TAJ

INDIAN RESTAURANT

Speisekarte

ESSEN TRINKEN GENIEßEN

Inhaber: Familie Virk

Ihmenfeldstraße 4 · 72766 Reutlingen (Reicheneck)

0 71 21 / 1 37 27 10

www.tajvirk-reutlingen.de

TAJ
INDIAN RESTAURANT

TAJ

INDIAN RESTAURANT

Indische Spezialitäten
Indian specialties

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen
und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle
indische ayurvedische Küche näher bringen zu dürfen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch
nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet.
Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse

und zahlreiche köstliche Gewürze.
Alle Speisen werden von unseren Köchen
auf den europäischen Geschmack pikant
und bekömmlich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen,
scheuen Sie sich nicht das Gericht
mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
einen guten Appetit!

Ihr TAJ-Restaurant Team

Apéritifs/ Aperitifs

401.	Gläschen Prosecco/ Glass of Prosecco	0,10 l	4,90 €
402.	Campari, Soda, oder/ or Orangensaft/ Orange juice (4,10)	5 cl	4,50 €
403.	Martini Bianco (2)	5 cl	4,50 €
404.	Aperol Spritz (4,10)	5 cl	5,90 €

Getränke/ Drinks

Lassi´s

407.	Mango Lassi - süß/ sweet (c, 4)	0,4 l	4,20 €
408.	Kokossnuss Lassi - süß/ sweet (c, l)	0,4 l	4,20 €
409.	Masala Lassi - würzig/ spicy (c)	0,4 l	4,20 €
410.	Rooh Afza Lassi (aus Rosenblütenaroma) - süß/ sweet (c,4,6)	0,4 l	4,20 €

”Lassi” ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt „Lassi“ gerne zu scharfen Speisen, da die Schärfe des Essens gemildert und besser vertragen wird.
“Lassi” is an Indian yogurt drink and softens the sharpness of the food.

Alkoholfreie/ Alcohol-free

415.	Tafelwasser	0,30 l	2,90 €
413.	Mineralwasser/ Morelli / Still oder Medium	0,75 l	6,90 €
414.	Mineralwasser/ San Pellegrino/ Medium	1,0 l	6,90 €
416.	Mineralwasser/ Teinacher/ Still oder Medium	0,75 l	6,50 €
417.	Mineralwasser/ Teinacher/ Still oder Medium	0,50 l	4,90 €
417a.	Mineralwasser/ Teinacher/ Still oder Medium	0,25 l	3,50 €
418.	Bitter Lemon (10)	0,20 l	2,90 €
419.	Ginger Ale (6)	0,30 l	3,50 €
420.	Coca Cola (Flasche) (2, 3, 4)	0,30 l	3,50 €
421.	Coca Cola light (Flasche) (2, 3, 4)	0,30 l	3,40 €
422.	Fanta (Flasche) (2, 3, 4)	0,30 l	3,40 €
423.	Sprite (Flasche) (2, 3, 4)	0,30 l	3,40 €
424.	Mezzo Mix (Flasche) (2, 3, 4)	0,30 l	3,40 €
425.	Fassbrause Maracuja, Zitrone und Holunder	0,30 l	3,40 €

Säfte und Schorlen/ Juices and Spritzers

431.	Apfelsaft/ Apple juice	0,30 l	3,00 €
432.	Maracujasaft/ Passion fruit juice	0,30 l	3,50 €
433.	Mangosaft/ Mango fruit juice	0,30 l	3,50 €
434.	Litschisaft/ Lychee fruit juice	0,30 l	3,50 €
435.	Orangensaft/ Orange juice	0,30 l	3,50 €

* * * * * * *

436.	Apfelsaftschorle/ Apple juice spritzer	0,40 l	3,90 €
437.	Maracujasaftschorle/ Passion fruit juice spritzer	0,40 l	3,90 €
438.	Mangosaftschorle/ Mango juice spritzer	0,40 l	3,90 €
439.	Johannisbeersaftschorle -Nektar/ Currant juice spritzer	0,40 l	3,90 €
440.	Litschisaftschorle/ Lychee juice spritzer	0,40 l	3,90 €
441.	Orangensaftschorle/ Orange juice spritzer	0,40 l	3,90 €

Heiße Getränke/ Hot Drinks

Mit „Chai“ bezeichnet man einen indischen Gewürztee aus Milch, schwarzem Tee und Gewürzen, vor allem Kardamom, der gesüßt getrunken wird. Viele indische Familien haben ihr eigenes wohlbehütetes Rezept für den Tee. Probieren Sie doch mal unsere Gewürzmischung!

