TAJ

IM TAUNUS

Speisekarte & Getränkekarte

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** mit Phosphat, **8** mit Süßungsmittel, **9** koffeinhaltig, **10** chininhaltig.

Allergene: **A** glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Soja, **G** Milch (einschl. Laktose), **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie, **J** Senf, **K** Sesamsamen, **L** Schwefeldioxid/Sulfite, **M** Lupinen, **N** Weichtiere.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

TAJ
IM TAUNUS

VORSPEISEN

1. Onion Bhaji (A, F) — 7,00
Knusprig frittierte Zwiebelstreifen in würzigem Kichererbsenmehlteig

2. Punjabi Vegetarische Samosa (A, F) — 6,00
Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffel- und Erbsenfüllung.

3. Gemischte Vegetarische Pakoras (A, F) — 7,00
Knusprig gebackene indische Gemüsetaschen

4. Paneer Pakoras (A, F, G) — 8,00
Würzige Kichererbsenteig-Käsehäppchen, knusprig frittiert.

5. Crispy Okra Brezule (A, F) — 11,00
Knusprig frittierte Okra, gewürzt mit aromatischen Gewürzen.

6. Chicken Pakoras (A, F) — 9,00
Würzige, knusprig frittierte Hähnchenstückchen.

7. Chilli Chicken Wings (A, F) — 10,00
Wings mariniert und in einer leicht pikanten Chili-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen angebraten

8. Jingha Pakoras (A, B, F) — 10,00
Knusprige Garnelen in würzigem Kichererbsenteig.

9. Amritsiri Fish Fry (A, D, F) — 12,00
Punjabi-Fischfilets, mariniert in Gewürzen und in Kichererbsenmehlteig paniert.

10. Mix Platter (A, F, G, B, D) — 14,00
Gemischte Vorspeisen teller mit pakora's & samosa , für 2 Personen

TAJ
IM TAUNUS

SUPPEN

11. Dal Soup (I, F) — 5,50
Aromatische Suppe aus Linsen, verfeinert mit indischen Gewürzen

12. Veg Soup (I, F) — 5,50
Aromatische Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen, Kreuzkümmel & Kurkuma

13. Garnelen Soup (B, F, I) — 7,00
Würzige Suppe mit Garnelen und indischen Gewürzen , Kreuzkümmel & Kurkuma.

14. Chicken Soup (F, I) — 6,00
Herzhafte Suppe mit Huhn, verfeinert mit indischen Gewürzen , Ingwer & Kurkuma.

SALATE

15. Indian Salad Plate — 7,00
Frische Tomaten, Gurken und Zwiebeln, serviert mit einem würzigen Dressing.

16. Tandoori Salad G, J, A, F
Frischer Salat, verfeinert mit deinem gewünschten Tandoori-Topping.

Chicken 12,00 | Garnelen 14,00 (B) | Paneer 10,00 (G)

TAJ
IM TAUNUS

TANDOORI
LEHMOFEN-SPEZIALITÄTEN

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

17. Sufiyani Paneer Tikka (G) — 15,00
Mild gewürzter Paneer, mariniert in einer cremigen Joghurt-Kräuter-Mischung

18. Mix Veg Tikka (F, G) — 17,00
Würzige, gegrillte Gemüsemischung, mariniert in aromatischen indischen Gewürzen

19. Creamy Cardoman Malai Tikka (G) — 18,00
Hühnchen, mariniert in Sahne, Kardamom und Joghurt

20. Taj Classic Chicken Tikka (G) — 18,00
Zarte Hähnchenstücke in Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert

21. Kashmiri Lamb Seekh Kebab — 19,00
Hacklammspieße, durch aromatische Kaschmiri-Gewürze und Kräuter verfeinert.

21a) Lamb Tikka — 21,00
Saftige Lammstückchen, mariniert in würzigem Joghurt mit Tandoori-Gewürzen.

21b) Tandoori Lamb Kottlet — 27,00
Saftige Lammkoteletts, mariniert in würzigem Joghurt mit Tandoori-Gewürzen

22. Jhinga Tikka (B, G) — 22,00
Garnelen, mariniert in einer Mischung aus Joghurt, Gewürzen und Kräutern

23. Fish Tikka (D, G) — 19,00
Zarte Fischfilets, mariniert in aromatischen indischen Gewürzen und perfekt gegrillt

24. Ajwani Norwegian Lachs Tikka (D, G) — 22,00
Lachs mariniert in einer duftenden Ajwain-, Joghurt- und Gewürzmischung.

25. Mix Platter (B, D, G) — 24,00
Eine Auswahl an saftigen Hühnchen-, Fisch- und Lammstücken, mariniert in würzigen indischen Mischungen und perfekt gegrillt. Ein Fest für alle Tandoori-Liebhaber!

