



TAJ TANDOORI RESTAURANT
Indische Spezialitäten

Taj Tandoori
Sebastianstr. 39
66773 Schwalbach
Inhaber: Familie Joginder Pal





TAJ TANDOORI RESTAURANT
Indische Spezialitäten



HERZLICH WILLKOMMEN!

Die Liebe des Gastronomen Joginder Pal zu seinem Land Indien, seiner Kultur und kulinarischen Vielfalt inspirierten ihn, ein talentiertes Team von Köchen zusammenzubringen, um ein Restaurant zu eröffnen, das die Präsentation der indischen Küche auf der gastronomischen Bühne neu definieren würde.

Wir glauben, dass das Leben nur dann vollständig gelebt werden kann, wenn es im Einklang mit der Natur und den Menschen um uns herum steht. Unser Leben wird durch unsere Verbindung zur Welt um uns herum genährt. Eine Verbindung mit uns selbst und den Menschen um uns herum herstellen, indem wir die Elemente schätzen, die uns ganz machen. Das ist die Grundlage unseres täglichen Schaffens. Mit unserer authentischen indischen Küche schaffen wir ein kulinarisches Erlebnis, das Körper, Geist und Seele beflügelt. Wir verpflichten uns zur Beschaffung von Gewürzen bester Qualität und gesunden Zutaten. Dies ist für uns von größter Bedeutung, um unseren Gästen die feinsten Aromen und ein schönes Erlebnis in unserem Restaurant zu bieten. Unsere Köche, die sich auf die indische Küche spezialisiert haben, bereiten Ihr Essen sorgfältig zu, damit Sie die besten indischen Gerichte genießen können.

Unsere Speisekarte ist eine perfekte Kombination aus modernen und traditionellen authentischen Geschmacksrichtungen aus Indien. Unsere Spezialität des Hauses, das Chicken Taj Tandoori, ist bei unseren Gästen sehr beliebt. Das Restaurant wurde gegründet, um Menschen durch unser Essen zu verbinden und unsere Beziehungen miteinander zu pflegen.

Wir hoffen, dass unsere exquisite Küche Sie immer wieder nach Taj Tandoori zurückbringt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Taj Tandoori Team

WELCOME!

Restaurateur Joginder Pal's love for his country, India, its culture and culinary diversity inspired him to bring together a talented team of chefs to create a restaurant that would re-define how Indian cuisine is presented on the gastronomic stage. At Taj Tandoori, we believe that life can be lived fully only if it is in sync with nature and the people around us. Our life is nurtured through our connection to the world around us. Making a connection with ourselves and the people around us by appreciating the elements that make us whole. This is the foundation of our practice.

With our authentic Indian food, we create a culinary experience that fuels the mind, body and soul. We are committed to procurement of the best quality spices and healthy ingredients. This is of paramount importance to us in order to provide the best flavours and fine experience to our clients. Our Chefs who specialised in Indian cuisine will carefully prepare your food to help you appreciate the finest Indian dishes. Our menu is a perfect combination of modern and traditional authentic flavours from Indian. Our signature dish Chicken Taj Tandoori is favourite among our patrons.

Our restaurant is created to connect people through our food. Food is a great way to connect with people in order to show how much we cherish our relationships. We hope that our exquisite food will bring you back to Taj Tandoori time and again. Please accept our invitation to come and dine.

We're looking forward to your visit,

Taj Tandoori Team



BIENVENUE !

L'amour du restaurateur Joginder Pal pour son pays, l'Inde, sa culture et sa diversité culinaire l'a inspiré à réunir une équipe de cuisiniers talentueux pour ouvrir son restaurant et redéfinir ainsi la présentation de la cuisine indienne sur la scène gastronomique.

Pour nous, la vie peut seulement être pleinement vécue si elle est en harmonie avec la nature et les personnes qui nous entourent. Notre vie se nourrit des liens que nous créons avec le monde autour de nous. Elle nous connecte à nous-mêmes et à notre entourage en appréciant tous les éléments qui nous rendent entiers. Voici le fondement de notre travail quotidien.

Avec notre cuisine indienne authentique, nous créons une expérience culinaire inspirante pour le corps, l'âme et l'esprit. Nous nous engageons à utiliser des épices de la plus haute qualité et des ingrédients sains. Offrir à nos clients les saveurs les plus subtiles et un moment agréable dans notre restaurant est pour nous de la plus haute importance.

Nos cuisiniers, spécialisés dans la cuisine indienne, préparent vos plats avec soin pour vous proposer les meilleurs mets indiens. Notre carte de menu est un mariage parfait des goûts authentiques modernes et traditionnels de l'Inde. Notre spécialité de la maison, le poulet Taj Tandoori, est très appréciée de nos clients. Le restaurant a été créé pour vous réunir autour de nos plats et nous lier les uns aux autres. Nous espérons que notre cuisine raffinée vous ramènera encore et toujours vers le Taj Tandoori.

Nous nous réjouissons de votre visite,

Votre équipe du Taj Tandoori

Suppen / Soups

Alle Suppen mit „Tandoori“ Naan serviert.

All soups are served with „Tandoori“ naan

Toutes les soupes sont servies avec du naan « Tandoori »

1. MULLIGATAWNY^{1,6,7,15} 6,70 €

Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet

Delicious lentil soup made with lentils, herbs and mild Indian spices

Soupe délicate aux lentilles façon Inde du Sud, préparée avec des lentilles, des fines herbes et des épices indiennes douces

2. YAKHNI (HÜHNERSUPPE)^{1,6,7,15} 6,90 €

Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom

Chicken soup made with garlic, ginger, cinnamon and cardamom

Soupe de poulet façon Inde du Nord à l'ail, au gingembre, à la cannelle et à la cardamome

3. SABZI SUPPE 6,90 €

Indische Gemüsesuppe

Indian Vegetable soup - Soupe de légumes indiens

4. LACHSEN SUPPE 6,70 €

Indische Knoblauchsuppe

Indian Garlic soup - Soupe indienne à l'ail

Vorspeisen / Appetizers / Entrées

Alle Vorspeisen mit schmackhaften Chutneys (Soßen) serviert.

