

महाराज

ORIGINAL INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Sehr geehrte Gäste,

ein herzliches Willkommen im Restaurant MAHARAJA!

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt der indischen Küche und lassen Sie sich von uns mit unwiderstehlichen Original Indischen Spezialitäten in luxuriösem Ambiente verwöhnen. Unser Spezialitätenkoch bereitet alle Speisen mit größter Sorgfalt und Raffinesse zu, individuell abgestimmt auf Ihre persönlichen Vorlieben. Von zarten Gewürzen bis zu mutig feurigen Aromen - wir verwöhnen Ihren Gaumen ganz nach Ihren Wünschen.

Verweilen Sie in stilvollem Komfort und genießen Sie die exklusive Atmosphäre Indiens in unserem Restaurant. Unser aufmerksames Service-Team steht Ihnen jederzeit zur Seite, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass in unserem Anspruch, Ihnen nur das Beste zu bieten, manchmal eine kleine Wartezeit entstehen kann. Doch seien Sie versichert, dass jede Kreation frisch und mit größter Qualität zubereitet wird - ein wahres Fest für Ihre Sinne.

Tauchen Sie ein in die Fülle indischer Aromen, verweilen Sie in unserem eleganten MAHARAJA RESTAURANT und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Wir haben täglich für Sie geöffnet

SONNTAG - FREITAG

11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 22.30 Uhr

SAMSTAG

17.30 - 22.30 Uhr

Mit freundlichen Grüßen
Familie Multani & Ihr Maharaja Team



EVENT CATERING

Ein Willkommen im kulinarischen Königreich des Maharaja!

Unsere Leidenschaft für traditionelle indische Küche spiegelt sich in jedem Gericht wider, das wir mit Sorgfalt und Hingabe zubereiten. Von herzhaften Curry-Gerichten bis hin zu köstlichen Tandoori-Spezialitäten - unsere erfahrenen Köche zaubern wahre Meisterwerke auf Ihren Teller.

Unsere vielfältige Speisekarte bietet für jeden Gaumen etwas Besonderes, egal ob Sie Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer sind.

Ob Sie eine private Feier, eine Hochzeit oder ein Firmenevent planen - unser Catering-Service steht Ihnen zur Verfügung, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Treten Sie ein in die Welt des Maharaja Caterings und erleben Sie die Magie Indiens auf Ihrem Teller.

Lassen Sie sich königlich verwöhnen

Ihr Maharaja Catering Team

Jeder Besucher bringt vielfältige Wünsche und Vorstellungen mit sich. Aus diesem Grund haben wir keine festen Menüpreise, sondern möchten gerne auf individuelle Gastwünsche eingehen und ein maßgeschneidertes kulinarisches Erlebnis bieten



www.restaurant-maharaja-mindelheim.de

info@restaurant-maharaja-mindelheim.de

Maximilianstraße 3, 87719 Mindelheim

Business Lunch

Die Mittagsgerichte werden von Mo -Fr bis 14.30 Uhr serviert
(ausgenommen Feiertage)

1) MAHARAJA TELLER | 10.9

Die königliche Pracht unseres Maharaja Tellers,

einer exquisiten Kreation aus Hähnchenfleisch in einer Kokos-Mandel-Safran-Sauce, begleitet von einer Vielfalt an frischem Gemüse, das in unserer traditionellen nordindischen Curry-Sauce schwelgt - ein kulinarisches Meisterwerk

Eine harmonische Kombination aus zartem Lamm-, saftigem Rind- und köstlichem Hähnchenfleisch, perfekt gewürzt und serviert in duftendem Basmatireis.

Ein königliches Festmahl, das Ihre Sinne verwöhnt und authentische indische Aromen vereint.

2) HYDERABADI MIX BIRIYANI | 9.9

Ein Veganer Traum!
Unser „Vegetable Red Curry“

enthält eine bunte Auswahl an frischem Gemüse, das in einer pikanten roten Curry-Soße zubereitet wird.

Mit der cremigen Note der Kokosmilch und einer Vielzahl von Gewürzen ist dieses Gericht ein echter Genuss.

3) VEGETABLE RED CURRY | 8.9

Alle Gerichte werden mit frischem Basmati-Reis und knackig frischen Salat oder einer vegetarischen Tagessuppe serviert (saisonabhängig)

Die Mittagsangebote werden von
Mo -Fr bis 14.30 Uhr serviert

(ausgenommen Feiertage)

MITTAGS-VORSPEISEN

| | | |
|-----------|--|------------|
| V1 | VEGETABLE PAKORA (V) Frisches Gemüse, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel | 3.9 |
| V2 | ONION BHAJI (V) Frische Zwiebelringe, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel | 3.9 |
| V3 | VEGETABLE SAMOSA (V) Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung aus frischem Gemüse | 3.9 |
| V4 | INDIAN SNACK PLATE (V) Vegetable Samosa und Gemüsepakoras, umhüllt in einem Kichererbsenteigmantel | 5.9 |

