



MAHARAJA

INDISCHES RESTAURANT

Suppen

	Euro
1 Mulagatany ^{B,G,O} Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis	4,90
2 Dal - Shorba ^{G,O} (auf Wunsch vegan möglich) Indische Linsensuppe / Indian lentil soup	4,90
3 Sabzi - Shorba ^{G,O} (auf Wunsch vegan möglich) Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup	4,90
4 Lachs - Shorba ^{G,O} Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup	4,90
5 Chicken - Shorba ^{G,O} Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup	4,90
6 Tomaten - Shorba ^{A,G,O} (auf Wunsch vegan möglich) Indische Tomatensuppe / Indian tomatoe soup	4,90

Kalte Vorspeisen

10 Chicken-Chat ^O Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / chicken and chickpeas salad	6,50
---	-------------

Frische knackige Salate

11 Salat Saison ^G Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (Mayonnaise, Ketchup), auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with homemade dressing if preferred, with oil and vinegar	5,50
12 Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomatoe salad with onions, vinegar and oil	5,50
13 Salat Maharaja ^{B,G} Gemischter Salat mit Shrimps, Käse und Mais / Mixed salad with shrimps, cheese and corn	10,90
14 Salat Indisch ^{G,O} Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing (Mayonnaise, Ketchup) / Indian salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in homemade dressing	10,90
15 Kleiner gemischter Salat als Beilage / Small mixed salad as side dish	5,50
16 Gurkensalat Gurken Salat / Cucumbers salad	5,50

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips (Joghurtsoße scharf, Joghurtsoße mit Minze, Süß-Sauer-Soße) serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet. / All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

	Euro
20 Onion Ring Pakoras ⁰ Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings fried	5,50
21 Paneer - Pakora ⁰ Frischer handgemachter Käse / Fresh homemade cheese	6,90
22 Onion Bhaji ⁰ Zwiebeln geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion sliced, fried	5,90
23 Vegetable Pakora ⁰ Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables	5,90
24 Fish-Pakora ^{D,O} Zartes Seelachsfilet / Tender pollak filet	6,90
25 Chicken - Pakora ⁰ Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken	6,90
26 Vegetable Samosa ^{H,A,O} 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables	5,90
27 Chili Chicken Dry ^{11,O}  Nordindische Hühnchenspezialität / North Indian chicken speciality	7,90
28 Chili Jheenga ^{11,B,O}  Nordindische Riesengarnelenspezialität / North Indian king prawn speciality	10,90
29 Gemischter Vorspeisenteller (Veg.) (Für 2 Personen) ⁰ Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh vegetable fried in chickpeas butter	11,90
30 Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (Für eine Person) ^{4,G,O} Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces and then grilled in a clay oven	7,50
31 Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller (Für 2 Personen) ^{4,G,O} Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces and then grilled in a clay oven	14,50

Tandoori - Khajana

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet. /
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from india.

- | | Euro |
|--|--------------|
| 40 Vegetable Tandoori ^{G,O}
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, eggplant and capsicum grilled on a pic. | 16,90 |
| 41 Tandoori Chicken ^{G,O}
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten, nordindischen Rezept / Two chickenlegs marinated in an exquisite North indian tradition | 17,90 |
| 42 Chicken Tikka ^{G,O,4}
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken, grilled | 17,50 |
| 43 Achari Chicken Tikka ^{G,O} 
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus mixed pickle nach traditioneller, nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated mixed pickle in a traditional North Indian way, spicy | 17,90 |
| 44 Haryali Malai Kabab ^{G,O}
Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce | 17,90 |
| 45 Botti Kabab ^{G,O}
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Tender marinated filet of lamb stewered and roasted | 19,90 |
| 46 Jheenga Tandoori ^{G,O}
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns marinated in yogurt and spices, grilled | 21,90 |
| 47 Mix-Grill-Platte ^{G,O}
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined | 20,90 |
| 49 Fisch Tikka ^{B,G,O}
Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / Coalfishfilet marinated in yogurt and spices, crispy grilled | 20,90 |
| 50 Malai Kabab ^{G,O}
Marinierter Hühnerbrustfilet-Spieß vom Lehmofen mit feiner würziger Soße - mild / Marinated chickenbreastfilet grilled in a clayoven with spicy sauce - mild | 18,90 |
| 51 Maharaja - Teller ^{G,O}
Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis / Grilled chicken and lamb in fresh vegetable with rice. | 18,90 |

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir frisches Gemüse und würzige Soßen. / All Tandoori dishes are served fresh from the oven, fresh vegetables and spicy sauces.

