



# TAJ

IM TAUNUS

**Speisekarte & Getränkekarte**



## VORSPEISEN

- |   |       |
|---|-------|
| <b>1. Onion Bhaji</b><br>Knusprig frittierte Zwiebelstreifen in würzigem Kichererbsenmehlteig   | 7,00  |
| <b>2. Punjabi Vegetarische Samosa</b><br>Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffel- und Erbsenfüllung.   | 6,00  |
| <b>3. Gemischte Vegetarische Pakoras</b><br>Knusprig gebackene indische Gemüsetaschen   | 7,00  |
| <b>4. Paneer Pakoras</b><br>Würzige Kichererbsenteig-Käsehäppchen, knusprig frittiert.  | 8,00  |
| <b>5. Crispy Okra Brezule</b><br>Knusprig frittierte Okra, gewürzt mit aromatischen Gewürzen.   | 11,00 |
| <b>6. Chicken Pakoras</b><br>Würzige, knusprig frittierte Hähnchenstückchen.  | 9,00  |
| <b>7. Chilli Chicken Wings</b><br>Wings mariniert und in einer leicht pikanten Chili-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen angebraten | 10,00 |
| <b>8. Jingha Pakoras</b><br>Knusprige Garnelen in würzigem Kichererbsenteig.  | 10,00 |
| <b>9. Amritsiri Fish Fry</b><br>Punjabi-Fischfilets, mariniert in Gewürzen und in Kichererbsenmehlteig paniert.                                       | 12,00 |
| <b>10. Mix Platter</b><br>Gemischte Vorspeisen teller mit pakora's & samosa , für 2 Personen  | 14,00 |



## SUPPEN

### 11. Dal Soup

Aromatische Suppe aus Linsen, verfeinert mit indischen Gewürzen

5,50

### 12. Veg Soup

Aromatische Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen, Kreuzkümmel & Kurkuma

5,50

### 13. Garnelen Soup

Würzige Suppe mit Garnelen und indischen Gewürzen, Kreuzkümmel & Kurkuma.

7,00

### 14. Chicken Soup

Herzhafte Suppe mit Huhn, verfeinert mit indischen Gewürzen, Ingwer & Kurkuma.

6,00



## SALATE

### 15. Indian Salad Plate

Frische Tomaten, Gurken und Zwiebeln, serviert mit einem würzigen Dressing.

7,00

### 16. Tandoori Salad

Frischer Salat, verfeinert mit deinem gewünschten Tandoori-Topping.



Chicken 12,00 | Garnelen 14,00 | Paneer 10,00



**TANDOORI**  
LEHMUFEN-SPEZIALITÄTEN

**Alle Tandoori-Gerichte werden mit Naan und Tandoori-Soße serviert.**

<b>17. Sufiyani Paneer Tikka</b>	<b>15,00</b>
Mild gewürzter Paneer, mariniert in einer cremigen Joghurt-Kräuter-Mischung	
<b>18. Mix Veg Tikka</b>	<b>17,00</b>
Würzige, gegrillte Gemüsemischung, mariniert in aromatischen indischen Gewürzen	
<b>19. Creamy Cardoman Malai Tikka</b>	<b>18,00</b>
Hühnchen, mariniert in Sahne, Kardamom und Joghurt	
<b>20. Taj Classic Chicken Tikka</b>	<b>18,00</b>
Zarte Hähnchenstücke in Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert	
<b>21. Kashmiri Lamb Seekh Kebab</b>	<b>19,00</b>
Hacklammspieße, durch aromatische Kaschmiri-Gewürze und Kräuter verfeinert.	
<b>21a) Lamb Tikka</b>	<b>21,00</b>
Saftige Lammstückchen, mariniert in würzigem Joghurt mit Tandoori-Gewürzen.	
<b>21b) Tandoori Lamb Kottlet</b>	<b>27,00</b>
Saftige Lammkoteletts, mariniert in würzigem Joghurt mit Tandoori-Gewürzen	
<b>22. Jhinga Tikka</b>	<b>22,00</b>
Garnelen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Gewürzen und Kräutern	
<b>23. Fish Tikka</b>	<b>19,00</b>
Zarte Fischfilets, mariniert in aromatischen indischen Gewürzen und perfekt gegrillt	
<b>24. Ajwani Norwegian Lachs Tikka</b>	<b>22,00</b>
Lachs mariniert in einer duftenden Ajwain-, Joghurt- und Gewürzmischung.	
<b>25. Mix Platter</b>	<b>24,00</b>
Eine Auswahl an saftigen Hühnchen-, Fisch- und Lammstücken, mariniert in würzigen indischen Mischungen und perfekt gegrillt. Ein Fest für alle Tandoori-Liebhaber!	



