

## Tandoori Brot Spezialitäten <sup>a,g</sup>

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen

130	Nan	ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
131	Butter Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,70 €
132	Garlic Nan	ovales Brot aus Hefeteig mit frischem Knoblauch	3,90 €
133	Keema Nan	ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Lammhackfleisch	6,50 €
134	Pashawari Nan <sup>h</sup>	ovales süßes Brot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem Käse, gemahlen. Cashewnüssen und Mandeln	5,80 €
135	Roti	flaches Vollkornfladenbrot	3,50 €
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	4,90 €
140	Paneer Kulcha	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	5,20 €
142	Ginger Nan	mit frischem Ingwer	3,90 €

## Tandoori - Khajana <sup>a,g</sup> (pikant)

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Tandoori-Ofen aus Indien gegrillt. Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati Reis & würzige Soßen.

30	Tandoori Chicken	Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept (mit Knochen)	15,90 €
31	Chicken Banjara (sehr scharf)	zartes mariniertes Hähnchenfleisch, gegrillt - Bengoli art	16,50 €
32	Chicken Tikka <sup>1x</sup>	zarte marinierte Hähnchenfleischstücke, gegrillt	16,50 €
33	Lamb Botti Kebab	zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	22,90 €
34	Haryali Malai Kebab <sup>1x</sup>	zartes Hähnchenfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage	16,50 €
35	Lamb Mirchi (sehr scharf)	zartes Lammfilet in würziger Soße mariniert - Korela art	23,90 €
36	Vegetable Tandoori (scharf)	hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt	16,50 €
37	Fish Tikka <sup>d</sup>	frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	18,90 €
38	Jheenga Tandoori <sup>b</sup>	U5-Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt	25,90 €
39	Mixed-Grill-Platte <sup>b,d,h,1x</sup>	eine Kombination von Tandoori-Köstlichk. mit Lamm- und Hähnchenfleisch	20,90 €

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

<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Allergene</b>
1. mit Farbstoff	a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
1x. mit Farbstoff Allura rot / Tartrazin (kann Aufmerksamkeits / Konzentrationsfähigkeit von Kindern beeinträchtigen)	b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
2. mit Konservierungsstoff	c. Eier und -erzeugnisse
3. mit Antioxidationsmittel	d. Fisch und -erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5. geschwefelt	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. geschwärzt	g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
7. gewachst	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
8. mit Phosphat	i. Sellerie und -erzeugnisse
9. mit Süßungsmittel	j. Senf und -erzeugnisse
10. mit Kohlensäure	k. Sesamsamen und -erzeugnisse
11. koffeinhaltig	l. Schwefeldioxid und Sulfite
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13. chininhaltig	n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.. Irrtümer und Schreibfehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.

## 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 <sup>g</sup>	gemischte Linsen mit Butter zubereitet - auch vegan erhältlich	8,50 €
m2	Vegetable Korma <sup>g,h</sup>	frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße	9,90 €
m3	Vegetable Jalfrezi <sup>g</sup>	verschiedenes Gemüse nach traditioneller nordindischer Art (scharf)	9,90 €
m4	Chicken-Sabzi <sup>g</sup>	Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse	10,60 €
m5	Punjabi Chicken-Curry <sup>1,g,h</sup>	zartes Hähnchenfleisch in nordind. Currysoße (scharf)	10,60 €
m6	Punjabi Lamm-Curry <sup>g,h</sup>	zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße (scharf)	11,90 €
m7	Mango Chicken <sup>3,g,h</sup>	zartes Hähnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	10,90 €
m8	Mango Lamm <sup>3,g,h</sup>	zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	11,90 €
m9	Chana Chicken <sup>g</sup>	zartes Hähnchenfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	10,20 €
m10	Chicken Alu Saag <sup>g</sup>	Hähnchenfleisch und Kartoffeln mit Spinat	10,20 €
m11	Chicken Tikka Masala <sup>g,h,1x</sup>	zartes Hähnchenfleisch in Masala-Soße	10,90 €
m12	Achari Chicken <sup>g,h</sup>	zartes mariniertes Hähnchenfleisch, traditionelle Art (pikant)	10,50 €
m13	Achari Lamm <sup>g,h</sup>	zartes mariniertes Lammfleisch, traditionelle Art (pikant)	11,50 €
m14	Mutton Do Pyaza <sup>g</sup>	Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße	11,50 €
m15	Lamm Okra Curry <sup>g</sup>	zartes Lammfleisch mit Okra-Gemüse	11,70 €
m16	Fish Chili <sup>a,d,g</sup>	Seelachsfilet in Chili-Soße mit Zwiebeln und Paprika (sehr scharf)	11,50 €
m17	Fish Badami <sup>d,g,h</sup>	Seelachsfilet in Mandel-Sahnesoße	11,50 €
m18	Duck Bombay Curry <sup>g</sup>	Ente in Currysoße	11,90 €
m19	Soya Tikka Masala <sup>f</sup>	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße - vegan	10,90 €
m20	Spezial Thali mit Nan <sup>a,g,h</sup>	Spezialität von unserem Chef-Koch	17,90 €
m22	Chicken Tikka mit Nan <sup>a,g,h</sup>	zarte marinierte Hähnchenfleischstücke, gegrillt	14,90 €
m23	Shahi Paneer <sup>g,h</sup>	hausgem. Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	10,50 €
m25	Nan <sup>a,g</sup>	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen	2,70 €
m26	Garlic Nan <sup>a,g</sup>	frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen, mit Knoblauch	3,20 €
m27	Raita <sup>g</sup>	frischer Joghurt mit Gurken	3,20 €
m30	Mangocrema <sup>3,c,g,h</sup>	mit Vanilleeis	4,90 €
m31	Espresso		2,50 €



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.

## Vegane Gerichte

### Suppen

V1	Dal-Shorba	Suppe mit gelben Linsen	5,70 €
V2	Sabzi-Shorba <sup>f</sup>	Suppe mit frischem Gemüse	5,70 €
V3	Tomatencremesuppe <sup>d</sup>	Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfat	5,90 €

### Vorspeisen

V11	Vegetable Pakora <sup>a</sup>	frisches gemischtes Gemüse	6,20 €
V12	Onion Rings <sup>a</sup>	Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,90 €
V13	Vegetable Samosa <sup>a</sup>	2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,20 €

### Hauptspeisen

V21	Vegetable Mango <sup>d</sup>	Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	15,90 €
V22	Chana Masala	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	13,50 €
V23	Dal Makhni	indisches Nationalgericht: gemischte Linsen, ayurvedische Art	12,50 €
V24	Bhindi Masala	frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	13,90 €
V25	Mixed Vegetables	gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	13,90 €
V26	Mushroom Mutter	frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	13,50 €
V27	Alu Gobi	frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensauce	13,50 €
V28	Vegetable Handi (scharf)	gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	13,90 €
V29	Vegetable Thali <sup>a,h</sup>	3 verschiedene Gemüsegerichte, Salat, Pappad und Basmati-Reis	19,50 €
V30	Vegetable Palak	Gemüse mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	14,90 €
V31	Soya Tikka Masala <sup>f</sup>	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	15,50 €

### Beilagen

V41	Nan <sup>a</sup>	ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
V42	Garlic Nan <sup>a</sup>	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,90 €

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.: 08122 22 82 522



## 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

Instagram: @taj\_restaurants

