m
maharani
indisch·ayurvedische Küche

Nataraja (Sanskrit: »König des Tanzes«) ist eine Erscheinungsform des Hindu-Gottes Shiva. In seiner Form als Nataraja führt Shiva einen kosmischen Tanz (tandava) auf, welcher den Prozess von Schöpfung, Zerstörung und Wiedererschaffung des Universums symbolisiert.

Doggybag?!

Liebe Gäste,

Grundsätzlich freuen wir uns, wenn Sie Ihr übrig gebliebenes Essen mitnehmen wollen, und wir packen es auch gerne für Sie ein. Da unsere hochwertigen (biologisch abbaubaren) Packschalen im Einkauf sehr teuer geworden sind, müssen wir ab jetzt pro Gefäß 1 Euro berechnen. Wir würden es sehr begrüßen, wenn Sie Ihre eigenen Packschalen von zuhause mit zum Restaurantbesuch bringen. Wir bitten herzlich um Ihr Verständnis!

HERZLICH WILLKOMMEN: NAMASTE!

Liebe Gäste,

»Ayurveda« ist eine ganzheitliche Gesundheitslehre, die bereits vor etwa 5000 Jahren im alten Indien entstand. Ayurveda bedeutet das »Wissen vom Leben«. Die Ernährung spielt in dieser Wissenschaft eine besonders große Rolle. Der Ayurveda ist Teil der heiligen Schriften des Hinduismus. Als dessen Urheber gilt Dhanvantari – laut Mythos der Arzt der Götter.

Die indische Kochkunst basiert insgesamt ursprünglich auf dem Wissen von Ayurveda, in dem beispielsweise eine Vielzahl von Gewürzen systematisch zum Bereiten von Speisen verwendet werden. Ein grundlegendes ayurvedisches Allgemeinwissen ist in der indischen Kultur tief verwurzelt. So versteht im indischen Haushalt nahezu jeder wie man aus Kräutern und Gewürzen einfache Medizin zur inneren und äußeren Anwendung herstellen kann. In der ayurvedischen Lehre weiß man zum Beispiel welche Frucht- und Gemüsesorten kühlend oder wärmend sind, in welcher Lebenssituation daher gewisse Lebensmittel zu bevorzugen oder zu vermeiden sind. Man unterscheidet nach verschiedenen Menschentypen: **Pita** (Feuer), **Vata** (Luft) und **Kapha** (Wasser/Erde), wobei man im Allgemeinen ein Mischtyp ist. Eine spezifisch ayurvedische Ernährung meint vor allem die Ernährung gemäß dieses Typs, und darüber hinaus der momentanen persönlichen Situation.

Dies alles nun im Rahmen eines normalen Restaurantbetriebes umzusetzen, ist natürlich nicht zur Gänze möglich. Dazu müsste ein ayurvedischer Arzt anwesend sein. Ayurveda ist nun einmal ein hoch komplexes Thema. Um also Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir hier betonen, dass wir in diesem Sinne kein rein ayurvedisches Restaurant sind. Wir selber sind Lernende auf diesem Gebiet und wollen das Interesse für Ayurveda wecken. Nach bestem Vermögen und je nach Betrieb geben wir aber gerne zu diesem Thema Auskunft.

Wichtig ist uns vor allem die hohe Qualität der Zutaten und Lebensmittel. So verwenden wir beispielsweise ausschließlich das hochwertige Himalaya Salz, nach Möglichkeit Gemüse aus dem Umland. Die Gerichte werden täglich frisch zubereitet. Unsere Küche würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack. Sie können Ihr Gericht mild, mittelscharf (leicht pikant), scharf oder indisch scharf (superscharf!) bestellen. Ist schließlich Ihr Gericht nicht nach Ihren Wünschen gelungen oder zu scharf bzw. nicht scharf genug, sprechen Sie uns bitte an, solange wir noch etwas ändern können.

Sollten Sie es eilig haben, weil Sie zum Beispiel zu einer Veranstaltung möchten oder Ihren Zug bekommen müssen, informieren Sie uns rechtzeitig. Wir sind stets bemüht lange Wartezeiten zu vermeiden, allerdings wird jedes Gericht bei uns einzeln zubereitet und das braucht ein wenig Zeit. Und dass Sie bei uns nach indischer Art auch mit der Hand essen dürfen, ist selbstverständlich!

Speisen

WORTERKLÄRUNGEN

Paneer/Panir

ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Kuhmilch.
Etwa wie Mozarella in der Konsistenz, vielleicht ein wenig fester.

Ghee

ist geklärte Butter. Ein sehr gesundes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fett.
Viel im Ayurveda verwendet, äußerlich und innerlich, z.B. zu Reinigungszwecken.

Curry

Mit Curry meinen wir eine Grundsauce, die aus Zwiebeln, Tomaten und einer Zusammenstellung vieler Gewürze zubereitet wird.

Kadhi

Ayurvedische Sauce aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen.
Leicht säuerlich im Geschmack.

Vegan

WIR KÖNNEN FAST ALLE GERICHTE UNSERER KARTE AUCH VEGAN ZUBEREITEN!!!
Einfach beim Bestellen deutlich darauf hinweisen ... kein Problem!

Gluten

Zum Glück werden die köstlichen, typisch indischen Soßen (Currys) ohne die Verwendung jeglicher Mehlsorten angerührt! Brote sollten Sie als »Glutener« natürlich auch bei uns NICHT verzehren. Ausnahme ist unser Papadam, welches aus Reis- und Linsenmehl zubereitet wird.

