

Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

128	Pommes Frites	4,50 €
129	Dino-Schnitzel mit Pommes ^a	7,90 €
120	Kinderportion aus folgenden Bereichen: Hühnerfleisch-, Lamm-, Enten-, oder Vegetarischen Spezialitäten	10,50 €

Tandoori Brot Spezialitäten^{a,c,g}

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen

130	Nan	ovales Brot aus Hefeteig	2,90 €
131	Butter Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,50 €
132	Garlic Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,70 €
133	Keema Nan	ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Lammhackfleisch	6,50 €
134	Pashawari Nan ^h	ovales süßes Brot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem Käse, gemahlen. Cashewnüssen und Mandeln	5,50 €
135	Roti	flaches Vollkornfladenbrot	3,20 €
136	Batura	ovales Brot aus Hefeteig, frittiert	3,50 €
137	Mint Prantha	mit frischer Minze	4,50 €
138	Alu Poratta (pikant)	Vollkornbrot mit Kartoffeln gefüllt	4,80 €
140	Paneer Kulcha	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	5,20 €
142	Ginger Nan	mit frischem Ingwer	4,80 €

Tandoori - Khajana^{a,g}

Diese Köstlichkeiten (pikant) werden in einem speziellen Tandoori-Ofen aus Indien zubereitet.

30	Tandoori Chicken	Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept (mit Knochen)	14,50 €
31	Chicken Banjara (sehr scharf)	zartes mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt - Bengoli art	15,50 €
32	Chicken Tikka ^{1x}	zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	15,50 €
33	Lamb Botti Kebab	zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	21,90 €
34	Haryali Malai Kebab ^{1x}	zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage	15,50 €
35	Lamb Mirchi (sehr scharf)	zartes Lammfilet in würziger Soße mariniert - Korela art	21,90 €
36	Vegetable Tandoori	hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt	15,50 €
37	Fish Tikka ^d	frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	17,50 €
38	Jheenga Tandoori ^b	Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	23,90 €
39	Mixed-Grill-Platte ^{b,d,h,1x}	eine Kombination von Tandoori-Köstlichk. mit Lamm- und Hühnerfleisch	19,50 €

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Soßen.

Mittagsmenü

Dienstag - Freitag 11:15 - 14:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir eine kleine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat.

m1	Dal-Maharani ^g	Linsen mit Butter zubereitet	8,50 €
m2	Vegetable Korma ^{g,h}	frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße	8,90 €
m3	Vegetable Jalfrezi ^g	verschiedenes Gemüse nach traditioneller nordindischer Art (scharf)	8,90 €
m4	Chicken-Sabzi ^g	Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	9,50 €
m5	Punjabi Chicken-Curry ^{1,g,h}	Hähnchenfleisch in nordind. Currysoße (scharf)	9,50 €
m6	Punjabi Lamm-Curry ^{g,h}	zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße (scharf)	10,90 €
m7	Mango Chicken ^{3,g,h}	Hähnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	9,90 €
m8	Mango Lamm ^{3,g,h}	zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	10,90 €
m9	Chana Chicken ^g	zartes Hähnchenfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	9,50 €
m10	Chicken Alu Saag ^g	Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat	9,50 €
m11	Chicken Tikka Masala ^{g,h,1x}	zartes Hähnchenfleisch in Masala-Soße	9,90 €
m12	Achari Chicken ^{g,h}	zartes mariniertes Hähnchenfleisch, traditionelle Art (pikant)	9,90 €
m13	Achari Lamm ^{g,h}	zartes mariniertes Lammfleisch, traditionelle Art (pikant)	10,90 €
m14	Mutton Do Pyaza ^g	Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße	10,90 €
m15	Lamm Okra Curry ^g	zartes Lammfleisch mit Okra-Gemüse	10,90 €
m16	Fish Chili ^{a,d,g}	Seelachsfilet in Chilisoße mit Zwiebeln und Paprika (sehr scharf)	10,90 €
m17	Fish Badami ^{d,g,h}	Seelachsfilet in Mandel-Sahnesoße	10,90 €
m18	Duck Bombay Curry ^g	Ente in Currysoße	10,90 €
m20	Spezial Thali mit Nan ^{a,g,h}	Spezialität von unserem Chef-Koch	16,50 €
m22	Chicken Tikka mit Nan ^{a,g,h}	zarte marinierte Hähnchenfleischstücke, gegrillt	13,50 €
m23	Shahi Paneer ^{g,h}	hausgem. Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	9,50 €
m25	Nan ^{a,g}	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen	2,50 €
m26	Garlic Nan ^{a,g}	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen, mit Knoblauch	2,90 €
m27	Raita ^g	frischer Joghurt mit Gurken	2,90 €
m30	Mangocrema ^{3,c,g,h}	mit Vanilleis	4,50 €
m31	Espresso		2,20 €