All Appetizers are served with delicious Chutneys (Sauces)

Toutes les entrées sont servies avec de délicieux chutneys (sauces)

5. SAMOSA^{1,15} 6,90 €

Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen mit Gewürzen nach nordindischer Art

Two dumplings filled with potatoes, peas with spices, according to North Indian Style

Deux chaussons garnis de pommes de terre et de petits pois avec des épices façon Inde du Nord

6. PAKORAS^{1,15} 6,90 €

Gemüse in Kichererbsenteig gebacken

Vegetables fried in gram flour batter - Légumes sautés dans une pâte de pois chiche

7. MURGH PAKORAS^{1,15} 7,90 €

Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Boneless chicken pieces dipped in gram flour batter and fried

Poulet frit dans une pâte de pois chiche

8. PRAWN PAKORAS^{1,2,15} 10,90 €

Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

King prawns dipped in thick gram flour batter and fried

Gambas frites dans une pâte de pois chiche

9. BENGEN PAKORAS^{1,15} 6,90 €

Auberginenstücke in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Eggplants pieces fried with gram flour

Morceaux d'aubergines frits dans une pâte de pois chiche

10. ONION BHAJI^{1,15} 6,90 €

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen gemischt in Kichererbsenteig ausgebacken

Onion rings with Indian spices fried in gram flour batter

Rondelles d'oignon aromatisées aux épices indiennes et sautées dans une pâte de pois chiche

11. FISH PAKORAS „AMRITSARI“^{1,4,15} 8,90 €

Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken

Fish fillet dipped in thick gram flour batter and fried - Filet de poisson cuit dans une pâte spéciale

12. PANEER PAKORAS^{1,7,15} 7,90 €

Hausgemachter Frischkäse in einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert

Fresh cottage cheese fried with gram flour

Fromage frais maison frit dans une pâte à la farine de pois chiche

13. GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER (2 PERS.)^{1,7,15} 14,90 €

Verschiedene Sorten von Pakoras auf einem Teller

Different types of Pakoras in one plate - Différents types de pakoras dans une même assiette

Brot / Bread / Pain

- 15. „TANDOORI“ ROTI** ^{1,7} **2,90 €**
Indisches Fladenbrot
Indian flat bread
Pain plat indien
- 16. „TANDOORI“ LACHHA PARATHA** ^{1,7} **3,90 €**
Mehrschichtiges flach gebratenes nordindisches Fladenbrot
Multi layered shallow fried north Indian flat bread
Pain plat feuilleté d'Inde du Nord
- 17. „TANDOORI“ NAAN** ^{1,7} **2,90 €**
Brot aus feinstem Mehl
Bread from fine flour
Pain de farine fine
- 18. „TANDOORI“ GARLIC NANN** ^{1,7} **4,90 €**
Brot aus feinstem Mehl mit Knoblauch
Bread from fine flour with garlic
Pain de farine fine à l'ail
- 19. „TANDOORI“ KEEMA NAAN** ^{1,7,15} **5,90 €**
Brot aus feinstem Mehl mit saftigem, gehacktem Lammfleisch
Leavened bread from fine flour stuffed with minced lamb
Pain de farine fine à la viande d'agneau hachée fondante
- 20. „TANDOORI“ PANEER NAAN** ^{1,7} **5,40 €**
Brot aus feinstem Mehl mit hausgemachter Frischkäse
Bread from fine flour with homemade fresh cheese
Pain de farine fine au fromage frais maison
- 21. „TANDOORI“ ALOO PARATHA** ^{1,7,15} **4,90 €**
In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
Buttered rich bread stuffed with spicy potatoes
Pain plat cuit au beurre et garni de pommes de terre épicées
- 22. BUTTER NAAN** ^{1,7,15} **4,90 €**
Brot aus feinstem Mehl gefüllt mit Butter
Bread made from the finest flour filled with butter
Pain de farine fine avec du beurre

Salate / Salad

Alle Salate mit hausgemachter indischer Soße oder mit Essig & Öl

All salads are served with homemade Indian sauces or vinegar oil

Toutes les salades sont servies avec du naan « Tandoori » et une sauce indienne maison ou avec du vinaigre & de l'huile

- 24. GEMISCHTER SALAT** **9,90 €**
Salat, Zwiebeln, frischer Paprika, Oliven, Tomaten und Gurken
Salad, Onions, fresh capsicum, Tomatoes and cucumber
Salade, oignons, poivrons frais, olives, tomates et concombres
- 25. PANEER SALAT** ¹⁵ **13,90 €**
Salat, hausgemachte Frischkäse gegrillt im Tandoor, frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurken
Salad, homemade fresh cheese grilled in Tandoor, fresh capsicum, onion, tomatoes and cucumbers
Salade, fromage frais maison grillé au Tandoor, poivrons frais, oignons, tomates et concombres
- 26. SALAT TAJ TANDOORI** ¹⁵ **14,90 €**
Salat, gegrilltes „Tandoori“ Hähnchenfilet, Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Gurken
Salad, „tandoori“ grilled chicken fillet, onions, olives, tomatoes and cucumbers
Salade, filet de poulet « Tandoori » grillé, oignons, olives, tomates et concombres
- 27. SALAT JHINGA SHAHI** ^{13,15} **18,90 €**
Salat, gegrilltes „Tandoori“ Garnellen, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Tomaten und Gurken
Salad, „tandoori“ grilled prawns, onions, capsicum, olives, tomatoes and cucumbers
Salade, Gambas « Tandoori » grillé, oignons, poivrons, olives, tomates et concombre

Beilagen / side dishes

- 30. RAITA**^{7,15} **3,90 €**
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen
Cool whipped yoghurt with onions, cucumber and various herbs
Yaourt rafraîchissant aux oignons, concombres et épices hachés
- 31. BOONDI RAITA**^{7,15} **4,40 €**
Erfrischender Joghurt mit Kichererbsenbällchen und Gewürzen
Cool whipped yoghurt with chickpea balls and various herbs
Yaourt rafraîchissant aux boulettes de pois chiches et aux épices
- 32. BEILAGEN SALAT** **5,90 €**
Salat, Zwiebel, Tomaten und Gurken
Salat, onion, tomatoes and cucumber
Salade, oignon, tomate et concombre
- 33. PLAIN RICE** **4,20 €**

