

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 gehackten 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	gefüllt mit Ingwer	3,90 €

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

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

107	Wunsch Thali	3 verschiedene Gerichte <i>zur freien Auswahl</i> mit Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	23,90 €
108	Vegetable Thali	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis	18,50 €
109	TAJ Thali	1 Lamm-, 1 Hühnchen und 1 Fischgericht, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	20,90 €
110	Fish Thali ^{b, d}	3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis	20,90 €
115	Special TAJ Surprise (für 2 Personen) ^{b, d}	4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Schnaps	69,90 €

Nachspeisen ^{g,h}

150	Mango-Creme mit Vanilleeis		5,90 €
152	Gajar Halwa	geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert	5,90 €
154	Mango-Kulfi ^a	Honigmilch mit frischer, pürierter Mango, Mandeln und Pistazien	5,90 €
155	Gulab Jamun mit Vanilleeis (sehr süß)	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken mit Vanilleeis	6,50 €
157	Kokosnusseis in Kokoschale ^{1, 8, l}		6,90 €

Wir freuen uns über Ihre Bewertung.

Google

Tripadvisor



Mittagsmenü

Montag - Freitag 11:15 - 14:00 Uhr

(außer Dienstags und an Feiertagen)

Mittags nur Abholung möglich, kein Lieferservice

m1	Dal-Maharani ^g	gemischte Linsen mit Butter zubereitet (auch vegan erhältlich)	8,50 €
m2	Vegetable Korma ^{g, h}	frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesoße	9,50 €
m3	Shahi Paneer ^{g, h}	hausgem. Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	9,50 €
m4	Chicken-Sabzi ^g	Hühnchenfleisch mit frischem Gemüse	9,90 €
m5	Punjabi Chicken-Curry ^{1, g, h}	zartes Hühnchenfleisch in nordind. Currysoße (scharf)	9,90 €
m6	Punjabi Lamm-Curry ^{g, h}	zartes Lammfleisch in nordindischer Currysoße (scharf)	10,90 €
m7	Mango Chicken ^{3, g, h}	Hühnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	9,90 €
m8	Mango Lamm ^{3, g, h}	zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	11,50 €
m9	Chana Chicken ^g	zartes Hühnchenfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	9,90 €
m10	Chicken Alu Saag ^g	Hühnchenfleisch und Kartoffeln mit Spinat	9,90 €
m11	Chicken Tikka Masala ^{g, h}	zartes Hühnchenfleisch in Masala-Soße	10,50 €
m12	Achari Chicken ^{g, h}	zartes mariniertes Hühnchenfleisch, traditionelle Art (pikant)	10,50 €
m13	Achari Lamm ^{g, h}	zartes mariniertes Lammfleisch, traditionelle Art (pikant)	11,50 €
m14	Mutton Do Pyaza ^g	Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsauce	11,50 €
m15	Lamb Korma ^{g, h}	zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosflocken und gem. Mandeln	11,50 €
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 ^f	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße (vegan)	10,90 €
m20	Spezial Thali mit Nan ^{a, g, h}	Spezialität von unserem Chefkoch	16,90 €
m22	Chicken Tikka mit Nan ^{a, g, h}	zarte marinierte Hühnchenfleischstücke, gegrillt	13,90 €
m25	Nan ^{a, g}	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 ^g	frischer Joghurt mit Gurken	3,20 €
m30	Mangocrema ^{3, c, g, h}	mit Vanilleeis	4,90 €
m31	Espresso		2,50 €

TAJ_RESTAURANTS

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

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

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.

Vegane Gerichte

Suppen

V1	Dal-Shorba	Suppe mit gelben Linsen	5,70 €
V2	Sabzi-Shorba ^f	Suppe mit frischem Gemüse	5,70 €
V3	Tomatencremesuppe ^d	Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart	5,90 €

Vorspeisen

V11	Vegetable Pakora ^a	frisches gemischtes Gemüse	5,90 €
V12	Onion Rings ^a	Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert	5,70 €
V13	Vegetable Samosa ^a	2 Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt	6,20 €