Sollten Sie es einmal ganz eilig haben, einfach das Mittagessen telefonisch vorbestellen. Sie brauchen dann nur noch im Restaurant Platz nehmen und Ihr Essen wird schon serviert.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kurkuma

Kurkuma gehört in zahlreiche Gewürzmischungen und gibt vielen Currygerichten ihre goldgelbe Farbe. Es würzt und färbt außerdem Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch und auch Soßen.

Kreuzkümmel

Kreuzkümmel hat einen intensiven, würzig-süßen Duft und einen leicht bitteren, scharfen Geschmack - er schmeckt also ganz anders als „unser Kümmel“. Er würzt Couscous, Curries, Dals, Suppen, Eintöpfe, Fleisch, Geflügel und Backwaren.

Ingwer

Im Altertum war Ingwer schon in der chinesischen und indischen Medizin von Bedeutung, denn die scharfe Wurzel, die eigentlich gar keine Wurzel ist, hilft bei Verdauungsbeschwerden, gegen Übelkeit, fördert die Durchblutung, wirkt gegen Erkältungen und gilt sogar als Aphrodisiakum.

Zimt

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Um 2800 vor Christi Geburt wird im Kräuterbuch des chinesischen Kaisers Schennung „kwai“ angeführt. Neben der Verwendung für zahlreiche Süßspeisen wird er auch als Antiseptikum und als Heilmittel gegen Darmwind, Übelkeit, Erkältungen und erhöhten Blutdruck benutzt.

Fenugreek

Bekannt in Europa als Bockshornklee, hat einen stark aromatischen Geruch und ist Bestandteil vieler Curries und Chutneys. Er eignet sich auch hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten. Stimuliert die Herzfunktion, ist gut gegen hohes Cholesterin und gegen Haarausfall.

Kardamom

Kardamom ist Bestandteil vieler Würzmischungen, etwa von Garam Masala und Currypulver, würzt aber auch Fleisch, Geflügel, Reis, Desserts und Obst. Zudem ist er zum Aromatisieren von Tee beliebt; in arabischen Ländern dient er als unverzichtbares Kaffeegewürz.

Koriander

Korianderwurzeln erfreuen sich in Asien großer Beliebtheit. Sie werden in Kombination mit Knoblauch, Chillis und dem Grün der Pflanze vor allem für Marinaden verwendet.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung rsichtlich.

Zusatzstoffe

- mit Farbstoff
- mit Farbstoff Allurarot / Tartrazin (kann Aufmerksamkeit / Konzentrationsfähigkeit von Kindern beeinträchtigen)
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwefelt
- geschwärzt
- gewachst
- mit Phosphat
- mit Süßungsmittel
- mit Kohlendioxid
- koffeinhaltig
- mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- chininhaltig

Allergene

- glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und -erzeugnisse
- Fisch und -erzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Nüsse)
- Sellerie und -erzeugnisse
- Senf und -erzeugnisse
- Sesam und -erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Über Ihre Bewertung in den sozialen Medien würden wir uns freuen.

TAJ Foodtruck

Indische Kulinarik auf Rädern?

