## Tandoori Brot Spezialitäten a, g

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 Knoblauch	3,90€
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, Cashewnüssen und	5,80 € I gehackten Mandelr
135	Roti flaches Vollkornfladenbrot	3,50€
	Batura ovales Brot aus Hefeteig, frittiert	3,50€
	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€
	Ginger Nan mit frischem Ingwer	3,90€

# Tandoori - Gerichte a,g

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Tandoori-Ofen aus Indien gegrillt. Fleischstücke, Fisch und Gemüse werden vor dem Grillen am Spieß 24 Stunden in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt.

31	Chicken Banjara (sehr scharf) zartes mariniertes Hühnchenfleisch, gegrillt - Bengoli art	16,50€
32	Chicken Tikka zarte marinierte Hühnchenfleischstücke, gegrillt	16,50€
33	Lamb Botti Kebab zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	22,90€
34	Haryali Malai Kebab zartes Hühnchensleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mi	<b>16,50 €</b> t Beilage
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 Papril in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt	16,50€ <sub>ka,</sub>
37	$FishTikka^d$ 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</sup> eine Kombination von Tandoori-Köstlichk. mit Lamm- und Hühnchenfleisch	20,90€

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

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

Zusatzstone	Allergenstone
1. mit Farbstoff	a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugn
1x. mit Farbstoff Allurarot / Tartrazin (kann	b. Krebstiere und Krebserzeugnisse
Aufmerksamkeit / Konzentrationsfähigkeit	c. Eier und -erzeugnisse
von Kindern beeinträchtigen	d. Fisch und -erzeugnisse
2. mit Konservierungsstoff	e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
3. mit Antioxidationsmittel	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
5. geschwefelt	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
6. geschwärzt	i. Sellerie und -erzeugnisse
7. gewachst	j. Senf und -erzeugnisse
9 mit Dhoonhot	Ir Sacamagnan und arranguica

ationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Veru Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Alle Preise inkl. der gese Irrtümer und Schreibfehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewäh

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## Mittagsmenü

Montag bis Freitag – 11:15 bis 14:00 Uhr (außer Mittwochs und an Feiertagen)

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

m1 Dal-Maharani g gemischte Linsen mit Butter zubereitet - auch vegan erhältlich 8,50 €

m2 Vegetable Korma g, h frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße

1112	risches Gemuse in Kokosnuss-Sahnesoße	7,70 t
m3	$Shahi\ Paneer\ ^{g,h}\ _{\text{hausgem. K\"{a}se, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gew\"{u}rzt}$	9,90€
m4	Chicken-Sabzi g Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse	10,60€
m5	Punjabi Chicken-Curry 1, g, h zartes Hühnchensleisch in nordind. Currysose	10,60€
m6	Punjabi Lamm-Curry g, h zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße (scharf	11,90€
m7	Mango Chicken 3, g, h zartes Hühnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße,	10,90€
m8	Mango Lamm 3, g, h zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	11,90€
m9	Chana Chicken g zartes Hühnchenfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	9,90€
m10	Chicken Alu Saag g Hühnchenfleisch und Kartoffeln mit Spinat	10,20€
m11	Chicken Tikka Masala g, h,1x zartes Hühnchenfleisch in Masala-Soße	10,90€
m12	Achari Chicken g, h zartes mariniertes Hühnchenfleisch, traditionelle Art (pikant)	10,50€
m13	Achari Lamm <sup>g, h</sup> zartes mariniertes Lammfleisch, traditionelle Art (pikant)	11,50€
m14	$Mutton\ Do\ Pyaza\ ^g\ {\it Lammfleisch\ mit\ Tomaten\ und\ Zwiebeln\ in\ Joghurtsoße}$	11,50€
m15	$Lamb\ Korma\ ^{g,\ h}\ {\it Lammfleisch\ in\ Nusssoße\ mit\ Kokosnussflocken\ und\ gemahl.\ Mandeln}$	11,70€
m16	Fish Masala d, g, h Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	11,50€
m17	Fish Badami d, g, h Seelachsfilet in Mandel-Sahnesoße	11,50€
m18	Duck Bombay Curry g 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 a, g, h Spezialität von unserem Chef-Koch	17,90€
m22	Chicken Tikka mit Nan a, g, h zarte marinierte Hühnchenfleischstücke, gegrillt	14,50€
m25	Nan <sup>a, g</sup> frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen	2,70€
m26	Garlic Nan a, g frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen, mit Knoblauch	3,20€
m27	Raita <sup>g</sup> frischer Joghurt mit Gurken	3,20€
m30	Mangocreme 3, c, g, h 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.

