

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 mit Mais auf indische Art	5,50
12	Dal Soup Linsensuppe auf indische Art	5,00
13	Tomato Soup Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnussmilch und Anis	5,00

Salate

14	Mixed Salad gemischter Salat an eoner Honig-Senf-Vinaigrette	5,50
15	Maharani Salad gemischter Salat mit gegrillter Hühnchenbrust und Rohmilchkäse, an einer Honig-Senf-Vinaigrette	11,50

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** **15.50**

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** **15.50**

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** **13.50**

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 | 13,00 |
| 21 | Chicken Tikka
in gewürzten Joghurt marinierte Hühnchenbruststücke,
im Tandoor auf Holzkohle gegrillt | 14,50 |
| 22 | Chicken Green Tikka
Hühnchenbruststücke mariniert in Minze, Koriander
und Joghurt, im Tandoor gegrillt | 14,50 |
| 23 | Lamm Tikka
saftig marinierte Lammfleischstücke, im Tandoor gegrillt | 16,00 |
| 24 | Tandoori Keema Kabab
köstlich gewürztes Rinderhackfleisch, im Tandoor auf
Holzkohle gegrillt | 14,00 |
| 25 | Sabzi Tikka (vegan)
Variation von frisch mariniertem Gemüse,
im Tandoor gegrillt | 13,00 |
| 26 | Maharani Tandoori Platte
Variation aus allen Köstlichkeiten die im Lehmofen
gegrillt werden | 19,00 |

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 | 14,00 |
| 31 | Beef Sabzi
gebratenes Rindfleisch und frisches Gemüse, in einem milden Curry | 15,00 |
| 32 | Beef Badami Korma
Rindfleischstücke mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert | 15,00 |
| 33 | Beef Madras
Rindfleisch in einem <u>scharfen</u> Curry aus Chillies und Kokosnusscreme, auf südindische Art | 15,00 |
| 34 | Beef Saagwala
gebratenes Rindfleisch mit Blattspinat und Zwiebeln auf typisch indische Art | 15,00 |
| 35 | Keema Kofte Jalfrezi
köstlich gewürzte Rinderhackfleischbällchen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 15,00 |

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

Geflügel

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 40 | Chicken Curry
Hähnchenbrust in einem Curry aus Tomaten,
Zwiebeln und Ingwer | 14,00 |
| 41 | Butter Chicken
in Joghurt marinierte Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt,
in einem Curry aus Butter und Tomaten | 15,00 |
| 42 | Chicken Saagwala
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Zwiebeln,
auf typisch indische Art | 15,00 |
| 43 | Chicken Sabzi
gebratenes Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse
in einem milden Curry | 15,00 |
| 44 | Chicken Korma
Hähnchenbrustfiletstücke mit geriebenen Mandeln
und Kokosnusscreme, mit Sahne verfeinert | 15,00 |
| 45 | Chicken Mango
Hähnchenbrustfilet in einem Curry aus geriebenen Mandeln,
Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango | 15,00 |
| 46 | Chicken Vindaloo
Hähnchenfleisch und Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce
(Curry aus roten Chillies) | 15,00 |
| 47 | Chicken Tikka Masala
marinierte Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt und in Tikkasauce
verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Joghurt
und verschiedenen Gewürzen) | 15,00 |
| 48 | White Curry
Hähnchenbrustfilet in einem weißen Curry aus geriebenen
Cashewkernen, weißen Mohnsamen, Joghurt und Sahne | 15,00 |
| 49 | Chicken Kashmiri
Hähnchenfleisch mit getrockneten Früchten in einem Curry aus
geriebenen Mandeln und Kokosnusscreme | 15,00 |

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

Lamm

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 50 | Lamm Korma
Lammfleischwürfel mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne | 16,00 |
| 51 | Lamm Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce (Curry aus roten Chillies) | 16,00 |
| 52 | Lamm Tikka Masala
mariniertes Lammfleisch im Lehmofen gegrillt und in Tikkasauce verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Joghurt und verschiedenen Gewürzen) | 16,00 |
| 53 | Lamm Mango
Lammfleisch in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango | 16,00 |
| 54 | Lamm Saagwala
Lammfleischwürfel mit Blattspinat, auf typisch indische Art | 16,00 |
| 55 | Dal Gosht
Lammfleisch mit indischen Linsen in köstlich gewürztem Curry | 16,00 |
| 56 | Lamm Sabzi
Lammfleisch mit frischem Gemüse in einem milden Curry | 16,00 |
| 57 | Bindi Gosht
Lammfleisch in einem Curry mit frischen Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten | 16,00 |

