

Fisch Spezialitäten

Alle Fisch Gerichte servieren wir mit Reis

- 90 Fisch Chiliⁱ Seelachsfilet in Chillisauce, sehr scharf..... 13,50
 91 Fisch Masalaⁱ Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet .. 14,50
 93 Karahi Fischⁱ Frisches Seelachsfilet in feinen Gewürzen14,50
 mit Paprika, Zwiebelstücken, in der Pfanne serviert
 94 Fisch Mango^{h,p}13,50
 Seelachsfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
 95 Jheenga Curry^g16,50
 Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen
 96 Jheenga Masala^g Riesengarnelen in würziger Masalasaucen...17,50
 97 Jheenga Khumb Wala^{g,m} Riesengarnelen mit frischen.....16,90
 Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce
 98 Jheenga Jalfrezi^g Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten,.....16,90
 Zwiebeln und grünem Chilli, scharf

Vegetarische Gerichte

Alle Vegetarische Gerichte servieren wir mit Reis

- 101 Baigan Ka Bhartha10,50
 Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, fein gewürzt
 102 Dal Makhani9,50
 Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet
 103 Bombay Alu.....8,40
 Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce, sehr scharf
 104 Dal Tarka Gelbe Linsen mit Butter zubereitet9,00
 105 Navratan Kormaⁱ9,90
 Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce
 106 Paneer Lababdarⁱ10,50
 Hausgemachter Käse, Zwiebeln und Tomaten mit Sauce
 107 Palak Paneerⁱ Hausgemachter Käse mit Spinat.....9,90
 108 Shahi Bainganⁱ Auberginen mit hausgemachtem Käse und9,50
 Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt
 109 Sabzi Kofta Gemüsebällchen mit würziger Currysauce.....10,50
 110 Chana Masala9,50
 Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
 111 Karahi Paneerⁱ Gebratener hausgemachter Käse mit.....11,90
 Paprika und Zwiebeln in einer Currysauce
 112 Mix Vegetables Frisches gemischtes Gemüse, pikant gewürzt...10,50
 113 Paneer Butter Masala10,90
 Hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Sauce
 114 Shahi Paneer^{i,m,p}10,90
 Hausgemachter Käse mit Nüssen in Tomaten-Sahne-Sauce
 115 Malai Kofta^{i,m,p}10,50
 Kartoffelbällchen, Rahmkäse & Gemüse mit Mandeln, Rosinen,
 Cashewnüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Sauce
 116 Chilli Paneerⁱ Gegrillter hausgemachter Käse mit Paprika 11,00
 und Zwiebeln in Tomaten-Chilli Sauce, scharf
 117 Bhindi Do Pyaza10,90
 Frisches Indisches Okra- Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysauce

Reis Spezialitäten

- 121 Vegetable Biryani Basmati-Reis mit gem. Gemüse 10,50
 122 Chicken Tikka Biryani^m 11,70
 Basmati-Reis mit Hühnerfleisch, Mandeln und Rosinen
 123 Mutton Kashmir Biryani^m 11,90
 Basmati-Reis mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen
 124 Taj Biryani^{g,m} Basmati-Reis mit Hühnerbrustfilet.....13,70
 und Lammfleischstreifen, Shrimps und Nüssen
 125 Jheenga Biryani^{g,m}16,70
 Basmati Reis mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen

Brate aus dem Tandoor

- 131 Naan Fladenbrot aus Weizenmehl2,20
 132 Butter Naan^a Weizenmehlbrot mit Butter2,50
 133 Garlic Naan^a Weizenmehlbrot mit Knoblauch.....2,50
 134 Roti/Chapati^b Vollkornfladenbrot.....1,90
 135 Paratha^b Vollkornmehlbrot mit Butter gebraten.....2,00
 136 Alu Paratha^{ab} Vollkornmehlbrot gefüllt mit Kartoffeln, Gewürzen ..3,00
 137 Bhatura^a Brot aus feinstem Weißmehl, frittirt2,30
 138 Mint Paratha^b Vollkornmehlbrot gefüllt mit frischer Minze.....2,50
 139 Paneer Kulcha^{a,i} Weizenmehlbrot gefüllt mit hausgem. Käse....3,90
 140 Mix Raitaⁱ Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten und Gurken.....3,90
 141 Kheera Raitaⁱ Joghurt mit Gurken.....3,80
 142 Boondi Raitaⁱ Joghurt mit Kichererbsenbällchen3,50
 143 Pulao Rice Basmati Reis mit gemischtem Gemüse4,50
 144 Fried Egg Rice^h Gebratener Eierreis.....5,20