BIRYANI – zubereitet mit schmackhaftem Basmati-Reis prepared with delicious basmati rice préparé avec du riz basmati savoureux

Alle Biryani mit Raita serviert - All biryanis served with Raita - Tous les biryanis servis avec raita

- 35. TANDOORI CHICKEN BIRYANI**^{8,15} **15,90 €**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, Röstzwiebeln, Kokosraspeln und Rosinen
Tender roasted chicken pieces with Basmati rice, mildly spiced, with roasted onions, almonds, coconut and raisins
Poulet grillé avec du riz basmati légèrement épicé aux amandes, oignons frits, noix de coco râpée et raisins secs
- 36. BIRYANI JHINGA SHAHI**^{2,8,15} **18,90 €**
Garnelen mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen
Prawns with Basmati rice, mildly spiced, with almonds, coconut and raisins
Gambas à l'étouffée avec du riz basmati légèrement épicé aux amandes, noix de coco râpée et raisins secs
- 37. LAMB BIRYANI**^{8,15} **16,90 €**
Zartes Lammfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen
Tender lamb pieces with Basmati rice, mildly spiced, with almonds, coconut and raisins
Viande d'agneau tendre à l'étouffée avec du riz basmati légèrement épicé aux amandes, noix de coco râpée et raisins secs
- 38. VEGETABLE BIRYANI**^{8,15} **14,90 €**
Basmati-Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen
Basmati rice fried with vegetables and mild spices
Riz basmati sauté avec des légumes et des épices fines

Spezialitäten vom Huhn / Chicken specialties/ Spécialités de poulet

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan serviert

All dishes are served with basmati-rice and „Tandoori“ naan

Tous les plats sont servis avec du riz Basmati et du naan « Tandoori »

- 40. CHICKEN MANGO CURRY**^{6,7,15} **17,90 €**
Hähnchenfilet in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
Chicken fillet cooked in mango curry sauce, according to North Indian style
Filet de poulet dans une sauce à la mangue et au curry façon Inde du Nord
- 40A. CHICKEN CURRY**^{7,15} **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen
Tender lamb in a curry sauce, according to Nord Indian style
Filet de poulet à la sauce curry, préparé à l'indienne

Spezialitäten vom Huhn / Chicken specialties / Spécialités de poulet

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan serviert

All dishes are served with basmati-rice and „Tandoori“ naan

Tous les plats sont servis avec du riz Basmati et du naan « Tandoori »

41. CHICKEN KORMA ^{6,7,8,15} **18,90 €**

Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln,
Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen

Chicken breast in a creamy sauce of almonds, cashew nuts and oriental spices

Poitrine de poulet dans une sauce crémeuse aux amandes, noix de cajou et épices orientales

42. CHICKEN VINDALOO ^{6,7,8,15} **17,90 €**

Pikantes Hühnerfleisch mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Sauce -
nach „Goa-Art“ zubereitet

Spicy chicken with baked potato pieces in a spicy sauce - prepared in „Goa Style“

Poulet épicé, préparé à la manière Goa avec des morceaux de pomme de terre au four
dans une sauce relevée et épicée

43. CHILLI MASALA ^{6,7,15} **18,40 €**

Hühnerfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
in einer speziellen roten Chili Sauce (scharf)

Chicken pieces with onions, ginger and garlic in a special red Chili sauce (hot)

Lanières de poitrine de poulet aux oignons, au gingembre et à l'ail avec sauce spéciale au
piment rouge (épicé)

44. CHICKEN JALFEREZI ^{6,7,15} **18,90 €**

Zarte Hühnerfleischstücke in Currysoße mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert
und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten

Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sautéed with tomatoes,
onions and curry sauce

Tendres morceaux de poulet marinés dans une sauce curry aux épices fraîchement
moulues, sautés avec des tomates fraîches, des oignons et des poivrons

45. CHICKEN PALAK ^{6,15} **19,90 €**

Eine wundervolle Komposition aus eingelegtem Hähnchenfilet, Spinat,
frischem Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, nach „Punjabi-Art“ gegart

A wonderful blend of marinated chicken breast, spinach, fresh ginger,
garlic and Indian spices, cooked by „Punjabi-Art“

Une merveilleuse combinaison de filet de poulet mariné, d'épinards, de gingembre frais,
d'ail et d'épices indiennes, mijotée à la manière Punjabi

46. CHICKEN TIKKA MASALA ^{6,7,15} **19,90 €**

Tandoor gegrilltes Hühnerfilet in einer traditionellen Tomaten-Sahne Soße

Tandoor grilled boneless chicken in a traditional sauce, prepared with tomatoes and cream

Filet de poulet grillé au Tandoor dans une sauce à la crème de tomate traditionnelle

47. BUTTER CHICKEN ^{6,7,8,15} **19,90 €**

Saftige Tandoori-Hähnchenstücke mit leckeren Gewürzen & Nüssen
in einer cremigen Tomatensauce

Juicy tandoori chicken pieces with delicious spices and nuts in a creamy tomato sauce

Morceaux de poulet Tandoori fondants aux délicieuses épices & noix dans une sauce tomate crémeuse

48. KARAHI CHICKEN ^{6,7,15} **19,40 €**

Hühnerfilet-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten,
frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet mit Currysoße

Chicken pieces cooked in a Karahi with onions, cream, garlic, ginger,
tomatoes and fresh ground spices with curry sauce

Morceaux de filet de poulet préparés au Karahi avec des oignons, du poivron, de l'ail, du
gingembre, des tomates, des herbes fraîches et des épices dans une sauce curry

49. CHICKEN TAJ TANDOORI ^{6,7,15} **18,90 €**

Tandoor gegrilltes Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch und Ingwer in einer pikanten Soße (scharf)

Roasted chicken filet with paprika, onions, tomatoes, garlic and ginger in a spicy sauce (hot)

