



# Maharadscha Palast

---

INDISCHE SPEZIALITÄTEN



**Maharadschapalast.de**



Verehrter Guest,

Wir heißen Sie im „Maharadscha Palast“ herzlich willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der indischen Küche erfreuen.

Aus diesem Grund werden alle Gerichte auch immer frisch für Sie zubereitet. Sie können bei Ihrer Bestellung wählen, ob Sie ihr Gericht mild, mittelscharf, Vindaloo scharf, scharf oder indischescharf möchten. Auch auf **Allergien, Unverträglichkeiten, vegane Lebensweise**(viele Gerichten können wir auch mit Tofu zubereiten) oder **Gewürzwünsche**(z. B. kein Ingwer oder Knoblauch) gehen wir gern ein – Bitte sprechen Sie uns hierzu an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

*Dear guest,*

*welcome at „Maharadscha Palace“. It is our pleasure to serve you the best of the indian cusine, to ensure your satisfaction.*

*For this reason all of our cusine is freshly prepared for you.*

*When ordering your meal, please indicate, whether you prefer your food mild, medium hot, vindaloo hot, hot or indian-hot.*

*We also respect allergies, food intolerances, vegan living (many dishes can be prepared with tofu) or spice preferences (e.g. no garlic or no ginger) – Please inform us.*

*Enjoy your meal!*

Allergene und Zusatzstoffe:

- A) Kichererbsenmehl B) Weizenmehl C) Möhren E) Ei M) Milchprodukte N) Nüsse S) Senf, Sellerie, Soja  
1) Farbstoff 2) Süßstoff 3) Koffein 4) Chinin

Wir geben Ihnen gern Auskunft über Inhaltsstoffe und Allergene – Bitte sprechen Sie uns an.

*We would like to inform you about ingredients and allergens – Please talk to our staff.*

# Neue Gerichte / new dishes

<b>4.01 Achari Gosht</b> <small>A,M</small>	<b>17,90 €</b>
Lammfleischstücke ohne Knochen zubereitet mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller indischer Art (pikant) <i>Boneless pieces of lamb prepared with a pickled mixture of fruit and vegetables in traditional Indian style (spicy)</i>	
<b>4.02 Karahi Chicken</b> <small>A,M</small>	<b>16,90 €</b>
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet <i>Chicken breast filet pieces with onions, garlic, ginger, bell pepper, tomatoes, fresh herbs and spices cooked in Karahi</i>	
<b>4.03 Panir Achari</b> <small>A</small>	<b>14,90 €</b>
Hausgemachter Käse zubereitet mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller indischer Art (pikant) <i>Homemade cheese prepared with a pickled mixture of fruit and vegetables in traditional Indian style (spicy)</i>	
<b>4.04 Lamb Butter Masala</b> <small>A</small>	<b>16,90 €</b>
Lammfleischstücke ohne Knochen, 12 Stunden mariniert, im Tonofen gebrillt, anschließend in einer ayurvedischen Sauce zubereitet <i>Boneless lamb meat pieces, marinated 12 hours, grilled in Tandoor; afterwards cooked in a ayurvedic sauce</i>	
<b>4.05 Vegetable Jalfrezi</b> <small>A</small>	<b>13,90 €</b>
Verschiedene Gemüse mit Zwiebeln und Paprika, gekocht in einer würzigen Sauce - scharf <i>Various vegetables with onions and peppers, cooked in a spicy sauce - hot</i>	

# Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

1	<b>Maharadscha Chicken Soup</b> <small>A,M</small>	5,90 €
	Hühnersuppe mit indischen Gewürzen	
	<i>Chicken soup with indian spices</i>	
2	<b>Mixed Vegetable Komandri Soup</b> <small>A,M</small>	5,90 €
	Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen	
	<i>Vegetable soup with indian spices</i>	
3	<b>Tomato Cream Soup</b> <small>A</small>	5,90 €
	Suppe aus Tomaten mit Sahne	
	<i>Soup from tomatoes with cream</i>	
4	<b>Raita</b>	5,00 €
	Erfischender Joghurt mit Gurken, Paprika und indischen Gewürzen	
	<i>Refreshing yogurt with tomatoes, curcumber, paprika and indian spices</i>	
5	<b>Alu Raita</b>	5,50 €
	Erfischender Joghurt mit Kartoffeln, Gurken, Paprika und indischen Gewürzen	
	<i>Refreshing yogurt with potatoes, curcumber, paprika and indian spices</i>	

# Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 6  | <b>Ananas Raita</b><br>Erfrischender Joghurt mit Ananassstücken, Gurken, Paprika und indischen Gewürzen<br><i>Refreshing yogurt with pineapple, cucumber, paprika and indian spices</i> | 5,90 € |
| 7  | <b>Samosa (vegan)</b> <sup>B</sup><br>Mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Kräutern gefüllte Pasteten<br><i>Potato, peas and indian herbs filled pasties</i>                            | 5,90 € |
| 8  | <b>Pakoras (vegan)</b><br>Gemüsestreifen in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert<br><i>Vegetable strips fried in specially spiced chickpea dough</i>                           | 5,90 € |
| 9  | <b>Panir Pakoras</b><br>Hausgemachter Käse in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert<br><i>Home made cheese fried in specially spiced chickpea dough</i>                         | 6,90 € |
| 10 | <b>Onion Baji (vegan)</b><br>Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert<br><i>Onion rings fried in specially spiced chickpea dough</i>                               | 5,90 € |

# Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

11	<b>Kaschmiri Salad</b> Salat nach Art des Hauses mit spezieller Mangosauce <i>Salad à la cashmere with special mango sauce</i>	5,90 €
12	<b>Maharadscha Chicken Salad</b> Gemischter Salat in einer speziellen Mangosauce mit marinierteren und gebrillten Hähnchenbrustfilet-Stücke <i>Mixed Salad in a special mango sauce with marinated and grilled chicken breast filet pieces</i>	7,50 €
13	<b>Garlic Kulcha</b> ☺ Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, im Tonofen gebacken <i>Flatbread from wheat flour with garlic, made in clay oven</i>	4,90 €
14	<b>Alu Paratha (vegan)</b> Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln im Tonofen gebacken <i>Full wheat flatbread stuffed with spices, potatoes, made in clay oven</i>	5,90 €
15	<b>Vorspeisenplatte für 2 Personen</b> Vorspeisenplatte mit verschiedenen Gerichten enthält Nummern 4, 8, 9, 10 und 13 <i>Appetizers plate with different meals includes numbers 4, 8, 9, 10 and 13</i>	13,90 €

# Brote und Beilagen / bread and side dishes

**16 Keema Nan** <sup>M</sup> 6,90 €

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hackfleisch und Kräutern gefüllt, im Tonofen gebacken  
*Leavened bread from wheat flour with minced meat and herbs, made in clay oven*

**17 Panir Nan** <sup>M</sup> 6,90 €

Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem, geraspeltem Käse und indischen Gewürzen, im Tonofen gebacken  
*Leavened bread from wheat flour with home made, grated cheese and indian spices, made in clay oven*

## Beilagen / side dishes

**18 Bhatura** <sup>M</sup> 2,90 €

Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl  
*Fried leavened bread from wheat flour*

**19 Pilau Reis** 6,90 €

Gebratener Reis mit Erbsen, Kreuzkümmel Kurkuma und Salz  
*Fried rice with peas, cumin, curcuma and salt*

**20 Nan** <sup>M</sup> 2,50 €

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tonofen gebacken  
*Leavened bread from wheat flour, made in clay oven*

**21 Roti** 2,50 €

Vollkornmehlbrod im Tonofen gebacken  
*Whole wheat bread, made in clay oven*

# Kleine Gäste / children's menu

22	<b>Chicken Nuggets</b> <small>B,E,M,S</small>	7,90 €
	Mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise	
	<i>With french fries and ketchup or mayonnaise</i>	
23	<b>Gemüse Röstis</b>	7,90 €
	Mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise	
	<i>Fried grated vegetables with french fries and ketchup or mayonnaise</i>	
24	<b>Hähnchenschnitzel</b> <small>B,E</small>	7,90 €
	Mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise	
	<i>Chicken schnitzel with french fries and ketchup or mayonnaise</i>	
25	<b>Nudeln</b> <small>M</small>	7,90 €
	Mit Tomatensauce und geraspeltem Käse	
	<i>Pasta with tomatoe sauce and grated cheese</i>	
26	<b>Chicken Fried Rice</b> <small>M</small>	9,90 €
	Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet-Stücken, Paprika und Zwiebeln	
	<i>Fried rice with chicken breast fillet pieces, bell pepper and onions</i>	
27	<b>Pommesfrites</b>	3,90 €
	Mit Ketchup oder Mayonnaise	
	<i>French fries with ketchup or mayonnaise</i>	

# Tandoori-Spezialitäten / tandoori specialities

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen für Holzkohle, bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.

