

Maharadscha



Speisekarte Menu

Indisches Restaurant Maharadscha
Inh. S. Aujla
Gartenstraße 25
37073 Göttingen

Tel.: 05 51 / 4 88 61 25

www.maharadscha.com

gültig ab 04.04.2011

SUPPEN / SOUPS

- | | |
|--|--------|
| 1. Dal Shorba | 3,50 € |
| Gelbe Linsensuppe mit Reis und frischem Käse
<i>Lentil soup with rice and home-made cheese</i> | |
| 2. Tomaten Shorba | 3,50 € |
| Tomatensuppe / <i>Tomato soup</i> | |
| 3. Chicken Coconut-Ka-Shorba Hühnchenkokosnusscremesuppe | 4,00 € |
| <i>Creamy chicken and coconut soup</i> | |
| 4. Saag-Ka-Shorba | 3,50 € |
| Spinatsuppe mit frischem geriebenen indischen Käse
<i>Spinach soup with grated fresh Indian cheese</i> | |
| 5. Jhinga Shorba | 4,50 € |
| Garnelensuppe mit frischem Koriander und Kokosnuss
<i>Shrimp soup with fresh coriander (cilantro) and coconut</i> | |

VORSPEISEN / STARTERS

- | | |
|---|---------|
| 6. Papar | 1,50 € |
| Knuspriges Knabbergebäck aus Linsenmehl mit Minz-Soße
<i>Spicy crackers made of lentil flour, served with mint sauce</i> | |
| 7. Samosa | 4,50 € |
| Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Käse
<i>Deep-fried pastry with potato, pea and cheese filling</i> | |
| 8. Gobi Pakora | 3,50 € |
| Blumenkohl im Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen und Salatgarnitur
<i>Deep-fried cauliflower; served with a variety of sauces and salad garnish</i> | |
| 9. Paneer Pakora | 4,50 € |
| Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen und Salatgarnitur
<i>Deep-fried Indian cheese; served with sauces and salad garnish</i> | |
| 10. Bengan Pakora | 4,00 € |
| Aubergine in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen und Salatgarnitur
<i>Deep-fried aubergine slices; served with a variety of sauces and salad garnish</i> | |
| 11. Chicken Pakora | 4,50 € |
| Hähnchenbrust in Kichererbsenmehlmantel frittiert, mit Soßen und Salatgarnitur
<i>Deep-fried chicken breast; served with a variety of sauces and salad garnish</i> | |
| 12. Onion Pakora | 3,00 € |
| Frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehlmantel, mit Soßen und Salatgarnitur
<i>Deep-fried onion rings; served with a variety of sauces and salad garnish</i> | |
| 13. Mixed Pakora für 2 Personen | 10,50 € |
| Gemischter Teller von allen Pakoras / <i>Combination of all pakoras</i> | |

- | | |
|---|---------|
| 14. Mixed Vegetable Pakora für 2 Personen | 10,50 € |
| <i>Gemischter Teller mit vegetarischen Pakoras</i> | |
| <i>Combination of all vegetable pakoras; for 2</i> | |
| 15. Kaschmiri Nan | 3,50 € |
| <i>Fladenbrot aus Weißmehl mit Zwiebel, Kartoffel und Käse</i> | |
| <i>White-flour flatbread with minced onion, potato and cheese</i> | |
| 16. Garlic Nan | 2,50 € |
| <i>Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch</i> | |
| <i>White-flour flatbread with garlic</i> | |
| 17. Paneer-Ka-Kulcha | 3,50 € |
| <i>Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern mit Butter im Tandoori-Ofen gebacken</i> | |
| <i>White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter in the tandoori oven</i> | |
| 18. Keema Nan | 4,00 € |
| <i>Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gebacken</i> | |
| <i>White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven</i> | |
| 19. Masale-Ka-Kulcha | 2,50 € |
| <i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischen Kräutern und Gewürzen im Tandoori-Ofen gebacken</i> | |
| <i>White-flour flatbread with fresh herbs and spices baked in the tandoori oven</i> | |