Hühner - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
56 Chicken Curry ^{G,O} Zartes Hühnerfleisch in Currysoße /Tender chicken in curry sauce	14,90
57 Chicken Korma ^{G,A,O} Zartes Hühnerfleisch in Nussoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln / Tender chicken in nut sauce with coconut powder sauce with grounded almonds	15,50
58 Chicken Sabzi ^{G,O} Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysoße Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce	14,90
59 Karahi Murgh ^{G,O} Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Grilled chicken in curry sauce with capsicum, onion pieces and yogurt - served in hot pan	14,90
60 Chicken Jalfrezi ^{G,O}  Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf / Spicy boneless chicken pieces meat with onions, pepper tomatoes and green chili, hot	14,90
61 Chicken Vindaloo ^{G,O}  Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless chickenpieces in a special blend of spices from Goa, very hot	14,90
62 Butter Chicken ^{G,H,O,6} Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomatoe sauce	14,90
63 Chicken Tikka Masala ^{4,G,O} Gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße / Grilled chicken in Masala sauce	15,50
64 Murgh Nilgiri ^{G,O}  Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat, mittelscharf / Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach (medium hot)	14,90
65 Chicken Saag ^{G,O} Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender chicken with spinach - a North Indian speciality	15,50
66 Mango Chicken ^{G,O,6} Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-coconut-cashew-sauce	15,50
67 Chili Chicken ^{11,G,O}  Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf / Tender chicken - a North Indian speciality - hot	15,50
68 Chana Chicken ^{G,O} Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße Tender chicken in chickpeas and curry-masala-sauce	14,90

Lamm - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
69 Rogan Josh ^{G,O} Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße / Tender lamb in rogan curry sauce	15,50
70 Mutton Kashmiri ^{G,O}  Zartes, mariniertes Lammfilet aus dem Lehmofen mit frischem Joghurt, Ingwer - wird in der Pfanne serviert, leicht scharf / Tender marinated lamb filet from clay oven in yogurt with ginger, served in a hot pan, slightly spicy	16,50
71 Bhunna Ghosht ^{G,O} Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce	16,50
72 Saag Ghosht ^{G,O} Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender lamb with spinach according to famous North Indian style	16,50
73 Mutton Khumb Wala ^{G,O} Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce	16,50
74 Mutton Vindaloo ^{G,O}    Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) / Tender lamb with special spices from Goa (very hot)	16,50
75 Karahi Ghosht ^{G,O} Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce with pepper, onionpieces and yogurt served in hot pan	16,50
76 Mutton Nilgiri ^{G,O}   Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Soße mit Kokosmilch, mittelscharf / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach and herbs in oriental sauce with coconut milk (medium hot)	16,50
77 Dahi Ghosht ^{G,O} Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in a curry yogurt almond sauce	16,50
78 Lamm - Boti Masala ^{G,O} Zartes Lammfilet in Masalasoße / Tender lamb filet in masala sauce	16,50
79 Mango Lamm ^{G,O} Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Kokusnuss-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in a mango-saffron-coconut-cashewnut-sauce	16,50
80 Lamm Okra ^O Zartes Lammfleisch, Curry, indisches Okra Gemüse / Tender lamb, curry, indian okra vegetables	16,90

Rindfleisch - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
81 Beef Curry ^{G,O} Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce	15,50
82 Beef Masala ^{G,O} Zartes Rindfleisch in Masalasoße / Tender beef in Masala sauce	16,50
83 Beef Sabzi ^{G,O} Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße / Stewed beef with fresh vegetables in spicy sauce	16,50
84 Beef Saag ^{G,O} Rindfleischstücke und Spinat nach berühmter, „Nordindischer Art“ Stewed beef and spinach according to famous North Indian style	16,50
85 Beef Bhunna ^{G,O} Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce	16,50
86 Beef Vindaloo ^{G,O}  Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf Tender beef with special spices form Goa, very hot	16,50
87 Mango Beef ^{G,O} Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße / Tender beef with fresh mango-saffron-coconut-cashewnut-sauce	16,90

