

- | | Vegetarisch | |
|------|--|-------|
| 70. | Taj-Mahal Mixed Sabzi * (Spezialität des Hauses)
Mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf) | 12,90 |
| 71. | Mushroom Bahji *
Frische Champignons, Erbsen und Kartoffeln mit feingehackten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Tomatensoße (mittelscharf) | 11,90 |
| 72. | Daal Tarka Punjabi * (mittelscharf)
Schwarze oder gelbe indische Linsen (nach Wahl), feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Peperoni in Butter gebraten | 11,90 |
| 73a. | Mattar Paneer *
Hausgemachte indische Käsewürfel mit frischen Erbsen und exotischen Gewürzen (mittelscharf) | 13,90 |
| 73b. | Palak Paneer * ²⁴ Hausgemachte indische Käsewürfel mit Spinat-Sahne und exotischen Gewürzen (mittel scharf) | 13,90 |
| 73c. | Shahi Paneer *
Hausgemachte indische Käsewürfel mit frischer Tomaten-Sahne-Soße und exotischen Gewürzen (mild) | 13,90 |
| 73d. | Chili cheese (neu) Hausgemachte indische Käsewürfel mit grünen Chili nach Art des Hauses (sehr scharf) | 13,90 |
| 74. | Navratan Curry ^{24a}
Verschieden Gemüsesorten in Korma-Curry-Soße mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashewkernen und Madeln (mild) | 13,90 |
| 75. | Chana Masala
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (mittelscharf) | 11,90 |
| 77. | Bombay Aloo Kartoffeln mit frischem Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Gelber Curry-Soße | 11,90 |
| 78. | Jeera Aloo * (Mittelscharf) Gebratene Kartoffel mit Kreuzkümmel, Kurkuma und Currypulver | 11,90 |
| | Aloo Palak * ²⁴ Kartoffeln, Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in Tomaten-Sahne-Soße (mild) | 12,90 |

80.	Sabzi Pachrangi	14,90
	Verschieden Gemüsesorten in Korma-Curry-Soße mit Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Cashew-kernen und Madeln (mild)	
81.	Kashmiri Murga	16,90
	Hähnchenfiletstreifen mit Rosinen, Kokosnussflocken, Mandeln und Cashew-Kernen in Sahne-sauce (mild)	
82.	Lamb Pasanda	17,90
	Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen in Tomaten-Joghurt-Sauce	

85.	Chicken Biriani mit Hähnchenfilet	15,50
86.	Lamb Biriani mit Lammfleisch	16,90
88.	Vegetable Biriani mit frischem Gemüse u. indischem Käse	13,90
89.	Fish Biriani Mit Seehechtfilet und Shrimps	16,90

93.	Papada ^{6,2,3} Chips aus Kichererbsenmehl frittiert mit Dipsaucen	1,00
94.	Tandoori Rotli ¹	2,90
	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen	
95.	Nan ¹ Spez. Fladenbrot (Weizenmehl) aus dem dem Lehmofen	2,90
96.	Cheese Nan ¹ Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Käse und Butter	4,50
97.	Aloo Paratha Gefülltes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffeln, Zwiebeln und exotischen Gewürzen	4,50
98.	Garlic Nan ¹ Fladenbrot mit frischem Knoblauch in Butter	3,90
100.	Peshawari Nan Fladenbrot mit Cashewkernen, Mandeln und Rosinen in Butter	4,50
104.	Raita Gewürz Joghurt m. gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln	3,80
105.	Mango chutney (süß)	3,00
106.	Mixed Pickles (mittelscharf) eingelegte Mango und Gemüse	3,00
107.	Chili Pickles (scharf)	3,00
108.	Plain Rice	3,50
109.	Pommes	3,90

400.	Chicken Wings (6 Stück)	Chicken Wings mit Pommes	8,50
401.	Chicken Nuggets (8 Stück)	Chicken Nuggets mit Pommes	8,50
402.	Mini-Frühlingsrollen (6 Stück)	Mit Pommes	5,50

116.	Kheer ¹³	4,50
	Hausgemachter Milchreis mit Cashew-Kernen, Mandeln und Rosinen	
117.	Gulab Jamun ¹³	4,50
	Hausgemachte Bällchen aus gekochtem Milch in Zuckersaft eingelegt	

