



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 Wiederschaffung 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 diesem Typ, 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 bitte 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!



*Kathrin & Satish begrüßen Sie herzlich
und wünschen Guten Appetit!*



LASSI

0,3l 0,5l

Das typisch indische Joghurtmischgetränk

Süß oder salzig	4,–	6,–
Mangolassi	4,–	6,–
Bananenlassi	4,–	6,–
Kräuterlassi (mit Minze, Koriander & Gewürzen, leicht scharf)	4,–	6,–

HAUSE-BRAUSE

0,4l

Unsere lecker-frische, hausgemachte Limonade 1,4

Holunder-Zitrone oder Kirsch-Limette	5,–
--------------------------------------	-----

WASSER

0,3l 0,5l Flasche

Das gute St. Leonard Wasser	2,50	4,50	7,50
Ohne oder mit ein wenig Kohlensäure			

SAFT

0,3l 0,5l

Apfel · Orange · Ananas · Grapefruit	4,–	6,–
--------------------------------------	-----	-----

NEKTAR

Mango · Lychee · Rhabarber · Kirsche · KiBa	4,–	6,–
Maracuja · Johannisbeere · Cranberry · Banane		
... und als Schorle!	3,50	5,50

ZUSATZSTOFFE

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



GETRÄNKE *Softdrinks*

SÜSSER KULT

			0,33l
Flensburger Küstenlimo	1,2,6	Orange	4,–
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,–



Satish mit seiner lieben Tante. Traditionell ist in Indien der Umgang mit den alten Anverwandten von tiefem Respekt geprägt

Heiße Sachen GETRÄNKE

TEE

	Tasse
Heißes Wasser	1,-
Chai Jogitee*	M 4,-
Typisch indischer Gewürztee mit schwarzem Tee und Milch	
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 Gewürzkafee* 7 Exot. Gewürze, Milch, Kaffee	M	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* Ayurvedisch gewürzte Milch mit Safran.	M	5,50
Wohltuend bei Erkältung & allem Entzündlichen. Auch Vorbeugend		
Energiemilch* Heilmilch mit Chawanprash	M	5,90
Chawanprash: energiespendende Paste aus Gewürzen und Früchten nach uraltem ayurvedischen Rezept		

*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,-

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 Moët		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,-

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,-
Laphroig 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	9,50
Vodka Lemon Dürfte klar sein, oder?	9,50
White Russian 1,4,7 Kahlúa, Vodka, Milch	M 9,50
Campari O Erinnert sich noch jemand?	9,50
Gordon's Tonic ... was the Queen's daily drink!	9,50
Bombay Tonic Mit Zitrone oder Gurke?	9,50
Cuba Libre 4,7 Old Monk Rum, Cola, Limette	9,50
Mangolassi Peng 1,4 Mango, Joghurt, Rum...LIEBE!	MP 9,50

COCKTAILS

mit Alkohol NEU	Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild-Berry-Lemonade	9,90
	Sabera Orange, Ananas, Vodka, Amaretto	10,50
	Purnima 1 Bombay Gin, Grenadine, Cranberry, Kirsche	10,50
	Akash 4 Kokos, Ananas, weißer Rum, Old Monk, Sahne	MP 10,90
	Maya 3 Sorten Rum, Amaretto, Cointreau, Orange, Limette	11,90
ohne Alkohol	Maharaja Orange, Zitrone, Minze, Mandel	MP 8,50
	Maharani Mango, Maracuja, Orange, Kokos, Erdbeere	8,50

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!	8,—	16,—	25,—
Oberbergener Bassgeige Grauburgunder (13%) Baden/ Oberbergen im Kaiserstuhl (Deutschland) Sehr beliebter trockener Wein mit mild-würziger Note im Abgang	8,—	16,—	25,—
Vollmer Weißburgunder Weißburgunder (12,5%) Pfalz (Deutschland) · Cremig, schmelzig, fruchtig, frisch	8,—	16,—	25,—
Diel De Diel Riesling (12,5%) Burg Layen Rümmlsheim (D) Trockener, elegant raffinierter Weißwein mit facettenreichem Abgang	9,50	19,—	28,—
Diel Goldloch Riesling Kabinett (10,5%) Burg Layen Rümmlsheim (D) Süßerer Wein, der Kraft, Eleganz und Tiefe in sich vereint	9,50	19,—	28,—
NEU Saulheimer Rivaner Sommerwein (11,6 %) Rheinhessen (D) Halbtrocken, erfrischend & fruchtig – der pure Sommer im Glas!	7,—	14,—	25,—

