



Starters

- | | | |
|----|--|-------|
| 1 | Papadam ^{VG}
Linsen-Cracker serviert mit Mango-Ingwer Chutney | 4,50 |
| 2 | Punjabi Chaat ^{G,V}
Weizenchips belegt mit Joghurt- Minz Chutney, Tamarinde Chutney, Kichererbsen, Kartoffeln | 5,90 |
| 3 | Punjabi Fries ^{C,V}
Pommes mit hausgemachter Gewürzmischung serviert mit Pickel- Mayo Chutney | 5,90 |
| 4 | Veg Pakora ^{VG}
Krosse Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Spinat, Kartoffeln & Auberginen | 7,50 |
| 5 | Onion Bhaji ^{VG}
Krosse Bällchen aus Zwiebeln | 7,50 |
| 6 | Samosas ^{VG}
Teigtaschen mit Kartoffeln & Erbsen | 7,50 |
| 7 | Samosa Chaat ^{G, V, 2}
Teigtaschen mit Kichererbsen und Masala- Sauce, Joghurt- Minze & Tamarinde Chutney | 8,90 |
| 8 | Chicken 47 ^{C, 1}
marinierte Hühnchenbrust mit Pickel- Mayo Chutney | 8,50 |
| 9 | Paneer 47 ^{C, 1}
marinierter Paneer- Käse mit Pickel- Mayo Chutney | 8,50 |
| 10 | Desi Wings ¹
Chicken- Wings, angebraten mit Honig, rote Chili & Frühlingszwiebeln | 8,50 |
| 11 | Vegan Platter ^{VG}
Samosas, Veg Pakora, Onion Bhaji, Chutneys | 19,90 |
| 12 | Mix Platter ^{G, 1}
Paneer 47, Veg Pakora, Desi Wings | 20,90 |
| 13 | Non-Veg Platter ^{G, 1}
Desi Wings, Chicken Tikka, Chicken 47, Chutneys | 24,90 |



Salads

A	Hausgemachte Jogurt-Dressing ^G
B	Aceto Balsamico mit Olivenöl

- | | | |
|----|---|-------|
| 14 | Gemischter Salat ^{VG}
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Mais | 7,90 |
| 15 | Tomaten Salat ^{VG} , kein Dressing auswählen
Tomaten, Rote Zwiebeln | 7,90 |
| 16 | Tandoori Salat ^G
Gemischter Salat mit mariniertes Hähnchenbrust aus dem Tandooriefen | 13,90 |
| 17 | Green Garden ^{G,K}
Gemischter Salat mit marinierten Garnelen aus dem Tandooriefen | 14,90 |

Chicken Curries (Serviert mit Basmati- Reis)

- | | | |
|----|--|-------|
| 18 | Korma Chicken ^{G,H}
Hähnchenbrust in mildem Kokosnuss- Curry aus Kardamom & Cashewnüssen | 15,90 |
| 19 | Mango Chicken ^{G,H}
Cremiges, fruchtig- mildes Mango- Curry mit Hähnchenbrust | 15,90 |
| 20 | Butter Chicken ^{G,H}
Cremig tomatiges Curry mit Honig & Hähnchenbrust | 15,90 |
| 21 | Palak Chicken ^{G,I}
Pikant gewürzter Spinat mit Hähnchenbrust | 15,90 |
| 22 | Karahi Chicken ^I
Paprika, Ingwer, Knoblauch & Tomaten mit frischen gemahlene Gewürzen & Hähnchenbrust | 15,90 |
| 23 | Jalfrezi Chicken ^I
Hähnchen mit Paprika, rote Zwiebeln in Tomaten Masala Curry | 15,90 |
| 24 | Methi Chicken ^{G,I}
Cremiges Masala Curry mit Bockshornkleebblättern & Hähnchenbrust | 15,90 |



