



*Speisekarte*

**maharajas**  
THE ROYAL INDIAN KITCHEN

# Herzlich willkommen!

Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant willkommen heißen.

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Bevor Sie sich jedoch den indischen Speisen dieser Karte zuwenden und sich von exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, möchten wir Ihnen kurz erklären, was Maharaja eigentlich bedeutet. Maharadscha, mahārāja: „Großer Herrscher, Großer Fürst, Großer König“ ist ein hinduistischer indischer Herrschertitel; die weibliche Form lautet Maharani.

Der Titel kam vor allem zu der Zeit auf, als Indien von Großbritannien beherrscht wurde, es gab ihn aber auch davor schon. Damals entstanden sehr viele kleine Reiche, sogenannte Fürstentümer. An der Spitze dieser Fürstentümer stand in vielen Fällen ein Maharaja. Er war wie ein kleiner König, lebte oft in einem Schloss und viele von ihnen waren sehr reich und mächtig. Als Indien 1947 unabhängig von Großbritannien wurde, gab es fast 600 solcher kleiner Fürstentümer, die dann aber abgeschafft wurden. 1971 wurden auch die Adelstitel abgeschafft. Doch viele Nachkommen der Maharajas sind auch heute noch sehr reich und wohnen in Palästen.

**maharajas**  
THE ROYAL INDIAN KITCHEN

## Suppen

- 01 **Tomatar Shorba**<sup>(10)</sup> ..... € 4.90  
Tomatensuppe nach indischer Art
- 02 **Tomatar Curry Shorba**<sup>(10)</sup> ..... € 4.90  
Tomaten-Curry-Suppe nach indischer Art
- 03 **Daal Shorba**<sup>(e,f)</sup> ..... € 4.90  
Linsensuppe nach indischer Art
- 04 **Murgh Shorba** ..... € 5.50  
Cremige Hähnchensuppe nach indischer Art

## Salate

Alle Salate servieren wir mit hausgemachtem French-Dressing.

- 10 **Gemischter Salat**<sup>(f)</sup> ..... kl. € 4.50 gr. € 6.50
- 11 **Jheenga Mango Salat**<sup>(b,f)</sup> ..... kl. € 8.50 gr. € 15.50  
Frischer Eisbergsalat mit leichter Chili-Note, Garnelen und Mango
- 12 **Chicken Tikka Salat**<sup>(f,i,j)(1,10)</sup> ..... kl. € 8.90 gr. € 13.50  
Frischer Eisbergsalat mit Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor Ofen, Gurken, Tomaten und gekochte Kichererbsen
- 13 **Paneer Salat**<sup>(f)</sup> ..... kl. € 8.90 gr. € 13.50  
Frischer Eisbergsalat mit hausgemachtem indischen Frischkäse, Gurken, Tomaten und Paprika

## Vorspeisen

**PAKORA** besteht aus einem frittierten Stück oder einer Scheibe Gemüse. Das Gemüsestück wird zuvor roh in einen Teig aus Kichererbsen-Mehl und Gewürzen getaucht und anschließend etwa 2 Minuten in Öl frittiert. Alle Vorspeise servieren wir mit verschiedenen Dips.

- 20 **Extra Papardam** ..... € 2.50  
2 Chips aus Linsenmehl und Kümmel
- 21 **Samosa (vegan)** ..... € 5.90  
2 Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen
- 22 **Sabji Pakora (vegan)** ..... € 4.90  
Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Aubergine, Zwiebeln paniert und frittiert in Kichererbsen-Mehl
- 23 **Paneer Pakora (vegetaisch)**<sup>(f)</sup> ..... € 6.50  
Indischer Frischkäse paniert und frittiert in Kichererbsen-Mehl
- 24 **Onion Bhaji (vegan)** ..... € 5.90  
Zwiebelringe paniert und frittiert in Kichererbsen-Mehl
- 25 **Chicken Pakora** ..... € 6.50  
Hühnerfleisch paniert und frittiert in Kichererbsen-Mehl
- 26 **Maashi Pakora**<sup>(d)</sup> ..... € 6.50  
Seelachsfilet paniert und frittiert in Kichererbsen-Mehl
- 27 **Gemischter Vorspeiseteller (2 Personen)** ..... € 15.50  
mit Samosa, Sabji Pakora, Chicken Pakora und Onion Bhaji
- 28 **Gemischter Vorspeiseteller (4 Personen)** ..... € 26.90  
mit Samosa, Sabji Pakora, Chicken Pakora und Onion Bhaji

