

73. JHINGA SHAHI (TANDOOR GARNELEN) ^{7,13,15} **26,90 €**
gegrillte Garnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen

74. PANEER TIKKA ^{7,15} **19,90 €**
Hausgemachter Frischkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt

75. MALAI CHICKEN TIKKA ^{7,15} **19,90 €**
marinierte Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Zitronen, Gewürzen und Sahne (Malai auf Hindi)

76. FISCH TIKKA ^{4,7,15} **22,90 €**
Seelachsfilet, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt

Fisch-Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan

77. TAJ TANDOORI MASALA ^{7,13,15} **24,90 €**
Kochkunst aus „Bombay“: Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Paprika gebraten

78. FISCH CURRY ^{7,13,15} **19,90 €**
Seelachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen

79. KARAHİ MASALA ^{4,7,15} **20,90 €**
Fischcurry mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und einer Gewürzmischung, nach besonderer Art gebraten

80. „GOA“ MACHI CURRY ^{4,7,15} **21,90 €**
Fischstücke in einer feinen Mischung aus frischen Tomaten und verschiedenen milden Gewürzen, Ingwer und Knoblauch

81. JHINGA MANGO ^{2,6,7,15} **22,90 €**
Garnelen in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

82. JHINGA CURRY ^{2,15} **21,90 €**
Garnelen in Currysauce, nach Nordindischer Art zubereitet

Vegetarisch

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan

83. DAL MAKHANI ^{7,15} **15,90 €**
Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten – eine Nacht lang, langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter

83A. DAAL TADKA ¹⁵ **14,90 €**
Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch gebraten

84. PALAK PANEER ^{7,15} **16,90 €**
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

84A. ALOO PALAK ^{7,15} **15,90 €**
Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

85. SHAHI PANEER ^{7,15} **18,90 €**
Hausgemachte Frischkäse in einer Soße aus Sahne, Tomaten und Gewürzen

86. MATTAR PANEER ^{7,15} **16,90 €**
Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

87. ALOO GOBHI MASALA ^{7,15} **14,90 €**
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

88. AMRITSARI BENGAN ^{7,15} **15,90 €**
Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

89. PANEER TIKKA SASLIK ^{7,15} **17,90 €**
Gegrillter hausgemachter Frischkäse in einer Spezialsoße

89A. KARAHİ PANEER ^{7,15} **17,90 €**
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet, mit Currysoße

90. MUSHROOM PALAK ^{7,15} **15,90 €**
Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten

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

92. MALAI KOFTA ^{7,15} **17,90 €**
Bällchen aus Kartoffeln, hausgemachter Frischkäse & Gemüse in Weizenmehl frittiert, serviert mit köstlicher Soße

93. CHANNA MASALA ¹⁵ **15,90 €**
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung

94. BHINDI MASALA ¹⁵ **16,90 €**
Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

95. BOMBAY ALOO ^{7,15} **14,90 €**
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrasssoße

Nachspeisen / Desserts

98. GULAB JAMUN ^{1,7,8} **4,40 €**
Hausgemachtes Grießbällchen - heiß

99. MANGO CREME ⁷ **4,90 €**

Getränke

COLA, COLA ZERO

FANTA, SPRITE, MEZZO MIX **1,0 L 3,90 €**

MINERAL WASSER **0,7 L 3,50 €**

BIER **0,5 L 3,00 €**

KINGFISHER BIER **0,3 L 3,50 €**

MEETHI LASSI (SÜSS) **0,4 L 3,40 €**

LUNI LASSI (SALZIG) **0,4 L 3,20 €**

BANANEN LASSI **0,4 L 3,60 €**

MANGO LASSI **0,4 L 3,90 €**

STRAWBERRY LASSI **0,4 L 3,90 €**

INDISCHER WEIN **0,7 L 24,00 €**

(WEISS / ROT / ROSÉ)

WEISSWEIN **0,7 L 11,90 €**

ROTWEIN **0,7 L 11,90 €**

ROSÉ **0,7 L 11,90 €**

Allergene

- 1 Glutenhaltiges 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 Speziespezifischen 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.



