

Maharadscha



Mittagskarte / lunch menu

nicht an Sonn- und Feiertagen

Indisches Restaurant Maharadscha

Inh. Herr S. Aujla

Gartenstraße 25

37073 Göttingen

Tel.: 05 51 / 4 88 61 25

www.maharadscha.com

Öffnungszeiten:

täglich 11.30 -14.30 Uhr (außer Mo) u. 17.30 - 22.30 Uhr

gültig ab 16.08.2016

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

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.

301. Tarka Dhal Panjabi (scharf, auf Wunsch mild) ^{a) f)} 7,50 €
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch
und grüner Peperoni
Yellow lentils with onions, tomatoes, garlic and green chilis (spicy; mild on request)
302. Mixed Sabji ^{a) f)} 7,50 €
Gemüse-Mix mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet
Mixed vegetables cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic
303. Palak Panir ^{a) f)} 7,50 €
Indischer Rahmkäse in Spinat
Cubes of home-made Indian cheese (or tofu, on request) lightly fried with spinach
304. Channa Masala ^{a) f)} 7,50 €
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in würziger, feiner Soße
Chickpeas with tomatoes, onions and ginger in a light, tangy sauce
305. Soja Windallo ^{a) e)} 7,90 €
Sojawürfel mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Currysoße
Cubes of soja with potato, ginger and garlic in a spicy curry sauce
306. Auberginen Bartha ^{a) f)} 7,90 €
Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und
mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet
*Aubergine (eggplant) roasted whole over an open flame, pureed, seasoned with herbs,
and prepared with onions, tomatoes and ginger*
319. Malai Kofta ^{a) f) g) h) k)} 7,90 €
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Mandeln, Rosinen mit Weizenmehl
frittiert in würzigmilder Soße
*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*

HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

CHICKEN

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

307. Chicken Curry ^{a) f)} 7,50 €
Hühnchenbrustfilet in Currysoße
Tender pieces of chicken breast in curry sauce
308. Chicken Maharadscha ^{a) f)} 8,00 €
Hühnchenbrustfilet mit Gemüse ind Currysoße
Tender pieces of chicken breast with vegetable in curry-sauce
309. Chicken Korma ^{a) f) g) k)} 8,00 €
Hühnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, frischen Kokosflocken und Rosinen
Tender pieces of chicken breast in a special mild sauce with almonds, home-made Indian cheese, fresh grated coconut and raisins
310. Chicken Windallo (scharf) ^{a) f)} 8,50 €
Hühnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Curry Soße
Tender pieces of chicken breast with potato, ginger and garlic in a spicy curry sauce
- 311 Chicken Tikka ^{f)} 10,00 €
Hühnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen
Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces
320. Butter Chicken ^{a) f)} 9,00 €
In gewürztem Safran-Joghurt mariniertes Hühnchenbrust-filet, im Tandoori-Ofen gegrillt, in Tomaten-Sahnesoße
Tender pieces of chicken breast marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven and served in a tomato cream sauce

FISCH SPEZIALITÄTEN

FISH

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

312. Fisch Madras (scharf) ^{a) d) f) j)} 9,50 €
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
313. Fisch-Tikka ^{d) f)} 10,00 €
Mariniertes Fischfilet, im Tandoori-Ofen gegrillt, , mit verschiedenen Soßen
Marinated fish filet grilled in the tandoori oven, served with a variety of sauces

LAMM SPEZIALITÄTEN

LAMB

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

314. Lamm Curry ^{a) f)} 8,20 €
Lammfleisch aus der Hüfte in Curry-Soße
Tender boneless lamb in curry sauce
315. Lamm Korma ^{a) f) g) k)} 8,90 €
Lammfleisch aus der Hüfte in Sahne-Soße mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und frischen Kokosraspeln
Tender boneless lamb in a special mild sauce with Indian cheese, almonds, cashews and fresh grated coconut
316. Lamm Dhal ^{a) f)} 8,90 €
Lammfleisch mit Gelben Linsen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ananas-Stückchen
Tender boneless lamb and yellow lentils with butter-fried onions, tomatoes, garlic and pineapple
317. Lamm Windallo (scharf) ^{a) f)} 8,90 €
Lammfleisch aus der Hüfte mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Soße
Tender boneless lamb with potato, ginger and garlic in a spicy sauce
318. Lamm Tikka ^{f)} 10,00 €
Lammfleisch aus der Hüfte, mariniert in roter Joghurt-Safran Soße, im Tandoori-Ofen gegrillt
Tender boneless lamb marinated in a tangy saffron-yogurt sauce, grilled in the tandoori oven and served with a variety of sauces
321. Lamm Maharadscha 8,90 €
Lammfleisch aus der Hüfte mit frischem Gemüse in Currysoße
Tender boneless lamb with vegetables in curry sauce

BEILAGEN

SIDE ORDERS

70. Tandoori Roti ^{a) f)} (Vollkornbrot / whole-grain flatbread) 2,00 €
71. Nan ^{a) c) f)} 2,00 €
72. Pratha ^{a) f)} 3,00 €
Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkorn-Fladenbrot
Flaky whole-grain flatbread made with butter
74. Garlic Nan ^{a) c) f)} 3,50 €
Fladenbrot aus Weißmehl mit Knoblauch
White-flour flatbread with garlic
75. Bhatara ^{a) c) f)} 3,00 €
Frittiertes Fladenbrot / *Deep-fried flatbread*
76. Paneer-Ka-Kulcha ^{a) c) f)} 5,00 €
Fladenbrot aus Weißmehl mit frischem Käse und Kräutern im Tandoori-Ofen mit Butter gebacken
White-flour flatbread with fresh Indian cheese and herbs, baked with butter in the tandoor

77. Keema Nan ^{a) c) f)}	5,00 €
Fladenbrot aus Weißmehl mit gehacktem Lammfleisch, im Tandoori-Ofen gebacken	
<i>White-flour flatbread with minced lamb, baked in the tandoori oven</i>	
78. Reis	2,00 €
79. Raita ^{f)}	3,50 €
Würziger erfrischender Joghurt mit Gurken und Kräutern	
<i>Refreshing spiced yogurt with cucumber and herbs</i>	
80. Pickles - Scharf eingelegte Früchte / <i>Pickled fruits in oil</i>	1,90 €
81. Mango Chutney / scharfe Soße / mint Soße	1,90 €
82. Verschiedene Haussoßen ^{f)} / <i>Assorted home-made sauces</i>	3,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. / All prices include tax.

LISTE ALLERGENER ZUTATEN

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten die folgenden Rohstoffe.
Auf Nachfrage lassen sich einige Gerichte auch ohne diese Zutaten zubereiten.

- a) Gluten (aus Mehl)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Soja
- f) Milch und Milchprodukte (enthält Lactose)
- g) Mandeln
- h) Cashewnüsse
- i) Pistazien
- j) Senfsamen
- k) Schwefeldioxid