**ANIS - SAUFF** wird als mildes pflanzliches Hustenmittel wegen seiner schleim- und krampflösenden Eigenschaften bei Husten und Bronchialkrankungen eingesetzt. Als Aromazusatz hilft Anis bei Magenbeschwerden und wirkt appetitanregend. Bei Völlegefühl und Schlaflosigkeit wird der Samen gekaut. Als Gewürz wird Anis in einigen nordindischen Curries verwendet.



## INDISCHES BROT

Naan hat eine flache, fladenartige Form, die man vor dem Backen etwas in die Länge zieht. Der innere Teil ist flach, während der äußere Rand etwas dicker bleibt. Dieses wird anschließend im Tandoori Ofen gebacken.

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 30 | <b>Roti (vegan)</b> <sup>(a,e,h)</sup>                            | € 2.50 |
|    | Brot aus Gerste, Hirse und Weizen                                 |        |
| 31 | <b>Bhatura</b> <sup>(a)</sup>                                     | € 2.50 |
|    | Frittiertes Brot nach indischer Art                               |        |
| 32 | <b>Naan</b> <sup>(a)</sup>  | € 2.50 |
|    | Indisches Fladenbrot  |        |
| 33 | <b>Butter Naan</b> <sup>(a)(10)</sup>                             | € 3.00 |
|    | Indisches Fladenbrot mit Butter                                   |        |
| 34 | <b>Garlic Naan</b> <sup>(a)</sup>                                 | € 3.00 |
|    | Fladenbrot mit frischem Knoblauch                                 |        |
| 35 | <b>Chilli Naan</b> <sup>(a)</sup>                                 | € 3.00 |
|    | Fladenbrot mit grünem Chili                                       |        |
| 36 | <b>Chilli Garlic Naan</b> <sup>(a)</sup>                          | € 3.50 |
|    | Fladenbrot mit Knoblauch und grünem Chili                         |        |
| 37 | <b>Cheese Naan</b> <sup>(a,f)</sup>                               | € 3.90 |
|    | Fladenbrot gefüllt mit indischem Frischkäse (Paneer) und Gewürzen |        |
| 38 | <b>Keema Naan</b> <sup>(a)</sup>                                  | € 3.90 |
|    | Fladenbrot gefüllt mit würzigem Lamm-Hack und Gewürzen            |        |
| 39 | <b>Peshwari Naan</b> <sup>(a,e,h,l)</sup>                         | € 3.90 |
|    | Fladenbrot mit Nuss, Rosinen, Kokosnuss und etwas Zucker          |        |
| 40 | <b>Aloo Prantha</b> <sup>(a,e,h)</sup>                            | € 3.90 |
|    | Brot mit Kartoffeln gefüllt                                       |        |

Weitere Prantha auf Anfrage.

## Tandoori Gerichte

Tandoori (Lehmofen) ist ein spezieller, mit Holzkohle geheizter Backofen der indischen Küche. Er besteht aus einem großen zylindrischen Tonkrug der im Boden versenkt oder mit einer Mörtelschicht isoliert ist. Die Holzkohle wird am Boden entzündet und der Ofen mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist. Alle Tandoori Gerichte servieren wir mit Basmatireis oder Naan und Dips.