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

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag: 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
und 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr,
Samstag: 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr
Dienstag Ruhetag

Reservierung oder Vorbestellung unter
TELEFON 06834 - 9616300
Mindestbestellwert 10 € + Fahrtkosten ab 2 €



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

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag:
11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Samstag:
17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Dienstag Ruhetag



NEU!
LIEFER-
SERVICE

Mindestbestellwert 10 €
Fahrtkosten ab 2 €

Reservierung oder Vorbestellung unter
TELEFON 06834 - 9616300
Mindestbestellwert 10 € + Fahrtkosten ab 2 €

Suppen / Soups

Alle Suppen mit „Tandoori“ Naan

1. MULLIGATAWNY^{1,6,7,15} **6,70 €**

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

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

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

3. SABZI SUPPE^{1,6,7,15} **6,90 €**

Indische Gemüsesuppe

4. LACHSEN SUPPE^{1,6,7,15} **6,70 €**

Indische Knoblauchsuppe

Vorspeisen / Appetizers

Alle Vorspeisen mit schmackhaften Chutneys (Soßen)

5. SAMOSA^{1,15} **6,90 €**

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

6. PAKORAS^{1,15} **6,90 €**

Gemüse im Teigmantel aus Kirchererbsenmehl

7. MURGH PAKORAS^{1,15} **7,90 €**

Hühnerfleisch im Teigmantel aus Kirchererbsenmehl

8. PRAWN PAKORAS^{1,2,15} **10,90 €**

Garnelen im Teigmantel aus Kirchererbsenmehl

9. BENGEN PAKORAS^{1,15} **6,90 €**

Auberginenstücke im Teigmantel aus Kirchererbsenmehl

10. ONION BHAJI^{1,15} **6,90 €**

Zwiebelringe mit indischen Gewürzen gemischt im Teigmantel aus Kirchererbsenmehl

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

Fischfilet im Teigmantel aus Kirchererbsenmehl

12. PANEER PAKORAS^{1,7,15} **7,90 €**

Hausgemachter Frischkäse im Teigmantel aus Kirchererbsenmehl

Brot

15. „TANDOORI“ ROTI⁷ **2,90 €**

Indisches Fladenbrot

16. „TANDOORI“ LACHHA PARATHA^{1,7} **3,90 €**

Mehrschichtiges flach gebratenes nordindisches Fladenbrot

17. „TANDOORI“ NAAN^{1,7} **2,90 €**

Brot aus feinstem Mehl

18. „TANDOORI“ GARLIC NANN^{1,7} **4,90 €**

Brot aus feinstem Mehl mit Knoblauch

19. „TANDOORI“ KEEMA NAAN^{1,7,15} **5,90 €**

Brot aus feinstem Mehl mit saftigem, gehacktem Lammfleisch

20. „TANDOORI“ PANEER NAAN^{1,7} **5,40 €**

Brot aus feinstem Mehl mit hausgemachter Frischkäse

21. „TANDOORI“ ALOO PARATHA^{1,7,15} **4,90 €**

In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

22. BUTTER NAAN^{1,7} **3,90 €**

Brot aus feinstem Mehl gefüllt mit Butter

Salate / Salad

Alle Salate mit hausgemachter indischer Soße oder mit Essig & Öl

24. GEMISCHTER SALAT **9,90 €**

Salat, Zwiebeln, frischer Paprika, Oliven, Tomaten und Gurken

25. PANEER SALAT^{1,5} **13,90 €**

Salat, hausgemachte Frischkäse gegrillt im Tandoor, frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurken

26. SALAT TAJ TANDOORI^{1,5} **14,90 €**

Salat, gegrilltes „Tandoori“ Hähnchenfilet, Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Gurken

27. SALAT JHINGA SHAHI^{13,15} **18,90 €**

Salat, gegrillte „Tandoori“ Garnellen, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Tomaten und Gurken