Filet de poulet grillé au tandoor avec des poivrons, des oignons, des tomates, de l'ail et du
gingembre dans une sauce piquante (épicée)

50. CHICKEN NILGIRI ^{6,7,15} **19,90 €**

Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalische Kräutersoße
aus Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat

Chicken with coriander leaves in oriental herb sauce made from coconut milk, green chilli, mint, spinach

Poulet aux feuilles de coriandre dans une sauce aux herbes orientales de lait de coco, chili
vert, menthe, épinards

Lamm Spezialitäten / Lamb specialties / Spécialités d'agneau

Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan serviert

All dishes are served with basmati-rice and „Tandoori“ naan

Tous les plats sont servis avec du riz Basmati et du naan « Tandoori »

51. LAMM CURRY ^{7,15} 17,90 €

Zartes Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet

Tender lamb in a curry sauce, cooked Indian style

Agneau tendre à la sauce curry, préparé à l'indienne

51A. MANGO LAMM ^{6,7,15} 18,90 €

Lamm in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

Lamb in mango curry sauce, prepared in the North Indian style

Agneau dans une sauce à la mangue et au curry façon Inde du Nord

52. LAMM KARAHİ ^{7,15} 20,90 €

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

in einer cremigen nordindischen Currymischung im Karahi zubereitet

Tender lamb cooked in Karahi with capsicum, onions and tomatoes

in a creamy North-Indian curry mixture

Agneau tendre aux poivrons, oignons et tomates, préparé au Karahi dans un mélange crémeux de curry façon Inde du Nord

53. PALAK LAMM ^{7,15} 20,90 €

Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen - nach „Punjabi-Art“ gegart

cooked by „Punjabi-Art“ - a wonderful combination of pickled lamb, spinach, fresh ginger, garlic and different spices

Une merveilleuse combinaison d'agneau mariné, d'épinards, de gingembre, d'ail et d'épices indiennes spéciales, mijotée à la manière Punjabi

54. DAHI LAMM ^{7,8,15} 21,40 €

Zarte Lammfleischstücke in Curry-Joghurt-Mandelsoße

Tender pieces of lamb in curry yoghurt almond sauce

Agneau tendre à la sauce au curry et aux amandes

55. LAMB VINDALOO ^{7,15} 18,90 €

Pikantes Lammfleisch mit gebackenen Kartoffelstücken

in einer scharf gewürzten Sauce - nach „Goa-Art“ zubereitet

prepared for „Goa Style“ - spicy lamb with baked potatoes pieces in a spicy sauce

Agneau épicé, préparé à la manière Goa avec des morceaux de pomme de terre au four dans une sauce relevée et épicée

56. LAMM JALFEREZI ^{7,15} 19,90 €

Zarte Lammfiletstücke in Currysoße mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert

und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten

Tender lamb filet pieces marinated with fresh ground spices

and sauted with tomatoes, onions and curry sauce

Morceaux d'agneau tendre marinés dans une sauce curry aux épices fraîchement moulues et sautés avec des tomates fraîches, oignons et poivrons

56A. BHUNA LAMM ^{7,15} 19,90 €

Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße

Roasted lamb with tomatoes and roasted onions in an aromatic sauce

Rôti d'agneau avec tomates et oignons rôtis dans une sauce forte

57. LAMM KORMA ^{7,8,15} 20,90 €

Lammfleisch in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen

Lamb in a creamy sauce of almonds, cashew nuts and oriental spices

Agneau dans une sauce crémeuse aux amandes, aux noix de cajou et aux épices orientales

58. KARAHİ CHOP (CHAMP) ^{7,15} 21,90 €

Lammkoteletts in Currysoße im Karahi zubereitet

Lamb chops cooked in Karahi with curry sauce

Côtelettes d'agneau aux poivrons, oignons et tomates, préparées au Karahi dans une sauce au curry

59. LAMM NILGIRI ^{7,15} 20,90 €

Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalische Kräutersoße aus Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat

Lamb with coriander leaves in oriental herb sauce made from coconut milk, green chilli, mint, spinach

Agneau aux feuilles de coriandre dans une sauce aux herbes orientales de lait de coco, chili vert, menthe, épinards

ENTE Spezialitäten / Duck specialties / Spécialités de canard

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan serviert

All dishes are served with basmati-rice and „Tandoori“ naan

Tous les plats sont servis avec du riz Basmati et du naan « Tandoori »

60. MANGO ENTE ^{7,15} **19,90 €**

**Knuspriges Entenfleisch in Mango Currysauce,
nach nordindischer Art zubereitet**

Crispy duck meat in mango curry sauce, prepared in the North Indian style

Canard dans une sauce à la mangue et au curry façon Inde du Nord

61. ENTE JALFEREZI ^{7,15} **19,90 €**

**Knuspriges Entenfleisch in Currysoße mit frisch gemahlenen Gewürzen
mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten**

Crispy duck meat in curry sauce marinated with freshly ground spices

and fried with fresh tomatoes, onions and peppers

Canard marinés dans une sauce curry aux épices fraîchement moulues

et sautés avec des tomates fraîches, oignons et poivrons

62. ENTE VINDALOO ^{7,8,15} **19,90 €**

**Knuspriges Entenfleisch mit gebackenen Kartoffelstücken
in einer scharf gewürzten Sauce - nach „Goa-Art“ zubereitet**

Crispy duck with baked potato pieces in a spicy sauce -

prepared „Goa Style

Canard épicé, préparé à la manière Goa avec des morceaux de pomme de terre au four

dans une sauce relevée et épicée

63. ENTE KARAHİ ^{7,15} **20,90 €**

**Knuspriges Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln
und Tomaten in einer cremigen nordindischen
Currymischung im Karahi zubereitet**

*Crispy duck with bell pepper, onions and tomatoes prepared in a creamy North Indian
curry mix in Karahi*

*Canard aux poivrons, oignons et tomates, préparé au Karahi dans un mélange crémeux de
curry façon Inde du Nord*

64. ENTE KASHMIRI MASALA ^{7,15} **20,90 €**

**Knuspriges Entenfleisch mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch,
garniert mit frischem Koriander**

Crispy duck with onions, ginger and garlic, garnished with fresh coriander

Viande de canard aux oignons, au gingembre et à l'ail, garnie de coriandre fraîche

