



॥ अतिथि देवो भव ॥

Herzlich willkommen im Maharaja II-Restaurant

Das Maharaja II bringt Ihnen die fantastische Küche der „Grand Moghuls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein.

Die „Goldene Zeit der Grad Moghuls“ war gekennzeichnet durch eine allumfassende Gastfreundschaft, die schon im Geist begründet war. Jedes Mahl kam einem Fest gleich und jedes Fest stellte ein wahres Vergnügen für den Feinschmecker dar.

Auf kulinarischer Ebene war es der Osten, der den Westen erobert hat. Die universale Beliebtheit des Currys ist der köstliche und wohlschmeckende Beweis dafür.

Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen nur scharf sei. Es werden sehr viele Gewürze und Kräuter verwendet, und zwar nicht nur wegen des Geschmacks und des Aromas, sondern auch wegen ihrer Wirkung auf die Verdauung und ihrer Inhaltsstoffe: Peperoni hat sehr viel Vitamin C, Methi (Bockshornklee) regt die Leber an, Ingwer und Pfefferkörner sind der Verdauung dienlich, Minze hat eine kühlende Wirkung, während Koriander sehr gut für die Nieren ist. Gutes, vollwertiges Essen und körperliche Gesundheit sind sehr eng miteinander verknüpft.

Im Maharaja II finden nur die besten Zutaten Verwendung – unsere frisch für Sie zubereiteten Gerichte sind ebenso nahrhaft wie wohlschmeckend.

Wir laden Sie zu einem gastronomischen Ereignis ein und heißen Sie Herzlich Willkommen.

Unsere Gäste sind unsere Freunde!

Paramjit Bhatia
Ernst-Reuter-Straße 20
97080 Würzburg



Tel. 0931/ 287094
www.maharaja-wuerzburg.com



Hinweise für unsere Gäste



Bei Fragen bzw. Allergien oder Unverträglichkeiten weisen wir Sie auf unsere

Kennzeichnung von Allergenen oder das Personal hin.

Bitte Teilen Sie uns **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** mit!

Lieber Gast,

Wir würden uns sehr freuen Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Wenn Ihnen der Aufenthalt und das Essen in unserem Lokal zugesagt haben

würden wir uns über eine **Bewertung oder Weiterempfehlung** freuen.

Sollte es zu Unstimmigkeiten gekommen sein würden wir es wertschätzen, wenn sie

Ihre **Kritik** unserem Personal mitteilen, sodass wir die Möglichkeit haben uns zu

verbessern.

Die Küche des Maharaja II können sie auch außerhalb unseres Lokals genießen!

Hierfür empfehlen wir Ihnen unseren **Lieferservice** (Prospekte liegen im

Restaurant aus) oder auch unseren **AUßER-HAUS-PARTY-SERVICE** (ab 20

Personen). Rufen sie uns einfach an.

Tel. 0931 287094

Kennzeichnung v. Zusatzstoffen:

1=Konservierungsstoff 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Farbstoff
5=Phosphat
6=Süßungsmittel 7=Koffeinhaltig 8=Chinin haltig 9=Geschwärzt

Kennzeichnung v. Allergenen:

A=Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen)

B=Krebstiere C=Eier D=Fische E=Erdnüsse F=Sojabohnen

G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Pistazie, H4=Cashew, H7=Pistazie) I=Sellerie J=Senf

K=Sesamsamen L=Schwefeldioxid M=Lupinen N=Weichtiere(Meeresfrüchte)



Aperitifs	L	€
Hugo	0,3	5,50
Glas Sekt Oppman	0,1	3,90
Glas Sekt Oppman mit Mangonektar	0,2	5,50
Sekt Oppman Schwarzlack	0,75	18,90
Aperol Spritz ⁴	0,3	5,90
Campari Soda ⁴	0,3	4,90
Campari ⁴ Orange oder Mango	0,3	5,50