445.	Chai/ Indian spiced tea with milk, black tea and spices, especially cardamon (c, 2)	3,90 €
446.	Kaffee/ Coffee (2)	3,50 €
447.	Espresso (2)	2,50 €
448.	Cappuccino (c, 2)	3,80 €
449.	Latte Macchiato (c, 2)	3,80 €
450.	Ingwer Tee/ Ginger Tea (2)	3,20 €
451.	Jasmin Tee/ Jasmine Tea (2)	3,20 €
452.	Yogi Tee - Ayurvedische Gewürzteemischung/ Ayurvedic Tea (2)	3,20 €
453.	Grüner Tee/ Green Tea (2)	3,20 €
454.	Fenchel Tee/ Fennel Tea (2)	3,20 €

Biere/ Beers

460.	Indisches Bier/ Indien Beer	0,30 l	3,90 €
461.	Zwiefalter Export/ Zwiefalter export	0,50 l	3,90 €
462.	Zwiefalter Hefeweizen/ Wheat yeast	0,50 l	3,90 €
463.	Zwiefalter Kristallweizen/ Crystal wheat beer	0,50 l	3,90 €
464.	Dunkles Hefeweizen/ Dark wheat beer	0,50 l	3,90 €
465.	Alkoholfreies Hefeweizen/ Alcohol-free wheat beer	0,50 l	3,90 €
466.	Radler/ Mixed beer with lemonade (2, 3)	0,50 l	3,90 €
467.	Becks	0,30 l	3,40 €
468.	Warsteiner	0,30 l	3,40 €
469.	Rothaus	0,30 l	3,40 €

Indische Schnäpse/ Indian liquor

471.	Mangoschnaps/ Mango schnapps	2 cl	3,50 €
472.	Kokosnuss Schnaps/ Coconut brandy	2 cl	3,50 €
473.	Indischer Rum/ Indian rum	2 cl	3,50 €

Offene Weine/ Wine by the glass

Weißweine

475.	Indischer Weißwein, Sula Vrineyards, trocken	0,25 l	6,50 €
476.	Pinot Grigio	0,25 l	5,90 €
477.	Württemberger Riesling	0,25 l	5,50 €

Rosé

478.	Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	0,25 l	5,50 €
479.	Primitivo Rosato, halbtrocken	0,25 l	5,90 €
480.	Indischer Qualitätswein (trocken)	0,25 l	6,50 €

Rotweine

481.	Indischer Rotwein	0,25 l	6,50 €
483.	Primitivo Puglia	0,25 l	6,50 €
484.	Trollinger mit Lemberger, halbtrocken	0,25 l	4,90 €

Weinschorle

486.	Weißweinschorle, sauer oder süß	0,25 l	4,80 €
487.	Rotweinschorle, sauer oder süß	0,25 l	4,80 €

Spirituosen/ Spirits

488.	Grappa	2 cl	3,00 €
489.	Williams Birne	2 cl	3,00 €
490.	Wodka	2 cl	3,00 €
491.	Ouzo	2 cl	3,00 €
492.	Sambuca	2 cl	3,00 €
493.	Amaretto (l)	2 cl	3,00 €
494.	Ramazzotti / Averna	4 cl	4,50 €
495.	Baileys Creme (2, 4)	4 cl	4,50 €

Mixgetränke / Mixed Drinks

Auf Wunsch erhalten Sie ihren Whisky´s entweder mit Cola (2, 4) oder Soda

496.	Black Label (12 years old)	0,4 l	5,50 €
497.	Jack Daniels (7 years old)	0,4 l	5,50 €
498.	Gin Tonic (10)	0,4 l	5,50 €

Sekt / Sparkling Wine

499.	Prosecco (Valdobbiadene) (Flasche) (Ein frischer, angenehm weicher, lebhafter und harmonischer Prosecco.) Im Bukett intensiv und charakteristisch.	0,75 l	19,50 €
501.	Rotwein (Flasche)	0,75 l	20,50 €
502.	Weisswein (Flasche)	0,75 l	19,50 €

Vorspeisen/ Starters

Alle warmen Vorspeisen, außer Suppen, werden mit drei verschiedenen Chutneys bzw. Dips serviert. Freuen Sie sich auf unsere indischen Speisen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen.
All warm starters, except soups, are served with three different chutneys or dips. Look forward to our Indian food with selected herbs and spices.

