

# Maharadscha



## Mittagskarte

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

Tel.: 05 51 / 4 88 61 25

[www.maharadscha.com](http://www.maharadscha.com)

gültig ab 28.02.2011

# MITTAGSKARTE

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptgerichte werden mit Reis und Nan (Brot) serviert

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 302. | <b>Tarka Dahl Panjabi</b>   | 6,50 € |
|      | Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und grüne Peperoni   |        |
| 303. | <b>Navrattan Sabji - Korma</b>  | 6,90 € |
|      | Allerlei Gemüse der Saison mit Kaschmir -Gewürzen in milder Sahnesoße   |        |
| 304. | <b>Mixed Sabji</b>  | 6,50 € |
|      | Allerlei Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet   |        |
| 305. | <b>Saag Panir</b>   | 6,90 € |
|      | Indischer Rahmkäse in Spinat  |        |
| 306. | <b>Malai Kofta</b>  | 6,90 € |
|      | Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Mandeln, Rosinen mit Weizenmehl frittiert in würziger milder Soße                        |        |
| 307. | <b>Mattar Panir</b>   | 6,50 € |
|      | Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in Curry-Soße gebraten   |        |
| 308. | <b>Channa Masala</b>  | 6,50 € |
|      | Kichererbsen mit Tomaten , Zwiebeln , Ingwer in würziger , feiner Soße  |        |
| 310. | <b>Aloo Bengan</b>  | 6,50 € |
|      | Auberginenstücke mit Kartoffeln mit Gewürzen und Soße angereichert  |        |
| 311. | <b>Auberginen Ka Bhartha</b>  | 6,50 € |
|      | Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer angerichtet |        |

## HÜHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptgerichte werden mit Reis und Nan (Brot) serviert

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 312. | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet in Currysoße   | 6,50 € |
| 313. | <b>Chicken Maharadscha</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in Currysoße  | 7,00 € |
| 314. | <b>Chicken Saag</b><br>Hähnchenbrustfilet in Spinat   | 7,00 € |
| 315. | <b>Chicken Champignons</b><br>Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysoße  | 7,00 € |
| 316. | <b>Chicken Korma</b><br>Hähnchenbrustfilet in spezieller, milder Soße mit Mandeln, Käse, frischen Kokosflocken und Rosinen              | 7,00 € |
| 317. | <b>Butter Chicken</b><br>In gewürztem Safran- Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet, im Tandoori- Ofen gegrillt, in Tomaten- Sahnesoße | 7,50 € |
| 318. | <b>Chicken Windallo (scharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer Curry Soße                     | 7,00 € |

## LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptgerichte werden mit Reis und Nan (Brot) serviert

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 319. | <b>Mutton Curry</b><br>Lammfleisch von der Keule in Currysoße  | 7,50 € |
| 320. | <b>Lamm Korma</b><br>Lammfleisch von der Keule in Sahnesoße mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und frische Kokosraspeln | 7,50 € |
| 321. | <b>Lamm Maharadscha</b><br>Lammfleisch von der Keule mit frischem Gemüse in Currysoße                                | 7,50 € |
| 322. | <b>Lamm Champignons</b><br>Lammfleisch von der Keule mit frischen Champignons in Currysoße                           | 7,50 € |
| 323. | <b>Lamm Dal</b><br>Lammfleisch von der Keule in Linsen mit Ananasstückchen   | 7,50 € |

- |             |  |        |
|-------------|--|--------|
| <b>324.</b> | <b>Rogan Josch</b><br>Lammfleisch von der Keule In einer Speziellen Joghurt Soße mit Fenchel abgestimmt.         | 8,00 € |
| <b>325.</b> | <b>Lamm Saag</b><br>Lammfleisch von der Keule in würzigem Spinat   | 7,50 € |
| <b>326.</b> | <b>Lamm Windallo (scharf)</b><br>Lammfleisch von der Keule mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Soße | 8,00 € |

## **TANDOORI-OFEN SPEZIALITÄTEN**

Alle Hauptgerichte werden mit Reis und Nan (Brot) serviert

- |             |  |        |
|-------------|--|--------|
| <b>327.</b> | <b>Chicken Tikka</b><br>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran- Joghurt mariniert, in Tandoori- Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen                               | 8,50 € |
| <b>328.</b> | <b>Murg Malai Tikka</b><br>Zarte Stückchen Hähnchenbrustfilet in milder Marinade, am Spieß in Tandoori -Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen                       | 8,50 € |
| <b>329.</b> | <b>Chicken Minze Tikka</b><br>Zarte Stückchen Hähnchenbrustfilet, in würziger, frischer Minze mariniert, am Spieß im Tandoori-Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen | 8,50 € |
| <b>330.</b> | <b>Lamm Tikka</b><br>Lammfleisch von der Keule mariniert in roter Joghurt-Safransoße im Tandoori-Ofen gegrillt, dazu verschiedene Soßen                              | 9,00 € |
| <b>331.</b> | <b>Shahi Kebab</b><br>Hackfleischröllchen vom Lamm und Huhn im Tandoori-Ofen gegrillt  | 9,00 € |

## THALI (PLATTE)

- 332. Vegetarische Mittags Thali** 9,00 €  
Zwei Sorten vegetarische Curry mit Basmatireis, Brot, Salat und Nachtisch
- 333. Meat - Ki - Thali** 10,00 €  
Ein Lamm und ein Hühnchen Gericht mit Basmatireis, Brot, Salat und Nachtisch

## FISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Hauptgerichte werden mit Reis und Nan (Brot) serviert

- 334. Goa Fisch Curry** 8,50 €  
Ein Fisch - Curry - Gericht aus Goa. Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Soße gegart
- 335. Fisch Madras (scharf)** 8,50 €  
Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in scharfer Curry- Soße
- 336. Fisch - Tikka** 9,00 €  
Mariniertes Fischfilet, im Tandoori- Ofen gegrillt, mit verschiedenen Soßen

## REIS SPEZIALITÄTEN

- 337. Vegetarische Biryani** 8,00 €  
Gemüse mit Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu verschiedene Soßen
- 338. Mutton Biryani** 8,50 €  
Lammfleisch in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu verschiedene Soßen
- 339. Chicken Biryani** 8,50 €  
Hühnchenbrustfilet in Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und Rosinen angebraten. Dazu verschiedene Soßen