mini Hähnchen in Tomaten Tandoori Sose mit Pommes oder Reis | 10€

59 Chicken Nuggets mit Pommes oder Reis | 10€

DESSERTS

60 Gulab Jamun | 7€

Goldbraun frittierte Teigbällchen aus Milch, getränkt in einem Zuckersirup

61 Pista Kulfi | 7€

Cremiges indisches Pistazieneis

62 Cassata 7€

Eisdessert mit fruchtigen und nussigen Aromen

63 Coconut Ice | 7€

Cremiges Kokoseis, serviert in einer Kokosnussschale

64 Ras Malai | 7€

Zarte Käsebällchen in süßer, cremiger Milchsoße, verfeinert mit Kardamom und Safran.

65 Mango Dream | 7€

Vanilla Ice serviert mit frischem Mango Puree

66 Choco Dream | 8€

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis



DRINKS 1

SCHAUMWEIN GLASWEISE

Italien

VIVARELLO Prosecco Mille Brut, Selezione Molina 0.1L 6.50€

Strohgelb, frisch, leicht, mineralisch, Zitrus- & Orangennoten
Als Aperitif, passt aber auch zu Salaten oder Garnelen

Frascati Secco DOC 0.1L 5.50€

Blumig, fruchtiger Geschmack mit leichtem Bittermandel Aroma
Als Aperitif, passt aber auch zu Nudelgerichten und Vorspeisen

WEISSWEIN GLASWEISE

Italien

Pinot Grigio I.G.T. „1958“ Cantina di Castelnuovo del Garda 0.1L 5.50€

Strohgelb, fruchtig, frisch, mit floralen Noten Ein idealer Begleiter zu
Vorspeisen und Gerichten auf Gemüse- und Geflügel oder Fischbasis

Chardonnay I.G.T. „1958“ Cantina di Castelnuovo del Garda 0.1L 5.00€

Intensive florale Duftnoten, sehr frisch am Gaumen.
Perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

Deutschland

Paulessen Riesling QbA Mosel 0.1L 6.50€

Aromen nach reifen Aprikosen und gelbem Äpfeln mit einer rassigen Säure
Passt zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Spargel und Vegetarischen Speisen

ROTWEIN GLASWEISE

Italien

Chianti DOCG 0.1L 6.80€

Vollmundig, elegant, würzig, ausgewogenes Tannin, intensives Beerenaroma
Ein idealer Begleiter zu dunklem und hellem Fleisch und gegrilltes Gemüse

Primitivo Montepietroso , IGT Puglia 0.1L 5.90€

Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzen, samtig weich
Hervorragend geeignet zu würzigen Fleischgerichten

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Quercianera 0.1L 4.90€

Intensives und harmonisches Aroma, das sich durch rote Früchte und
zarte Gewürznoten auszeichnet
Passt perfekt zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, ebenso ideal zu Gemüsesuppen
und Speisen mit Tomatensauce

WEISSWEINE

Italien

VIVARELLO, LUGANA DOC, Vinicola Valvin, Venetien **0.75L 27.00€**

Aromen nach grünem Apfel und gelben tropischen Früchten, mit floralen Nuancen.
Ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder hellem Fleisch

Spanien

Mantel Blanco, Sauvignon Blanc D.O. Rueda **0.75L 18.00€**

floraler Charakter mit einem Hauch von Kräutern
Eignet sich ideal als Aperitif oder zum Begleiter leichter Vorspeisen, Fisch und Salaten

Deutschland

Grauburgunder QbA Mosel **0.75L 26.00€**

Elegante Duftnoten, Aromen die an Äpfel und Birnen erinnert, angenehme cremige Textur Ein guter Begleiter zu leichten Gerichten

Weißburgunder QbA Mosel **0.75L 26.00€**

Feine Frucht die an Mirabelle erinnert und kerniger Struktur
Passt zu Fischgerichten, Salaten, Ziegenkäse, leichter indischer Küche.

I Love Mosel Riesling QbA Mosel **0.75L 27.00€**

Aromen von frischem Steinobst und Eindrücken von edlen Kräutern
Passt zu fruchtvollen Desserts, aber auch zu scharfen Speisen

ROSÉWEINE

Italien

VIVARELLO, LUGANA DOC, Vinicola Valvin, Venetien **0.75L 27.00€**

Aromen nach grünem Apfel und gelben tropischen Früchten, mit floralen Nuancen.
Ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder hellem Fleisch

ROTWEINE

Italien

Marmorelle Primitivo IGT Salento **0.75L 20.00€**

Fruchtiges Bouquet nach Beeren, vollmundig mit angenehmen Tanninen.
Passt gut zu Speisen mit vielen Gewürzen und exotischen Zutaten

Scuri Merlot, DOC Venezia **0.75L 21.00€**

Zartes Bouquet von Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren mit leichter Gewürznote
Hervorragend geeignet zu würzigen Gemüsegerichten und mittelgereiften Käse

Spanien

El Coto Tempranillo Tinto Crianza D.O.C. Rioja **0.75L 19.00€**

Aromen von roten und schwarzen Früchten mit Vanille und zarte Tabaknoten
Passt vor allem zu Gerichten mit Lammfleisch, aber auch zu deftigen Eintöpfen

DRINKS 2

	0,25L	0,75L		0,25L	0,75L
Taunusquelle Classic	2.60€	5.90€	Taunusquelle Naturelle	2.60€	5.90€

Heiße Getränke

Cafe Creme	2.90€	Cafe Latte	3.90€
Espresso	2.90€	Latte Macchiato	4.50€
Doppelter Espresso	3.90€	Heiße Schokolade	4.50€
Cappuccino	3.90€		