Cola ^{H,M,F}	1l 3,00	Cola light ^{H,M,F,V}	1l 3,00	
Sprite ^{H,M}	1l 3,00	Fanta ^N	1l 3,00	Apfelschorle 1l 3,00

186. Lassi süß 0,3 3,00 • 187. Lassi salzig 0,3 3,00 • 188. Lassi Mango 0,3 3,90
189. Lassi mit Minze (süß oder salzig) 0,3 3,90 • 190. Lassi Erdbeere 0,3 3,90

Taj Mahal

Ayurvedische Küche

Tel. 04471 947733

Mobil 0151 45948842

 nur Dienstag bis Donnerstag (17.30 – 22.00 Uhr)

@TAJ MAHAL INDIAN RESTAURANT

Dienstag bis Sonntag

11.30 – 14.30 Uhr + 17.30 – 22.00 Uhr

Montag ist Ruhetag

www.tajmahal-cloppenburg.de

Dienstag bis Freitag
Mittagstisch: ab 6,90 €

Alle Speisen auch für Selbstabholer



Unter neuer Leitung

Warme Vorspeisen

4. Aloo Tikki ¹ 5,50
Kartoffeln und Gemüse, vegetarische Hackbällchen mit Joghurt süß-sauer Soße
5. Samosa ^{12,3} 5,50
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stück)
6. Vegetarische Pakora (V) ¹ 5,00
Verschiedene Gemüse mit indischen Gewürzen
7. Onion Bahji (V) ^{12,3,4} 5,00
Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer
8. Paneer Pakora ¹⁷ 5,90
Hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen
9. Chicken Pakora ¹ Würzige Hähnchenfiletstreifen 6,90
10. Fisch Pakora 6,90
Seehecht mariniert mit indischen Kräutern
11. King Prawn Pakora ^{12,3,4} 11,90
Scampi mariniert mit indischen Gewürzen
12. Mumtaj Mix Pakora ¹⁸ 9,50
Vegetarischer Überraschungs-Vorspeisenteller mit verschiedenen Kräutern

Tandoori Vorspeisen aus dem Lehmofen

13. Chicken Tikka ^{4,5} 10,90
Hähnchenfiletstücke mit pikanter Joghurtsoße
15. Sheekh Kebab ^{12,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} 10,50
Hackrollchen aus Lammfleisch mit exotischen Gewürzen
16. Prawn Tikka ^{12,3,4} (7 Stück) 12,90
Scampi mit gewürzter Knoblauch-Joghurt-Marinade mit indischen Kräutern
17. Taj Mahal Kebab ^{12,3,4} 9,90
Überraschungs-Vorspeisenteller mit verschiedenen Gewürzen
18. Paneer Tikka ¹ 9,90
Hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen

Vorspeisenteller ab 2 Personen

19. Vegetarisch (V) (Pro Person) 7,50
20. Fleisch und Gemüse ^{12,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} (Pro Person) 9,50
21. Fisch, Scampi, Fleisch & Gemüse ^{12,3,4} (Pro Person) 10,50

Salate

22. Gemischter Salat ^{12,3} (V) 4,50
23. Indischer Salat ^{12,3} (V) mit Zwiebeln und indischem Käse 5,90
24. Taj Mahal Salat ^{12,3,4} 7,50
Nach Art des Hauses mit gegrillten Hähnchenstreifen

Suppen-Soups

25. Sabzi Soup ^{12,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} 4,50
Gemüsesuppe mit feinen Gemüsen indisch, exotischen Gewürzen
26. Taj Mahal Soup ^{12,3,4,5} 4,90
Gemüsesuppe mit Fleisch und exotischen Gewürzen
27. Mulligatawny Soup ^{12,3,4,5,6} 4,60
Pikante Currysuppe mit Reis und Huhn

28. Daal Soup ^{12,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} 4,50
Indische Linsencremesuppe mit Curry und exotischen Kräutern
29. Tomaten soup ^{12,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} 4,30
Tomatensuppe m. exotischen Gewürzen

Hauptgerichte

Tandoori (aus dem Lehmofen)