MITTAGS-GEMÜSEGERICHTE

| | | |
|------------|--|------------|
| T1 | GUJRATI MANGO GEMÜSE ^{d e} Gemischtes Gemüse in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce | 8.9 |
| T2 | VEGETABLE BADAM PASSANDA ^{d e} Gemischtes Gemüse in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 8.9 |
| M4 | DAAL THURKA ^d Cremige schwarze Linsen, mit aromatischen Gewürzen | 7.9 |
| M7 | MUGHLAI VEGETABLE KORMA ^{d e} Gemischtes Gemüse in einer milden Mughlai-Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss & Sahne | 8.9 |
| M10 | ALOO MATTAR GOBI ^{d (V)} Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl in einer feinen Curry-Sauce mit duftendem Kasoori Methi | 8.9 |
| M13 | PALAK PANEER ^d Hausgemachter Paneer in einer cremigen Spinatsauce mit exotischen Gewürzen | 8.9 |
| M14 | MAHARANI VEGETABLE MIX (V) Frisches gemischtes Gemüse in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art | 8.9 |
| M15 | AMRITSARI BIRIYANI ^{d e} Frisches Gemüse mit exquisiten Gewürzen in duftendem Basmati-Reis | 7.9 |

Alle Gerichte werden mit frischem Basmati-Reis und knackig frischen Salat oder einer vegetarischen Tagessuppe serviert (saisonabhängig)

MITTAGS-FLEISCHGERICHTE

| | | |
|------------|--|------------|
| M2 | MAHARAJA CHICKEN CURRY Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art mit frischem Gemüse | 9.9 |
| M5 | CHICKEN PALAK LAMM PALAK ^d Hähnchen- oder Lammfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen | 8.9 |
| M6 | BEEF VINDALOO [SCHARF] Rindfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce mit frischem Gemüse | 9.9 |
| M9 | CHICKEN KORMA LAMM KORMA ^{d e} Hähnchen- oder Lammfleisch in einer milden Soße verfeinert mit Joghurt & Kokosnuss | 9.9 |
| M11 | MAHARAJA LAMM CURRY Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art mit frischem Gemüse | 9.9 |
| M12 | CHICKEN BADAM PASSANDA ^{d e} Hähnchenfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 9.9 |
| T3 | GUJRATI MANGO CHICKEN ^{d e} Hähnchenfleisch in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce mit frischem Gemüse | 9.9 |
| T5 | CHICKEN VINDALOO [SCHARF] Hähnchenfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce mit frischem Gemüse | 8.9 |
| T6 | CHICKEN JALFREZI ^d Hähnchenfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer | 9.9 |

MITTAGS-FISCHGERICHTE

| | | |
|-----------|--|------------|
| F1 | MAHARAJA CHILI FISH ^c [SCHARF] Fischfilet in hausgemachter scharfer Chili-Curry-Sauce mit frischem Gemüse | 8.9 |
| F2 | GUJRATI MANGO FISH ^{c d e} Fischfilet in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce mit frischem Gemüse | 8.9 |
| F3 | FISH RED CURRY ^c [SCHARF] Fischfilet mit frischem Gemüse in einer pikanten Red-Curry-Sauce | 8.9 |
| F4 | FISH PINEAPPLE ^{c d e} Fischfilet mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 8.9 |

Alle Gerichte werden mit frischem Basmati-Reis und knackig frischen Salat oder einer vegetarischen Tagessuppe serviert (saisonabhängig)

APERITIF

| | | | |
|---|---|-------|-----|
| 1 | OSBORNE SHERRY ^{4 f} [FINO GOLDEN] | 5 CL | 4.5 |
| 2 | CHOYA SILVER ^{4 f} | 5 CL | 3.5 |
| 3 | MARTINI ^{4 f} [BIANCO FIERO] | 5 CL | 4.5 |
| 4 | APEROL SPRITZ ¹ | 0.2 L | 5.5 |
| 5 | CAMPARI ¹ [ORANGE SODA] | 0.2 L | 4.5 |
| 6 | MANGO PROSECCO ^{4 f} | 0.2 L | 4.5 |
| 7 | MAHARANI KIR ROYAL ^{4 f} | 0.2 L | 4.5 |

VORSPEISEN

| | | |
|-----|--|------|
| 100 | VEGETABLE PAKORA (V) Frisches Gemüse, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel | 4.9 |
| 101 | ONION BHAJI (V) Frische Zwiebelringe, umhüllt in einem goldenen Kichererbsenteigmantel | 4.9 |
| 102 | VEGETABLE SAMOSA (V) Knusprige Teigtaschen mit einer aromatischen Füllung aus frischem Gemüse | 4.9 |
| 103 | PAPADAM (V) Hauchdünne indische Linsenwaffeln, verfeinert mit Kreuzkümmel | 3.0 |
| 104 | PUNJABI SABJI PAKORA [2 PER.] (V) Vegetable Samosa und Gemüsepakoras, umhüllt in einem Kichererbsenteigmantel | 9.5 |
| 105 | PATIALA PAKORA ^c [2. PER] Keema Samosa und goldbraune Fleisch- und Fischpakoras im Patiala-Style | 12.5 |
| 106 | CHICKEN PAKORA Köstliches Hähnchenfleisch, umhüllt von einer knusprigen Hülle aus Kichererbsenteig | 7.5 |
| 107 | PANEER PAKORA ^d Hausgemachter Paneer, umhüllt von einem zarten Kichererbsenteigmantel | 7.5 |
| 108 | MADRASI FISH PAKORA ^c Fischfilet umhüllt von einem knusprigen Mantel aus feinem Kichererbsenteig | 7.5 |
| 109 | TANDOORI SEEKH KEBAB Delikate Fleischspieße, perfekt mariniert und im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt | 9.9 |
| 110 | TANDOORI CHICKEN TANG ^{1 d} Hähnchenschenkel, meisterhaft mariniert und über offenem Tandoor-Feuer gegrillt | 12.5 |

zu allen Vorspeisen servieren wir unseren hausgemachten Chutneys (Dips)