TAJ
IM TAUNUS

VEGETARISCHE
SPEZIALITÄTEN

26. Aloo Meethi 13,00
Kartoffeln in frischem, gewürztem, gehacktem Spinat.

27. Aloo Gobi 13,00
Kartoffeln und Blumenkohl, gekocht mit Gewürzen und Kräutern

28. Mix Veg 14,00
Bunt gemischtes Gemüse, sautiert mit Gewürzen und frischen Kräutern

29. Baingan Bharta 14,00
Rauchig gegrillte Auberginen, püriert und gewürzt mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen

30. Bhindi Masala 14,00
Gewürzte Okra, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen indischen Gewürzen

31. Dal Tarka *(F, I)* 13,00
Indischer Linseneintopf, serviert in einer bucket-ähnlichen Schüssel

32. Dal Makhani *(F, G, I)* 14,00
Cremige schwarze Linsen, langsam gekocht mit Butter und Gewürzen

33. Chana Masala *(F, I)* 13,00
Gewürzte Kichererbsen, sanft mit Tomaten und Zwiebeln geschmort

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 (G)
Ein reichhaltiges, cremiges Curry auf Tomatenbasis

35. Tikka Masala (G)
Würzige Tomatensauce, garniert mit frischen Kräutern

36. Curry
aromatischen Curry-Sauce aus Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten

37. Palak (G)
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 (G, H)
Milde Sauce aus Joghurt, Sahne, Mandeln, Cashewkernen

40. Mango (G, H)
Ein süßes und würziges Curry aus frischen Mangos und einer Mischung von Gewürzen

41. Vinndaloo (L)
Ein würziges und saures Curry mit einer reichen Mischung aus Essig und Kartoffeln

42. Chilli (F, G)
würzigen Chili-Sauce mit Paprika und Zwiebeln. Ein feuriges Geschmackserlebnis

TAJ
IM TAUNUS

BIRYANI & RICE

43. Taj Special Biryani
Aromatischer Basmasti Reis mit mariniertem Fleisch oder Gemüse, serviert mit Raita

Chicken 16,00 | Lamm 17,00 | Garnelen 19,00 | Mix 22,00
(B) (B, evtl. D) Serviert mit Raita (G)

44. Jira Rice 4,00
Aromatischer Reis, mit Kreuzkümme

45. Mattar Pula 5,00
Reis mit frischen Erbsen

BROTE

(A, G)
46. Naan 3,00
Fladenbrot aus Weizenmehl
im Tandoor gebacken

(A)
47. Roti 3,00
Fladenbrot aus Vollkornmehl
im Tandoor gebacken

(A, G)
48. Paratha 4,00
Vollkornmehl-Brot mit Butter
im Tandoor gebacken

a) mit Kartoffel (A, G) 5,00
b) mit Blumenkohl (A, G) 5,00
c) mit Paneer (A, G) 5,00
d) Mix Paratha (A, G) 6,00

(A, G)
49. Butter Naan 3,50
Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken

(A, G)
50. Garlic Naan 4,00
Knoblauch-Fladenbrot aus Weizenmehl mit Gewürzen im
Tandoor gebacken

(A, G)
51. Keema Naan 7,00
im Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit saftigem Hackfleisch

(A, G)
52. Cheese Naan 5,00
m Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit Cheddar cheese

(A, G)
53. Cheese Garlic Naan 5,50
iim Tandoor gebackene Naanfladen gefüllt mit
Cheddar cheese, Knoblauch und Gewürzen

(A, G, H)
54. Peshwari Naan 6,00
Tandoor-gebackener Fladen mit Früchten,
Kokos und Mandeln

TAJ
IM TAUNUS

SIDES

55. Raita (G) — 5,00
Cremiger Joghurt mit frischen Gewürzen und Gemüse, ideal zur Abrundung würziger Gerichte.

56. Bundi Raita (G) — 6,00
Cremiger Joghurt mit knusprigen Linsenbällchen (Bundi) und aromatischen Gewürzen.

KINDER MENU

57. Mini Hähnchen (G, A) — 10,00
Mini-Hähnchen in cremiger Sahnesoße, serviert mit Pommes oder Basmati-Reis.

58. Tandoori Mini Hähnchen (G, A) — 10,00
Mini-Hähnchen in würziger Tomaten-Tandoori-Soße, serviert mit Pommes oder Basmati-Reis.