**VEGETARISCHE  
SPEZIALITÄTEN**

<b>26. Aloo Meethi</b> Kartoffeln in frischem, gewürztem, gehacktem Spinat.	<b>13,00</b>
<b>27. Aloo Gobi</b> Kartoffeln und Blumenkohl, gekocht mit Gewürzen und Kräutern	<b>13,00</b>
<b>28. Mix Veg</b> Bunt gemischtes Gemüse, sautiert mit Gewürzen und frischen Kräutern	<b>14,00</b>
<b>29. Baingan Bharta</b> Rauchig gegrillte Auberginen, püriert und gewürzt mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen	<b>14,00</b>
<b>30. Bhindi Masala</b> Gewürzte Okra, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen indischen Gewürzen	<b>14,00</b>
<b>31. Dal Tarka</b> Indischer Linseneintopf, serviert in einer bucket-ähnlichen Schüssel	<b>13,00</b>
<b>32. Dal Makhani</b> Cremige schwarze Linsen, langsam gekocht mit Butter und Gewürzen	<b>14,00</b>
<b>33. Chana Masala</b> Gewürzte Kichererbsen, sanft mit Tomaten und Zwiebeln geschmort	<b>13,00</b>

**Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert und sind authentisch gewürzt.  
Der Schärfegrad kann beliebig bestimmt werden.**



**HOUSE OF CURRIES**

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert und sind authentisch gewürzt.  
Der Schärfegrad kann beliebig bestimmt werden.

**Gemüse 14,00 | Paneer 15,00 | Chicken 16,00 | Lamm 17,00 | Fisch 18,00**

**Garnelen 19,00 | Lachs 20,00 | Ente 19,00**

**34. Butter**

Ein reichhaltiges, cremiges Curry auf Tomatenbasis

**35. Tikka Masala**

Würzige Tomatensauce, garniert mit frischen Kräutern

**36. Curry**

aromatischen Curry-Sauce aus Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten

**37. Palak**

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

**38. Kadhai**

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

**39. Korma**

Milde Sauce aus Joghurt, Sahne, Mandeln, Cashewkernen

**40. Mango**

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

**41. Vinndaloo**

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

**42. Chilli**

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



**BIRYANI & RICE**

**43. Taj Special Biryani**

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



Chicken 16,00 | Lamm 17,00 | Garnelen 19,00 | Mix 22,00

**44. Jira Rice**

Aromatischer Reis, mit Kreuzkümmel

4,00

**45. Mattar Pula**

Reis mit frischen Erbsen

5,00



**BROTE**

**46. Naan**

Fladenbrot aus Weizenmehl  
im Tandoor gebacken

3,00

**49. Butter Naan**

Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken

3,50

**47. Roti**

Fladenbrot aus Vollkornmehl  
im Tandoor gebacken

3,00

**50. Garlic Naan**

Knoblauch-Fladenbrot aus Weizenmehl mit Gewürzen im  
Tandoor gebacken

4,00

**48. Paratha**

Vollkornmehl-Brot mit Butter  
im Tandoor gebacken

4,00

**51. Keema Naan**

im Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit saftigem Hackfleisch

7,00

**a) mit Kartoffel**

5,00

**52. Cheese Naan**

im Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit Cheddar cheese

5,00

**b) mit Blumenkohl**

5,00

**53. Cheese Garlic Naan**

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

5,50

**c) mit Paneer**

5,00

**54. Peshwari Naan**

Tandoor-gebackener Fladen mit Früchten,  
Kokos und Mandeln

6,00

**d) Mix Paratha**

6,00



## SIDES

## KINDER MENU

### 55. Raita

Cremiger Joghurt mit frischen Gewürzen und Gemüse, ideal zur Abrundung würziger Gerichte.