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 50 | <b>Chicken Tikka</b> <sup>(i,j)(1,10)</sup>  | € 19.90 |
|    | Mariniertes Hähnchenfleisch vom Spieß, gegrillt (wahlweise mit Minze)  |         |
| 51 | <b>Tandoori Chicken</b> <sup>(i,j)(1,10)</sup>   | € 17.90 |
|    | Marinierte Hähnchenschenkel, gegrillt  |         |
| 52 | <b>Lamm Seekh Kebab</b>  | € 20.90 |
|    | Würziges Lamm-Hack vom Spieß mit Minze, Zwiebeln und Paprika   |         |
| 53 | <b>Soja Seekh Kebab (vegan)</b>  | € 17.50 |
|    | Würziges Soja-Hack vom Spieß mit Minze, Zwiebeln und Paprika   |         |
| 54 | <b>Paneer Tikka (vegetaisch)</b> <sup>(i,j)(1,10)</sup>  | € 17.50 |
|    | Marinierter indischer Frischkäse in einer Masala Sauce mit einem Salat   |         |
| 55 | <b>Jheenga Tikka</b> <sup>(b,i,j)(1,10)</sup>  | € 24.50 |
|    | Gegrillte, speziell marinierte Garnelen dazu Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander  |         |
| 56 | <b>Yuvraj's Grillplatte (klein)</b> <sup>(b,i,j)(1,10)</sup>   | € 22.50 |
|    | Eine gemischte Grillplatte aus Garnelen, Lammfleisch und zartes Hühnerfleisch, gegrillt, dazu Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander |         |
| 57 | <b>Maharaja's Grillplatte (groß)</b> <sup>(b,i,j)(1,10)</sup>  | € 40.90 |
|    | Eine gemischte Grillplatte aus Garnelen, Lammfleisch und zartes Hühnerfleisch, gegrillt, dazu Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander |         |

**BOCKSHORNKLEESAMEN-METHI** – Die hellbraunen Samenkörner haben einen starken, eigenartigen Geruch und Geschmack. Es wirkt entzündungshemmend bei Wunden, reinigt und heilt. Ganz besonders sind Bockshornkleesamen geeignet, den Appetit anzuregen sowie den Allgemeinzustand zu verbessern. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Curries verwendet.



# Hähnchen Spezialitäten

Alle Hähnchengerichte servieren wir mit Basmatireis oder Naan.

- 60 **Curry Chicken** ..... € 14.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce
- 61 **Chicken Vindaloo** ..... € 15.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
- 62 **Butter Chicken**<sup>(i,j)(1,10)</sup> ..... € 16.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter
- 63 **Maharaja Special Chicken**<sup>(l)(1,8,10)</sup> ..... € 16.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor mit frischen Korianderblättern, grünem Chili, Minze und anderen Kräutern in einer südindischen Sauce mit Kokosnussmilch
- 64 **Chicken Jalfrezi** ..... € 15.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezial-Gewürzsauce aus Tomaten und Zwiebeln
- 65 **Chicken Korma**<sup>(e,f,h,k,l)</sup> ..... € 15.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- 66 **Mango Chicken**<sup>(f,h)(10)</sup> ..... € 15.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet in Mango/Cashew-Sauce
- 67 **Chicken Madras**<sup>(f,j)</sup> ..... € 15.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons und Joghurt in milder südindischer Sauce mit Kokosnussmilch
- 68 **Chicken Karahi** ..... € 15.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, frischem Gemüse, Zwiebeln und frischen Korianderblättern.
- 69 **Lemon Chicken** ..... € 14.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Limetten, Ingwer in würziger Currysauce
- 70 **Chicken Palak** ..... € 16.50  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit indischem Spinat auf berühmter Punjabi Art.
- 71 **Chicken Tikka Masala**<sup>(f,i,j)(1,10)</sup> ..... € 16.90  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor mit geschmorten Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Sauce
- 72 **Kashmiri Chicken**<sup>(f,i,j)(1,10)</sup> ..... € 15.90  
Frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Chili, Ingwer, Knoblauch, Banane, Tomaten, Kashmiri Masala-Sauce
- 73 **Chilli Chicken** ..... € 15.90  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und frischem Knoblauch in einer Süß-Sauer-Sauce nach Punjabi Art

# Enten Spezialitäten

Alle Entengerichte servieren wir mit Basmatireis oder Naan.