Nachtsch

- 151 Mango-Creme mit Vanilleeis4,50
 152 Kulfi^{l,m,s}4,50
 153 Gulab Jamunⁱ Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup.....4,00

Allergiekennzeichnungen: a-Weizenmehl • b-Vollkorn • g-Krebstiere • h-Eier • i-Fische
 j-Erdnüsse • k-Sojabohnen • l-Milch • m-Mandeln • n-Haselnüsse • o-Walnüsse
 p-Cashewnüsse • u-Sellerie • v-Senf • z-Sesamsamen

Wie wäre es mit leckeren
 Spezialitäten aus Indien?

Unsere Öffnungszeiten:

Montag & Mittwoch bis Samstag

11:30-14:30 & 17:00-22:30 Uhr

Sonn- und Feiertags

17:00-22:30 Uhr

Dienstag Ruhetag

Neueröffnung
 Indian Restaurant in Kleve

ताज



TAJ

Opschlag 11 • 47533 Kleve

Tel. 02821- 977 37 77

Fax 02821-9773776

E-Mail info@taj-kleve.de

Sie können alle unsere Gerichte
 auch telefonisch
 zur Abholung vorbestellen!

www.taj-kleve.de

झर्ररर

- 1 **Mulagatany** Scharfe exotische Suppe mit Linsen, 3,50
Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis
- 2 **Dal Shorba** 3,00
Indische Linsensuppe
- 3 **Sabzi Shorba** 3,30
Indische Gemüsesuppe
- 4 **Chicken Shorba** 3,50
Indische Hühnerfleischsuppe
- 5 **Tomaten Shorba** 3,50
Indische Tomatensuppe

वररररर

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Saucen serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl frittiert.

- 21 **Vegetable Samosa** 4,50
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen
- 22 **Onion Ring Pakoras** 4,00
Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert
- 23 **Paneer Pakora** 4,50
Frischer hausgemachter Käse
- 24 **Onion Bhaji** 4,10
Geschnittene Zwiebeln, kräftig gewürzt und frittiert
- 25 **Vegetable Pakora** 4,50
Gemischtes Gemüse gewürzt und frittiert
- 26 **Gobi Pakora** 4,50
Blumenkohl gewürzt und frittiert
- 27 **Fish Pakora** 4,80
Zartes Fischfilet gewürzt und frittiert
- 28 **Chicken Pakora** 4,90
Zartes Hühnerfleisch gewürzt und frittiert
- 29 **Chilli Chicken Dry** 6,50
Nordindische Hähnchenspezialität
- 30 **Chilli Jheenga** 9,90
Nordindische Riesengarnelenspezialität
- 31 **Gemischter Vorspeisenteller (veg)** 10,90
(Für 2 Personen) Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
- 32 **Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller** 6,50
(Für eine Person) Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Tandoor
- 33 **Gemischter Tandoori Vorspeisenteller** 12,50
(Für 2 Personen) Zartes Hühnerfleisch in Verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Tandoor

तररररर- रररररर

Alle Tandoori Gerichten servieren mit Naan oder Reis,
frischem Gemüse und wurzigen Saucen