## 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-Dorfart	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 d 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 Muter frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	13,50€	
V27	Alu Gobi frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße	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	18,90€	
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>	3,20€	

V42 Garlic Nan a

ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch

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

# TAI 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



3,90€





## Catering / Partyservice

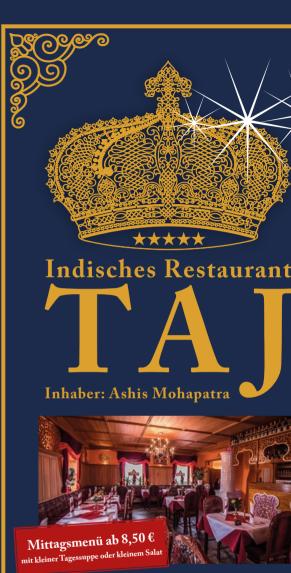
Buffet für Firmen und Privathaushalte, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe. Über 100 Sitzplätze im Restaurant, großer Biergarten sowie ein eigener Bereich für 80 Personen.

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. 55 - 84405 Dorfen Tel.: 08081 95 33 623 - www.taj-dorfen.de





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

> Haager Str. 55 - 84405 Dorfen Tel.: 08081 95 33 623 www.taj-dorfen.de

> > ig taj\_restaurants



## Suppen

	Dal-Shorba g auch vegan erhältlich – Suppe mit gelben Linsen	5,70€
;	Sabzi-Shorba f auch vegan erhältlich – Suppe mit frischem Gemüse	5,70€
	Chicken-Shorba f,g Suppe mit Hühnchenfleisch	5,90€

# Warme Vorspeisen <sup>a</sup>

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl (glutenfrei) gewendet und frittiert.

<b>15</b>	Vegetable Pakora frisches gemischtes Gemüse	6,20€
16	Onion Rings Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,90€
17	Paneer Pakora <sup>g</sup> frischer hausgemachter Käse	7,50€
18	Fish Pakora <sup>d</sup> zartes Seelachsfilet	7,50€
19	Chicken Pakora zartes Hühnchenfleisch	6,90€
21	Vegetable Samosa 2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,20€
22	Mixed Starter Dish d gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen	13,50€
23	Vorspeise für zwei Personen <sup>g</sup> (vegetarisch) Pakoras mit frischem Gemüse und hausgemachtem Käse	12,70€
24	${f Pappad}$ hauchdünne Linsenteigwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips	3,50€

## Salate 1,3,1

25	Salat Saison <sup>a, g</sup> gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	6,50€
26	Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig & Öl	6,50€
27	Indischer Salat mit Zwiebeln, grüne Chili und Zitrone	4,90€
28	Fitness-Salat a, g	10,90€
	mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Joghu	rtdressing
29	Beilagensalat kleiner gemischter Salat	4,90 €

## Reis Spezialitäten g, h

### Indische Reispfanne

101	Vegetable Biryani	15,90
	frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen	
102	Chicken Biryani	16,50
	Hühnchenfleisch mit Mandeln und Rosinen	
104	Mutton Biryani	17,90
	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	
106	Jheenga Biryani b, d	22,90
	Di I IN II ID I	