Tandoori Spezialitäten / Tandoori specialties / Tandoori spécialités

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, „Tandoori“ Naan und mit hausgemachte Soße serviert
All dishes are served with basmati-rice, „Tandoori“ naan and with home-made sauce - Tous les plats sont servis avec du riz Basmati, du naan « Tandoori » et des sauce maison

67. CHICKEN TIKKA ^{6,15} 19,90 €

Mariniertes saftiges Hähnchenfilet mit Paprika- und Zwiebelstücken
sowie einer exotischen Gewürzmischung - gegrillt und serviert auf einer heißen Platte

Marinated juicy chicken fillet with paprika and onion pieces,
as well as an exotic blend of spices - grilled and served on a hot plate
Filet de poulet fondant mariné avec des morceaux de poivron, des oignons
et un mélange d'épices exotiques, grillé et servi sur une plaque chaude

67A. ACHARI CHICKEN TIKKA ^{6,15} 20,90 €

Saftiges Hähnchenfilet, mariniert in leckeren Gewürzen aus Pickle (Achar)
mit Paprika- und Zwiebelstücken

Juicy chicken fillet, marinated in delicious pickle (achar) spices with peppers and onions
Filet de poulet fondant mariné avec (Achar) des morceaux de poivron, des oignons et un
mélange d'épices exotiques, grillé et servi sur une plaque chaude

68. LAMM TIKKA ¹⁵ 21,90 €

Marinierte saftige Lammfleischstücke mit Paprika- und Zwiebelstücken
sowie erlesenen Gewürzen - gegrillt und serviert auf einer heißen Platte

Marinated succulent pieces of lamb with peppers and onion pieces,
and selected spices - grilled and served on a hot plate
Lanières d'agneau fondantes marinées avec des morceaux de poivron, des oignons et une
sélection d'épices, grillées et servies sur une plaque chaude

68A. LAMM SHEEKH KEBAB ¹⁵ 20,90 €

Frisch gehacktes Lammfleisch mariniert in leckeren Gewürzen
mit Knoblauch, Tomaten, Paprika, Ingwer und Koriander

Freshly chopped lamb marinated in delicious spices with garlic, tomatoes, bell pepper, ginger and
coriander - Agneau fraîchement haché, mariné dans de délicieuses épices avec de l'ail, des tomates,
des poivrons, du gingembre et de la coriandre - grillés et servis dans une assiette chaude

69. HARYALI KEBAB ^{6,7,15} 20,90 €

Hähnchenfilet mariniert mit Spinat, Minze, Ingwer und Knoblauch
im Tandoor gegrillt mit Zwiebel- und Paprikastücken serviert auf einer heißen Platte

Chicken fillet marinated with spinach, peppermint, ginger and garlic roasted in tandoor with capsicum
and onion pieces served on hot plate - Filet de poulet mariné avec des épinards, de la menthe, du gin-
gembre, de l'ail, des morceaux de poivron et des oignons, grillé au Tandoor, servi sur une plaque chaude

70. TANDOORI MIX ^{6,13,15} 24,90 €

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten

A platter of assorted tandoor delicacies - Une assiette avec toutes sortes de spécialités Tandoori

71. TANDOORI CHAMPS (TANDOORI LAMMKOTELETTES) ^{7,15} 22,90 €

Lammkoteletts nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt
und serviert auf einer heißen Platte

Lamb champs marinated for 24 hours, roasted in tandoor and served on a hot plate
Côtelettes d'agneau marinées pendant 24 heures, grillées sur broche au Tandoor,
servies sur une plaque chaude

72. TANDOORI CHICKEN ^{7,15} 17,90 €

Hühnerschenkel, 24 Stunden in einer milden Marinade aus Joghurt
und nordindischen Gewürzen eingelegt - bis zur Perfektion im Lehmofen gegrillt

grilled to perfection in a clay oven - chicken legs, marinated in yogurt
and North Indian spices 24 hours in a mild marinade
Cuisse de poulet marinée pendant 24 heures dans une sauce douce au yaourt
et aux épices façon Inde du Nord, parfaitement grillée au four d'argile

73. JHINGA SHAHI (TANDOOR GARNELEN) ^{7,13,15} 26,90 €

gegrillte Garnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen

grilled prawns, marinated in a special blend of exotic herbs and spices
Gambas grillées, marinées dans un mélange spécial d'herbes et d'épices exotiques

74. PANEER TIKKA ^{7,15} 19,90 €

Hausgemachter Frischkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen,
mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt

Homemade fresh cheese, marinated in yogurt and exotic spices, grilled with capsicum and onion pieces
Fromage frais maison, mariné dans du yaourt et des épices exotiques, grillé avec des
morceaux de poivron et d'oignon

75. MALAI CHICKEN TIKKA ^{7,15} **19,90 €**
marinierte Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Zitrone,
Gewürzen und Sahne (Malai auf Hindi),
Marinated chicken fillet with garlic, lemon, spices and cream (Malai in Hindi)
Poitrine de poulet marinée à l'ail, au citron, aux épices et à la crème (malai en hindi)

76. FISCH TIKKA ^{7,15} **22,90 €**
Seelachsfilet, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen,
mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt
Pollack fillet, marinated in yoghurt and exotic spices, grilled with peppers and onions
Filet de saumon mariné au yaourt et aux épices exotiques, grillé avec des morceaux de paprika et d'oignon

Fisch Spezialitäten / Fish specialties / Spécialités de poisson

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan serviert

All dishes are served with basmati-rice and „Tandoori“ naan

Tous les plats sont servis avec du riz Basmati et du naan « Tandoori »

77. TAJ TANDOORI MASALA ^{7,13,15} **24,90 €**
Kochkunst aus „Bombay“:
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Gewürzen und Paprika gebraten
Special dish of „Bombay“: prawns
cooked with fresh onions, spices and capsicum
Art culinaire de « Bombay » : Gambas sautées aux oignons frais, au gingembre, à l'ail,
aux épices et aux poivrons

78. FISCH CURRY ^{7,13,15} **19,90 €**
Seelachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen
Coalfishfilet in curry sauce delicated seasoned
Filet de colin dans une sauce au curry avec des épices fine

79. KARAH MASALA ^{4,7,15} **20,90 €**
Fischcurry mit Tomaten und einer Gewürzmischung,
nach besonderer Art gebraten
Fresh pieces of fish cooked in a special sauce
Curry de poisson frais cuit avec oignons, poivrons et tomates dans une sauce spéciale.