Enten - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
91 Ente Vindaloo ^{G,O} 	17,90
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender duck breast with special, spices from Goa, very hot	
92 Ente Sabji ^{G,O}	17,90
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem, frischen Gemüse / Tender filet of duck breast with various fresh vegetables	
93 Karahi Ente ^{G,O}	17,90
Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Tender duck breast in curry sauce with pepper, onion pieces and yogurt - served in a pan	
94 Ente Khum Wala ^{G,O}	17,90
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße / Tender duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron-sauce	
95 Ente Jalfrezi ^{G,O} 	17,90
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf / Tender duck breast with pepper, onions, tomatoes and green chili - hot	
96 Ente Mango Khatta Mittha ^{G,O}	17,90
Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Kokosnuss Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender duck breast with fresh mango, pineapple in a mango-saffron-coconut-cashewnut-sauce, fine seasoning	
97 Ente Maharaja ^{G,O}	17,90
Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasoße / Tender duck breast with chanterelles in masala sauce	
98 Ente Curry ^{G,O}	17,90
Zartes Entenbrustfilet in nordindischer Curry-Soße / Tender duck breast in nordindian curry sauce	

Fisch- Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
100 Fisch Badami ^{D,G,O} Seelachsfilet in einer Mandel-Safran-Soße / Coalfishfilet in almond-saffron-sauce	17,90
101 Fisch Chili ^{D,G,O}  Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf / Coalfishfilet in chili sauce, very hot	17,90
102 Fisch - Masala ^{D,G,O} Seelachsfilet nach „Ostindischer Art“ zubereitet / Coalfishfilet in the „Eastindian tradition“	17,90
103 Karahi Fisch ^{D,G,O} Frisches Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebelstücken, in der Pfanne serviert (pikant) / Fresh coalfishfilet in fine seasoning with capsicum, onionpieces, served in a hot pan (piquant)	17,90
104 Fisch Mango ^{D,G,O} Seelachsfilet mit frischer Mango-Safran-Kokosnuss-Cashewnuss-Soße / Coalfishfilet with fresh mango-saffron-coconut-cashewnut-sauce	18,50
105 Jheenga-Curry ^{B,G,O} Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicate seasoned	19,50
106 Jheenga - Masala ^{B,G,O} Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße / King prawns in spicy masala sauce	19,50
107 Jheenga Khumb Wala ^{B,G,O} Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron-sauce	19,50
108 Jheenga - Jalfrezi ^{B,G,O}  Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf / King prawns with capsicum, onions, tomatoes and green chili, hot	19,50

Vegetarische - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
115 Baigan Ka Bharta <small>G,O (auf Wunsch vegan möglich)</small> Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / Fresh eggplants purée with onions and tomatoes, very spicy	14,50
116 Dal Makhani <small>G,O</small> Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: Black lentils prepared with butter	12,90
117 Bombay Alu <small>G,O (auf Wunsch vegan möglich)</small>  Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, sehr scharf / Potatoes in a tasty citronella sauce, very hot	12,50
118 Dal Tarka <small>G,O (auf Wunsch vegan möglich)</small> Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter	12,90
119 Navratan Korma <small>6,G,H,O (auf Wunsch vegan möglich)</small> Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetables in coconutcream-sauce	13,50
120 Paneer Lababdar <small>G,O</small> Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Soße / Homemade cheese with onions and tomatoes with sauce	14,50
121 Palak Paneer <small>G,O</small> Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse / Tasty spinach with homemade cheese	14,50
122 Shahi Baingan <small>E,G,H,O</small> Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning	13,90
123 Shabzi Kofta <small>G,O (auf Wunsch vegan möglich)</small> Gemüseklößchen mit würziger Currysoße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce	13,50
124 Chana Masala <small>G,O (auf Wunsch vegan möglich)</small> Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger	13,50
125 Karahi Paneer <small>G,O</small> Frischer, gebratener hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fresh fried homemade cheese with pepper and onions in curry sauce, served in a pan	14,50