Alkoholfreie Getränke, Säfte	L	€
Coca-Cola ^{4,7} , Cola-Light ^{4,6,7} , Mezzo-Mix ^{4,6,7} , Fanta ^{3,4} , Sprite ^{4,6,7} , Bitter Lemon ^{3,6}	0,2 0,4	2,90 3,90
Bad Brückenauer Wasser medium / spritzig	0,7	5,50
Bad Brückenauer Wasser medium / spritzig	0,5	3,90
Bad Brückenauer Wasser medium / spritzig	0,2	2,70
Evian Wasser still	0,5	3,90
Hausgemachter Eistee ⁷ schwarzer Tee, Zitrone, Minze, Zitronensaft	0,3	4,50
Saftschorle Apfel, Orange, Ananas	0,2 0,4	2,50 3,90
Saft pur Apfel, Orange, Ananas	0,2	2,70
Nektarschorle Johannis, Mango, Guaven, Maracuja	0,2 0,4	2,50 3,90
Nektar pur Johannis, Mango, Guaven, Maracuja	0,2	2,70

Indische Getränke	€
Lassi Süß ⁶ Jogurtgetränk mit Zucker	4,40
Lassi Sauer Jogurtgetränk mit Salz und Kümmel	4,40
Lassi Mango ^{4,6} Jogurtgetränk mit pürrierter Mango	4,70
Kokosmilch mit Ananassaft ^{4,6} Milch, Zucker, Kokossirup, Ananassaft	4,70

Tees

Indische / Asiatische Tees	€
Indian Chai, Indischer Tee ⁷ Der Volkstee aus Indien. <u>Schwarzer Tee</u> aufgekocht mit Milch und Masala (Teegewürzen), Kardamom, Nelken, Zimt, etc.	4,70
Kashmiri Tee ⁷ Das Rezept kommt aus Kaschmir, am Fuße des Himalaya und ist sehr wohltuend. <u>Schwarzer Tee</u> mit Nelken, Kardamom, Zimt	3,90
Kahwa <u>Grüner Tee</u> mit Kardamom	3,70
Jasmin Tee <u>Grüner Tee</u>	3,70
Yogi-Tee <u>Kräutertee</u>	3,90

Ayurvedische Tees	€
Kapha Eine Gewürzmischung (<u>Kräutertee</u>) mit belebender Schärfe.	4,20
Pitta Eine Gewürzmischung (<u>Kräutertee</u>) mit zitroniger Frische. Leicht süß.	4,20
Vata Beruhigender, Harmonisierender Tee mit vollem und süßlichem Geschmack.	4,20

Koffeinhaltige Getränke	€
Kaffee ⁷	2,50
Espresso ⁷	2,20

Bier	L	€
Vom Fass: Distelhäuser Premium Pils	0,3 0,4	3,2 3,9
Distelhäuser Pils <i>alkoholfrei</i>	0,3	3,20
Distelhäuser Hefeweizen Hell	0,5	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Dunkel	0,5	4,50
Distelhäuser Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0,5	4,50
Radler	0,4	3,50
Indian Bier: Kingfisher	0,3	3,90

Cocktails	€
Mango Cocktail ⁴ <i>Apfelkorn, Vodka, Cointreau, Mangonektar</i>	6,90
Taj Cocktail ^{4,6} <i>Vodka, Maracujasirup, Limettensaft, Orangensaft</i>	7,90
Five Fruit ^{4,6} <i>Zitronensaft, Grenadine, Mangonektar, Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft</i>	6,90

Digestif (2cl)	€
Indischer Mangoschnaps	3,90
Indischer Kokosschnaps	3,90
Williams - Obstbrand	2,90
Absolut Vodka	2,90
Ramazotti – Ital. Kräuterlikör	2,90
Fernet Branca – Ital. Bitter	2,90

Whisky (3cl)	€
Johnnie Walker Red Label	4,50
Ballentines ⁷	4,50
Whisky-Cola ⁷ (Longdrink, 0.3l)	5,90



