



Liebe geht auch in Indien durch den Magen!

Herzlich Willkommen und Namasté
im ältesten indischen Restaurant Bochums.

Turbane, Saris, 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 Küchenchefin 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 und Minze.	4,00
32	Coco Shorba	Kokossuppe mit Huhn, Bockshornkleesamen, Koriander, Knoblauch, Curryblättern, Zwiebeln und Kokosmilch. Leicht scharf.	5,00
33	Tante Jiotis Unser Tipp!	Erdnußsuppe mit Tomate und frischem Koriander, dazu ein Mini-Batura.	5,00
34	Danas Deli	Pikante Vindaloosuppe mit gegrillten Garnelen.	5,50

Vorspeisen-Sets

41	Papadam Plus	3 Papadam mit 2 Überraschungsdips.	5,50
42	Gemischte Pakoras	Kleine Portion frischer Gemüse in Kichererbsenteig frittiert. Mit dem Joghurt - Tamarinden Saucen-Duo.	4,90
43	Samosa-Duo	Eine Teigtasche mit Nüssen, Erbsen und Kartoffeln, eine mit Roter Beete und Schafskäse gefüllt, plus Saucen-Duo.	5,40
44	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
52	Vorspeisenplatte für 1 Person	Huhn Pakoras, gegrillte Garnelen, Kartoffel Tikki, Onion und Kartoffel Pakoras, 2 Dips und Papadam-Brot.	8,50
53	Street Basket	Gemischte Überraschungsvorspeise aus Broten, Dips und Pakoras. Für eine Person im Körbchen.	7,90

Vorspeisen-Einzeln

Brot

Papadam	Knusper-Kichererbsenbrot.	1,20
Portion Papadam	3 Stück.	3,00
Rothi	Fladenbrot aus der Pfanne.	2,00
Batura	Ballonbrot.	2,00
Knoblauch-Batura		2,50

Dips

Joghurtsauce		1,20
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.	2,50
Burani	Joghurt mit Spinat und Minze.	2,50
Kachumbari	Pikanter Tomate-Gurke Salat.	2,90
Gemischter Salat	Mit Hausdressing.	3,50
Beilagensalat	Mit Hausdressing.	1,50

Warme Mini-Vorspeisen

in Kichererbsenteig gebacken

Gobhi Pakoras	Blumenkohl, 3 Stück.	1,80
Beigan Pakoras	Auberginen, 3 Stück.	1,80
Aloo Pakoras	Kartoffeln, 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 Tikki	Pikantes Kartoffelbällchen.	2,00

wechselnde Vorspeisen nach Angebot

Mini-Curries

Sabzi	Gemüsecurry mit Kokosmilch.	3,90
Mili Huli Dal	Gelbe Linsen Kokosnuß, scharf.	3,90
Mugly Palak	Scharfer Spinat.	3,90

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

SCHARF ist bei uns ernst gemeint!

Indische Speisen sind immer „Spicy“, also mehr gewürzt.

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!

Anstelle des Reises können Sie zur Beilage wählen:

- Pommes mit Mayo oder Ketchup + 2,- €

- Folienkartoffel mit Kräuterquark + 2,- €

Vegetarische Curries – Sabzi

61	Coco Sabzi	Gemüsecurry mit Kurkuma, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch und Curryblättern.	13,00
62	Chole Palak Unser Tipp!	Kichererbsencurry mit Spinat, Zwiebeln, Senfsamen, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Tomaten.	13,90
63	Tamatar Chaaman	Kartoffeln, Paprika, Erbsen mit selbstgemachten Käse. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Bockshornklee, Zimt, Kardamom, Kurkuma und Muskatblüte.	13,90
64	Palak Paneer	Klassisches Spinatcurry mit Zwiebeln, hausgemachtem Käse und Sahne.	13,50
65	Tadka Dal	Gelbe Linsen mit Senfsamen, Kurkuma, Tomaten, Knoblauch. Indian Streetfood mit Würzsauce.	9,90
67	Süßkartoffel Vindaloo	In einer sehr würzigen Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sternanis, Cayennepfeffer und Tomaten mit Essig gegen die Süßkartoffel. Scharf ab Stufe 3.	12,90
68	Beigan Curry	Aubergine, Tomate, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Kurkuma Kreuzkümmel und Koriander.	13,90
69	Duo	Kombination von Coco Sabzi und Auberginencurry.	15,90
70	Trio	Dreierlei aus Coco Sabzi, Tadka Dal und Palak Paneer.	16,90

Alle Speisen werden mit Reis und Salat zur Beilage serviert.

Alle vegetarischen Speisen können vegan zubereitet werden!

Huhn Curries – Murgh

80	Murgh Jstoo	Huhncurry mit gemischtem Gemüse, Curryblättern, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Kurkuma in Kokossauce.	14,00
81	Murgh Korma	Huhn mit Champignons, Zwiebeln, Ingwer, Sternanis, Kurkuma, Tomaten, Erbsen und Nüssen in Masala-Joghurtsauce.	14,30
82	Murgh Saag	Huhn in Spinat-Sahnesauce.	14,00
83	Chicken Tikka Masala	Der indische Klassiker! ein gegrillter Huhnspieß, übergossen mit Tikka -Sauce. Die Tikka-Sauce wird mit Zwiebeln, Tomate, Ingwer, Kreuzkümmel und Zimt gekocht. Ab Stufe 2.	14,50
84	Chicken Vindaloo	Classic Style Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zwiebeln und Essig. Scharf ab Stufe 3.	13,90
85	Feigen Chicken	Cremiges Hähnchen mit Feigen, Joghurt, Sahne, Zwiebeln, Knoblauch und Cayenne Pfeffer.	14,50
86	Murgh Biryani	Hochzeitsgericht aus gebratenem Basmatireis, Hähnchen, Rosinen, Champignons Nüssen. Serviert mit Raita.	11,90
87	Chettinad Chicken	Huhn mit Kokos, Mohn, Zwiebeln, Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Tomate, Curryblättern. Ab Stufe 2.	14,90
88	Butter Chicken	Mariniertes Huhn mit Cashew-Nüssen, Tomaten, Bockshornkleeblättern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sahne, Butter. Ein gehaltvolles Gedicht!	15,90
89	Green Murgh	Mit frischer Minze, frischem Koriander, Mandeln und Kokos, Joghurt und Sahne zubereitet.	15,90

