

INDISCHE KÜCHE

*Die meisten Leute denken da an scharf abgeschmeckte
Mahlzeiten, aber das auffälligste an indischen Speisen ist die
Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen.*

*Das wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner
Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung
aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma,
Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen.*

*Die europäische Currypulver ist meist gemäßigt scharf, während der
Indische Koch seine Gewürzmischung bei jeder Mahlzeit
neu zusammenstellt.*

Menüs

Menü I ab 2 Personen Vegetarisch

Gemüsesuppe:^a

Papadum:^a Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.

Mixed Pakoras: Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

Shahi Korma:^{g,e} Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse in einer Sauce der königlichen Moghulküche.

Palak Paneer:^g Frischer hausgemachter Käse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürze; gebraten.

Naan und Reis:^a Fladenbrot und Indischer Basmatireis.

Dessert:^g Mangocreme

24,90 € pro Person

Menü II ab 2 Personen

Aperitif: Mango-Sekt

Murgh Shorba: Hühnersuppe, eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom, pikant gewürzt.

Papadum:^a Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.

Tandoori Chicken:^g 24 Stunden marinierte Hähnchenstücke in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.

Murgh Malai Tikka:^g Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Käse-Sahne-Sauce, am Spieß gegrillt.

Karahi Gosht: Lammstücke ohne Knochen geschmort im Karahi; Spezialrezept des Hauses.

Bhindi Masala: Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen; gebraten.

Naan und Reis:^a Fladenbrot und Indischer Basmatireis.

Dessert:^g Kulfis, Hausgemachtes Eis mit Mandeln und Kardamom

29,90 € pro Person

Menüs

Menü III ab 2 Personen

- Aperitif:** Mango-Sekt
Suppe: nach Wahl
Papadum:^a Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.
Chicken Tikka:^g Zarte Hähnchenfilets 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.
Lamb Tikka:^g Lammfleischstücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert - am Spieß gegrillt.
Chicken Karahi: Hühnerfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet.
Shahi Korma:^{g,e} Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse in einer Sauce der königlichen Moghulküche.
Reis und Naan:^a Fladenbrot und Indischer Basmatireis
Dessert:^g Gulab Jamun und Vanille-Eis
Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäseballchen zubereitet; frittiert und in Zuckerwasser und Rosenwasser getunkt.

32,90 € pro Person

Menü IV Ab 4 Personen

- Aperitif:** Mango-Sekt
Papadum:^a Frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.
Maharani Salat:^g Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Käse, Krabben und Oliven.
Chicken Tikka:^g Zarte Hähnchenfilets 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.
Mixed Seafood:^d Eine Zusammenstellung köstlicher Meeressfrüchte mit einer Kräuter-Gewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart.
Karahi Gosht: Lammstücke ohne Knochen geschmort in Karahi, nach Spezialrezept des Hauses.
Shahi Korma:^{g,e} Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse in einer Sauce der königlichen Moghulküche.
Reis und Naan:^a Fladenbrot und indischer Basmatireis
Dessert:^g Gulab Jamun und Vanille-Eis
Mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäseballchen zubereitet; frittiert und in Zuckerwasser und Rosenwasser getunkt

29,90 € pro Person

Vorspeisen

1	Gemüsesuppe	Suppe mit verschiedenen Gemüsesorten.	4,00
2	Murgh Shorba	Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon, pikant gewürzt.	4,00
3	Tamater Ka Shorba (Tomatensuppe)	Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung.	4,00
4	Pakoraa ^a	Eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert in einem Teig aus Kichererbsen & frittiert.	6,50
5	Paneer Pakora ^{a,g}	Indischer Rahmkäse mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert.	6,50
6	Murgh Pakora	Hühnerfleisch mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert.	6,50
7	Prawn Pakora ^{a,d}	Garnelen mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert..	12,00
8	Onion Baji ^c	Zwiebelringe mit Indischen Gewürzen und Ei gemischt mit Kichererbsenteig; frittiert.	6,50
9	Samosa ^a	Teigtasche gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln mit Soße.	3,90
10	Maharani Salat ^{g,d}	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Käse, Krabben und Oliven.	12,50
11	Rani Salat	Gemischter Salatteller.	6,50
12	Papadum ^a	Portion frittierte Fladen aus Kichererbsenteig.	3,50
13	Ramtoori Raita ^g	Erfrischender Joghurt mit Zucchini und verschiedenen Kräutern. Serviert mit Garlic Naan	6,50
14	Fisch Pakora	Fischfilet mit Indischen Gewürzen im Kichererbsenteig frittiert.	9,90
15	Kurkuri Bhindi	Pikant gewürzte und knusprige Okraschoten frittiert mit speziellem Mehl.	6,50
16	Shuruaati Thali	Gemischte Vorspeisenteller für 2 Personen.	16,90