80. „GOA“ MACHI CURRY ^{4,7,15} **21,90 €**
Fischstücke in einer wohlausgewogenen Mischung
aus frischen Tomaten und verschiedenen milden Gewürzen,
Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Fish pieces in a mild combination of spices, onions, ginger and garlic
Morceaux de poisson dans un mélange raffiné de tomates fraîches, de différentes épices
douces, d'oignons, de gingembre et d'ail

81. JHINGA MANGO ^{4,7,15} **22,90 €**
Garnelen in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet
Shrimp in mango curry sauce, prepared in the North Indian style
Gambas dans une sauce à la mangue et au curry façon Inde du Nord

80. JHINGA CURRY ^{4,7,15} **21,90 €**
Garnelen in Currysauce, nach Nordindischer Art zubereitet
Prawns in curry sauce, prepared in the North Indian style
Gambas à la sauce curry, préparé à l'indienne

Vegetarisch / vegetarian / plats végétariens

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan serviert

All dishes are served with basmati-rice and „Tandoori“ naan

Tous les plats sont servis avec du riz Basmati et du naan « Tandoori »

83. DAL MAKHANI..... 15,90 €

Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang,
langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter

Lentils with garlic, fresh ginger and tomato - cooked one night,
slowly over the clay oven, flavored with Indian Butter

Lentilles à l'ail, au gingembre frais et aux tomates, mijotées sur le four d'argile
pendant une nuit, affinées avec du beurre indien

83A. DAL TADKA..... 14,90 €

Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch gebraten

Lentils cooked with onions, garlic, tomatoes and spices

Lentilles sautées avec des oignons, du gingembre, des tomates et de l'ail

84. PALAK PANEER ^{7,15}..... 16,90 €

Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

Homemade fresh cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes, yoghurt and spices

Fromage frais maison sauté avec des épinards, des oignons, des tomates, du yaourt et des épices

84A. ALOO PALAK..... 15,90 €

Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch gebraten

Fried potatoes with spinach, onions, tomatoes, yoghurt and spices

Pomme de terre avec des épinards, des oignons, des tomates, du yaourt et des épices

85. SHAHI PANEER ^{7,15}..... 18,90 €

Hausgemachte Frischkäse in einer Soße aus Sahne, Tomaten und Gewürzen

Homemade fresh cheese in a sauce of cream, tomatoes and spices

Fromage frais maison dans une sauce à la crème, aux tomates et aux épices

86. MATTAR PANEER ^{7,15}..... 16,90 €

Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln,
Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

Fresh cottage cheese with green peas, cooked with onions, tomatoes, yoghurt and spices

Fromage frais maison sauté avec des petits pois, des oignons, des tomates, du yaourt et des épices

87. ALOO GOBHI MASALA ^{7,15}..... 14,90 €

Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

Potatoes and cauliflower, fried with onions, ginger and garlic

Pommes de terre et choux-fleurs sautés avec des oignons, du gingembre et de l'ail

88. AMRITSARI BENGAN ^{7,15}..... 15,40 €

Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt,
püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

Whole eggplants are baked over a open flame, mashed
and seasoned with herbs and fried onions, ginger and garlic

Aubergines entières grillées à la flamme au Tandoor, réduites en purée, assaisonnées aux
herbes et sautées avec des oignons, du gingembre et de l'ail

89. PANEER TIKKA SASLIK ^{7,15}..... 17,90 €

Gegrillter hausgemachter Frischkäse in einer Spezialsoße

Roasted fresh cheese in a special sauce

Fromage frais maison grillé dans une sauce spéciale

89A. KARAHİ PANEER ^{7,15}..... 17,90 €

Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern
und Gewürzen im Karahi zubereitet, mit Currysoße

Homemade cream cheese with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh herbs and spices
prepared in Karahi, with curry sauce

Fromage frais maison avec poivrons, oignons et tomates, préparé au Karahi dans un
mélange crémeux de curry façon Inde du Nord

90. MUSHROOM PALAK ^{7,15}..... 15,90 €

Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten

Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground spices

Champignons frais sautés avec des épinards, des oignons et des épices fraîchement
moulues

91. VEGETABLE JALFEREZI ^{7,15}	15,90 €
Allerlei Gemüse der Saison in Currysoße mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika gebraten <i>All sorts of seasonal vegetables marinated in curry sauce with freshly ground spices and fried with fresh tomatoes, onions, peppers</i> <i>Toutes sortes de légumes de saison sautés avec marinés dans une sauce curry aux épices fraîchement moulues et sautés avec des tomates fraîches, oignons et poivrons</i>	
92. MALAI KOFTA	17,90 €
Bällchen aus Kartoffeln, hausgemachter Frischkäse & Gemüse in Weizenmehl frittiert, serviert mit köstlicher Soße <i>Balls of potatoes, homemade fresh cheese & vegetables fried in wheat flour, served with a delicious sauce</i> <i>Boulettes de pomme de terre, fromage à la crème fait maison et légumes frits dans de la farine de blé, servis avec une délicieuse sauce</i>	
93. CHANNA MASALA	15,90 €
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung <i>Chickpeas cooked in a north Indian sauce made from a special blend of spices</i> <i>Pois chiches mijotés dans une sauce façon Inde du Nord avec un mélange spécial d'épices</i>	
94. BHINDI MASALA	16,90 €
Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>Okra fried with onions, ginger and garlic</i> <i>Okras sautés avec des oignons, du gingembre et de l'ail</i>	
95. BOMBAY ALOO	14,90 €
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrasssoße <i>Potatoes in an aromatic lemongrass sauce</i> <i>Pomme de terre à la sauce citronnelle</i>	

