

Vorspeisen

- | | | |
|----------|---|------------------|
| 1 | Onion Pakora
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken | 4,50 |
| 2 | Begun Pakora
Auberginenscheiben in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken | 5,50 |
| 3 | Vegetable Pakora
Variation aus Gemüse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken | 5,50 |
| 4 | Paneer Pakora
Rohmilchkäse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken | 6,00 |
| 5 | Gobi Pakora
in Kichererbsenmehlteig gebackener Blumenkohl | 5,50 |
| 6 | Sabzi Samosa
mit Gemüse gefüllte Teigtaschen | 5,50 |
| 7 | Shami Kabab
indische Frikadellen aus Rinderhackfleisch und Kichererbsen, orientalisch gewürzt | 6,50 |
| 8 | Mix Pakora (ab 2 Personen)
vegetarische Variation aus den Vorspeisen 1, 2, 3, 4 und 6 | p.p. 6,50 |

Alle Vorspeisen werden mit Joghurtminzsauce und pikantem Mangochutney serviert

Suppen

10	Maharani Soup exotische Gemüsesuppe	5,00
11	Chicken Soup Hühnersuppe auf indische Art	5,50
12	Dal Soup traditionell indische Linsensuppe	5,00
13	Tomato Soup Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnussmilch und Anis	5,00

Salate

14	Mixed Salad gemischter Salat	4,50
15	Maharani Salad gemischter Salat mit gegrillter Hühnchenbrust und Rohmilchkäse, an einer Honig-Senf-Vinaigrette	10,50

Thali

Thali ist eine Auswahl verschiedener Gerichte, die in kleinen Metallschälchen auf einem runden Tablett (dem Thali) mit Reis serviert werden.

Maharani Thali

- **Sabzi Baji**
ausgebackene Gemüseplätzchen
- **Lamm Jalfrezi**
Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika
- **Chicken Korma**
Hähnchenbrustfilet mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert
- **Palek Paneer**
Blattspinat mit Rohmilchkäse in milder Currysauce
- **Nan**

15,-

Maharaja Thali

- **Sabzi Baji**
ausgebackene Gemüseplätzchen
- **Beef Korma**
Rindfleischwürfel mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert
- **Chicken Saagwala**
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Zwiebeln und Ingwer, in milder Currysauce
- **Chana Masala**
Kichererbsen in einem Curry aus Ingwer und Tomaten
- **Nan**

15,-

Raja Thali

- **Sabzi Baji**
ausgebackene Gemüseplätzchen
- **Palek Paneer**
Blattspinat mit Rohmilchkäse in milder Currysauce
- **Dal Mash**
weiße indische Linsen in einem Curry aus Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und mit Butter verfeinert
- **Ananas Curry**
Ananas in einem pikanten Curry aus Kokosnussmilch und gerösteten Senfkörnern
- **Nan**

13,-

Tandoori – Spezialgerichte

Tandoor ist ein mit Holzkohle betriebener Lehmofen der überwiegend in Indien, Pakistan und Iran zum Grillen von Fleisch, Gemüse und zum Brotbacken verwendet wird.

Das in dem Ofen zubereitete Fleisch wird 24 Stunden in indischen Gewürzen und Joghurt mariniert und schließlich gegrillt.

Ein indisches Restaurant ohne Tandoor ist undenkbar.

Alle Tandoori-Spezialgerichte werden in einer heißen Pfanne auf einem Gemüsebett serviert. Beilagen sind Nan (im Tandoor gebackenes Brot), Tikkasauce und Basmati Reis.