- 41 **Chicken Tikka**¹ Zarte marinierte Hühnerfleischstücke 13,50
gegrillt im Tandoor
- 42 **Tandoori Chicken**¹ 2 Hähnchenkeulen mariniert nach 12,50
einem berühmten, nordindischen Rezept
- 43 **Achari Chicken Tikka**¹ 13,50
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, mit einer Mischung aus Obst und Gemüse nach nordindischer Art
- 44 **Haryali Malai Kabab**¹ Zartes mariniertes Hühnerfleisch 13,50
in Spinat, Minze und Koriandersoße mit Beilage
- 45 **Jheenga Tandoori**¹ 19,50
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
- 46 **Mix- Grill- Platte**^{1,i} 17,70
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten
- 47 **Fisch Tikka**^{1,i} 15,50
Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
- 48 **Malai Kebab**^{1,m} 13,50
Marinierter Hühnerbrustfilet in feinwürziger Sauce
- 49 **Taj Teller**¹ 15,50
Gegrillte Hühner- u. Lammstücke gegart in frischem Gemüse mit Reis

ररररररर रररररररर

Alle Hähnchengerichte servieren wir mit Reis

- 51 **Chicken Curry** Zartes Hühnerfleisch in einer Currysauce 12,50
- 52 **Chicken Korma**^{n,m} Zartes Hühnerfleisch in einer 12,50
Nussauce mit Kokonussflocken und gemahlenden Mandeln
- 53 **Chicken Sabzi** 13,00
Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
- 54 **Karahi Murgh**¹ Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce 13,50
mit Zwiebelstücken, Paprika und Joghurt in der Pfanne serviert
- 55 **Chicken Jalfrezi** Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, 13,00
Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli (scharf)
- 56 **Chicken Vindaloo** 13,00
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
- 57 **Butter Chicken** Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomatensauce 13,00
- 58 **Tandoori Chicken Masala** 13,50
Zartes Hühnerfleisch in einer feinwürzigen Masalasaucen
- 59 **Murgh Nilgiri** Zartes Hühnerfleisch in orientalischer 13,50
Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat
- 60 **Chicken Saag** 13,50
Hühnerfleisch mit Spinat, nach nordindischer Art
- 61 **Mango Chicken**^{b,m} 13,50
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnussauce
- 62 **Chilli Chicken** 13,50
Zartes Hühnerfleisch nach Nordindischer Art (Scharf)
- 63 **Chicken Madras** 13,50
Hühnerfilet mit Kokosraspeln, in Currysauce nach südind. Art (scharf)

तररर रररररररर

Alle Lammgerichte servieren wir mit Reis

- 65 **Rogan Josh** Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce. 13,00
- 66 **Bhuna Gosht** Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten 13,50
und Röstzwiebeln in würziger Sauce
- 67 **Saag Gosht** 13,00
Zartes Lammfleisch mit Spinat nach nordindischer Art
- 68 **Mutton Khumb Wala m** 13,50
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce
- 69 **Mutton Vindaloo** 13,50
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
- 70 **Karahi Gosht l** 13,50
Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Zwiebelstücken, Paprika und Joghurt, in der Pfanne serviert
- 71 **Mutton Nilgiri** 13,50
Zartes Lammfleisch in orientalischer Sauce mit Spinat, grüner Chilli, Minze, Kokosmilch und Korianderblättern (mittelscharf)
- 72 **Dahi Gosht l,m** 13,50
Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Sauce
- 73 **Lamm-Boti Masala** 14,00
Zartes Lammfleisch in Masala Sauce
- 74 **Mango Lamm p** 14,00
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
- 75 **Lamm Madras** Lammfleisch nach köstlicher 14,00
südindischer Art, mit Kokosraspeln (scharf)

तररर रररररररर

Alle Enten Spezialitäten servieren wir mit Reis

- 80 **Ente Vindaloo** 16,50
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)
- 81 **Ente Sabji** 16,50
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten
- 82 **Karahi Ente l** 16,90
Zartes Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebelstücken, Paprika und Joghurt, in der Pfanne serviert
- 83 **Ente Khumb Wala m** 16,90
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer, Knoblauch in Mandel-Safran-Sauce
- 84 **Ente Jalfrezi** 16,50
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli (scharf)
- 85 **Ente Mango Khatta Mittha p** 16,90
Zartes Entenbrustfilet mit Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt
- 86 **Ente Taj** 16,90
Zartes Entenbrustfilet mit Pfefferlingen in einer Masalasaucen
- 87 **Ente Madras** 16,90
Ente nach südindischer Art (scharf)