Weine, Weiß

L. €

W 1	Silvaner Juliusspital (Franken) <u>Weingut Juliusspital – Würzburg</u> <i>Exotische Früchte, feinfruchtiger Charakter harmonisiert zur spritzig, frischen Säure.</i>	0,2	5,50
W 2	Silvaner Graf von Schönborn (Franken) <u>Weingut Schloss Hallburg – Volkach</u> <i>Trocken Kabinett</i> <i>Kernig, süffig, markant.</i>	0,2	5,10
W 3	Bacchus Graf von Schönborn (Franken) <u>Weingut Schloss Hallburg - Volkach</u> <i>feines, fruchtiges Gaumenspiel</i>	0,2	5,10
W 4	Pinot Grigio IGT (Italien) <i>Trocken, intensiv, aromatisch und harmonisch</i>	0,2	4,70
W 6	Weinschorle (Franken) <i>süß oder sauer</i>	0,2	3,70

Weine, Rot

L. €

W 7	Curvée Graf von Schönborn (Franken) <u>Weingut Schloss Hallburg - Volkach</u> <i>Curvée aus Domina und Spätburgunder mit mediterranem Charakter</i>	0,2	5.50
W 8	Montepulciano d'Abruzzo (Italien) <i>kräftiges Rot mit Blautönen, Duft nach reifen und roten Früchten</i> <i>sanfte Tannine, feiner Charakter</i>	0,2	4.90
W 9	Primitivo Alto Bello (Italien) <i>Dunkler, fruchtiger italienischer Rotwein mit einem Bouquet von Kirschen.</i>	0,2	4,90

Weine, Rotling

L. €

W 10	Rotling Kabinett Graf von Schönborn (Franken) <u>Weingut Schloss Hallburg – Volkach</u> <i>Rotfruchtiges, süßliches Aroma von Waldbeeren & Kirschen</i>	0,2	5.10
-------------	--	-----	------



Menüs für zwei Personen



MENÜ I

Maharaja Tandoori Mix

Mango India Suppe ^{1,G}

Alphons-Mango-Creme-Suppe mit Kokoscreme, frischem Koriander, Ingwer und Hühnerfleisch.

Gemischter Indischer Salat ^{1,6,G}

mit Kräuter-Creme-Dressing.

Pakorás

Eine Auswahl an Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

Naan ^{A,K,G}

Ein herzförmiges Fladenbrot aus dem Holzkohle-Ofen „Tandoor“.

Tandoori ^{1,4,B,D,H1,H4,G}

Die feinsten Bissen aus unserem Tandoori-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchen, Lamm, Fisch und Königsgarnelen. Serviert mit Curry-Sauce^{H1,H4,G} und Basmati-Pullao-Reis.

Gulab Jamun ^{1,2,4,6,A1,G,H1}

Hausgemachte frittierte Teigbällchen in Zuckersirup und Rosenwasser.

€ 72,90 für 2 Personen

MENÜ II

Maharaja Vegetable

Mulligatawny Shorba ^{6,G}

Delikate Linsen-Creme-Suppe nach südindischer Art mit gelben Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet.

Pakorás

Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

Wählen sie 2 unserer vegetarischen Gerichte (Nr. 100-107)

wird mit Reis und Roti-Chapati^{A2} (Fladenbrot aus Vollkornmehl) serviert.

Firni ^{6,4,A,H1,H7,G}

Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien.

€ 55,90 für 2 Personen

Suppen und Vorspeisen



- | | | |
|----|--|--|
| 10 | <p>Mulligatawny ^{6,G}
 <i>Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit gelben Linsen und milden, indischen Gewürzen zubereitet.</i></p> | 5,90 |
| 11 | <p>Mango India Shorba ^G (süß-sauer)
 <i>Alphons-Mango-Creme-Suppe mit Kokoscreme, frischem Koriander, Ingwer und Hühnerfleisch.</i></p> | 6,30 |
| 12 | <p>Tamater Ka Shorba ^{6,G}
 <i>Eine schmackhafte Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer genau abgestimmten Gewürzmischung.</i></p> | 5,90 |
| 13 | <p>Samosa ^{A1,H4}
 <i>Traditionelle Weizenmehlteigtaschen, gefüllt mit Cashewnüssen, Kartoffeln, Erbsen, Ingwer und exotischem Masala.</i></p> | 6,70 |
| 14 | <p>Pakoras
 <i>Eine Auswahl an Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.</i></p> | 5,90 |
| 15 | <p>Murgh Pakora ¹
 <i>Hühnerfleisch, in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert.</i></p> | 7,50 |
| 16 | <p>Prawn Pakora ^B
 <i>Garnelen, in einem speziell gewürzten Teig aus Kichererbsen frittiert.</i></p> | 8,90 |
| 17 | <p>Maharaja Starter ^B
 <i>Gemischter Vorspeisenteller bestehend aus einer Auswahl unserer Pakoras auf Salatbett.</i></p> | <p>1 Person 9,50
 2 Personen 16,50</p> |
| 18 | <p>Pappadams
 <i>Knusprige Linsenwaffeln im Tandoor gebacken, serviert mit verschiedenen Dips des Hauses</i></p> | 3,50 |