11.	Gemüse-Suppe	Frische Gemüsesuppe nach Art des Hauses.[c, a] Suppe Fresh vegetable soup according to the style of the house.	4,90 €
12.	Dal Suppe	Delikate Linsensuppe mit erlesenen Kräutern nach Mumbai Art.[c, a] Delicious lentil soup Mumbai style with herbs.	4,90 €
13.	Tomaten-Suppe	Delikate Tomatensuppe nach Art des Hauses.[c] Delicious tomato soup.	4,50 €
14.	Kartoffel-Suppe	spezielle Kartoffelsuppe zubereitet nach nordindischer Art .(leicht scharf)[c] special potato soup prepared in North Indian style. (slightly spicy)	6,50 €
20.	Papadam	Knuspriges Brot aus Linsenmehl.[c, a] Crusty bread from lentil flour.	3,50 €
21.	Vegetable Pakora	Frisches Gemüse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.[a, 4] Deep fried vegetables breaded with chickpea flour.	5,90 €
22.	Paneer Pakora	Hausgemachter Frischkäse in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.[c, 4] Deep fried fresh cottage cheese breaded with chickpea flour.	6,90 €
23.	Chicken Pakora	Mariniertes Hähnchenfleisch in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.[4] Deep fried marinated boneless chicken breaded with chickpea flour.	6,90 €
24.	Mushroom Pakora	Frische Champignons in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.[4] Deep fried fresh mushrooms breaded with chickpea flour.	5,90 €
24a.	Gemischte Pakora	(Paneer, Chicken, frisches Gemüse Pakora und Samosa kombiniert) Eine köstliche Komposition aus vegetarischen und nicht vegetarischen Vorspeisenspezialitäten.[a,c,4] Mixed Pakora of assorted Vegetarian and Non-Vegetarian Starters delicacy.	13,50 €
25.	Dry Chilli Paneer	Hausgemachter Käse mariniert in Weizenmehl, im Wok angebraten mit frischen Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Ingwer (süß-scharf)[4,c,a] Homemade cheese seared in a wok with Wheat flour, fresh hot peppers, bell peppers, onions, ginger (sweet-spicy)	8,90 €
25a.	Musshroom Chilli Dry	Frische Champignons mariniert in Weizenmehl frittiert mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch (süß-scharf)[4,13,8,h] Marinated fresh mushrooms fried with Wheat flour, bell pepper, onion, ginger, Garlic (sweet-spicy)	7,90 €
26.	Tikki Massala	Kartoffelbratlinge mit Kichererbsen, Joghurt, (frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln fein gehackt), Tamarinden chutney und frischem Koriander (süß-scharf)[c,i,4] Potato patties with chickpeas, yogurt, (fresh tomatoes, cucumbers, onions finely chopped), Tamarinden chutney and fresh coriander (sweet-spicy).	8,90 €
27.	Jheenga Pakora	Delikate Garnelen in einer Kichererbsenmehlpanierung frittiert.[g, 4] Delicious deep fried prawns breaded with chickpea flour.	11,50 €
28.	Samosa Massala	Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen dazu Joghurt, (frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln fein gehackt und Kichererbsen), Tamarinden chutney und frischem Koriander (süß-scharf)[c,i,4] Homemade dumplings filled with potatoes, peas, yogurt, (fresh tomatoes, cucumbers, onions finely chopped and chickpeas), Tamarinden chutney and fresh coriander (sweet-spicy).	8,90 €

Indische Brote/ Indian bread

Unsere köstlichen vegetarischen Brotspezialitäten kommen frisch gebacken aus dem Tandoor Ofen.

Our delicious vegetarian specialty breads are baked fresh from the tandoor oven.

30.	Tandoori Roti	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl.[a, c] Indian flat bread made from wholemeal flour.	3,50 €
31.	Naan	Knuspriges indisches Fladenbrot aus Hefeteig.[a, c] Crusty indian flat bread made from dough.	4,50 €
32.	Butter Naan	Delikates indisches Fladenbrot mit Butter verfeinert.[a, c] Delicious indian flat bread flavoured with butter.	4,90 €
34.	Garlic Naan	Delikates indisches Fladenbrot mit Knoblauch verfeinert.[a, c] Delicious indian flat bread flavoured with garlic.	4,90 €
35.	Paneer Naan	Mit köstlichem Frischkäse gefülltes indisches Fladenbrot.[a, c] Indian flat bread stuffed with delicious fresh cottage cheese.	5,90 €