ALLERGENE

EI Ei
F Fisch
GL Glutenhaltiges Getreide
K Krebstiere (Garnelen, etc.)
M Milch
MP Milchprodukte (Joghurt,Sahne, Quark, Käse)
S Senf, Senfsamen
SB Sojabohne
SE Sesam
SN Schalenfrüchte/Nüsse
Wir verwenden Cashews, Mandeln und Pistazien

Der Name INDIEN ist vom Strom Indus abgeleitet. Dessen Name geht wiederum übers Altgriechische (Indos) und Altpersische (Hinduš) zurück auf das Sanskrit-Wort sindhu mit der Bedeutung »Fluss«.

Sollten Sie auf ein (oder mehrere) Lebensmittel allergisch sein, so informieren Sie uns bitte beim Bestellen. Wir gehen gerne auf individuelle Wünsche unserer Gäste ein, was zum Beispiel die Zutaten eines Gerichts betrifft.

VORSPEISENTELLER

VEGETARISCH

01. Großer Vorspeisenteller (für 4 Personen) GL **25, –**
Verschiedene Gemüse- und Panir Pakoras, Frühlingsrollen

02. Großer Vorspeisenteller (für 2 Personen) GL **15, –**

MIT FLEISCH

03. Großer Vorspeisenteller (für 4 Personen) K/GL **28, –**
Verschiedene Fleisch-, Gemüse- und Panir Pakoras, Frühlingsrollen

04. Großer Vorspeisenteller (für 2 Personen) K/GL **16, –**

KLEINE VORSPEISEN

IDEAL FÜR EINE PERSON

VEGETARISCH

05. Shahi Samosas GL **7,90**
2 exotische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln, Cashews

06. Mixed Pakoras Pakora (=Frittiertes): Gemüse, von einem Teig aus Kichererbsen umhüllt, das in heißem Fett ausgebacken wird **7,50**
Kleine vegetarische Pakoras Platte. Ein Klassiker!

07. Gobi Pakoras Blumenkohl in Kichererbsenteig **7,50**

08. Paneer Pakoras **7,90**
Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig, frittiert

09. Onion Badji Zwiebelpakoras, Zwiebelstreifen frittiert **7,90**

10. Frühlingsrollen Mit Gemüse gefüllte Teigröllchen aus Weizenmehl GL **7, –**

MIT FLEISCH

11. Chicken Pakoras **8,70**
Gebackene Hähnchenbruststücke in Kichererbsenteig

12. Prawn Pakoras K **9,70**
Garnelen in würzigem Kichererbsenteigmantel, frittiert

13. Chicken Tandoor **8,80**
Hähnchenkeulen im Tandoor gegrillt

14. Chicken Tikka **9, –**
Hähnchenbrust, gewürfelt, würzig gegrillt im Tandoor

15. Reshmee Kebab SE **8,50**
2 hausgemachte Frikadellen aus Lammhackfleisch, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch Zwiebeln, Sesam und vielen Gewürzen
Schmeckt wenig nach Lamm

VORNEWEG & DAZU

SUPPEN

Unsere Suppen haben bisher JEDEN begeistert. Empfehlung des Hauses für den kleinen Hunger: Bestellen Sie zur Suppe eines unserer **Naan Brote**!

VEGETARISCH

16.	**Dal Shorba** Ayurvedische Linsensuppe, vegetarisch		7, –
17.	**Sabji Amrit** Ayurvedische Gemüsesuppe, vegetarisch		7, –
18.	**Tamatar Rash** Ayurvedische Tomatensuppe, vegetarisch		7, –

MIT FLEISCH

19.	**Mulligatwani** Indische Hühnersuppe. Sehr beliebt und schmackhaft!		8, –
20.	**Maharani Shorba** Königssuppe mit Gemüse, Garnelen, Paneer, Safran und Sahne	K	9, –

SALATE

21.	**Indischer Salat** Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Karotte		5,50
22.	**Gurkensalat** Eisbergsalat, feingehackte Gurken, Paprika, Apfel, Tomaten		6,50
23.	**Veggie Salat** Großer gemischter Salat mit Paneer Käse & Fruchtstücken		8,50
24.	**Chicken Salat Bombay** Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Paneer, Oliven	EI	9, –
25.	**Maharani Salat** Großer gemischter Salat mit Lamm Kofta, Hähnchenbrust, Paneer, Lotus		10,50

REISBEILAGEN

26.	**Reis Pulau** Gebratener Reis mit Erbsen, Bohnen, Paprika und Cashewnüssen	SN	5,50
27.	**Plain Rice** Reis ganz ohne alles		3, –
29.	**Chana Pulau** Basmatireis mit Linsen und indischen Kräutern		8, –

BROTSPEZIALITÄTEN

ZUR HAUPTSPEISE IMMER EIN LECKERES BROT

30.	**Papadam** Würzchips aus Reis- & Linsenmehl ... serviert mit Minzjoghurt!	MP	1, –
31.	**Masala Papadam** Mit kleingeschn. Chili, Tomate, Zwiebeln & Koriander		2, –
32.	**Bhatura** Frittiertes Weizenmehlbrot, auch als *Ballon Brot* bekannt!	GL	2,70
33.	**Puri** Frittiertes Brot aus Dinkel-Vollkornmehl	GL	2,70

FLADENBROTE AUS WEIZENMEHL, zubereitet im original Tandoor Ofen!