Naan / Chapati / Salate



Hausgemachte Brote nach indischer Tradition von außergewöhnlichem Geschmack und fester Struktur, über Holzkohle in unserem Spezial-Ton Ofen „Tandoor“ gebacken.



Beilagen zum Hauptgang:

- | | | |
|----|---|---------------------------------------|
| 21 | Roti-Chapati ^{A2}
<i>Fladenbrot aus Vollkornmehl auf offener Flamme zubereitet.</i> | 2,90 |
| 22 | Naan ^{A1,K,G}
<i>Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinem Weizenmehl.</i> | 3,50 |
| 23 | Garlic Naan ^{A1,K,G}
<i>Knoblauchbrot mit Königskümmel.</i> | 4,50 |
| 24 | Chicken Naan ^{1,A1,K,G} (serviert mit Tamarind- und Minz Sauce)
<i>Brot aus feinem Weizenmehl, gefüllt mit saftigem Hühnerbackfleisch.</i> | 8,50 |
| 25 | Vegetable Naan ^{A1,K,G} (serviert mit Tamarind- und Minz Sauce)
<i>Brot aus feinem Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem indischen Rahmkäse, gebacktem Gemüse, verfeinert mit frischen Kräutern und asiatischen Gewürzen.</i> | 7,90 |
| 26 | Raita ^{6,G}
<i>Erfrischender Joghurt mit Gurke, Tomaten und verschiedenen Kräutern.</i> | 5,70 |
| 27 | Maharaja Salat ^{1,6,G}
<i>Großer, indischer gemischter Salat der Saison, mit gegrilltem, mariniertem Hähnchenbrustfilet aus dem original indischen Lehm-Ofen.
Serviert mit hausgemachtem, frischen Naan ^{A1,K}.</i> | 14,90 |
| 28 | Gemischter Salat ^{1,6,G}
<i>Gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Rahmkäse, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais und Ananas.</i> | <u>klein</u> 4,70
<u>groß</u> 7,90 |

Tandoori Gerichte nur abends, Sonn- und Feiertags
Alle Salate serviert mit Hausdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl.

Tandoori-Khajana



Grillgerichte aus dem traditionell indischem Ton-Ofen „Tandoor“
über Holzkohle gegrillt



- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Chicken Tikka „Everest“ 1,4,G,H1,H4 | 18,90 |
| | <i>Zartes Hähnchenbrustfilet. Nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt.</i> | |
| 31 | Lamb Tikka 1,4,G, H1,H4 | 22,90 |
| | <i>Lammrücken-Stücke in einer speziellen Gewürzmischung mariniert – am Spieß gegrillt.</i> | |
| 32 | Lachsfilet Tikka D,4,G, H1,H4 | 19,50 |
| | <i>Lachs-Filet-Stücke, mariniert mit feinen Gewürzen und Kräutern, im Tandoor gegrillt.</i> | |
| 33 | Jhinga Tandoori 4,B,G, H1,H4 | 24,90 |
| | <i>Zarte Hummer-Krabben (6 Stück) in einer speziellen Gewürzmischung mariniert, im Tandoor gegrillt.</i> | |
| 34 | Maharaja Tandoori Mix 1,4,B,G, H1,H4 | 22,90 |
| | <i>Zusammenstellung unserer verschiedenen Tandoor-Spezialitäten, serviert auf knackigem Gemüse.</i> | |
| 35 | Vegetable Tandoori 1,G, H1,H4 | 16,50 |
| | <i>Hausgemachter Rahmkäse und verschiedenes Gemüse in einer leckeren Marinade, im Tandoor gegrillt.</i> | |

Wir empfehlen zu den Tandoor-Gerichten eine unserer Curry-Saucen:

- | | |
|---|------|
| Curry Sauce: <i>medium oder scharf</i> ^{H1,H4,G} | 2,90 |
| Makhani Sauce: <i>süßsauer</i> ^{H1,H4,G} | 2,90 |
| Dhansak Sauce: <i>süßsauer, mit Ananas und pürierten Cashewnüssen und Mandeln</i> ^{H1,H4,G} | 2,90 |

Tandoori Gerichte nur abends, Sonn- und Feiertags
Alle Hauptgerichte enthalten als Beilage Basmati-Pullao-Reis.

Samundari Khajana



Meeresfrüchte-Gerichte



- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Maharaja Jhinga Chilli ^{B,H1,H4,G} (scharf)
<i>Garnelen mit gebratenen Schalotten, Paprika, Tomaten und Karotten.
In einer speziellen Sauce zubereitet.</i> | 17,90 |
| 41 | Jhinga Madras ^{B,H1,H4,G}
<i>Garnelen mit frischen Champignons und Kokos,
in Madras-Curry.</i> | 17,50 |
| 42 | Fish Korma ^{D,H1,H4,G}
<i>Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne,
Kokosmilch und Cashewkernen.</i> | 18,90 |
| 43 | Fish Mango Curry ^{D,H1,H4,G}
<i>Lachsfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne
und Mango mit frischen Kräutern und Limettensaft.</i> | 17,50 |
| 44 | Goa Machhi Curry ^{D,H1,H4,G} (pikant)
<i>Eingelegtes, zartes Lachsfilet, in einem leicht pikanten Curry Sauce,
abgeschmeckt mit einem Schuss Kokosmilch und roten Peperoni.</i> | 17,90 |
| 45 | Maharaja Karahi Mix ^{B,D,H1,H4,G} (pikant)
<i>Hummer-Krabben und zartes Lachsfilet, in einer ausgewogenen,
pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten und grünem Paprika.</i> | 18,90 |

Gosht



Lamm - Gerichte



- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Lamm Curry ^{1,H1,H4,G}
<i>Feines Lammfleisch, in einer würzigen Curry-Sauce, abgeschmeckt mit Sahne, garniert mit frischen Korianderblättern und Ingwer.</i> | 16,90 |
| 51 | Karahi Gosht ^{1,H1,H4,G} (pikant)
<i>Saftige Lammstücke zubereitet mit gerösteten Schwarzw Pfefferkernen, Korianderkernen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und einer pikanten Gewürzmischung, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne.</i> | 16,90 |
| 52 | Mutton Korma ^{1,6,H1,H4,G} (pikant)
<i>Saftiges Lammfleisch gekocht in einer Sauce aus Cashewnüssen, Chilis, Ingwer und einer Mischung aromatischer Gewürze.</i> | 17,90 |
| 53 | Lamm Vindaloo ^{1,6,H1,H4,G} (scharf)
<i>Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, in einer pikanten Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen und Chilis.</i> | 16,50 |
| 54 | Mutton Dhansak ^{1,6,H1,H4,G} (süß-sauer)
<i>Feines Lammfleisch gebraten, in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ananas und Sahne.</i> | 16,90 |
| 55 | Lamm Chilli ^{1,6,H1,H4,G} (scharf)
<i>Saftiges Lammfleisch mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln, grüner Chili, Ingwer und Knoblauch gebraten.</i> | 16,90 |
| 56 | Palak Gosht ^{1,H1,H4,G}
<i>Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart.</i> | 16,90 |