Nachspeisen / Dessert / Desserts

96. KULFI ^{7,8,15}	5,90 €
Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamom <i>Homemade ice cream from fresh milk, with almonds, pistachios and cardamom</i> <i>Glace indienne maison au lait frais, aux amandes blanchies, aux pistaches et à la cardamome</i>	
98. GULAB JAMUN ^{1,7,8}	4,40 €
Hausgemachtes Grießbällchen - heiß serviert - Homemade semolina balls - served hot <i>Boulettes de semoule maison, servies chaudes</i>	
100. MANGO CREME	4,90 €
Mango cream - Crème de mangue	

Kindermenü / Kids menu

Alle Gerichte mit Basmati-Reis serviert

All dishes are served with basmati-rice - Tous les plats sont servis avec du riz Basmati

K01. CHICKEN NUGGETS ^{1,15}	8,90 €
Frittierte Hühnchenteile <i>fried pieces of chicken - Morceaux de poulet frit</i>	
K02. SALLY - BOLLY KORMA ^{6,7,8,15}	10,90 €
Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüsse <i>Chicken in a creamy sauce of almonds, cashew nuts</i> <i>Poitrine de poulet dans une sauce crémeuse aux amandes</i>	
K03. BALOO MASALA ^{7,15}	10,90 €
Gemischtes Gemüse in Tomaten-Masala Soße <i>Different vegetables in Tomato-Masala sauce - Mélange de légumes dans une sauce tomate-masala</i>	
K04. MOGLI MANGO ^{6,7,15}	10,90 €
Hähnchenfleisch in Mango Soße <i>Chicken in mango sauce - Viande de poulet à la mangue</i>	
K05. BAGHEERA BUTTER CHICKEN ^{6,7,8,15}	10,90 €
Hähnchenfleisch in einer cremigen Tomatensauce <i>Chicken in a creamy tomato sauce</i> <i>Poulet dans une sauce tomate crémeuse</i>	

Menüs / Menue

Menüs für zwei Personen / Menus for two Persons

Alle Menüs mit Papadams, Basamti-Reis und „Tandoori“ Naan serviert

All menus are served with papadams, basmati-rice and „Tandoori“ naan

Tous les menus sont servis avec des papadams, du riz Basmati et du naan « Tandoori »

MENÜ I – FÜR 2 PERSONEN

VEGETARIER-MENÜ / VEGETARIAN MENU / MENU VÉGÉTARIEN - MENÜ I

• **ONION BAJHI** ^{1,15}

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig ausgebacken

Onion rings with Indian spices in gram flour batter

Rondelles d'oignon aromatisées aux épices indiennes et sautées dans une pâte de pois chiche

• **PANEER PAKORAS** ^{1,7,15}

Stücke von hausgemachtem Frischkäse in Kichererbsenteig ausgebacken

Pieces of homemade fresh cheese in gram flour batter and fried

Fromage frais maison frit dans une pâte à la farine de pois chiche

• **MALAI KOFTA** ^{7,15}

Bällchen aus Kartoffeln, hausgemachter Frischkäse & Gemüse in Weizenmehl frittiert, serviert mit köstliche Soße

Dumpling balls of potatoes, homemade fresh cheese & vegetables in wheat flour deep-fried, served with delicious sauce

Boulettes de pomme de terre, fromage à la crème fait maison et légumes frits dans de la farine de blé, servis avec une délicieuse sauce

• **PANEER TIKKA** ^{7,15}

Hausgemachter Frischkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt

Homemade fresh cheese, marinated in yogurt and exotic spices, grilled with capsicum and onion pieces

Fromage frais maison, mariné dans du yaourt et des épices exotiques, grillé avec des morceaux de poivron et d'oignon

• **DESSERT NACH WAHL**

Dessert of your choice

• **TASSE KAFFEE ODER TASSE CHAI MASALA** **50,00 €**

MENÜ II – FÜR 2 PERSONEN

- **SAMOSA** ^{1,15}

Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen mit Gewürzen nach nordindischer Art

Two dumplings filled with potatoes, peas with spices, according to North Indian Style

Deux chaussons garnis de pommes de terre et de petits pois avec des épices façon Inde du Nord

- **PAKORAS** ^{1,15}

Verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig gebacken

Various vegetables fried in gram flour batter

Légumes sautés dans une pâte de pois chiche

- **LAMB TIKKA** ¹⁵

Marinierte saftige Lammfleischstücke mit Paprika- und Zwiebelstücken, sowie erlesenen Gewürzen – gegrillt und serviert auf einer heißen Platte

Marinated succulent pieces of lamb with peppers and onion pieces,

and selected spices - grilled and served on a hot plate

Lanières d'agneau fondantes marinées avec des morceaux de poivron, des oignons et une sélection d'épices, grillées et servies sur une plaque chaude

- **CHICKEN TIKKA MASALA** ^{6,7,15}

Tandoor gegrilltes Hühnerfilet in einer traditionellen Tomaten-Sahne Soße

Tandoor grilled boneless chicken in a traditional sauce, prepared with tomatoes and cream

- **DESSERT NACH WAHL**

Dessert of your choice

Filet de poulet grillé au Tandoor dans une sauce à la crème de tomate traditionnelle

• **TASSE KAFFEE ODER TASSE CHAI MASALA**.....**57,00 €**

MENÜ III – FÜR 2 PERSONEN

- **ONION BAJHI** ^{1,15}

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig ausgebacken

Onion rings with Indian spices in gram flour batter

Rondelles d'oignon aromatisées aux épices indiennes et sautées dans une pâte de pois chiche

- **MURGH PAKORAS** ^{1,15}

Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Boneless chicken pieces dipped in gram flour batter and fried