Vegetarische - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
126 Bhindi Do Pyaza ^{G,O} (auf Wunsch vegan möglich) Frisches indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße / Fresh indian okra with tomatoes, onions in curry sauce	14,50
127 Mixed Vegetables ^{G,O} (auf Wunsch vegan möglich) Gemischtes frisches Gemüse / Mixed fresh vegetables	13,90
128 Paneer Butter Masala ^{G,O} Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße / Fresh homemade cheese in butter-masala-sauce	14,50
129 Mixed Vegetables Jalfrezi ^{G,O} (auf Wunsch vegan möglich)  Verschiedene gemischte Gemüse werden nach traditioneller „Nordindischer Art“, scharf, - in der Pfanne serviert, würzig / Different kinds of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North indian way, served in a pan, spicy	13,90
130 Mango Mixed Vegetables ^{6,G,O} Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Kokosnuss- Cashewnuss-Soße / Mixed fresh vegetables with fresh mango-saffron- cashewnut-coconut-sauce	13,90
131 Malai Kofta Bällchen aus Kartoffeln und Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashew- nüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Soße / Fine potatoe rolls, fried in wheat flower with various vegetables with almonds, raisins, cashew nuts	13,90
132 Chili Paneer ^{11,G,O}  Gegrillter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Tomaten-Chili- Soße nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf / Grilled cheese with pepper and onions in tomatoe-chili-sauce North Indian speciality - hot	14,50
133 Mattar Paneer ^{11,G,O} Hausgemachter Käse mit grüne Erbsen in Currysoße	14,50

Reis - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren besten Basmati-Reis
To all dishes we are serving best Basmati rice.

	Euro
141 Vegetables Biryani ^{G,H,O} Mit frischem, gemischten Gemüse / with a variety of fresh vegetables	13,90
142 Chicken Tikka Biryani ^{G,H,O} Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins	14,50
143 Mutton Kashmir Biryani ^{G,H,O} Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins	15,90
144 Shajahani Biryani ^{B,G,H,O} Mit Hühnerbrust- und Lammfleischstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts	16,90
145 Jheenga Biryani ^{B,G,H,O} Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King prawns with almonds and raisins	19,90

Thalis nach Art des Hauses

Verschiedene Gerichte auf einem Teller
Various dishes on a plate

151 Vegetable Thali ^{G,O} (auf Wunsch vegan möglich) 3 Verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad and Basmati-Rice	17,90
152 Maharaja Thali ^{G,O} 2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, vegetable dish, raita and salad and Basmati-Rice	19,90
153 Fisch Thali ^{B,G,O} 3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different kinds of fish, raita, salad and Basmati-Rice	22,50

Wir servieren Ihnen unsere Thali auf original indischen Platten nach indischer
Tradition. / Our Thalies are served in the best Indian tradition in original platters

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalies für 2 Personen zusammen /
We also like to prepare Thalies for 2 persons

154 Vegetable Thali für 2 Personen ^{G,O} (auf Wunsch vegan möglich) Mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten / With a variety of 6 vegetable dishes	34,90
155 Maharaja Thali für 2 Personen ^{G,O} Mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüse- gerichten / With a variety of 4 meat and 2 different vegetable dishes	39,90
156 Spezial-Menü für 2 Personen ^{4,G,O} Lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps / Special surprise menu for 2 persons, with indian liqueur	49,90

Tandoori Brot - Spezialitäten

Frisches gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen /
Flat bread baked fresh in the charcoal in our clay oven

