



# SPEISEKARTE



[www.tajmahalibiza.com](http://www.tajmahalibiza.com)



# TAJ MAHAL

## DEUTSCH



Senf



Gluten



Scharf



Fisch



Erdnüsse



Sellerie



Soja



Lupinen



Krebstiere



Weichtiere



Milch



Schalenfrüchte



Eier

inkl. MwSt.



## VORSPEISEN

---

<b>PAPADOMS</b>	1.25
Knusprige Waffel aus Linsenmehl.	
<b>GEMÜSEPAKORA</b>	4.50
Gemüse der Saison in Kichererbsenmehl.	
<b>HÜHNCHENPAKORA</b>	4.50
Entbeintes Hühnerfleisch stückefrittiert in Kicherebsenmehl und Gewürzen.	
<b>LINSENSUPPE</b>	5.00
Linsen mit Kräutern und Gewürzen.	
<b>GEMÜSE-SUPPE</b>	5.00
Frisches gemischtes Gemüse der Saison, Tomate, Koriander und Gewürze.	
<b>ZWIEBEL-BHAJI</b>	5.00
Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert in Kicherebsenmehl mit Gewürzen und Kräutern	
<b>GEMÜSE-SAMOSA</b> 	5.00
Pasteten gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Kräutern.	
<b>TANDOORI HÜHNCHEN</b>	6.00
Hühnchen Schlegel, mariniert in Knoblauch, Ingwer, Joghurt und Gewürzen, aus dem Tandoor-ofen.	
<b>FISCHPAKORA</b> 	7.00
Grätenfreier Fisch, mariniert in Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, stückfrittiert in Kichererbsenmehl.	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	7.00
Frische Salatmischung, Tomate, grüne und rote Paprika und Mais.	
<b>HÜHNCHEN TIKKA</b>	7.00
Hähnchenbrust, mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Joghurt und Gewürzen, aus dem Tandoor-ofen.	
<b>SCHASCHLIK-KEBAB</b>	7.50
Gehacktes Lammfleisch, mariniert mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, aus dem Tandoor-ofen.	
<b>HÜHNCHEN -MINZ -TIKKA</b>	8.00
Hähnchenbrust, mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Joghurt, Minz und Gewürzen, aus dem Tandoor-ofen.	
<b>SCHAMI KEBAB</b>	8.00
Lammfleisch und Kichererbsen mit Knoblauch, Ingwer und indischen Kräutern gebraten.	
<b>TAJ VORSPEISEN MIX</b>	12.50
Samosa, Zwiebel-Bhaji, Hühchenpakora, Hühchen-Minz-Tikka, Gemüsepakora. Serviert mit Dips.	



## TAJ MAHAL-SPEZIALITÄTEN

Wählen Sie eine der folgenden Optionen zusammen mit Ihrer Sauce

★ PANNER (KÄSE)  
13.00

★ HÜHNCHEN  
13.50

★ FISCH  
14.00

★ LAMM  
15.00

★ GARNELE  
15.50

### TIKKA MASALA

Tikka in süßer Tomaten-Sahne-Butter-Soße.

### KORMA

Cremige gewürzte Kokosnuss- und Mandelsoße.

### KARAHI

Eine Mischung von gehackten Zwiebeln, rotem und grünem Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Tomatensoße und Koriandersaat in einer Currysoße.

### BHUNA

Mittelscharfes Curry und Bhuna-Soße mit Zwiebeln und Gewürzen.

### ROGAN JOSH

Currysoße, frische Tomaten, Ingwer und Gewürzen.

### DOPIEZA

Eintopf mit gebratenen Zwiebeln, Currysoße, frischen Tomaten und indischen Kräutern.

### SAAG

Spinat, Zwiebel, Tomate und Ingwer.

### MADRAS

Currysoße mit frischen Tomaten und Zitrone (Scharf).

### VINDALOO

Currysoße mit Kartoffeln, frischen Tomaten und Essig (Sehr scharf).

### BUTTERHÜHNCHEN

Hähnchenbrust in einer Gewürz-Buttersoße.

### HÜHNCHEN MIT MANGO

Hähnchen mit Mango und mittelscharfer Currysoße.

### JALFREZI

Gehackte Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Koriander und mittelscharfe Currysoße.

### CURRY

Mittelscharfe Currysoße und frische Tomaten.

### HÜHNCHEN MIT KNOBLAUCH

Hühnerfleisch in dicker Soße, frischem Knoblauch, Ingwer, grünen Chilischoten, aromatischen Gewürzen und Kräutern. (Mittelscharf)

16.00

### DAHIWALA

Mittelscharfe Currysoße mit Joghurt und Gewürzen. Mit Hähnchen, Lamm oder Garnele.

16.00

### BALTI

Mittelscharfes Gericht mit hausgemachter Balti-Peste und indischen Kräutern. Mit Hähnchen, Lamm oder Garnele.

