



Indisches Restaurant  
**TAJ**

# 4-GÄNGE SILVESTERMENÜ

ab 19:30 Uhr  
**65 € pro Person**

Silvester 17-19:30 Uhr - Dinner mit à la carte Auswahl aus dem Silvestermenü

*Wir bitten um rechtzeitige Reservierung per Telefon unter:*

**08122 22 82 522**

*Mehr Infos unter [www.taj-erding.de](http://www.taj-erding.de)*

## Sonderöffnungszeiten über die Feiertage:

**24.12.** - ab 17:15 Uhr (Mittag geschlossen)

**25. + 26.12.** - 11:15 bis 14:30 Uhr + ab 17:15 Uhr

**31.12.** - ab 17 Uhr (17-19:00 Uhr Dinner, ab 19:00 Uhr Silvestermenü)

**01.01.** - ab 17:15 Uhr (Mittag geschlossen)

TAJ INDISCHES RESTAURANT - HAAGER STR. 15 - 85435 ERDING

[WWW.TAJ-ERDING.DE](http://WWW.TAJ-ERDING.DE)   [TAJ\\_RESTAURANTS](#)



# 4-GÄNGE SILVESTERMENÜ

## APERITIF

Kir Royal / Prosecco Mango / Prosecco Aperol / Prosecco / House Cocktail (alkoholfrei)

## 1. SUPPE

Chingudi panni

Bhaji Shorba

Murg Dal Shorba

Frische Gambas in nordindische Art mit frischer Kokosmilch

Gemischte Gemüsesuppe mit frischem Gemüse

- traditionell indische Art (vegan)

Hühnchensuppe mit Bio-Hühnerfleisch und Linsen (pikant)

## 2. VORSPEISE

Piajji

Raja ji Kebap

Tiki E Dil

Gemischtes frisches Gemüse mit einem Teig aus Kichererbsen und Kräuter umhüllt und frittiert (vegan)

Im Holzofen gegrilltes Hühner- und Lamm-Hack mit Knoblauch, Ingwer und Koriander

hausgemachter Käse mit frischem Gemüsepüree und knuspriger Hülle mit Linsen

Zur warmen Vorspeise gibt es 3 indische Dip-Variationen mit dazu.

## 3. HAUPTGERICHT

Angara mix grilled

Machi Tari

Mango Chicken /  
Ente / Gemüse

Murg mutton Rad

Ghar ka Sabzi

Im Holzkoblenofen gegrilltes zartes Bauern-Hühnerfleisch, Lamm und Garnele, mariniert mit frischer Minze, Koriander, Ingwer, Knoblauch, grüne Chilli, Kurkuma

Frischer Seelachs rajastanische Art (pikant)

Gericht nach Wahl in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt

Frisches Hühnerfleisch mit Lammkrone mit roter Curry-Soße und Kartoffel (pikant)

Frisches Gemüse mit pikanter Curry-Soße nach Haus-Art (vegan)

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis oder Lemon-Zera Reis und Nan-Brot.

## 4. NACHSPEISE

Mangocreme mit Vanilleeis

Gulab-E-Gulkand

Kokosnusseis

Hausgemachte Mangocreme mit Vanilleeis

Honigbällchen in Omas Art (sehr süß)

Kokonuss-Eis in Kokosschale (vegan)

## BEILAGEN

Basmati-Reis

Lemon-Zera Reis

Nan-Brot

Garlic-Nan Brot

## SCHNAPS

Baileys

Indischer Mangoschnaps

Williamsbirne

Grappa

## UM MITTERNACHT

Glas Champagner

kleines Feuerwerk

Vegane / laktosefreie Gerichte servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.  
Bei Allergien oder benötigten Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch  
und ein erfolgreiches und gesundes neues Jahr!