Ente Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori" Naan serviert

62. ENTE VINDALOO G,H,O ..... **16,90 €**
Knuspriges Entenfleisch mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Sauce – nach „Goa-Art" zubereitet

63. ENTE KARAHI G,O ..... **17,40 €**
Knuspriges Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer cremigen nordindischen Currymischung im Karahi zubereitet

64. ENTE KASHMIRI MASALA G,O ..... **17,40 €**
Knuspriges Entenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, garniert mit frischem Koriander

Lieferservice ab 10 € Mindestbestellwert
TELEFON 0681 91042990

Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis, „Tandoori" Naan und hausgemachter indischer Sauce

67. CHICKEN TIKKA F,O ..... **17,90 €**
Mariniertes saftiges Hähnchenfilet mit Paprika- und Zwiebelstücken sowie einer exotischen Gewürzmischung – gegrillt

67A. ACHARI CHICKEN TIKKA F,O ..... **18,40 €**
Saftiges Hähnchenfilet, mariniert in leckeren Gewürzen aus Pickle (Achar) mit Paprika- und Zwiebelstücken

68. LAMM TIKKA O ..... **19,90 €**
Marinierte saftige Lammfleischstücke mit Paprika- und Zwiebelstücken sowie erlesenen Gewürzen – gegrillt und serviert auf einer heißen Platte

68A. LAMM SHEEKH KEBAB O ..... **20,90 €**
Frisch gehacktes Lammfleisch mariniert in leckeren Gewürzen mit Knoblauch, Tomaten, Paprika, Ingwer und Koriander

69. HARYALI KEBAB O ..... **18,40 €**
Hähnchenfilet mariniert mit Spinat, Minze, Ingwer und Knoblauch im Tandoor gegrillt mit Zwiebel- und Paprikastücken serviert auf einer heißen Platte

70. TANDOORI MIX D,F,G,N,O ..... **21,90 €**
Zusammenstellung aus versch. Tandoor-Spezialitäten

71. TANDOORI CHAMPS (TANDOORI LAMMKOTELETTS) G,O ..... **20,90 €**
Lammkoteletts nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt und serviert auf einer heißen Platte

72. TANDOORI CHICKEN G,O ..... **14,90 €**
Hühnerschenkel, 24 Stunden in einer milden Marinade aus Joghurt und nordindischen Gewürzen eingelegt – bis zur Perfektion im Lehmofen gegrillt

73. JHINGA SHAHI (TANDOOR GARNELEN) G,N,O ..... **23,90 €**
gegrillte Garnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus exotischen Kräutern und Gewürzen

74. PANEER TIKKA G,O ..... **16,90 €**
Hausgemachter Frischkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt

75. MALAI CHICKEN TIKKA G,O ..... **17,90 €**
marinierte Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Zitrone, Gewürzen und Sahne (Malai auf Hindi)

76. FISCH TIKKA G,O ..... **19,90 €**
Seelachsfilet, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt

Fisch Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori" Naan serviert

77. TAJ TANDOORI MASALA G,N,O ..... **22,90 €**
Kochkunst aus „Bombay": Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Paprika gebraten

78. FISCH CURRY B,G,O ..... **17,90 €**
Seelachsfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen

79. KARAHI MASALA D,G,O ..... **18,90 €**
Fischcurry mit Tomaten und einer Gewürzmischung, nach besonderer Art gebraten

80. „GOA" MACHI CURRY D,G,O ..... **19,90 €**
Fischstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus frischen Tomaten und verschiedenen milden Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

81. JHINGA MANGO G,N,O ..... **20,90 €**
Garnelen in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

82. JHINGA CURRY G,N,O ..... **20,40 €**
Garnelen in Currysauce, nach Nordindischer Art zubereitet

Vegetarisch

Alle Gerichte mit Basmati-Reis & „Tandoori" Naan

83. DAL MAKHANI O ..... **13,90 €**
Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten – eine Nacht lang, langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter

83A. DAAL TADKA G,O ..... **12,90 €**
Linsen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch gebraten

84. PALAK PANEER G,O ..... **14,90 €**
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

84A. ALOO PALAK G,O ..... **13,90 €**
Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

85. SHAHI PANEER G,O ..... **16,90 €**
Hausgemachte Frischkäse in einer Soße aus Sahne, Tomaten und Gewürzen

86. MATTAR PANEER G,O ..... **14,90 €**
Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten

87. ALOO GOBHI MASALA O ..... **12,90 €**
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

88. AMRITSARI BENGAN O ..... **13,90 €**
Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

89. PANEER TIKKA SASLIK G,O ..... **15,90 €**
Gegrillter haugemachter Frischkäse in einer Spezialsoße

89A. KARAHI PANEER G,O ..... **15,90 €**
Haugemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet, mit Currysoße

90. MUSHROOM PALAK 7,15 ..... **13,90 €**
Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten

91. VEGETABLE JALFEREZI O ..... **13,90 €**
Allerlei Gemüse der Saison in Currysoße mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniertund mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika gebraten