Extras und Beilagen Extras and side dishes

38.	Basmati Rice	Extra Portion Basmatireis. Extra portion of basmati rice.	4,50 €
39.	Jeera Rice	Gebratener Basmatireis mit Kreuzkümmel und Erbsen. Fried basmati rice with cumin and peas.	4,90 €
41.	Mix Raita	Fein gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten.[c] Delicately spiced yogurt with onions, cucumber and tomatoes.	4,50 €
42.	Boondi Raita	Fein gewürzter Joghurt mit Kichererbsenbällchen.[c] Delicately spiced yogurt with chickpeasballs.	4,50 €

Salate/ Salad Salad Dressing Auswahl: Joghurt [c]/ Essig und Öl [d]

36.		Salat aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln. Tomato, cucumber and onion salad.	4,50 €
43.	Gemischter Salat	Frischer Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln. Fresh iceberg lettuce with tomatoes, cucumbers, capsicum and onions.	5,50 €
44.	Chicken Salat	Frischer Eisbergsalat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Mais, mit Naan-Brot serviert.[c] Fresh iceberg lettuce with marinated chicken breast fillet, tomatoes, cucumbers, capsicum, onions and sweat corn, served with Naan-Bread.	12,50 €
45.	Insalata Taj	(groß), gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Mais und Hirtenkäse, mit Naan-Brot serviert.[10,C,G] (large), mixed salad with tomatoes, cucumber, olives, onions, corn and herder cheese, served with Naan-Bread.	12,50 €

Hauptgerichte/ Main Dishes

Tandoori Spezialitäten/ Tandoori specialties
Unsere köstlichen Tandoori Gerichte werden mit knusprigem Naan-Brot serviert.
Our delicious Tandoori dishes are served with Naan, our crusty indian flat bread.

47.	Chicken Tikka Tandoori	Marinierte Hähnchenbruststücke am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt. (C,4) Pieces of chicken marinated breast grilled on a spit in the Tandoor oven.	19,50 €
48.	Jheenga Tandoori	Fein marinierte Garnelen nach Art des Hauses im Tandoor Ofen gegrillt. (C,g,4) Our home-style marinated prawns grilled in the tandoor oven.	24,50 €
49.	Paneer Tikka	Unser köstlicher Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß im Tandoorofen gegrillt. (C,4) Our delicios cheese with capsicum grilled on a spit in the Tandoor oven.	19,50 €
50.	Ente Tikka Tandoori	Fein marinierte Ente nach Art des Hauses im Tandoor Ofen gegrillt. (C,g,4) Finely marinated duck grilled in the tandoor oven, house style.	21,50 €
51.	Gemischte Tikka	Fein gewürzt mit Ente, Scampi, Hähnchen, Paprika. (C,g,4) One seasoned with duck, scampi, chicken, peppers.	22,50 €

Hauptgerichte/ Main Dishes

Alle unsere Gerichte werden mit Basmatireis serviert./ All our dishes are served with basmati rice.
Sie können zu allen Gerichten unterschiedliche Inglisch rot scharf rot Fleischsorten hinzuwählen.
Beachten Sie bitte die Nummern.

0.	Hähnchen / Chicken	+0,00 €
2.	Knuspriges Hähnchen/ Crispy Chicken	+1,00 €
3.	Ente / Duck	+2,00 €
4.	Lamm / Lamb	+2,00 €
5.	gemischter Fisch / mixed fish (Lachs, Scampi)	+2,50 €
6.	Knusprige Ente/ Crispy duck	+2,50 €

60.	Curry	Ihr Fleisch nach Wahl in einer milden Currysoße Meat of your choice in a mild curry sauce	12,90 €
61.	Saagwala	Ihr Fleisch nach Wahl nach nordindischer Art herrlich zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Spinat. (c) Meat of your choice with roasted onions, ginger,garlic and spinach. - North Indian Style -	13,50 €
62.	Süß-Sauer	Ihr Fleisch nach Wahl mit süß-sauer-Soße, Paprika, Zwiebeln, Ananas (leicht scharf) (13,8,M) Your choice of meat with sweet and sour sauce, peppers, onions, pineapple (slightly spicy)	13,50 €
63.	Vindaloo & Phal	Ihr Fleisch nach Wahl zubereitet nach Südindischer-Art, mit Kartoffeln und scharfen Gewürzen (sehr scharf) (4) Meat of your choice Madras-style, with potatoes and spicy spices (very spicy)	13,50 €
64.	Simla Curry	Ihr Fleisch nach Wahl mit Ananas, Äpfeln und Kaschmir-Gewürzen (4) Meat of your choice with pineapple, apples and kashmir spices	13,50 €
65.	Roganjosh	Ihr Fleisch nach Wahl, mittel gewürzt mit Knoblauch und frisch geschnittenen Tomaten und Ingwer (4) Meat of your choice, medium Seasoned with garlic and freshly cut tomatoes and ginger	13,50 €