Beilagen: Basmati-Reis oder Fladenbrot (Nan)

*The Tandoor is a traditional clay oven,  
known for the unique flavour it gives to meat and bread.  
Side dishes: Basmati rice or bread (Nan)*

30	<b>Tandoori Chicken</b> <small>C</small>	13,90 €
	Hähnchenkeulen mit Knochen, 12 Stunden mariniert, gegrillt im Tonofen mit Joghurt und Gewürzen <i>Chicken legs with bones, marinated 12 hours, grilled in Tandoor with yoghurt and spices</i>	
31	<b>Seek Kebap</b> <small>C</small>	15,90 €
	Spezielle indische Hackfleischröllchen aus Hähnchenbrustfilet und Lammkeule <i>Special indian rolls of mincemeat from chicken and lamb</i>	
32	<b>Chicken Tikka</b> <small>C,M</small>	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden mariniert, gegrillt im Tandoor <i>Chicken breast filet pieces, marinated 12 hours, grilled in Tandoor</i>	
33	<b>Maharadscha Mixed Grill</b> <small>C,M</small>	21,90 €
	12 Stunden marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke, Hackfleischröllchen, Lamm, Fischfilet und Riesengarnelen <i>A compilation of all Tandoor delicacies, marinated 12 hours</i>	

Zu den Tandoori-Speisen empfehlen wir eine, mit Safran verfeinerte, ayurvedische Sauce. 1,60 €  
*We recommend an ayurvedic Sauce, refined with saffron, to our Tandoor dishes.*

# Tandoori-Spezialitäten / tandoori specialities

- 34 **Tandoori Mix** C,M 16,90 €  
Verschiedene Tönen-Spezialitäten aus Lamm,  
Hähnchen und Hackfleischröllchen  
*A platter of assorted tandoor delicacies from lamb, chicken, and mincemeat rolls*
- 35 **Lamb Tikka** C 17,50 €  
Marinierte Lammrücken oder -filetstücke, im Tandoor gegrillt  
*Marinated rack of lamb or filet pieces, grilled in Tandoor*
- 36 **Chicken Tandoori Saslik** C 15,90 €  
Hähnchenbrustfilet-Stücke eingelegt in Joghurt, im Tandoor  
gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika  
*Chicken breast fillet pieces marinated with yoghurt, grilled in Tandoor with onions, tomatoes and paprika*
- 37 **Afgani Kebap** C,M 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet-Stücke mariniert in ayurvedischer Sauce  
mit Spinat und Gewürzen, anschließend im Tandoor gegrillt  
*Chicken breast fillet pieces marinated in an ayurvedic sauce with spinach and spices, afterwards grilled in Tandoor*
- 38 **Chicken Tikka Masala** C,M 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden in ayurvedischen Gewürzen  
mariniert, im Tandoor gegrillt, in aromatischer Sauce zubereitet,  
mit Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln gebraten  
*Chicken breast fillet pieces, marinated 12 hours in ayurvedic spices, grilled in Tandoor, cooked in a aromatic sauce, with grilled bell pepper, ginger, garlic and onions*
- 39 **Jhinga Tikka** C,M 23,00 €  
Riesengarnelen, 12 Stunden marinier, gegrillt im Tandoor  
*King prawn, marinated 12 hours, grilled in Tandoor*

# Lamm / lamb

4.0	<b>Maharadscha Lamb Shahi Darbari</b> <small>A,M</small>	17,90 €
	Gekochte Lammfleischstücke ohne Knochen in indischer Curry-Sauce garniert mit Spinat und Joghurt <i>Boneless lamb meat peices in an indian curry-sauce garnished with spinach an yoghurt</i>	
4.1	<b>Lamb Sabzi</b> <small>A,M</small>	17,90 €
	Lammfleischstücke ohne Knochen mit Gemüse in einer aromatischen Sauce garniert mit einen Omlet <i>Boneless lamb meat peices with vegetables in an aromatic sauce garnished with an omlette</i>	
4.2	<b>Lamb Mushroom</b> <small>A,M</small>	17,90 €
	Lammfleischstücke ohne Knochen mit Champignon, in einer aromatischen Sauce zubereitet <i>Boneless lamb meat peices with mushrooms in an aromatic sauce</i>	
4.3	<b>Lamb Tinda</b> <small>A,M</small>	17,90 €
	Lammfleischstücke ohne Knochen mit indischem Gemüse in aromatischer Sauce <i>Boneless lamb meat peices with indian vegetables in an aromatic sauce</i>	
4.4	<b>Lamb Palak</b> <small>A,M</small>	17,90 €
	Lammfleischstücke ohne Knochen mit pürierten Zwiebeln und Tomaten gekocht, in aromatischer Sauce mit Blattspinat, mit Röstzwiebeln garniert <i>Boneless lamb meat peices cooked with pureed onions and tomatoes, in an aromatic sauce with spinach, garnished with fried onions</i>	