Hauptspeisen

V21	Vegetable Mango ^d	Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	15,50 €
V22	Chana Masala	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	13,20 €
V23	Dal Makhni	indisches Nationalgericht: gemischte Linsen, ayurvedische Art	11,90 €
V24	Bhindi Masala	frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße	13,50 €
V25	Mixed Vegetables	gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	13,90 €
V26	Mushroom Mutter	frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße	12,90 €
V27	Alu Gobi	frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensauce	12,90 €
V28	Vegetable Handi (scharf)	gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart	13,50 €
V29	Vegetable Thali ^{a, h}	3 verschiedene Gemüsegerichte, Salat, Pappad und Basmati-Reis	18,50 €
V30	Vegetable Palak	Gemüse mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art	14,90 €
V31	Soya Tikka Masala ^f	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	15,50 €

Beilagen

V41	Nan ^a	ovales Brot aus Hefeteig	3,20 €
V42	Garlic Nan ^a	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,90 €

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

TAJ_RESTAURANTS

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.: 08441 788 46 46



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.

Werkstraße 5 - 85298 Scheyern
Tel.: 08441 7884646 - www.taj-pfaffenhofen.de

TAJ_RESTAURANTS



Indisches Restaurant

TAJ
Inhaber: Ashis Mohapatra

SPEISEKARTE
Lieferservice + Abholung

Mindestbestellwert	Liefergebiete:
ab 25 €	1,50 € Liefergebühr Scheyern, Pfaffenhofen, Fürholzen
ab 35 €	3,50 € Liefergebühr Euernbach, Fernhag, Wolfsberg
ab 45 €	3,50 € Liefergebühr Hettenshausen, Immünster, Gerolsbach

Öffnungszeiten:

Lieferservice: Täglich 17⁰⁰ - 22³⁰ Uhr

Abholung: Täglich 11⁰⁰ - 14³⁰ Uhr + 17⁰⁰ - 22³⁰ Uhr
(Dienstag Mittag geschlossen, außer Feiertags)

Werkstraße 5 - 85298 Scheyern
Tel.: 08441 7884646 - www.taj-pfaffenhofen.de

Bei Bestellung gibt es ab
60 € - Saft vom Haus
85 € - Flasche Wein vom Haus
gratis mit zu Ihrer Lieferung.

DIREKT ZUR
ONLINE-BESTELLUNG:



Warme Vorspeisen ^a

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

15	Vegetable Pakora <small>frisches gemischtes Gemüse</small>	5,90 €
16	Onion Rings <small>Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert</small>	5,70 €
17	Paneer Pakora ^g <small>frischer hausgemachter Käse</small>	6,90 €
18	Fish Pakora ^d <small>zartes Seelachsfilet</small>	6,90 €
19	Chicken Pakora <small>zartes Hühnerfleisch</small>	6,50 €
21	Vegetable Samosa ² <small>Pastetchen mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Erbsen gefüllt</small>	6,20 €
22	Mixed Starter Dish ^d <small>gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen</small>	12,90 €
23	Vorspeise für zwei Personen ^g <small>Pakoras mit Gemüse und hausgem. Käse (vegetarisch)</small>	12,20 €
24	Pappad <small>hauchdünne Linsenteigwaffeln</small>	3,20 €

Salate ^{1,3,1}

25	Salat Saison ^{a, g} <small>gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl</small>	5,90 €
26	Tomatensalat <small>mit Zwiebeln, Essig & Öl</small>	5,90 €
27	Indischer Salat <small>mit Zwiebeln, grüne Chili und Zitrone</small>	4,50 €
28	Fitness-Salat ^{a, g} <small>mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Joghurt dressing</small>	10,50 €
29	Beilagensalat <small>kleiner gemischter Salat</small>	4,90 €

Tandoori - Gerichte ^{a, g}

31	Chicken Banjara <small>(sehr scharf) zartes mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt - Bengoli-Art</small>	15,90 €
32	Chicken Tikka <small>zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt</small>	15,90 €
33	Lamb Botti Kebab <small>zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß</small>	22,50 €
34	Haryali Malai Kebab <small>zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage</small>	15,90 €
35	Lamb Mirchi <small>(sehr scharf) zartes Lammfilet in würziger Soße mariniert - Korela-Art</small>	22,90 €
36	Vegetable Tandoori <small>(sehr scharf) hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt</small>	15,90 €
37	Fish Tikka ^d <small>frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt</small>	18,50 €
38	Jheenga Tandoori ^b <small>U5-Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt</small>	24,90 €
39	Mixed-Grill-Platte ^{b, d, h} <small>eine Kombination von Tandoori-Köstlichkeiten mit Lamm- und Hühnerfleisch</small>	20,50 €

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati-Reis & würzige Soßen.

