



Liebe geht auch in Indien durch den Magen.

Herzlich Willkommen und Namasté  
im ältesten indischen Restaurant Bochums.

Turbane, Saris und fliegende Teppiche oder ebensolche Händler  
werden Sie hier eventuell vermissen, aber nicht die Gaumenfreuden  
einer kulinarischen Reise durch den zauberhaften  
indischen Subkontinent.

Unsere traditionellen indischen Speisen werden stets frisch  
und ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker zubereitet.

Aus der Tradition erwächst die Qualität, die wir Ihnen bieten möchten.  
Unsere Köche freuen sich darauf,  
Sie als Anhalter mitzunehmen.

Guten Appetit wünschen Ihnen

Peikan Razani, Daniela Schartow  
und die Taj Mahal-Familie

Indisches Restaurant Taj Mahal Bochum

## Suppen (Shorba)

31	Dal Creme Shorba	Linsensuppe mit Sahne	3,80
33	Timater Shorba	Tomatensuppe mit selbstgemachtem Paneer-Käse	4,00
34	Danas Deli	Pikante Vindaloosuppe mit gegrillten Garnelen	5,20
35	Tante Jiotis	Erdnußsuppe mit Mini-Batura	4,50

## Vorspeisen-Sets

48	Gemischte Pakoras	Kleine, vegetarische Portion mit dem Joghurt-Tamarinden Saucen-Duo	4,90
45	Samosa-Duo	Eine Teigtasche mit mit Nüssen, Erbsen und Kartoffeln, eine mit Roter Beete und Schafskäse gefüllt, plus Saucen-Duo	5,40
46	Shingri Salat	Gegrillte Garnelen auf Salat mit Knoblauch-Dip	5,90
51	Vegetarische Vorspeisenplatte für 2 Personen	Gem. Pakoras mit Samosa, Raita, 3 Dips und Papadam-Brot	13,00
54	Vorspeisenplatte für 1 Person	Huhn Pakoras, gegrillte Garnelen, Kartoffel Tikki, Onion und Kartoffel Pakoras, 2 Dips und Papadam-Brot	8,50
55	Mahlzeit gemischte Vorspeisenplatte für eine Person im Körbchen		

## Vorspeisen-Einzeln

### Brot

Papadam	Knusper-Kichererbsenbrot	1,20
Rothi	Fladenbrot aus der Pfanne	2,00
Batura	Ballonbrot	2,00
Knoblauch-Batura		2,40
Papadam Körbchen	mit Dips	

### Dips

Joghurtsauce		1,00
Tamarindensauce		1,50
Minzsauce		1,50
Tomaten-Chutney		1,50
Pflaumen-Chutney		1,50
Mango-Chutney		1,50
Knoblauch-Chutney	Scharf Stufe 5	1,50
Knoblauch-Dip		1,50
Pickles	Sauer-scharf eingelegtes Gemüse	1,50

wechselnde frische Chutneys werden wir Ihnen anbieten

### Beilagen

Raita	Joghurt und Gurke	2,20
Burani	Joghurt mit Spinat und Minze	2,20
Kachumbari	Pikanter Tomate-Gurke Salat	2,50
Gemischter Salat	Mit Hausdressing	3,50

## Warme Mini-Vorspeisen

in Kichererbsenteig gebacken

Gobhi Pakoras	Blumenkohl 3 Stück	1,80
Beigan Pakoras	Auberginen 3 Stück	1,80
Onion Bajis	Zwiebel Pakoras	2,50
Aloo und Onion Bajis	Kartoffel und Zwiebel Pakoras	2,50
Chicken Pakoras	Huhn 2 Stück	2,20
Samosa	1 Teigtasche mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen gefüllt	2,20
Samosa	1 Teigtasche mit Roter Beete und Schafskäse gefüllt	2,40
Aloo Tikkis	Pikante Kartoffelbällchen 2 Stück	2,50

wechselnde Vorspeisen nach Angebot

## Mini-Curries

Mili Huli Dal	Gelbe Linsen Kokosnuß, scharf	2,50
Mugly Palak	Scharfer Spinat	2,50

## Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis oder mit Pulao-Basmatireis serviert. Dieser wird mit Gewürzen, Butter und Erdnüssen verfeinert.

Sie können den Schärfegrad Ihres Gerichtes individuell auf unserer Schärfeskala bestimmen. Von uns bereits als „scharf“ gekennzeichnete Essen sind minimal in der Schärfestufe „3“ möglich!

Die Schärfeskala reicht von 1 bis 6:

- 1 = So mild wie möglich
- 2 = Leicht scharf, ein sattes Pikant
- 3 = Europäisch scharf
- 4 = Wir nennen es scharf
- 5 = Sehr scharf
- 6 = Indisch scharf

Indische Speisen sind immer „Spicy“, also mehr gewürzt. Das ist auch immer unsere Empfehlung an Sie! Es würde dann aber immer noch eine gefühlte „halbe“ Stufe auf der Skala dazukommen!