Alle Speisen werden mit Reis und Salat zur Beilage serviert. Ausser beim Biryani.

Lamm Curries – Mutton

101	Sendi Korma	Mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Kurkuma, Sternanis, Kashewnüssen und Joghurt.	15,50
102	Bakar Moghlai	Eingelegt in Joghurt, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Kardamom in Senföl. Ab Stufe 2.	15,90
103	Alubhokhara Qormqa	Lamm in Pflaumensauce mit Fenchel, Zimt, Joghurt und Mandeln.	16,50
104	Tandoori Mutton Massala	In Butter, mit Kräutern gebraten, mit Zimt, Koriander, Sternanis, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Fenchel, Kreuzkümmel und Tomate. In einer Tandoori-Masala Sauce serviert.	16,50
105	Roganjosh	Kräftiger Schmortopf mit Zimt. Ein Klassiker!	16,90

Unser Tipp!

Rinder Curries

120	Palak Gosht	Gebratenes Rindfleisch, Spinat in einer Sahnesauce.	15,80
121	Gosht Khumbi	Gebraten mit Champignons, Knoblauch, Ingwer in Kokosnuss-Tomaten-Sahnesauce.	17,20
122	Beef Balti	Rumpsteakstreifen mit Paprika, Tomaten, Lorbeer und Zwiebeln.	18,50

Unser Tipp!

Alle Speisen werden mit Reis und Salat zur Beilage serviert.

Fischcurries - Mahi

141	Coco Mahi	Mit frischer Minze, frischem Koriander, Mandeln und Kokos, Joghurt und Sahne zubereitet.	16,80
142	Mahi Kerala	Seelachs mit Paprika, Tomaten, Lorbeer und Zwiebeln.	16,90
143	Mahi Cream	Seelachsfilet mit Cashew-Nüssen, Tomaten, Bockshornkleeblättern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sahne, Butter.	16,90
144	Mahi Bengali	Indischer Backfisch mit Gemüsecurry Unser Tipp! Der Kabeljau wird mit Kurkuma, Ingwer und Knoblauch gewürzt. Mit Knoblauch-Dip.	17,90

Garnelencurries - Prawns

150	Butter Garnelen	mit Cashew-Nüssen, Tomaten, Bockshornkleeblättern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sahne, Butter.	16,90
151	Mithi Prawns	Black Tiger-Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Lorbeer.	16,50
152	Mint Prawns	Mit frischer Minze, frischem Koriander, Mandeln und Kokos, Joghurt und Sahne zubereitet.	16,90
153	Garnelen Biryani	Gebratener Basmatireis, Black Tiger-Garnelen, Gemüse, Champignons und Nüssen. Serviert mit Raita.	15,00

Alle Speisen werden mit Reis und Salat zur Beilage serviert. Ausser beim Byriani.

Vom Grill

Die Grillteller empfehlen wir mit Pulao-Reis als Beilage!

Auf Wunsch servieren wir Bombay Kartoffeln.

Eine Folienkartoffel mit Raita gibt es für den Aufpreis von 2,00 € dazu.

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

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

Green Murgh – Huhn

Beigan Curry – 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

Tamatar Chaaman

Gebratene Kartoffeln, Paprika, Champignons und Erbsen mit Käse.

Murgh Jstoo

Huhncurry mit gemischtem Gemüse in Kokossauce.

Badami Gosht Thali

Gebrautes Lamm mit Kardamom und gerösteten Mandeln.
mit Reis, Salat und Batura-Brot

Dessertvariation

für zwei Personen 54,00

Dessert

190 Kiserie	Warme Grießschnitte mit Kardamom, Nüssen und Rosinen. Dazu Sahne.	4,20
191 Kheer	Süßer, warmer Reis mit Mandeln Kardamom in Milch und Sahne gekocht.	4,50
194 Narnassi	Vanilleeis mit Granatapfel-Ananas-Mix, Mandeln und Sahne.	5,50
195 Komm! Js egal!	Mousse au Chocolat mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl und Sahne.	6,50
196 Leckerei	Eine halbe Ananas mit Ananas Sorbet und Obstsalat	6,50
197 Veganes Trio	Mango- und Himbeer Minze-Sorbet mit Obstsalat.	6,20
198 Coco Dream	Eine halbe Kokosnuß gefüllt mit Kokoseis.	5,90
199 Der Jnder Unser Tipp!	Trio von Schokoladenpudding, Quark mit frischer Maracujasauce und einer Kugel Eis nach Wahl.	6,90

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 / Walnuß / Stracciatella	Kugel 1,20
Selbst Gemachtes:	Waldfrucht Joghurt	Kugel 2,00

Fragen Sie nach weiteren Eissorten!

Saucen:	Schokolade / Himbeer	à 0,40
Sahne		0,50

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