Wir freuen uns über Ihre Bewertung.

Google

Tripadvisor



Spezialitäten vom Chefkoch

k5	Murg Mutton Korma ^{g, h} <small>zartes Hühnerchen- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis</small>	19,90 €
k6	Chicken Dilkash ^{a, c, g, h} <small>zartes Hühnerfleisch mit frischem hausgemachtem Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis</small>	19,20 €
k7	Jheenga Chaman ^{b, g, h} <small>Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln mit Pulao-Reis</small>	23,90 €
k8	Mutton Kashmiri ^g <small>zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer</small>	22,50 €
k10	Chicken Coconut ^{g, h} <small>zartes Hühnerfleisch in Sahne-Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao Reis - Spezialität unseres Chefkochs</small>	18,50 €
k13	Vegetable Mango ^{d, g} <small>Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße</small>	15,50 €
k14	Panir Tikka Lababdar ^{g, h} <small>gegrillter, hausgemachter Käse mit Paprika in Cashewnuss-Masala-Soße</small>	17,90 €
k15	Chili Chicken <small>(sehr scharf) filetiertes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili</small>	17,50 €
k16	Soya Tikka Masala ^f <small>(vegan) Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße</small>	15,50 €

Hühnerfleisch-Spezialitäten ^g

40	TAJ Teller ^a <small>gebratenes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse und Reis</small>	17,50 €
41	Chicken Handi <small>zartes Hühnerfleisch mit pikanter Currysoße nach Hausart</small>	15,50 €
42	Chicken Badam Pasanda ^h <small>zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln</small>	15,50 €
43	Chicken Sabzi <small>zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse</small>	15,50 €
44	Karahi Chicken <small>gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße</small>	15,50 €
45	Chicken Jalfrezi <small>(scharf) Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander</small>	15,50 €
46	Chicken Vindaloo ³ <small>(sehr scharf) Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa</small>	15,50 €
47	Butter Chicken ^h <small>zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße</small>	15,50 €
48	Tandoori Chicken Masala ^h <small>gegrillt. Hühnerfleisch in Mandel-Masala-Soße</small>	15,50 €
49	Chicken Nilgiri ^g <small>(sehr scharf) zartes Hühnerfleisch mit frischen Korianderblättern, in orient. Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze</small>	15,50 €
50	Chicken Palak <small>zartes Hühnerfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art</small>	15,50 €
51	Mango Chicken ^h <small>Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße</small>	15,50 €
52	Bananen Chicken ^h <small>Hühnerfleisch in frischer Bananen-Sahne-Cashewnuss-Soße</small>	15,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

DIREKT ZUR
ONLINE-BESTELLUNG:



Enten-Spezialitäten ^g

72	Duck Khumb Wala ^h <small>frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße</small>	20,50 €
73	Duck Jalfrezi <small>(scharf) frisches, zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili</small>	20,50 €
74	Duck TAJ <small>frisches, zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Mandel-Curry-Tomaten-Soße</small>	20,50 €
75	Duck Mango ^h <small>frisches, zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Sahne-Cashewnuss Soße, fein gewürzt</small>	20,50 €

Lamm-Spezialitäten ^g

60	Rogan Josh <small>zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße</small>	16,50 €
61	Bananen Lamb ^h <small>zartes Lammfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße</small>	17,50 €
62	Bhunna Ghosht <small>gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße</small>	17,50 €
63	Ghosht Palak <small>gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art</small>	17,50 €
64	Mutton Khumb Wala ^h <small>zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Curry-Soße</small>	17,50 €
65	Mutton Vindaloo <small>(sehr scharf) zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa</small>	17,50 €
66	Karahi Ghosht <small>gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Curry-Soße</small>	17,50 €
67	Mutton Nilgiri <small>(sehr scharf) zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern, Kokosnussmilch</small>	17,50 €
68	Lamb Korma ^h <small>zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln</small>	17,50 €
69	Lamb Masala ^h <small>zartes Lammfleisch in Mandel-Masala-Soße</small>	17,50 €
70	Mango Lamb ^h <small>zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße</small>	17,50 €
71	Mutton Kolhapuri ^h <small>(sehr scharf) zartes Lammfleisch, frischer Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüner Chili</small>	17,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.