66.	**Bhunna**	Ihr Fleisch nach Wahl in einer pikant nordindisch gewürzten Soße mit Tomaten, Kurkuma und gerösteten Zwiebeln. (4) Meat of your choice in a strong North-Indian spiced sauce with tomatoes, turmeric and roasted onions.	13,50 €
67.	**Chilli Chicken**	Hähnchenbrust mariniert in Weizenmehl, zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße (4,8,13,A,H) Chicken breast cooked with Wheat flour, fresh capsicum, hot pepper and onions in a sweet and spicy sauce	14,50 €
67a.	**Chilli Chicken dry**	Hähnchenbrust mariniert in Weizenmehl, zubereitet mit frischem Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüne Chilli und feinem Gewürz (scharf), mit Naan-Brot. (4,8,13,A,H) Chicken breast prepared with Wheat flour, fresh bell pepper, onion, ginger and Garlic, green chilli and fine spices (spicy), with naan bread.	15,50 €
68.	**Nilgiri**	Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet mit Spinat in einer leckeren Kokosmilch-Currysoße anschließend mit Minze verfeinert. (i,c) Meat of your choice cooked with spinach in a delicious coconut milk curry sauce and flavord with mint.	13,90 €
69.	**Taj Chicken Masala**	Marinierte Hähnchenschenkel gebraten in Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und mit Naan serviert. (c) Marinated chicken legs fried in ginger, onion, masala garlic, tomatoes and served with naan.	21,50 €
70.	**Tikka Masala**	Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet mit frischem Paprika, und Zwiebeln in einer delikaten orientalischen Kräutersoße. (i, c, 4) Your choice of meat, prepared with fresh peppers and onions in a delicate oriental herb sauce.	13,50 €
71.	**Korma**	Ihr Fleisch nach Wahl, gekocht in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln, Kokosnuss und einer feinen indischen Gewürzmischung (sehr mild). (i,c,4) Meat of your choice prepared in a tasty curry cream sauce with almonds, coconut and a fine Indian spice mixture (very mild).	13,90 €
72.	**Mango**	Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer schmackhaften Mango-Curry-Sahnesoße. (sehr mild) (i,c,4) Meat of your choice prepared in a tasty mango curry cream sauce (very mild).	13,90 €
73.	**Butter**	Ihr Fleisch nach Wahl in einer reichhaltigen, cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen. (i,c,4) Meat of your choice in a rich, creamy sauce of cream, Tomatoes and fine spices	13,90 €
74.	**Passanda**	Ihr Fleisch nach Wahl, zubereitet in einer leckeren gemahlenen Mandel-Currysoße, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. (i,c) Meat of your choice cooked with yoghurt in an almonds currysauce, ginger, onions and garlic	13,50 €
75.	**Lababdar**	Ihr Fleisch nach Wahl in einer Kurkuma-Cashew-Sahnesoße mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten. (i,c) Meat of your choice in a turmeric cashew cream sauce with peppers, onions and fresh tomatoes	13,50 €

76.	Karahi	Ihr Fleisch nach Wahl in einer pikant indisch gewürzten Soße mit Tomaten, grünem Paprika, Ingwer und Zwiebeln (scharf). Meat of your choice in a strong indian spiced sauce with tomatos, green Peppers, ginger and onions (spicy).	13,50 €
76a.	Mix Karahi	Entenfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Grüne Chilli (scharf) (h) Duck, Chicken, Prawns, Peppers, Onions, Ginger, Garlic and green chilli (spicy)	14,90 €
77.	Jeera Lemon	Ihr Fleisch nach Wahl mit Kümmel, Zitrone und Zwiebeln Meat of your choice with cumin, lemon and onions	13,50 €
78.	Dahiwala	Ihr Fleisch nach Wahl in einer Joghurt-Soße mit frischen Tomaten, Kurkuma, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch (c) Meat of your choice in a yoghurt sauce with fresh tomatoes, turmeric, ginger, onions and garlic	13,50 €
78a.	Sabzi Masala	Ihr Fleisch nach Wahl mit frischem gemischtem Gemüse, Tomaten, Gewürze (sehr scharf) Your choice of meat with fresh mixed vegetables, tomatoes, spices (very hot)	13,90 €
79.	Bhindi Ghosht	Ihr Fleisch nach Wahl mit frischem Okra Gemüse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten (leicht scharf) Your choice of meat with fresh okra vegetables, onions, ginger, garlic and tomatoes (slightly spicy)	13,90 €