# Spezialitäten vom Chefkoch

k5	Murg Mutton Korma <sup>g, h</sup> zartes Hühnchen- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis	20,90€
k6	$\begin{tabular}{ll} Chicken \ Dilkash \ {}^{a,c,g,h} \\ zartes \ H\"uhnchenfleisch \ mit \ frischem \ hausgem. \ K\"ase \ und \ Tomaten-Mandel-Curry-Soße \ mit \ Pulao-Mandel-Curry-Soße \ $	19,90 € -Reis
k7	Jheenga Chaman <sup>b, g, h</sup> Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Pulao-Reis	24,50€
k8		22,90 € wer
k10	Chicken Coconut <sup>g,h</sup> zartes Hühnchenfleisch in Sahne-Kokosnuss-Mandel-Soße mit Spezial-Reis - Spezialität unseres G	19,50€ Chefkochs
k13	Vegetable Mango <sup>d,g</sup> Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	15,90€
k14	Panir Tikka Lababdar <sup>g,h</sup> gegrillter, hausgemachter Käse mit Paprika in Cashewnuss-Masala-Soße	18,50€
k15	Chili Chicken (schr scharf) filetiertes Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili	17,90€
k16	Soya Tikka Masala <sup>f</sup> (vegan) Sois-Bällchen mit haussemachter, kräftiger Soße	15,50€

## Enten-Spezialitäten g

72	Duck Khumb Wala <sup>h</sup> frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße	20,90€
73	Duck Jalfrezi (scharf) frisches, zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili	20,90€
74	Duck TAJ frisches, zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Mandel-Curry-Tomaten-Soße	20,90€
75	Duck Mango h frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Sahne-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	20,90€

# Vorspeisen-Spezialitäten aus Kashmir

k1	$Mulktani$ Shorba (Suppe) $^f$ (scharf) zubereitet mit Hühnchenfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen	6,50€
k2	Hummer Shorba (Suppe) b, d, f, g indische Hummercreme-Suppe mit aufgeschnittener Riesengarnele	7,90 €
k3	$oxed{Tomatencremesuppe}^{ ext{d,g}}$ Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart	5,90 €
k4	Tandoori - Gemischte Vorspeise mit Gurken-Joghurt g für 2 Personen – Spezialität unseres Chefkochs verschiedene Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, mariniert mit feinen Gewürzen	18,50 €



## Hühnchenfleisch-Spezialitäten g

40	TAJ Teller <sup>a</sup> gebratenes Hühnehen- und Lammfleisch mit frischem Gemüse und Reis	17,90
41	Chicken Handi zartes Hühnchenfleisch mit pikanter Currysoße nach Hausart	15,90
42	Chicken Badam Pasanda <sup>h</sup> zartes Hühnchensleisch in Nusssoße mit Kokosnussslocken und gemahlenen Mandeln	15,90
43	Chicken Sabzi zartes Hühnchenfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse	15,90
44	Chicken Karahi gebratenes Hühnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße	15,90
45	Chicken Jalfrezi (schart) Hühnchensteisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander	15,90
46	Chicken Vindaloo <sup>3</sup> (sehr scharf) Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	15,90
47	Butter Chicken h zartes Hühnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße	15,90
48	Tandoori Chicken Masala h gegrilltes Hühnchenfleisch in Mandel-Masala-Soße	15,90
49	Chicken Nilgri (sehr scharf) zartes Hühnchenfleisch mit frischen Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze	15,90
50	Chicken Palak zartes Hühnchenfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	15,90
51	Mango Chicken h Hühnchenfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	15,90
52	Bananen Chicken h Hühnchenfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße	15,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