34.	**Plain Naan** Ohne alles, völlig nackig!	GL	2,90
35.	**Garlic Naan** mit Knoblauch	GL	3,50
36.	**Chili Garlic Naan** mit Knoblauch und schöner Chili Schärfe!	GL	3,50
37.	**Roti/ Chapati** Typisch indischer Brotfladen aus Dinkel-Vollkornmehl	GL	2,90
38.	**Lachha Paratha** Gefalteter Brotfladen aus Dinkel-Vollkornmehl	GL	3,80
39.	**MAHARANI BROTKORB** 3 verschiedene köstliche Naan Brote, 3 Geschmäcker, lecker, lecker!	GL	9,50

GEFÜLLTE BROTE

40.	**Sweet Naan** mit Rosinen	GL	4,50
41.	**Pechawri Naan** mit Kokos und Cashewkernen	SN/GL	4,50
42.	**Khema Naan** Gefüllt mit pulled Lammfleisch	GL	4,50
43.	**Cheese Naan** Gefüllt mit Panir und exotischen Gewürzen	GL	4,50
44.	**Aloo Paratha** Brotfladen gefüllt mit geriebener Kartoffel & Gewürzen	GL	4,50

BEILAGEN

45.	**Chutney Teller** 5 Verschiedene Würzsaucen von süß bis scharf DER Klassiker! Unbedingt ein leckeres Brot dazu bestellen!	S	6, –
46.	**Achar (Mixed Pickle)** Eingelegte Gemüse- und Chilistückchen, säuerlich scharf	ZS-STOFF: INS211/ S/V	1,90
47.	**Mango Chutney** Gewürzpaste mit Mangostücken, süßlich		1,90
48.	**Koriander Chutney** Hausgemachtes Chutney mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chili. Echt scharf!	MP	2,90
49.	**Raita** Indischer Würzdip aus Joghurt, mit Gurken und Tomaten	MP	3,50
50.	**Ginger Pickle** Eingelegter Ingwer	S	1,90
51.	**Garlic Pickle** Eingelegter Knoblauch, sehr intensiv!	S	1,90
52.	**Mango Lime Chili Pickle** Eingelegte Mango-, Zitronen- und Chilistückchen	S/V	1,90

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHE GERICHTE

53. Chole Bhatura (vegan) GL **15,90**
Gekochte Kichererbsen, gebraten in Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Bhatura, dem frittierten Ballon-Brot aus Weizenmehl

54. Dal Tarka (vegan) Gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen **13,50**

55. Louki Dal (vegan) Gekochte indische Linsen, mit ind. Gemüse (Louki) mit Flaschenkürbis, gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kokos **14,90**

56. Dal Makhani MP **15,50**
Black Dal, Chana Dal und Kidney Bohnen mit feiner Sahne abgeschmeckt

57. Vegetable Jalfraisi (vegan) SE **15,50**
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zuchini, grüne Bohnen, Erbsen) in Curry Soße, mit frischen Kokosraspeln und Sesam

58. Aloo Palak (vegan) **15,50**
Spinat, gebraten in Knoblauch, Ingwer, roten Zwiebeln und Tomaten, mit Kartoffelstücken

59. Aloo Mattar Masala (vegan) **15,50**
Grüne Erbsen, Roten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kartoffelstücken

60. Chana Masala (vegan) **15,50**
Würzige Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, rote Zwiebeln

61. Himalaya Kofta Unvergleichlich und besonders beliebt! GL/SN **15,90**
Geriebenes Gemüse zu Türmchen geformt, in cremigem Tomaten-Curry zubereitet mit gemahlenen Cashewkernen, mit Fruchtstückchen

62. Shahi Paneer „Shahi“ bedeutet königlich! SN/MP **15,90**
Hausgemachter indischer Käse, gebraten in feinem Tomaten-Curry mit Cashewnüssen und Mandeln

63. Palak Paneer MP **15,50**
Spinat gebraten in Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Panir Würfeln

64. Meghdhanu Korma DAS KÖSTLICHSTE VOM KÖSTLICHEN! SN/SB **16,50**
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir und Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen

EI-GERICHTE

65. Egg-Curry EI **14,90**
2 Eier in Currysauce, mit frischem Koriander, Ingwer, Tomatenstückchen

66. Egg-Burghi EI **14,90**
Indisches Rührei mit Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Tomaten

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert

ORIGINAL INDISCHES GEMÜSE

67. Patediya Patediya sind die Blätter der Arviwurzel. S/MP **16,50**
Die Arviblätter werden mit Kichererbsen und Reismehl gedämpft und zur Rolle geformt. Diese wird in Senfsamenöl mit roten Zwiebeln, Sesam und Kokos gebraten. Serviert in Kadhi Sauce

68. Kathal Masala (vegan) **16,50**
Kathal ist ein eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, daher auch *Baumfleisch* genannt. Gebraten mit roten Zwiebeln, in braunem Curry mit frischen Kokosraspeln, verfeinert mit Kokosmilch

69. Ravaya S/MP **16,50**
Leicht süßliche indische Auberginchen und Kartoffelstückchen, mit geriebenem Gemüse und gemahlenen Cashewnüssen, serviert in Kadhi-Sauce

70. Karela Bharela MP **16,50**
Indisches Bittergemüse, gefüllt mit indischem Gemüse, serviert in Khadi-Sauce. Gewöhnungsbedürftig wegen des bitteren Geschmacks! DEFINITIV ANDERS!

71. Arvi Kamal Mool S/MP **16,50**
Arvi ist ein wild wachsendes indisches Wurzelgemüse. Kamal ist die Wurzel der Lotusblume. Serviert in Khadi-Sauce mit geraspelter frischer Kokosnuss

72. Bindi Masala (vegan) **16,50**
Okraschoten, gebraten in Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten, mit geriebenem Kokos

73. Ratalu Wal Ratalu ist ein wild wachsendes indisches Gemüse SE/MP **16,50**
Wal sind indische weiße Bohnen. Serviert in Khadi-Sauce

BIRYANIS / REISGERICHTE

Serviert mit einer Schale Curry Sauce oder mit Raita

74. Vegetable Biryani (vegan) SN **15,50**
Basmatireis, gebraten mit verschiedenen Gemüse und Cashewkernen

75. Chicken Biryani Basmatireis, gebraten mit SN **15,90**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen und Hähnchenbrustfilet

76. Lamb Biryani Basmatireis, gebraten mit SN **16,90**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen und Lammfleisch

77. Kerala Biryani Basmatireis, gebraten mit SN/K **17,90**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen Kokos und Garnelen

78. Egg Fried Rice Biryani NEU! Basmatireis, gebraten SB/SN/EI **14,50**
mit Ei, Cashewkernen und Frühlingszwiebeln

Sie haben noch einen Wunsch oder ihr Lieblingsmenü steht nicht auf der Karte? Sprechen Sie uns einfach an – wir sind immer für Sie da!