Vegetarische Gerichte/ Vegetarian Dishes

Zu allen vegetarischen Gerichten wird leckerer Basmatireis serviert.
We serve to all the vegetarian dishes delicious basmati rice.

Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan

80.	Dal Makhni	Delikat gekochte Linsen in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch.(c) Delicately cooked lentins in butter with onions and galic.	12,90 €
81.	Tarka Dal	Delikat gekochte Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (leicht scharf).(c) Delicately cooked lentils with roasted onions and garlic (light spicy).	12,90 €
82.	Mixed Vegetable	Nach nordindischer Art herrlich zubereitetes frisches Gemüse. Delicious prepared fresh vegetables. - North Indian Style -	13,50 €
83.	Vegetable Korma	Besonders mild gewürztes Gemüse in einer schmackhaften Curry-Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnussraspeln (sehr mild). (c,i) Especially mildly flavored vegetables in a tasty curry cream sauce with almonds and grated coconut (very mild).	13,90 €
84.	Chana Masala	Frische Kichererbsen in einer delikaten indischen Kräutersoße.(c) Fresh chickpeas with an indian sauce of herbs.	12,50 €
85.	Bhindi Bhajee	Nach indischer Art verfeinertes Gemüsecurry, zubereitet mit frischem Okra Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten.(c) Vegetables refined in freshly ground spices and simmered in a mild curry sauce with fresh okra pods, onions, ginger and tomatoes.	13,90 €
86.	Baingan Bhajee	Frische Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten in einer delikaten indischen Kräutersoße Fresh brinjal cooked with potatoes, onions, tomatoes with an indian sauce of herbs.	12,90 €

87.	Palak Paneer	Spinat mit hausgemachtem Käse - nach traditionellem Rezept. (c) Spinach cooked with delicious fresh cottage cheese. -Traditional Recipe-	13,50 €
88.	Karahi Paneer	Nach indischer Art verfeinerter hausgemachter Käse, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Peperonis und Tomaten (scharf).(c) Fresh cottage cheese refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger, capsicum, hot peppers and tomatoes (Spicy).	13,90 €
88a.	Butter Paneer	Frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit Cremigen Sahne-Butter-Soße, Tomaten, Cashewnüsseund feinen Gewürzen (c,i) Fresh homemade cheese, prepared with a creamy butter-cream sauce, tomatoes, cashew nuts and fine spices	13,50 €
89.	Paneer Tikka Masala	Hausgemachter Käse, fein abgestimmt mit frischem Paprika, und Zwiebeln in einer köstlichen Soße (c,i) Homemade cheese, finely balanced with fresh peppers and onions in a delicious sauce	13,90 €
90.	Chilli Paneer	Frischer hausgemachter Käse mariniert in Weizenmehl zubereitet mit frischem Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in einer süß-scharfen Soße. (4,8,13,c) Delicious fresh cottage cheese marinated in wheat flour prepared with fresh bell peppers, fresh chili peppers and onions in a sweet and spicy sauce.	13,90 €
91.	Aloo Matter Paneer	Gebratener Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten. (c,i) Fried cheese with peas, onions, potatoes and tomatoes.	13,50 €
92.	Aloo Palak	Nach nordindischer Art herrlich zubereitete Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch. Delicious prepared fresh potatoes with spinach, ginger, onions and garlic.	12,50 €
93.	Karahi Mushrooms	Nach indischer Art marinierte und gebratene Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten (scharf). Fried fresh mushrooms refined in freshly ground spices and cooked with onions, garlic, ginger and tomatoes (spicy).	13,50 €
94.	Mango Paneer Sabzi	Frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit frischem Gemüse in einer sehr milden Mango-Soße. (c,i,8,13) Fresh homemade cheese, prepared with fresh vegetables in a mild Mango sauce.	13,50 €