	Euro
161 Nan ^{A,G} (auf Wunsch vegan möglich) Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread	3,50
162 Roti ^A (auf Wunsch vegan möglich) Flaches Vollkornfladenbrot / Flad whole-meal bread	2,90
163 Prantha ^{A,G} (auf Wunsch vegan möglich) Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal bread with butter	3,90
164 Mint Prantha ^{A,G} (auf Wunsch vegan möglich) Gefüllt mit frischer Minze / Filled with fresh mint	5,90
165 Vegetable Prantha ^{A,G} (auf Wunsch vegan möglich) Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables	4,50
166 Paneer Kulcha ^{A,G} Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / Raised bread filled with homemade cheese	4,90
167 Lachs Kulcha ^{A,G} (auf Wunsch vegan möglich) Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / Raised bread filled with garlic	4,50
168 Keema Nan ^{A,O} Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch / Raised bread filled with minced lamb meat	5,50
169 Pappad (auf Wunsch vegan möglich) 2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen (Joghurtsoße scharf, Joghurtsoße mit Minze, Süß-Sauer-Soße) / 2 pieces of lentil wafers with 3 different tasty sauces	2,50
170 Pashawari Nan ^{A,H} Hefeteigbrot mit Kokosnuss und Rosinen / Raised bread filled with coconut and raisins	5,50
171 Chilli Nan ^A (auf Wunsch vegan möglich)  Hefeteigbrot mit Chilli-Gewürz / Raised bread with chilli	4,50
172 Butter Nan ^{A,G} Hefeteigbrot mit Butter zubereitet / Raised bread made with butter	4,50
173 Alu Prantha ^{A,G} Hefeteigbrot gefüllt mit Kartoffel	4,90

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch. / Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only

	Euro
175 Plain Dahi ^G Einfacher Joghurt / yogurt	2,50
176 Alu Raita ^G Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt	4,00
177 Kheere Ka Raita ^G Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt	4,00
178 Pulao Rice ^G Basmati Reis mit hausgemachtem Käse und Erbsen / Basmati rice with homemade cheese and peas	5,50
179 Egg Fried Rice ^G Gebratener Eier-Reis	5,90
180 Plane Rice	2,90

Dessert

197 Mangoeiscreme ^G Mangoicecream	4,50
198 Vanilleeis ^G Vanillaicecream	4,50
199 Firni ^{6,G} Honigmilch mit Reis, Mandeln, Pistazien und Nüssen / Honey milk with rice, almonds, pistaccio and nuts	4,50
200 Kulfi ^{6,G} Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistaccio	4,50
201 Gulab Jamun ^{6,G} Bällchen aus Milch in Honig gebacken / Balls made out of milk baked in honey	4,50
202 Maharaja Teller ^{6,G} Lassen Sie sich überraschen, für 1 Person / Our surprise Special, for 1 person	7,90
203 Maharaja Teller für 2 Personen ^{6,G} Spezielles Überraschungs-Menü für 2 Personen Our surprise special menu, also for 2 persons, if preferred	12,50

Aperitifs

		Euro
207 Hugo (mit Prosecco)	0,30 l	5,50
208 Hugo (mit Weißwein)	0,30 l	5,50
209 Hugo (mit Mango)	0,30 l	5,50
210 Aperol Spritz (mit Prosecco) ^{4,8}	0,30 l	5,50
211 House Cocktail ⁴	0,30 l	6,90
212 Kir Royal	0,10 l	5,90
213 Campari Soda ⁴	5 cl	6,50
214 Campari Orange ⁴	5 cl	6,50
215 Martini Bianco	5 cl	5,90
217 Martini Rosso	5 cl	5,90
218 Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	4,50
219 Sherry Sandeman Medium	5 cl	4,50
220 Glas Sekt oder Prosecco	0,10 l	4,90
221 Gin Tonic ³	5 cl	7,90

Biere

228 Günzburger Bier Hell (vom Fass)	0,30 l	3,50
229 Günzburger Bier Hell (vom Fass)	0,50 l	4,00
232 Günzburger Bier Weißbier (vom Fass)	0,50 l	4,00
233 Pils (Flasche)	0,50 l	4,00
234 Kristall Weizenbier (Flasche)	0,50 l	4,00
236 Bier alkoholfrei (Flasche)	0,50 l	4,00
237 Günzburger Hefe-Weißbier alkoholfrei (Flasche)	0,50 l	4,00
238 Radler	0,50 l	4,00
239 Russ	0,50 l	4,00
240 Indisches Bier (Flasche)	0,33 l	4,00
241 Cola Weißbier ^{4,7}	0,50 l	4,00

