



Maharadscha Palast

INDISCHE SPEZIALITÄTEN



✿ Maharadschapalast.de ✿



Verehrter Gast,

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 indisch-scharf 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 cuisine, to ensure your satisfaction.

For this reason all of our cuisine 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

401 Achari Gosht ^{A,M} 17,90 €

Lammfleischstücke ohne Knochen zubereitet mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller indischer Art (pikant)

Boneless pieces of lamb prepared with a pickled mixture of fruit and vegetables in traditional Indian style (spicy)

402 Karahi Chicken ^{A,M} 16,90 €

Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet

Chicken breast filet pieces with onions, garlic, ginger, bell pepper, tomatoes, fresh herbs and spices cooked in Karahi

403 Panir Achari ^A 14,90 €

Hausgemachter Käse zubereitet mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller indischer Art (pikant)

Homemade cheese prepared with a pickled mixture of fruit and vegetables in traditional Indian style (spicy)

404 Lamb Butter Masala ^A 16,90 €

Lammfleischstücke ohne Knochen, 12 Stunden mariniert, im Tonofen gegrillt, anschließend in einer ayurvedischen Sauce zubereitet

Boneless lamb meat peices, marinated 12 hours, grilled in Tandoor, afterwards cooked in a ayurvedic sauce

405 Vegetable Jalfrezi ^A 13,90 €

Verschiedene Gemüse mit Zwiebeln und Paprika, gekocht in einer würzigen Sauce - **scharf**

Various vegetables with onions and peppers, cooked in a spicy sauce - hot

Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

- 1 **Maharadscha Chicken Soup** ^{A,M} 5,90 €
Hühnersuppe mit indischen Gewürzen
Chicken soup with indian spices
- 2 **Mixed Vegetable Komandri Soup** ^{A,M} 5,90 €
Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen
Vegetable soup with indian spices
- 3 **Tomato Cream Soup** ^A 5,90 €
Suppe aus Tomaten mit Sahne
Soup from tomatoes with cream
- 4 **Raita** 5,00 €
Erfrischender Joghurt mit Gurken,
Paprika und indischen Gewürzen
*Refreshing yogurt with tomatoes, cucumber,
paprika and indian spices*
- 5 **Alu Raita** 5,50 €
Erfrischender Joghurt mit Kartoffeln, Gurken,
Paprika und indischen Gewürzen
*Refreshing yogurt with potatoes, cucumber,
paprika and indian spices*

Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

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

Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

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

Brote und Beilagen / bread and side dishes

16 Keema Nan ^M 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 ^M 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 ^M 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 ^M 2,50 €

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tonofen gebacken

Leavened bread from wheat flour, made in clay oven

21 Roti 2,50 €

Vollkornmehlbrot im Tonofen gebacken

Whole wheat bread, made in clay oven

Kleine Gäste / children's menu

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

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 Tandoori Chicken ^C | 13,90 € |
| <p>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></p> | |
| 31 Seek Kebap ^C | 15,90 € |
| <p>Spezielle indische Hackfleischröllchen aus
Hähnchenbrustfilet und Lammkeule
<i>Special indian rolls of mincemeat from chicken and lamb</i></p> | |
| 32 Chicken Tikka ^{C,M} | 15,90 € |
| <p>Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden
mariniert, gegrillt im Tandoor
<i>Chicken breast filet pieces, marinated
12 hours, grilled in Tandoor</i></p> | |
| 33 Maharadscha Mixed Grill ^{C,M} | 21,90 € |
| <p>12 Stunden marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke,
Hackfleischröllchen, Lamm, Fischfilet und Riesengarnele
<i>A compilation of all Tandoor delicacies, marinated 12 hours</i></p> | |

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

Tandoori-Spezialitäten / tandoori specialties

- 34 **Tandoori Mix** ^{C,M} 16,90 €
Verschiedene Tonofen-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 filet 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 mariniert, gegrillt im Tandoor
King prawn, marinated 12 hours, grilled in Tandoor

- 40 Maharadscha Lamb Shahi Darbari** ^{A,M} **17,90 €**
Gekochte Lammfleischstücke ohne Knochen in indischer Curry-Sauce garniert mit Spinat und Joghurt
Boneless lamb meat peices in an indian curry-sauce garnished with spinach an yoghurt
- 41 Lamb Sabzi** ^{A,M} **17,90 €**
Lammfleischstücke ohne Knochen mit Gemüse in einer aromatischen Sauce garniert mit einen Omlet
Boneless lamb meat peices with vegetables in an aromatic sauce garnished with an omlette
- 42 Lamb Mushroom** ^{A,M} **17,90 €**
Lammfleischstücke ohne Knochen mit Champignon, in einer aromatischen Sauce zubereitet
Boneless lamb meat peices with mushrooms in an aromatic sauce
- 43 Lamb Tinda** ^{A,M} **17,90 €**
Lammfleischstücke ohne Knochen mit indischem Gemüse in aromatischer Sauce
Boneless lamb meat peices with indian vegetables in an aromatic sauce
- 44 Lamb Palak** ^{A,M} **17,90 €**
Lammfleischstücke ohne Knochen mit pürierten Zwiebeln und Tomaten gekocht, in aromatischer Sauce mit Blattspinat, mit Röstzwiebeln garniert
Boneless lamb meat peices cooked with pureed onions and tomatoes, in an aromatic sauce with spinach, garnished with fried onions