- 25 Chicken Tikka Masala** ^{G, 2} **15,90**
Cremiges, köstlich gewürztes Curry mit Hähnchenbrust
- 26 Vindaloo Chicken** ^{G, 3} **15,90**
Nelken, Kardamom, Essig, rote Chili, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln & Hähnchenbrust
- 27 Madras Chicken** ^{G, 3} **15,90**
Scharfes Masala Curry mit Hähnchenbrust

Lamm Curries (Serviert mit Basmati- Reis)

- 28 Jalfrezi Lamm** ¹ **16,90**
Lamm mit Paprika, rote Zwiebeln in Tomaten Masala Curry
- 29 Korma Lamm** ^{G,H} **16,90**
Lamm in mildem Kokosnuss- Curry aus Kardamom & Cashewnüssen
- 30 Butter Lamm** ^{G,H} **16,90**
Cremig tomatiges Curry mit Honig & Lamm
- 31 Palak Lamm** ^{G, 1} **16,90**
Pikant gewürzter Spinat mit Lamm
- 32 Karahi Lamm** ¹ **16,90**
Paprika, Ingwer, Knoblauch & Tomaten mit frischen gemahlene Gewürzen & Lamm
- 33 Lamm Tikka Masala** ^{G, 2} **16,90**
Cremiges, köstlich gewürztes Curry mit Lamm
- 34 Vindaloo Lamm** ^{G, 3} **16,90**
Nelken, Kardamom, Essig, rote Chili, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln & Lamm
- 35 Madras Lamm** ^{G, 3} **16,90**
Scharfes Masala Curry mit Lamm



Garnelen, Fisch Curries (Serviert mit Basmati- Reis)

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 36 | Korma Garnelen ^{D,G,K,H}
Garnelen in mildem Kokosnuss- Curry aus Kardamom & Cashewnüssen | 18,90 |
| 37 | Methi Garnelen ^{D,G,K,1}
Cremiges Masala Curry mit Bockshornkleebblättern & Garnelen | 18,90 |
| 38 | Vindaloo Garnelen ^{D,K,2}
Nelken, Kardamom, Essig, rote Chili, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln & Garnelen | 18,90 |
| 39 | Palak Garnelen ^{G,K,D,1}
gewürzter Spinat mit Garnelen | 18,90 |
| 40 | Korma Fisch ^{D,G,K,H}
Fisch in mildem Kokosnuss- Curry aus Kardamom & Cashewnüssen | 18,90 |
| 41 | Methi Fisch ^{D,G,K,1}
Cremiges Masala Curry mit Bockshornkleebblättern & Fisch | 18,90 |
| 42 | Vindaloo Fisch ^{D,K,3}
Nelken, Kardamom, Essig, rote Chili, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln & Fisch | 18,90 |
| 43 | Palak Fisch ^{G, K, D, 1}
gewürzter Spinat mit Fisch | 18,90 |

Biryani (Aromatisch gewürzte Reispfanne serviert mit Raita^G (Hausgemachter Joghurt))

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 44 | Biryani Veg ^{G, V, 2}
Erbsen, Brokkoli, Paprika, Karotten | 14,90 |
| 45 | Biryani Chicken ^{G, 2}
gewürzte Hähnchenbrust | 15,90 |
| 46 | Biryani Lamm ^{G, 2}
gewürztes Lamm | 16,90 |
| 47 | Biryani Garnelen ^{D, G, K, 2}
gewürzte Garnelen | 18,90 |
| 48 | Biryani Fisch ^{D, G, K, 2}
gewürzter Fisch | 18,90 |



Tandoori (Serviert mit Naan Brot & Joghurt- Minze Chutney)