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|-----|
| 116 | CHICKEN SOUP ^d Indische Geflügelcremesuppe mit aromatischen indischen Gewürzen | 4.5 |
| 117 | VEGETABLE SOUP ^d Indische Gemüsecremesuppe mit erlesenen Gewürzen und frischem Gemüse | 4.5 |
| 118 | DAAL SOUP (V) Indische Linsensuppe mit einem Hauch frischer Limette | 4.5 |

INDISCHE RAITHAS

- | | | |
|-----|---|-----|
| 119 | KHEERE KA RAITHA ^d Frischer Joghurt mit fein geraspelttem Gurkenstückchen, verfeinert mit Kreuzkümmel | 3.6 |
| 120 | PYAAZ KA RAITHA ^d Frischer Joghurt mit fein gehackten Zwiebeln, verfeinert mit Kreuzkümmel | 3.6 |
| 420 | MIXED RAITHA ^d Frischer Joghurt mit gemischtem Gemüse und Kreuzkümmel | 3.6 |
| 421 | ALOO KA RAITHA ^d Frischer Joghurt mit zarten Kartoffeln und würzigen Kreuzkümmel | 3.6 |

BROTE AUS DEM TANDOOR-OFEN

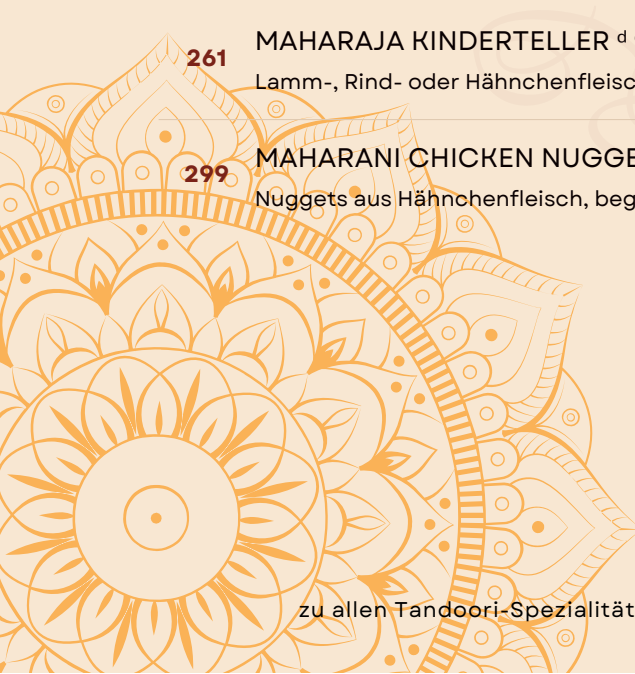
- | | | |
|-------|---|-----|
| 111 | TRADITIONAL PLAIN NAN ^a (V) Traditionelles indisches Hefeteigbrot aus Weizenmehl | 2.9 |
| 111 G | GARLIC NAN ^a (V) Traditionelles Hefeteigbrot, bestrichen mit unserer hausgemachten Knoblauchpaste | 4.9 |
| 111 B | BUTTER NAN ^a Traditionelles Nan-Brot, durchzogen mit einem Hauch von regionaler Butter | 3.6 |
| 112 | PANEER KULCHA ^{a d} Traditionelles Nan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit hausgemachtem Paneer & Rosinen | 4.9 |
| 113 | LASSAN KULCHA ^a (V) Traditionelles Naan-Brot, gebacken im Tandoor, gefüllt mit fein gehacktem Knoblauch | 4.9 |
| 114 | AMRITSARI ALOO KULCHA ^a Traditionelles Nan-Brot mit einer köstlichen Kartoffelfüllung und exquisiten Gewürzen | 4.9 |
| 115 | LACHAA PARATHA ^a knuspriges indisches Brot mit hauchzarten, einzeln mit goldener Butter bestrichenen Lagen | 3.9 |

INDISCHE TANDOORI-SPEZIALITÄTEN



| | | |
|------------|--|-------------|
| 121 | KASHMIRI LAMB TIKKA ^{1 d} Zart mariniertes Lammfleisch mit exotischen Gewürzen und verlockendem Raucharoma | 21.9 |
| 122 | MURGH TIKKA ^{1 d} Zartes Hähnchenfleisch mariniert in einer Gewürzmischung aus Joghurt & Kurkuma | 18.9 |
| 123 | TANDOORI CHICKEN ^{1 d} Zartes Hähnchenfleisch, frisch gewürzt und in Joghurt mariniert | 18.9 |
| 124 | MAHARAJA MIX GRILL ^{1 d} Verschiedene Fleischsorten, würzig in Joghurt mariniert | 20.9 |
| 125 | TANDOORI JHEENGA ^{1 b d} Saftig, gegrillte Scampis, perfekt mariniert, mit exotischen südindischen Gewürzen | 24.9 |
| 126 | MUTTON SPEZIAL ^{1 d} Saftiges Lammfleisch serviert in unserer hausgemachten, leicht pikanten Gravy-Sauce | 21.9 |
| 127 | MAHARANI MIX BOTTI KEBAB ^{1 d} Verschiedene Fleischsorten in traditioneller Homemade-Gravy-Sauce mit Zwiebeln & Paprika | 20.9 |
| 128 | GUJRATI MANGO CHICKEN TIKKA ^{1 d e} Saftiges Hähnchenfleisch in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße | 18.9 |
| 129 | LAHORI FISH TIKKA ^{1 c d} Fischfilet mariniert in Joghurt & ayurvedischen Gewürzen mit einer frischen Zitrusnote | 18.9 |
| 130 | GUJRATI MANGO PANEER TIKKA ^{1 d e} Hausgemachter Paneer in einer fruchtigen Mango-Curry-Soße | 18.9 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