Alle nach Wahl: mild, mittelscharf oder scharf

31. Murg Malai ¹ Hähnchenbruststücke mariniert 15,50
in Knoblauch-Joghurt-Soße auf Salatbett
32. Tandoori Chicken ^{4,5} 16,50
Hähnchen (mit Knochen) mariniert in Tandoori-Soße
33. Lamb Tikka Marsala ^{4,5} 19,50
Mariniertes Lammfilet in roter Currysoße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)
34. Lemon Chicken Marsala ¹ Hähnchenbrust m. gelbem Curry 15,50
in einer feinen Lemon-Joghurt-Soße (mittelscharf)
35. Chicken Tikka Marsala ¹ 15,90
Marinierte Hähnchenbrust in roter Currysoße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)
36. Tandoori Mixed ^{12,3,4} 19,50
Verschiedene Fleischsorten gegrillt im Lehmofen mit Scampis, Fisch auf Salatbett in Joghurt-Marinade (mittelscharf)

Geflügel

37. Butter-Chicken (mild) 15,90
Hähnchenbrust aus dem Tandoori-Ofen in einer feinen Tomaten-Joghurt-Soße mit Butter
38. Chicken Korma ^{4,5} (mild) 15,90
Hähnchenbruststreifen mit Mandel-Safran-Sahne Soße
39. Chicken Curry Taj-Mahal ^{4,5} (mild) 15,90
Hähnchenbrust mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Currysoße
40. Chicken Bhuna Masala ¹² (mittelscharf) 14,50
Geschmorte Hähnchenbruststreifen in roter Curry-Soße mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln
41. Chicken Mango (mild) 15,90
Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Soße
42. Chicken Moghulai ^{4,5} 15,90
Hähnchenbrust in milder Curry Soße mit hausgemachtem Indischem Käse, Rosinen und Caschew kernen (mild)
43. Chicken Palak ^{4,5} 15,90
Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)
44. Chicken Madras ¹ 15,90
Hähnchenbrust in Curry- Kokosnuss- Soße (scharf)
- 44a. Chicken Vindalo (sehr scharf) ¹ 15,90
Hähnchenbrust in Curry- Kokosnuss- Soße
45. Chicken Jalfraise ¹ (mittelscharf) 15,90
Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, in gelber Curry-Soße mit exotischen Gewürzen

46. Chili Chicken 15,90
Hähnchen mit grünen Chili nach Art des Hauses (sehr scharf)

Lamm

48. Lamb Bhuna Masala ¹ Lammfleischwürfel in 17,90
roter Currysoße mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
49. Lamb Palak ¹ Lammfleischwürfel mit Spinat, 17,90
Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln (mittelscharf)
50. Lamb Jalfraise ¹ Lammfleisch mit frischen 17,90
Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Soße mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
51. Lamb Taj-Mahal ¹ 17,90
Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Curry-Soße (mild)
52. Lamb Moghulai ¹² Lammfleischwürfel in milder Curry Soße 17,90
mit hausgemachtem Indischem Käse, Rosinen und Caschew kernen (mild)
53. Lamb Madras 17,90
Lammfleischwürfel in Curry-Kokosnuss-Soße (scharf)
- 53 a. Lamb Vindalo ¹ 17,90
Lammfleischwürfel in Curry- Kokosnuss- Soße (sehr scharf)
54. Lamb Korma ¹ Lammfleisch mit Mandel-Safran-Sahne Soße (mild) 17,90

Entenbrust

56. Ente Taj-Mahal ^{4,5} 17,90
Entenbruststreifen mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Currysoße (mild)
57. Ente Moghulai ¹² 17,90
Entenbrustwürfel in milder Currysoße mit hausgemachtem Indischem Käse, Rosinen und Caschew kernen (mild)
58. Ente Masala ¹ Entenbrustwürfel in roter Currysoße mit 17,90
Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
- 60a. Ente Madras ¹ Entenbrustwürfel in 17,90
Curry- Kokosnuss- Soße Madras (scharf)
- 60b. Ente Vindalo ¹ Entenbrustwürfel in 17,90
Curry- Kokosnuss- Soße Vindalo (sehr scharf)
61. Ente Jalfraise ¹ (mittelscharf) 17,90
Entenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Soße mit exotischen Gewürzen

Fisch

62. Fish Taj-Mahal ^{4,5} 16,50
Zanderfilet mit Pflaumen, Aprikosen, frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Curry-Soße (mild)
63. Fish Bhuna Masala ¹ (mittelscharf) 16,50
Zanderfilet in roter Curry-Soße mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen
64. Fish Jalfraise Zanderfilet mit frischen 16,50
Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Curry-Soße mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)
65. Fish Korma ¹² 16,50
Zanderfilet mit Mandel-Safran-Sahne-Soße (mild)