Beilagen

30. RAITA^{7,15} **3,90 €**

Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen

31. BOONDI RAITA^{7,15} **4,40 €**

Erfrischender Joghurt mit Kichererbsenbällchen und Gewürzen

32. BEILAGEN SALAT **5,90 €**

Salat, Zwiebel, Tomaten und Gurken

33. PLAIN RICE **4,20 €**

Biryani

zubereitet mit schmackhaftem Basmati-Reis alle Biryanis mit Raita

35. TANDOORI CHICKEN BIRYANI^{8,15} **15,90 €**

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, Röstzwiebeln, Kokosraspeln und Rosinen

36. BIRYANI JHINGA SHAHI^{2,8,15} **18,90 €**

Garnelen mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen

37. LAMB BIRYANI^{8,15} **16,90 €**

Zartes Lammfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen

38. VEGETABLE BIRYANI^{8,15} **14,90 €**

Basmati-Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen

Huhn-Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan

40. CHICKEN MANGO CURRY^{6,7,15} **17,90 €**

Hähnchenfilet in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

40A. CHICKEN CURRY^{7,15} **16,90 €**

Zartes Lammfleisch in Currysauce, nach Nordindischer Art zubereitet

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

Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüsse und

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

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

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

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

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

45. CHICKEN PALAK^{6,15} **19,90 €**

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

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

Tandoor gegrilltes Hühnerfilet in einer traditionellen Tomaten-Sahne Soße

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

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

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

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

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

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

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

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

Lamm-Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan

51. LAMM CURRY^{7,15} **17,90 €**

Zartes Lammfleisch in Currysauce, nach nordindischer Art

51A. MANGO LAMM^{6,7,15} **18,90 €**

Lamm in Mango Currysauce, nach nordindischer Art

52. LAMM KARAHİ^{7,15} **20,90 €**

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer cremigen nordindischen Currymischung im Karahi zubereitet

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

54. DAHI LAMM^{7,8,15} **21,40 €**

Zarte Lammfleischstücke in Curry-Joghurt-MandelsöÙe

55. LAMB VINDALOO^{7,15} **18,90 €**

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

56. LAMM JALFEREZI^{7,15} **19,90 €**

Zarte LammfiletStücke in CurrysoÙe mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten

56A. BHUNA LAMM^{7,8,15} **19,90 €**

Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger SoÙe

57. LAMM KORMA^{7,8,15} **20,90 €**

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

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

Lammkoteletts mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in CurrysoÙe im Karahi zubereitet

59. LAMM NILGIRI^{6,7,15} **20,90 €**

Lammfleisch mit Korianderblättern in orient. KräutersoÙe aus Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat

Enten-Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori“ Naan

60. MANGO ENTE^{6,7,15} **19,90 €**

Knuspriges Entenfleisch in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

61. ENTE JALFEREZI^{7,15} **19,90 €**

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

62. ENTE VINDALOO^{7,15} **19,90 €**

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

63. ENTE KARAHİ^{7,15} **20,90 €**

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

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

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

Tandoori-Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmatireis, „Tandoori“ Naan und mit hausgemachter SoÙe

67. CHICKEN TIKKA^{6,15} **19,90 €**

Mariniertes saftiges Hähnchenfilet mit Paprika- und Zwiebelstücken sowie einer exotischen Gewürzmischung – gegrillt

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

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

68. LAMM TIKKA¹⁵ **21,90 €**

Marinierte saftige Lammfleischstücke mit Paprika- und Zwiebelstücken sowie erlesenen Gewürzen – gegrillt

68A. LAMM SHEEKH KEBAB¹⁵ **20,90 €**

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

69. HARYALI KEBAB^{6,7,15} **20,90 €**

Hähnchenfilet mariniert in Spinat, Minze, Ingwer und Knoblauch und Zwiebel- und Paprikastücken, im Tandoor gegrillt

70. TANDOORI MIX^{6,13,15} **24,90 €**

Eine Platte mit allerlei Tandoori-Spezialitäten

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

Lammkoteletts, 24 Stunden mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt

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