



maharaja

indisch · ayurvedische Küche



Tausend und eine Speise ...

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen: NAMASTE!

»Ayurveda« ist eine ganzheitliche Gesundheitslehre, die bereits vor etwa 5000 Jahren im alten Indien entstand. Ayurveda bedeutet das »Wissen vom Leben«, und die Ernährung spielt in dieser Wissenschaft eine besonders große Rolle. Der Ayurveda ist Teil der heiligen Schriften des Hinduismus, und Dhanvantari – laut Mythos der Arzt der Götter – gilt als dessen Urheber.

Die indische Kochkunst basiert insgesamt auf dem Wissen von Ayurveda, indem beispielsweise eine Vielzahl von Gewürzen systematisch zum Bereiten von Speisen verwendet wird. Und ein gewisses ayurvedisches Allgemeinwissen ist im indischen Haushalt weit verbreitet, indem zum Beispiel aus Kräutern und Gewürzen einfache Medizin zur inneren und äusseren Anwendung hergestellt wird.

Auch kennt fast jeder im indischen Haushalt die Eigenschaften und Wirkungen von Gewürzen, Kräutern, Frucht- und Gemüsesorten, zum Beispiel ob sie kühlend oder wärmend sind, und in welcher Lebenssituation daher gewisse Lebensmittel zu bevorzugen oder zu vermeiden sind.

Im Ayurveda unterscheidet man zwischen verschiedenen Menschentypen: Pita (Feuer), Vata (Luft) und Kapha (Wasser/Erde), wobei man im Allgemeinen ein Mischtyp ist. Eine spezifisch ayurvedische Ernährung ist die Ernährung gemäß dieses Typs, unter der Berücksichtigung der momentanen persönlichen Situation.

Im Rahmen eines normalen Restaurantbetriebes lässt sich das natürlich nicht umsetzen. Wir selber sind Lernende auf diesem Gebiet und möchten das Interesse für Ayurveda wecken. Nach unserem Vermögen und je nach Situation im Restaurantbetrieb geben wir aber gerne Auskunft zu diesem Thema.

Unsere Küche würzt die Speisen für den europäischen Gaumen. Den Schärfegrad bestimmen Sie selbst: Sie können Ihr Gericht mild, normal (mit einem Hauch von Schärfe), mittelscharf (pikant), scharf oder indisch scharf bestellen. Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht auf der Speisekarte finden, können Sie dieses auch unabhängig von ihr bestellen.

Sollten Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch sein, so informieren Sie uns bitte beim Bestellen. Ist Ihre Speise nicht nach Ihren Wünschen gelungen, z.B zu scharf oder nicht scharf genug, informieren Sie uns bitte, solange wir noch etwas tun können! Und sollten uns an Ihrem Tisch Fehler unterlaufen, helfen Sie uns bitte, dies zu korrigieren.

Wenn Sie es eilig haben, informieren Sie uns gleich beim Bestellen. Obwohl wir sehr bemüht sind, längere Wartezeiten für Sie zu vermeiden, kann es gelegentlich vorkommen, dass Ihr Hauptgericht etwas auf sich warten lässt. Jede Speise wird bei uns einzeln zubereitet, und das braucht Zeit.

Und dass Sie bei uns nach indischer Art auch mit der Hand essen dürfen, ist ja wohl selbstverständlich!