Murgh-Ki-Haandi



Hühnerfleisch-Spezialitäten



- | | | |
|----|--|-------|
| 65 | Chicken Curry “Mugal-e-Azam” ^{H1,H4,G, 1,6}
<i>Saftige Hähnchenbrustfilet-Stücke, in einer würzigen Curry-Sauce, garniert mit gehobelten Mandeln und frischen Korianderblättern.</i> | 15,50 |
| 66 | Karahi Murgh ^{1,6,H1,H4,G} (pikant)
<i>Saftiges Hühnerfleisch zubereitet mit gerösteten Schwarzpfefferkernen, Korianderkernen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und einer pikanten Gewürzmischung, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne.</i> | 15,70 |
| 67 | Maharaja’s Murgh Tikka Masala ^{1,4,H1,H4,G} (süß-sauer)
<i>Hähnchenbrustfilet nach einem Rezept aus der königlichen Moghul-Küche zubereitet. Beliebtestes Gericht der Moghul-Höfe.</i> | 17,50 |
| 68 | Murgh Palak¹ “Nargisi” ^{H1,H4,G}
<i>Saftige Hähnchenbrustfilet-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kaschmir-Gewürzen.</i> | 15,90 |
| 69 | Chicken Gemüse ^{1,6,H1,H4,G}
<i>Gegrilltes Hühnerfleisch mit knackigem Gemüse und Okraschoten in einer würzigen Curry-Sauce, garniert mit frischem Ingwer und Korianderblättern.</i> | 15,50 |
| 70 | Chicken Korma ^{1,H1,H4,G} (pikant)
<i>Hühnerfleisch, gekocht in einer Sauce aus Cashewnüssen, Chilis, Ingwer und einer Mischung von Gewürzen.</i> | 16,90 |
| 71 | Chicken Mango ^{1,6,H1,H4,G} (süß-sauer)
<i>Hühnerfleisch, gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne.</i> | 15,50 |

Battakh



Enten-Gerichte



- | | | |
|----|---|-------|
| 81 | Battakh Bhuna ^{1,H1,H4,G} (pikant) | 17,90 |
| | <i>Entenbrust in einer pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, grüner Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten.</i> | |
| 82 | Battakh Mango Curry ^{1,6,H1,H4,G} (süß-sauer) | 17,90 |
| | <i>Zart geröstetes Entenfleisch in einer ausgewogenen, exotischen Kombination aus einer Gewürzmischung, Mango, Knoblauch und Sahne.</i> | |
| 83 | Battakh Gemüse ^{1,H1,H4,G} | 17,90 |
| | <i>Saftig gebratene Entenbrust in einer Kokoscreme-Curry-Sauce, mit frischem Gemüse, garniert mit Rahmkäse und Korianderblättern.</i> | |
| 84 | Battakh Karahi Masala ^{1,H1,H4,G} (pikant) | 17,90 |
| | <i>Zartes Entenbrustfilet, zubereitet mit gerösteten Schwarzpfefferkernen, Korianderkernen, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne.</i> | |
| 85 | Battakh Pasanda ^{1,6,H1,H4,G} (süßsauer, leicht pikant) | 17,50 |
| | <i>Geröstete Ente mit Honig auf einer Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und Ananasstücken, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne.</i> | |

Chawal Ke Namooone Biryani's
Kulinarische Reis-Spezialitäten, zubereitet mit
schmackhaftem „Basmati-Pullao-Reis“, serviert mit Raita.



- | | | |
|----|---|-------|
| 91 | Chicken Biryani ^{1,H1,H4,G}
<i>Gewürzte Hühnerfleisch-Stückchen in Basmati-Reis nach Moghul-Art.
Ein typisches Gericht aus der Moghul-Küche.</i> | 16,90 |
| 92 | Lamb Biryani ^{1,H1,H4,G}
<i>Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in
Basmati-Reis, nach indischer Art, mit Nüssen.</i> | 17,90 |
| 93 | Veggi Biryani ^{H1,H4,G}
<i>Basmati-Reis, zubereitet mit frischem Gemüse, Rosinen,
gerösteten Cashewnüssen und einer exotischen Gewürzmischung.</i> | 15,90 |
| 94 | Prawn Biryani ^{B,H1,H4,G}
<i>Hummer-Krabben mit Kaschmir-Gewürzen in Basmati-Reis, nach indischer
Art gebraten, mit Mandeln und Cashew-Nüssen.</i> | 20,90 |