+ Tandoori Masala Sauce 2,90 ^{G,V}

- | | | |
|----|---|-------|
| 49 | Paneer Tikka ^{G,V} | 18,90 |
| | Marinierter & im Tandooriofen gegrillter Paneer- Käse, Paprika & Zwiebeln | |
| 50 | Chicken Tikka ^G | 18,90 |
| | 24h marinierte & im Tandooriofen gegrillte Hähnchenbrust | |
| 51 | Lamm Tikka ^G | 19,90 |
| | 24h mariniertes & im Tandooriofen gegrilltes Lamm | |
| 52 | Fish Tikka ^{D,G} | 20,90 |
| | Marinierter & im Tandooriofen gegrillter Fisch | |
| 53 | Jheenga Tikka ^{G,K} | 21,90 |
| | Marinierte & im Tandooriofen gegrillte Garnelen | |

Vegetarische Curries (Serviert mit Basmati- Reis)

- | | | |
|----|---|-------|
| 54 | Yellow Dal ^{VG,2} | 13,50 |
| | Gelbes Linsen-Curry mit indischen Gewürzen, Ingwer & Kreuzkümmel | |
| 55 | Dal Makhani ^{G,V,1} | 13,90 |
| | Schwarze Linsen in cremigem Curry aus Tomaten, Ingwer & Zwiebeln | |
| 56 | Chana Masala ^{VG,2} | 13,90 |
| | Kichererbsen mit indischen Gewürzen in kräftiger Currysauce | |
| 57 | Aloo Bengen ^{VG,1} | 13,90 |
| | Gebratene Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | |
| 58 | Aloo Gobi ^{VG,1} | 13,90 |
| | Gewürzter Blumenkohl mit Kartoffeln | |
| 59 | Methi Mashroom ^{G,V,1} | 13,90 |
| | Cremiges Masala Curry mit Bockshornkleebblättern & Champignons | |



60	Aloo Palak ^{G,V} gewürzter Spinat mit Kartoffeln	13,90
61	Korma Veg ^{G,H,V} Veg- Mix in mildem Kokosnuss- Curry aus Kardamom & Cashewnüssen	14,90
62	Makhani Veg ^{G,H,V} Cremig- tomatiges Curry mit Honig & Veg- Mix	14,90
63	Malai Kofta ^{G,H,V} Frittierte Kartoffel-Käse-Bällchen mit Nüssen in Tomaten-Curry-Sahne-Sauce	14,90
64	Bhindi Masala ^{VG, 1} Okraschoten in Tomaten Masala- Curry	14,90
65	Korma Paneer ^{G,H,V} Paneer- Käse in mildem Kokosnuss- Curry aus Kardamom & Cashewnüssen	15,90
66	Butter Paneer ^{G,H,V} Cremig- tomatiges Curry mit Honig & Paneer-Käse	15,90
67	Palak Paneer ^{G,V,1} Pikant gewürzter Spinat mit Paneer- Käse	15,90
68	Paneer Tikka Masala ^{G, V, 2} Cremiges, köstlich gewürztes Curry mit Paneer Käse	15,90
69	Methi Paneer ^{G,V, 1} Cremiges Masala Curry mit Bockshornkleeblättern & Paneer Käse	15,90
70	Achari Mix ^{VG,1 (Serviert mit Roti Brot)} mit Kartoffeln, Okra, Aubergine, eingelegte Gemüse, Masala Sauce	15,90
71	Karahi Paneer ^{G, V,1} Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, frischen gemahlene Gewürzen & Paneer Käse	15,90
72	Aloo Matter Paneer ^{G, V,1} Paneer- Käse, Erbsen & Kartoffeln in würzigem Tomaten-Curry	15,90



Beilagen

Roti ^{VG}	2,90
Naan Butter ^V	3,60
Naan Garlic ^V	3,90
Naan Cheese ^V	4,50
Peshawari Naan ^V	4,90
Basmati- Reis ^{VG}	3,60
Pommes ^{VG}	3,90

Dips

Raita ^V Joghurt mit Gurken & Minze	3,90
Joghurt- Minze Chutney ^V	2,50
Mango Chutney ^{VG}	2,50
Tamarinde ^{VG}	2,50
Green Chili ^{VG,3}	2,50
Pickel-Mayo Chutney ^C	2,50
Tandoori Masala Sauce ^G	2,90