SALATE / SALADS

- | | |
|--|--------|
| 20. Kleiner Gemischter Salat / <i>Small mixed salad</i> | 3,00 € |
| 21. Chicken Tikka Salat | 8,50 € |
| <i>In Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet im Tandoori-Ofen am Spieß gegrillt auf Salat serviert</i> | |
| <i>Chicken breast marinated in yogurt, grilled in tandoori oven, served on salad bed.</i> | |

VEGETARISCHE und VEGANE SPEZIALITÄTEN

Alle vegetarische Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert.
 Alle vegetarische Spezialitäten auf Wunsch auch als Vegan-Gerichte
All vegetarian dishes served with rice and nan (bread).
Many vegetarian items are vegan; others can be made vegan upon request.

- | | |
|---|--------|
| 23. Dal Makhni | 9,00 € |
| <i>Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung, in Buttersoße gebraten</i> | |
| <i>Black lentils fried in butter sauce with a special blend of seasonings</i> | |
| 24. Tarka Dahl Panjabi (scharf) | 9,00 € |
| <i>Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grüner Peperoni</i> | |
| <i>Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis</i> | |

- | | |
|--|---------|
| 25. Soja Curry | 10,00 € |
| Soja-Käse (Tofu) in Pikanter Currysoße zubereitet | |
| <i>Soy bean curd prepared in savory curry sauce</i> | |
| 26. Mixed Sabji | 10,00 € |
| Allerlei Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet | |
| <i>Mixed seasonal vegetables prepared with tomatoes, onions, ginger and garlic</i> | |
| 27. Saag Panir / Saag Soja | 10,00 € |
| Indischer Rahmkäse mit Spinat | |
| <i>Cubes of home-made Indian cheese (or tofu, on request) lightly fried with spinach</i> | |
| 28. Malai Kofta | 10,00 € |
| Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Mandeln, Rosinen mit Weizenmehl frittiert in würzigmilder Soße | |
| <i>Mixture of potato, home-made Indian cheese, almonds and raisins formed into balls, rolled in wheat flour, deep fried and served in a mildly spicy sauce</i> | |
| 29. Mattar Panir / Mattar Soja | 9,50 € |
| Indischer Rahmkäse mit Erbsen gebraten, in Curry-Soße | |
| <i>Home-made Indian cheese (or tofu, on request) with peas, fried in curry sauce</i> | |
| 30. Mango Curry | 11,00 € |
| Frische Mango in Pikanter Currysoße zubereitet | |
| <i>Fresh mango prepared in savory curry sauce</i> | |
| 31. Auberginen Bartha | 10,00 € |
| Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet | |
| <i>Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs, and prepared with onions, tomatoes and ginger</i> | |
| 32. Bhindi Masala | 10,50 € |
| Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, und Gewürzen zubereitet | |
| <i>Garden-fresh okra prepared with onions, tomatoes, ginger and seasonings</i> | |
| 33. Paneer / Soja Tikka Masala | 12,50 € |
| Frischer Käse in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen in Soße kurz gebraten | |
| <i>Fresh home-made Indian cheese marinated in spiced yoghurt with saffron, grilled in the tandoori oven and then fried in a special sauce with bell peppers, onions, tomatoes, ginger and spices</i> | |
| 34. Channa Masala | 10,00 € |
| Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger, feiner Soße | |
| <i>Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce</i> | |
| 35. Zucchini Aloo | 10,00 € |
| Zucchini mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander und gewürzter Soße | |
| <i>Zucchini with potatoes, onions, tomatoes, ginger and fresh coriander (cilantro) in a tangy sauce</i> | |

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI-OFEN

Alle Tandoori Spezialitäten werden mit Reis, Nan (Brot) und verschiedenen Soßen
serviert

All tandoori dishes served with rice, nan (bread) and special sauces

- | | |
|--|---------|
| 36. Paneer Tikka (Vegetarisch) | 12,50 € |
| Hausgemachte Käsewürfel mit würziger Joghurt-Soße, mit Safran mariniert, mit Paprika und Tomaten gegrillt | |
| <i>Home-made Indian cheese marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled with bell peppers and tomatoes and served with a variety of our special sauces</i> | |
| 37. Chicken Tikka | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| <i>Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces</i> | |
| 38. Murg Malai Tikka | 13,50 € |
| Zarte Stückchen Hähnchenbrustfilet in milder Marinade, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| <i>Tender pieces of chicken breast marinated in a mild sauce, grilled on a skewer in the tandoori oven and served with a variety of sauces</i> | |
| 39. Chicken Mint Tikka | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet, in würziger, frischer Minze mariniert, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| <i>Tender pieces of chicken breast marinated in a fresh, aromatic mint sauce, grilled on a skewer in the tandoori oven and served with a variety of sauces</i> | |
| 40. Fisch-Tikka | 14,00 € |
| Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| <i>Marinated fish filet grilled in the tandoori oven</i> | |
| 41. Tandoori Jhinga | 19,50 € |
| Großgarnelen, eingelegt in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| <i>Shrimps marinated in yogurt, ginger, garlic and seasonings, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces</i> | |
| 42. Lamm Tikka | 13,50 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte, mariniert in roter Joghurt-Safran Soße, im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| <i>Tender boneless lamb marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces</i> | |
| 43. Shahi Kebab | 13,00 € |
| Hackfleisch-Röllchen vom Lamm und Huhn, im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| <i>Rolls of minced lamb and chicken grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces</i> | |
| 44. Maharadschas Mixed Tandoori Grill | 15,50 € |
| Gemischte Tandoori-Platte, vom Lamm und Hähnchen, mit verschiedenen Soßen | |
| <i>Mixed tandoori platter with lamb and chicken, served with a variety of sauces</i> | |

HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Hühnchen Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert

All chicken dishes served with rice and nan (bread)

- | | |
|---|---------|
| 45. Murg Methi Malai | 12,00 € |
| Hühnchenbrustfilet mit Bockshornkleebblättern in einer cremigen Sauce | |
| <i>Tender pieces of chicken breast with fenugreek leaves in a creamy sauce</i> | |
| 46. Chicken Korma | 13,00 € |
| Hühnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, frischen Kokosflocken und Rosinen | |
| <i>Tender pieces of chicken breast in a special mild sauce with almonds, home-made Indian cheese, fresh grated coconut and raisins</i> | |
| 47. Chicken Tikka Masala | 13,00 € |
| Hühnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Gewürzen in Soße kurz gebraten | |
| <i>Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven and then fried in a special sauce with bell peppers, onions, tomatoes, ginger and spices</i> | |
| 48. Mango Chicken | 13,00 € |
| Hühnchenbrustfilet mit frischen grünen Mangos in Spezial-Soße | |
| <i>Tender pieces of chicken breast with fresh green mango in a special sauce</i> | |
| 49. Butter Chicken | 13,00 € |
| In gewürztem Safran-Joghurt mariniertes Hühnchenbrustfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, in Tomaten-Sahnesoße | |
| <i>Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven and served in a tomato cream sauce</i> | |
| 50. Chicken Windallo (scharf) | 12,00 € |
| Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Curry Soße | |
| <i>Tender pieces of chicken breast with potato, ginger and garlic in a spicy curry sauce</i> | |
| 51. Chicken Jahlfrezi (scharf) | 12,00 € |
| Hühnchenbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in scharfer Curry Soße | |
| <i>Tender pieces of chicken breast with vegetables, onions, tomatoes, garlic and ginger in a spicy curry sauce</i> | |
| 52. Garlic Chicken | 12,00 € |
| Hühnchenbrustfilet gebraten mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Kardamom, in aromatischer Soße | |
| <i>Tender pieces of chicken breast fried with fresh garlic, onions, herbs and cardamom and served in a savory sauce</i> | |
| 53. Chicken Harially | 13,00 € |
| Eine Spezialität des Hauses | |
| Hühnchenbrustfilet in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln | |
| <i>A specialty of the house: Tender pieces of chicken breast in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions</i> | |

- | | |
|---|---------|
| 54. Chicken Maisoori | 13,00 € |
| Hähnchenbrustfilet in spezieller Soße aus Mandeln, Joghurt, Cashewnüsse, frischer Koriander, mit Cus Cus (Mohnsamen) abgeschmeckt | |
| <i>Tender pieces of chicken breast in a special sauce with almonds, yogurt, cashews, fresh coriander (cilantro), and khus-khus (Indian poppy seeds)</i> | |
| 55. Chicken Do Piazza | 12,00 € |
| Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Tomaten, Koriander und gerösteten Zwiebeln | |
| <i>Tender pieces of chicken breast fried with tomatoes, coriander and fried onions</i> | |
| 56. Chicken Achari Hot (scharf) | 13,00 € |
| Hähnchenbrustfilet gebraten mit Mixed Pickles, Kräutern und Tomaten in aromatischer Soße | |
| <i>Tender pieces of chicken breast fried with mixed pickle (spice pickled fruits), herbs and tomatoes and served in a savory sauce</i> | |
| 57. Chicken Sabji | 12,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in würziger Curry Soße | |
| <i>Tender pieces of chicken breast fried with vegetables in a spicy curry sauce</i> | |

LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Lamm Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert

All lamb dishes served with rice and nan (bread)

- | | |
|--|---------|
| 58. Lamm Curry | 13,00 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte in Curry-Soße | |
| <i>Tender boneless lamb in curry sauce</i> | |
| 59. Shahi Korma | 14,00 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte in Sahne-Soße mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und frischen Kokosraspeln | |
| <i>Tender boneless lamb in a special mild sauce with Indian cheese, almonds, cashews and fresh grated coconut</i> | |
| 60. Lamm Dal | 14,00 € |
| Lammfleisch mit Gelben Linsen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grünen Peperoni | |
| <i>Tender boneless lamb and yellow lentils with butter-fried onions, tomatoes, garlic and green chilis</i> | |
| 61. Bhindi Lamm | 14,50 € |
| Saftiges Lammfleisch aus der Hüfte mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten | |
| <i>Tender boneless lamb cooked with onions, ginger, garlic and yogurt, then fried with prepared okra</i> | |

- | | |
|--|---------|
| 62. Lamm Panjabi | 14,50 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte, in Ingwer, Knoblauch und roter Joghurt-Safran-Soße mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten | |
| <i>Tender boneless lamb marinated in a saffron-yogurt sauce with ginger and garlic, grilled in the tandoori oven with special herbs and spices, and then fried briefly with tomatoes, onions and bell peppers</i> | |
| 63. Lamm Saag | 14,00 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte mit würzigem Spinat gebraten | |
| <i>Tender boneless lamb fried with savory spinach</i> | |
| 64. Rogan Josch | 14,00 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte in einer speziellen Joghurt Soße mit Fenchel abgestimmt | |
| <i>Tender boneless lamb in a special yogurt sauce seasoned with fennel</i> | |
| 65. Lamm-Do-Piazza | 14,00 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte gebraten mit Tomaten, Koriander und gerösteten Zwiebeln | |
| <i>Tender boneless lamb fried with tomatoes, coriander and butter-fried onions</i> | |
| 66. Lamm Windallo (scharf) | 14,00 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Soße | |
| <i>Tender boneless lamb with potato, ginger and garlic in a spicy sauce</i> | |
| 67. Lamm Achari Hot (scharf) | 14,00 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte gebraten mit Mixed Pickles (eingelegte scharfe Früchte), Kräutern und Tomaten in aromatischer Soße | |
| <i>Tender boneless lamb fried with mixed pickle (spicy pickled fruits), herbs and tomatoes and served in a savory sauce</i> | |

REIS SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|---------|
| 68 Vegetarische Biryani | 10,50 € |
| Gemüse und Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu verschiedene Soßen | |
| <i>Vegetables fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts, and raisins, served with a variety of sauces</i> | |
| 69. Lamm Biryani | 13,50 € |
| Lammfleisch aus der Hüfte, in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten, dazu verschiedene Soßen | |
| <i>Tender boneless lamb fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with a variety of sauces</i> | |
| 70. Chicken Biryani | 12,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten dazu verschiedene Soßen | |
| <i>Tender pieces of chicken breast fried in basmati rice with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with a variety of sauces</i> | |

71. Maharadscha Biryani 14,50 €
 Basmatireis mit Hühnchen, Lamm und Gemüse mit Zwiebeln,
 Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten dazu verschiedene Soßen
Basmati rice with chicken, lamb and vegetables fried with onions, bell peppers, nuts and raisins, served with a variety of sauces

FISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Fisch Spezialitäten werden mit Reis und Nan (Brot) serviert
All fish dishes served with rice and nan (bread)

72. Goa Machi Curry 13,50 €
 Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten
 Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Soße gegart
A fish curry specialty from Goa: ocean perch filet fried with onions, ginger, garlic and selected herbs and seasonings, and then cooked in a mild sauce
73. Fisch Madras (scharf) 13,50 €
 Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und
 Tomaten in scharfer Curry-Soße
Fish with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes in a spicy curry sauce
74. Jhinga Harially 19,50 €
 Eine Spezialität des Hauses
 Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem
 Koriander, Tomaten und Zwiebeln
A specialty of the house: prawns fried in savory spinach with fresh mint, fresh coriander (cilantro), grilled tomatoes and onions
75. Jhinga Madras (scharf) 19,50 €
 Großgarnelen mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern
 und Tomaten, in scharfer Curry-Soße
Prawns with coconut, garlic, fresh curry leaves and tomatoes, in a spicy curry sauce
76. Jhinga Coconut Curry 19,50 €
 Großgarnelen in Gewürzen geröstet und in Kokosnusscurry Soße
A specialty from southern India: prawns roasted with seasonings in coconut cream

DESSERT

77. Mango Creme 3,50 €
78. Schrikand 3,50 €
 Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss, Nelken mit Honig
 gesüßt
Yogurt with saffron, cardamom, nutmeg and cloves, sweetened with honey
79. Kulfi 3,50 €
 Hausgemachte Eisspezialität aus frischer Milch, blanchierten
 Mandeln, Pistazien und Kardamom
Home-made ice cream specialty made of fresh milk, blanched almonds, pistachios and cardamom

- | | |
|---|--------|
| 80. Cassata-Eis | 3,50 € |
| Schichteis mit kandierten Früchten | |
| <i>Layered ice cream with candied fruits</i> | |
| 81. Gulab Jamun | 2,50 € |
| Frittierte Teigbällchen mit Honigsirup aromatisiert | |
| <i>Deep fried balls of dough with honey syrup</i> | |

BEILAGEN / SIDE ORDERS

- | | |
|---|--------|
| 82. Tandoori Roti (Vollkornbrot / whole-grain flatbread) | 1,50 € |
| 84. Pratha | 2,00 € |
| Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkorn-Fladenbrot | |
| <i>Flaky whole-grain flatbread made with butter</i> | |
| 85. Kaschmiri Nan | 3,50 € |
| Fladenbrot aus Weißmehl mit feingehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse gefüllt | |
| <i>White-flour flatbread filled with minced onion, potato and cheese</i> | |
| 86. Garlic Nan | 2,50 € |
| Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch | |
| <i>White-flour flatbread with garlic</i> | |
| 87. Bahtura | 1,50 € |
| Frittiertes Fladenbrot / Deep-fried flatbread | |
| 88. Paneer-Ka-Kulcha | 3,50 € |
| Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern im Tandoori-Ofen mit Butter gebacken | |
| <i>White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter in the tandoori oven</i> | |
| 89. Keema Nan | 4,00 € |
| Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gebacken | |
| <i>White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven</i> | |
| 90. Masale-Ka-Kulcha | 2,50 € |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischen Kräutern und Gewürzen im Tandoori-Ofen gebacken | |
| <i>White-flour flatbread with fresh herbs and spices baked in the tandoori oven</i> | |
| 91. Portion Reis / Rice | 2,00 € |
| 92. Raita | 3,00 € |
| Würziger erfrischender Joghurt mit Gurken und verschiedenen Kräutern | |
| <i>Refreshing spiced yogurt with cucumber and herbs</i> | |
| 93. Pickles | 1,50 € |
| Scharf eingelegte Früchte / Pickled fruits in oil (spicy) | |
| 94. Mango Chutney | 1,50 € |
| 95. Verschiedene Haussoßen | 3,00 € |
| <i>Assorted home-made sauces</i> | |

