



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 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.	4,00
32	Coco Shorba	Kokossuppe mit Huhn, Bockshornkleesamen, Koriander, Knoblauch, Curryblättern, Zwiebeln und Kokosmilch. Leicht scharf.	5,00
33	Tante Fiotis Unser Tipp!	Erdnußsuppe mit Mini-Batura.	5,00
34	Danas Deli	Pikante Vindaloosuppe mit gegrillten Garnelen.	5,50

Vorspeisen-Sets

41	Papadam Plus	3 Papadam mit 2 Dips.	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 Tikkis	Pikante Kartoffelbällchen, 2 Stück.	2,50

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 Schärfeegrad 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!

Vegetarische Curries – Sabzi

61	Coco Sabzi	Gemüsecurry mit Kurkuma, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kokosmilch und Curryblättern (V).	13,50
62	Chole Palak <i>Unser Tipp!</i>	Kichererbsencurry mit Spinat, Zwiebeln, Senfsamen, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Tomaten. Mit Batura (V).	15,90
63	Tamatar Chaaman	Kartoffeln, Paprika, Erbsen mit selbstgemachten Käse. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Bockshornklee, Zimt, Kardamom, Kurkuma und Muskatblüte. Mit Kachumbari-Salat und Burani.	14,50
64	Palak Paneer	Klassisches Spinatcurry mit Zwiebeln, hausgemachtem Käse und Sahne (V).	13,50
65	Tadka Dal	Gelbe Linsen mit Würzsauce. Serviert mit Batura. Indian Streetfood (V).	15,90
67	Süßkartoffel Vindaloo	In einer sehr würzigen Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sternanis, Cayennepfeffer und Tomaten mit Essig gegen die Süßkartoffel. Mit Batura serviert. Scharf ab Stufe 3 (V).	15,90
68	Beigan Curry	Aubergine, Tomate, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Kurkuma Kreuzkümmel und Koriander. Serviert mit Batura.	16,90
69	Duo	Kombination von Chole Palak und Beigan Curry. Serviert mit Reis, Salat und Batura (V).	17,90
70	Trio	Dreierlei aus Coco Sabzi, Tadka Dal und Palak Paneer. Mit Reis, Salat und Batura (V).	18,90

Alle mit V gekennzeichneten 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. Serviert mit Batura.	15,30
83	Chicken Tikka Masala Unser Tipp!	Der indische Klassiker! ein gegrillter Huhnspieß, übergossen mit Tikka -Sauce. mit Bombay Kartoffeln und Kachumbari Salat. Die Tikka-Sauce wird mit Zwiebeln, Tomate, Ingwer, Kreuzkümmel und Zimt gekocht. Ab Stufe 2.	16,50
84	Chicken Vindaloo	Classic Style Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zwiebeln und Essig. Scharf ab Stufe 3. Serviert mit Batura.	15,90
85	Mango Chicken	Hähnchen mit Mango, Knoblauch und Cayennepfeffer. Serviert mit Batura. Ab Stufe 2.	16,50
86	Murgh Biryani	Hochzeitsgericht aus gebratenem Basmatireis, Hähnchen, Erbsen, Rosinen, Champignons und Nüssen. Serviert mit Raita, Tamarind-Sauce, Kachumbari-Salat und Batura.	16,90
87	Chettinad Chicken	Huhn mit Kokos, Mohn, Zwiebeln, Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Tomate, Curryblättern und Batura. Ab Stufe 2.	16,90
88	Butter Chicken	Mariniertes Huhn mit Cashew-Nüssen, Tomaten, Bockshornkleebblättern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sahne, Butter und Batura. Ein gehaltvolles Gedicht!	17,90

Lamm Curries – Mutton

- | | | |
|-------------------------------------|---|-------|
| 101 Sendi Korma | Mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Kurkuma, Sternanis, Kashewnüssen und Joghurt. Ab Stufe 2. | 15,50 |
| 102 Bakar Moghlai | Eingelegt in Joghurt, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Kardamom in Senföl.
Serviert mit Batura. | 16,90 |
| 103 Alubhokhara Qormqa | Lamm in Pflaumensauce mit Fenchel, Zimt, Joghurt und Mandeln. | 16,90 |
| 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. Mit Batura. | 17,90 |
| 105 Roganjosh
Unser Tipp! | Kräftiger Schmortopf mit Zimt. Ein Klassiker!
Mit Batura. | 18,90 |

Rinder Curries

- | | | |
|------------------|--|-------|
| 120 Palak Gosht | Gebratenes Rindfleisch, Spinat, Kartoffeln und Käse in einer Sahnesauce. | 15,80 |
| 121 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
142 Tandoori Mahi	Seelachs mit Ingwer, Knoblauch in Butter gebraten. In Tandoori-Joghurt-Sauce.	18,90
143 Mahi Madashee	Seelachsfilet, Ingwer, Knoblauch, frischer Minze Koriander, Tamarinde und Tomate. Mit Batura.	18,90
144 Mahi Bengali Unser Tipp!	Indischer Backfisch mit Gemüsecurry Der Kabeljau wird mit Kurkuma, Ingwer und Knoblauch gewürzt. Mit Knoblauch-Dip.	18,00

Garnelencurries - Prawns

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

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

Murgh Saag – 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 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 mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl und Sahne.	5,50
196 Lalis Leckerei	Desertvariation mit vier Köstlichkeiten und Sahne.	6,90
197 Veganes Trio	Mango- und Himbeer Minze-Sorbet mit Obstsalat.	5,90
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.	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

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!