



taaj

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 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.







Vorweg

301	Aperol Spritz	6,50
302	Lillet Wild Berry	7,00
307	Sanbitter Maracuja alkoholfrei	7,00
337	Mango Lassi	4,50
150	Papadam dünnes Brot aus Linsenmehl mit Mango-Chutney, Joghurt- und Minzsoße	3,00
14	Chicken Pakora zartes Hähnchenfleisch mariniert in verschiedenen Gewürzen und frittiert	6,50

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 | 5,50 |

Frittierte Vorpeisen

Die Vorspeisen werden mit hausgemachten Soßen serviert.

- | | | |
|----|---|-------|
| 10 | Onion Bhaji
Zwiebelstreifen gewendet in Kichererbsenmehlteig | 5,50 |
| 11 | Vegetable Pakora
saisonal, frisches Gemüse gewendet in Kichererbsenmehlteig | 5,50 |
| 12 | Vegetable Samosa
gewürzte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen | 6,00 |
| 13 | Paneer Pakora
hausgemachter Rohmilchkäse in Kichererbsenmehlteig | 6,50 |
| 14 | Chicken Pakora
zartes Hähnchenfleisch mariniert in verschiedenen Gewürzen | 6,50 |
| 15 | Gemischter Vorpseitenteller für 2 Personen
gemischte Variationen aus den Vorspeisen 10-15 | 12,00 |

Frische Salate

- | | | |
|----|--|------|
| 30 | Kleiner gemischter Salat
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing | 4,50 |
| 31 | Punjabi Salat
Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken | 4,50 |
| 32 | Chicken Salat
gemischter Salat mit marinierter & gegrillter Hühnchenbrust mit hausgemachtem Dressing | 8,50 |
- 



Tandoori Spezialitäten

Unsere Tandoori Gerichte werden in einem Lehmofen gegrillt.
Das Fleisch wird vorher mindestens 12 Stunden in Marinade
eingelegt. Alle Tandoori Gerichte werden in einer heißen Pfanne
auf einem Gemüsebett 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 | 16,90 |
| 41 | Tandoori Chicken
Hähnchenschenkel in gewürztem Joghurt mariniert, nach Familienrezept | 16,90 |
| 42 | Chicken Tikka
Hähnchenbrustfilet in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert | 16,90 |
| 43 | Chicken Malai Tikka
Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewmarinade eingelegt, zubereitet nach Kashmiri Rezept | 16,90 |
| 44 | Seekh Kebab
würziges Hähnchenhackfleisch mariniert mit exotischen Gewürzen gegrillt | 18,50 |
| 45 | Lamm Tikka
mariniertes saftiges Lammfleisch mit Paprika- und Zwiebelstücken | 18,50 |
| 46 | Prawn Tikka
geschälte und gegrillte Riesengarnelen eingelegt in einer speziellen Mischung - zubereitet nach Madras Art | 19,50 |
| 47 | Taaj Grillplatte
Variation aus allen Köstlichkeiten, die im Lehmofen gegrillt werden | 22,50 |
- 
- 

Hähnchen Gerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet in einer Currysoße, nach nord-indischer Art zubereitet | 16,90 |
| 51 | Chicken Korma
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Soße aus geriebenen Mandeln und Cashewnüssen | 16,90 |
| 52 | Butter Chicken
saftige Tandoori-Hähnchenbruststücke mit Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomatensoße | 16,90 |
| 53 | Chicken Mango
Hähnchenbruststücke in einer exotischen Mango-Currysoße, verfeinert mit geriebenem Mandeln | 16,90 |
| 54 | Chicken Jalfrezi
gebratenes Hähnchenfleisch mit roter Paprika, roten Zwiebeln in einer pikanten Currysoße | 16,90 |
| 55 | Chicken Vandaloo 🌶️
pikantes Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Soße | 16,90 |
| 56 | Chilli Chicken
gebackenes Hähnchenfleisch mit Paprika & Zwiebeln in leicht scharfer, süßsauer Chili Sojasoße - nach ost-indischer Art | 16,90 |
| 57 | Chicken Tikka Masala
marinierte Hähnchenbruststücke, im Tandoor gegrillt und in Tikkasoße verfeinert | 17,50 |
| 58 | Karahi Chicken
zartes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Bockshornkleebblättern in Currysoße, serviert in einem Mini-Wok | 17,50 |
| 59 | Chicken Tikka Jalfrezi
marinierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika, im Tandoor gegrillt und abgeschmeckt mit Currysoße, serviert auf einer heißen Platte- Spezialität des Hauses | 18,00 |


Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis

Lamm Gerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Lamm Curry
zartes Lammfleisch in Currysoße, nach nord-indischer Art zubereitet | 17,90 |
| 71 | Lamm Tikka Masala
mariniertes Lammfleisch, im Tandoor gegrillt und in TikkasöÙe verfeinert | 17,90 |
| 72 | Lamm Kashmiri
zartes Lammfleisch in einer süÙen, cremigen SoÙe aus Mandeln und Früchten | 17,90 |
| 73 | Lamm Mango
Lammfleisch in einem Mango- Curry, verfeinert mit geriebenen Mandeln und Sahne | 17,90 |
| 74 | Lamm Korma
Lammfleisch in einer cremigen SoÙe aus Mandeln und Cashewnüssen | 17,90 |
| 75 | Lamm Vindaloo 🌶️
Für die, die es scharf mögen! Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharf gewürzten SoÙe | 17,90 |
| 76 | Lamm Bhunna
gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger SoÙe | 17,90 |
| 77 | Lamm Karahi
gebratenes Lammfleisch in CurrysoÙe mit Paprika, Zwiebelstücken- nach Familienrezept, serviert in einem Mini-Wok | 18,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis

Enten Gerichte

- 80 Ente Curry** 17,50
zartes Entenbrustfilet in Currysoße, nach indischer Art zubereitet
- 81 Ente Jalfrezi** 17,50
gebratene Entenbrust mit roter Paprika, roten Zwiebeln in einer pikanten Currysoße
- 82 Ente Sabzi** 17,50
zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse
- 83 Ente Mango** 17,50
zartes Entenbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße, mit geriebenem Mandeln
- 84 Ente Vindaloo**  17,50
Für Leute, die es scharf mögen! Zartes Entenbrustfilet in Vindaloo-Curry, nach süd-indischer Art, abgeschmeckt mit Kokosnuss

Fisch Gerichte

- 90 Fisch Curry** 18,50
Rotbarschfilet mariniert mit hausgemachter Gewürzmischung in cremiger Currysoße
- 91 Fisch Mango** 18,50
zartes Rotbarschfilet in Mango-Cashewnuss-Soße
- 92 Fisch Karahi** 19,50
gebratenes Rotbarschfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken- nach Familienrezept, serviert in einem Mini-Wok
- 93 Jheenga Curry** 19,50
geschälte und gebratene Riesengarnelen mit aromatischer Gewürzmischung in cremiger Currysoße
- 94 Jheenga Masala** 19,50
geschälte Riesengarnelen gebraten in Tikka Masala Soße
- 95 Jheenga Jalfrezi** 19,50
geschälte und gebratene Riesengarnelen mit roter Paprika, roten Zwiebeln in einer pikanten Currysoße

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis



Vegetarische Gerichte

100	Dal Makhni verschiedene Linsen in Rahmsoße, abgeschmeckt mit Ghee (Indische Butter)	13,90
101	Nauratan Korma frisches Gemüse und Früchte in Kokosnuss-Sahne-Soße	13,90
102	Karahi Chana Kichererbsen und Kartoffeln in einer pikanten Currysoße - serviert in einem Mini-Wok	13,90
103	Malai Kofta Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne	14,50
104	Mixed Vegetable frisches saisonales Gemüse in einer Currysoße	14,50
105	Mango Mixed Vegetable frisches, saisonales Gemüse in einer Mango Cashewnuss-Soße	14,50
106	Saag Paneer hausgemachter, gebratener Rahmkäse mit Spinat	15,50
107	Karahi Paneer hausgemachter, gebratener Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln in Currysoße, serviert in einem Mini-Wok	15,50
108	Chilli Paneer gebackener Rahmkäse mit Paprika & Zwiebeln in leicht scharfer süßsauer Chili Sojasoße - nach ost-indischer Art	15,50
109	Matar Paneer hausgemachter Käse mit Erbsen nach nord-indischer Art	15,50