1 Liter Flasche

ROTWEIN

Sula Shiraz (14%) · Nashik/ Maharashtra (Nordindien) Passt hervorragend zu scharfen Speisen...leicht fruchtige Aromen	8,—	16,—	25,—
Finca de la Vega Merlot Syrah (13%) · La Mancha (Spanien) Kräftig würziger Wein aus der Heimat Don Quijotes	8,50	17,—	27,—
Las Moras Malbec (13,5%) · San Juan (Argentinien) Der „Gigolo“ unter den Malbecs: samtweich und rauchig	8,50	17,—	27,—
Casa Leone Chianti (14%) · Siena, Toskana (Italien) Was für ein Wein! Besticht durch vollreife Brombeer- und Kirscharomen	8,50	17,—	27,—
Casillero del Diabolo Cabernet Sauvignon (13,5%) Maipo Valley (Chile) · Cassis- und Brombeeraromen zu einem eleganten, runden Geschmack vereint	8,50	17,—	27,—
Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux (13,5%) Bordeaux (Frankreich) · Trockener, reicher Wein mit einem Hauch von Johannisbeere und Trüffel	9,50	19,—	29,—

HAUSWEIN

Rosé Hier verhält es sich wie bei unseren Hausweinen. Es gilt also: »Wie wir ihn bekommen«. Die Marke variiert, die Qualität bleibt!	7,—	14,—	25,—
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.	7,50	15,—	



Vorsicht vor dem indischen Kater!

Offene Weine können *Sulfat* enthalten



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. MAHARANI FESTMAHL

Speisen wie ein König

pro Person 47,-

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 Palak MP

Ein Traum aus würzigem Spinat und feinstem Lammfleisch!

Berauschend!

Meghdhanu Korma Regenbogenkorma SB/SN/MP

Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in himmlisch abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir, Sojawürfeln, Cashewkernen & Fruchtstückchen

Das Köstlichste vom Köstlichen!

Butter Chicken SN/MP

Hähnchenbrust, gewürfelt, in mild gewürztem rotem Curry, mit Cashewkernen. Sehr beliebt - auch bei Kindern

Zinga Vindaloo SN/K

Gebratene Garnelen mit Kartoffelstücken, in feinem Tomaten-Curry, abgeschmeckt mit Imli (indische Sauerfrucht) und Kokosmilch

Leicht süß-säuerlich

Dessert

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



Menü 2

M 02. YOGI SCHMAUS vegetarisch

pro Person 38,-



Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Yogisuppe ✓

mit Linsen oder mit Gemüse: zur Wahl

Hauptgerichte

Meghdhanu Korma Regenbogenkorma MP/SB/SN

Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in himmlisch abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir, Sojawürfeln, Cashewkernen & Fruchtstückchen

Das Köstlichste vom Köstlichen! (auch vegan möglich)

Himalaya Kofta MP/GL/SN

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

Tarka Dal Highway ✓

Gekochte indische Linsen, verfeinert mit »Tarka«: gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen. 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 39,-



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 Sauce, mit Zwiebel- und Paprikastücken und Panir. Mit einem Film geklärter Butter ... *sexy-spicy!*

Chicken Vindaloo

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

Shahi Panir SN/MP »Shahi« bedeutet »königlich«

Hausgemachter indischer Käse, gebraten, in feinem Tomaten Curry mit Fruchtstückchen und Cashewkernen. *Besonders kräftigend!*

Dessert

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



M 04. RISHIKESH MENU vegetarisch mit indischem Gemüse

pro Person 37,-



Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Kadhisuppe MP

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

Patediya

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

Hauptgerichte

Arvi Kamal Mool MP Besonders leicht und bekömmlich

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, in der Konsistenz Kartoffel-ähnlich. Kamal ist die Lotuswurzel. Serviert in Kadhi-Sauce, aus Joghurt, Kicherbseenteig & 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 Sauce, 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!



Speisen

WORTERKLÄRUNGEN

Paneer/Panir

ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Kuhmilch
Etwa wie Mozzarella 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. für die innere Reinigung

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 VEGETARISCHEN GERICHTE UNSERER KARTE AUCH VEGAN ZUBEREITEN!!!
Einfach beim Bestellen deutlich darauf hinweisen ... kein Problem!