59. Chicken Nuggets (A, C, G) — 10,00
Knusprige Chicken Nuggets, serviert mit Pommes oder Basmati-Reis.

DESSERTS

60. Gulab Jamun (A, G, H) — 7,00
Goldbraun frittierte Teigbällchen aus Milch, getränkt in einem Zuckersirup

61. Pista Kulf (G, H) — 7,00
Cremiges indisches Pistazieneis

62. Cassata (A, G, H, evtl. C) — 7,00
Eis-Dessert mit fruchtigen und nussigen Aromen

63. Coconut Ice (G, H) — 7,00
Cremiges Kokoseis, serviert in einer Kokosnussschale

64. Ras Malai (G, H) — 7,00
Zarte Käsebällchen in süßer, cremiger Milchsoße, verfeinert mit Kardamom und Safran.

65. Mango Dream (G, evtl. H) — 7,00
Vanila Ice serviert mit frischem mango puree

66. Choco Dream (A, G, H) — 8,00
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis

67. Taj Dessert Platte (A, G, H, evtl. C) — 19,00

SCHAUMWEIN GLASWEISE

VIVARELLO Prosecco Mille Brut, Selezione Molina (L, 5) — 0.2L 6,50
Strohgelb, frisch, leicht, mineralisch, Zitrus- & Orangennoten.
Als Aperitif, passt aber auch zu Salaten oder Gamelen.

WEISSWEIN GLASWEISE

Frascati Secco DOC (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 0.2L 5,00
Intensive florale Duftnoten, sehr frisch am Gaumen.
Perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

Paulessen Riesling QbA Mosel (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 0.2L 5,90
Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzen, samtig weich
Hervorragend geeignet zu würzigen Fleischgerichten

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Quercianera (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (L, 5) — 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 (1, 2, 8, 9) Regular / Zero / Light	2.60	4.40
Sprite (2, 8)	2.60	4.40
Fanta (1, 2, 8)	2.60	4.40
Mezzo Mix (1, 2, 8, 9)	2.60	4.40
Eistee Pfirsich (1, 2, 8, 9)	2.60	4.40
Eistee Zitrone (1, 2, 8, 9)	2.60	4.40
Bitterlemon (1, 2, 8, 9)	2.60	4.40
Ginger Ale (1, 2, 8)	2.60	4.40
Tonic Water (2, 8, 10)	2.60	4.40

SÄFTE & SCHORLE

	0,2L	0,4L
Mangosaft (1, 2)	2.60	4.40
Apfelsaft (1, 2)	2.60	4.40
Orangensaft (1, 2)	2.60	4.40
Bananensaft (1, 2)	2.60	4.40
Johannisbeersaft (1, 2)	2.60	4.40

Alle Säfte können auch als Schorlen zubereitet werden

HAUSSPEZIALITÄTEN & LASSI

	0,4L
Mango Lassi (G, 1, 2, 8)	4.40
Banana Lassi (G, 1, 2, 8)	4.40
Rose Lassi (G, 1, 2, 8)	4.40
Lassi Süß (G, 1, 2, 8)	4.40
Lassi Salzig (G, 1, 2, 8)	4.40
Frische indische Lemonade (1, 2, 8)	5.00

HEISSE GETRÄNKE

Cafe Creme (9)	2.90
Cafe Latte (G, 9)	3.90
Espresso (9)	2.90
Latte Macchiato (G, 9)	4.50
Doppelter Espresso (9)	4.00
Heiße Schokolade (G)	4.50
Cappuccino (G, 9)	3.90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

	0,4L
Virgin Caipirinha (1, 2, 8) Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	7.50
Watermelon Mojito (1, 2, 8) Wassermelonensirup, Limetten, frische Minze, Ginger Ale	7.50
Coconut Kiss (G, 1, 2, 8) Ananassaft, Kirschnektar, Sahne, Kokossirup	7.50
Strawberry Kiss (G, 1, 2, 8) Kokos, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree	7.50
Mosquito Limette, Rohrzucker, Minze, Wasser	7.50

