

INDISCHES RESTAURANT
TAJ MAHAL



LAMM - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-------------------------------|---|----------------|
| 95 Rogan Josh | Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / tender lamb in rogan curry-sauce | 12,50 € |
| 96 Bhunna Ghosht | Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
tender lamb with tomatoes an fried onions in a spicy sauce | 12,90 € |
| 97 Saag Ghosht | Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art
tender lamb with spinach in the north indian tradition | 12,90 € |
| 98 Mutton Khumb Wala | Zartes Lammfleisch, frische Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße
tender lamb with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce | 12,90 € |
| 99 Mutton Vindaloo | Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf
tender lamb, special spices from Goa - very hot | 12,90 € |
| 100 Karahi Ghosht | Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt, in der Pfanne serviert
fried lamb in currysauce with cabsicum, onionpieces an yogurt, served in hot sizzler | 12,90 € |
| 101 Lamm - Boti Masala | Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / tender lamb filet in masala sauce | 13,50 € |
| 102 Taj Mahal Teller | Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse / grilled chicken an lamb in fresh vegetable | 14,50 € |
| 103 Mango Lamm | Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
tender lamb in fresh mango saffron sauce | 13,50 € |

zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis/All dishes served with high-quality safron basmati rice

*Glück hilt mir manchmal, Arbeit immer!
 Kümmerst Du Dich um ein Unglück drei Jahre nicht,
 so wird es Dir zum Segen Weisheit des Brahmanen*