- 45 Mutton Korma** ^{A,N,M} **17,90 €**
Lammfleischstücke ohne Knochen in einer milden Sauce mit Kokoscreme, Sahne, gemahlenden 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 Karahi
- 48 Lamb Tikka Masala** ^{A,M} **17,90 €**
Marinierte Lammfleischstücke ohne Knochen auf indische Art gebraten, im Tandoor gegart, in einer aryuvedischen Sauce zubereitet, mit Paprika, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln gebraten
Marinated, boneless lamb meat peices, indian style fried, coocked in Tandoor, in a aryuvedic 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

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

- 54 **Shahi Chicken Potatoes** ^{A,M} 16,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke in einer Currysaucce
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 pices 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*

- 58 **Chicken Chilli Masala** ^S 16,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chilli-Sauce - **scharf**
Chicken breast fillet pices with onions, bell pepper, ginger and garlic in a special chili sauce - hot
- 59 **Butter Chicken** ^M 16,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden mariniert, im Tonofen gegrillt, anschließend in einer aryuvedischen Sauce zubereitet
Chicken breast fillet pieces, marinated 12 hours, grilled in Tandoor, afterwards cooked in a aryuvedic sauce
- 60 **Chicken Chennai** ^{A,M} 17,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Senfkörnern, Curryblättern und Kokoscreme in einer scharfen, aromatischen Sauce.
Chicken breast fillet pices with mustard seeds, curry leafs and coconut cream in an spicy, aromatic sauce

Meeresfrüchte / sea foods

Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis oder Fladenbrot.

All dishes will be served with Basmati rice or bread.

- | | |
|---|----------------|
| 61 Fish Masala (Fish Curry) ^A | 17,90 € |
| <p>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></p> | |
| 62 Fish Vindaloo Hot ^A | 17,90 € |
| <p>Gebratener Fisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce - scharf
<i>Fried fillet fish with potatoes in a spicy sauce - hot</i></p> | |
| 63 Fish Frai | 17,90 € |
| <p>Marinierte Fischfiletstücke in Kichererbsenteig nach Punjabi-Art gebacken mit gemischtem Salat
<i>Marinated fish fillet pieces baked à la punjabi in chickpea dough with mixed salad</i></p> | |
| 64 Jhinga Karahi ^A | 19,50 € |
| <p>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></p> | |
| 65 Jhinga Palak | 19,50 € |
| <p>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></p> | |

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 gemahlenen 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 gemahlenen Cashewkernen - **mild und süß**
Prawns in a mild sauce, prepared with very mild spices and cream, with almonds, coconut cream and ground cashew kernels - mild and sweet

Reisgerichte / rice specialities

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

Alle Biryani Gerichte werden mit Röstzwiebeln zubereite. 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, cooked 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*

Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

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

Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

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

Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

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

Nachspeisen / desserts

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

Nachspeisen / desserts

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

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic drinks

	0,25l	0,5l
100 Lassi Natur (salzig oder süß) ^M	3,50 €	6,90 €
101 Mango Lassi ^M	3,50 €	6,90 €
102 Bananen Lassi ^M	3,50 €	6,90 €
103 Kokos Lassi ^M	3,50 €	6,90 €
	0,2l	0,4l
112 Bitter Lemon ⁴	2,50 €	5,00 €
113 Tonic Water ⁴	2,50 €	5,00 €
114 Ginger Ale ¹	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 ^{1,3}	3,20 €	4,90 €
110 Sprite/Fanta ¹ /Spezi ^{1,3}	3,20 €	4,90 €
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

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 €

Aperitif

140	Glas Sekt	0,1l	4,90 €
141	Glas Champagner	0,1l	17,90 €
142	Martini ¹	5cl	4,90 €
	Bianco, extra dry oder Rosso		
143	Sherry	4cl	5,50 €
	medium oder dry		
144	Campari ¹		7,90 €
	Orange, Mango oder Soda		
145	Tequilla Sunrise		7,90 €
	Tequilla, 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

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 Tequilla	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 €

Sekt / sparkling wine

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


Champagner

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

Heißgetränke / hot beverages

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

Cocktails

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

Flaschenweine 0,75l

Weißwein

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

Roséwein

- | | |
|--|----------------|
| 330 Tocornal Rosé, halbtrocken
Cono Sur, Chile
Weich und harmonisch, Aromen nach Beeren | 19,90 € |
|--|----------------|

Flaschenweine 0,75l

Rotwein

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

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 €