| | | |
|------------|---|------------|
| 261 | MAHARAJA KINDERTELLER ^{d e} Lamm-, Rind- oder Hähnchenfleisch in Ihrer Lieblingssauce mit Basmati-Reis oder Pommes | 9.9 |
| 299 | MAHARANI CHICKEN NUGGETS Nuggets aus Hähnchenfleisch, begleitet von knusprigen Pommes Frites | 9.9 |

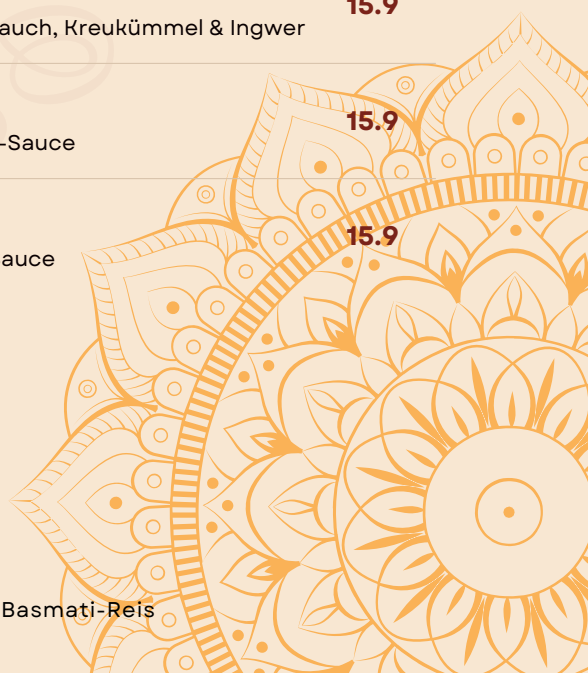
zu allen Tandoori-Spezialitäten servieren wir gegrilltes Gemüse und frisches Nan-Brot



INDISCHE HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|--------------|--|-------------|
| 131 | CHICKEN CURRY Hähnchenfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art | 14.9 |
| 132 | CHICKEN BADAM PASSANDA ^{d e} Hähnchenfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 16.9 |
| 133 | MAHARAJA CHILI CHICKEN [SCHARF] Hähnchenfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce | 15.9 |
| 134 | BUTTER CHICKEN ^{d e} Saftig gegrilltes Hähnchenfleisch in cremiger Butter-Honig-Safran-Tomaten-Sauce | 16.9 |
| 147 C | CHICKEN VINDALOO [SCHARF] Hähnchenfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce | 16.9 |
| 137 | CHICKEN PALAK ^d Hähnchenfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen | 15.9 |
| 138 | CHICKEN TIKKA MASALA Hähnchenfleisch aus dem Tandoor in einer pikanten Curry-Sauce mit Raucharoma | 16.9 |
| 139 | CHANA CHICKEN Saftiges Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, in einer würzigen Curry-Sauce | 15.9 |
| 140 | PUNJABI CHICKEN Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce | 15.9 |
| 141 | LASSAN CHICKEN BHUNA [SCHARF] Hähnchenfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili | 15.9 |
| 441 | CHICKEN KORMA ^{d e} Hähnchenfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne | 16.9 |
| 264 | CHICKEN BHINDI Hähnchenfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer | 15.9 |
| 270 | BANANA CHICKEN ^{d e} Hähnchenfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 15.9 |
| 271 | PINEAPPLE CHICKEN ^{d e} Hähnchenfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 15.9 |

zu allen Hähnchen-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis



INDISCHE RIND-SPEZIALITÄTEN



| | | |
|------------|---|-------------|
| 142 | BEEF CURRY MASALA Rindfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art | 15.9 |
| 143 | BEEF VINDALOO [SCHARF] Rindfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce | 16.9 |
| 144 | BEEF BADAM PASSANDA ^{d e} Rindfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 16.9 |
| 145 | LASSAN BEEF BHUNA [SCHARF] Rindfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili | 15.9 |
| 446 | BEEF KORMA ^{d e} Rindfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne | 16.9 |
| 265 | BEEF BHINDI Rindfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer | 15.9 |
| 268 | MAHARAJA CHILI BEEF [SCHARF] Rindfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce | 15.9 |
| 276 | BEEF PALAK ^d Rindfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen | 15.9 |
| 278 | BEEF JALFREZI ^d Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer | 15.9 |
| 272 | BANANA BEEF ^{d e} Rindfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 15.9 |
| 273 | PINEAPPLE BEEF ^{d e} Rindfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 15.9 |