# Lamm / lamb

- 45 **Mutton Korma** A,N,M 17,90 €  
Lammfleischstücke ohne Knochen in einer milden  
Sauce mit Kokoscreme, Sahne, gemahlenen Mandeln  
und Cashewkernen - **mild und süß**  
*Boneless lamb meat peices cooked in a mild sauce  
with coconut cream, cream, ground almonds and  
cashew kernels - mild and sweet*
- 46 **Lamb Vindaloo Hot** A 17,90 €  
Gekochte Lammfleischstücke ohne Knochen  
mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart - **scharf**  
*Boneless lamb meat peices cooked with potatoes in a spicy sauce - hot*
- 47 **Karahi Gosht** A 17,90 €  
Lammfleischstücke ohne Knochen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,  
Paprika, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet  
*Boneless lamb meat peices with onions, garlic, ginger, bell pepper,  
tomatoes, fresh herbs and spices cooked in Karabi*
- 48 **Lamb Tikka Masala** A,M 17,90 €  
Marinierte Lammfleischstücke ohne Knochen auf indische Art  
gebraten, im Tandoor gegart, in einer ayurvedischen Sauce  
zubereitet, mit Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln gebraten  
*Marinated, boneless lamb meat peices, indian style fried, coocked  
in Tandoor, in a ayurvedic sauce, with grilled bell pepper,  
ginger, garlic and onions*
- 49 **Mutton Daal** A,M 17,90 €  
Lammfleischstücke ohne Knochen mit Zwiebeln, Knoblauch,  
Ingwer und Tomaten, gekocht mit Linsen in aromatischer Sauce  
*Boneless lamb meat peices fried with onions, garlic, ginger,  
tomatoes, cooked with lentils in an aromatic sauce*

# Huhn / chicken

50	<b>Maharadscha Chicken Curry</b> <small>A,M</small>	16,90 €
	Hähnchenbrustfilet-Stücke in indischer Curry-Sauce <i>Chicken breast fillet pieces cooked in an indian curry-sauce</i>	
51	<b>Mango Chicken</b> <small>A,M</small>	16,90 €
	Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Mangopüree und gemahlenen Mandeln, garniert mit Kokosraspeln - mild und süß <i>Chicken breast fillet pieces with mango purée and ground almonds, garnished with grated coconut - mild and sweet</i>	
52	<b>Chicken Mushroom</b> <small>A,M</small>	16,90 €
	Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Champignons gekocht, in einer aromatischen Sauce <i>Chicken breast fillet pieces cooked with mushrooms in an aromatic sauce</i>	
53	<b>Chicken Pashanda</b> <small>A,M</small>	16,90 €
	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit feingehackten Kokosraspeln, Zwiebeln, Paprika und Gewürzen, überbacken mit Eiern und gekocht in einer delikaten Sauce <i>Chicken breast fillet stuffed with fine shredded coconut, onions, paprika and spices, baked with eggs and cooked in a delicate sauce</i>	

# Huhn / chicken

- 54 **Shahi Chicken Potatoes** A,M 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet-Stücke in einer Currysauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln  
*Chicken breast fillet pieces in a curry sauce with garlic, onions, ginger and potatoes*
- 55 **Chicken Vindaloo Hot** A 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Vindaloo-Sauce gekocht  
*Chicken breast fillet pieces with potatoes cooked in a spicy Vindaloo sauce*
- 56 **Chicken Korma** A,M 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet-Stücke in sehr milder Sauce, zubereitet aus Gewürzen und Sahne, Cashewkernpaste und Kokoscreme, mit gehobelten Mandeln garniert - **mild und süß**  
*Chicken breast fillet pieces in a very mild sauce from spices and cream, cashew kernel paste and coconut cream, garnished with sliced almonds - mild and sweet*
- 57 **Palak Murgh** A,M 16,90 €  
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit pürierten Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung gegart und mit Röstzwiebeln garniert  
*Chicken breast fillet pieces cooked with pureed spinach leaves, onions and tomatoes in an aromatic spice mixture and garnished with fried onions*

# Huhn / chicken

58	<b>Chicken Chilli Masala</b> <sup>s</sup>	16,90 €
	Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chilli-Sauce - scharf <i>Chicken breast fillet pieces with onions, bell pepper, ginger and garlic in a special chili sauce - hot</i>	
59	<b>Butter Chicken</b> <sup>m</sup>	16,90 €
	Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden mariniert, im Tandoor gebrillt, anschließend in einer ayurvedischen Sauce zubereitet <i>Chicken breast fillet pieces, marinated 12 hours, grilled in Tandoor, afterwards cooked in a ayurvedic sauce</i>	
60	<b>Chicken Chennai</b> <sup>a,m</sup>	17,90 €
	Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Senfkörnern, Curryblättern und Kokoscreme in einer scharfen, aromatischen Sauce. <i>Chicken breast fillet pieces with mustard seeds, curry leafs and coconut cream in an spicy, aromatic sauce</i>	

# Meeresfrüchte / sea foods

Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis oder Fladenbrot.

