

# TAJ - INDISCHES RESTAURANT KLEVE

Täglich 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.00- 22.30 Uhr  
sonn -und feiertage von 17.00 - 22.30 Uhr - Dienstag Ruhetag

Taj - Indisches Restaurant, Opschlag 11, 47533 Kleve  
Tel. 02821 - 977 37 77 [tajkleve@gmail.com](mailto:tajkleve@gmail.com)

# NAMASTE HERZLICH WILLKOMMEN

**Die Spezialität unseres Hauses ist die traditionelle indische Küche mit ihren vielen exotischen Gewürzen und Zutaten. Unsere Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichte werden für Sie frisch und mit Sorgfalt zubereitet und erfordern dabei etwas Zeit und Geduld. Lassen Sie sich von den Besonderheiten der indischen Küche verführen, und erleben Sie die Fülle und die Vielfalt außergewöhnlicher Aromen. Die Zufriedenheit unserer Gäste ist uns ein besonderes Anliegen, gerne beraten wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen genussreichen Aufenthalt in unserem Restaurant „Taj“ und würden uns freuen Sie als Freunde unseres Hauses wieder begrüßen zu dürfen.**

# Suppen

1	<b>Mulagatany</b>	€ 4,90
	Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis	
2	<b>Dal Shorba /v/</b>	€ 4,20
	Indische Linsensuppe	
3	<b>Sabzi Shorba /v/</b>	€ 4,50
	Indische Gemüsesuppe	
4	<b>Chicken Shorba</b>	€ 4,80
	Indische Hühnerfleischsuppe	
5	<b>Tomaten Shorba /v/</b>	€ 4,00
	Indische Tomatensuppe	

# Salate

11	<b>Kleiner gemischter Salat /v/</b>	€ 4,00
	Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, oder Essig und Öl	
12	<b>Tomatensalat /v/</b>	€ 4,50
	Mit Tomaten, Zwiebeln, Essig und Öl	
13	<b>Salat Indisch</b>	€ 8,00
	Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, Zwiebeln, Mais, frischen Champignons und hausgemachtem Dressing	
14	<b>Großer gemischter Salat mit gekochtem Ei /h/</b>	€ 6,50
15	<b>Gurken Salat /v/</b>	€ 3,50

Alle mit einem /v/ gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch. Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht. Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

# Warme Vorspeisen

21	<b>Vegetable Samosa /v/</b> Fein gewürzte frittierte Teigtaschen (a) gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	€ 5,50
22	<b>Onion Ring Pakoras /v/</b> Kräftig gewürzte Zwiebelringe in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert	€ 4,50
23	<b>Paneer Pakora /v/</b> Hausgemachter Frischkäse (Paneer) (l) in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert	€ 5,50
24	<b>Onion Bhaji /v/</b> Kräftig gewürzte Zwiebeln in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert	€ 4,90
25	<b>Vegetable Pakora /v/</b> Fein gewürztes gemischtes Gemüse in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert	€ 4,90
26	<b>Gobi Pakora /v/</b> Gewürzter Blumenkohl in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert	€ 4,90
27	<b>Fish Pakora</b> Zartes Fischfilet (i) gewürzt und in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert	€ 5,50
28	<b>Chicken Pakora</b> Zartes Hühnerfleisch in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert	€ 5,50
29	<b>Chilli Chicken Dry</b> Nordindische Hühnchenspezialität	€ 8,50
30	<b>Chilli Jheenga</b> Nordindische Riesengarnelenspezialität (g)	€ 10,50
31	<b>Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller /v/</b> Verschiedene frische Gemüse in einem Teig von Kichererbsenmehl frittiert (Für zwei Personen)	€ 11,00

Alle Vorspeisen werden mit Minz, Mango- und Tamarindensauce serviert. Alle mit einem /v/ gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht.  
Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# ***Tandoori Khajana***