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

Reisgerichte

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 60 | Vegetable Biriani
gebratener Basmati Reis mit verschiedenem Gemüse,
Rosinen und Cashewkernen (vegan möglich) | 14,00 |
| 61 | Chicken Biriani
gebratener Basmati Reis mit Geflügelfleisch,
Rosinen und Cashewkernen | 15,00 |
| 62 | Lamm Biriani
gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch,
Rosinen und Cashewkernen | 16,00 |
| 63 | Prawn Biriani
gebratener Basmati Reis mit Shrimps,
Rosinen und Cashewkernen | 18,00 |

**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 | 15,00 |
| 71 | Prawn Curry Bengal
Garnelen mit Paprika und Zwiebeln
in einem Curry aus Ingwer und Knoblauch | 18,00 |
| 72 | Prawn Madras
Garnelen in einem <u>scharfen</u> Curry aus Kokosnussschme
und Roten Chillies | 18,00 |
| 73 | King Prawn Tikka Masala
im Tandoor gegrillte Black Tiger Garnelen, verfeinert in Tikkasauce
(Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Joghurt
und verschiedenen Gewürzen) | 19,50 |
| 74 | King Prawn Korma
Black Tiger Garnelen in einem Curry aus geriebenen Mandeln,
Kokosnussschme und Sahne | 19,50 |

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

Vegetarisch

80	Navratan Curry Gemüsevariation mit geriebenen Cashewkernen in einem milden Curry (vegan möglich)	13,00
81	Tori Begun Zucchini und Auberginen in einem Curry aus Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (vegan möglich)	13,00
82	Dal Mash weiße indische Linsen in einem Curry aus verschiedenen Gewürzen und geklärter Butter	13,00
83	Palek Paneer Blattspinat mit Rohmilchkäse in mildem Curry, auf typisch indische Art	13,00
84	Dal Palek Munglinsen und Butterspinat, mit Knoblauch und Ingwer	13,00
85	Malai Kofte Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne (vegan möglich)	13,00
86	Ananas Curry Ananas in einem pikanten Curry aus Kokosnussmilch und gerösteten Senfkörnern (vegan möglich)	13,00
87	Mattar Paneer grüne Erbsen und Rohmilchkäse in mildem Curry	13,00
88	Chana Alu Masala Kichererbsen und Kartoffelwürfel in einer pikanten Currysauce (vegan möglich)	13,00

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (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>Paneer 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>
hausgemachtes Eis aus Pistazien, Mandeln, Chashewkernen, Zimt und Kardamom, mit Rosenwasser verfeinert | 5,50 |

Getränke Karte

Aperitifs

110	Maharani Cocktail	0,1 l	5,50
111	Sherry Dry, Medium oder Cream	4 cl	4,00
112	Campari mit Sodawasser oder Orangensaft	5 cl	5,50
113	Martini Dry, Bianco, Rosso, Rosato	5 cl	4,50
114	Sekt	0,1 l	4,50
115	Prosecco	0,1 l	4,50
116	Prosecco mit Aperol	0,1 l	5,50

Joghurt Getränke

117	Lassi süß oder salzig	0,3 l	3,00
118	Lassi Frucht wählen Sie zwischen Mango, Kokosnuss oder Granatapfel	0,3 l	3,50

Biere

120	König Pilsener oder Alster vom Fass	0,3 l	3,50
121	König Pilsener oder Alster vom Fass	0,4 l	4,50
122	König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	3,50
123	Indisches Bier	0,33 l	3,50
124	Erdinger Weizen Hefe, Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei	0,5 l	4,80
125	Vita Malz	0,33 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