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
 2 = Konservierungsmittel
 3 = Antioxidationsmittel
 4 = Geschmacksverstärker
 5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt
 (Schwefeldioxid/Sulfide)

7 = geschwärzt 8 = Süßstoff
 9a = mit Süßstoff
 9b = mit einer Zuckerart
 9c = enthält Süßholz 9d = enthält
 Phenylalaninquelle/Asparta

Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.
 b = Krebstiere / -Erzeugnisse
 c = Eier / -Erzeugnisse
 d = Fisch /-Erzeugnisse
 e = Erdnüsse /-Erzeugnisse
 f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse
 h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse
 i = Lupine /-Erzeugnisse
 k = Sellerie /-Erzeugnisse
 l = Senf /-Erzeugnisse
 m = Sesamsamen /-Erzeugnisse
 s = Schwefeldioxid und Sulfite

Naan / Roti

Brot im Indischen Tandoor-ofen gebacken

21	Roti-Chapati ^a	Indisches Vollkornbrot.	2,00
21	Naan ^a	Ein herzförmiges Fladenbrot.	2,00
22a	Keema Naan ^a	Brot aus Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Lammfleisch.	5,50
22b	Chicken Naan ^a	Brot aus Weizenmehl, mit saftigem, gehacktem Hühnerfleisch.	5,50
23	Butter-Naan ^{a,g}	Brot aus Weizenmehl mit Butter gebacken.	3,00
24	Paneer Kulcha ^{a,g}	Brot aus Weißmehl mit Rahmkäse gefüllt.	5,50
25	Aloo/Gobi Paratha ^{a,g}	Blättriges Vollkornmehl-Brot gefüllt mit Blumenkohl oder Kartoffel.	5,50
26	Garlic Naan ^a	Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch.	3,60

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsmittel
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff
9a = mit Süßstoff
9b = mit einer Zuckerart
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.
b = Krebstiere / -Erzeugnisse
c = Eier / -Erzeugnisse
d = Fisch /-Erzeugnisse
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse
i = Lupine /-Erzeugnisse
k = Sellerie /-Erzeugnisse
l = Senf /-Erzeugnisse
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse
s = Schwefeldioxid und Sulfite

Tandoori Spezialitäten

Traditioneller Tonofen, bekannt dafür,
dass bei Fleisch, Fisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt wird

30	Chicken Tikka "Everest" ^g	Zarte Hähnchenfilets. 24 Stunden mariniert in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.	18,50
31	Lamb Tikka	Lammfiletstücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert; am Spieß gegrillt.	26,90
33	Tandoori Chicken ^g	24 Stunden mariniertes Hähnchen in Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen; gegrillt.	18,50
34	Maharani Palace Tandoori Mix	Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten.	26,90
35	Murgh Malai Tikka ^g	Zartes Hühnerfleisch mariniert in Käse-Sahne-Sauce ,am Spieß gegrillt.	18,50
36	Tandoori Jhinga	In Gewürzen marinierte Riesengarnelen; am Spieß gegrillt.	24,90
38	Fish Tikka ^d	In Gewürzen marinierte Fischfilets am Spieß gegrillt.	21,00

Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis

Unsere Empfehlungen für Sie, dazu Garlic Nan 3,60 € oder ein Portion Plau Reis (Veg.) 4,90 €

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsmittel
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefel/dioxid/Sulfide)
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff
9a = mit Süßstoff
9b = mit einer Zuckerart
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.
b = Krebstiere / -Erzeugnisse
c = Eier / -Erzeugnisse
d = Fisch /-Erzeugnisse
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse
i = Lupine /-Erzeugnisse
k = Sellerie /-Erzeugnisse
l = Senf /-Erzeugnisse
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse
s = Schwefeldioxid und Sulfite