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>		<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>
Cola	2.40€	4.40€	Cola Zero	2.40€	4.40€
Sprite	2.40€	4.40€	Cola Light	2.40€	4.40€
Fanta	2.40€	4.40€	Apfelschorle	2.40€	4.40€
Mango saft	2.40€	4.40€	Ginger Ale	2.60€	
Apfel saft	2.40€	4.40€	Bitter Lemon	2.60€	
Orangen saft	2.40€	4.40€	Tonic Water	2.60€	
Orangen saft	2.40€	4.40€	Red Bull	3.80€	
Bananen Saft	2.40€	4.40€			

Bier vom Fass

	<u>0,5L</u>		<u>0,3L</u>	<u>0,5L</u>
Bitburger Pils	4.50€	Radler	3.40€	4.50€
Hefeweizen	4.50€	Bitburger Pils	3.40€	4.50€
Hefeweizen alkoholfrei	4.50€	König Pils alkoholfrei (0,33L)	3.20€	
Kingfishier Indian Lager	4.00€			

Indische Getränke alkoholfrei

	<u>0,3L</u>
Mango Lassi	4€
Lassi Süß	4€
Lassi Salzig	4€
Frische Indische Lemonade	5€

Aperitifs Degistifs

Martini Bianco
Martini Rosso
Baileys Irish creme

5CL

5€
5€
5€

Whiskey

Ballantines
Jack Daniels
Black Label

4CL

5€
7€
8€

2CL

Obstler
Williams Mirabelle
Williams Birne
Fernet Branca
Jägermeister
Ramazotti
Averna
Sambuca
Grappa
Tequilla

4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€

Vodka

Vodka Absolut

4CL

7€

Apfelwein

Apfelwein pur
Apfelwein sauer
Apfelwein Süß

0,25L

0,5L

3.50€

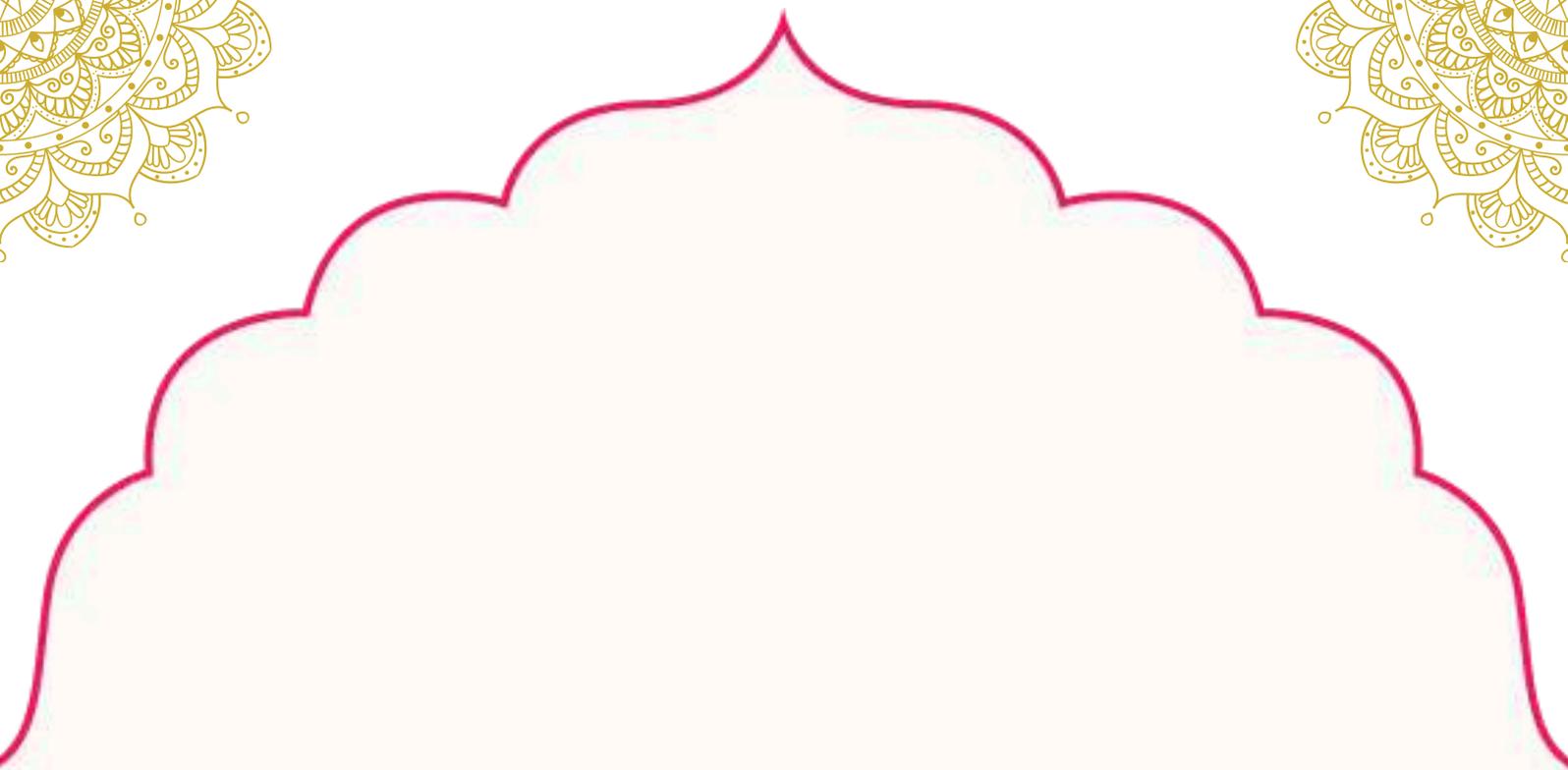
3.50€

5.50€

3.50€

~~5.50€~~





Vielen Dank

Ihr Taj Team