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHEN GERICHTE

79. Chicken Curry MP **15,50**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Bohnen und Tomaten

80. Chicken Vindaloo MP **15,90**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen und frischen Kokosraspeln. Leicht süß-sauerlich

81. Chicken Palak (Palak = Spinat) MP **15,90**
gewürfeltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, frischem Ingwer & Knoblauch

82. Chicken Jalfraisi SE **16,50**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, mit Kokos und Sesam. Macht crazy!

83. Chicken Masala MP **15,90**
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paneer & Minze, in Erbsen, Bohnen, Zwiebeln

84. Chicken Kashmiri MP **16,50**
Hähnchenfleisch, mit Ingwer, Kokos, Rosinen

85. Chicken Banglor MP **16,50**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen

86. Butter Chicken SN/MP **16,90**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in köstlichem, mild gewürztem Tomaten-Sahne-Curry, mit Cashewkernen … auch bei Kindern sehr beliebt!

87. Chicken Shahi Korma SN/MP **16,90**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feinem Tomaten-Sahne-Curry, mit gemischtem Gemüse des Tages, Cashewkernen und Fruchtstückchen

88. Chicken Maharani SN/MP **17,50**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, zubereitet in Ghee (geklärte Butter), in feinem Tomaten-Sahne-Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Paneer, Mandeln und Fruchtstückchen. Der Renner!

89. Chicken Madras MP **16,90**
Hähnchenbrustfilet, in grünlicher Minz-Koriander -Sauce, angemacht mit einem Schuss Kokosmilch

90. Chicken Mango SN/MP **16,90**
Hähnchenbrustfilet, in cremiger Sauce aus pürierter Mango, gemahlenen Cashewkernen und Tomate mit frischen Mangostücken

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert

LAMM SPEZIALITÄTEN

91. Lamm Curry MP **17,50**
Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Paprika, Erbsen, Bohnen

92. Lamm Vindaloo MP **17,50**
Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen & Kokos

93. Lamm Palak MP **17,50**
Ein Traum aus Spinat, Ingwer und feinstem Lammfleisch!

94. Lamm Madras MP **17,50**
Lammfilet in Minz-Koriander Sauce angemacht mit einem Schuss Kokosmilch

95. Lamm Bhuna **17,50**
Köstliches Lammfleisch, Ingwer, Kümmel und roten Zwiebeln »dry« gebraten

96. Lamm Jalfraisi SE/MP **17,50**
Lammfilet gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, Kokos und Sesam

97. Lamm Banglor Lamm gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen MP **17,50**

98. Rogan Josh Rogan oder auch Ghee: geklärte Butter MP **18,50**
Lammfilet, in weinrotem würzigen Curry, roten Zwiebeln, Paprikastückchen und Paneer. Sexy-spicy!

99. Lamm Shahi Korma Das Königsgericht! Lammfilet gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry zubereitet. Mit frischem Gemüse des Tages, Cashews und Fruchtstückchen SN/MP **18,90**

100. Lamm Maharani Zubereitet in einer besonderen Soße aus Safran/Cashew Paste, mit Ei, Paneer, Tomate und Fruchtstückchen EI/SN/MP **19,50**

101. Lamm Kofta Curry Lammhack, mit geriebenem Gemüse und gemahlenen Cashewkernen vermischt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit Kokos GL/SN/MP **19,50**

INDIAN SEAFOOD

102. Fisch Curry Wildlachsfilet, gebraten in Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln – in Tomaten-Curry mit Paprika, Erbsen, grünen Bohnen & Tomaten F/MP **16,90**

103. Fisch Kangda Wildlachsfilet, gebraten in Senfsamenöl mit Ingwer, Knoblauch und roten Zwiebeln, serviert in Tomaten-Curry mit Paprikastückchen und frischen Kokosraspeln F/S/MP **17,90**

104. Garnelen Curry Gebratene Garnelen in Tomaten-Curry, mit roten Zwiebestückchen, Paprika K/MP **18,90**

105. Zinga Vindaloo Gebratene Garnelen, in Tomaten-Curry, verfeinert mit Kokosmilch, mit Kartoffelstücken & Ghee zubereitet … leicht süß-sauerlich K/MP **18,90**

106. Zinga Goa Special Frische Garnelen im Goa Stil! SN/K/MP **19,90**
Gebratene Garnelen, in feinem Curry aus Paprika, Kokos und gemahlenen Cashewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. Mehr „Goa“ geht nicht!

HAUPTGERICHTE

TIKKA MASALA GERICHTE

KÖSTLICHE PFANNEN GERICHTE

107. Panir MP **17,90**
Indischer hausgemachter Käse aus Milch, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne

108. Chicken Tikka Masala MP **17,90**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in würziger Soße mit roten Zwiebelstücken und Paprika. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne

109. Chicken Patiyala EI/SN/MP **18,90**
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, in feiner Soße aus Tomaten, gemahlenen Cashewkernen und Safran. Im Omelett, mit Spinat und frischen Kokosraspeln. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne

110. Lamm Tikka MP **18,50**
Lammfilet gewürfelt, in würziger Soße mit roten Zwiebelstücken und Paprika. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne

111. Tandoori Chicken MP **18,90**
2 gegrillte Hähnchenschenkel mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt, mit cremig-würziger Sauce. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne

112. Fisch Tikka F/MP **18,90**
Wildlachsfilet in würziger Soße, mit roten Zwiebelstücken und Paprika
Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne

113. Garnelen Tikka MP/K **20,90**
Garnelen in Spezialteig, in würziger Sauce mit Zwiebeln und Paprika
Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN – DIE DESSERTS

117.	**Gulab Jamun** 3 köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert	MP	6,50
118.	**Gadsha Halva** Warmes Karottenhalva mit Kokosraspeln. KÖSTLICH!!!	MP	6,50
119.	**Indian Sweets** Bunter Teller mit verschiedenen indischem Konfekt, aus Kichererbsenmehl, Karotte und/oder Milch garniert mit Fruchtstückchen	MP	6,50
120.	**Shri Khand** Hausgemachte indische Joghurtspeise mit Cashewnüssen und Kokos	SN/MP	6,50
121.	**Fried Banana** (vegan) Bananenstücke in warmer Kokosmilch mit Fenchel und Safran		7, –
122.	**Khir** Indischer Milchreis mit Cashew, Mandeln und Safran	SN/MP	7, –
127.	**Ras Malai** 2 Quarkbällchen mit Pistazie in Rahmsauce	SN/MP	7, –

EIS EIS BABY

123.	**Mango Explosion** Lecker Lecker mit frischen Mangostückchen	M	6, –
124.	**Shiva's Dream** mit Vanille, Kokos, Kakao und Baileys Likör	SN	6, –
125.	**Chocolate Fountain** Dunkle Schokolade mit Cashew und Mandel Kernen	M/SN	6, –
126.	**Kulfi** Typisch indisches Milcheis mit einer Idee Kardamom Hergestellt und serviert im indischen Tontöpfchen. Das Gefäß können Sie gerne mitnehmen!	M	7,50

FÜR DIE KLEINEN

KINDER BEIM INDER

Kinder sind im MAHARAJA immer herzlich willkommen! Indien ist eine sehr kinderfreundliche Kultur, weswegen Kinder in unserem Restaurant viele Freiheiten haben, spielen und herumlaufen dürfen. Natürlich haben wir immer ein paar Mal- und Spielsachen im Restaurant. Halten Sie Ihre Kinder also bitte nicht am Tisch fest!
Natürlich können Ihre Kinder auch einfach bei Ihnen etwas mitessen. Für die Kinder, die lieber ein eigenes Gericht möchten, führen wir im Folgenden die Speisen auf, die bei Kindern bisher am Besten angekommen sind:

K 01. Bhatura M **2,50**
Fast alle Kinder mögen das »Ballonbrot« mit Minzjoghurt als Dip

K 02. Butter Chicken SN/MP **9,50**
Kinderportion – Mild for the Child
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in ganz milder Tomaten-Sahne-Soße

K 03. Chicken Pakoras M **5,50**
Gebackene Hähnchenbrustwürfel, frittiert, mit Minzdip

K 04. Tomatensuppe (vegan) **5,50**
herrlich cremig und natürlich angenehm mild gewürzt

K 05. Mulligatwani **6, –**
typisch indische Hühnersuppe

K 06. Pommes Frites **5, –**
Für Kinder die einfach partout nicht indisch essen wollen :-)
Die Pommes sind natürlich selbstgemacht!

Und hier noch einige Dessert-Vorschläge für unsere kleinen Süßen:

K 07. Gulab Jamun **5,50**
Köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert

K 08. Gadsha Halva **5,50**
Warmes Karottenhalva mit Kokosraspeln. KÖSTLICH auch für kleine Gaumen!

K 09. Kanhiya Eis Teller **5,50**
Bunter Eis-Teller mit Früchten

Menüs

Wenn Sie eines unserer Menüs wählen, sparen Sie sich die *Qual der Wahl.* Wir haben hier die beliebtesten unserer Gerichte zusammengestellt. Einzelne Vorspeisen und Hauptgerichte können auf Wunsch auch ausgetauscht werden – falls unsere Kapazitäten das zulassen. Die Menüs werden mit Reis Pulau, Brotbeilage und Chutneys serviert.

Menü 1

M 01. MAHARAJA FESTMAHL
Speisen wie ein König

pro Person **45,–**

Preis pro Person!

Aperitif

Mangosekt Möchten Sie keinen Alkohol?
Dann können Sie auch Mango- oder Lycheesaft,
Mangoschorle oder Mangolassi bekommen!

Vorspeisen

Papadam
Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Tandoori Chicken & Reshmee Kebab MP
Würzige, gegrillte Hähnchenkeule und Frikadellen aus Lammhack,
serviert auf gusseiserner Pfanne

Hauptgerichte

Lamm Shahi Korma SN/MP
Lammfleisch, gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee und gemahlenen Cashewkernen. Mit frischem Gemüse des Tages, ganzen Cashewkernen und Fruchtstückchen. *Ein Königsgericht!*

Meghdhanu Korma Regenbogenkorma SB/SN/MP
Frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne,
Erbse) in lieblichem rotem Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse),
Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen
Das Köstlichste vom Köstlichen!

Butter Chicken SN/MP
Hähnchenbrust, gewürfelt, in mild gewürztem rotem Curry, mit Cashewkernen. *Sehr beliebt - auch bei Kindern*

Zinga Goa Spezial SN/K/MP
Garnelen, gebraten, in feiner Soße aus Tomaten, Kokosmilch und gemahlenen Cashewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. *Goa pur!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Preis pro Person!

Menü 2

M 02. YOGI SCHMAUS

pro Person **35,–**

Preis pro Person!

vegetarisch

Vorspeisen

Papadam
Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Yogisuppe
mit Linsen und Gemüse

Hauptgerichte

Meghdhanu Korma *Regenbogenkorma* MP/SB/SN

Frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne, Erbse) in lieblichem roten Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse), Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen
Das Köstlichste vom Köstlichen!