MENÜS und THALI (PLATTE)

96. Maharadscha Sabji-Ki Thali 14,50 €
(Vegetarische Platte / Vegetarian Platter)
Drei Sorten vegetarischen Currys, Basmatireis, Brot, Raita
(erfrischender Joghurt mit Gurken und verschiedenen Kräutern)
und Nachtisch
*Three different vegetarian curries, basmati rice, chapati (whole-grain flatbread), raita
(refreshing yogurt with cucumber and herbs), and dessert*
97. Maharadscha Gosht-Ki Thali 15,00 €
(Fleischplatte / Meat Platter)
Lamm, Hähnchen und vegetarisches Gericht mit Basmati Reis,
Raita (erfrischender Joghurt mit Gurken und verschiedenen
Kräutern), Brot und Nachtisch
*Lamb curry, chicken curry and vegetable curry with basmati rice, raita (refreshing yogurt
with cucumber and herbs), chapati (whole-grain flatbread), and dessert*

PANJABI MENÜ

Mangosekt

Sparkling Wine with Mango

Tomaten-Knoblauch Shorba

Tomatencremsuppe mit frischem Knoblauch

Gemüse Tikka

Verschiedene Gemüse in Safran-Joghurt mariniert, in Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen, und

Lamm Garlic

Lammfleisch aus der Hüfte, gebraten mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Kardamom, in aromatischer Sauce, und

Karahi Chicken

Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Koriandersamen und Kreuzkümmel mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, Ingwer in würziger Sauce

Gulab Jamun

Frittierte Teigbällchen mit Honigsirup aromatisiert

98. für 2 Personen 45,00 €

99.	für 3 Personen	65,00 €
100.	für 4 Personen	86,00 €

MAHARADSCHA MENÜ

Mangosekt

Sparkling Wine with Mango

Dahl Ka Shorba

gelbe Linsensuppe mit Reis und frischem Käse

Chicken Tikka

Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, in
Tandoori-Ofen gegrillt, mit
verschiedenen Soßen

und

Rogan Josch

Lammfleisch aus der Hüfte in einer speziellen Joghurt-Soße mit
Fenchel abgestimmt

und

Mixed Sabji

Allerlei Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und
Knoblauch zubereitet

Schrikand (Nachtisch)

Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken, mit
Honig gesüßt

101.	für 2 Personen	45,00 €
102.	für 3 Personen	65,00 €
103.	für 4 Personen	86,00 €

MAHARANI MENÜ

Mangosekt

Chicken Coconut-Ka-Shorba Hühnchenkokosnusscremesuppe

Shahi Kebab

Hackfleisch-Röllchen vom Lamm und Huhn, im Tandoori-Ofen
gegrillt, mit verschiedenen Soßen

und

Chicken Harially

Hühnchenbrustfilet in würzigem Spinat mit frischer Minze,
frischem Koriander, Tomaten und Zwiebeln

und

Zucchini Aloo

Zucchini mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander in
gewürzter Sahne Soße

Schrikand

Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken mit
Honig gesüßt

104.	für 2 Personen	45,00 €
105.	für 3 Personen	65,00 €
106.	für 4 Personen	86,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Mangosekt

Sparkling Wine with Mango

Saag-Ka-Shorba

Spinatsuppe mit frischem geriebenem indischem Käse

Paneer Tikka

Hausgemachte Käsewürfel mit würziger Joghurt-Soße, mit Safran mariniert, mit Paprika und Tomaten gegrillt und mit verschiedenen Haussoßen serviert

und

Bhindi Masala

Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet

und

Bengan Ka Bartha

Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet

Mango Creme (Nachtisch)