Gosht

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis

40	Lamb Curry	Lammfleisch ohne Knochen in pikanter Soße.	17,90
41	Lamb Jal Frezi	Saftige Lammfleisch mit frischen Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.	17,90
42	Lamb Tikka Masala	In Tandoor gegrillte Lammfiletstücke in spezieller Masalasoße.	26,90
43	Lamb Shahi-Korma ^{g,e}	Lammfleisch ohne Knochen, zubereitet in einer milden Tomaten-Sahne-Sauce mit Mandeln, Rosinen Cashewkernen und Kokosröspeln. Ein Rezept der königlichen Moghulküche.	18,90
44	Lamb-Saag	Lammfleisch in Pikant gewürztem Spinat mit Ingwer und Kashmirgewürzen.	17,90
45	Lamb Sabzi	Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten.	17,90
46	Gosht do Piazza	Lammfleisch ohne Knochen mit Zwiebel, Tomaten und Erbsen in Curry-Sauce.	17,90
47	Karahi Gosht	Lammfleisch ohne Knochen geschmort im Karahi (Indischer Spezialtopf) nach Spezialrezept des Hauses	18,90
48	Lamb Dansek	Lammfleisch ohne Knochen, gekocht in einer Mischung aus Gewürzen, Moong Dal (gelbe Linsen), Sahne und Ananasstücken.	17,90
49	Lamb Kokos Curry	Lammfleisch ohne Knochen, in scharfer Sauce mit Kokoscreme.	17,90
490	Lamb Vindaloo ^g	Gebratene Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr pikanten Sauce gegart. (sehr Scharf)	17,90
491	Lamb Mango ^g	Zarte Lammfleisch in milder Mango-Sahne Sauce mit Mangostücken.	18,90

Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis

Unsere Empfehlungen für Sie, dazu Garlic Nan 3,60 € oder ein Portion Plau Reis (Veg.) 4,90 €

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsmittel
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff
9a = mit Süßstoff
9b = mit einer Zuckerart
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.
b = Krebstiere / -Erzeugnisse
c = Eier / -Erzeugnisse
d = Fisch /-Erzeugnisse
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse
i = Lupine /-Erzeugnisse
k = Sellerie /-Erzeugnisse
l = Senf /-Erzeugnisse
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse
s = Schwefeldioxid und Sulfite

Murgh-ke-Handi

Hähnchen-Spezialitäten
Alle Gerichte serviert mit Basmatireis

50	Chicken Curry "Mugal-e-Azam"	Im Tandoor zubereitetes mariniertes Hühnerfleisch serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität.	16,90
51	Butter Chicken^g	Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch in cremiger Tomaten-Butter-Soße mit indischen Gewürzen	17,90
52	Chicken Sabzi	Hühnerfilet mit verschiedenen frischen Gemüsen.	16,90
53	Chicken Palak "Nargisi"	Saftige Hühnerfilet-Stückchen in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmirgewürzen gekocht.	16,90
54	Chicken Do-Piazza	Hühnerfilet in würziger Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Erbsen.	16,90
55	Chicken Tikka Masala	In Tandoor gegrillte Hühnerfiletstücke in spezieller Masalasoße.	17,90
56	Chicken Shahi-Korma^{g,e}	Hühnerfiletstücken zubereitet in einer milden Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen Cashewkernen und Kokosraspeln (Mughals-Art)	16,90
57	Karahi Murgh	Hühnerfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet.	17,90
58	Chicken Mango Curry^g	Zarte Hühnerfleischstücke in milder Sauce aus Sahne und Mangostücken.	17,90
59	Chicken Kokos	Zarte Hühnerfleischstücke in Kokos-Sauce.	16,90
590	Chicken Vindaloo	Gebratene Hühnerfilets mit Kartoffeln in einer sehr pikanten Sauce gegart. (sehr scharf)	16,90
591	Chicken Dansek	Hühnerfiletstücke ohne Knochen gekocht in einer exotischen Mischung aus Indischen Gewürzen, gelbe Linsen, Sahne und Ananas.	16,90
592	Chicken Jalfrezie	Saftige Hühnerfiletstücke mit frischen Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.	16,90
593	Chilli Chicken	Hühnerfiletstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprika und roten Chilli.	16,90

Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis

Unsere Empfehlungen für Sie, dazu Garlic Nan 3,60 € oder ein Portion Plau Reis (Veg.) 4,90 €

Samundari Khajana

Fischspezialitäten

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis.