Sagen Sie uns, ob wir dieses „Plus würzen“ dürfen.

## Für unsere kleinen Gäste

Unsere kleinen Gäste bis **10** Jahre, könne sich ihr Essen frei zusammenstellen.

Fragen Sie nach unserer Kinderkarte, auf der sich die jungen Gäste bis zu vier Zutaten aussuchen dürfen.

Wir helfen dabei.

Gerne bringen wir Kindern einen Räuberteller zum Mitessen!

## Vegetarische Curries – Sabzi

Auf Wunsch können wir die Gerichte ohne Sahne oder auch vegan zubereiten.

62	Chole Palak	Kichererbsencurry mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Batura.	15,90
63	Alu Paneer Thali	Gebratene Kartoffeln, Paprika, Champignons und Erbsen mit Käse. Serviert mit Kachumbari-Salat Burani und Reis.	14,50
64	Palak Paneer	Klassisches Spinatcurry mit Zwiebeln und hausgemachtem Käse.	13,50
74	Tadka Dal	Gelbe Linsen mit Würzsauce. Serviert mit Batura. Indian Streetfood.	15,90
75	Süßkartoffel Vindaloo <b>Unser Tipp!</b>	In einer sehr würzigen Sauce mit Essig gegen die Süßkartoffel. Mit Batura serviert. Scharf ab Stufe 3	
76	Mushroom Masala	Frische Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Sesam. Serviert mit Batura.	16,90
77	Kara Kullambo	Aubergine, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Tamarinde, Senf- und Fenchelsamen. Serviert mit Batura	16,90
78	Duo	Kombination von Alu Paneer und Kara Kullambo serviert mit Reis, Salat und Batura	17,90
79	Trio	Dreierlei aus Tadka Dal, Palak Paneer und Mushroom Masala. Mit Reis, Salat und Batura	18,90

## Huhn Curries – Murgh

80	Murgh Sabzi	Huhncurry mit gemischtem Gemüse in Sahnesauce.	14,00
81	Murgh Korma	Huhn mit Champignons, Erbsen und Nüssen in Masala-Sahnesauce.	14,30
84	Murgh Saag	Huhn in Spinat-Sahnesauce. Serviert mit Batura.	15,30
85	Chicken Tikka Masala <b>Unser Tipp!</b>	Der indische Klassiker! ein gegrillter Huhnspieß, übergossen mit Tikka -Sauce. mit Bombay Kartoffeln und Kachumbari Salat.	16,50
86	Chicken Vindaloo	Classic Style Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Senfkörnern, und Essig. Scharf. Serviert mit Batura.	15,90
131	Jaffna Curry	Hähnchen mit Kartoffeln in Jaffna-Massala. Mit Curryblättern und Batura. Scharf, ab Stufe 3.	16,50
90	Murgh Masala	Mit gebratenen Champignons. Serviert mit Batura und Burani.	16,90
91	Murgh Biryani	Hochzeitsgericht aus gebratenem Basmatireis, Hähnchen, Erbsen, Rosinen, Champignons und Nüssen. Serviert mit Raita, Tamarind-Sauce, Kachumbari-Salat und Batura.	16,90
93	Chettinad Chicken <b>Spicy!</b>	Huhn mit Kokos, Mohn, Zwiebeln, Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Tomate, Curryblättern und Batura	16,90
94	Butter Chicken	Mariniertes Huhn mit Cashew-Nüssen, Tomaten, Bockshornkleebblättern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sahne, Butter und Batura. Ein gehaltvolles Gedicht!	17,90

## Lamm Curries – Mutton

103	Sendi Korma <b>Spicy!</b>	Mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Kurkuma, Sternanis, Kashewnüssen und Joghurt.	15,50
104	Tandoori Mutton Masala	In Butter, mit Kräutern gebraten, mit einer cremigen Tandoori-Masala Sauce serviert.	16,00
108	Bakar Moghlai	Eingelegt in Joghurt, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Kardamom in Senföl. Serviert mit Batura.	16,90
109	Badami Gosht Thali	Gebraten mit Kardamom und gerösteten Mandeln. Serviert mit Burani und Batura.	16,90
111	Roganjosh <b>Unser Tipp!</b>	Kräftiger Schmortopf. Ein Klassiker! mit Batura	18,90
133	Mutton-Curry	Scharf, ab Stufe 3. Lamm, Tomaten, mit grünem Chili, Knoblauch Ingwer, Curryblättern und Batura.	18,90

## Rinder Curries

120	Palak Gosht	Gebratenes Rindfleisch, Spinat, Kartoffeln und Käse in einer Sahnesauce.	15,80
123	Bhuna	Champignons und Zwiebeln in Sri Lanka-Bhuna-Masala.	16,40
125	Gosht Khumbi	Gebraten mit Champignons, Knoblauch, Ingwer in Kokosnuss-Tomaten-Sahnesauce. Serviert mit Batura.	17,20



## Fischcurries - Mahi

141 Dahi Mahi	Seelachs mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Tomate und Kräutern. Serviert mit Batura.	16,80
143 Tandoori Mahi	Seelachs mit Ingwer, Knoblauch in Butter gebraten. In Tandoori-Joghurt-Sauce	18,90
152 Mahi Madashee	Seelachsfilet, Ingwer, Knoblauch, frischer Minze Koriander, Tamarinde und Tomate. Mit Batura	18,90
132 Mahi Curry	Seelachs mit Tomate, Knoblauch, Tamarinden in Fisch-Masala und Curryblättern. Ab Stufe 3	17,00
153 Mahi Bengali	Indischer Backfisch mit Gemüsecurry Der Kabeljau wird mit Kurkuma, Ingwer und Knoblauch gewürzt. Mit Knoblauch-Dip	18,00

**Unser Tipp!**

## Garnelencurries - Prawns

145 Garnelen Bhuna	Black Tiger-Garnelen in Bhuna-Masala mit Champignons und Zwiebeln.	17,90
146 Mithi Mahi	Gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kokosnuss. Serviert mit Batura.	18,50
149 Spezial Garnelencurry	In Butter gebraten, mit frischem Ingwer, Knoblauch und Kräutern, in Tandoori Masala-Sauce. Serviert mit Batura.	18,90
151 Garnelen Biryani	Gebratener Basmatireis, Garnelen, Erbsen, Champignons und Nüssen. Serviert mit Raita, Tamarind-Sauce, Kachumbhari-Salat und Batura.	19,20

## Vom Grill

Die Grillteller empfehlen wir mit Pulao-Reis als Beilage!  
Auf Wunsch servieren wir Bombay Kartoffeln.

160	Bombay Grillteller	Spieß eingelegtes Hühnerbrustfilet mit einem gemischten Salat und Curry-Sauce.	16,50
161	Maharadsha Grillteller	Spieß Huhn und Lamm mit einem gemischten Salat und Curry-Sauce.	17,90
165	Kolonial Platte	Spieß Rumpsteak mit Reis, Tikka Sauce, Salat und Batura	18,90
164	Mutton Tikka	In Joghurt eingelegtes Lammfilet, gegrillt und mit Tikka Sauce serviert. Ca. 300 g. Mit Pulao und Salat.	19,80

**Unser Tipp!**

## Menüs

Wir möchten Ihnen mit unseren Menüs die Möglichkeit geben, verschiedene Spezialitäten zu probieren. Wir bereiten Ihnen die Menüs auf Wunsch für mehrere Personen zu.

### 181 Spezial Thali

Mango-Prosecco

Vorspeisenplatte

Eine Komposition aus drei Gerichten:

Sendi Korma – Lamm

Murgh Saag – Huhn

Kara Ku – vegetarisch

mit Salat, Saucen und Batura-Brot

Dessertvariation

für zwei Personen 52,00

### 182 Date Menü

Waldbeeren-Prosecco

vegetarische Vorspeisenplatte

Gemischte Pakoras mit Samosa, Raita und verschiedenen Dips, sowie Papadam

Alu Paneer Thali

Gebratene Kartoffeln, Paprika, Champignons und Erbsen mit Käse.

Jaffna Curry (pikant)

Huhn mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Sahnesauce

Badami Gosht Thali

Gebrautes Lamm mit Kardamom und gerösteten Mandeln.

mit Reis, Salat und Batura-Brot

Dessertvariation

für zwei Personen 54,00

## Dessert

190 Keserie	Warme Grießschnitte mit Kardamom, Nüssen und Rosinen. Dazu Sahne.	3,90
191 Kheer	Süßer, warmer Reis mit Mandeln Kardamom in Milch und Sahne gekocht.	4,20
194 Narnassi	Vanilleeis mit Granatapfel-Ananas-Mix, Mandeln und Sahne.	5,50
195 Komm! Js egal!	Mousse au Chocolat - Schnitte mit Waldfrucht - Joghurteis und Sahne	5,50
196 Lalis Leckerei	Desertvariation mit vier Köstlichkeiten und Sahne.	6,90
197 Veganes Trio	Mango- und Himbeer Minze-Sorbet mit Falen	5,90
198 Coco Dream	Eine halbe Kokosnuß gefüllt mit Kokoseis	5,90
199 Der Jnder <b>Unser Tipp!</b>	Trio von Schokoladenpudding, Quark mit frischer Maracujasauce und Himbeer-Minze Sorbet	7,90

## Eis von J am Love

Mango Sorbet	Kugel 2,00
Himbeer Minze Sorbet	Kugel 2,00

## Eis

Bitte stellen Sie Ihr Eis selbst zusammen!

Unsere Eissorten:	Schokolade / Vanille	Kugel 1,20
Selbst Gemachtes:	Waldfrucht Joghurt	Kugel 2,00
Saucen:	Schokolade / Himbeer	à 0,40
Sahne		0,50

Der Inhaber Peikan Razani und das Taj Mahal-Team  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!