107.	für 2 Personen	45,00 €
108.	für 3 Personen	65,00 €
109.	für 4 Personen	85,00 €

Goa Menü

Mangosekt

Sparkling Wine with Mango

Jhinga Shorba

Garnelensuppe mit frischem Koriander und Kokosnuss

Fisch-Tikka

Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit
verschiedenen Soßen
und

Sabji Korma

Allerlei Gemüse der Saison mit Kaschmir-Gewürzen, in milder
Sahnesoße
und

Jhinga Harially

Großgarnelen in würzigem Spinat mit frischer Minze, frischem
Koriander, Tomaten und Zwiebeln

Schrikand

Joghurt mit Safran, Kardamom, Muskatnuss und Nelken mit Honig
gesüßt

110.	für 2 Personen	45,00 €
111.	für 3 Personen	65,00 €
112.	für 4 Personen	85,00 €

JOGHURT LASSIS / SOJA LASSIS

Alle Lassis auf Wunsch aus Soja-Joghurt <i>Lassis made of soya yogurt on request</i>	2,00 € 2,00 €
Lassi süß / sweet	
Lassi salzig / salty	
Panjabi Lassi (salzig / salty) mit frischen Curryblättern und Gewürzen <i>with fresh curry leaves and seasonings</i>	2,50 €
Mango Lassi (süß / sweet)	2,50 €
Mint Lassi (süß / sweet) Lassi mit frischer Minze <i>with mint</i>	2,50 €
Rosen Lassi (süß / sweet) <i>with rose syrup</i>	2,50 €

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

Chai	2,00 €
Indischer Tee mit Milch und Honig <i>Indian spiced tea with milk and honey</i>	
Grüner Chai, Schwarzer Chai oder Minz Chai <i>Green Chai, Black Chai, Mint Chai</i>	2,00 €
Heiße Zitrone mit Ingwer und Honig <i>Lemon juice and ginger in hot water, served with honey</i>	2,00 €
Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

	0,25 l	0,5 l	0,7 l
Mineralwasser / Stilles Wasser <i>Mineral water (with or without carbonation)</i>	2,00 €	3,50 €	5,00 €
		0,2 l	0,4 l
Cola ¹⁾²⁾³⁾ , Cola light ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ , Fanta ¹⁾²⁾ , Sprite, Spezi ¹⁾²⁾³⁾		1,80 €	3,00 €
Bitter Lemon (Schweppes) ⁴⁾		1,80 €	3,00 €
Ginger Ale (Schweppes)		1,80 €	3,00 €
Tonic Water (Schweppes) ⁴⁾		1,80 €	3,00 €

1) mit Farbstoff/dye, 2) mit Antioxidationsmittel/antioxidants, 3) koffeinhaltig/caffeine

4) chininhaltig/quinine, 5) mit Süßungsmittel/artificial sweetener

6) enthält eine Phenylalaninquelle/aspartam

SÄFTE / FRUIT JUICES

	0,2 l	0,4 l
Apfelschorle / Apple juice and carb. water	1,80 €	3,00 €
Apfelsaft / Apple juice	1,80 €	3,00 €
Mangosaft ⁷⁾ / Mango juice	1,80 €	3,00 €
Orangensaft/ Orange juice	1,80 €	3,00 €
Lycheesaft / Lychee juice	1,80 €	3,00 €
Guavasaft/ Guava juice	1,80 €	3,00 €
Kokosnuss-Ananas-Saft ⁸⁾ / Pineapple-coconut	1,80 €	3,00 €

7) Fruchtsaftgetränk mit mind. 19% Fruchtsaft / Fruit beverage with min. 19% pure juice

8) Fruchtsaftgetränk mit mind. 31% Fruchtsaft / Fruit beverage with min. 31% pure juice

BIERE / BEERS

Einbecker Brauherrn von Fass / on tap	0,3l	2,50 €
Einbecker Brauherrn von Fass / on tap	0,4l	3,00 €
Weizenbier Hell / Wheat beer: light	0,5l	3,00 €
Weizenbier Dunkel / Wheat beer: dark	0,5l	3,00 €
Kristallweizen / Wheat beer: crystal clear	0,5l	3,00 €
Alkoholfreies Bier/Non-alcoholic beer	0,33l	2,50 €
Alkoholfreies Weizen /Non-alcoholic wheat beer	0,5l	3,00 €
Malzbier / Malt beer	0,33l	2,50 €