60	Jhinga Masala ^d	Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten. Kochkunst aus Mumbai & Maharani Palace.	22,90
61	Machi Mango ^d	Fischfilet-Stücke mit Mangostücken in milder Mangosauce.	19,90
62	Goa Machi Curry ^d	Fischfilet-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart. Kochkunst aus Goa.	19,90
64	Jhinga Jalfrezie ^d	Riesengarnelen mit frischem Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.	21,90
65	Jhinga Palak ^d	Riesengarnelen mit mild gewürztem Spinat, Ingwer, Knoblauch und Kashmirgewürzen.	21,90
66	Jhinga Mango ^{d,g}	Riesengarnelen in milder Sauce aus Sahne und Mangostücken.	22,90
67	Jhinga Kokos ^d	Garnelen in scharfer Kokossauce	22,90
68	Fish Jalfrezie ^d	Fischfiletstücke mit frischem Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.	19,90
69	Fish Masala ^d	Fischfiletstücke in spezieller Masalasoße.	19,90

Alle Gerichte servieren wir mit Basmati Reis

Unsere Empfehlungen für Sie, dazu Garlic Nan 3,60 € oder ein Portion Plau Reis (Veg.) 4,90 €

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsmittel
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff
9a = mit Süßstoff
9b = mit einer Zuckerart
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.
b = Krebstiere / -Erzeugnisse
c = Eier / -Erzeugnisse
d = Fisch /-Erzeugnisse
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse
i = Lupine /-Erzeugnisse
k = Sellerie /-Erzeugnisse
l = Senf /-Erzeugnisse
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse
s = Schwefeldioxid und Sulfite

Chawal ke Namoono

Biryani's

Kulinarische Reisspezialitäten, zubereitet mit schmackhaften Basmatireis.

70	Chicken Biryani	Zartes Hühnerfleisch gebratenen in Safran-Reis mit Kaschmir-Gewürzen nach Moghul-Art. Ein typisches Gericht aus der Moghulai-Küche	17,90
71	Lamb Biryani	Zarte und gewürztes Lammfleisch gebraten in Safran-Reis mit Kashmir-Gewürzen nach Moghul-Art. Ein typisches Gericht aus der Moghulai-Küche	18,90
72	Vegetable Biryani	Eine Vielfalt an Gemüsesorten gebraten mit Zwiebeln und Tomaten in Safranreis nach Moghul-Art, serviert mit Raita (Indischer Joghurtsauce)	16,90
74	Maharani Biryani	Zartes Hühnerfiletstücken, Lammfleisch und Garnelen gebraten in Safran-Reis mit Kashmir-Gewürzen nach Moghul-Art, dekoriert mit Mangostücken.	20,90
75	Jhingra Biryani	Riesengarnelen gebraten in Safran-Reis mit Kashmir-Gewürzen nach Moghul-Art	22,90

Unsere Empfehlungen für Sie, dazu Garlic Nan 3,60 €

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsmittel
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = mit Nitrat 6 = geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulfide)
7 = geschwärzt 8 = Süßstoff
9a = mit Süßstoff
9b = mit einer Zuckerart
9c = enthält Süßholz 9d = enthält Phenylalaninquelle/Asparta

Allergiker

a = Glutenhaltiges Getreide/Erzeug.
b = Krebstiere / -Erzeugnisse
c = Eier / -Erzeugnisse
d = Fisch /-Erzeugnisse
e = Erdnüsse /-Erzeugnisse
f = Soja /-Erzeugnisse

g = Milch und Lactose /-Erzeugnisse
h = Schalefrüchte /-Erzeugnisse
i = Lupine /-Erzeugnisse
k = Sellerie /-Erzeugnisse
l = Senf /-Erzeugnisse
m = Sesamsamen /-Erzeugnisse
s = Schwefeldioxid und Sulfite