Himalaya Kofta MP/GL/SN

Geriebenes Gemüse, zu Türmchen geformt, in cremiger roter Soße aus Tomaten und gemahlenen Cashewkernen. *Unvergleichlich und besonders beliebt!*

Tarka Dal Highway

gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Knoblauch, Ingwer und Gewürzen (=Tarka) *Dal vom indischen Highway ist einfach der Beste!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Bitte beachten Sie, dass Sie ein Menü nicht alleine - für *eine* Person - bestellen können, und dass der genannte Preis *pro Person* gemeint ist!

Menü 3

M 03. POONA GEDECK

pro Person **38,–**

Preis pro Person!

Vorspeisen

Papadam
Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Mulligatwani MP typisch indische unklare Hühnersuppe

Hauptgerichte

Rogan Josh MP *»Rogan« bedeutet »Ghee« (geklärte Butter)*
Lammfleisch, gewürfelt, in weinroter Soße, mit Zwiebel- und Paprikastücken und Panir. Mit einen Film geklärter Butter *... sexy-spicy!*

Chicken Vindaloo MP
Hähnchenbrust, gewürfelt, in Currysauce, angemacht mit Imli (indische Sauerfrucht) mit Kartoffelstücken und frischen Kokosraspeln - leicht süß-säuerlich

Shahi Panir SN/MP *»Shahi« bedeutet »königlich«*
Hausgem. indischer Käse, gebraten, in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheiben, Cashewkernen und Mandeln. *Besonders kräftigend!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Preis pro Person!

Menü 4

M 04. RISHIKESH MENU

pro Person **35,–**

Preis pro Person!

vegetarisch mit indischem Gemüse

Vorspeisen

Papadam

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Kadhisuppe MP

aus Joghurt und Kichererbsenmehl, mit indischem Wurzelgemüse und Bundhi (Kügelchen aus Kichererbsenmehl)

Padediya MP

Blätter der Arviwurzel (wild wachsendes Wurzelgemüse), bestrichen mit Paste aus Kicherbsenteig und Gewürzen, zur Rolle geformt und in Scheiben serviert – mit Salatbeilage und Dip

Hauptgerichte

Arvi Kamal Mool *Besonders leicht und bekömmlich* MP

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, in der Konsistenz Kartoffel-ähnlich. Kamal ist die Lotuswurzel. Serviert in Kadhi-Soße, aus Joghurt, Kicherbsenmehl & Gewürzen

Kathal Masala

Eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, von uns daher auch »Baumfleisch« genannt. Gebraten in Ghee mit roten Zwiebeln und Tomatenstückchen, serviert in bräunlicher Curry Soße, verfeinert mit Kokosmilch und Imli (ind. Sauerfrucht)

Louki Dal

Chana Dal (aus Kichererbse) mit Louki, einem zarten, wasserhaltigen indischem Gemüse (Flaschenkürbis)

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Bitte beachten Sie, dass Sie ein Menü nicht alleine - für *eine* Person - bestellen können, und dass der genannte Preis *pro Person* gemeint ist!

GETRÄNKE *Softdrinks*

LASSI

Das typisch indische Joghurtmischgetränk

	0,3l	0,5l
Süß oder salzig	**4,–**	**6,–**
Mangolassi	**4,–**	**6,–**
Bananenlassi	**4,–**	**6,–**
Kräuterlassi (mit Minze, Koriander & Gewürzen, leicht scharf)	**4,–**	**6,–**

HAUSE-BRAUSE

Unsere lecker-frische, hausgemachte Limonade 1,4

	0,4l
Holunder-Zitrone oder **Kirsch-Limette**	**5,–**

WASSER

	0,3l	0,5l	Flasche
Das gute **St. Leonard Wasser** Ohne oder mit ein wenig Kohlensäure	**2,50**	**4,50**	**7,50**

SAFT

NEKTAR

	0,3l	0,5l
Apfel · Orange · Ananas · Grapefruit	**4,–**	**6,–**
Mango · Lychee · Rhabarber · Kirsche Maracuja · Pfirsich · Banane · Cranberry · KiBa	**4,–**	**6,–**
… und als Schorle!	**3,50**	**5,50**

SÜSSER KULT

	0,33l
Bionade 4 Orange, Lychee, Kräuter, Holunder	**4,–**
Malzbier Müller Malz (Pinkus!)	**4,–**

Schweppes 1,3,4 Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		**3,50**
Fritz Kola 1,4,7	0,2l	**3,50**
Fritz Kola light 1,4,7	0,2l	**3,50**

	0,25l	0,5l
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi 1,4,7	**4,–**	**6,–**
Club Mate 1,4,7 Jetzt endlich auch bei uns!		**6,–**

Heiße Sachen GETRÄNKE

TEE

	Tasse
Heißes Wasser	**1,–**
Chai Jogitee* mit Kardamom, Ingwer, Zimt, Schwarztee, Milch	**4,–**
Schwarztee 7 Darjeeling · Ceylon-Assam	**3,50**
Ayurvedische Tees Vata · Kapha · Pita	**3,90**
Kräuter und so:	
Ingwer-Minz-Tee	**3,90**
Frischer Ingwertee	**3,90**
Frischer Minztee	**3,90**
Grüner Tee	**3,90**
Jasmintee	**3,90**
Fenchel-Anis-Kümmel Tee	**3,90**

KAFFEE & CO.

		Tasse	Becher
Indischer Gewürzkaffee* 7 Exot. Gewürze, Milch, Kaffee			**4,90**
Espresso 7			**2,70**
Doppelter Espresso 7			**3,50**
Tasse Kaffee 7			**3,50**
Cappuccino* 7		M	**3,90**
Latte Macchiato* 7		M	**4,50**
Indische Heilmilch* nach ayurvedischem Rezept! Mit Safran, Kardamom,etc.		M	**5,50**
Energiemilch* Heilmilch, aufgepimpt mit ayurvedischer Energiepaste		M	**5,90**

*Auch mit Hafermilch möglich!