Buchen Sie unseren Foodtruck für Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Ihr Firmenevent. Wir zaubern unsere indischen Streetfood Gerichte gerne direkt vor Ort in unserem TAJ-Foodtruck. Wir freuen uns über Ihre unverbindliche Anfrage!

Mail: catering@taj-restaurants.de – Tel.: 08081 95 33 623



Catering / Partyservice

Buffet für Firmen und Privathaushalte, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe. Über 120 Sitzplätze im Restaurant, großer Biergarten mit 100 Sitzplätzen sowie ein eigener abtrennbarer Bereich.

Wir freuen uns darauf, Ihrer Feier den entsprechenden Rahmen zu geben. Lassen Sie einen Hauch Indien durch Ihre Feier wehen.

Außerdem bieten wir Caterings sowie Show-Cooking für Ihren Anlass an. Schreiben Sie uns einfach, oder sprechen Sie direkt mit unserem Personal.

Das perfekte Geschenk:
TAJ-GUTSCHEIN
- im Lokal erhältlich.

Haager Str. 15 - 85435 Erding
Tel.: 08122 22 82 522 - www.taj-erding.de



Indisches Restaurant

TAJ

Inhaber: Ashis Mohapatra



Mittagsmenü ab 8,50 €
mit kleiner Tagessuppe oder kleinem Salat

Öffnungszeiten:

Mo - So: 11:15 - 14:30 + 17:15 - 23:00
(Montag Mittag geschlossen, außer Feiertags)

Haager Str. 15 - 85435 Erding
Tel.: 08122 22 82 522
www.taj-erding.de



@ taj_restaurants

Suppen / Soups

1	Dal-Shorba ^g auf Wunsch vegan – Suppe mit gelben Linsen	5,20 €
2	Sabzi-Shorba ^f auf Wunsch vegan – Suppe mit frischem Gemüse	5,20 €
3	Lachsan-Shorba ^{a,f} Knoblauchsuppe	5,20 €
4	Chicken-Shorba ^{f,g} Suppe mit gegrilltem Hähnchenfleisch / soup with grilled chicken	5,50 €
5	Fish-Cocos-Shorba ^{f,d,g} Fischsuppe mit Kokosnusstückchen	5,90 €

Warme Vorspeisen ^a

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

15	Vegetable Pakora ^a frisches gemischtes Gemüse	5,70 €
16	Onion Rings ^a Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,50 €
17	Paneer Pakora ^{a,g} frischer hausgemachter Käse	6,90 €
18	Fish Pakora ^{a,d} zartes Seelachsfilet	6,90 €
19	Chicken Pakora ^a zartes Hähnchenfleisch	6,20 €
21	Vegetable Samosa ^a 2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt	5,70 €
22	Mixed Starter Dish ^{a,d} gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen	12,50 €
23	Vorspeise für zwei Personen ^{a,g} (veg.) - Pakoras mit Gemüse und hausgem. Käse	11,50 €
24	Pappad ^a hauchdünne Linsenteigwaffeln	3,00 €

Salate ^{1,3,1}

25	Salat Saison ^{a,g} gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	5,90 €
26	Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig & Öl	5,90 €
27	Indischer Salat mit Zwiebeln, grüne Chili und Zitrone	4,20 €
28	Fitness-Salat ^{a,g} mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt dressing	9,90 €
29	Beilagensalat kleiner gemischter Salat	4,50 €

Reis Spezialitäten ^{g,h}

Indische Reispfanne		
101	Vegetable Biryani frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen	14,50 €
102	Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	15,50 €
104	Mutton Biryani Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	16,90 €
105	Taj Biryani ^{b, d} mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen	17,50 €
106	Jheenga Biryani ^{b, d} Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	21,50 €