zu allen Rind-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis



INDISCHE FISCH-SPEZIALITÄTEN

| | | |
|-----|--|------|
| 153 | FISH CURRY MASALA ^c Fischfilet in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art | 15.9 |
| 154 | KARRAHI JHEENGA ^b Saftige Scampis in einer aromatischen Sauce aus Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika | 20.9 |
| 155 | JHEENGA BADAM PASSANDA ^{b d e} Saftige Scampis in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 21.9 |
| 156 | LASSAN JHEENGA CURRY MASALA ^b [SCHARF] Saftige Scampis in einer pikanten Knoblauchsauce mit Zwiebeln & Ingwer | 20.9 |
| 194 | MAHARANI JHEENGA PALAK ^{b d} Saftige Scampis in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen | 19.9 |
| 195 | MAHARAJA CHILI FISH ^c [SCHARF] Fischfilet in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce | 16.9 |
| 94 | FISH VINDALOO ^c [SCHARF] Fischfilet in einer scharfen Gewürz-Sauce | 16.9 |
| 95 | GARLIC FISH ^c [SCHARF] Fischfilet in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili | 16.9 |
| 96 | GUJRATI MANGO FISH ^{c d e} Fischfilet in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce | 16.9 |
| 99 | PINEAPPLE FISH ^{c d e} Fischfilet mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 15.9 |



INDISCHE BIRIYANI-SPEZIALITÄTEN


| | | |
|-----|--|------|
| 157 | HYDERABADI BIRIYANI ^{d e} Hähnchen- oder Lammfleisch in Basmati-Reis mit aromatischen Gewürzen | 16.9 |
| 158 | HYDERABADI MIX BIRIYANI ^{d e} Hähnchen-, Rind- und Lammfleisch in Basmatireis im „Hyderabad-Style“ | 18.9 |
| 159 | MAHARAJA JHEENGA BIRIYANI ^{b d e} Saftige Scampis mit erlesenen Gewürzen in goldgelben Basmati-Reis | 20.9 |
| 160 | AMRITSARI VEGETABLE BIRIYANI ^{d e} (V) Frisches Gemüse mit exquisiten Gewürzen in Basmati-Reis | 14.9 |

zu allen Fisch-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis
zu allen Biryani-Spezialitäten servieren wir erfrischenden Raitha

INDISCHE LAMM-SPEZIALITÄTEN



| | | |
|--------------|---|-------------|
| 146 | LAMM CURRY Lammfleisch in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art | 15.9 |
| 147 L | LAMM VINDALOO [SCHARF] Lammfleisch in einer scharfen Gewürz-Sauce | 16.9 |
| 148 | LAMM PALAK ^d Lammfleisch in cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen | 15.9 |
| 149 | PUNJABI LAMM Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce | 15.9 |
| 150 | MADRASI LAMM [SCHARF] Lammfleisch in einer unverwechselbaren und pikanten Madrasi-Curry-Sauce | 16.9 |
| 151 | LAMM KORMA ^{d e} Lammfleisch in einer milden Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss und Sahne | 16.9 |
| 152 | LASSAN LAMM BHUNA [SCHARF] Lammfleisch in einer Gewürzsauce, angereichert mit Knoblauch, Ingwer und Chili | 15.9 |
| 267 | LAMM BHINDI Lammfleisch und knusprige Okra mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel & Ingwer | 15.9 |
| 274 | BANANA LAMM ^{d e} Lammfleisch mit süßen Bananen in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 15.9 |
| 275 | PINEAPPLE LAMM ^{d e} Lammfleisch mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 15.9 |
| 279 | LAMM JALFREZI ^d Lammfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer | 15.9 |
| 280 | LAMM BADAM PASSANDA ^{d e} Lammfleisch in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 16.9 |
| 281 | MAHARAJA CHILI LAMM [SCHARF] Lammfleisch in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce | 15.9 |



zu allen Lamm-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN



| | | |
|------------|--|-------------|
| 162 | DAAL THURKA ^d Cremige schwarze Linsen, mit aromatischen Gewürzen | 14.9 |
| 163 | PALAK PANEER ^d Hausgemachter Paneer in unseren cremiger Spinatsauce mit exotischen Gewürzen | 15.9 |
| 164 | MAHARAJA VEGETABLE MIX (V) Frisches gemischtes Gemüse in traditioneller Curry-Sauce, nach nordindischer Art | 15.9 |
| 165 | CHANA MASALA (V) Kichererbsen in einer würzigen Curry-Sauce mit frischen Tomaten & Ingwer | 14.9 |
| 166 | ALOO MATTAR GOBI (V) Kartoffeln, Erbsen und Blumenkohl in einer feinen Curry-Sauce mit duftendem Kasoori Methi | 15.9 |
| 167 | MALAI KOFTA ^{d e} Handgefertigte Kofta-Bällchen aus Paneer & Kartoffeln in einer cremigen Malaisauce | 16.9 |
| 168 | SHAHI PANEER ^{d e} Hausgemachter Paneer in einer cremigen Sahnesauce | 15.9 |
| 169 | BAINGAN KA BHARTA (V) Saftige Auberginen mit frischen Tomaten nach nordindischer Art | 15.9 |
| 171 | JASHAN TINDA CURRY MASALA (V) Nordindischer Kürbis mit Ingwer & Knoblauch in einer aromatischen Gravy-Curry-Sauce | 16.9 |
| 172 | GUJRATI MANGO GEMÜSE ^{d e} Gemischtes Gemüse in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce | 15.9 |
| 173 | MUGHLAI VEGETABLE KORMA ^{d e} Gemischtes Gemüse in einer milden Mughlai-Sauce verfeinert mit Joghurt, Kokosnuss & Sahne | 15.9 |
| 269 | BHINDI MASALA (V) Knusprige Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreukümmel & Ingwer | 15.9 |




zu allen Vegetarischen-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE ENTEN-SPEZIALITÄTEN