## Lamm-Spezialitäten g

60	Kogan Josh zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	16,90 €
61	Bananen Lamb h zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße	17,90 €
62	Bhunna Ghosht gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße	17,90 €
63	Ghosht Palak gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art	17,90€
64	Mutton Khumb Wala h zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Curry-Soße	17,90€
65	Mutton Vindaloo (sehr scharf) zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	17,90€
66	Karahi Ghosht gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Curry-Soße	17,90 €
67	Mutton Nilgiri (sehr scharf) zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern, Kokosnu	17,90 € ssmilch
68	Lamb Korma <sup>h</sup> zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln	17,90€
69	Lamb Boti Masala <sup>h, Ix</sup> zartes Lammfleisch in Mandel-Masala-Soße	17,90 €
70	$\begin{array}{ll} Mango\ Lamb\ ^{h} \\ {}_{zartes\ Lammfleisch\ in\ frischer\ Mango\ - Cashewnuss\ - Soße} \end{array}$	17,90€
71	Mutton Kolhapuri h (sehr scharf) zartes Lammfleisch, frischer Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili	17,90€

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

## Fisch-Spezialitäten

	78	Fish Mango d, g, h	18,90 €
		Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße	
,	79	Fish Masala d, g, h, 1x	18,90 €
		Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet	
	80	Jheenga Curry b, g, h	22,90€
		Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen	
i	81	Jheenga Masala b, g, h, 1x	22,90€
}		Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße	
	82	Jheenga Khumb Wala b, g, h	22,90€
3		Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-	Soße
2	83	Jheenga Goa b, g (sehr scharf)	22,90€
		Riesengarnelen ohne Schale in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art	
,	84	Jheenga Mango b, g, h	22,90€
		Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Cashewnuß-Soße, fein gewürzt	

## Vegetarische Spezialitäten g

86	Navratan Korma <sup>n</sup>	13,90€
	gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art	
87	Shahi Paneer <sup>h</sup>	14,90€
	hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	
88	Palak Paneer <sup>h</sup>	14,90€
	kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, ayurvedische Art	
89	Shahi Baingan <sup>h</sup>	14,90€
	Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt	
90	Sabzi Kofta <sup>h</sup>	13,90€
	Gemüseklößchen in Mandel-Creme-Soße	
91	Chana Masala (auch vegan erhältlich)	13,50€
	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	
92	Dal Makhni (auch vegan erhältlich)	12,50€
	indisches Nationalgericht: gemischte Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art	
93	Karahi Paneer <sup>h</sup>	14,90€
	frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße	
94	Bhindi Masala (auch vegan erhältlich)	13,90€
	frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	
95	Mixed Vegetables (auch vegan erhältlich)	13,90€
	gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	
97	Mushroom Muter (auch vegan erhältlich)	13,50€
	frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	
98	Alu Gobi (auch vegan erhältlich)	13,50€
	frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße	
99	Vegetable Handi (auch vegan erhältlich) (scharf)	13,90€
	gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

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

## Thalis - nach Hausart a,g,h

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

107	Wunsch Thali	24,90€
	3 verschiedene Gerichte zur freien Auswahl mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	
108	Vegetable Thali (auch vegan erhältlich)	18,90€
	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	
109	TAJ Thali	21,50€
	1 Lamm-, 1 Hühnchen- und 1 Garnelengericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	
110	Fish Thali <sup>b, d</sup>	21,90€
	3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	
115	Special TAJ Surprise b, d (für 2 Personen)	69,90€
	4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör	

## Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

117	Plain Dahig einfacher Joghurt	3,90€
118	Kheera Ka Raita g Gurken-Joghurt	4,50€
119	Mixed Raita <sup>g</sup> Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander	4,90€
121	Extra Soße <sup>g</sup>	7,50€
125	Pulao Rice <sup>g, h</sup> Basmati-Reis nach Moghul Art	6,50€
126	Basmati Reis einfacher Basmati Reis	5,50€
127	Mix Pickles 3 gemischtes grünes und gelbes Obst (sauer)	3,50€
	Nachspeisen <sup>g, h</sup>	

0	Mango-Creme mit Vanilleeis	5,90€
2	Gajar Halwa	5,90€
	geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert	
4	Mango-Kulfi a, g, h	5,90€
	Honigmilch mit frischer, pürrierter Mango, Mandeln und Pistazien	
5	Gulab Jamun mit Vanilleeis (sehr süß) Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis	6,50€
7	Kokosnusseis in Kokosschale 1,8,1	6,90€