*All dishes will be served with Basmati rice or bread.*

<b>61 Fish Masala (Fish Curry) <sup>A</sup></b>	<b>17,90 €</b>
Fischfiletstücke mit einem Mantel aus Kichererbsenmehl und erlesenen Gewürzen in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten <i>Fish fillet pieces with a coating of chickpea flour and selected spices cooked with onions, garlic, ginger, herbs and spices</i>	
<b>62 Fish Vindaloo Hot <sup>A</sup></b>	<b>17,90 €</b>
Gebratener Fisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce - scharf <i>Fried fillet fish with potatoes in a spicy sauce - hot</i>	
<b>63 Fish Frai</b>	<b>17,90 €</b>
Marinierte Fischfiletstücke in Kichererbsenteig nach Punjabi-Art gebacken mit gemischttem Salat <i>Marinated fish fillet pieces baked à la punjabi in chickpea dough with mixed salad</i>	
<b>64 Jhinga Karahi <sup>A</sup></b>	<b>19,50 €</b>
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Kartoffeln und feinen Gewürzen in delikater Sauce <i>Prawns with onions, paprika, tomatoes, potatoes and fine spices in a special sauce</i>	
<b>65 Jhinga Palak</b>	<b>19,50 €</b>
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Tomaten und püriert Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart und mit Röstzwiebeln garniert <i>Prawns with fresh onions, tomatoes and pureed spinach, cooked in exotic spices and garnished with fried onions</i>	

# Meeresfrüchte / sea foods

- 66 **Maharadscha Jhinga Shahi** 23,00 €  
Riesengarnelen mit einem Mantel aus Kichererbsenmehl und erlesenen Gewürzen in speziellen Gewürzen in delikater Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse  
*King prawns with a coating of chickpea flour and selected spices in a spicy sauce with tomatoes, onions, garlic and vegetables*
- 67 **Fish Chilli Masala A,S** 17,90 €  
Fischfiletstücke mit einem Mantel aus Kichererbsenmehl und erlesenen Gewürzen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chilli-Sauce - scharf  
*Fish fillet pieces with a coating of chickpea flour and selected spices with onions, ginger and garlic in a special chili sauce - hot*
- 68 **Fish Korma A** 17,90 €  
Fischfiletstücke mit einem Mantel aus Kichererbsenmehl in milder Sauce, zubereitet aus sehr milden Gewürzen und Sahne, mit Mandeln, Kokoscreme und gemahlten Cashewkernen - **mild und süß**  
*Pieces of fish fillet coated in chickpea flour in a mild sauce, prepared with very mild spices and cream, with almonds, coconut cream and ground cashew kernels - mild and sweet*
- 69 **Jhinga Korma A** 19,50 €  
Garnelen in milder Sauce, zubereitet aus sehr milden Gewürzen und Sahne, mit Mandeln, Kokoscreme und gemahlten Casbewkernen - **mild und süß**  
*Prawns in a mild sauce, prepared with very mild spices and cream, with almonds, coconut cream and ground casbew kernels - mild and sweet*

# Reisgerichte / rice specialities

70	<b>Prawn Biryani</b> M	17,90 €
	Garnelen und Basmati-Reis, gedünstet mit orientalischen Gewürzen <i>Prawns and Basmati rice stewed with oriental spices</i>	
71	<b>Chicken Biryani</b> M	15,90 €
	Marinierte Hähnchenbrustfiletstückchen im Tandoor gegrillt und Basmati-Reis, gedünstet mit aromatischen Gewürzen <i>Marinated chicken breast fillet pieces, grilled in Tandoor and Basmati rice stewed with aromatic spices</i>	
72	<b>Lamb Biryani</b> M	16,90 €
	Lammkeulestückchen und Basmati-Reis, gedünstet mit orientalischen Gewürzen <i>Lamb leg pieces and Basmati rice stewed with oriental spices</i>	
73	<b>Maharadscha Vegetable Biryani</b> M	14,90 €
	Basmati-Reis mit Zwiebeln und Paprika, gedünstet mit orientalischen Gewürzen <i>Basmati rice with onions and paprika, stewed with oriental spices</i>	
74	<b>Fisch Biryani</b> M	16,90 €
	Fischfiletstücke und Basmati-Reis, gedünstet mit orientalischen Gewürzen <i>Fish filet pieces and Basmati rice stewed with oriental spices</i>	

Alle Biryani Gerichte werden mit Röstzwiebeln zubereitet. Auf Wunsch auch ohne.

*All Biryani dishes are prepared with fried onions. On request also without.*

# Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

Wir bereiten unsere Gerichte auch vegan (z. B. mit Tofu) zu. Das gilt auch für viele nicht vegetarische Speisen. Wir beraten Sie gern.