INDISCHE BIERE / INDIAN BEERS

Kingfisher	0,33l	3,00 €
Cobra	0,33l	3,00 €

APERITIFS

Mangosekt, Glas / <i>Sparkling wine with mango</i>	0,1 l	3,00 €
Martini / <i>Martini brand vermouth</i>	5 cl	3,00 €
Campari mit Orange / <i>Campari with orange juice</i>	4 cl	4,00 €
Campari mit Soda / <i>Campari with soda water</i>	4 cl	4,00 €

INDISCHE SPIRITUOSEN / INDIAN SPIRITS

Mango Schnaps	2 cl	2,50 €
Old Monk Rum (7 Jahre alt / aged 7 years)	2 cl	2,50 €

LIKÖRE / LIQUEURS

Mango Likör	2 cl	2,50 €
-------------	------	--------

Baileys	4 cl	2,50 €
Batida de Coco	4 cl	2,50 €

WHISKY

Johnny Walker Black Label	2 cl	2,50 €
Dimple	2 cl	2,50 €
Chivas Regal	2 cl	2,50 €
Glenfiddich	2 cl	2,50 €

KLARES / SPIRITS

Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Smirnoff Wodka	2 cl	2,50 €
Wodka Moskowsakya	2 cl	2,50 €
Tequila	2 cl	2,50 €

OBSTBRÄNDE / EAU DE VIE

Kirsch / <i>Cherry</i>	2 cl	2,50 €
Mirabelle / <i>Plum</i>	2 cl	2,50 €
Williams / <i>Pear</i>	2 cl	2,50 €
Zwetschge / <i>Damson plum</i>	2 cl	2,50 €

COGNAC

Hennessy V. S. O. P	2 cl	2,50 €
Remy Martin V. S. O. P	2 cl	2,50 €
Otard V. S. O. P	2 cl	2,50 €

KRÄUTERLIKÖRE / CORDIALS

Ramazotti	4 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €

LONGDRINKS / HIGHBALLS

Old Monk Cola	4 cl	5,00 €
Gin Tonic	4 cl	5,00 €
Wodka Lemon	4 cl	5,00 €
Whisky Cola	4 cl	5,00 €

WEISSWEIN / WHITE WINE

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Flasche</i>
184. Riesling Kabinett halbtrocken Forster Herrgottsacker Winzerverein Forst. Leicht, dezent Süße, Aromen von gelben Früchten <i>Light; discreetly sweet; aroma of yellow fruits</i>	2,50€	4,00 €	14,00 €
186. Chenin Blanc Western Cape Culemborg Süd Afrika trocken, aromatisch, wenig Säure <i>Dry; aromatic; low acidity</i>	2,50€	4,00 €	14,00 €
188. Con Class Rueda DO Spanien, mittengewichtig, ausgewogen, exotische Früchte <i>Medium weight; well balanced; exotic fruits</i>	2,50€	4,00 €	14,00 €

ROTWEIN / RED WINE

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Flasche</i>
190. Eguren Bodegas Eguren, Spanien holzfaßgereift, trocken, Beerenaromen <i>Matured in wood barrels; dry; berry flavors</i>	2,50€	4,00 €	<i>1l Fl.</i> 16,00 €
192. Roca Moreno (Spanien) Angenehme Süße, wenig Säure <i>Agreeably sweet; low acidity</i>	2,50€	4,00 €	14,00 €
194. Merlot Trentino DOC Cantina Lavis, Italien fruchtig, harmonisch, süffig <i>Fruity, harmonious, pleasant to the taste</i>	2,50€	4,00 €	14,00 €
195. Weinschorle / <i>White Wine Spritzer</i>		3,50 €	

Liste der Zusatzstoffe liegt vor. / List of additives available on request.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. / All prices include tax.