130	Wasser Classic, Medium, Naturell	0,25 l	2,30
131	fl. Wasser Classic, Medium, Naturell	0,75 l	5,50
133	Coca-Cola^{1,5}, Coca-Cola Zero^{1,4,5}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
135	Fanta^{3,6}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
137	Sprite⁶	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
139	Schweppes Bitter Lemon ⁶ , Ginger Ale, Tonic Water ^{2,6}	0,2 l	2,50
140	Orangensaft	0,2 l	2,50
141	Apfelsaft	0,2 l	2,50
142	Apfelschorle	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
144	Mangosaft	0,2 l 0,4 l	3,00 5,00
145	Mangosaftschorle	0,2 l 0,4 l	2,50 4,70

Heiße Getränke

149	Tasse Chai		2,50
150	Kännchen Chai schwarzer Tee mit Milch, Zucker und indischen Gewürzen		4,50
151	Kännchen Tee (diverse Sorten)		4,00
152	Tasse Kaffee¹		2,00
153	Espresso¹		2,00
154	doppelter Espresso¹		3,00
155	Cappuccino¹		2,50
156	Milchkaffee¹		3,50
157	Latte Macchiato¹		3,50

Alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert bestellbar

1 koffeinhaltig, 2 Chinin haltig, 3 mit Beta Carotin, 4 mit Süßstoffen, 5 mit Farbstoff, 6 mit Konservierungsstoffen

Spirituosen

161	<i>Remy Martin (40%)</i>	2 cl	5,00
162	<i>Johnnie Walker Red Label (40%)</i>	2 cl	4,00
163	<i>Bombay Sapphire Gin (40%)</i>	2 cl	4,00
164	<i>Absolut Vodka (40%)</i>	2 cl	3,50
165	<i>Bacardi Rum (37,5%)</i>	2 cl	3,00
166	<i>Jubiläums Aquavit (42%)</i>	2 cl	3,00
167	<i>Malteser Aquavit (40%)</i>	2 cl	3,00
168	<i>Linie (41,5%)</i>	2 cl	3,00
169	<i>Fernet Branca/Menta (38%)</i>	2 cl	3,00
170	<i>Molinari Sambuca (40%)</i>	2 cl	3,00
171	<i>Ramazotti (30%)</i>	2 cl	3,00
172	<i>Grappa (38%)</i>	2 cl	3,00
173	<i>Averna (30%)</i>	2 cl	3,00
174	<i>Frangelico (20%)</i>	2 cl	3,00

Original aus Indien

180	<i>Old Monk (42,8%)</i> indischer Rum	2 cl	3,50
181	<i>indischer Malt Whisky (40%)</i>	2 cl	3,50
182	<i>Mangolikör (24%)</i>	2 cl	3,50

Fragen Sie unser Personal nach weiteren Empfehlungen

Weine - Weiß

200	Sauvignon Blanc, vom Fass Weingut Serena/Veneto, trocken, harmonisch, frisch	0,2 l	5,50
201	Rheinhessen Oppenheimer Krötenbrunnen, lieblich	0,2 l	6,00
202	Riesling Franz Künstler, trocken, Baumfrucht, Zitrus, erdig	0,2 l	7,00
203	Grauburgunder Markus Pfaffmann, trocken, blumig, Pfirsich, Aprikose, leichte Säure	0,2 l	7,00
204	Trebbiano d' Abruzzo D.O.C. Fantini, trocken, tropische Frucht, Orange, ausbalanciert	0,2 l	7,00
205	Sanremy Vermentino D.O.C. Ferruccio Deiana, trocken, frisch, leichte Frucht	0,2 l	7,50
206	Weißweinschorle	0,2 l	4,50
215	Sauvignon SULA Nashik, trocken, Kräuter	0,2 l	6,50

Weine - Rosé

207	Rosé Ca' Ernesto, trocken, fruchtig	0,2 l	5,50
208	Portugieser Weißherbst Thomas Rath, lieblich, fruchtig	0,2 l	5,50

Weine - Rot

210	Merlot del Veneto, vom Fass Weingut Serena/Veneto, vollmundig, trocken	0,2 l	5,50
211	Primitivo Puglia J.G.P. Fantini, trocken, rote Frucht, leicht würzig, sanft	0,2 l	7,00
212	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Fantini, trocken, rote Beeren, eichig, kräftige Aromen	0,2 l	7,00
213	Viala Sweet fruchtig mild, lieblich	0,2 l	6,00
214	Shiraz SULA Nashik, trocken, würzig, Pfeffer	0,2 l	6,50