*We might also prepare our dishes vegan (e.g. with tofu), even non vegetarian ones.  
We would like to advice you.*

## 75 Navratan Korma M,N 13,90 €

Verschiedene Gemüse in einer sehr milden Sauce mit gemahlenen Mandeln, Kokoscreme und gemahlenen Cashewkernen - **mild und süß**  
*Various vegetables in a very mild sauce with ground almonds, coconut cream and ground cashew nuts - mild and sweet*

## 76 Panir Karahi 14,90 €

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce und gemischten Paprika in einer aromatischen Sauce gekocht  
*Homemade cheese with onions, garlic, tomatoe sauce and mixed bell pepper, coocked in an aromatic sauce*

## 77 Panir Korma M,N 14,90 €

Hausgemachter Käse einer sehr milden Sauce mit gemahlenen Mandeln, Kokoscreme und gemahlenen Cashewkernen - **mild und süß**  
*Homemade cheese cooked in a very mild sauce with ground almonds, coconut cream and ground cashew nuts - mild and sweet*

# Vegatarische Gerichte / vegetarian meals

78	Tadka Daal <sup>M</sup>	13,90 €
	Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Senfkörnern, Knoblauch und Gewürzen <i>Yellow lentils with in butter sauteed onions, mustard seed, garlic and spices</i>	
79	Alu Zucchini Masala	13,90 €
	Kartoffeln und Zucchini mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>Potatoes and courgettes cooked with herbs and spices</i>	
80	Mattar Panir / Alu Mattar <sup>M</sup>	14,90 €
	Hausgemachter Käse oder Kartoffeln mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten <i>Homemade cheese oder potatoes coocked with green peas, onions, tomatoes, yoghurt and spices</i>	
81	Daal Makhni <sup>M</sup>	13,90 €
	Schwarze Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen <i>Black lentils with in butter sauteed onions, garlic and spices</i>	

# Vegatarische Gerichte / vegetarian meals

82	<b>Bhindi Masala</b> Okraschoten gebraten mit Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen <i>Okra fried with ginger, garlic and special spices</i>	13,90 €
83	<b>Alu Chana Masala</b> Weiße Kichererbsen mit Kartoffeln und orientalischen Gewürzen <i>White chickpeas with potatoes and oriental spices</i>	13,90 €
84	<b>Mixed Vegetables</b> Verschiedene Gemüse als Curry zubereitet <i>Mixed vegetables cooked in curry sauce</i>	13,90 €
85	<b>Alu Gobi Masala</b> Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet <i>Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices</i>	13,90 €

# Vegatarische Gerichte / vegetarian meals

86	<b>Tinda Masala</b> Eine spezielle indische Gemüsesorte mit vielen Gewürzen in einer speziellen Sauce <i>Special indian vegetable with many spices in a speciel sauce</i>	13,90 €
87	<b>Panir Makhni</b> <sup>M</sup> Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, und feinen Gewürzen zubereitet <i>Homemade cheese cooked with onions, tomatoes and spices</i>	14,90 €
88	<b>Palak Panir / Alu Palak</b> <sup>M</sup> Pürierter Blattspinat angemacht mit hausgemachtem Käse oder Kartoffeln <i>Pureed spinach cooked with homemade cheese or potatoes</i>	14,90 €
89	<b>Alu Bengan Masala</b> Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>Potatoes and aubergines cooked with herbs and spices</i>	13,90 €

# Nachspeisen / desserts

90	<b>Firni</b> <small>M</small>	6,50 €
	Milchpudding mit Rosenwasser, Sirup, Mandeln, Kardamom und Pistazien <i>Milk pudding with rose water, almonds, cardamom and pistachio</i>	
91	<b>Maharadscha Kulfi</b> <small>M</small>	7,90 €
	Eine indische Eisspezialität mit fein gemahlenen Mandeln und Pistazien, verfeinert mit Kardamom, dazu Früchte <i>An Indian ice cream specially with finely ground almonds and pistachios, refined with cardamom, served with fruit</i>	
92	<b>Eis</b> <small>M</small>	7,90 €
	Vanille, Schoko, Erdbeer, Mangopüree, Schlagsahne und Obst <i>Vanilla, chocolate, strawberry, mango puree, whipped cream and fruit</i>	
93	<b>Maharadscha Spezial-Eis</b> <small>M</small>	8,90 €
	Vanille, Schoko, Mangopüree, Früchte und indisches Eis <i>Vanilla, chocolate, mango puree, fruit and indian ice cream</i>	

# Nachspeisen / desserts

94	<b>Indisches Malka Eis</b> <sup>M</sup>	6,50 €
	Eisspezialität im Tontopf, in den Sorten Kokos, Kulfi, Litchi, Mango, Guave, Vanille-Krokant <i>Ice cream specialty in a clay pot, in flavours coconut, kulfi, lychee, mango, guava, vanilla brittle</i>	
96	<b>Mango Tango</b> <sup>M</sup>	7,90 €
	Mangopüree in Vanilleeis <i>Mango puree with vanilla ice cream</i>	
97	<b>Heiß und Eis</b> <sup>M</sup>	7,90 €
	Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse, leicht frittiert, in Honig und Rosenwasser eingelegt mit Vanilleeis <i>Homemade fresh cheese balls, lightly fried, dipped in honey and rose water with vanilla ice cream</i>	
98	<b>Shahi Fruit Salad</b>	6,90 €
	Verschiedene Obstsorten verfeinert mit Mangopüree <i>Mixed fruits refined with mango puree</i>	