- 80 **Batakh Punjabi** ..... € 20.50  
Zartes Entenbrustfilet gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten nach nordindischer Art
- 81 **Reshmi Batakh**<sup>(e,f,h,l)</sup> ..... € 19.90  
Zartes Entenbrustfilet serviert in einer Kokosnuss-Cashew-Sauce
- 82 **Batakh Masala**<sup>(10)</sup> ..... € 20.50  
Zartes Entenbrustfilet mit geschmorten Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Sauce
- 83 **Batakh Karahi** ..... € 20.50  
Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Gemüse, Korianderblättern mit würziger Currysauce

**CAYENNE PFEFFER - MICH** wirkt reizlindernd, antiseptisch, schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Chili einen hohen Vitamin C- und Vitamin P- (Permerabilitätsvitamin) Gehalt.



**KARDAMON - ELAICHI** ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Es ist ein wirksames Mittel gegen Appetitlosigkeit, sowie Verdauungsstörungen, die mit Blähungen einhergehen. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Husten, Erkältungen, Bronchitis, Asthma und Mundgeruch.



**KURKUMA - HALDI** ist eins der zahlreichen Mitteln, die von Ayurvedischen Ärzten eingesetzt werden. Es wird bei Gallen-, Nieren-, Darm-, und Magenbeschwerden als Heilmittel eingesetzt, wirkt ferner appetitanregend und verdauungsfördernd. Sie ist in fast allen indischen Speisen zu finden.



# Lamm Spezialitäten

Neuseeländisches Lammfleisch von der Keule.  
Alle Lammgerichte servieren wir mit Basmatireis oder Naan.

- 90 **Lamm Curry** ..... € 17.50  
Zartes Lammfleisch in einer exotischen Currysauce
- 91 **Lamm Sabji**<sup>(10)</sup> ..... € 18.50  
Zartes Lammfleisch mit Gemüse in einer exotischen Currysauce
- 92 **Lamm Korma**<sup>(e,f,h,i)</sup> ..... € 18.50  
Zartes Lammfleisch zubereitet in einer milden Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- 93 **Lamm Kashmiri** ..... € 18.50  
Zartes Lammfleisch mit Chili, Banane, Kashmiri Masala Sauce
- 94 **Lamm Vindaloo**<sup>(10)</sup> ..... € 17.50  
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
- 95 **Lamm Madras**<sup>(f,i)</sup> ..... € 18.50  
Zartes Lammfleisch mit Champignons, Joghurt und Kokosnussmilch auf südindischer Art
- 96 **Lamm Palak** ..... € 18.50  
Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmter Punjabi Art
- 97 **Lamm Mushroom**<sup>(e,f,h)</sup> ..... € 18.50  
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch in Mandel/Cashew Sauce
- 98 **Lamm Rogan Josh**<sup>(10)</sup> ..... € 18.50  
Zartes Lammfleisch mit Chili, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Koriander mit Kashmiri Currysauce

**KÜMMEL - JEERA** wirkt entblähend bei leicht krampfartigen Magen-/Darmstörungen und Völlegefühl sowie bei Herzbeschwerden. Kümmelöl wird auch als Einreibungsmittel bei Erkrankungen der Atmungsorgane und rheumatischen Beschwerden benutzt. In der indischen Küche ist Kümmel ein unentbehrliches Gewürz, es wird in fast allen Speisen verwendet.



# Fisch Spezialitäten

Alle Fischgerichte servieren wir mit Basmatireis oder Naan.

- 100 **Fish Curry**<sup>(d,f)</sup> ..... €16.90  
Alaska Fischfilet nach nordindischer Art in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und frischen Tomaten in würziger Sahnesauce
- 101 **Punjabi Maashi**<sup>(d)</sup> ..... €16.90  
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,i)</sup> ..... € 20.90  
Garnelen zubereitet in einer milden Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- 103 **Jheenga Masala**<sup>(b,f)</sup> ..... € 21.50  
Garnelen in einer speziellen Zubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce
- 104 **Jheenga Jalfrezi**<sup>(b)(10)</sup> ..... € 21.50  
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezial-Gewürzsauce aus Tomaten und Zwiebeln
- 105 **Jheenga Curry**<sup>(b)</sup> ..... € 20.90  
Garnelen in einer exotischen Currysauce

**NELKEN - LOUNG** – Gewürznelken sind vor allem als Gewürz- und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewandt. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und magenstärkend.