Gluten

Zum Glück werden die köstlichen, typisch indischen Saucen (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 Altper-
sische (Hinduś) 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

NEU MANCHURIAN

Bei der Gruppe der Manchurian-Speisen wird das Lebensmittel zuerst im Maismehlmantel knusprig frittiert und anschließend in der Pfanne in einer süß-sauren und würzigen Sojasauce geschwenkt, zusammen mit kleingeschnittenen roten Zwiebeln und Paprikastückchen. Die Manchurian-Speisen sind original leicht scharf-würzig, können auf Wunsch aber auch mild zubereitet werden. Eine Vorspeise, die einem wahrlich das Wasser im Mund zusammen laufen lässt...

- 128. Gobi Manchurian** Blumenkohlröschen ✓ 14,00
- 129. Vegetable Manchurian** Gemüsebällchen ✓ 14,00
aus geraspelten Blumenkohl, Zucchini, Karotten
- 130. Mushroom Manchurian** Champignons ✓ 14,00

NEU DIE »CHILLIS«

Die Gruppe der »Chilli-Speisen« sind in der Zubereitung und geschmacklich ganz ähnlich wie die Manchurian-Speisen. Allerdings werden sie ohne Sauce serviert. Die Sauce befindet sich hier lediglich als Saucenmantel um das Lebensmittel herum. Die »Chilis« sind selber also saftig-würzig. Wie der Name schon sagt, bringen die »Chilli-Speisen« ihre eigene Schärfe mit, denn sie werden original mit frischer geschnittener grüner Chilli zubereitet. Auf Wunsch können die Chilli-Speisen aber auch mild serviert werden

- 131. Panir Chilli** Panir gewürfelt MP 16,00
- 132. Chicken Chilli** Hähnchenbrust gewürfelt 15,00

NEU TIKKA - TANDOORI GRILL

Bei den in Indien sehr beliebten Grill Vorspeisen wird das Lebensmittel über Nacht eingelegt in einer Joghurt-Marinade mit 21 Gewürzen und dann im Tandoorofen am Spieß zusammen mit Paprikastücken und Zwiebelscheiben gegrillt. Außen leicht gebräunt, innen saftig aromatisch werden die Tikka Vorspeisen serviert mit Paprika- und Zwiebelstücken, einer Salatdekoration und unserem täglich frischen Koriander Chutney

- 133. Tikka dry** MP 17,00
Panir gewürfelt, 8 Stück
- 134. Chicken Tikka dry** MP 17,00
Hähnchenkeulenfleisch gewürfelt, 8 Stück



VORSPEISEN

VORSPEISENTELLER

VEGETARISCH

- 01. Großer Vorspeisenteller für 4 Personen** GL 27, –
Verschiedene Gemüse- und Panir Pakoras, Samosa
und Frühlingsröllchen, mit Dips

- 02. Großer Vorspeisenteller für 2 Personen** GL 17, –

NICHT VEGETARISCH

- 03. Großer Vorspeisenteller für 4 Personen** K/GL 32, –
Chicken- und Garnelenpakora & Reshmee Kebab, Gemüse- und
Panirpakora, Samosa & Frühlingsröllchen, mit Dips

- 04. Großer Vorspeisenteller für 2 Personen** K/GL 19, –



Mein Schwiegervater mit mir und meiner kleinen Nichte am »Railway Crossing«, dem Dorftreffpunkt



NEU SAMOSA CHAAT

2 vegetarisch gefüllte Teigtaschen, in kleine Stücke leicht zerstampft, bedeckt mit kleingeschnittenen roten frischen Zwiebeln und frischem Koriander, mit frischem Zitronensaft saftig abgeschmeckt. »Chaat-patta« (Hindi): ein wahrer Gaumenschmaus!