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 20 | Tandoori Chicken
Hünerschenkel in gewürztem Joghurt mariniert,
im Tandoor auf Holzkohle gegrillt | 12,50 |
| 21 | Chicken Tikka
in gewürzten Joghurt marinierte Hühnchenbruststücke,
im Tandoor auf Holzkohle gegrillt | 14,00 |
| 22 | Chicken Green Tikka
Hühnchenbruststücke mariniert in Minze, Koriander
und Joghurt, im Tandoor gegrillt | 14,00 |
| 23 | Lamm Tikka
saftig marinierte Lammfleischstücke, im Tandoor gegrillt | 15,50 |
| 24 | Tandoori Keema Kabab
köstlich gewürztes Rinderhackfleisch, im Tandoor auf
Holzkohle gegrillt | 13,50 |
| 25 | Sabzi Tikka (vegetarisch)
Variation von frischem mariniertem Gemüse,
im Tandoor gegrillt | 12,50 |
| 26 | Maharani Tandoori Platte
Variation aus allen Köstlichkeiten die im Lehmofen
gegrillt werden | 18,50 |

Das traditionell indische Curry, sind Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, die umgeben von einer feinen Sauce, wie ein Ragout zubereitet werden. Je nach Vorlieben des Koches entstehen die unterschiedlichsten Currys in den verschiedensten Geschmacksvariationen.

Rind

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 30 | Beef Curry
Rindfleisch in einem Curry aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln | 13,50 |
| 31 | Beef Sabzi
gebratenes Rindfleisch und frisches Gemüse, in einem milden Curry | 14,50 |
| 32 | Beef Badami Korma
Rindfleischstücke mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert | 14,50 |
| 33 | Beef Madras
Rindfleisch in einem <u>scharfen</u> Curry aus Chillies und Kokosnusscreme, auf südindische Art | 14,50 |
| 34 | Beef Saagwala
gebratenes Rindfleisch mit Blattspinat und Zwiebeln auf typisch indische Art | 14,50 |
| 35 | Keema Kofte Jalfrezi
köstlich gewürzte Rinderhackfleischbällchen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 14,50 |

Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Geflügel

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 40 | Chicken Curry
Hähnchenbrust in einem Curry aus Tomaten,
Zwiebeln und Ingwer | 13,50 |
| 41 | Butter Chicken
in Joghurt marinierte Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt,
in einem Curry aus Butter und Tomaten | 14,50 |
| 42 | Chicken Saagwala
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Zwiebeln,
auf typisch indische Art | 14,50 |
| 43 | Chicken Sabzi
gebratenes Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse
in einem milden Curry | 14,50 |
| 44 | Chicken Korma
Hähnchenbrustfiletstücke mit geriebenen Mandeln
und Kokosnusscreme, mit Sahne verfeinert | 14,50 |
| 45 | Chicken Mango
Brustfilet in einem Curry aus geriebenen Mandeln,
Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango | 14,50 |
| 46 | Chicken Vindaloo
Hähnchenfleisch und Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce
(Curry aus roten Chillies) | 14,50 |
| 47 | Chicken Tikka Masala
marinierte Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt und in Tikkasauce
verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Joghurt
und verschiedenen Gewürzen) | 14,50 |
| 48 | White Curry
Brustfilet in einem weißen Curry aus geriebenen Cashewkernen,
weißen Mohnsamen, Joghurt und Sahne | 14,50 |
| 49 | Chicken Kashmiri
Hähnchenfleisch mit getrockneten Früchten in einem Curry aus
geriebenen Mandeln und Kokosnusscreme | 14,50 |

Zu allen Geflügelgerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Lamm

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 50 | Lamm Korma
Lammfleischwürfel mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne | 15,50 |
| 51 | Lamm Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce (Curry aus roten Chillies) | 15,50 |
| 52 | Lamm Tikka Masala
mariniertes Lammfleisch im Lehmofen gegrillt und in Tikkasauce verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Joghurt und verschiedenen Gewürzen) | 15,50 |
| 53 | Lamm Mango
Lammfleisch in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango | 15,50 |
| 54 | Lamm Saagwala
Lammfleischwürfel mit Blattspinat, auf typisch indische Art | 15,50 |
| 55 | Dal Gosht
Lammfleisch mit indischen Linsen in köstlich gewürztem Curry | 15,50 |
| 56 | Lamm Sabzi
Lammfleisch mit frischem Gemüse in einem milden Curry | 15,50 |
| 57 | Bindi Gosht
Lammfleisch in einem Curry mit frischen Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten | 15,50 |

Zu allen Lammfleischgerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)

Reisgerichte

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 60 | Vegetable Biriani
gebratener Basmati Reis verschiedenem Gemüse,
Rosinen und Cashewkernen | 13,50 |
| 61 | Chicken Biriani
gebratener Basmati Reis mit Geflügelfleisch,
Rosinen und Cashewkernen | 14,50 |
| 62 | Lamm Biriani
gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch,
Rosinen und Cashewkernen | 15,50 |
| 63 | Prawn Biriani
gebratener Basmati Reis mit Shrimps,
Rosinen und Cashewkernen | 17,50 |

**Zu allen Reisgerichten servieren wir Raita (gewürzter Joghurt mit Zwiebeln,
Tomaten und Gurken)**

Garnelen und Fisch

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 70 | Fish Curry
Rotbarschfilet in einem pikanten Curry mit Paprika,
Zwiebeln und Tomaten | 14,50 |
| 71 | Prawn Curry Bengal
Garnelen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln
in einem Curry aus Ingwer und Knoblauch | 17,50 |
| 72 | Prawn Madras
Garnelen in einem <u>scharfen</u> Curry aus Kokosnusscreme
und Roten Chillies | 17,50 |
| 73 | King Prawn Tikka Masala
im Tandoor gegrillte Garnelen, verfeinert in Tikkasauce
(Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Joghurt
und verschiedenen Gewürzen) | 19,50 |
| 74 | King Prawn Korma
Garnelen in einem Curry aus geriebenen Mandeln,
Kokosnusscreme und Sahne | 19,50 |

**Zu allen Fisch- und Garnelengerichten servieren wir Basmati Reis und Nan
(Fladenbrot)**

Vegetarisch

80	<i>Navratan Curry</i> Gemüsevariation mit Cashewkernen in einem milden Curry	12,50
81	<i>Tori Begun</i> Zucchini und Auberginen in einem Curry aus Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	12,50
82	<i>Dal Mash</i> weiße indische Linsen in einem Curry aus verschiedenen Gewürzen und geklärter Butter	12,50
83	<i>Palek Paneer</i> Blattspinat mit Rohmilchkäse in mildem Curry, auf typisch indische Art	12,50
84	<i>Dal Palek</i> Munglinsen und Butterspinat, mit Knoblauch und Ingwer	12,50
85	<i>Malai Kofte</i> Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne	12,50
86	<i>Ananas Curry</i> Ananas in einem pikanten Curry aus Kokosnussmilch und gerösteten Senfkörnern	12,50
87	<i>Mattar Paneer</i> grüne Erbsen und Rohmilchkäse in mildem Curry	12,50
88	<i>Chana Alu Masala</i> Kichererbsen und Kartoffeln in einer pikanten Currysauce	12,50

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir *Basmati Reis* und *Man* (Fladenbrot)

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 68 | <i>Mogli</i>
gebackenes Hähnchen mit Reis oder Pommes | 7,00 |
| 69 | <i>Baloo</i>
gebackener Fisch mit Reis oder Pommes | 7,00 |

Beilagen

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 90 | <i>Tandoori Nan</i>
frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen | 2,00 |
| 91 | <i>Garlic Nan</i>
frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch | 3,00 |
| 92 | <i>Daneer Nan</i>
frisch gebackenes Fladenbrot mit Käse gefüllt | 4,00 |
| 93 | <i>Chilli Nan</i>
frisch gebackenes Fladenbrot mit frischen Chillies | 3,50 |
| 94 | <i>Puri</i>
in Öl gebackenes Fladenbrot | 3,00 |
| 95 | <i>Extra Portion Papadam</i>
Chips aus Linsenmehl mit Mangochutney und Joghurtminzsauce | 3,50 |
| 96 | <i>Raita</i>
gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken | 4,00 |
| 97 | <i>Geera Alu</i>
gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Koriander | 4,00 |
| 98 | <i>Extra Portion Reis</i> | 2,50 |

Dessert

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 100 | <i>Joghurt Mango Creme</i> | 5,00 |
| 101 | <i>Firni</i>
Reis-Mandel Pudding mit Safran und Pistazien | 5,00 |
| 102 | <i>Kulfi</i>
Eis mit Mandeln, Kardamom und Rosenwasser | 5,50 |