



Valentinstag

IM TAJ RESTAURANT



SUPPEN

V1	Gambas-Shorba	<i>Frische Gambas in nordindische Art</i>	8,90
V2	Bhaji Shorba	<i>Gemischte Gemüsesuppe mit frischem Gemüse – traditionell indische Art (vegan)</i>	5,90
V3	Murg Shorba	<i>Hühnchensuppe mit Bio-Hühnerfleisch (pikant)</i>	6,50

VORSPEISEN

V4	Piyaza Bhaji	<i>Frischer kräftiger Zwiebel mit einem Teig aus Kichererbsen und Kräuter umhüllt und frittiert (vegan)</i>	7,50
V5	TAJ Mix Teller	<i>Frisches Gemüse, Hühnchen, hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl gewendet und frittiert (für 2 Pers.)</i>	13,90
V6	Machi Fry	<i>Dorade gegrillt nach Bengoli-Art (pikant)</i>	10,50

HAUPTGERICHTE

V7	Jungli Murga	<i>Im Holzkohleofen zartes Bauern-Hühnerfleisch mariniert mit frischer Minze, Koriander, Ingwer, Knoblauch, grüne Chilli</i>	16,90
V8	Murg Kaju Curry	<i>Zartes Hühnerfleisch in Mandel-Cashewnuss-Kokos Soße</i>	17,50
V9	Mutton Tari	<i>Frisches Lammfleisch rajastanische Art (pikant)</i>	18,90
V10	Am Kukad	<i>Frisches gebratenes Hühnerfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt</i>	16,50
V11	Paneer Tikka	<i>Hausgemachter Käse mariniert in Tandoori Art, gegrillt</i>	15,90
V12	Vegetable Panjabi Masala	<i>Frisches Gemüse mit pikanter Curry-Soße Nach Haus-Art (vegan)</i>	14,50
V13	Soya Tikka Masala	<i>Hausgemachter Soja-Würfel in kräftiger Soße (vegan)</i>	15,50
V14	Batak Jaipuri	<i>Frisches, zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili (scharf)</i>	20,50
V15	Maharaja Biryani	<i>Gebratenes zartes Hühner- und Lammfleisch mit Special-Reis gebraten in hausgemachter Curry-Soße</i>	18,90
V16	Murga Dilbar	<i>zartes Hühnchenfleisch mit hausgemachtem Käse und Tomaten-Cashewnuss-Soße</i>	20,50
V17	Chicken Makhani	<i>zartes Hühnchenfleisch in Mandel-Tomaten-Curry- Butter Soße</i>	16,90
V18	Dhaba Chicken	<i>zartes Hühnchenfleisch in Punjabi Curry Soße</i>	15,90
V19	Goa Lamb	<i>zartes Lammfleisch mit speziell-kräftigem Gewürz (scharf)</i>	18,90
V20	Chigudi Tandoori	<i>Riesengarnelen ohne Schale in würziger Soße mariniert & gegrillt</i>	25,50
V21	TAJ Grill-Teller	<i>eine Kombination von Tandoori-Köstlichkeiten mit Lamm, Hühnchenfilet und Lammkrone</i>	20,90
V22	Raja Thali	<i>1 x Lamm, 1 x Hühnchen und 1 x hausgemachter Käse, Raita, Salat, Nan (Brot), Kheer und Mitti-Reis</i>	25,50

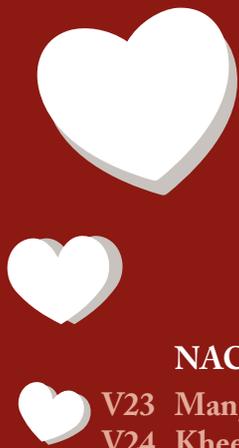
Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis.

Beilagen, Nachspeisen & Getränke finden Sie auf der Rückseite.

Vegane / laktosefreie Gerichte servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Bei Allergien oder benötigten Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



Valentinstag

IM TAJ RESTAURANT



NACHSPEISEN

V23	Mangocreme mit Vanilleeis	<i>Hausgemachte Mangocreme mit Vanilleeis</i>	6,50
V24	Kheer	<i>Traditioneller süßer Reis mit Milch und Honig mit Kardamom</i>	5,50
V25	Kokosnusseis	<i>Kokonuss-Eis in Kokoschale (vegan)</i>	6,50
V26	Moog Dal Halwa	<i>Linsen mit Honig & Mandel in Dorfart (süß)</i>	5,90
V27	Kala Jamun	<i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken, mit Eis</i>	6,90

BEILAGEN

V28	Mixed Raita	4,50
V29	Nan-Brot	3,00
V30	Garlic-Nan Brot	3,50
V31	Butter-Nan Brot	3,50
V32	Pashawari-Nan Brot	5,50

GETRÄNKE

Alle Getränke der regulären Speisekarte sind heute wie gewöhnlich erhältlich. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Vegane / laktosefreie Gerichte servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.
Bei Allergien oder benötigten Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen, wenden Sie bitte an unser Personal.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

FOODTRUCK + CATERING



EVENTS + HOCHZEITEN



JETZT ANFRAGEN: CATERING@TAJ-RESTAURANTS.DE

WWW.TAJ-RESTAURANTS.DE

 TAJ_RESTAURANTS