**SAFRAN - KESAR** ist heute immer noch ein kostbares Gewürz und Färbemittel. Man schreibt dem Safran eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zu. Er wird bei Keuchhusten und zur Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilo Safran zu gewinnen, muss man die Narben von 150.000 Blüten pflücken und trocknen.



# Vegane / Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte servieren wir mit Basmatireis oder Naan.

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 110 | <b>Mix Sabji (vegan)</b> .....  | € 12.90 |
|     | Gemischtes Gemüse der Saison mit feinen Kräutern und Gewürzen in Currysauce                       |         |
| 111 | <b>Daal Makhni (auch vegan möglich)</b> .....   | € 12.90 |
|     | Schwarze Linsen in Butter mit Kidneybohnen und Tomaten in Sahnesauce                              |         |
| 112 | <b>Shahi Paneer</b> <sup>(e,f,h)</sup> .....  | € 15.50 |
|     | Hausgemachter indischer Frischkäse in Tomaten-Cashew-Sahne-Sauce                                  |         |
| 113 | <b>Daal Tarka</b> <sup>(f)</sup> .....  | € 14.50 |
|     | Rote und gelbe Linsen mit frischen Zwiebeln und Ingwer  |         |
| 114 | <b>Daal Tarkari</b> <sup>(f)</sup> .....  | € 14.50 |
|     | Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen und rote Linsen   |         |
| 115 | <b>Daal Saag</b> <sup>(f)</sup> .....   | € 14.50 |
|     | Rote Linsen und Spinat auf Punjabi Art  |         |
| 116 | <b>Mattar Paneer (auch vegan möglich)</b> <sup>(e,f,h,l)</sup> .....                              | € 14.50 |
|     | Erbsen mit indischem Frischkäse mit Currysauce  |         |
| 117 | <b>Palak Paneer (auch vegan möglich)</b> .....  | € 14.50 |
|     | Spinat mit indischem Frischkäse auf Punjabi Art   |         |
| 118 | <b>Paneer Mushroom (auch vegan möglich)</b> .....   | € 14.50 |
|     | Frische Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln mit indischem Frischkäse mit Currysauce        |         |
| 119 | <b>Malai Kofta (auch vegan möglich)</b> <sup>(e,f,h,l)</sup> .....                                | € 15.50 |
|     | Gemüseklößchen aus Erbsen, indischem Frischkäse, gemahlene Cashews in einer speziellen Sahnesauce |         |
| 120 | <b>Chana Masala (auch vegan möglich)</b> .....  | € 11.50 |
|     | Kichererbsen und Kartoffeln mit nordindischer Currysauce  |         |
| 121 | <b>Aloo Jheera (vegan)</b> .....  | € 11.50 |
|     | Frische Kartoffeln gebraten in Kreuzkümmel und Kurkuma  |         |
| 122 | <b>Aloo Baingan (vegan)</b> .....   | € 12.90 |
|     | Frische Auberginen, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln mit Currysauce                               |         |
| 123 | <b>Baingan Toori</b> <sup>(f)</sup> .....   | € 14.50 |
|     | Frische Auberginen, Zucchini, Kokosnuss und Joghurt nach südindischer Art                         |         |
| 124 | <b>Bhindi Masala</b> <sup>(f)</sup> .....   | € 14.50 |
|     | Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander                        |         |

## 200 Thali

Thali bedeutet Platte oder Teller. In Indien ist Thali die traditionelle Hauptmahlzeit schlechthin. Ein Thali vereint ein komplettes, ausgewogenes Menü aus 8 Menü-Elementen, die täglich variieren:

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



**für 2 Personen 44,90 €**  
(Allergene auf Nachfrage)

## Reisgerichte

Der Name Biryani entstammt dem persischen Wort beryā(n) (بریان) und bedeutet „gebraten“, „geröstet“. Regionale und lokale Varianten von Biryani gibt es im ganzen Mittleren Osten bis nach Südostasien. Hauptbestandteil ist gewürzter Reis, besonders Basmatireis. Dazu gibt man gewürztes und gebratenes Fleisch wie etwa Lamm und Hähnchenfleisch. Auch vegetarische Variationen sind möglich. Typisch sind außerdem Zwiebeln, Chilis und Nüsse, die man gebraten dem Reis zufügt. Das Gericht kann weiter mit Rosinen sowie anderen Zusätzen verfeinert werden.

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 130 | <b>Sabji Biryani</b> <sup>(10)</sup> .....  | € 12.90 |
|     | mit frischem Gemüse und indischen Gewürzen  |         |
| 131 | <b>Mutton Biryani</b> <sup>(h)</sup> .....  | € 16.50 |
|     | mit saftig gegrilltem Lammfleisch, Mandeln und Gemüse                             |         |
| 132 | <b>Hydrabadi Biryani</b> <sup>(h)</sup> .....                                     | € 17.50 |
|     | mit saftig gegrilltem Lammfleisch und gegrilltem Hähnchen, Mandeln und Gemüse     |         |
| 133 | <b>Chicken Biryani</b> <sup>(h,l)</sup> .....                                     | € 15.50 |
|     | mit Hühnchenbrustfilet, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse und indischen Gewürzen |         |
| 134 | <b>Jheenga Biryani</b> <sup>(b,h)</sup> .....                                     | € 18.90 |
|     | Garnelen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse und indischen Gewürzen                        |         |

## Beilagen

- 140 **Basmati Rice** ..... € 3.50  
Originaler Basmati Reis aus Indien
- 141 **Palau Rice** <sup>(h,l)</sup> ..... € 4.50  
Gebratener Reis mit Erbsen, Rosinen und Gewürzen
- 142 **Joghurt** <sup>(f)</sup> ..... € 2.50  
Natur Joghurt
- 143 **Mixed Indian Pickles** ..... € 2.50  
Eingelegtes Gemüse und Obst auf indischer Art

## Raita

Raita ist ein indisches Gericht oder eine Beilage auf Joghurtbasis. Raita wird traditionell als Beilage zu diversen anderen indischen Gerichten wie Curry, Dal, süß-pikantem und sauer eingelegtem Gemüse oder indischem Brot gereicht. Es lässt sich nach persönlichem Geschmack vielfältig mit anderen Speisen kombinieren.

- 150 **Raita** <sup>(f)</sup> ..... € 2.90  
Joghurt mit Gurken und Gewürzen nach indischer Art
- 151 **Boondi Raita** <sup>(f)</sup> ..... € 3.50  
Joghurt mit frittierten Knusperkugeln aus Kichererbsen-Mehl

**INGWER - ADRAK** ist in Südostasien beheimatet und als Heilmittel von unschätzbarem Wert. Es wirkt kreislaufanregend, schweißtreibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.



## Nachspeisen

- 160 **Ras Malai** <sup>(e,f)(10)</sup> ..... € 5.50  
Eine sehr beliebte indische Süßspeise, aus weichem selbst zubereitetem indischem Frischkäse (Paneer) und aromatisierter cremiger Milch von unserem Chefkoch selbst zubereitet.
- 161 **Kheer (auch vegan möglich)** <sup>(e,f,h)</sup> ..... € 4.50  
Basmatireis, Milch, Pistazien, Mandeln, Kardamom, Zimt, Safran mit einem Hauch Rosenwasser
- 162 **Gulab Jamun (2 Stück)** <sup>(f,h)</sup> ..... € 4.50  
Hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse, frittiert und in Kardamom, Zuckersirup und Rosenwasser getaucht, verfeinert mit Mandeln und Sahne.
- 163 **Indisches Kulfi Eis (2 Kugeln)** <sup>(e,f,h)</sup> ..... € 5.50  
Mango, Malai, Pistazien
- 164 **Vanilleeis (2 Kugeln)** <sup>(e,f)(1,8)</sup> ..... € 2.90
- 165 **Vanilleeis (2 Kugeln) mit Mangomus** <sup>(e,f)(1,8)</sup> ..... € 3.50

**KORIANDER - DHANIA** gehört zu den Standardzutaten in den Küchen Indiens. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien.





# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

201	<b>Coca-Cola<sup>(1,7)</sup>, Fanta<sup>(1)</sup>, Sprite, Mezzo Mix<sup>(1,7)</sup>, Cola Zero<sup>(1,7)</sup></b>	0,2 l ..... € 2.50 0,4 l ..... € 4.30
202	<b>Gerolsteiner Natur (FL.)</b>	0,2 l ..... € 2.50 0,75 l ..... € 6.00
203	<b>Gerolsteiner Sprudel (FL.)</b>	0,2 l ..... € 2.50 0,75 l ..... € 6.00
204	<b>Schweppes Bitter Lemon (FL.)</b>	0,2 l ..... € 2.90
205	<b>Vaihinger Apfelsaft (FL.)</b>	0,2 l ..... € 2.90
206	<b>Vaihinger Orangensaft (FL.)</b>	0,2 l ..... € 2.90
207	<b>Vio Apfelschorle (FL.)</b>	0,33 l ..... € 3.20
208	<b>Maaza (Indischer Saft)<sup>(3,9)</sup></b> Mango, Tropical, Lychee	0,33 l ..... € 3.20
209	<b>Moloko (Dose)<sup>(a)(1,3,8,9)</sup></b>	0,25 l ..... € 3.90
210	<b>Red Bull (Dose)<sup>(1,7)</sup></b>	0,25 l ..... € 3.90
211	<b>Arizona Eistee (FL.)<sup>(3,9)</sup></b> Ice Tea Peach, Lemon Black Tea, White Tea Blueberry, Green Tea Honey, Pomegranate Green Tea, Cowboy Watermelon	0,5 l ..... € 4.60

## Lassi

Erfrischende hausgemachte indische Joghurt-Getränke

220	<b>Mitthi Lassi (süß)<sup>(f)</sup></b>	€ 3.30
221	<b>Namkin Lassi (salzig)<sup>(f)</sup></b>	€ 3.30
222	<b>Strawberry Lassi (süß, mit Erdbeeren)<sup>(f)</sup></b>	€ 3.90
223	<b>Rose Lassi (süß, mit Rosensirup)<sup>(f)</sup></b>	€ 3.90
224	<b>Mango Lassi (süß, mit Mango)<sup>(f)</sup></b>	€ 3.90

## Heisse Getränke

230	<b>Masala Chai<sup>(f)</sup></b> Schwarzer Tee aus Ceylon auf indische Art mit Milch, Zimt, Kardamom und frischem Ingwer gekocht, mit Honig oder Zucker	Tasse ..... € 2.90
231	<b>Tee</b> Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Schwarzer Tee, Früchtetee	Tasse ..... € 2.20

## Kaffee Spezialitäten

240	<b>Espresso<sup>(7)</sup></b>	€ 2.40
241	<b>Kaffee<sup>(7)</sup></b>	€ 2.40
242	<b>Milchkaffee<sup>(f)(7)</sup></b>	€ 3.00
243	<b>Cappuccino<sup>(f)(7)</sup></b>	€ 3.50
244	<b>Latte Macchiato<sup>(f,7)</sup></b>	€ 3.50
245	<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3.90

## Alkoholische Getränke

<b>Frisches Fassbier<sup>(a)</sup></b>		0,25 l ..... € 2.30
250	König-Pilsener	0,4 l ..... € 3.60
251	Frankenheim Alt	0,5 l ..... € 4.50
252	Maharajas Beer	
253	Alster	
254	Krefelder	
255	Radler	
<b>Flaschenbiere<sup>(a)</sup></b>		0,33 l ..... € 3.90
260	Kingfisher Beer (Bestseller aus Indien)	
261	Cobra Beer (Bestseller aus Großbritannien)	
262	Benediktiner Weißbier (FL.)	0,5 l ..... € 4.30
263	Benediktiner Weißbier Dunkel (FL.)	0,5 l ..... € 4.30