Dessert

Kheer ^{G,H,V} Hausgemachter, süßer Reispudding mit Mandeln & Kardamom	4,90
Gulaab Jamun ^{G,H,V} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,90
Mango Cream mit Vanille Eis ^G	5,50
Kulfi Stick ^(indisches Eis am Stick)	
Milch	2,90
Mango	2,90
Pistazie	2,90

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Pikant = 1

Scharf = 2

Sehr scharf = 3

A= Glutenhaltig/es Getreide; B= Krebstiere; C= Ei; D= Fisch; F =
Sojabohnen; G= laktosehaltig; H= Schalenfrüchte/ Nüsse (Cashewnüsse,
Kokosnuss, Mandeln); I= Sellerie; J= Senf; K= Weichtiere; L= Farbstoff,
VG= vegan; V= vegetarisch



Aperitifs 0,3l

Aperol- Spritz ¹	7,50	<u>Apfelwein</u> (Süß oder Sauer)		
(Aperol / Prosecco/ Soda)		0,25l	0,5l	
Aperol Rhabarber ¹	7,50			
(Aperol/ Prosecco/ Rhabarber/ Soda)		3,00	4,90	
Aperol Maracuja ¹	7,50			
(Aperol/ Prosecco/ Maracuja / Soda)				
Aperol Lemon ¹	7,50		<u>Rose</u>	
(Aperol/ Prosecco/ Bitter Lemon)				
Hugo	7,50	0,1l	0,2l	0,75l
(Holunderblüte/ Prosecco/ Soda)				
Lillet Wild Berry	7,50	3,10	5,20	19,00
(Lillet/ Schweppes Wild Berry/ Beeren-Mix)				
Lillet Lemon	7,50			
(Lillet / Bitter Lemon)				
Limoncello Spritz	7,50		<u>Prosecco</u>	
(Limoncello/ Prosecco/ Soda)		0,1l	0,75l	
Limoncello Tonic	7,50			
(Limoncello/ Tonic water)		3,50	19,00	

Tee

Darjeeling	2,70
Grüner Tee	2,70
Earl Grey	2,70
Kamille	2,70
Assam	2,70
Pfefferminze	2,70
Masala Chai	3,50
Ginger & Mint	3,50
Ginger & Lemon	3,50

Kaffee

Espresso ²	2,50
Espresso Macchiato ²	2,90
Espresso Doppelter ²	3,50
Kaffee ²	3,50
Cappuccino ²	3,60
Latte Macchiato ²	3,90



Homemade Drinks

Hausgemacht & täglich frisch zubereitet 0,4l

Indian Soda Lychee, Kurkuma, Soda	3,90
Desi Soda Maracuja, Kurkuma, Soda	3,90
Mango Eistee	3,90
Mango Lassi ^G Joghurt, Mango	4,50
Vegan Lassi ^{VG} Veganer Joghurt, Mango	4,90

Indian Twisted (Alkoholhaltiges)

Vodka Lassi ^G Mango Lassi, Vodka	9,50
Lychee Cooler Lychee Saft, Vodka, Soda	9,50
Rum Tum Bacardi, Chaat Masala, Soda	9,50

Säfte (Alle Säfte Auch als Schorle erhältlich)

	0,3l	0,5l
Apfel	3,50	4,90
Rhabarber	3,50	4,90
Mango	3,50	4,90
Maracuja	3,50	4,90
Johannisbeere	3,50	4,90



Bier

	0,3l	0,5l
Veltins Pils Fass	3,60	4,90
Veltins Radler	3,60	4,90
Maisels Weizen		4,90
Maisels Dunkel		4,90
Maisels Kristallweizen		4,90
Maisels Weizen Alkoholfrei		4,90
Veltins Pils Alkoholfrei	3,60	
Grevensteiner	3,60	4,90
Kingfisher	3,90	