Alkoholfreie Getränke

		Euro
244 Tafelwasser still	0,50 l	2,50
245 Tafelwasser	0,50 l	2,50
246 San Pellegrino	0,25 l	2,50
247 San Pellegrino	0,75 l	5,50
248 Evian (stilles Wasser)	0,50 l	3,90
249 Aqua Panna (stilles Wasser)	0,25 l	2,50
250 Aqua Panna (stilles Wasser)	0,75 l	5,50
251 Coca Cola ^{4,7}	0,20 l	2,50
252 Coca Cola ^{4,7}	0,50 l	4,00
253 Fanta ^{3,4}	0,20 l	2,50
254 Fanta ^{3,4}	0,50 l	4,00
255 Sprite	0,20 l	2,50
256 Sprite	0,50 l	4,00
257 Spezi ^{3,4,7}	0,20 l	2,50
258 Spezi ^{3,4,7}	0,50 l	4,00
259 Coca Cola light ^{4,7}	0,20 l	2,50
260 Coca Cola light ^{4,7}	0,50 l	4,00
261 Apfelschorle	0,50 l	3,50
262 Johannisbeersaftschorle	0,50 l	3,50
263 Apfelsaft	0,40 l	4,90
264 Orangensaft	0,40 l	4,90
265 Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,20 l	2,90
266 Schweppes Ginger Ale ⁸	0,20 l	2,90

Tee-Spezialität / Teaspecial

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker,
auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne. /
Our tea is served with sugar candy,
if desired also with whipped cream.

Verehrte Teefreunde

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus. / Dear tea lovers, drinking tea can become a ritual. Selecting exquisite tea brands requires patience, care and expertise. We offer you an interesting high-quality variety of Indian as well as international tea. We wish you calm and relaxed tea time here at our house.

- | | Euro |
|--|-------------|
| 268 Tasse Chai - Indischer Haustee ⁶
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung mit Milch. / A traditional variety made particular fascinating by our indian blend of spices with milk. | 2,50 |
| 269 Ein Kännchen Haustee ⁶ | 4,90 |
| 270 „Diffloo“ Assam - Indien
Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma und dennoch fein ist dieser Spitzentee / An elegant malty variation of highest quality: full bouquet, yet of exquisite delicacy | 4,90 |
| 271 „Badamtam“ Darjeeling - Indien
Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch blumiger Tee. / Rare highland produce of best quality: slightly tart / flowery | |
| 272 Pfefferminztee | 4,90 |
| 274 Special Earl Grey
Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv | 4,90 |
| 275 Jasmin Tee
Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert, eine vollendete Harmonie | 4,90 |
| 276 Grüner Tee
Indischer Grüner Tee | 4,90 |

Indische Getränke

		Euro
283 Banana Lassi ^{6,G}	0,33 l	4,50
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Banane / Homemade indian yogurt drink with banana		
284 Lassi süß ^{6,G}	0,33 l	4,50
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk (süß) / Homemade indian yogurt drink (sweet)		
285 Lassi sauer ^{6,G}	0,33 l	4,50
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk (salzig, Kümmel) / Homemade indian yogurt drink (salty, caraway)		
286 Mango Lassi ^{4,6;G}	0,33 l	4,50
Joghurtgetränk mit Mango / yogurt drink with mango		
287 Maracuja Lassi ^{6,G}	0,33 l	4,50
Joghurtgetränk mit Maracuja / yogurt drink with maracuja		
288 Mango Fruchtsaftgetränk	0,20 l	3,50
289 Mango Fruchtsaftgetränk	0,40 l	5,90
290 Maracuja Fruchtsaftgetränk	0,20 l	3,50
291 Maracuja Fruchtsaftgetränk	0,40 l	5,90
292 Guaven Fruchtsaftgetränk	0,20 l	3,50
293 Guaven Fruchtsaftgetränk	0,40 l	5,90
294 Lychee Fruchtsaftgetränk	0,20 l	3,50
295 Lychee Fruchtsaftgetränk	0,40 l	5,90
296 Maracuja-Schorle	0,50 l	3,90
297 Guaven-Schorle	0,50 l	3,90
298 Lychee-Schorle	0,50 l	3,90
299 Mango-Schorle	0,50 l	3,90