HEISSES MIT SCHUSS

Bombay Dream 7 Cappuccino mit Baileys	M	**7,–**
Bombay Fire frischer Inwertee mit Old Monk Rum		**7,–**
Bombay Express 7 Doppelter Espresso mit Old Monk Rum		**7,–**

ZUSATZSTOFFE

1 Mit Farbstoff(en)
2 Mit Antioxydationsmittel
3 Chininhaltig
4 Mit Süßungsmittel
5 Enthält eine Phenylalaninquelle
6 Säuerungsmittel
7 Koffeinhaltig

Teepflanzen waren zunächst nur in China bekannt. In Indien (Assam) wurden erst 1823 wild wachsende Teepflanzen entdeckt, seit 1834 dort auch weiter kultiviert und gezüchtet. Heutzutage ist Indien weltweit der zweitgrößte Tee-Importeur.

GETRÄNKE *Spirituös*

BIER

		0,3l	0,5l
Aus dem Fass	**Carlsberg Pils**	**4,–**	**6,–**
Aus Indien	**Kingfisher · Cobra · Namaste** (Lager Biere!)	Flasche 0,33l	**4,20**
Aus Deutschland	**Pinkus Pils · Jever Pilsener**	Flasche 0,33l	**4,20**
Aus Hamburg	**Ratsherrn Pils · Ratsherrn Pale Ale**	Flasche 0,33l	**4,20**
Gemischt	**Alster · Diesel**	**4,–**	**6,–**
Weizen	**Erdinger** · Hell · Dunkel · Alkoholfrei		**5,60**
	Pinkus Hefe		**5,60**
Alkoholfrei	**Jever** Fun · **Bitburger** Alkoholfrei	Flasche 0,33l	**4,20**

SEKT & CO. ... geht immer

	Glas	Flasche
Sekt	**5,50**	**33,–**
Mangosekt	**5,50**	
Prosecco		**33,–**
Aperol Spritz 1,3	**7,–**	
Champagner Moét		**80,–**

APERITIF ... vor dem Essen

	5 cl
Sherry · medium · dry · fino	**5,50**
Martini · Extra Dry · Bianco · Rosso	**5,50**
Portwein Royal Oporto	**5,50**
Pastis Ricard	**5,50**

DIGESTIF ... nach dem Essen

		2 cl
Mangoschnaps	Aus Indien!	**3,50**
Mankolikör	Wieder Indien!!	**3,50**
Lychee Likör	Indien zum Dritten!!!	**3,50**
Tequila	In Gold und Silber	**3,50**
Averna	Sizilianischer Klassiker	**3,50**
Sambuca	... mit brennender Kaffeebohne	**3,50**
Ingwerlikör	Hausgemacht ... PROBIEREN!!!	**3,50**
Grappa	Der Klassiker aus Italien	**3,–**
Vodka	Grasovka (Bisongras)	**3,–**
Helbing	Der Klare aus Hamburg	**3,–**
Jägermeister	Kult!	**3,–**
Aquavit	Ganz »old school«	**3,–**

Für Genießer GETRÄNKE

RUM

	4 cl
Old Monk Der Inder im angewärmten Schwenkglas	**5,–**
Cacique Der »Firekiss« aus Venezuela	**5,–**

BRANDY & COGNAC

Cardinal Mendoza	**5,50**
Otard	**5,50**

WHISKY

Amrut Köstlicher Whisky aus Bangalore/Indien	**8,–**
Laphroiag Torfig, rauchiger Scotch von Islay (Schottland)	**8,–**
Ileach Salzig, rauchiger Scotch mit Charakter	**8,–**

LONGDRINKS

	0,4l
Lemmy 1,4,7 Jack Daniels mit Cola	**8,50**
Vodka Lemon Dürfte klar sein, oder?	**8,50**
White Russian 1,4,7 Kahlúa, Vodka, Milch M	**8,50**
Campari O Erinnert sich noch jemand?	**8,50**
Gordon's Tonic Trinkt die Queen täglich!	**8,50**
Bombay Tonic Mit Zitrone oder Gurke?	**8,50**
Cuba Libre 4,7 Old Monk Rum, Cola, Limette	**8,50**
Mangolassi Peng 1,4 Mango, Joghurt, Rum...LIEBE! MP	**8,50**

COCKTAILS

ohne Alkohol	**Maharaja** Orange, Zitrone, Minze, Mandel	**7,50**
	Maharani Mango, Maracuja, Orange, Kokos, Erdbeere	**7,50**
mit Alkohol	**Sabera** Orange, Ananas, Vodka, Amaretto	**9,90**
	Purnima 1 Bombay Gin, Grenadine, Cranberry, Kirsche	**9,90**
	Akash 4 Kokos, Ananas, weißer Rum, Old Monk, Sahne M	**10,90**
	Maya 3 Sorten Rum, Amaretto, Cointreau, Orange, Limette	**11,90**

WAS, DEIN LIEBLINGSDRINK IST NICHT DABEI?
Sag uns einfach deinen Wunsch!
Manchmal können wir nämlich echt zaubern!