- 
- | | | |
|------------|--|-------------|
| 241 | GUJRATI MANGO ENTE ^{d e} Knusprige Entenbrust in einer fruchtigen Mango-Curry-Sauce | 18.9 |
| 242 | JALFREZI ENTE ^d Knusprige Entenbrust mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und hausgemachten Paneer | 18.9 |
| 243 | KASHMIRI ENTE ^d Knusprige Entenbrust in einer cremigen Sauce mit den exotischen Aromen aus Kaschmir | 18.9 |
| 244 | KARRAHI ENTE Knusprige Entenbrust in einer aromatischen Sauce mit Tomaten, Kreuzkümmel & Paprika | 18.9 |
| 245 | ENTE VINDALOO [SCHARF] Knusprige Entenbrust in einer scharfen Gewürz-Sauce | 18.9 |
| 246 | ENTE SABJI Knusprige Entenbrust mit gemischtem Gemüse in traditioneller Curry-Sauce | 18.9 |
| 247 | ENTE RED CURRY [SCHARF] Knusprige Entenbrust mit frischem Gemüse in einer pikanten Red-Curry-Sauce | 18.9 |
| 248 | ENTE BADAM PASSANDA ^{d e} Knusprige Entenbrust in cremiger Kokos-Mandel-Safran-Sauce | 18.9 |
| 249 | PINEAPPLE ENTE ^{d e} Knusprige Entenbrust mit süßer Ananas in einer milden Mandel-Safran-Sauce | 18.9 |
| 250 | MAHARANI CHILI ENTE [SCHARF SPICY] Knusprige Entenbrust in hausgemachter scharfer Chili-Gravy-Sauce | 18.9 |

By Multani & Sons



zu allen Ente-Spezialitäten servieren wir Basmati-Reis

INDISCHE THALI-SPEZIALITÄTEN

MAHARANI THALI ^{a d e}

- 174** zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht, knusprige Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha **19.9**

AMRITSARI THALI ^{a d}

- 175** drei Gemüsegerichte, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha **17.9**

MAHARAJA THALI ^{a d e}

- 176** drei Fleischspezialitäten, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras und erfrischenden Kheere Ka Raitha **20.9**

JODI THALI ^{a d e} [2 PER.]

- 177** drei exquisite Fleischgerichte und ein köstliches Gemüsegericht, begleitet von knusprigen Vegetable Pakoras, erfrischenden Kheere Ka Raitha und einem gemischten Beilagen Salat **38.9**

SAJJANA DI THALI ^{a d e} [4 PER.]

- 178** ein exklusives Menü, bestehend aus einer köstlichen Vorspeise, vier unserer Beliebtheiten, begleitet von Basmati-Reis, erfrischenden Kheere Ka Raitha und hausgemachten Chutneys. Verfeinert wird das Erlebnis mit dem traditionellen Nan-Brot und einem verlockenden Dessert zum Abschluss – entweder einem erfrischenden Mango Lassi oder einem "The Indian Dream" **95.9**

FAMILY & FRIENDS THALI ^{a d e} [10 PER.]

- 179** ein reichhaltiges Angebot unserer herausragenden kulinarischen Kreationen, begleitet von einem erfrischenden Aperitif, einer köstlichen Vorspeise und einem verlockenden Abschluss (wählen Sie zwischen dem erfrischenden Mango Lassi oder dem „The Indian Dream“) – alles für eine rundum gelungenen und unvergesslichen Abend **269.9**

Thali-Gerichte sind eine kulinarische Mischung Indiens, die verschiedene köstliche Speisen auf einer Platte vereinen



BEILAGEN & SALATE

| | | |
|-----|---|-----|
| 180 | JHEERA PULLAO RICE ^e (V) Goldener Safran-Reis mit Erbsen, Kreuzkümmel & feinen Gewürzen | 4.9 |
| 181 | PLAIN BASMATI RICE (V) | 2.9 |
| 187 | GEMISCHTER SALAT ^d | 4.9 |
| 230 | GRÜNER SALAT ^d | 3.5 |
| 232 | MAHARANI SALAT ^d Hähnchenfleisch arrangiert auf einer Basis unseres großartigen Maharaja Salates | 7.9 |
| 186 | MAHARAJA SALAT ^d Frischer Salat, begleitet von Kichererbsen, hausgemachtem Paneer und saftiger Ananas | 5.9 |

DESSERT

~ Chalo Kuch MITHA HO JAYE ?