*Alle gerichte serviert mit Reis*

<b>41</b>	<b>Chicken Tikka</b> Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt (l)	<b>€ 14,50</b>
<b>42</b>	<b>Tandoori Chicken</b> Zwei Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept (l)	<b>€ 13,90</b>
<b>43</b>	<b>Achari Chicken Tikka</b> Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt nach nordindischer Art (l)	<b>€ 14,90</b>
<b>44</b>	<b>Haryali Malai Kabab</b> Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Spinat, Minze- und Koriandersauce (l)	<b>€ 14,90</b>
<b>45</b>	<b>Jheenga Tandoori</b> Riesengarnelen (g) in Joghurt (l) und Gewürzen mariniert und knusprig gegrillt	<b>€ 20,50</b>
<b>46</b>	<b>Mix- Grill- Platte</b> Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten (i,l)	<b>€ 22,00</b>
<b>47</b>	<b>Fisch Tikka</b> Fischfilet (i) eingelegt in Joghurt (l) und Gewürzen und knusprig gegrillt	<b>€ 17,50</b>
<b>48</b>	<b>Malai Kebab</b> Mariniertes Hühnerbrustfilet in fein würziger Sauce (m,l)	<b>€ 15,50</b>
<b>49</b>	<b>Taj Teller</b> Gegrillte Hühner- und Lammfleischstücke mit Paprika Zwiebel und Champignons (l)	<b>€ 16,90</b>

Alle im traditionellen indischen Tonofen (Tandoor) zubereiteten Tandoorigerichte servieren wir mit würzigen Sauce. Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht.

Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# Hähnchen - Spezialitäten

Alle gerichte serviert mit Reis

51	<b>Chicken Curry</b> Zartes Hühnerfleisch in Currysauce	€ 13,90
52	<b>Chicken Korma</b> Zartes Hühnerfleisch in einer Nusssauce (n) mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln (m)	€ 14,20
53	<b>Chicken Sabzi</b> Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüsen in Currysauce	€ 14,50
54	<b>Karahi Murgh</b> Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika (l)	€ 14,50
55	<b>Chicken Jalfrezi</b> Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chilli (scharf)	€ 14,50
56	<b>Chicken Vindaloo</b> Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Chilli in Vindaloo sauce(sehr scharf)	€ 14,50
57	<b>Butter Chicken</b> Zartes Hühnerfleisch in einer Butter-Tomaten-Sauce (l)	€ 14,50
58	<b>Tandoori Chicken Masala</b> Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce fein gewürzt	€ 14,90
59	<b>Murgh Nilgiri</b> Zartes Hühnerfleisch in einer orientalischen Kräutersauce mit Kokosraspel, Chilli, Minze und Spinat (scharf)	€ 14,90
60	<b>Chicken Saag</b> Hühnerfleisch mit Spinat	€ 14,50
61	<b>Mango Chicken</b> Zartes Hühnerfleisch in einer frischen Mango-Safran-Cashewnussssauce (m)	€ 14,90
62	<b>Chilli Chicken</b> Zartes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel in Chillisauce	€ 14,50
63	<b>Chicken Madras</b> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer Currysauce (scharf)	€ 14,50

Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht. Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# Lamm Spezialitäten

Alle gerichte serviert mit Reis

65	<b>Rogan Josh</b> Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	€ 15,00
66	<b>Bhuna Gosht</b> Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und gerösteten Zwiebeln in einer würziger Sauce	€ 15,50
67	<b>Saag Gosht</b> Zartes Lammfleisch mit Spinat	€ 15,90
68	<b>Mutton Khumb Wala</b> Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer Mandel-Safran-Sauce (m)	€ 16,00
69	<b>Mutton Vindaloo</b> Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Chilli in Vindaloo-Sauce (sehr scharf)	€ 15,90
70	<b>Karahi Gosht</b> Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt (l)	€ 15,90
71	<b>Mutton Nilgiri</b> Zartes Lammfleisch in einer orientalischen Sauce mit Spinat, Chilli und Minze (mittelscharf)	€ 15,90
72	<b>Dahi Gosht</b> Zartes Lammfleisch in einer Curry-Joghurt (l) -Mandel-Sauce (m)	€ 15,90
73	<b>Lamm-Boti Masala</b> Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce	€ 16,00
74	<b>Mango Lamm</b> Zartes Lammfleisch in einer frischen Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce (m)	€ 16,00
75	<b>Lamm Madras</b> Köstliches Lammfleisch mit Kokosraspel in einer Curry-Sauce (scharf)	€ 16,00

Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht. Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# Enten Spezialitäten

Alle gerichte serviert mit Reis

<b>80</b>	<b>Ente Vindaloo</b>	€ 17,90
	Zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln chili in Vindallo-Sauce (sehr scharf)	
<b>81</b>	<b>Ente Sabji</b>	€ 17,90
	Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsen	
<b>82</b>	<b>Karahi Ente</b>	€ 18,50
	Zartes Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln, und Paprika (l)	
<b>83</b>	<b>Ente Khumb Wala</b>	€ 18,50
	Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in einer Mandel-Safran-Sauce (m)	
<b>84</b>	<b>Ente Jalfrezi</b>	€ 17,90
	Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chilli (scharf)	
<b>85</b>	<b>Ente Mango Khatta Mittha</b>	€ 18,50
	Zartes Entenbrustfilet mit Mango und Ananas in einer Mango-Safran-Cashewnuss (m) - Sauce fein gewürzt	
<b>86</b>	<b>Ente Taj</b>	€ 18,50
	Zartes Entenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Champingnons und Paprika in würziger Masala-Sauce	
<b>87</b>	<b>Ente Madras</b>	€ 18,50
	Entenbrust mit Kokosraspel in einer Currysauce (scharf)	

Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht.  
Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# **Fisch - Spezialitäten**

*Alle gerichte serviert mit Reis*

<b>90</b>	<b>Fisch Chilli</b>	€ 14,50
	Fischfilet-Stücke (i) in Chilisauce (sehr scharf)	
<b>91</b>	<b>Fisch Masala</b>	€ 15,00
	Fischfilet (i) in Masala-Sauce	
<b>93</b>	<b>Karahi Fisch</b>	€ 15,00
	Frisches Fischfilet (i) fein gewürzt mit Paprika und Zwiebeln	
<b>94</b>	<b>Fisch Mango</b>	€ 15,00
	Fischfilet (i) mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce (p)	
<b>95</b>	<b>Jheenga Curry</b>	€ 17,50
	Riesengarnelen (g) in feingewürzter Currysauce	
<b>96</b>	<b>Jheenga Masala</b>	€ 18,50
	Riesengarnelen (g) in würziger Masala-Sauce	
<b>97</b>	<b>Jheenga Khumb Wala</b>	€ 18,50
	Riesengarnelen (g) mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer Mandel-Safran-Sauce (m)	
<b>98</b>	<b>Jheenga Jalfrezi</b>	€ 18,00
	Riesengarnelen (g) mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chilli (scharf)	

Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht.  
Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# Vegetarische Spezialitäten

Alle gerichte serviert mit Reis

101	<b>Baigan Ka Bhartha</b>	€ 11,90
	Frisch zubereitetes Auberginenpüree mit Zwiebeln und Tomaten fein gewürzt	
102	<b>Dal Makhni</b>	€ 11,00
	Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen in gewürzter Butter (l)	
103	<b>Bombay Alu</b>	€ 10,50
	Kartoffeln in einer kräftigen Zitronengrasssauce (sehr scharf)	
104	<b>Dal Tarka</b>	€ 10,90
	Ein klassisches Gericht. Gelbe Linsen in gewürzter Butter (l)	
105	<b>Navratan Korma</b>	€ 11,50
	Frisches Gemüse in einer Kokosnuss-Sahne-Sauce (l)	
106	<b>Paneer Lababdar</b>	€ 11,90
	Hausgemachter Käse (Paneer) (l) mit Zwiebeln und Tomatensauce	
107	<b>Palak Paneer</b>	€ 13,00
	Hausgemachter Käse (Paneer) (l) mit Spinat	
108	<b>Shahi Baingan</b>	€ 11,50
	Auberginen mit hausgemachtem Käse (Paneer) (l) und Ingwer in einer fein gewürzten Mandelsauce (m)	
109	<b>Sabzi Kofta</b>	€ 11,90
	Gemüsebällchen mit würziger Currysauce	
110	<b>Ghana Masala</b>	€ 11,50
	Kichererbsen in einer Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer	
111	<b>Karahi Paneer</b>	€ 12,90
	Gebratener hausgemachter Käse (Paneer) (l) mit Paprika und Zwiebeln in einer Currysauce	
112	<b>Mixed Vegetables</b>	€ 11,90
	Frisch zubereites gemischtes Gemüse pikant gewürzt	

Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht.  
Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# Vegetarische - Spezialitäten

<b>113</b>	<b>Paneer Butter Masala</b>	€ <b>13,50</b>
	Hausgemachter Käse (Paneer) (l) in einer Butter-Masala-Sauce (l)	
<b>114</b>	<b>Shahi Paneer</b>	€ <b>13,50</b>
	Hausgemachter Käse (Paneer) (l) mit Nüssen (m) in einer Tomaten-Sahne-Sauce (l)	
<b>115</b>	<b>Malai Kofta</b>	€ <b>12,50</b>
	Frittierte Kartoffelbällchen in einer würzig-milden Sauce mit Mandeln, und Cashewnüssen (l,m,p)	
<b>116</b>	<b>Chilli Paneer</b>	€ <b>13,90</b>
	Gegrillter hausgemachter Käse (Paneer) (l) mit Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Chilli Sauce (scharf)	
<b>117</b>	<b>Bhindi Do Pyaza</b>	€ <b>12,50</b>
	Frisch zubereitetes indisches Okra-Gemüse mit Tomaten und Zwiebeln in einer Currysauce	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>118</b>	<b>Chicken Nuggets</b>	€ <b>5,90</b>
	Sechs Hähnchen Nuggets mit Pommes frites (a)	
<b>119</b>	<b>Fischstäbchen</b>	€ <b>5,50</b>
	Vier Fischstäbchen mit Pommes frites (a)	
	<b>120 Pommes frites</b>	€ <b>3,00</b>

Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergen- kennzeichnungspflicht. Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

# Reis - Spezialitäten

<b>121</b>	<b>Vegetable Biryani /v/</b> Basmati-Langkornreis mit verschiedenen Gemüsen	€ <b>12,90</b>
<b>122</b>	<b>Chicken Tikka Biryani</b> Basmati-Langkornreis mit Hühnerfleisch, Mandeln (m)	€ <b>13,90</b>
<b>123</b>	<b>Mutton Kashmir Biryani</b> Basmati-Langkornreis mit Lammfleisch, Mandeln (m)	€ <b>15,50</b>
<b>124</b>	<b>Taj Biryani</b> Basmati-Langkornreis mit Hühnerbrust und Shrimps (g), Lammfleischstreifen und Nüssen (n)	€ <b>16,00</b>
<b>125</b>	<b>Jheenga Biryani</b> Basmati-Langkornreis mit Riesengarnelen (g), Mandeln (m)	€ <b>18,50</b>

# Nachspeisen

<b>151</b>	<b>Mango-Creme mit Vanilleeis (l) /v/</b>	€ <b>4,50</b>
<b>151</b>	<b>Kulfi /v/</b> Indisches Eis (i.m.s)	€ <b>4,50</b>
<b>153</b>	<b>Gulab Jamun /v/</b> Frittierte Milchbällchen (l) in Zuckersirup	€ <b>4,00</b>

Alle mit einem /v/ gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.  
Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht.  
Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