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis





Biryani Gerichte

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

120	Vegetable Biryani Basmati Reis gebraten mit gerösteten Nüssen, Rosinen, feinen Gewürzen, frischem Gemüse und Rahmkäse	14,50
121	Chicken Biryani Basmati Reis gebraten mit gerösteten Nüssen, Rosinen und gewürztem Hähnchen	15,50
122	Lamm Biryani Basmati Reis gebraten mit gerösteten Nüssen, Rosinen und zartem Lammfleisch	16,50
123	Jheenga Biryani Basmati Reis gebraten mit gerösteten Nüssen, Rosinen und Riesengarnelen	18,50
124	Taaj Mix Biryani nach Art des Hauses mit Hähnchen, Lammfleisch und Riesengarnelen	18,90





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
134	Lacha Parantha mehrschichtiges flach gebratenes nord-indisches Fladenbrot	4,50
135	Paneer Naan frisch gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse gefüllt	5,00
136	Peshawari Naan weiches Tandoori-Fladenbrot gefüllt mit Nüssen und Rosinen	5,00

Beilagen

150	Papdam dünnes Brot aus Linsenmehl mit Mango-Chutney, Joghurt- und Minzsoße	3,00
151	Portion Basmati Reis	3,00
152	Mango-Chutney	2,50
153	Mix-Raita gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken	4,00

Dessert

200	Mango Creme	5,00
201	Mango Kulfi hausgemachtes Milcheis aus frischen Mangos	5,50
202	Pistazien Kulfi hausgemachtes Milcheis aus Pistazien	5,50
203	Gulab Jamun hausgemachte Grießbällchen heiß serviert	5,50





Kinder Menü

500 Mogli Teller

Pommes mit Nuggets

6,50

501 Simba Teller

Hähnchenbrustfilet aus Tandoor in einer süßen Currysoße mit Reis

7,50



Getränke

Aperitifs

300	Prosecco	0,10l	3,50
		0,20l	6,00
301	Hugo	0,30l	6,50
302	Aperol Spritz	0,30l	6,50
303	Liliet Wild Berry	0,20l	7,00
304	Campari	0,20l	6,00
	mit Soda oder Orange		
305	Martini	5cl	4,90
	Bianco oder Rosso		
306	Gin Tonic	4cl	7,50
307	Sanbitter Maracuja	5cl	7,00
	alkoholfrei		

Alkoholfreie Getränke

320	Tönissteiner Mineralwasser	0,25l	2,90
	medium oder still		
321	Tönissteiner Mineralwasser	0,75l	6,50
	medium oder still		
322	Coca-Cola	0,33l	3,50
323	Coca-Cola Zero	0,33l	3,50
324	Mezzo Mix	0,33l	3,50
325	Fanta	0,33l	3,50
326	Sprite	0,33l	3,50

Punjabi Lassi

Lassi ist indisches Joghurtgetränk

335	Lassi süß	0,30l	4,00
336	Lassi salzig	0,30l	4,00
337	Mango Lassi	0,30l	4,50
338	Kokosnuss Lassi	0,30l	4,50




Biere vom Fass

310	König Pilsener	0,30l	3,80
		0,40l	4,80
311	Köstritzer Kellerbier	0,30l	3,90
312	Alster / Radler	0,30l	3,50
		0,40l	4,50

Flaschenbiere

313	König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,20
314	Benediktiner Weißbier	0,50l	4,90
315	Benediktiner Weißbier Dunkel	0,50l	4,90
316	Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,90
317	Indisches Bier	0,30l	3,90





Säfte/Nektar

330	Saft		
	Mango, Maracuja, Guava, Litschi, Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere	0,20l	2,80
		0,40l	4,80
331	Saftschorle		
	Mango, Maracuja, Guava, Litschi, Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere	0,20l	2,50
		0,40l	4,50

Heißgetränke

340	Tasse Chai- Indischer Haustee		3,00
341	Kaffee		2,80
342	Cappuccino		3,50
343	Latte Macchiato		3,80
344	Espresso		2,50
345	Doppelter Espresso		4,00

Whiskey und Co.