92. MALAI KOFTA G,O ..... **15,90 €**
Bällchen aus Kartoffeln, hausgemachter Frischkäse & Gemüse in Weizenmehl frittiert, serviert mit köstliche Soße

93. CHANNA MASALA O ..... **13,90 €**
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung

94. BHINDI MASALA O ..... **14,90 €**
Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

95. BOMBAY ALOO O ..... **12,90 €**
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße

Nachtisch

98. GULAB JAMUN A,G ..... **3,90 €**
Hausgemachte Grießbällchen

99. MANGO CREME G ..... **2,90 €**

Softdrinks & Weine

COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, 1L	**3,00 €**
MINERALWASSER 1L	**2,50 €**
BIER A **0,5L**	**2,50 €**
KINGFISHER BIER A **0,33L**	**3,00 €**
MEETHI LASSI G **(SÜSS) 0,4L**	**3,20 €**
BANANEN LASSI G **0,4L**	**3,40 €**
LUNI LASSI G **(SALZIG) 0,4L**	**2,90 €**
MANGO LASSI G **0,4L**	**3,60 €**
STRAWBERRY LASSI G **0,4L**	**3,60 €**
INDISCHER WEIN (ROT ODER WEISS) L **0,7L**	**15,00 €**
WEISSWEIN L **0,7L**	**7,00 €**
ROTWEIN L **0,7L**	**7,00 €**
ROSÉ L **0,7L**	**7,00 €**

Allergene

A - glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F - Sojabohnenund daraus gewonnene Erzeugnisse
G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L - Schwefeldioxid und Sulphite
M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
O - Gewürze

Sie finden uns auch in:
66740 Saarlouis, Lebacher Str. 52,
Telefon 06831 5007381
66292 Riegelsberg , Saarbrücker Straße 159,
Telefon 06806 46392

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Lieferservice & Vorbestellung unter
TELEFON 0681 91042990

PREISLISTE GÜLTIG AB 01. JANUAR 2022

TAJ TANDOORI RESTAURANT
Indische Spezialitäten

Tai Tandoori
Dudweilerstr. 37
66111 Saarbrücken
Inhaber: Familie Joginder Pal

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag:
11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
und
17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Lieferservice & Vorbestellung unter
TELEFON 0681 91042990
www.tajtandoori.eu
Lieferservice: 10 € Mindestbestellwert
+ 2 € Fahrtkosten

Suppen / Soups

Alle Suppen mit „Tandoori" Naan serviert.

1. MULLIGATAWNY A,F,G,O ..... **5,70 €**
Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet

2. YAKHNI (HÜHNERSUPPE) A,F,G,O ..... **5,90 €**
Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom

3. SABZI SUPPE A,F,G,O ..... **5,90 €**
Indische Gemüsesuppe

4. LACHSEN SUPPE A,F,G,O ..... **5,90 €**
Indische Knoblauchsuppe

Vorspeisen / Appetizers

Alle Vorspeisen mit schmackhaften Chutneys (Soßen) serviert.

5. SAMOSA A,O ..... **6,00 €**
Zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen mit Gewürzen nach nordindischer Art

6. PAKORAS A,O ..... **5,90 €**
Gemüse in Kichererbsenteig gebacken

7. MURGH PAKORAS A,O ..... **6,90 €**
Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

8. PRAWN PAKORAS A,O ..... **10,90 €**
Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

9. BENGEN PAKORAS A,O ..... **5,90 €**
Auberginenstücke in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

10. ONION BHAJI A,O ..... **5,90 €**
Zwiebelringe mit indischen Gewürzen gemischt in Kichererbsenteig ausgebacken

11. FISH PAKORAS „AMRITSARI" A,D,O ... **7,90 €**
Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken

12. PANEER PAKORAS A,D,O ..... **6,90 €**
Hausgemachter Frischkäse in einem Teig

Brot

15. „TANDOORI" ROTI A,G ..... **3,90 €**
Indisches Fladenbrot

16. „TANDOORI" LACHHA PARATHA A,G ..... **2,90 €**
Mehrschichtiges flach gebratenes nordindisches Fladenbrot

17. „TANDOORI" NAAN A,G ..... **2,40 €**
Brot aus feinstem Mehl

18. „TANDOORI" GARLIC NANN A,G ..... **3,90 €**
Brot aus feinstem Mehl mit Knoblauch

19. „TANDOORI" KEEMA NAAN A,G,O ..... **4,90 €**
Brot aus feinstem Mehl mit saftigem, gehacktem Lammfleisch

20. „TANDOORI" PANEER NAAN A,G,O ..... **4,50 €**
Brot aus feinstem Mehl mit hausgemachter Frischkäse

21. „TANDOORI" ALOO PARATHA A,G,O ..... **3,90 €**
In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

22. BUTTER NAAN A,O ..... **3,40 €**
Brot aus feinstem Mehl gefüllt mit Butter

Salate / Salad

Alle Salate mit haugemachte indischer Soßen oder mit Essig & Öl

24. GEMISCHTER SALAT ..... **7,90 €**
Salat, Zwiebeln, frischer Paprika, Oliven, Tomaten und Gurken

25. PANEER SALAT ..... **10,90 €**
Salat, hausgemachte Frischkäse gegrillt im Tandoor, frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurken

26. SALAT TAJ TANDOORI ..... **11,90 €**
Salat, gegrilltes „Tandoori" Hähnchenfilet, Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Gurken

Lieferservice ab 10 € Mindestbestellwert
TELEFON 0681 91042990

Beilagen

30. RAITA A,O ..... **3,90 €**
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen

31. BOONDI RAITA A,O ..... **4,40 €**
Erfrischender Joghurt mit Kichererbsenbällchen und Gewürzen

32. BEILAGEN SALAT 1,2,5,17 ..... **4,90 €**
Salat, Zwiebel, Tomaten und Gurken

33. PLAIN RICE 1,2,5 ..... **4,20 €**

Biryani

zubereitet mit schmackhaftem Basmati-Reis

35. TANDOORI CHICKEN BIRYANI H,O ..... **14,90 €**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, Röstzwiebeln, Kokosraspeln und Rosinen

36. BIRYANI JHINGA SHAHI B,H,O ..... **17,90 €**
Garnelen mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen

37. LAMB BIRYANI H,O ..... **15,90 €**
Zartes Lammfleisch mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen

38. VEGETABLE BIRYANI H,O ..... **13,90 €**
Basmati-Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen

Spezialitäten vom Huhn

Alle Salate mit haugemachte indischer Soßen oder mit Essig & Öl

40. CHICKEN MANGO CURRY F,G,H,O ..... **15,90 €**
Hähnchenfilet in Mango Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

41. CHICKEN KORMA F,G,H,O ..... **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen

42. CHICKEN VINDALOO F,G,O ..... **15,90 €**
Pikantes Hühnerfleisch mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf-gewürzten Sauce-nach „Goa-Art" zubereitet

43. CHILLI MASALA F,G,O ..... **16,40 €**
Hühnerfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen roten Chili Sauce (scharf)

44. CHICKEN JALFEREZI F,G,O ..... **16,90 €**
Zarte Hühnerfleischstücke in Currysoße mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten

45. CHICKEN PALAK F,O ..... **17,90 €**
Eine wundervolle Komposition aus eingelegtem Hähnchenfilet, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, nach „Punjabi-Art" gegart

46. CHICKEN TIKKA MASALA F,G,O ..... **17,90 €**
Tandoor gegrilltes Hühnerfilet in einer traditionellen Tomaten-Sahne Soße

47. BUTTER CHICKEN F,G,H,O ..... **17,90 €**
Saftige Tandoori-Hähnchenstücke mit leckeren Gewürzen & Nüssen in einer cremigen Tomatensauce

48. KARAHI CHICKEN F,G,O ..... **17,40 €**
Hühnerfilet-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet mit Currysoße

49. CHICKEN TAJ TANDOORI F,G,O ..... **16,90 €**
Tandoor gegrilltes Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer pikanten Soße

50. CHICKEN NILGIRI F,G,O ..... **17,90 €**
Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orient. Kräutersauce aus Kokosmilch, grünem Chili, Minze & Spinat

Lamm Spezialitäten

Gerichte mit Basmati-Reis und „Tandoori" Naan serviert

51. LAMM CURRY ..... **16,90 €**
Zartes Lammfleisch in Currysauce, nach indischer Art zubereitet

51A. MANGO LAMM ..... **16,90 €**
Lamm in Mango-Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet

52. LAMM KARAHI G,O ..... **18,90 €**
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer cremigen nordindischen Currymischung im Karahi zubereitet

53. PALAK LAMM G,O ..... **17,90 €**
Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen – nach „Punjabi-Art" gegart

54. DAHI LAMM G,O ..... **19,40 €**
Zarte Lammfleischstücke in Curry-Joghurt-Mandelsauce

55. LAMB VINDALOO G,O ..... **16,40 €**
Pikantes Lammfleisch mit gebackenen Kartoffelstücken in einer scharf gewürzten Sauce – nach „Goa-Art" zubereitet

56. LAMM JALFEREZI G,O ..... **16,90 €**
Zarte LammfiletStücke in Currysoße mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten

56A. BHUNA LAMM G,O ..... **16,90 €**
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten & Röstzwiebeln in kräftiger Sauce

57. LAMM KORMA G,H,O ..... **18,90 €**
Lammfleisch in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen

58. KARAHI CHOP (CHAMP) G,O ..... **19,40 €**
Lammkoteletts in Currysoße im Karahi zubereitet

59. LAMM NILGIRI G,O ..... **18,40 €**
Lammfleisch mit Korianderblättern in orient. Kräutersauce aus Kokosmilch, grünem Chili, Minze, Spinat

Ente Spezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis & „Tandoori" Naan

60. MANGO ENTE G,O ..... **16,90 €**
Knuspriges Entenfleisch in Mango-Currysauce, nach nordinischer Art zubereitet

61. ENTE JALFREZI G,O ..... **16,90 €**
Knuspriges Entenfleisch in Currysauce mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten