

## Liebe Gäste,

gerne möchten wir Sie auch in unseren  
Gasträumen begrüßen. Hier erwartet  
Sie eine besondere Atmosphäre im indischen Flair.  
Am besten genießen Sie unsere Speisen  
im Restaurant frisch vom Tandoor auf Ihrem Teller.



Ob Geburtstag, Taufe, Betriebs- oder Weihnachtsfeiern –  
in unseren gemütlichen Räumlichkeiten können  
Sie entspannt bei gutem indischen Essen mit  
viel Spaß beisammen sein.  
Reservieren Sie rechtzeitig! Ein Anruf genügt.



Oder buchen Sie unsere gepflegte Doppelkegelbahn  
für Ihr Kegelvergnügen. Fragen Sie nach freien  
Kegelbahnterminen für einen netten Abend mit  
Freunden oder als Geburtstagsfeier.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## Fisch Spezialitäten

... mit Basmatireis oder Naan.

- 100 Fish Curry<sup>(d,f)</sup>** €13.50  
Alaska Fischfilet nach nordindischer Art in Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, frischen Tomaten in würziger Sahnesauce
- 101 Punjabi Maashi<sup>(d)</sup>** €13.50  
Gebratenes Alaska Fischfilet, gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach nordindischer Art
- 102 Jheenga Korma<sup>(b,e,f,h)</sup>** €17.50  
Garnelen zubereitet in milder Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- 103 Jheenga Masala<sup>(b,f)</sup>** €17.90  
Garnelen in spezieller Zubereitung aus Zwiebeln, Chili, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen in Sahnesauce
- 104 Jheenga Jalfrezi<sup>(b)(10)</sup>** €17.90  
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in einer Spezial-Gewürzsauce aus Tomaten und Zwiebeln
- 105 Jheenga Curry<sup>(b)</sup>** €17.50  
Garnelen in Curry-Sahnesauce



## Vegetarische/ Vegane Gerichte

... mit Basmatireis oder Naan.



- 110 Mix Sabji (vegan)** €10.50  
Gemischtes Gemüse der Saison, feine Kräuter, Gewürze in Currysauce
- 111 Daal Makhni (auch vegan möglich)** €10.50  
Schwarze Linsen in Butter, Kidneybohnen, Tomaten in Sahnesauce
- 112 Shahi Paneer<sup>(e,f,h)</sup>** €12.90  
Hausgemachter indischer Frischkäse in Cashew-Sahnesauce
- 113 Daal Tarka<sup>(f)</sup>** €11.90  
Rote und gelbe Linsen, frische Zwiebeln, Ingwer
- 114 Daal Tarkari<sup>(f)</sup>** €11.90  
Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen und rote Linsen
- 115 Daal Saag<sup>(f)</sup>** €11.90  
Rote Linsen und Spinat auf Punjabi Art
- 116 Mattar Paneer (auch vegan möglich)<sup>(e,f,h)</sup>** €11.90  
Erbsen mit indischem Frischkäse mit Currysauce
- 117 Palak Paneer (auch vegan möglich)** €11.90  
Spinat mit indischem Frischkäse auf Punjabi Art

- 118 Paneer Mushroom (auch vegan möglich)** €11.90  
Frische Champignons, Tomaten, Zwiebeln mit indischem Frischkäse mit Currysauce
- 119 Malai Kofta (auch vegan möglich)<sup>(e,f,h,l)</sup>** €12.90  
Gemüseklößchen aus Erbsen, indischem Frischkäse, gemahlene Cashews in einer speziellen Sahnesauce
- 120 Chana Masala (auch vegan möglich)** €9.50  
Kichererbsen mit nordindischer Currysauce
- 121 Aloo Jheera (vegan)** €9.50  
Kartoffeln gebraten in Kreuzkümmel und Kurkuma
- 122 Aloo Baingan (vegan)** €10.50  
Aubergine, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Currysauce
- 123 Baingan Toori<sup>(f)</sup>** €11.90  
Aubergine, Zucchini, Kokosnuss, Joghurt nach südindischer Art
- 124 Bhindi Masala<sup>(f)</sup>** €11.90  
Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander

## 200 Thali

... vereint ein komplettes, ausgewogenes Menü aus  
8 Menü-Elementen, die täglich variieren:

- **2 Portionen Reis und 1 Naan**
- **Daal Hülsenfrüchte**
- **Tagesgemüse**  
Verschiedene Gemüsesorten nach Saison
- **Curry-Gericht**  
Optional mit Fleisch oder vegetarisch
- **Salat und Raita**
- **Dessert Gulam Jaman**



**für 2 Personen 38,90 €**  
(Allergene auf Nachfrage)

## Reisgerichte

- 130 Sabji Biryani<sup>(10)</sup>** €10.90  
mit frischem Gemüse und indischen Gewürzen
- 131 Mutton Biryani<sup>(h)</sup>** €13.90  
mit saftig gegrilltem Lammfleisch, Mandeln, Gemüse
- 132 Hydrabadi Biryani<sup>(h)</sup>** €14.90  
mit saftig gegrilltem Lammfleisch, gegrilltem Hähnchen, Mandeln und Gemüse
- 133 Chicken Biryani<sup>(h,l)</sup>** €12.90  
mit Hähnchenbrustfilet, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse und indischen Gewürzen
- 134 Jheenga Biryani<sup>(b,h)</sup>** €15.90  
Garnelen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse, indische Gewürze

## Beilagen

- 140 Basmati Rice** €2.50  
Originaler Basmati Reis aus Indien
- 141 Palau Rice<sup>(h,l)</sup>** €3.50  
Gebratener Reis mit Erbsen, Rosinen und Gewürzen
- 142 Natur Joghurt<sup>(f)</sup>** €2.00
- 143 Mixed Indian Pickles** €2.00  
Eingelegtes Gemüse und Obst auf indischer Art

## Raita

- 150 Raita<sup>(f)</sup>** €2.50  
Joghurt mit Gurken, Gewürzen nach indischer Art
- 151 Boondi Raita<sup>(f)</sup>** €3.00  
Joghurt, frittierte Knusperkugeln aus Kichererbsen-Mehl

## Nachspeisen

- 160 Ras Malai<sup>(e,f)(10)</sup>** €4.50  
Beliebte indische Süßspeise, aus weichem selbst zubereitetem indischem Frischkäse (Paneer), aromatisierter cremiger Milch vom Chefkoch selbst zubereitet
- 161 Kheer (auch vegan möglich)<sup>(e,f,h)</sup>** €3.90  
Basmatireis, Milch, Pistazien, Mandeln, Kardamom, Zimt, Safran mit einem Hauch Rosenwasser
- 162 Gulab Jamun (2 Stück)<sup>(f,h)</sup>** €3.90  
Hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse, frittiert, in Kardamom, Zuckersirup und Rosenwasser getaucht, verfeinert mit Mandeln und Sahne

## Getränke

- 201 Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero<sup>(1,7)</sup>, Fanta<sup>(1)</sup>, Sprite<sup>(1,7)</sup>** 1,0l €2.50

## Molkegetränke Lassi

Erfrischende hausgemachte indische Joghurt-Getränke.

- 220 Mitthi (süß)** €3.00
- 221 Namkin (salzig)** €3.00
- 222 Strawberry (süß, mit Erdbeeren)** €3.50
- 223 Rose (süß, mit Rosensirup)** €3.50
- 224 Mango (süß, mit Mango)** €3.50

# maharajas

THE ROYAL INDIAN KITCHEN

Bebelstraße 72 / Ecke Roonstraße 79  
46049 Oberhausen

## Bestellungen

Telefonisch oder per Whatsapp an

**0208 - 800 229**

Bei Störungen

0208 800 391 oder 0176 578 213 40

Im Internet auf  
[www.maharajas.de](http://www.maharajas.de)

**10%**  
auf Gerichte bei  
Selbstabholung!

Lieferung  
\* ab 20 €  
Bestellwert



maharajasoberhausen

## Suppen

- 01 **Tomatar Shorba**<sup>(10)</sup> € 3.90  
Tomatensuppe nach indischer Art
- 02 **Tomatar Curry Shorba**<sup>(10)</sup> € 3.90  
Tomaten-Curry-Suppe nach indischer Art
- 03 **Daal Shorba**<sup>(e,f)</sup> € 3.90  
Linsensuppe nach indischer Art
- 04 **Murgh Shorba** € 4.50  
Cremige Hähnchensuppe nach indischer Art

## Salate

... mit hausgemachtem French-Dressing.

- 10 **Gemischter Salat**<sup>(f)</sup> kl. € 2.50 gr. € 4.50
- 11 **Jheenga Mango Salat**<sup>(b,f)</sup> kl. € 7.50 gr. € 13.50  
Eisbergsalat, leichte Chili-Note, Garnelen, Mango
- 12 **Chicken Tikka Salat**<sup>(f,i,j)(1,10)</sup> kl. € 6.50 gr. € 10.90  
Eisbergsalat, Hähnchenbrustfilet vom Tandoor, Gurken, Tomaten, gekochte Kichererbsen
- 13 **Paneer Salat**<sup>(f)</sup> kl. € 6.50 gr. € 10.90  
Eisbergsalat, hausgemachter indischer Frischkäse, Gurken, Tomaten und Paprika

## Vorspeisen

... mit drei verschiedenen Dips.

- 20 **Extra Papardam** € 2.00  
2 Chips aus Linsenmehl und Kümmel
- 21 **Samosa (vegan)** € 4.50  
2 Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Erbsen
- 22 **Sabji Pakora (vegan)** € 3.90  
Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Zwiebeln frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl
- 23 **Paneer Pakora (vegetarisch)**<sup>(f)</sup> € 4.90  
Indischer Frischkäse frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl
- 24 **Onion Bhaji (vegan)** € 3.90  
Zwiebelringe frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl
- 25 **Chicken Pakora** € 4.90  
Hühnerfleisch frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl
- 26 **Maashi Pakora**<sup>(d)</sup> € 4.90  
Seelachsfilet frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl
- 27 **Gemischter Vorspeiseteller (2 Personen)** € 12.00  
mit Samosa, Sabji Pakora, Chicken Pakora, Onion Bhaji
- 28 **Gemischter Vorspeiseteller (4 Personen)** € 22.00  
mit Samosa, Sabji Pakora, Chicken Pakora, Onion Bhaji

## Indisches Brot

- 30 **Roti (vegan)**<sup>(a,e,h)</sup> € 1.80  
Brot aus Gerste, Hirse und Weizen
- 31 **Bhatura**<sup>(a)</sup> € 2.00  
Frittiertes Brot nach indischer Art
- 32 **Naan**<sup>(a)</sup> Indisches Fladenbrot € 2.00
- 33 **Butter Naan**<sup>(a)(10)</sup> Fladenbrot mit Butter € 2.50
- 34 **Garlic Naan**<sup>(a)</sup> Fladenbrot mit frischem Knoblauch € 2.50
- 35 **Chilli Naan**<sup>(a)</sup> Fladenbrot mit grünem Chili € 2.50
- 36 **Chilli Garlic Naan**<sup>(a)</sup> € 3.00  
Fladenbrot mit Knoblauch und grünem Chili
- 37 **Cheese Naan**<sup>(a,f)</sup> € 3.00  
Fladenbrot mit indischem Frischkäse (Paneer), Gewürze
- 38 **Keema Naan**<sup>(a)</sup> € 3.00  
Fladenbrot mit würzigen Lamm-Hack, Gewürze
- 39 **Peshwari Naan**<sup>(a,e,h,i)</sup> € 3.00  
Fladenbrot mit Nuss, Rosinen, Kokosnuss, etwas Zucker
- 40 **Aloo Prantha**<sup>(a,e,h)</sup> Brot mit Kartoffeln gefüllt € 3.00

Weitere Prantha auf Anfrage.

## Tandoori Gerichte

... mit Basmatireis oder Naan, Salat und Dips.

- 50 **Chicken Tikka**<sup>(i,j)(1,10)</sup> € 16.90  
Mariniertes Hähnchenfleisch vom Spieß, gegrillt (wahlweise mit Minze)
- 51 **Tandoori Chicken**<sup>(i,j)(1,10)</sup> € 14.90  
Marinierte Hähnchenschenkel, gegrillt
- 52 **Lamm Seekh Kebab** € 17.90  
Lamm-Hack vom Spieß mit Minze, Zwiebeln, Paprika
- 53 **Soja Seekh Kebab (vegan)** € 14.90  
Soja-Hack vom Spieß mit Minze, Zwiebeln, Paprika
- 54 **Paneer Tikka (vegetarisch)**<sup>(i,j)(1,10)</sup> € 14.90  
Marinierter indischer Frischkäse in Masala Sauce
- 55 **Jheenga Tikka**<sup>(b,i,j)(1,10)</sup> € 20.90  
Gegrillte, speziell marinierte Garnelen, dazu Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander
- 56 **Yuvraj's Grillplatte (klein)**<sup>(b,i,j)(1,10)</sup> € 18.90  
Gemischte Grillplatte aus Garnelen, Lammfleisch, zartes Hühnerfleisch gegrillt, dazu Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander
- 57 **Maharaja's Grillplatte (groß)**<sup>(b,i,j)(1,10)</sup> € 34.90  
Gemischte Grillplatte aus Garnelen, Lammfleisch, zartes Hühnerfleisch gegrillt, dazu Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander

## Hähnchen Gerichte

... mit Basmatireis oder Naan.

- 60 **Curry Chicken** € 12.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce
- 61 **Chicken Vindaloo** € 13.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
- 62 **Butter Chicken**<sup>(f,i,j)(1,10)</sup> € 14.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter
- 63 **Maharaja Special Chicken**<sup>(i)(1,8,10)</sup> € 14.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor mit frischen Korianderblättern, grünem Chili, Minze, anderen Kräutern in südindischer Sauce mit Kokosnussmilch
- 64 **Chicken Jalfrezi** € 13.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in Spezial-Gewürzsauce aus Tomaten, Zwiebeln
- 65 **Chicken Korma**<sup>(e,f,h,k,l)</sup> € 13.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet zubereitet in milder Sahnesauce, gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- 66 **Mango Chicken**<sup>(f,h)(10)</sup> € 13.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet in Mango/Cashew-Sauce
- 67 **Chicken Madras**<sup>(f,i)</sup> € 13.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Joghurt, milde südindische Sauce mit Kokosnussmilch
- 68 **Chicken Karahi** € 13.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet, Tomaten, frisches Gemüse, Zwiebeln und frischen Korianderblättern
- 69 **Lemon Chicken** € 12.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Limetten, Ingwer in würziger Currysauce
- 70 **Chicken Palak** € 13.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet, indischer Spinat auf Punjabi Art
- 71 **Chicken Tikka Masala**<sup>(f,i,j)(1,10)</sup> € 13.50  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor, geschmorte Paprika, Zwiebeln, Tomaten in würziger Sauce
- 72 **Kashmiri Chicken**<sup>(f,i,j)(1,10)</sup> € 13.50  
Frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Chili, Ingwer, Knoblauch, Banane, Tomaten, Kashmiri Masala-Sauce
- 73 **Chilli Chicken** € 13.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, frischer Knoblauch in Süß-Sauer-Sauce nach Punjabi Art

## Enten Spezialitäten

... mit Basmatireis oder Naan.

- 80 **Batakh Punjabi** € 16.90  
Zartes Entenbrustfilet gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten nach nordindischer Art
- 81 **Reshmi Batakh**<sup>(e,f,h,i)</sup> € 16.50  
Zartes Entenbrustfilet in einer Kokosnuss-Cashew-Sauce
- 82 **Batakh Masala**<sup>(10)</sup> € 16.90  
Zartes Entenbrustfilet, geschmorte Paprika, Zwiebeln, Tomaten in würziger Sauce
- 83 **Batakh Karahi** € 16.90  
Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Gemüse, Korianderblättern mit würziger Currysauce

## Lamm Spezialitäten

... mit Basmatireis oder Naan.

- 90 **Lamm Curry** € 14.50  
Zartes Lammfleisch in einer exotischen Currysauce
- 91 **Lamm Sabji**<sup>(10)</sup> € 15.50  
Zartes Lammfleisch, Gemüse in exotischer Currysauce
- 92 **Lamm Korma**<sup>(e,f,h,i)</sup> € 15.50  
Zartes Lammfleisch zubereitet in milder Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- 93 **Lamm Kashmiri** € 15.50  
Zartes Lammfleisch, Chili, Banane, Kashmiri Masala Sauce
- 94 **Lamm Vindaloo**<sup>(10)</sup> € 14.50  
Zartes Lammfleisch, Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
- 95 **Lamm Madras**<sup>(f,i)</sup> € 15.50  
Zartes Lammfleisch, Champignons, Joghurt, Kokosnussmilch auf südindische Art
- 96 **Lamm Palak** € 15.50  
Zartes Lammfleisch, indischer Spinat auf Punjabi Art
- 97 **Lamm Mushroom**<sup>(e,f,h)</sup> € 15.50  
Zartes Lammfleisch, frische Champignons, Knoblauch in Mandel-Cashew Sauce
- 98 **Lamm Rogan Josh**<sup>(10)</sup> € 15.50  
Zartes Lammfleisch, Chili, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Koriander mit Kashmiri Currysauce

## Öffnungszeiten

Montag – Samstag

13.00 - 22.00 Uhr

Sonn- & Feiertage:

14.00 - 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Wir berücksichtigen zu allen Gerichten nach Möglichkeit Ihre Wünsche beim Schärfegrad. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen:

🍴 Mild (Europäisch) 🍴🍴🍴 Scharf (Nordindisch)  
🍴🍴 Würzig (Orientalisch) 🍴🍴🍴🍴 Sehr Scharf (Südindisch)

\* Lieferung im Umkreis von 5 km ab 20 € / 7 km ab 25 € / 10 km ab 30 €.

**Zusatzstoffe:** 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Süßungsmittel, 6) Phosphat, 7) Koffein, 8) Stabilisator, 9) Säuerungsmittel, 10) Zitronensäure, 11) Geschwärtzt **Allergene:** a) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Milch, -produkte, g) Soja, h) Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid & Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, m) Weichtiere. Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung. Alle Angaben in Euro. Preise gültig ab 10/2021 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Irrtümer vorbehalten.