350	Johnnie Walker Red Label 40%	4cl	6,00
351	Jameson Irish Whiskey 40%	4cl	6,00
352	Johnnie Walker Black Label 40%	4cl	7,00
353	Chivas Regal- 12 Jahre	4cl	7,00
354	Hennessy Cognac VS 40%	4cl	6,00
355	Bombay Blue Sapphire Gin 40%	4cl	6,00
356	Ramazotti (30%)	4cl	6,00
357	Auerna (30%)	4cl	6,00
358	Indischer Mangoliqueur	2cl	4,00
359	Old Munk Rum aus Indien	2cl	5,00



Offene Weine

Weißweine

- | | | | |
|------------|---|-------|------|
| 360 | Dr. Pauly-Bergweiler Riesling QbA Mosel
halbtrocken, geradlinig und unkompliziert, Aromen u. Stachelbeeren und grünem Apfel | 0,20l | 6,90 |
| 361 | Pfannebecker Grauburgunder QbA Rheinhessen
trocken, klar und feinsaftig, lebendig und frisch, kräftiger Körper | 0,20l | 6,90 |
| 362 | Frizzantino Bianco IGT Italien
lieblich, angenehm fruchtig, frisch und aromatisch, weißer Perlwein | 0,20l | 5,80 |
| 363 | Chardonnay delle Venezie IGT Italien
trocken, strohgelb, ausgeglichen und elegant, Mandeln und Holunderblüten Note | 0,20l | 6,50 |

Roséwein

- | | | | |
|------------|---|-------|------|
| 364 | Spätburgunder Weißherbst Baden
halbtrocken, kräftiger Körper, fein, fruchtiger Abgang | 0,20l | 6,90 |
|------------|---|-------|------|

Rotweine

- | | | | |
|------------|---|-------|------|
| 365 | Pascal Rouge, Vin de Pays de l'Aude Frankreich
Halbtrocken, mild, angenehm runder, vollmundiger Landwein | 0,20l | 6,50 |
| 366 | Lambrusco IGT Italien
lieblich, prickelnder und fruchtiger Wein | 0,20l | 5,80 |
| 367 | Merlot IGT Veneto Italien
trocken, glanzklares, lebhaftes Rubinrot, frisch und gewinnend | 0,20l | 6,50 |
| 368 | Primitivo Il Mio Puglia Italien
trocken, wunderbar frisch, henlich saftig und fruchtig, angenehmer Duft nach dunklen Kirschen | 0,20l | 7,20 |



Flaschenweine

Weißweine

- | | | | |
|------------|--|-------|-------|
| 370 | Lergenmüller Weißer Burgunder QbA pfalz
trocken, weich und prickelnd, erfrischende Säure, klarer und feiner Duft nach Holunderblüten | 0,75l | 24,50 |
| 371 | Zenato Lugana "San Benedetto" Italien
trocken, duftig und grazil, geschmeidig, feinwürzige Frucht | 0,75l | 38,90 |
| 372 | Chenin Indischer Wein Indien
strohgelb, grüner Apfel und mit Zitrus Note, fruchtiger Abgang | 0,75l | 23,90 |

Roséwein

- | | | | |
|------------|---|-------|-------|
| 373 | Bardolino Chiaretto Classico Italien
trocken, fruchtige Nase nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, harmonisch am Gaumen, leicht und spritzig | 0,75l | 23,90 |
|------------|---|-------|-------|

Rotweine

- | | | | |
|------------|---|-------|-------|
| 374 | Chateau Loyasson Bordeaux AOC Frankreich
trocken, rubinrot mit violetten Reflexen, vollendeter Körper, fruchtige Note, weiche und samtige Art | 0,75l | 26,90 |
| 375 | Lunatico Montepulciano D'Abruzzo DOC Italien
trocken, intensiv anhaltend und fruchtig, Aroma nach Waldbeeren, vollmundiger Wein mit leichten Tanninen | 0,75l | 23,90 |
| 376 | Merlot Indischer Rotwein Indien
trocken, süßer Duft nach Beeren | 0,75l | 23,90 |