Worterkklärungen

- Panir** ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Bio-Kuhmilch. Ohne nennenswerten Eigengeschmack, etwa wie Mozzarella, in der Konsistenz aber fester
- Ghee / Rogan** ist geklärte Butter, ein sehr gesundes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fett. Viel verwendet, äusserlich und innerlich im Ayurveda
- Curry** das indische »Curry« hat nichts mit der gleichnamigen Gewürzmischung zu tun, die aus Südamerika kommt und hier in Lebensmittelgeschäften erhältlich ist. Mit »Curry« meinen wir eine Grundsoße aus Zwiebeln, Tomaten und einer Vielzahl von Gewürzen. – »Curry« heisst eigentlich »Gewürzmischung«.
- Kadhi** Ayurvedische Soße aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen. Leicht säuerlich im Geschmack. Alternative zur Curry Soße
- Vegan** Die veganen Speisen sind mit einem **V** gekennzeichnet. – Bitte erwähnen Sie beim Bestellen trotzdem, dass Ihre Speise vegan sein soll, denn für unsere indischen Spezialitätenköche ist das Thema noch neu. Auch die Speisen, die nicht vegan konzipiert sind, können Sie auf Nachfrage möglicherweise vegan bekommen!
- Gluten** Die meisten Hauptgerichte sind glutenfrei. Einige wenige Ausnahmen sind mit »GL« gekennzeichnet. Einige Vorspeisen und die meisten Brote sind mit Weizenmehl zubereitet, Ausnahmen sind: Papadam (Reis- und Linsenmehl) und Pakoras (Kichererbsenmehl)
- Allergene** Immer mehr Menschen in der westliche Welt leiden unter immer mehr Allergien. Aus diesem Grund müssen heutzutage die typischen Allergene in einer Speisekarte gekennzeichnet werden. Zum Glück gibt es in der indischen Küche nicht sehr viele Zutaten, die als Allergene gelten. so verwenden wir **keine** Erdnüsse, Haselnüsse, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupine und keine Weichtiere!
- Hier die **Allergene** bei uns auftauchen und ihre **Kennzeichnung**:
- M* Milch
 - MP* Milchprodukte (Joghurt, Sahne, Käse, Quark)
 - GL* Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel)
 - SN* Nüsse/Schalenfrüchte: unsere »Nüsse« sind Schalenfrüchte (Cachewnuss, Mandel, Pistazien)
 - EI* Ei
 - SB* Sojabohne
 - SE* Sesam
 - K* Krebstiere (Scampi)
 - F* Fisch
 - S* Senf (bei uns ausschliesslich Senfsamen)
- Zusatzstoffe** Ausser in der Gewürzpaste »Achar« (Nr. 97) – die wir nicht selber herstellen – gibt es in unseren Speisen **keine** Zusatzstoffe, die der Kennzeichnung bedürfen!

Kinder beim Inder

Kinder sind im »maharaja« immer herzlich willkommen! – Indien ist eine sehr kinderfreundliche Kultur! Für die Wartezeit können Sie gerne nach Malsachen fragen. Wir mögen es aber auch sehr, wenn die Kinder im Restaurant herumlaufen, denn wir selber spielen auch noch gerne. Halten Sie die Kinder also bitte nicht am Tisch fest!

Natürlich kann Ihr Kind einfach bei Ihnen mitessen. Für die Kinder, die lieber ein eigenes Gericht möchten, haben wir folgende Speisen, die sich besonders bewährt haben.

- 1. Butter Chicken** 5,-
Kinderportion, Mild for the child, Hähnchenbrustfilet gewürfelt,
in ganz milder Tomaten-Sahne-Soße *SN/MP*
- 2. Bhatura** 1,60
Ballonbrot, frittiert, aus Weizenmehl, mit Minzjoghurt *M*
- 3. Tomatensuppe** 3,50 **v**
- 4. Hühnersuppe** 3,50
(nicht klar) *MP*
- 5. Chicken Pakora** 4,-
Hähnchenbrust gewürfelt, im Kichererbsen-Teigmantel frittiert, mit Dip
- 6. Gemüse Pakora** 4,-
Gemüsestücke, in Kichererbsen-Teigmantel frittiert, mit Dip
- 7. Vegetarische Nudel** 5,-
- 8. Hähnchennudel** 5,-
- 9. Pommes Frites** 3,-
selbstgemacht
- 10. Honey Potato** 4,-
Bratkartoffeln, honigsüß



Menüs

Wählen Sie eines unserer Menüs – sparen Sie sich die »Qual der Wahl«!
Wir haben hier für Sie die beliebtesten Gerichte zusammen gestellt,
so dass Sie viel Verschiedenes in kleinen Portionen probieren können.
Sie bekommen also alle aufgeführten Speisen.

Alle Menüs werden mit Reispulau und Brotbeilage serviert.

Ein Dessert zum Schluss können Sie nach eigener Wahl von der Dessertkarte bestellen.
Statt eines Desserts servieren wir Ihnen auch gerne Kaffee, Mangolassi, Mangoschnaps
oder Old Monk (Indischer Rum, sehr aromatisch)!