Softdrinks

Selters Naturell	0,25l	2,80
Selters Naturell	0,75l	5,90
Selters Classic	0,25l	2,80
Selters Classic	0,75l	5,90
Pepsi Cola ^{1, 2, 5, 6}	0,33l	3,50
Pepsi Cola Light ^{1, 2, 5, 6}	0,33l	3,50
Mirinda ^{1, 2, 4, 6}	0,33l	3,50
7 Up ⁶	0,33l	3,50
Schwipp Schwapp ⁶	0,33l	3,50
Schweppes Tonic Water ⁷	0,2l	2,80
Schweppes Bittor Lemon ³	0,2l	2,80
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	2,80



Weißwein

	0,1l	0,2l	0,75l
Pinot Grigio	3,10	5,40	18,00
Helles Goldgelb, ausgeprägte Duftnoten an exotische Früchte, der Geschmack ist fruchtig und anhaltend			
Grauburgunder	3,30	5,70	19,00
Duft von Birnen und Mirabelle, feine Säure, sehr erfrischend und spritzig			
Weißburgunder	3,30	5,70	19,00
Eleganter Burgunder mit zarten Aromen von Äpfeln und Aprikosen			
Chardonnay	3,50	5,90	21,00
Strohgelb mit grünen Reflexen, Duft an reife Äpfel und Birnen, voller, runder Geschmack			
Sauvignon Blanc	3,70	6,10	24,00
Duft von Schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren, zarte Säure erfrischend und spritzig			
Riesling	3,80	6,30	24,50
Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure			

Rotwein

	0,1l	0,2l	0,75l
Chianti	3,10	5,30	18,00
Feines Aroma von Veilchen und Pflaumen, sehr würzig im Geschmack, samtig und weich im Abgang			
Spätburgunder	3,40	5,70	20,00
Duft nach Sauerkirsche und roten Beeren, zartes Tannin, angenehm fruchtig			
Merlot	3,40	5,70	20,00
Intensives und elegantes Bouquet nach Kirschen und Waldbeeren, feiner anhaltender Geschmack			
Primitivo	3,50	5,70	22,00
Duft nach reifen dunklen Beeren, zarte Tannine, langer Abgang			
Montepulciano	3,70	6,10	23,00
Duft und Geschmack nach Sauerkirschen und dunklen Beeren, samtig			



Longdrinks

Gin Tonic (Bombay Dry Gin, Hendricks, Monkey47)	7,90	8,90	9,90
Campari Soda/ Orange			7,90
Bacardi Cola			7,90
Jack & Ginger			7,90
Cuba Libre			7,90
Whiskey Cola(Jack Daniels, Red Label, Ballentines)			7,90
Moscow Mule (Vodka / Ginger Beer)			7,90
Russian Standard (Lemon / Tonic)			8,90
Smirnoff Vodka (Lemon/ Tonic)			8,90
Grey Goose (Lemon/ Tonic)			10,90

Digestiv

	2cl	4cl
Mango Likör	3,90	6,90
Frangelico:	3,90	6,90
Campari	3,90	6,90
Averna	3,90	6,90
Ramazotti	3,90	6,90
Sambuca	3,90	6,90
Jägermeister	3,90	6,90
Grappa	3,90	6,90
Williams Christbirne	3,90	6,90
Waldhimbeergeist	3,90	6,90
Schwarzwälder Kirschwasser	3,90	6,90

1= Farbstoff, 2= Koffeinhaltig, 3= Antioxidationsmittel, 4= Stabilisatoren,
5= Süßungsmittel, 6= Säuerungsmittel, 7= Chininhaltig



Herzlich Willkommen im Taj Tandoori

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen unsere Küche näherbringen zu dürfen.

Indische Küche

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Für Ihre Feste, etc. reservieren wir gerne größere Räumlichkeit für Sie damit das Event in Ihren Räumlichkeiten ein voller und unvergesslicher Erfolg wird!