Poulet frit dans une pâte de pois chiche

- **TANDOORI MIX** ^{6,13,,15}

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten

A platter of assorted tandoor delicacies

Une assiette avec toutes sortes de spécialités Tandoori

- **LAMB CURRY** ^{7,15}

Zartes Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet

Tender lamb in a curry sauce, cooked Indian style

Agneau tendre à la sauce curry, préparé à l'indienne

- **DESSERT NACH WAHL**

Dessert of your choice

• **TASSE KAFFEE ODER TASSE CHAI MASALA**.....**62,00 €**

MENÜ IV – FÜR 2 PERSONEN

- **PRAWN PAKORAS** ^{1,2,15}

Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

King prawns dipped in thick gram flour batter and fried

Gambas frites dans une pâte de pois chiche

- **FISH PAKORAS „AMRITSARI“** ^{1,4,15}

Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken

Fish fillet dipped in thick gram flour batter and fried

Filet de poisson cuit dans une pâte spéciale

- **JHINGA SHAHI (TANDOORI GARNELEN)** ^{7,13,15}

Gegrillte Garnelen, eingelegt in einer speziellen

Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen

Grilled prawns, marinated in a special blend of exotic herbs and spices

Gambas grillées, marinées dans un mélange spécial d'herbes et d'épices exotiques

- **KARAH MASALA** ^{4,7,15}

Fischcurry mit Tomaten und einer Gewürzmischung,
nach besonderer Art gebraten

Fresh pieces of fish cooked in a special sauce

Curry de poisson avec des tomates et un mélange d'épices, rôti d'une manière particulière

- **DESSERT NACH WAHL**

Dessert of your choice

• **TASSE KAFFEE ODER TASSE CHAI MASALA..... 72,00 €**

Allergene

1. Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l)
15. Gewürze

Gewürze

Typ I-Nahrungsmittelallergene

Typ IV-Kontaktallergene

Vorkommen

Teile bestimmter Pflanzen, die sich durch ein sehr intensives und charakteristisches Aroma auszeichnen, finden als Würzmittel Verwendung. Die Gewürze mit der größten allergenen Relevanz sind Senf, Kamille, Pfefferminz, Thymian, Majoran, Salbei; dazu kommen exotische Gewürze wie Koriander, aber auch Pfeffer, Paprika und Anis.

Allergologische Relevanz

Ca. 85% der Gewürz-Allergiker sind auch gegen Pollen sensibilisiert. Insbesondere scheint eine Kreuzreaktivität mit Beifuß- und Birkenpollen zu bestehen. Beifußpollen und auch Sellerie sind die Leitallergene einer Gewürzsensibilisierung (Sellerie-Beifuß-Gewürz-Syndrom). Monovalente Sensibilisierungen sind möglich. Kreuzreaktionen zwischen den verschiedenen Gewürzen scheinen allerdings nicht selten zu sein - mit individuellen Mustern. Neben Speziesspezifischen Allergenen dürften daher auch kreuzreagierende vorhanden sein. Positive Testergebnisse sind jedoch häufiger als klinisch relevante Sensibilisierungen, vor allem müssen Scratchtests mit Gewürzen zurückhaltend interpretiert werden, da irritative Reaktionen häufig sind, z.B. durch ätherische Öle bei Doldenblütlern. Bei berufsbedingter Exposition kommt es häufig zu Kontaktdermatitis, Rhinitis und Asthma. Bei oraler Aufnahme stehen oropharyngeale Beschwerden im Vordergrund.

Indische Gewürze und Ihre Wirkung

ANIS-SAUFF

Als mildes pflanzliches Hustenmittel wird er wegen seiner schleim- und krampflösenden Eigenschaften bei Husten und Bronchialkrankungen eingesetzt. Als Aromazusatz hilft Anis bei Magenbeschwerden und wirkt appetitanregend. Bei Völlegefühl und Schlaflosigkeit wird der Samen gekaut. Als Gewürz wird Anis in einigen nordindischen Curries verwendet.

BOCKSHORNKLEESAMEN-METHI

Die hellbraunen Samenkörner haben einen starken, eigenartigen Geruch und Geschmack. Es wirkt entzündungshemmend bei Wunden, reinigt und heilt. Ganz besonders sind Bockshornkleesamen geeignet, den Appetit anzuregen sowie den Allgemeinzustand zu verbessern. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Curries verwendet.

CAYENNE PFEFFER-MIRCH

Chili wirkt reizlindernd, antiseptisch, schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Chili einen hohen Vitamin C- und Vitamin P- (Permeabilitätsvitamin) Gehalt.

NELKEN-LOUNG

Gewürznelken sind vor allem als Gewürz- und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewandt. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und magenstärkend.

KARDAMON-ELAICHI

Kardamom ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Es ist ein wirksames Mittel gegen Appetitlosigkeit, sowie Verdauungsstörungen, die mit Blähungen einhergehen. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Husten, Erkältungen, Bronchitis, Asthma und Mundgeruch.

SAFRAN-KESAR

Heute ist Safran immer noch ein kostbares Gewürz und Färbemittel. Man schreibt dem Safran eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zu. Er wird bei Keuchhusten und zur Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilo Safran zu gewinnen, muss man die Narben von 150.000 Blüten pflücken und trocknen.

KURKUMA-HALDI

Unter den zahlreichen Mitteln, die von ayurvedischen Ärzten eingesetzt werden, befindet sich beispielsweise auch Kurkuma. Es wird bei Gallen-, Nieren-, Darm-, und Magenbeschwerden als Heilmittel eingesetzt. Kurkuma wirkt ferner appetitanregend und verdauungsfördernd. Sie ist in fast allen indischen Speisen zu finden.

INGWER-ADRAK

Ingwer ist in Südostasien beheimatet und als Heilmittel von unschätzbarem Wert. Es wirkt kreislaufanregend, schweißtreibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.

KÜMMEL-JEERA

Kümmel wirkt entblähend bei Völlegefühl und leicht krampfartigen Magen-/Darmstörungen sowie bei Herzbeschwerden. Kümmelöl wird auch als Einreibemittel bei Erkrankungen der Atmungsorgane und rheumatischen Beschwerden benutzt. In der indischen Küche ist Kümmel ein unentbehrliches Gewürz, es wird in fast allen Speisen verwendet.

KORIANDER-DHANIA

In den Küchen Indiens gehört der Koriander zu den Standardzutaten. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien.



TAJ TANDOORI RESTAURANT
Indische Spezialitäten