## Alkoholfreie Biere

270	Benediktiner Alkoholfrei (FL.) <sup>(a)</sup>	0,5 l	€ 4.30
271	König-Pilsener Alkoholfrei (FL.) <sup>(a)</sup>	0,33 l	€ 2.90
272	Feldschlösschen Malz (FL.) <sup>(a)</sup>	0,5 l	€ 4.20

## Aperitif

280	Aperol Spritz mit Hugo & Soda <sup>(1,2)</sup>	0,25 l	€ 5.40
281	Aperol Lemon <sup>(1,2)</sup>	0,25 l	€ 5.40
282	Weinschorle	0,2 l	€ 5.40

## Spirituosen

### WHISKY

290	Johnnie Walker (Red Label)	2 cl	€ 2.60	4 cl	€ 4.70	0,7 l	€ 66.00
291	Jim Beam	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 4.90	0,7 l	€ 72.00
292	Jameson	2 cl	€ 3.00	4 cl	€ 5.40	0,7 l	€ 82.50
293	Jack Daniel's	2 cl	€ 3.00	4 cl	€ 5.40	0,7 l	€ 82.50
294	Chivas Regal	2 cl	€ 3.30	4 cl	€ 6.00	0,7 l	€ 99.00
295	Glenfiddich	2 cl	€ 3.30	4 cl	€ 6.00	0,7 l	€ 99.00
296	Glenmorangie	2 cl	€ 3.90	4 cl	€ 7.00	0,7 l	€ 115.50

### INDISCHER WHISKY

300	Amrut Raj Igala Single Malt	2 cl	€ 3.30	4 cl	€ 6.00
301	Paul John Nirvana	2 cl	€ 3.30	4 cl	€ 6.00
302	Amrut Single Malt	2 cl	€ 3.90	4 cl	€ 7.00

### WODKA

310	Gorbatschow	2 cl	€ 2.50	4 cl	€ 4.50	0,7 l	€ 60.50
311	Absolut	2 cl	€ 3.00	4 cl	€ 5.40	0,7 l	€ 82.50
312	Grey Goose	2 cl	€ 4.00	4 cl	€ 7.60	0,7 l	€ 126.50

### GIN

320	Gordon's	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 4.50
321	Bombay Sapphire	2 cl	€ 3.00	4 cl	€ 4.90

### RUM

340	Bacardi Blanco	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 5.00
341	Havana Club Espeical	2 cl	€ 3.00	4 cl	€ 5.40
342	Old Monk (Indisch)	2 cl	€ 3.00	4 cl	€ 5.40

### LIKÖRE

350	Jägermeister	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 5.00
351	Ramazotti	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 5.00
352	Baileys <sup>(f)(1,7)</sup>	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 5.00
353	Malibu	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 5.00
354	Mango (Indisch)	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 5.00
355	Kokosnuss (Indisch) <sup>(1)</sup>	2 cl	€ 2.90	4 cl	€ 5.00

### SEKT

360	Blut Dargent Blanc	0,7 l	€ 20.90
361	Blut Dargent Rose	0,7 l	€ 20.90

#### **Zusatzstoffe**

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Süßungsmittel
- 6) Phosphat
- 7) Koffeinhaltig
- 8) Stabilisator
- 9) Säuerungsmittel
- 10) Zitronensäure
- 11) Geschwärzt

#### **Allergene**

- |  |   |
|--|---|
| a) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | h) Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie)  |
| b) Krebstiere  | i) Sellerie   |
| c) Eier  | j) Senf   |
| d) Fisch   | k) Sesam  |
| e) Erdnüsse  | l) Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l |
| f) Milch, -produkte  | m) Weichtiere   |
| g) Soja  |   |

**Stand 01.2024**

**Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.**

**Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.**