Biryani Reisgerichte mit Raita-Dip

Biryani Rice dishes with Raita Dip

Gewürzter Reis mit Mandeln, Cashew, Rosinen und Kokosnussraspeln

Spiced rice with almonds Cashew, raisins and grated coconut

105.	Vegetable Biryani	Leckerer Reis, gebraten mit frischem gemischtem Gemüse. (l) Delightfully cooked rice dish with fresh mixed vegetables.	14,50 €
106.	Chicken Biryani	Reis mit Hähnchenfleisch, angerichtet mit Gemüse. (l) Rice with chicken breast fillets and mixed vegetables.	14,50 €
107.	Lamm Biryani	Köstlicher Reis mit Lammfleisch, angerichtet mit Gemüse. (l) Rice with delicious lamb meat and mixed vegetables.	15,50 €
108.	Taj Biryani	Reis angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. (h, l) Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.	15,50 €
109.	Paneer Biryani	Basmatireis zubereitet mit Frischer hausgemachter Käse und frischem Gemüse. (leicht scharf) (c,l) Basmati rice prepared with fresh homemade cheese and fresh vegetables. (light spicy)	15,50 €

Für unsere kleinen Gäste/ for our little guests

231.	Pumuckl-Schnitzel: mit Schweine-Schnitzel und Pommes frites [A1,C,2,3,5] Pumuckl schnitzel: with pork schnitzel and French fries	6,90 €
233.	Chicken Nuggets: mit Pommes frites Chicken Nuggets: with French fries	6,90 €
234.	Pommes frites french fries	4,50 €
235.	Chicken Mango Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Mango-Curry-Sahnesoße. [(c, i)] Chicken Mango Chicken breast fillets in a delicious mango-curry-cream sauce.	7,50 €
236.	Chicken Korma Hähnchenbrust-Filestücke in einer Mandel-Curry-Sahnesoße.[(c, i)] Chicken Korma Chicken breast fillets in a delicious almonds-curry-cream sauce.	7,50 €

Nachspeisen/ Pudding

116.	Mango Creme	Hausgemachte Mangocreme mit Sahne und Kokosnussraspeln· [(c, 4)] Mango cream with cream and grated coconut.	4,90 €
117.	Gulab Jamun	In Honig gebackene süße Klößchen aus Milch und Quark. [(c, 4)] Sweet dumplings made of milk and curd, baked in honey.	4,90 €

251.	Ganze Zitrone, gefüllt mit Zitronen-Eis [(2,c)]	5,50 €
252.	Ganze Orange, gefüllt mit Orangen-Eis [(2,c)]	5,50 €
253.	1/2 Kokosnuss, gefüllt mit Kokosnuss-Eis [(2,c)]	6,50 €
254.	Spaghetti-EiS [(2,c)]	3,50 €
255.	Snickers-Eis, Mars-Eis [(2,c)]	2,50 €

Pizzen/ Pizzas Ø 30 cm

111. Pizza „Margherita“ — 8,50 €

112. Pizza Salami [1,2,3,4]
Pizza salame

113. Pizza Vorderschinken [1,3,4]
Pizza shoulder ham

114. Pizza Champignon
Pizza mushroom

— 9,50 €

115. Pizza Regina: Salami, Vorderschinken [1,2,3,4]
Pizza Regina: salami, ham

116. Pizza Salami, Champignon [1,2,3,4]
Pizza salami, mushrooms

117. Pizza Bella: Vorderschinken, Champignon [1,3,4]
Pizza Bella: shoulder ham, mushrooms

118. Pizza Thunfisch, Zwiebel [C,H]
Pizza tuna, onion

— 10,50 €

120. Pizza mit Hähnchen, Ananas, Paprika, Curry [1,2,3,4]
Pizza chicken, pineapple, bell pepper, curry

121. Pizza Hawaii: Vorderschinken, Ananas, Curry [1,3,4]
Pizza Hawaii: shoulder ham, pineapple, curry

122. Pizza Capricciosa: Salami, Vorderschinken, Champignon [1,2,3,4]
Pizza Capricciosa: salami, ham, mushrooms

123. Pizza Napoli: Kapern, Sardellen, Oliven [10,H]
Pizza Napoli: capers, anchovies, olives

— 11,50 €

125. Pizza mit Hähnchen, Zwiebeln, Peperoni, Champignon, Curry
Pizza chicken, onions, peppers, mushrooms, curry

126. Pizza Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum [C]
Pizza Mozzarella with fresh tomatoes and basil

127. Pizza Diavolo: Salami, Zwiebeln, Pep., Knobl., (scharf) [1,2,3,4]
Pizza Diavolo: salami, onions, pepper, garlic, (hot)