- 135. Samosa Chaat** GL 12,50
»Dreifarbig« übergossen mit Joghurt, Imlichutney
aus Tamarinde (süßsauer) und Korianderchutney

- 136. Samosa Chole Chaat** GL 14,00
übergossen mit gekochten Kichererbsen
in ihrer eigenen sämigen Sauce

KLEINE VORSPEISEN

IDEAL FÜR EINE PERSON

VEGETARISCH

- | | | |
|---|----|------|
| 05. Shahi Samosas | GL | 8,20 |
| 2 exotische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln, Cashews | | |
| 06. Mixed Pakoras | MP | 7,90 |
| Frisches Gemüse in Scheiben und Panirstücke
im Kichererbsenteigmantel frittiert. Ein Klassiker! | | |
| 07. Gobi Pakoras | | 7,90 |
| Blumenkohlrischen in Kichererbsenteig | | |
| 08. Panir Pakoras | MP | 8,50 |
| Hausgemachter indischer Käse im Kichererbsenteigmantel frittiert | | |
| 09. Onion Badji | | 7,90 |
| Zwiebelringe in Kichererbsenteig, frittiert | | |
| 10. Frühlingsrollen | GL | 7,90 |
| Mit Gemüse gefüllte Teigrollchen aus Weizenmehl | | |

NICHT VEGETARISCH

- | | | |
|---|----|------|
| 11. Chicken Pakoras | | 8,90 |
| Hähnchenbrust gewürfelt, in Kichererbsenteig frittiert | | |
| 12. Prawn Pakoras | K | 9,90 |
| Garnelen in würzigem Kichererbsenteigmantel, frittiert | | |
| 13. Chicken Tandoor | | 9,20 |
| Hähnchenkeulen im Tandoor gegrillt | | |
| 15. Reshmee Kebab | SE | 8,90 |
| 2 hausgemachte Frikadellen aus Lammhackfleisch, zubereitet mit
Ingwer, Knoblauch Zwiebeln, Sesam und vielen Gewürzen
Schmeckt wenig nach Lamm | | |



Essen ohne Besteck: in Indien nicht nur für die süßen Kleinen ganz normal! Also – greifen Sie gerne zu!

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 ✓ 7,50
- 17. Sabji Amrit** Absolut köstliche nicht klare Gemüsesuppe ✓ 7,50
- 18. Tamatar Rash** Ayurvedische Tomatensuppe 7,50

NICHT VEGETARISCH

- 19. Mulligatwani** Sehr beliebt und schmackhaft! 8,90
Original indische Hühnersuppe (nicht klar)
- 20. Maharani Shorba** Wie der Name sagt: Königlich! K/MP 9,50
Königssuppe mit Gemüse, Garnelen, Panir, Safran und Sahne

SALATE

- 21. Indischer Salat** 5,90
Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate & Karotte
- 22. Gurkensalat** 6,90
Blattsalat, feingehackte Gurken, Paprika, Apfel, Tomaten
- 23. Veggie Salat** 8,90
Großer gemischter Blattsalat mit Panir Käse & Fruchtstücken
- 24. Chicken Salat Bombay** EI 9,50
Großer gemischter Blattsalat mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Panir, Oliven
- 25. Maharani Salat** 10,90
Großer gemischter Blattsalat mit Lamm Kofta, Hähnchenbrust, Panir, Lotus

REISBEILAGEN

- 26. Reis Pulau** SN 5,90
Gebratener Reis mit Erbsen, Bohnen, Paprika und Cashewnüssen
- 27. Plain Rice** 3, –
Reis ganz ohne alles
- 29. Chana Pulau** 8,50
Basmatireis mit Linsen und indischen Kräutern



BROT SPEZIALITÄTEN

ZUR HAUPTESPEISE 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 2,90**
- 33. Puri** Frittiertes Brot aus Dinkel-Vollkornmehl **GL 2,90**

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** **GL 9,50**

3 verschiedene köstliche Naan Brote, 3 Geschmäcker, *lecker, lecker!*

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

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHE GERICHTE

- 53. Chole Bhatura (vegan)** ✓ GL 17,50
Zartgeschmorte Kichererbsen in eigener würziger Sauce, serviert mit 2 Bhatura, dem frittierten Ballonbrot – ohne Reisbeilage!
- 54. Tarka Dal Highway (vegan)** ✓ 15,50
Gekochte indische Linsen, verfeinert mit »Tarka«: gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
Dal vom indischen Highway ist der Beste!
- 55. Louki Dal (vegan)** ✓ 16,90
indischer Flaschenkürbis, in würzigem Chana Dal (Linse der Kichererbse)
- 56. Dal Makhani** MP 16,50
Black Dal, Chana Dal und Kidney Bohnen gekocht, mit in Ghee gebratenem Ingwer, Knoblauch und kleingeschnittenen Tomaten abgeschmeckt, cremig abgerundet mit etwas Sahne. **Festdal!**
- 57. Vegetable Jalfraisi (vegan)** Macht crazy! ✓ SE 16,50
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in Curry Sauce, mit frischen Kokosraspeln & Sesam
- 58. Aloo Palak (vegan)** ✓ 16,50
Spinat, gebraten in Knoblauch, Ingwer, roten Zwiebeln und Tomaten, mit Kartoffelstücken
- 59. Aloo Mattar Masala (vegan)** ✓ 16,50
Grüne Erbsen mit Kartoffelstücken, gebraten, in aromatisch würzigem Curry
- 60. Chana Masala (vegan)** ✓ 16,50
Würzige Kichererbsen in eigener Sauce
- 61. Himalaya Kofta** Unvergleichlich und besonders beliebt! GL/SN 16,90
Geriebenes Gemüse zu Türmchen geformt, in cremigem Tomaten-Curry zubereitet mit gemahlenen Cashewkernen, mit Fruchtstückchen
- 62. Shahi Panir** »Shahi« bedeutet königlich! SN/MP 16,90
Hausgemachter indischer Käse, in feinem Tomaten-Curry mit Fruchtstückchen und Cashewnüssen – besonders kräftigend!
- 63. Palak Panir** MP 16,50
Frischer gehackter Spinat, fein gewürzt, mit Panirwürfeln. **Berauschend!**
- 64. Meghdhanu Korma** Regenbogenkorma SN/SB/MP 17,50
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in himmlisch abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir, Sojawürfeln, Cashewkernen & Fruchtstückchen
DAS KÖSTLICHSTE VOM KÖSTLICHEN! (auch vegan möglich)

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert

NEUE VEGETARISCHE GERICHTE

- 137. Radjma Masala** 17,50
Rote Kidney Bohnen, gekocht und leicht zermatscht, gebraten in kleingeschnittenen roten Zwiebeln, etwas Ingwer und Knoblauch
- 138. Vegetable Kolhapuri** 17,50
Typisches Speise aus der Stadt Kolhapur in Maharastra. Gemischtes frisches Gemüse in dicker, würzig-scharfem Currysauce
- 139. Vegetable Do Piazza** Do Piazza = Zwei Zwiebeln 17,50
Gemischtes Gemüse, würzig angebraten mit viel Zwiebel. Die 1. Zwiebel ist dabei durchgebraten, die 2. Zwiebel wird gegen Ende der Zubereitung in frischem Zustand hinzugegeben
- 140. Mushroom Kadhay** Für Champions 17,50
Frische Champignons, geschnitten, angebraten mit Paprikastücken, in würzig-aromatischer dickflüssiger Sauce
- 141. Matar Panir** 17,50
Panir gewürfelt und sanft gebraten mit grünen süßlichen Erbsen in roter lieblicher Currysauce
- 142. Aloo Gobi Masala** 17,50
Kartoffel und Blumenkohl, großgeschnitten, angebraten mit etwas Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und kleingeschnittenen Tomaten, Serviert in wenig Sauce, mit frischen grünen Kräutern, mit einem Klecks Joghurt abgerundet
- 143. Bombay Potato** 16,50
Kartoffeln, großgeschnitten, würzig angebraten, mit frischen Kräutern. Indische Bratkartoffel, ohne Sauce



Papa – mein Herz-König!



- 144. Panir Kadhay** 17,50
Indischer hausgemachter milder Käse mit Paprikastücken in würzig-aromatischem Zwiebel-Tomaten-Curry

HAUPTGERICHTE

EI-GERICHTE

- 65. Egg-Curry** EI 15,90
2 Bio Eier in schmackhafter roter Currysauce
- 66. Egg-Burghi** EI 15,90
Würziges indisches Rührei mit feingeschnittener roter Zwiebel und Tomate, Knoblauch und ein wenig Ingwer

ORIGINAL INDISCHES GEMÜSE

- 67. Patediya** Patediya sind die Blätter der Arviwurzel. S/MP 17,50
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)** ✓ 17,50
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 17,50
Indische leicht süße Auberginchen im Kichererbsenteigmantel, serviert in Kadhi Sauce, mit Kartoffelstücken
- 70. Karela Bharela** MP 17,50
Indisches Bittergemüse im Kichererbsenteigmantel, serviert in Kadhi Sauce. Gewöhnungsbedürftig wegen des bitteren Geschmacks! **DEFINITIV ANDERS!**
- 71. Arvi Kamal Mool** S/MP 17,50
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)** ✓ 17,50
Okraschoten, gebraten in Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten, mit geriebenem Kokos

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



Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert

BIRYANIS / REISGERICHTE

Biryani ist ein typisch indisches Reisgericht. Der köstliche gekochte Basmatireis wird dabei in der Pfanne nochmal gebraten zusammen mit Erbsen, grünen Bohnen, roten Paprikastückchen und Cachewkernen. Serviert wird er bei uns mit einer Schale Tomaten-Curry-Sauce oder mit Raita

- | | |
|---|----------------|
| 74. Vegetable Biryani (vegan)
mit gemischtem Gemüse | ✓ SN 16,50 |
| 75. Chicken Biryani
mit Hähnchenbrust (gewürfelt) | SN 16,90 |
| 76. Lamb Biryani
mit Lammfleisch (gewürfelt) | SN 17,90 |
| 77. Kerala Biryani
mit Garnelen und frischen Kokosraspeln | SN/K 18,90 |
| 78. Egg Fried Rice Biryani
mit Rührei und roter Zwiebel | SB/SN/EI 15,50 |



Mit der lieben Schwester von Satish's Mutter

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHEN GERICHTE

- | | |
|--|--------------------|
| 79. Chicken Curry | MP 16,50 |
| Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Bohnen und Tomaten | |
| 80. Chicken Vindaloo | MP 16,90 |
| Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen und frischen Kokosraspeln. <i>Leicht süß-sauerlich</i> | |
| 81. Chicken Palak (Palak = Spinat) | MP 16,90 |
| gewürfeltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, frischem Ingwer und Knoblauch | |
| 82. Chicken Jalfraisi | SE 17,50 |
| Hähnchenbrustfilet gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, mit Kokos und Sesam. <i>Macht crazy!</i> | |
| 83. Chicken Masala | MP 16,90 |
| Zartes Hähnchenbrustfilet mit Panir & Minze, in Erbsen, Bohnen und Zwiebeln | |
| 84. Chicken Kashmiri | MP 17,50 |
| Hähnchenbrust gewürfelt, in lieblichem Curry mit Kokos, Rosinen | |
| 85. Chicken Banglor | MP 17,50 |
| Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen | |
| 86. Butter Chicken | SN/MP 17,90 |
| Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in köstlichem, mild gewürztem Tomaten-Sahne-Curry, mit Cashewkernen ... <i>auch bei Kindern sehr beliebt!</i> | |
| 87. Chicken Shahi Korma | SN/MP 17,90 |
| Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feinem Tomaten-Sahne-Curry, mit frischem Gemüse des Tages, Cashewkernen und Fruchtstückchen | |
| 88. Chicken Maharani | SN/MP 18,50 |
| Hähnchenbrustfilet gewürfelt, zubereitet in Ghee (geklärte Butter), in feinem Tomaten-Sahne-Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Panir und Fruchtstückchen. <i>Der Renner!</i> | |

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert

HÄHNCHEN GERICHTE

89. Chicken Madras MP 17,90

Hähnchenbrustfilet, in grünlicher Minz-Koriander-Sauce, angemacht mit einem Schuss Kokosmilch

90. Chicken Mango SN/MP 17,90

Hähnchenbrustfilet, in cremig-süßlicher Sauce aus pürierter Mango, gemahlenen Cashewkernen und Tomate mit Mangostücken

NEU 145. Chicken Do Piazza Do Piazza = Zwei Zwiebeln SN/MP 17,50

Hähnchenbrust gewürfelt, würzig angebraten mit viel Zwiebel.

Die 1. Zwiebel ist dabei durchgebraten, die 2. Zwiebel wird gegen Ende der Zubereitung in frischem Zustand hinzugegeben

NEU 146. Chicken Kadhay 17,50

Hähnchenbrust gewürfelt, mit Paprikastücken in würzig-aromatischem Tomate-Zwiebel-Curry



Unterwegs mit meinem lieben Schwiegervater



HAUPTGERICHTE

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|--|-----------------|--------------|
| 91. Lamm Curry | | 18,50 |
| Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Paprika, Erbsen, Bohnen | | |
| 92. Lamm Vindaloo | | 18,50 |
| Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen & Kokos | | |
| 93. Lamm Palak | MP | 18,50 |
| Ein Traum aus Spinat und feinstem Lammfleisch! Berauschend! | | |
| 94. Lamm Madras | | 18,50 |
| Lammfleisch in Minz-Koriander Sauce angemacht mit einem Schuss Kokosmilch | | |
| 95. Lamm Bhuna | | 18,50 |
| Köstliches Lammfleisch, würzig gebraten mit Kreuzümmel und roten Zwiebeln, serviert in Gravi (dickem Curry) | | |
| 96. Lamm Jalfraisi Macht auch crazy! | S/SE | 18,50 |
| Lammfleisch gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, Kokos und Sesam | | |
| 97. Lamm Banglor | | 18,50 |
| Lamm gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen | | |
| 98. Rogan Josh Rogan oder auch Ghee: geklärte Butter | MP | 19,50 |
| Lammfilet, in weinrotem würzigen Curry, roten Zwiebeln, Paprikastückchen und Panir. Sexy-spicy! | | |
| 99. Lamm Shahi Korma Das Königsgericht! | SN/MP | 19,90 |
| Lammfilet gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry zubereitet. Mit frischem Gemüse des Tages, Cashews und Fruchtstückchen | | |
| 100. Lamm Maharani | EI/SN/MP | 20,50 |
| Lammfilet gewürfelt, in lieblicher Tomaten-Sahne-Sauce, zubereitet mit Safran/Cashew Paste, mit Ei, Panir, Cachewkernen und Fruchtstückchen – Ganz was Besonderes | | |
| 101. Lamm Kofta Curry Für Feinschmecker! | GL/SN/MP | 20,50 |
| Lammhack mit geriebenem Gemüse und gemahlenen Cashewkernen, herrlich gewürzt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit frischen Kokosraspeln | | |
| NEU 147. Lamm Do Piazza Do Piazza = Zwei Zwiebeln | SN | 18,50 |
| Lammfleisch gewürfelt, würzig angebraten mit viel Zwiebel. Die 1. Zwiebel ist dabei durchgebraten, die 2. Zwiebel wird gegen Ende der Zubereitung in frischem Zustand hinzugegeben | | |
| NEU 148. Lamm Kadhay | | 18,50 |
| Lammfilet gewürfelt, mit Paprikastücken in würzig-aromatischen Tomaten-Zwiebel-Curry | | |

INDIAN SEAFOOD

- 102. Fisch Curry** F/MP 17,90
Wildlachsfilet, gebraten in Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln – in Tomaten-Curry mit Paprika, Erbsen, grünen Bohnen & Tomaten
- 103. Fisch Kangda** F/S/MP 18,90
Wildlachsfilet, gebraten in Senfsamenöl mit Ingwer, Knoblauch und roten Zwiebeln, serviert in Tomaten-Curry mit Paprikastückchen und frischen Kokosraspeln
- 104. Garnelen Curry** K/MP 19,90
Gebratene Garnelen in Tomaten-Curry, mit roten Zwiebestückchen, Paprika
- 105. Zinga Vindaloo** K/MP 19,90
Gebratene Garnelen, in Tomaten-Curry, verfeinert mit Kokosmilch, mit Kartoffelstücken & Ghee zubereitet ... leicht süß-sauerlich
- 106. Zinga Goa Special** Frische Garnelen im Goa Stil! SN/K/MP 20,90
Gebratene Garnelen im Goa-Stil, serviert in feinstem Tomaten-Curry mit frischem Gemüse und Cashewkernen, abgerundet mit Kokosmilch.
Mehr »Goa« geht nicht!



HAUPTGERICHTE

TIKKA MASALA GERICHTE

KÖSTLICHE PFANNEN GERICHTE

Bei den in Indien sehr beliebten Tikka Speisen wird das Lebensmittel über Nacht in einer Joghurt-Marinade mit 21 Gewürzen eingelegt und dann im Tandoori Ofen am Spieß zusammen mit Paprikastücken und Zwiebelscheiben gegrillt, außen leicht gebräunt und innen saftig aromatisch. Im Gegensatz zu den Tikka *Vorspeisen* werden die **Hauptspeisen** mit angedickter Sauce übergossen und *auf einer gusseisernen Pfanne serviert*, mit Paprika- & Zwiebelstücken und Salatdekoration