# Getränke / drinks

## Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic drinks

		0,25l	0,5l
100	Lassie Natur (salzig oder süß) <sup>M</sup>	3,50 €	6,90 €
101	Mango Lassie <sup>M</sup>	3,50 €	6,90 €
102	Bananen Lassie <sup>M</sup>	3,50 €	6,90 €
103	Kokos Lassie <sup>M</sup>	3,50 €	6,90 €
		0,2l	0,4l
112	Bitter Lemon <sup>4</sup>	2,50 €	5,00 €
113	Tonic Water <sup>4</sup>	2,50 €	5,00 €
114	Ginger Ale <sup>1</sup>	2,50 €	5,00 €
115	Apfelsaft	2,50 €	5,00 €
116	Apfelschorle	2,50 €	5,00 €
117	Orangensaft	2,50 €	5,00 €
118	Mangosaft	2,50 €	5,00 €
119	Kirschsaft	2,50 €	5,00 €
120	KiBa	2,50 €	5,00 €
104	Litschisaft	2,50 €	5,00 €
105	Guavensaft	2,50 €	5,00 €
106	Ananassaft	2,50 €	5,00 €
		0,3l	0,5l
108	Coca Cola <sup>1,3</sup>	3,20 €	4,90 €
110	Sprite/Fanta <sup>1</sup> /Spezi <sup>1,3</sup>	3,20 €	4,90 €
		0,25l	2,90 €
111	Lichtenauer Mineralwasser	0,25l	2,90 €
		0,50l	4,90 €
		0,75l	6,90 €

## Bier vom Fass / keg beer

121	Radeberger Pilsener / Radler / Diesel	0,3l	3,50 €
122	Radeberger Pilsener / Radler / Diesel	0,5l	4,90 €

Alle Biere werden mit Getreide hergestellt / All beers are made with grain

# Getränke / drinks

## Flaschenbier / bottled beer

130 Diebels Alt	0,5l	4,90 €
131 Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,90 €
132 Franziskaner	0,5l	4,90 €
Hefe-Weizen hell/dunkel/alkoholfrei		
Cola-/Bananen-/Mango-/KirschWeizen		
133 Clausthaler alkoholfrei	0,5l	4,90 €

## Aperatif

140 Glas Sekt	0,1l	4,90 €
141 Glas Champagner	0,1l	17,90 €
142 Martini <sup>1</sup>	5cl	4,90 €
Bianco, extra dry oder Rosso		
143 Sherry	4cl	5,50 €
medium oder dry		
144 Campari <sup>1</sup>		7,90 €
Orange, Mango oder Soda		
145 Tequila Sunrise		7,90 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine		
149 Aperol Spritz		7,90 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser		

## Indische alkoholische Getränke /

India alcoholic drinks

146 Indisches Lager Premium	0,33l	3,90 €
147 Indischer Rotwein	0,75l	22,50 €
148 Indischer Weißwein	0,75l	22,50 €

Alle Biere werden mit Getreide hergestellt / All beers are made with grain

# Getränke / drinks

## Spirituosen / liquors

	2cl	4cl
150 Asbach Privatbrand	2,90 €	4,90 €
151 Remy Martin VSOP	4,50 €	7,50 €
152 Malteser	2,90 €	5,50 €
153 Tequila	2,90 €	5,50 €
154 Ouzo	2,90 €	5,50 €
155 Grappa	2,90 €	5,50 €
156 Indischer Mangoschnaps	2,90 €	5,50 €
157 Indischer Rum	3,90 €	7,50 €
158 Kirschwasser (Rouyer)	2,90 €	5,50 €

## Whisky

	2cl	4cl
160 Johnnie Walker Red Label	2,90 €	5,50 €
161 Dimple	3,90 €	7,50 €
162 Chivas Regal	3,90 €	7,50 €

## Kräuterliköre / herb liqueur

	2cl	4cl
170 Ramazotti	2,90 €	5,50 €
171 Underberg	2,90 €	5,50 €
172 Lauterbacher Tropfen	2,90 €	5,50 €
173 Fernet Branca	2,90 €	5,50 €
174 Jägermeister	2,90 €	5,50 €

# Getränke / drinks

## Sekt / sparkling wine

180	Glas Sekt	0,1l	4,90 €
181	Rotkäppchen halb trocken oder trocken	0,75l	24,50 €

## Champagner

190	Hausmarke Champagner Brut	0,1l	15,50 €
191	Hausmarke Champagner Brut	0,75l	69,90 €
192	Moet & Chandon	0,1l	17,90 €
193	Moet & Chandon	0,75l	89,00 €