# Beilagen

<b>131</b>	<b>Naan /v/</b>		€	<b>2,70</b>
	Fladenbrot aus Weizenmehl (a)			
<b>132</b>	<b>Butter Naan /v/</b>		€	<b>3,00</b>
	Weizenmehlbrot (a) mit Butter (l)			
<b>133</b>	<b>Garlic Naan /v/</b>		€	<b>3,25</b>
	Weizenmehlbrot (a) mit Knoblauch			
<b>134</b>	<b>Roti/Chapati /v/</b>		€	<b>2,50</b>
	Vollkorn (a) Fladenbrot			
<b>135</b>	<b>Paratha /v/</b>		€	<b>3,00</b>
	Vollkornmehlbrot (a) mit/in Butter gebraten (l)			
<b>136</b>	<b>Alu Paratha /v/</b>		€	<b>3,90</b>
	Vollkornmehlbrot (a) gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen			
<b>137</b>	<b>Bhatura /v/</b>		€	<b>2,90</b>
	Brot aus feinstem Weißmehl (a), frittiert			
<b>138</b>	<b>Mint Paratha /v/</b>		€	<b>3,20</b>
	Vollkornmehlbrot (a) gefüllt mit frischer Minze			
<b>139</b>	<b>Paneer Kulcha /v/</b>		€	<b>4,20</b>
	Weizenmehlbrot (a) gefüllt mit hausgemachtem			
	Käse (Paneer) (l)			
<b>140</b>	<b>Mix Raita /v/</b>		€	<b>4,50</b>
	Joghurt (l) mit Kartoffeln, Tomaten und Gurken			
<b>141</b>	<b>Kheera Raita /v/</b>		€	<b>4,00</b>
	Joghurt (l) mit Gurken			
<b>142</b>	<b>Boondi Raita /v/</b>		€	<b>4,20</b>
	Joghurt (l) mit Kichererbsenbällchen			
<b>143</b>	<b>Pulao Rice /v/</b>		€	<b>6,50</b>
	Basmati-Langkornreis nach Moghul-Art zubereitet			
<b>144</b>	<b>Fried Egg Rice</b>		€	<b>6,90</b>
	Gebratener Reis mit Ei (h)			
<b>145</b>	<b>Papadams /v/</b>		€	<b>3,00</b>
	Zwei knusprige Linsenwaffeln mit Minz, Tamarindensauce			
	serviert			

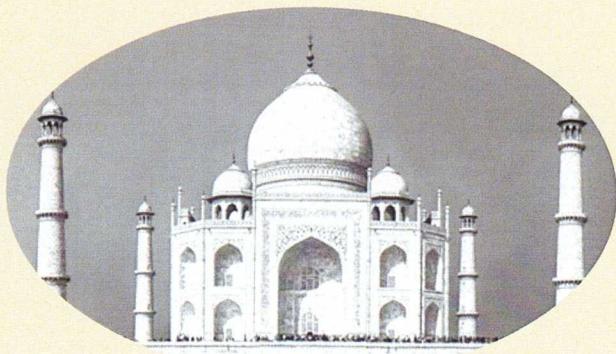
Alle mit einem /v/ gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.  
 Kleinbuchstaben verweisen auf die Allergenkennzeichnungspflicht.  
 Die Liste der Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

## Allergenkennzeichnung

- a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen
- g. Krebstiere
- h. Eier
- i. Fisch
- j. Erdnüsse
- k. Sojabohnen
- l. Milch
- m. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- v. Senf
- w. Schwefeldioxid und Sulfit
- x. Lupinen
- y. Weichtiere
- z. Sesamsamen

## Zusatzstoffe

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. mit Antioxidationsmitteln
- 4. mit Geschmacksverstärkern
- 5. enthält eine Phenylalaninquelle
- 6. koffeinhaltig
- 7. mit Schwefeldioxid
- 8. mit Schwärzungsmittel
- 9. gewachst
- 10. mit Phosphat
- 11. mit Milcheiweiß
- 12. chininhaltig
- 13. mit Süßungsmittel
- 14. Taurinhaltig



**TAJ - INDISCHES RESTAURANT, Opschlag 11, 47533 Kleve**  
**Familie Hundal**  
**Tel. 02821 - 977 37 77**

**tajkleve@gmail.com**