5,00

### 57. Mini Hähnchen

Mini-Hähnchen in cremiger Sahnesoße, serviert mit Pommes oder Basmati-Reis.

10,00

### 56. Bundi Raita

Cremiger Joghurt mit knusprigen Linsenbällchen (Bundi) und aromatischen Gewürzen.

6,00

### 58. Tandoori Mini Hähnchen

Mini-Hähnchen in würziger Tomaten-Tandoori-Soße, serviert mit Pommes oder Basmati-Reis.

10,00

### 59. Chicken Nuggets

Knusprige Chicken Nuggets, serviert mit Pommes oder Basmati-Reis.

10,00



## DESSERTS

### 60. Gulab Jamun

Goldbraun frittierte Teigbällchen aus Milch, getränkt in einem Zuckersirup

7,00

### 64. Ras Malai

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

7,00

### 61. Pista Kulf

Cremiges indisches Pistazieneis

7,00

### 65. Mango Dream

Vanila Ice serviert mit frischem mango puree

7,00

### 62. Cassata

Eis-Dessert mit fruchtigen und nussigen Aromen

7,00

### 66. Choco Dream

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis

8,00

### 63. Coconut Ice

Cremiges Kokoseis, serviert in einer Kokosnussschale

7,00

## SCHAUMWEIN GLASWEISE



### VIVARELLO Prosecco Mille Brut, Selezione Molina

0.2L 6,50

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

## WEISSWEIN GLASWEISE



### Frascati Secco DOC

0.2L 5,50

Blumig, fruchtiger Geschmack mit leichtem Bittermandel Aroma.  
Als Aperitif, passt aber auch gut zu Vorspeisen.

### Pinot Grigio I.G.T. „1958“ Cantina di Castelnuovo del Garda

0.2L 5,00

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

0.2L 5,00

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

### Paulessen Riesling QbA Mosel

0.2L 6,50

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

## ROTWEIN GLASWEISE



### Chianti DOCG

0.2L 6,80

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

### Primitivo Montepietroso , IGT Puglia

0.2L 5,90

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

### Montepulciano d'Abruzzo DOC, Quercianera

0.2L 4,90

Ein intensives, harmonisches Aroma mit Noten von roten Früchten und zarten  
Gewürzen, das perfekt zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Gemüsesuppen und  
Speisen mit Tomatensauce passt.

## WEISSWEINE

**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

**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

**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

**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

**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

**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

## TAUNUSQUELLE

	0,25L	0,75L
Still / Classic / Medium	2.60	5.90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2L	0,4L
Cola Regular/Zero/Light	2.60	4.40
Sprite	2.60	4.40
Fanta	2.60	4.40
Mezzo Mix	2.60	4.40
Eistee Pfirsich	2.60	4.40
Eistee Zitrone	2.60	4.40
Bitterlemon	2.60	4.40
Ginger Ale	2.60	4.40
Tonic Water	2.60	4.40

## SÄFTE & SCHORLE

	0,2L	0,4L
Mangosaft	2.60	4.40
Apfelsaft	2.60	4.40
Orangensaft	2.60	4.40
Bananensaft	2.60	4.40
Johannisbeersaft	2.60	4.40

Alle Säfte können auch als Schorlen zubereitet werden

## HAUSSPEZIALITÄTEN & LASSI

	0,4L
Mango Lassi	4.40
Banana Lassi	4.40
Rose Lassi	4.40
Lassi Süß	4.40
Lassi Salzig	4.40
Frische indische Lemonade	5.00

## HEISSE GETRÄNKE

Cafe Creme	2.90
Cafe Latte	3.90
Espresso	2.90
Latte Macchiato	4.50
Doppelter Espresso	4.00
Heiße Schokolade	4.50
Cappuccino	3.90