Spezialitäten aus Kashmir

k1	Mulktani Shorba (Suppe) ^f (scharf) zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen	5,90 €
k2	Hummer Shorba (Suppe) ^{b, d, f, g} indische Hummercreme-Suppe mit aufgeschnittener Riesengarnele	7,50 €
k3	Tomatencremesuppe ^{d,g} Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir Dorfart	5,50 €
k4	Tandoori - Gemischte Vorspeisen mit Gurken-Joghurt für 2 Personen – Spezialität unseres Chefkochs ^g verschiedene Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, mariniert mit feinen Gewürzen	17,50 €
k5	Murg Mutton Korma ^{g, h} zartes Hühner u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Spezial-Reis	18,90 €
k6	Chicken Dilkash ^{a, c, g, h} zartes Hühnerfleisch mit frischem hausgem. Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Spezial-Reis	17,90 €
k7	Jenga Chaman ^{b, g, h} Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussslocken und gemahlene Mandeln mit Spezial-Reis	22,90 €
k8	Mutton Kashmiri ^g zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer	21,50 €
k9	Tikka Achari Taka Tak (scharf) ^{a, c, g, h, 1x} Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gegrillt	16,90 €
k10	Chicken Coconut ^{d,g} zartes Hühnerfleisch in Sahne-Kokosnuss-Mandel-Soße mit Spezial-Reis - Spezialität unseres Chefkochs	17,90 €
k11	Norwegischer Lachs - Kashmiri ^{d,g} frischer norwegischer Lachs mit Tomaten, Knoblauch, zubereitet in einer kräftigen Soße mit Spezial-Reis	19,90 €
k12	Norwegischer Lachs Mango ^{d,g} frischer norwegischer Lachs mit Mango-Soße und Spezial-Pulao-Reis	19,90 €
k13	Vegetable Mango ^{d,g} frisches Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	14,70 €

Enten-Spezialitäten ^g

72	Duck Khumb Wala ^h frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße	18,90 €
73	Duck Jalfrezi (scharf) frisches, zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili	18,90 €
74	Duck TAJ frisches, zartes Entenbrustfilet mit Pfefferlingen in Mandel-Curry-Tomaten-Soße	18,90 €
75	Duck Mango ^h frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Sahne-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	18,90 €



Hühnchenfleisch-Spezialitäten ^g

40	TAJ Teller ^{a,c} gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse und Reis	16,90 €
41	Chicken Handi zartes Hühnerfleisch mit pikanter Currysoße nach Hausart	14,90 €
42	Chicken Badam Pasanda ^h zartes Hühnerfleisch in Cashew-Nusssoße mit Kokosnussslocken und gemahlene Mandeln	14,90 €
43	Chicken Sabzi zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse	14,50 €
44	Chicken Karahi gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße	14,90 €
45	Chicken Jalfrezi (scharf) Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili und frischem Koriander	14,90 €
46	Chicken Vindaloo ³ (sehr scharf) Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	14,90 €
47	Butter Chicken ^h zartes Hähnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße	14,90 €
48	Tandoori Chicken Masala ^{h, 1x} zartes Hühnerfleisch in Mandel-Masala-Soße	14,90 €
49	Chicken Nilgri (sehr scharf) zartes Hühnerfleisch mit frischen Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze	14,90 €
50	Chicken Palak zartes Hühnerfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	14,90 €
51	Mango Chicken ^h Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	14,90 €
52	Bananen Chicken ^h Hühnerfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße	14,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Lamm-Spezialitäten ^g

60	Rogan Josh zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	15,90 €
61	Bananen Lamb ^h zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße	16,50 €
62	Bhunna Ghosht gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	15,90 €
63	Ghosht Palak gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art	15,90 €
64	Mutton Khumb Wala ^h zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße	16,50 €
65	Mutton Vindaloo (sehr scharf) zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	16,20 €
66	Karahi Ghosht gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße	16,50 €
67	Mutton Nilgiri (scharf) zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern, Kokosnussmilch	16,50 €
68	Lamb Korma ^h zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussslocken und gemahlene Mandeln	16,50 €
69	Lamb Boti Masala ^{h, 1x} zartes Lammfleisch in Mandel-Masala-Soße	16,50 €
70	Mango Lamb ^h zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	16,50 €
71	Mutton Kolhapuri ^h (sehr scharf) zartes Lammfleisch, frischer Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili	16,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Fisch-Spezialitäten