~ Darf es etwas süßes sein?

| | | |
|-------|--|-----|
| 182 | MALAI PISTA KULFI ^{d e} Hausgemachtes indisches Eis, aus cremiger Milch, süßem Honig und Pistazien | 4.9 |
| 183 | GULAB JAMUN ^d Goldbraune Milchbällchen in aromatischem Zuckersirup getränkt. Unwiderstehlich! | 4.9 |
| 184 | THE INDIAN DREAM ^{d e} Vanilleeis, verfeinert mit unserer hausgemachten Mango-Kokos-Creme | 4.9 |
| 234 A | GEBACKENE BANANE ^e Gebackene Banane, mit einem Hauch von süßem Honig | 4.9 |
| 234 B | GEBACKENE ANANAS ^e Gebackene Ananas, mit einem Hauch von süßem Honig | 4.9 |

By Multani & Sons

| | | |
|------------------|--------------|----------------------|
| Hallo | ਸਤ ਸ੍ਰੀ ਅਕਾਲ | (Sat Shri Akaal) |
| Danke | ਧੰਨਵਾਦ | (Dhanevaad) |
| Prost! | ਚੱਕਦੇ ਫੱਟੇ | (Chakkdo Fatte) |
| Ja & Nein | ਹਾਂਜੀ & ਨਹੀਂ | (Hanji & Naahi) |
| Wie bitte? | ਕੀ? | (Kii ?) |
| Ich möchte [...] | ਮੈਂ ਚਾਹਾਂਗਾ | (Mai chahanga [...]) |
| Kein Problem | ਕੋਈ ਚੱਕਰ ਨੀ | (Koi chakkar nhi) |
| einmal | ਇੱਕ ਵਾਰ | (Ik vaar) |
| scharf | ਮਿਰਚ ਪਾਓ | (martscha pao) |
| mild | ਮਿਰਚ ਨਾ ਪਾਓ | (martscha naa pao) |
| Wie gehts? | ਕਿਵੇਂ ਹੋ | (Kive ho?) |
| Essen ist lecker | ਖਾਣਾ ਸਿਰਾ ਹੈ | (Khaanaa siraa hai) |



Punjabi Lesson to
#FEEL LIKE A MAHARAJA

INDISCHE-GETRÄNKE (AF)

| | | | |
|-----------|--|----------------------|------------------|
| 8 | JODHPURI MASALA CHAI ^{5 d} Traditioneller indischer Gewürz-Tee mit Milch, Nelken & Kardamom | Portion | 4.9 |
| 9 | LASSI ^d [SWEET SALTY] Genießen Sie süße oder salzige Aromen in unseren erfrischenden Lassi-Kreationen | 0.3 L 0.5 L | 3.5 4.9 |
| 10 | LASSI ^d [MANGO BANANA GUAVA COCONUT PINEAPPLE LYCHEE] Probieren Sie unsere erfrischenden Lassis mit exotischen Früchten. Ein wahrer Genuss! | 0.3 L 0.5 L | 3.5 4.9 |
| 11 | SAFT [MANGO GUAVA LYCHEE] | 0.2 L 0.4 L | 3.0 4.5 |
| 12 | MAHARAJA MANGO-VANILLA MILKSHAKE ^d Königliche Fusion aus fruchtiger Mango und zarter Vanille - ein süßes Erlebnis! | 0.3 L 0.5 L | 3.9 5.9 |
| 13 | HOMEMADE NIMBU PAANI (V) Erfrischende Indische Zitronenlimonade für belebenden Genuss | 0.3 L 0.5 L | 3.5 4.9 |

BIER

| | | | |
|-----------|--|---------------|------------|
| 14 | BIER ^a [HELL DUNKEL ALKOHOLFREI] | 0.5 L | 4.0 |
| 15 | WEISSBIER ^a [HELL DUNKEL ALKOHOLFREI LEICHT] | 0.5 L | 4.0 |
| 16 | WEISSBIER COLA ^{1 5 a} | 0.5 L | 4.5 |
| 17 | RADLER ^{3 7 8 a} [HELL DUNKEL] | 0.5 L | 4.0 |
| 18 | RUSS ^{3 7 8 a} | 0.5 L | 4.5 |
| 19 | PILSENER ^a | 0.33 L | 3.5 |
| 20 | TRADITIONAL INDIAN BEER ^a | 0.33 L | 4.9 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | | |
|-----------|---|----------------------|------------------|
| 21 | TAFELWASSER [STILL SPRITZIG] | 0.2 L 0.5 L | 1.8 3.9 |
| 22 | COCA COLA ^{1 5} [ORIGINAL LIGHT ZERO] | 0.2 L 0.4 L | 2.5 3.5 |
| 23 | LIMONADE ^{1 3 7 8} [ORANGE ZITRONE] | 0.2 L 0.4 L | 2.5 3.5 |
| 24 | SAFT-SCHORLEN ³ | 0.2 L 0.4 L | 2.5 3.0 |
| 25 | COLA MIX ^{1 3 5} | 0.2 L 0.4 L | 2.5 3.0 |
| 26 | JUICE [ORANGE APFEL MARACUJA] | 0.2 L 0.4 L | 3.0 4.5 |
| 27 | SCHWEPPESS ^{2 6} [TONIC WATER BITTER LEMON] | 0.25 L | 3.5 |

Alkoholische Getränke werden nur an Erwachsene ab 18 bzw. 16 Jahren ausgeschenkt

WARME-GETRÄNKE (AF)

| | |
|----|--|
| 28 | TEE ⁵ [SCHWARZ GRÜN MINZE JASMIN] |
| 29 | ESPRESSO ⁵ |
| 30 | CAFÉ ⁵ |
| 31 | CAPPUCCINO ^{5 d} |

| | |
|---------|-----|
| Portion | 3.9 |
| Tasse | 1.8 |
| Tasse | 3.0 |
| Tasse | 3.5 |