Fisch-Spezialitäten

78	Fish Mango ^{d, g, h} <small>Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße</small>	18,50 €
79	Fish Masala ^{d, g, h} <small>Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet</small>	18,50 €
80	Jheenga Curry ^{b, g, h} <small>Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen</small>	22,50 €
81	Jheenga Masala ^{b, g, h} <small>Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße</small>	22,50 €
82	Jheenga Khumb Wala ^{b, g, h} <small>Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße</small>	22,50 €
83	Jheenga Goa ^{b, g} <small>(sehr scharf) Riesengarnelen ohne Schale in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art</small>	22,50 €
84	Jheenga Mango ^{b, g, h} <small>Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt</small>	22,50 €

Vegetarische Spezialitäten ^g

86	Navratan Korma ^h <small>gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art</small>	13,50 €
87	Shahi Paneer ^h <small>hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt</small>	14,50 €
88	Palak Paneer ^h <small>kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, ayurvedische Art</small>	14,50 €
89	Shahi Baingan ^h <small>Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt</small>	14,50 €
90	Sabzi Kofta ^h <small>Gemüseklößchen in Mandel-Creme-Soße</small>	13,50 €
91	Chana Masala <small>(auch vegan erhältlich) Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer</small>	13,20 €
92	Dal Makhni <small>(auch vegan erhältlich) indisches Nationalgericht: gemischte Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art</small>	11,90 €
93	Karahi Paneer ^h <small>frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße</small>	14,50 €
94	Bhindi Masala <small>(auch vegan erhältlich) frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße</small>	13,50 €
95	Mixed Vegetables <small>(auch vegan erhältlich) gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt</small>	13,50 €
97	Mushroom Muter <small>(auch vegan erhältlich) frische Champions mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in kräftiger Currysoße</small>	12,90 €
98	Alu Gobi <small>(auch vegan erhältlich) frische Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry-Tomatensoße</small>	12,90 €
99	Vegetable Handi <small>(auch vegan erhältlich) (scharf) gemischtes Gemüse mit pikanter Currysoße nach Hausart</small>	13,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

Reis Spezialitäten ^{g, h}

	Indische Reispfanne	
101	Vegetable Biryani <small>frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen</small>	15,50 €
102	Chicken Biryani <small>Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen</small>	15,90 €
104	Mutton Biryani <small>Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen</small>	17,50 €
106	Jheenga Biryani ^{b, d} <small>Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen</small>	22,50 €

Suppen & Vorspeisen

1	Dal-Shorba ^g <small>(auch vegan erhältlich) Suppe mit gelben Linsen</small>	5,70 €
2	Sabzi Shorba ^f <small>(auch vegan erhältlich) Suppe mit frischem Gemüse</small>	5,70 €
4	Chicken-Shorba ^{f, g} <small>Suppe mit Hühnerfleisch</small>	5,90 €
k1	Multani Shorba (Suppe) ^f <small>(scharf) zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen</small>	6,20 €
k2	Hummer Shorba (Suppe) ^{b, d, f, g} <small>indische Hummercreme- Suppe mit aufgeschnittener Riesengarnele</small>	7,90 €
k3	Tomatencremesuppe ^{d, g} <small>Tomatensuppe mit kräftigen Gewürzen in Kashmir-Dorfart</small>	5,90 €
k4	Tandoori Gemischter Vorspeisenteller ^g <small>2 Personen verschiedene Fleisch-Köstlichkeiten aus dem Tandoori-Ofen, mariniert in Joghurt, mit feinen Gewürzen - Spezialität unseres Chefkochs</small>	17,90 €

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

117	Plain Dahi ^g <small>einfacher Joghurt</small>	3,80 €
118	Kheera Ka Raita ^g <small>Gurken-Joghurt</small>	4,50 €
119	Mixed Raita ^g <small>Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander</small>	4,90 €
121	Extra Soße ^g	6,90 €
125	Pulao Rice ^{g, h} <small>Basmati-Reis nach Moghul Art</small>	5,90 €
126	Basmati Reis <small>einfacher Basmati Reis</small>	4,90 €
127	Mix Pickles ³ <small>gemischtes grünes und gelbes Obst (sauer)</small>	3,20 €