16.00



## VEGETARISCHE GERICHTE

---

<b>DAL TARKA</b>	9.50
Linsen mit Gewürzen und sautiertem Knoblauch.	
<b>SAAG ALOO</b>	10.00
Frischer Spinat und Kartoffeln mit indischen Kräutern.	
<b>GEMÜSECURRY</b>	10.00
Erbsen, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit mittelscharfer Currysoße.	
<b>BOMBAY ALOO</b>	10.00
Kartoffeln mit Tomaten, Ingwer, und einer mittelscharfen Currysoße.	
<b>DAAL MAKANI</b> 	10.00
Linsen in einer Butter-Sahne-Soße.	
<b>CHANA MASALA</b> 	10.00
Kichererbsen in einer Currysoße.	
<b>ALOO GOBI</b>	10.50
Blumenkohl und Kartoffeln in einer mittelscharfen Bhuna-Soße.	
<b>PALAK PANEER</b>	10.50
Spinat und Ricotta in einer Curry-Gewürzsoße.	
<b>BANGAN BARTHA</b>	11.00
Gebratenes Auberginpüree mit sautierten Zwiebeln, Tomaten und Paprika.	
<b>LADY FINGER/BINDI</b>	12.00
Geschmort mit grünem und rotem Pfeffer in einer mittelscharfen Tomatensoße.	

## NAAN (INDISCHES FLADENBROT)

---

<b>ROTI</b>	2.00
aus Vollkornmehl (Taba / Tandoori).	
<b>NAAN</b>	4.00
<b>KNOBLAUCH NAAN</b>	4.50
<b>BUTTERNAAN (VEGANE BUTTER)</b>	5.00
<b>KEEMA</b>	5.50
Mit Lammhackfleisch.	
<b>PESHWARI</b>	5.00
Kokosnuss, Mandeln und Sultaninen.	
<b>KÄSE NAAN</b>	5.50
<b>KNOBLAUCH &amp; KÄSE NAAN</b>	6.00
<b>TAJ SPEZIAL</b>	7.00
Käse, Knoblauch und Keema.	



## REIS

BASMATI	4.50
PILAU	5.00
REIS MIT KÜMMEL	7.00
REIS MIT ERBSEN	7.00
GEBRATENER REIS MIT EI	7.00
ZITRONREIS	7.00
KOKOSNUSREIS	7.50
REIS MIT GEMÜSE	8.00
MUSCHELREIS	8.50

## BIRYANI

Serviert mit traditionellem Basmati-Reis, grünem und rotem Paprika, und Bhuna-Zwiebeln.

GEMÜSE-BIRYANI	13.50
HÜHNCHEN	14.50
LAMM	16.00
GARENELEN 	16.00
HÜHNER- UND LAMMFLEISCH	16.00
SPEZIAL TAJ  Hühner-, Lammfleisch und Garnelen.	18.00

## TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Fleisch, mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Joghurt und Kräutern, aus dem Tandoor-ofen

HÜHNCHEN TIKKA Hähnchenbrust.	14.50
TANDOORI HÜHNCHEN Hünchen aus dem Tandoor-ofen.	15.00
SHAMI KEBAB Lammfleisch und Kichererbsen mit Knoblauch, Ingwer und indischen Kräutern gebraten.	15.50
SHEEK KEBAB Lammhackfleisch, mariniert mit Kräutern, aus dem Tandoor-ofen.	16.00
FISCH TIKKA  Fischfilets.	16.00
HÜHNCHEN-MINZE	18.00
TANDOOR MIX Hühnchen Tikka, Tandoori Hühnchen und Sheek Kebab.	19.00



## FÜR KINDER

10

NUGGETS + REIS + POMMES FRITES

HÜHNERFLEISCH KORMA + REIS + POMMES

HÜHNCHENPAKORA + REIS + POMMES FRITES

HÜHNCHEN TIKKA + REIS + POMMES FRITES

Nachspeisen: Mango, Vanille- oder Schokoladeneis

## DESSERTS

GULAB JAMUN

3.50

Frittierte Milchbällchen in süßer Kardamomsauce.

VANILLEEIS

4.00

SCHOKOLADENEIS

4.00

MANGOEIS

5.50

PISTAZIENEIS

5.50

SCHOKOLADEN-BROWNIE 

5.50

KAROTTENKUCHE 

5.50

## BEILAGEN

ZWIEBELSOUFFE

1.00

MINZ-SOÙE

1.00

ACHAR

1.50

Essiggurken mit indischen Gewürzen.

MANGO CHUTNEY

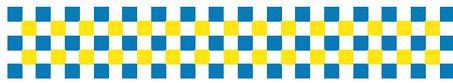
1.50

Süßes Mangopüree.

RAITA

4.50

Joghurt mit Gurke und Kräutern.



**SCANNEN SIE MICH!**  
**SCANNEN SIE MICH UM DIE NEUE**  
**SPEISEKARTE ZU SEHEN**

[WWW.TAJMAHALIBIZA.COM](http://WWW.TAJMAHALIBIZA.COM) | SEE MENU | VER MENU