LONGDRINKS

| | | | |
|----|---|-------|-----|
| 32 | BOMBAY TONIC ⁶ | 0.2 L | 5.5 |
| 33 | COKE ^{1 5} [RUM ASBACH WHISKEY] | 0.2 L | 5.5 |
| 34 | VODKA ^{1 2 5 6} [MANGO LEMON COLA] | 0.2 L | 5.5 |

WHISKEY

| | | | |
|----|--|-------|-----|
| 35 | JOHNNIE WALKER ^{1 4 f} [RED BLACK GOLD] | 0.2 L | 5.5 |
| 36 | DIMPLE GOLDEN SELECTION ^{1 4 f} | 0.2 L | 5.5 |
| 37 | CHIVAS REGAL ¹ | 0.2 L | 5.5 |
| 38 | JACK DANIELS ¹ | | |

RUM

| | | | |
|----|--------------------------------------|------|-----|
| 39 | OLD MONK INDIAN RUM ¹ | 2 CL | 5.5 |
| 40 | BACCARDI CARTA BLANCA ^{4 f} | 2 CL | 5.5 |
| 41 | MALIBU COCONUT RUM ^{4 f} | 2 CL | 5.5 |

BRÄNDE, VODKA, GIN

| | | | |
|----|---|------|-----|
| 42 | WILLIAMS CHRIST BIRNE ^{4 f} | 2 CL | 2.9 |
| 43 | HIMALAYAN ALPHONSO MANGO SCHNAPS ^{4 f} | 2 CL | 2.9 |
| 44 | METAXA 7 STERNE ^{1 4 d f} | 2 CL | 2.9 |
| 45 | ASBACH URALT ^{4 f} | 2 CL | 2.9 |
| 46 | GRAPPA ^{4 f} | 2 CL | 2.9 |
| 47 | BOMBAY SAPPHIRE GIN ^{4 f} | 2 CL | 2.9 |
| 48 | VODKA ABSOLUT ^{4 f} | 4 CL | 4.5 |

Alkoholische Getränke werden nur an Erwachsene ab 18 bzw. 16 Jahren ausgeschenkt

WEIN ROT

INDISCHER ROTWEIN ^{4 f}

INDIEN
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

SPÄTBURGUNDER ^{4 f}

DEUTSCHLAND
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

CÔTES DU RHÔNE ^{4 f}

FRANKREICH
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

CHIANTI ^{4 f}

ITALIEN
TROCKEN **5.9 | 10.9 | 19.9**

WEIN WEISS

INDISCHER WEISSWEIN ^{4 f}

INDIEN
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

GRAU BURGUNDER ^{4 f}

DEUTSCHLAND
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

CHARDONNAY ^{4 f}

FRANKREICH
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

PINOT GRIGIO ^{4 f}

ITALIEN
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

WEIN ROSÉ

WEISSHERBST ^{4 f}

DEUTSCHLAND
TROCKEN **4.9 | 10.9 | 19.9**

WEINSCHORLE

ROT ^{4 f}

WEIß ^{4 f}

ROSÉ ^{4 f}

4.5 | 5.5

DESI COCKTAILS

PATIALA COCKTAIL

RUM | ANANASSAFT | CREAM OF COCONUT

5.9

PUNJABI TAKA TAK COCKTAIL

RUM | ANANASSAFT | LIMETTEN | MANDEL- & ZUCKERSIRUP

5.9

STREET STYLE MANGO MOJITO

MANGO | RUM | LIMETTEN | MINZE

5.9

MAHARANI FRUIT PUNCH (AF)

GRENADINE | ZITRONENSAFT | ORANGENSAFT | ANANASSAFT | MARACUJASAFT

5.9



KRÄUTERLIKÖR

50 FERNET BRANCA ^{4 d f}

2 CL 2.9

51 RAMAZZOTTI AMARO ^{4 f}

2 CL 2.9

52 JÄGERMEISTER ^{4 f}

2 CL 2.9



ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 GESCHWEFELT
- 5 KOFFEINHALTIG
- 6 CHININHALTIG
- 7 MIT SÜSSINGSMITTELN
- 8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 9 ENTHÄLT TAURIN | CONTAINS TAURINE
- 10 ENTHÄLT GESCHMACKSVERSTÄRKER

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a GLUTENHALTIGES GETREIDE
- b KREBSTIERE (SCAMPI)
- c FISCH
- d MILCH & LAKTOSE (JOGHURT, SAHNE, ETC.)
- e SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, CASHEWNÜSSE, ETC.)
- f SCHWEFELDIOXID & SULFITE
- g EI
- h SOJA
- i WEICHTIERE (AUSTERN)

Verehrte Gäste,
wir möchten Ihnen gerne alle wichtigen Informationen bezüglich der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene geben. In unserer Speise- und Getränkekarte finden Sie eine übersichtliche Nummern- und Buchstabenkennzeichnung, die Ihnen Auskunft über die spezifischen Inhaltsstoffe liefert.

Für eine genaue Übersicht können Sie die oben genannten Listen einsehen.
Falls Sie weitere Fragen haben oder unter Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, zögern Sie bitte nicht, sich an unser geschultes Personal zu wenden. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen bei Ihren Anliegen behilflich zu sein.

Alkoholfrei (AF)
Vegan (V)