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Caipirinha	0,4L	7.50
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale		
Watermelon Mojito		7.50
Wassermelonensirup, Limetten, frische Minze, Ginger Ale		
Coconut Kiss		7.50
Ananassaft, Kirschnektar, Sahne, Kokossirup		
Strawberry Kiss		7.50
Kokos, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree		
Mosquito		7.50
Limette, Rohrzucker, Minze, Wasser		

## APERITIFS

	5CL
Prosecco	5.00
Martini Bianco	5.00
Martini Rosso	5.00
Aperol Spritz	7.00
Hugo	7.00
Lil White Berry	7.00

## APFELWEINE

	0,25L	0,5L
Apfelwein pur	3.50	5.50
Apfelwein süß	3.50	5.50
Apfelwein sauer	3.50	5.50

## BIER

	0,3L	0,5L
Bitburger Pils vom Fass	3.60	4.90
Radler	3.60	4.90
Hefeweizen Dunkel / Hell / Kristall		4.50
Kingfishier Indian Lager	4.00	
Hefeweizen alkoholfrei		7.50
König Pils alkoholfrei	3.20	

## COCKTAILS

	0,4L
Pina Colada Weißer Rum, brauner Rum, Kokossahne, Ananassaft	8.90
Mango Colada Weißer Rum, brauner Rum, Mangopüree, Ananassaft, Sahne	8.90
Erdbeer Colada Weißer Rum, brauner Rum, Erdbeerpüree, Ananassaft, Sahne	8.90
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	8.90
Mojito Weißer & brauner Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze	8.90
Caipirinha Cachaça, Limetten, Rohrzucker	8.90
Caipiroschka Vodka, Limetten, Rohrzucker	8.90
Sex on the Beach Vodka, Peach-Likör, Cassis-Likör, Orangensaft	8.90
Swimming Pool Vodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8.90
Long Island Iced Tea (LIIT) Vodka, Havana Club, Gin, Tequila, Zitronensaft, Triple Sec, Cola	8.90
Moscow Mule Vodka, Gurke, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger	8.90

## LONGDRINKS



	0,4L
<b>Old Monk Cola</b>	7.90
Indischer Rum mit Cola auf Eis, garniert mit Limette	
<b>Cuba Libre</b>	7.90
Limetten, Havanna Rum, Pepsi	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	7.90
Bombay Sapphire, Tonic Wasser	
<b>Vodka Lemon</b>	7.90
Absolut Vodka, Bitter Lemon, Limette	
<b>Jacky Ginger</b>	7.90
Jack Daniel's, Fever-Tree Premium Ginger Ale, Limette	
<b>Bacardi Cola</b>	7.90
Bacardi White Rum, Cola, Eis	
<b>Jacky Cola</b>	7.90
Jack Daniel's, Cola, Eis	

## DIGESTIFS

	2CL
<b>Baileys Irish Creme</b>	5.00
<b>Ramazotti</b>	4.00
<b>Averna</b>	4.00
<b>Williams Birne</b>	4.00
<b>Williams Mirabelle</b>	4.00
<b>Sambuca</b>	4.00
<b>Grappa</b>	4.00
<b>Jägermeister</b>	4.00
<b>Campari</b>	4.00
<b>Tequila</b>	4.00
<b>Hausgemachter Mangolikör</b>	5.00

## GIN

	5CL
<b>Bombay Sapphire</b>	5.00
<b>Tanqueray</b>	5.50
<b>Monkey Shoulder</b>	7.00

## WHISKEY



	4CL
<b>Ballantines</b>	5.00
<b>Jack Daniels</b>	5.00
<b>Black Label</b>	5.00
<b>Gold Label</b>	14.00
<b>Blue Label</b>	24.00
<b>Red Label Johnny Walker</b>	4.00
<b>Chivas 12</b>	8.00
<b>Chivas 18</b>	14.00
<b>Glenfiddich 12</b>	8.00
<b>Glenfiddich 15</b>	12.00
<b>Glenfiddich 18</b>	14.00

## VODKA

	4CL
<b>Absolut Vodka</b>	5.00
<b>Grey Goose</b>	7.00

## RUM

	4CL
<b>Old Munk</b>	5.00
<b>Bacardi White</b>	5.00
<b>Bacardi Dark</b>	5.00