- | | | |
|--|-----------------|--------------|
| 107. Panir Tikka Masala | MP | 18,90 |
| Hausgemachter indischer Käse | | |
| 108. Chicken Tikka Masala | MP | 18,90 |
| Hähnchenbrustfilet, gewürfelt | | |
| 109. Chicken Patiyala | EI/SN/MP | 19,50 |
| Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, in feinsten Sauce aus Tomaten, gemahlenen Cashewkernen & Safran. Serviert im Omelett mit Spinat, frischen Kokos- & Mandelraspeln. <i>Ein kleines Kunstwerk!</i> | | |
| 110. Lamm Tikka Masala | MP | 19,90 |
| Lammfleisch, gewürfelt | | |
| 111. Tandoori Chicken Masala | MP | 19,90 |
| 2 gegrillte Hähnchenschenkel | | |
| 112. Fish Tikka Masala | F/MP | 19,90 |
| Wildlachsfilet, gewürfelt | | |
| 113. Garnelen Tikka Masala | MP/K | 21,90 |
| Garnelen in Spezialteig, gegrillt | | |



Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN – DIE DESSERTS

- | | | |
|---|-------|------|
| 117. Gulab Jamun | MP | 6,90 |
| 3 köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert | | |
| 118. Gadsha Halva | MP | 6,90 |
| Warmes Karottenhalva mit Kokosraspeln. KÖSTLICH!!! | | |
| 119. Indian Sweets | MP | 6,90 |
| Bunter Teller mit diverser indischer Konfekt, aus Kichererbsenmehl, Karotte und aus Milch, garniert mit Fruchtstückchen | | |
| 120. Shree Khand | SN/MP | 6,90 |
| Hausgemachte leichte indische Joghurtsüßspeise mit Safran, Cashews & Kardamom | | |
| 121. Fried Banana (vegan) umwerfend | ✓ | 7,50 |
| Bananenstücke in warmer Kokosmilch mit Fenchel und Safran | | |
| 122. Khir | SN/MP | 6,90 |
| Indischer Milchreis mit Cashew, Mandeln und Safran | | |
| 127. Ras Malai | SN/MP | 7,50 |
| 2 Quarkbällchen mit Pistazie in Rahmsauce | | |

EIS EIS BABY

- | | | |
|--|------|------|
| 123. Mango Explosion | M | 6,50 |
| Lecker Lecker mit frischen Mangostückchen | | |
| 124. Shiva's Dream | SN | 6,50 |
| mit Vanille, Kokos, Kakao und Baileys Likör | | |
| 125. Chocolate Fountain | M/SN | 6,50 |
| Dunkle Schokolade mit Cashew und Mandel Kernen | | |
| 126. Kulfi | M | 7,90 |
| Typisch indisches Milcheis mit einer Idee Kardamom | | |
| Hergestellt und serviert im indischen Tontöpfchen. | | |

Das Gefäß können Sie gerne mitnehmen!



KINDER BEIM INDER*

Kinder sind im MAHARANI 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 | 2,90 |
| Fast alle Kinder mögen das »Ballonbrot« mit Minzjoghurt als Dip | | |
| K 02. Butter Chicken | SN/MP | 9,90 |
| Kinderportion – Mild for the Child
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in ganz milder Tomaten-Sahne-Sauce | | |
| K 03. Chicken Pakoras | M | 8,90 |
| Hähnchenbrust gewürfelt, in Kichererbsenteig frittiert | | |
| K 04. Tomatensuppe (vegan) | ✓ | 5,90 |
| herrlich cremig und natürlich angenehm mild gewürzt | | |
| K 05. Mulligatwani | | 6,50 |
| typisch indische Hühnersuppe | | |
| K 06. Pommes Frites | | 5,50 |
| Für Kinder die einfach partout nicht indisch essen wollen :-)
Die Pommes sind natürlich selbstgemacht! | | |

* Die speziell für Kinder konzipierten Speisen servieren wir ausschließlich den Kindern. Wir danken für Ihr Verständnis



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

- | | |
|--|-------------|
| K 07. Gulab Jamun | 5,90 |
| Köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert | |
| K 08. Gadsha Halva | 5,90 |
| Warmes Karottenhalva mit Kokosraspeln. KÖSTLICH auch für kleine Gaumen! | |
| K 09. Kanhiya Eis Teller | 5,90 |
| Bunter Eis-Teller mit Früchten | |



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 wohl-schmeckenden 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 kurzentschlossen 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 hundert Besucher erschienen.

Besuchen Sie uns auch im
maharaja⁴¹ · 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
Unseren Lieferservice maharaja-go-go finden Sie unter
www.maharaja-hamburg.de