## Heißgetränke / hot beverages

200	Kaffee		3,50 €
201	Espresso		2,90 €
202	Espresso Double		4,90 €
203	Cappuccino <sup>M</sup>		3,90 €
204	Café au lait <sup>M</sup>		3,90 €
205	Maharadscha Tee (Kännchen)		3,90 €
	nach Art des Hauses		
207	Latte macchiato <sup>M</sup>		3,90 €
208	Kaffee aus Indien mit Milch		4,90 €
209	Tee (Kännchen)		3,50 €
	Sorten: Grün, Rooibos, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Salbei, Fenchel, Kräuter, Ingwer		
210	Ayurvedischer Tee (Kännchen)		3,90 €
	mit Ingwer und ayurvedischen Gewürzen, ohne Milch		

# Cocktails

<b>220</b>	<b>Blue velvet</b> <sup>1</sup>	<b>7,90 €</b>
	Blue Curacao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Kokosmilch	
<b>221</b>	<b>Rum Punch</b>	<b>7,90 €</b>
	Siebenjähriger indischer Rum, Lycheessaft, Zitronensaft, Grenadine	
<b>222</b>	<b>Punjabi Special</b>	<b>7,90 €</b>
	Orangensaft, Mangosaft, Zitronensaft, Gernadine	
<b>223</b>	<b>Maharadscha Shahi</b> <sup>1</sup>	<b>7,90 €</b>
	Limette, Zitronensaft, Mangosirup, Maracujasirup, ayurvedischer Sirup, Ginger Ale	
<b>224</b>	<b>Bombay Magic</b> <sup>4</sup>	<b>7,90 €</b>
	Bombay Sapphire Gin, Zitronensaft, Rohrzucker, Tonic Water	

# Flaschenweine 0,75l

## Weißwein

<b>320 Meißner Müller Thurgau, trocken</b>	<b>29,90 €</b>
WZG Meißen, Sachsen Feinwürzig, mild und frisch	
<b>321 Weinheimer Sybillenstein Spätlese, lieblich</b>	<b>19,90 €</b>
Rheinhessen Angenehme Restsüße, mild und harmonisch	
<b>322 Vinian - Blanc de Noir, halbtrocken</b>	<b>19,90 €</b>
Großbottwarer Winzervereinigung, Württemberg Sehr harmonisch mit runder Frucht, milder Säure und Aromen weißer Früchte	
<b>323 Grauburgunder, trocken</b>	<b>19,90 €</b>
Edition Sommelier C.C. Jacob, Pfalz Süßig, fruchtig, milde Säure, Aromen von Citrus und Birnen	

## Roséwein

<b>330 Tocornal Rosé, halbtrocken</b>	<b>19,90 €</b>
Cono Sur, Chile Weich und harmonisch, Aromen nach Beeren	

# Flaschenweine 0,75l

## Rotwein

<b>340 Auggener Rotwein Cuvee, lieblich</b>	<b>19,90 €</b>
Winzergenossenschaft Auggener Schäf, Baden Süßig, rund, harmonisch, mit feiner Süße	
<b>341 „Oromonte“ Tempanillo, halbtrocken</b>	<b>19,90 €</b>
Bodegas Navarro Lopez, Spanien Kraftvoll und ausgewogen	
<b>342 Merlot, trocken</b>	<b>19,90 €</b>
Fortant de France, Frankreich Angenehm intensives Bouquet von dunklen Beeren und Schwarzkirschen mit frischer Pfefferminznote	
<b>343 Dornfelder, halbtrocken</b>	<b>19,90 €</b>
Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz Feinfruchtig und vollmundig mit feinem Schmelz, Aromen von Sauerkirsche und Brombeere	
<b>344 Zonnenbloem Shirza, trocken</b>	<b>29,90 €</b>
Stellenbosch, Südafrika Saftige Pflaume, Beerenfrucht, schwarzer Pfeffer, leicht rauchige Schärfe und reifem Tannin	
<b>345 Indischer Cabernet Sauvignon, trocken</b>	<b>22,90 €</b>

# Offene Weine 0,25l

## Weißwein

300 Weißburgunder (trocken)	6,50 €
301 Morio Muskat (lieblich)	6,50 €
302 Riesling (halbtrocken)	6,50 €
303 Indischer Weißwein (trocken)	7,50 €

## Roséwein

304 Portugieser Weißherbst (lieblich)	6,50 €
305 Portugieser Weißherbst (halbtrocken)	6,50 €
306 Cinsault Rosé (trocken)	6,50 €

## Rotwein

307 La Mancha (lieblich)	6,50 €
308 Württemberger Trollinger (halbtrocken)	6,50 €
309 Cabernet Sauvignon (trocken)	6,50 €
310 Dornfelder QbA (trocken)	6,50 €
311 Indischer Rotwein (trocken)	7,50 €