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis

- | | | | |
|-----|----------------------------------|---|--------------|
| 80 | Palak Paneer^g | Frischer hausgemachter Käse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürze gebraten, serviert mit Reis. | 15,90 |
| 81 | Mattar Paneer^g | Frischer, hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kaschmirgewürzen gebraten. | 15,90 |
| 82 | Vegetable Kofta | Bällchen aus frischem Gemüse in Curry-Sauce. | 15,90 |
| 83 | Tandoori Bharta | Ganze Auberginen über offener Flamme in Tandoor gegrillt, püriert mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten. | 15,90 |
| 84 | Bhindi Masala | Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Indischen Gewürzen gebraten. | 15,90 |
| 85 | Maharani Dal | Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten. | 13,50 |
| 86 | Millijuli Sabzi | Verschiedene Gemüsesorten der Saison mit Indischen Gewürzen und in leichter Currysauce gebraten. | 14,90 |
| 88 | Malai Kofta^{g,e} | Hausgemachter Rahmkäse - Bällchen zubereitet in einer milden Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Kokosraspeln | 15,90 |
| 89 | Shahi Korma^{g,e} | Verschiedene frische Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, und Indische Rahmkäsewürfel serviert mit einer Sauce der königlichen Moghulküche. | 15,90 |
| 891 | Aloo Gobi Masala | Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Indischen Gewürzen gebraten. | 15,90 |
| 892 | Chana Masala | Kichererbsen in einer speziellen Masala -Sauce. | 15,90 |
| 893 | Tarka Daal | Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. | 13,50 |
| 894 | Karahi Paneer^g | Hausgemachte Indische Rahmkäsewürfel mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Indischer Spezialtopf) zubereitet. | 16,90 |
| 895 | Paneer Butter Masala | Hausgemachte Käse in cremiger Tomaten-Butter-Sauce mit indischen Gewürzen | 16,90 |

Unsere Empfehlungen für Sie, dazu Garlic Nan 3,60 €

Mithai Ghar

Nachspeisen/Dessert

90	Mango-Cream ^g				5,90
91	Gulab Jamun ^g	Hausgemachte Hüttenkäsebällchen mit Milch zubereitet, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt			5,90
92	Gulab Jamun ^g	Mit Vanilleeis			6,50
93	Vanilleeis ^g	Mit frischer Mango			7,50
95	Kulfi ^{g,e}	Hausgemachtes Eis mit Mandeln, Pistazien und Kardamom			5,50
96	Indian Coffee ^g	Indischer Kaffee mit verschiedenen Gewürzen & Sahne			3,00
97	Chai, 1 tasse ^g	Indischer Tee mit Milch.			2,50
98	Mango Lassi ^g	Mangogetränk zubereitet mit Joghurt.	0,4 l		4,50
129	Kokosnussmilch		0,2 l	2,50	0,4 l 5,50
130	Kokosnussmilch mit Ananas		0,2 l	2,50	0,4 l 5,50

Indischer Schnaps

99	Mangoschnaps		2 cl	3,50
299	Kokosnussschnaps		2 cl	3,50
399	Old Monk Indian Rum		2 cl	3,50

Getränke

Aperitifs

101	Martini weiß/rot ¹		4 cl	4,50
103	Campari ⁶ mit Soda oder Orange		4 cl	6,90
108	Mango-Sekt			4,00

Warme Getränke

109	Chai, Indischer Tee ^g	Der Volkstee aus Indien, gekocht mit Milch.	1 Kännchen	5,00
110	Espresso/Kaffee			2,50
111	Cappuccino ^g			3,00
112	Indischer Kaffee ^g mit Gewürzen			3,00

Bier

114	Pils ^a		0,3 l	3,50
116	Alkoholfreies Bier ^a		0,3 l	4,00
117	Weizenbier (Hefe/Kristall)		0,5 l	5,00
132	Indisches Bier ^a		0,33 l	4,00
134	Radler ^a		0,3 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

118	Coca-Cola ^{1,3}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
232	Cola Light ^{1,3,9a}	0,33 l	4,00		
119	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
120	Spezi ^{1,3}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
121	Mineralwasser	0,2 l	2,00	0,4 l	3,50
105	Stilles Wasser	0,2 l	2,00	0,4 l	3,50
107	Flasche Mineralwasser			0,7 l	6,30
122	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
123	Apfelsaft	0,2 l	3,00	0,4 l	3,90
124	Orangensaft	0,2 l	3,00		
126	Traubensaft rot	0,2 l	3,00		
126	Johannesbeersaft	0,2 l	3,00		
127	Mango / Trauben und Johannesbeersaftschorle			0,4 l	4,50
500	Bitter Lemon	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50

Indische Getränke

129	Kokosnussmilch	0,2 l	3,50	0,4 l	5,50
130	Kokosnussmilch mit Ananas	0,2 l	3,50	0,4 l	5,50
131	Lassi, ^g Indisches Joghurtgetränk, süß oder sauer	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50
199	Mango Lassi, ^g Indisches Joghurtgetränk	0,2 l	2,50	0,4 l	4,50

Weine / Sekt

Offene Weine, weiß

175	Weinschorle, süß oder sauer ⁶	0,2 l	4,50
176	Rieslingsschorle ⁶	0,2 l	4,50
177	Spanischer Weißwein ⁶	0,2 l	6,00
178	Forster Schnepfenflug, Riesling (trocken) (Pfalz) ⁶	0,2 l	6,00
179	Neuwehrer Gänsberger, Riesling (trocken) (Baden) ⁶	0,2 l	6,00
180	Weingartener Grauer Burgunder (trocken) (Baden) ⁶	0,2 l	6,00
181	Durbacher Spätburgunder Weißherbst (trocken) (Baden) ⁶	0,2 l	6,00

Offene Weine, rot

182	Spanischer Rotwein ⁶	0,2 l	6,00
183	Spätburgunder Affentahler (trocken) ⁶	0,2 l	6,00
184	Spätburgunder Rotwein (halbtrocken) (BW) ⁶	0,2 l	6,00
185	Bordeaux Rouge AOC ⁶	0,2 l	6,00

Sekt

197	MUMM (trocken) ⁶	0,7 l	24,90
-----	-----------------------------	-------	-------

Whisky

136	Glennfiddich ¹	4 cl	9,00
137	Johnny Walker, Red Label ¹	4 cl	7,00
138	Jack Daniels ¹	4 cl	7,00

Spirituosen und Weinbrände

140	Remy Martin V.S.O.P ¹	2 cl	7,50
145	Calvados ¹	2 cl	7,50
147	Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00
148	Obstler	2 cl	3,00
149	Wodka	2 cl	3,00
150	Ramazotti ¹	4 cl	5,00
151	Schladerer Williams	2 cl	3,00
159	Fernet Branca ^{1,9a}	2 cl	3,00
160	Tequilla white/gold	2 cl	3,00
161	Malteser Kreuz	2 cl	3,00
163	Sambuca Molinari	2 cl	3,00

Longdrinks

164	Campari Soda ¹	0,2 l	6,90
165	Campari Orange ¹	0,2 l	6,90
167	Bacardi-Cola ^{1, 3,9a}	0,2 l	6,90
168	Wodka mit Bitter Lemon	0,2 l	6,90

MAHARANI PALACE

DAS INDISCHE RESTAURANT

Seit 1990 geführt von Familie Kumar und seinem Team

Mittagstisch

Montag bis Freitag - außer an Feiertagen.

M1	Chicken Jalfrezi	Saftige Hühnerfiletstücke mit frischen Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen, serviert mit Reis	9,90
M2	Chicken Saag ^g	Saftige Hühnerfiletstücke in mildgewürztem Rahmspinat ,serviert mit Reis.	9,90
M3	Chicken Tikka Makhani ^g	Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hühnerfilet in einer mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Buttersauce, Serviert mit Reis.	9,90
M4	Lamb Shahi-Korma ^{g,e}	Lammfleisch ohne Knochen, nach einem Rezept der königlichen Moghulküche, mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen und Kokosnuss, serviert mit Reis	10,90
M5	Lamb Subji	Lammfleisch mit frischem Saisongemüse, serviert mit Reis	10,90
M6	Chicken Cocos	Zarte Hühnerfleischstücke in Coco-Sauce, serviert mit Reis	9,90
M7	Shahi-Korma ^{g,e}	Verschiedene frische Gemüse mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Indischen Rahmkäsewürfeln serviert mit Reis	9,90
M8	Palak Paneer	Frischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen gebraten	9,90
M9	Maharani Dal	Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten	9,50
M10	Fisch-Curry	Fischfilet in Currysauce, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten, serviert mit Reis	11,90
M11	Chicken Biryani	Zartes Hühnerfleisch gebraten in Safran-Reis mit Kashmir -Gewürzen nach Moghul-Art. Ein typisches Gericht aus der Mughlai-Küche	10,90
M12	Maharani Biryani ^{g,e}	Gebratener Safran-Reis mit Riesengarnele, Hühnerfiletstücken, Lammfleisch und Garnelen, Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewkerne dazu	14,90
M13	Lamm Saag	Lammfleisch mit mild gewürztem Spinat, Pikant gewürzt, Serviert mit Reis	10,90

Zu allen Gerichten: nach Wahl Tomatensuppe oder gemischtersalat, (Keine Kartenzahlung möglich)