Heiße Getränke

300 Tasse Kaffee ⁷		2,90
301 Espresso ⁷		2,50
302 Doppelter Espresso ⁷		3,50
303 Tasse Cappuccino ^{7,G}		3,90
304 Latte Macchiato ^{7,G}		3,90
305 Heißer Kakao ^G		3,90

Whisky

			Euro
310 Johnnie Walker Black Label	40%	4 cl	5,90
311 Chivas Regal (12 Jahre)	40%	4 cl	5,90
312 Dimple	40%	4 cl	5,90
313 Jack Daniels	40%	4 cl	5,90
314 Whisky mit Cola ^{4,7}	40%	4 cl	7,50

Spirituosen

319 Ramazotti	32%	4 cl	3,50
320 Averna Amaro Siciliano	34%	4 cl	3,50
321 Fernet Branca	42%	2 cl	3,50
322 Gordons Dry Gin	40%	2 cl	3,50
323 Wodka Moskovskaya	40%	2 cl	3,50
324 Williams Birne	42%	2 cl	4,50
325 Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	4,50
326 Grappa	40%	2 cl	4,50
327 Remy Martin V.S.O.P.	40%	2 cl	4,00
328 Calvados	42%	2 cl	4,90
329 Old Munk Rum Aus Indien / from India	42,8%	2 cl	3,50
330 Indischer Mangoschnaps gut für die Verdauung / a digestive	38%	2 cl	3,50
332 Indischer Mangoliqueur		2 cl	3,50
333 Flasche Mangoliqueur (zum Mitnehmen) Hausgemacht (homemade mango liquer)	1,00 l		18,00
334 Flasche Indischer Mango-Schnaps	1,00 l		39,90

Weißweine

		Euro
340 Rießling QbA trocken, leicht, frisch, elegant	0,25 l	4,90
341 Grüner Veltliner QbA trocken, leicht, frisch, elegant	0,25 l	4,90
342 Pinot Grigio wenig, frisch, ausgewogen	0,25 l	4,90
343 Lugana DOC trocken, frisch, angenehm weinig	0,25 l	5,50
345 Chardonnay VdP d'OC trocken, rund, süffig mit Aromen von Apfel und Birne, weich	0,25 l	5,50
346 indischer Wein trocken	0,25 l	5,90
347 Weinschorle weiß oder rot, sauer oder süß	0,25 l	4,50

Roseweine

348 Chiaretto Rosato IGT trocken, leicht, bekömmlich	0,25 l	4,90	
349 Bardolino Chiaretto DOC Casa Vinicola Cesari, Quinzano - trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren, angenehm leicht zu trinken.	Italien 0,75 l	28,00	Venetien

Rotweine

350 Montepulciano DOC trocken, rubinrot, leicht violette Reflexe, fruchtig, mild, angenehm	0,25 l	4,90	
351 Chianti DOCG trocken, markant, füllig, kernig und nuancenreich	0,25 l	4,90	
352 Merlot VdP d'OC dunkles, funkelndes Purpurrot würzig, voll mit angenehmer Struktur	0,25 l	4,90	
353 Zweigelt QbA trocken, blumig, samtig harmonisch, Kirsch-/Stachelbeeraroma	0,25 l	4,90	
354 Primitivo IGT trocken, kräftige Frucht, weich, mild, ausgewogen	0,25 l	5,00	
355 Indischer Wein trocken	0,25 l	5,90	

Sekt - Prosecco

		Euro
405 Prosecco Spumante	0,10 l	4,50
406 Prosecco Spumante	0,75 l	20,00
408 Fürst von Metternich	0,75 l	22,00

Champagner

416 Moët & Chandon „Brut Imperial“	0,75 l	55,00
418 Veuve Clicquot „Brut“	0,75 l	65,00

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Farbstoff
- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Säuerungsmittel

Allergene:

- | | |
|--|---|
| A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | J Senf |
| B Krebstiere | K Sesamsamen |
| C Eier | L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l |
| D Fisch | M Lupinen |
| E Erdnüsse | N Weichtiere |
| F Soja | O Unsere Gewürzmischung bestehen aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach) |
| G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose) | |
| H Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) | |
| I Sellerie | |