128. Pizza Spinat: mit Blattspinat, Mozzarella, Knoblauch, Ei [C]
Pizza spinach: with Spinach leaves, mozzarella, garlic, egg

129. Pizza Vegetarisch: mit frischem Gemüse
Pizza Vegetarian: with fresh vegetables

130. Pizza O´sole mio: Vorderschinken, Champignon, Zwiebeln, gek, Ei [1,3,4,C]
Pizza O´sole mio: shoulder ham, mushrooms, onions, egg

131. Pizza Speciale: Vorderschinken, Salami, Champignon, Paprika, Peperoni [1,2,3,4]
Pizza Speciale: shoulder ham, salami, mushrooms, paprika, hot peppers

138. Pizza Calzone: mit Salami, Vorderschinken, Champignons, Paprika [1,2,3,4]
Pizza Calzone: with salami, ham, mushrooms, peppers

— 12,50 €

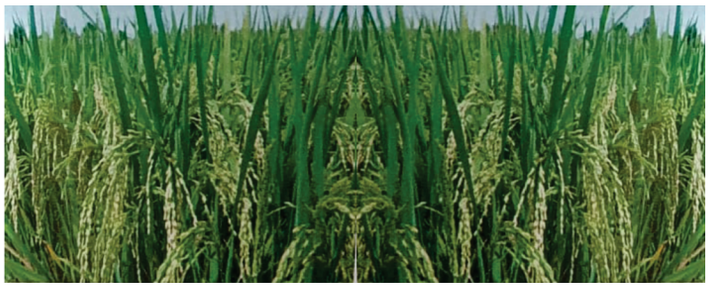
140. Pizza „Gamberetti”: mit Krabben und Knoblauch, fr. Tomaten [B,H]
Pizza “Gamberetti”: with crabs and garlic, fr. Tomatoes

141. Pizza Mare: mit Meeresfrüchte und Knoblauch [B,H]
Pizza Mare: with seafood and garlic

142. Pizza Taj: mit Hühnerfleisch, Champignon, Paprika, Zwiebel, Mozzarella, Spinat, Knoblauch (scharf) [C]
Pizza Taj: with chicken, mushrooms, peppers, onions, Mozzarella, spinach, garlic, (spicy)

145. Pizza Casa: mit Parmaschinken, Ruccola, Parmesansplitter, Cherrytomaten [1,3,4,C]
Pizza Casa: with Parma ham, Ruccola, parmesan chips, Cherry tomatoes

— 13,50 €



Basmati bedeutet aromatischer duftender Reis. Basmati-Reis ist sehr gesund, glutenfrei, natriumfrei, salzarm, enthält kein Cholesterin, ist nicht allergisch, fettfrei und leicht verdaulich.
Indien baut 70% des weltweiten Basmatireises an.Er enthalt alle 8 essentiellen Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann. Basmati-Reis hat einen typischen Geschmack und ein natürliches Aroma welches in seiner Konzentration 12 mal höher ist als bei nicht Basmati-Reis-Sorten. Dieses natürliche Aroma, das in Basmati-Reis gefunden wird, wird in Käse, Früchten und anderen von Europa und den Vereinigten Staaten genehmigten Cerealien gefunden. Es ist ein ausgezeichnetes Essen für alle Diäten.

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe :

1: geschwärzt – 2: Koffeinhaltig – 3: Antioxidationsmittel – 4: mit Farbstoff – 5: mit Geschmacksverstärkern – 6: mit Konservierungsstoffen – 7: mit Phosphat – 8: mit Süßungsmittel Aspartam – 9: enthält eine Phenylalaninquelle – 10: Chininhaltig – 11: gewachst – 12: geschwefelt – 13: mit Süssungsmittel Cyclamat – 14: mit Süssungsmittel Acesulfam

Allergene :

a) Glutenhaltig – b) Eier und Eierzeugnisse – c) Milch und Milcherzeugnisse – d) Senf und Senferzeugnisse – e) Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse – f) Sellerie und Sellerieerzeugnisse – g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse –h) Fisch und Fischerzeugnisse – i) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse oder Schalenfrüchte – j) Schwefeldioxid oder Sulphiten

TAJ

INDIAN RESTAURANT

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Mi.: 17.00 Uhr bis 22.30 Uhr
Do., Fr., Sa.: 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 17.00 Uhr bis 22.30 Uhr

So. u. Feiertage: 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr
und von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

www.tajvirk-reutlingen.de