77	Fish Chili ^{a,d} (sehr scharf) Seelachsfilet in Chilisoße	17,50 €
78	Fish Mango ^{d, g, h} Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße	17,50 €
79	Fish Masala ^{d, g, h, 1x} Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	17,50 €
80	Jheenga Curry ^{b, g, h} Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen	21,50 €
81	Jheenga Masala ^{b, g, h, 1x} Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße	21,50 €
82	Jheenga Khumb Wala ^{b, g, h} Riesengarnelen ohne Schale mit Pfefferlingen, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße	21,50 €
83	Jheenga Goa ^{b, g} (sehr scharf) Riesengarnelen ohne Schale in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art	21,50 €
84	Jheenga Mango ^{b, g, h} Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Cashewnuß-Soße, fein gewürzt	21,50 €

Vegetarische Spezialitäten ^g

86	Navratan Korma ^h gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art	12,90 €
87	Shahi Paneer ^h hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	13,50 €
88	Palak Paneer ^h kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, ayurvedische Art	13,50 €
89	Shahi Baingan ^h Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	13,50 €
90	Sabzi Kofta ^h Gemüseklößchen in Mandel-Creme-Soße	12,90 €
91	Chana Masala ^{1x} (auch vegan erhältlich) Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	12,50 €
92	Dal Makhni (auch vegan erhältlich) indisches Nationalgericht: gemischte Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art	11,50 €
93	Karahi Paneer ^h frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße	13,90 €
94	Bhindi Masala ^{1x} (auch vegan erhältlich) frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	12,90 €
95	Mixed Vegetables (auch vegan erhältlich) gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	12,90 €
96	Baingan Ka Bharta (auch vegan erhältlich) frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt	12,90 €
97	Mushroom Mutter (auch vegan erhältlich) frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	12,20 €
98	Alu Gobi (auch vegan erhältlich) frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße	12,20 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Mittagsmenü ab 8,50 €
mit kleiner Tagessuppe oder kleinem Salat

Thalis - nach Hausart ^{a, g, h}

Unsere Thalís sind eine Spezialität unseres Chefkochs, lassen Sie sich überraschen.

107	Wunsch Thali 3 verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	22,50 €
108	Vegetable Thali ^c (auch vegan erhältlich) 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	17,90 €
109	TAJ Thali ^c 1 Lamm-, 1 Hühnchen-, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis	19,50 €
110	Fish Thali ^{b, c, d} 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	20,50 €
111	Vegetable Thali Grand ^c (auch vegan erhältlich – für 2 Personen) 6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	34,90 €
112	Taj Thali Grand ^c (für 2 Personen / for 2 persons) 1 Lamm-, 2 Hühnchen-, 1 Garnele- und 2 Gemüseger., Raita, Salat, Pappad	37,90 €
115	Special TAJ Surprise ^{b, d} (für 2 Personen / for 2 persons) 4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör	64,90 €

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

117	Plain Dahi ^g einfacher Joghurt	3,50 €
118	Kheera Ka Raita ^g Gurken-Joghurt	4,20 €
119	Mixed Raita ^g Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander	4,50 €
121	Extra Soße ^g extra sauce	6,90 €
122	Jeera Alu ^g Kartoffeln mit Kreuzkümmel	8,50 €
123	Alu Palak ^g Kartoffeln mit Spinat	8,50 €
124	Paneer Bhujia ^g hausgemachte Käsespezialitäten	9,90 €
125	Pulao Rice ^{g, h} Basmati-Reis nach Moghul Art	5,90 €
126	Basmati Reis einfacher Basmati Reis	4,90 €
127	Mix Pickles ³ gemischtes grünes und gelbes Obst (sauer)	3,00 €

Nachspeisen ^{g, h}

150	Mango-Creme mit Vanilleeis	5,50 €
152	Gajar Halwa geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert	5,50 €
153	Firni Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen	5,50 €
155	Gulab Jamun (sehr süß) Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	5,50 €
157	Kokosnusseis in Kokosshale ^{1, 8, 1}	6,50 €