Nudelgerichte mit indischem Touch



- | | | |
|----|--|-------|
| 97 | Himalayan Noodles ^{1,6,A1,G,H4,F}
<i>Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Ingwer, Paprika,
Cashewnüssen und hausgemachtem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Sojasauce.</i> | 12,90 |
| 98 | Spicy Madras Noodles ^{1,A1,F} (pikant)
<i>Nudeln mit Hühnerfleisch und verschiedenen knackigem Gemüse zubereitet
mit Chili, und südindische Gewürzen, abgeschmeckt mit gemahlene Granatapfelkernen.</i> | 12,90 |
| 99 | Bengali Noodles ^{A1,F}
<i>Nudeln mit Riesengarnelen, zubereitet mit
Olivenöl und Knoblauch, abgeschmeckt mit Limettensaft.</i> | 14,90 |

Maharaja Ka Bagicha



Für Vegetarier und auch für Nicht-Vegetarier
Vegan: Auf Nachfrage auch ohne Sahne möglich



- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Palak Paneer ^{1,6,H1,H4,G}
<i>Frischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen.</i> | 15,50 |
| 101 | Maharaja Vegetable Korma ^{1,H1,H4,G} (pikant)
<i>Frische Gemüsesorten mit hausgemachtem Rahmkäse in einer traumhaften Sauce aus Cashew-Nüssen, Mandeln. Abgeschmeckt mit Garam Masala.</i> | 14,90 |
| 102 | Vegetables Koffta ^{1,H1,H4,G}
<i>Frische, hausgemachte Gemüsebällchen mit asiatischen Kräutern in würziger Currysauce, garniert mit Rahmkäse und Koriander.</i> | 14,90 |
| 103 | Aloo Chana Masala ^{H1,H4,G}
<i>Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce gebraten.</i> | 13,70 |
| 104 | Eggplant Bharta ^{H1,H4,G}
<i>Ganze Auberginen im Tandoor gegrillt, gehackt und zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen.</i> | 15,70 |
| 105 | Bhindi Masala ^{H1,H4,G}
<i>Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gebraten, abgeschmeckt mit gemahlene Granatapfelkernen.</i> | 15,50 |
| 106 | Maharaja Dal ^{H1,H4,G}
<i>Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten.</i> | 13,70 |
| 107 | Dal Tori ^{H1,H4,G} (pikant)
<i>Gelbe Linsen mit frischen Zucchini und Spinat in einer würzig cremigen Currysauce.</i> | 14,90 |

Mithai Ghar



Traumhafte Nachspeisen / Dessert



- | | | |
|-----|--|------|
| 110 | Firmi 6,4,H1,H7,G
<i>Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien.</i> | 5,90 |
| 111 | Mangocreme 4,C,G,H1,H7
<i>Mangofrucht püriert mit Vanilleeis, Mandeln und Pistazien.</i> | 5,90 |
| 112 | Gulab Jamun 1,A1,G,H1 (Hindi: गुलाब जामुन)
<i>Gulab Jamun ist eine klassische indische Süßspeise.
Hausgemachte frittierte Teigbällchen in Zuckersirup und Rosenwasser.</i> | 5,90 |
| 115 | Eis mit heißen Himbeeren 4,C,H,G
<i>Zart schmelzende Vanille-Eiscreme mit
heißen, aromatischen Himbeeren und Sahne</i> | 7,90 |
| 117 | Kesar Kulfi 4,G,H1,H4,H7 (Safran Eis)
<i>Beliebtes indisches Eis aus Milch, Mandeln, Pistazien, Kardamompulver und Safran.</i> | 6,90 |

Wir garnieren unsere Nachspeisen u.a. mit Mandeln, Kokosraspeln, Pistazien und Rosenwasser.
Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie dies nicht wünschen.