APERITIFS

	5CL
Prosecco (L, 5)	5.00
Martini Bianco (L, 1, 2, 5)	5.00
Martini Rosso (L, 1, 2, 5)	5.00
Aperol Spritz (L, 1, 2, 5)	7.00
Hugo (L, 1, 2, 5)	7.00
Lil White Berry (L, 1, 2, 5)	7.00

APFELWEINE

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

BIER

	0,3L	0,5L
Bitburger Pils (A, 1, 2, 5) vom Fass	3.60	4.90
Radler (A, 1, 2, 5, 8)	3.60	4.90
Hefeweizen (A, 1, 2, 5) Dunkel / Hell / Kristall		4.50
Kingfishier Indian Lager (A, 1, 2, 5)	4.00	
Hefeweizen alkoholfrei (A, 1, 2, 5, 8)		4.50
König Pils alkoholfrei (A, 1, 2, 5, 8)	3.20	

COCKTAILS

	0,4L
Pina Colada (G, 1, 2) Weißer Rum, brauner Rum, Kokossahne, Ananassaft	8.90
Mango Colada (G, 1, 2) Weißer Rum, brauner Rum, Mangopüree, Ananassaft, Sahne	8.90
Erdbeer Colada (G, 1, 2) Weißer Rum, brauner Rum, Erdbeerpüree, Ananassaft, Sahne	8.90
Tequila Sunrise (1, 2) Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	8.90
Mojito (1, 2) Weißer & brauner Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze	8.90
Caipirinha (1, 2) Cachaça, Limetten, Rohrzucker	8.90
Caipiroschka (1, 2) Vodka, Limetten, Rohrzucker	8.90
Sex on the Beach (1, 2) Vodka, Peach-Likör, Cassis-Likör, Orangensaft	8.90
Swimming Pool (G, 1, 2) Vodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8.90
Long Island Iced Tea (LIIT) (1, 2, 9) Vodka, Havana Club, Gin, Tequila, Zitronensaft, Triple Sec, Cola	8.90
Moscow Mule (1, 2) Vodka, Gurke, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger	8.90

LONGDRINKS

	0,4L
Old Monk Cola (1, 2, 8, 9) Indischer Rum mit Cola auf Eis, garniert mit Limette	7.90
Cuba Libre (1, 2, 8, 9) Limetten, Havanna Rum, Pepsi	7.90
Gin & Tonic (1, 2, 8, 10) Bombay Sapphire, Tonic Wasser	7.90
Vodka Lemon (1, 2, 8, 10) Absolut Vodka, Bitter Lemon, Limette	7.90
Jacky Ginger (1, 2, 8) Jack Daniel's, Fever-Tree Premium Ginger Ale, Limette	7.90
Bacardi Cola (1, 2, 8, 9) Bacardi White Rum, Cola, Eis	7.90
Jacky Cola (1, 2, 8, 9) Jack Daniel's, Cola, Eis	7.90

DIGESTIFS

	2CL
Baileys Irish Creme (G, 1, 2)	5.00
Ramazotti (1, 2, 5)	4.00
Averna (1, 2, 5)	4.00
Williams Birne (1, 2, 5)	4.00
Williams Mirabelle (1, 2, 5)	4.00
Sambuca (1, 2, 5)	4.00
Grappa (1, 2, 5)	4.00
Jägermeister (1, 2, 5)	4.00
Campari (1, 2, 5)	4.00
Tequila	4.00
Hausgemachter Mangolikör (1, 2)	5.00

GIN

	5CL
Bombay Sapphire (1, 2)	5.00
Tanqueray (1, 2)	5.50
Monkey Shoulder (1, 2)	7.00

WHISKEY

	4CL
Ballantines (1, 2)	5.00
Jack Daniels (1, 2)	5.00
Black Label (1, 2)	5.00
Gold Label (1, 2)	14.00
Blue Label (1, 2)	24.00
Red Label Johnny Walker (1, 2)	4.00
Chivas 12 (1, 2)	8.00
Chivas 18 (1, 2)	14.00
Glenfiddich 12 (1, 2)	8.00
Glenfiddich 15 (1, 2)	12.00
Glenfiddich 18 (1, 2)	14.00

VODKA

	4CL
Absolut Vodka (1, 2)	5.00
Grey Goose (1, 2)	7.00

RUM

	4CL
Old Munk (1, 2)	5.00
Bacardi White (1, 2)	5.00
Bacardi Dark (1, 2)	5.00