GETRÄNKE *Wein*

WEISSWEIN

	0,2l	0,5l	Flasche
Sula Chenin Blanc (12,5%) · Nashik/ Maharashtra (Nordindien) Fruchtig-trockener Wein, der zu überraschen weiß!	**7,–**	**14,–**	**21,–**
Oberbergener Bassgeige Grauburgunder (13%) Baden/ Oberbergen im Kaiserstuhl (Deutschland) Sehr beliebter trockener Wein mit mild-würziger Note im Abgang	**7,–**	**14,–**	**21,–**
Vollmer Weißburgunder Weißburgunder (12,5%) Pfalz (Deutschland) · Cremig, schmelzig, fruchtig, frisch	**7,–**	**14,–**	**21,–**
Diel De Diel Riesling (12,5%) Burg Layen Rümmelsheim (Deutschland) Trockener, elegant raffinierter Weißwein mit facettenreichem Abgang	**8,50**	**16,50**	**25,–**
Diel Goldloch Riesling Kabinett (10,5%) Burg Layen Rümmelsheim (Deutschland) Süßerer Wein, der Kraft, Eleganz und Tiefe in sich vereint	**8,50**	**16,50**	**25,–**

ROTWEIN

Sula Shiraz (14%) · Nashik/ Maharashtra (Nordindien) Passt hervorragend zu scharfen Speisen…leicht fruchtige Aromen	**7,–**	**14,–**	**21,–**
Finca de la Vega Merlot Syrah (13%) · La Mancha (Spanien) Kräftig würziger Wein aus der Heimat Don Quijotes	**7,50**	**15,–**	**22,–**
Las Moras Malbec (13,5%) · San Juan (Argentinien) Der „Gigolo“ unter den Malbecs: samtweich und rauchig	**7,50**	**15,–**	**22,–**
Casa Leone Chianti (14%) · Siena, Toskana (Italien) Was für ein Wein! Besticht durch vollreife Brombeer- und Kirscharomen	**8,–**	**16,–**	**24,–**
Casillero del Diabolo Cabernet Sauvignon (13,5%) Maipo Valley (Chile) · Cassis- und Brombeeraromen zu einem eleganten, runden Geschmack vereint	**8,–**	**16,–**	**24,–**
Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux (13,5%) Bordeaux (Frankreich) · Trockener, reicher Wein mit einem Hauch von Johannisbeere und Trüffel	**8,50**	**17,–**	**25,–**

HAUSWEIN

Rot & Weiß Hauswein – so nennt mancher Gastwirt seine persönliche Lieblingsmarke oder auch einen einfachen Wein, dessen Sorte und auch Herkunftsland variieren kann. Das heißt selbstverständlich nicht, dass er minderwertig ist. Wir bemühen uns auch hier stets um ausgewogene Qualität.	**6,50**	**13,–**	
Rosé Hier verhält es sich wie bei unseren Hausweinen. Es gilt also: »Wie wir ihn bekommen«. Die Marke variiert, die Qualität bleibt!	**7,–**	**13,–**	**20,–**

Offene Weine können *Sulfat* enthalten

DAS MAHARANI – UNSERE HISTORIE

Schon als junge Studentin war die aus der Universitätsstadt Marburg stammende Inhaberin, Kathrin Guthmann, begeistert von Indien und seiner Kultur und bald wurde Indien für sie zur zweiten Heimat. Bis heute hält sie engen Kontakt zu diesem Land, das sie mehrmals im Jahr besucht. Der Sari, die traditionelle weibliche Landestracht, ist für sie die normale Alltags-Kleidung. Die nordindische Landessprache »Hindi«, die sie fließend spricht, ist für sie zu einer Art »Vatersprache« geworden.

Die kulinarischen Köstlichkeiten aber hatten es ihr besonders angetan. In Hamburg angekommen eröffnete sie Anfang 1997 das MAHARAJA, welches seitdem als »Oase auf St. Pauli« bekannt ist. Seit 2003 ist **Satish Mourya** sozusagen der *Schöpfer und Überwacher* der Küche der Restaurants. Der ehemalige Chefkoch des »Blue Diamond« in Poona überrascht die Gäste täglich mit wohlschmeckenden Kreationen. Durch sein Talent als innovativer Koch brachte er die Küche auf eine ganz neues Niveau. Nur mit viel Arbeit und Fleiß kann es gelingen, die Gäste stets mit neuen kulinarischen Köstlichkeiten zu verzaubern. Für Satish ist Kochen wie Kunst, wie Meditation ... seine große Leidenschaft.

Vom Restaurantführer *PrinzTopGuide* wurde das MAHARAJA seit 2009 fortlaufend (!) als »Der Beste Inder Hamburgs« ausgezeichnet! Der Ansturm auf das MAHARAJA stieg nicht zuletzt durch diese Auszeichnung immer weiter an – was dazu führte, daß viele Gäste immer öfter lange auf einen Tisch warten mussten.

Ende 2011 wurden Kathrin und Satish auf das MAHARANI in den Grindelhochhäusern aufmerksam, welches eine neue Führung suchte. Also fassten die beiden kurzentschlosssen den Mut, das MAHARANI als zweites Restaurant zu übernehmen. Auf die gemütliche, ja fast heimelige Atmosphäre ihrer Restaurants legt Kathrin viel Wert. Alles muss stimmig sein, von der Wandfarbe, über die Beleuchtung bis hin zu den Sitzmöglichkeiten. Die Gäste sollen sich »zu Hause« fühlen. Unter der Leitung der Dekorationsmalerin Friederike Schulz und einer Gruppe von Hamburger Kunststudenten folgte der Umbau. Ende 2012 gab es schließlich das große Eröffnungsfest, zu welchem mehrere tausend Besucher erschienen.

Besuchen Sie uns auch im
maharaja[41] · Detlev-Bremer-Straße 41 · 20359 Hamburg
oder für die südindische Küche auch im
mahadosa · Hein-Hoyer-Straße 60 · 20359 Hamburg
oder ganz nah am Puls von St. Pauli:
mahajivan · Hein-Hoyer-Straße 10 · 20359 Hamburg

ONE ANNA
ONE ANNA
ONE ANNA
ONE ANNA