Ein Menü kann **nicht für 1 Person** bestellt werden kann, sondern erst **ab 2 Personen**.
Bitte beachten Sie, dass mit dem angegebenen Preis der **Preis pro Person** gemeint ist!

11. Maharaja Festmahl – Speisen wie ein König

39,–
pro Person

- Aperitif** **Mangosekt**
(Möchten Sie keinen Alkohol? Dann können Sie auch Mango- oder Lycheesaft, Mangoschorle oder Mangolassi statt Sekt bekommen)
- Vorspeisen** **Papadam**
Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller
- Tandoori Chicken und Reshmee Kebab**
Würziger, gegrillter Hähnchenschenkel und Frikadellen aus Lammhack, serviert auf gusseiserner Pfanne
- Hauptgerichte** **Shahi Korma**
Schaffilet, gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee und gemahlene Cachewkernen. Mit frischem Gemüse des Tages, Cachewkernen und Fruchtstückchen. *SN/MP*
- Meghdhanu Korma**
Regenbogenkorma – frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne, Erbse) in lieblichem rotem Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse), Sojawürfeln, Cachewkernen und Fruchtstückchen. Das Köstlichste vom Köstlichsten! *SB/SN*
- Butter Chicken**
Hähnchenbrust, gewürfelt, in mildgewürztem roten Curry, mit Cachewkernen. Auch bei Kindern sehr beliebt! *SN/MP*
- Zinga Goa Spezial**
Scampi, gebraten, in feiner Soße aus Tomaten, Kokosmilch und gemahlene Cachewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. Goa pur! *SN/K/MP*
- Dessert nach Wahl**
oder Mangolassi, Kaffee, Mangoschnaps, Old Monk

12. Yogi Schmaus vegetarisch

29,-
pro Person

Vorspeisen

Papadam

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Yogisuppe V

mit Linsen und Gemüse

Hauptgerichte

Meghdhanu Korma

Gemischtes Gemüse in lieblichem roten Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse), Sojawürfeln, Cachewkernen und Fruchtstückchen.

Das Köstlichste vom Köstlichsten SN/SB

Himalaya Kofta

Geriebenes Gemüse, zu Türmchen geformt, in cremiger roter Soße aus Tomaten und gemahlene Cachewkernen.

Unvergleichlich und besonders beliebt! SN

Dal Makhani

Kidneybohnen, Chana Dal und Black Dal, mit Sahne verfeinert

Dessert Ihrer Wahl

Oder Mangolassi, Kaffee, Mangoschnaps, Old Monk

13. Poona Gedeck

32,-
pro Person

Vorspeisen

Papadam

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Mulligatwani

Hühnersuppe, nicht klar *MP*

Hauptgerichte

Rogan Josh

»Rogan« bedeutet »Ghee«

Schaffilet, gewürfelt, in weinroter Soße, mit Zwiebel- und Paprikastückchen und Panir.

Mit einem Film geklärter Butter – sexy-spicy! *MP*

Chicken Vindaloo

Hähnchenbrust, gewürfelt, mit Kartoffelstückchen und frischen Kokosraspeln

Shahi Panir

»Shahi« bedeutet »königlich«.

Hausgemachter indischer Käse aus Biomilch.

Serviert in roter Soße mit Apfelscheiben, Cachewkernen und Mandeln.

Besonders kräftigend! *SN*

Dessert nach Wahl

oder Mangolassi, Kaffee, Mangoschnaps, Old Monk

14. Shivas Traum vegetarisch mit indischem Gemüse

35,-
pro Person

Vorspeisen

Papadam

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Kadhisuppe

aus Joghurt und Kichererbsenmehl,
mit Bundhi (Kügelchen aus Kichererbsenmehl)

Padediya

Wildwachsende Blätter der Arviwurzel, bestrichen mit Paste
aus Kichererbsenteig und Gewürzen, zur Rolle geformt,
Serviert mit Salatbeilage und Dip

Hauptgerichte

Arvi Kamal Mool

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse,
in der Konsistenz etwas ähnlich wie Kartoffel.
Kamal ist die Lotuswurzel. Serviert in Kadhi-Soße,
aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen.
Besonders leicht und bekömmlich

Kathal Masala **V**

Eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz,
von uns daher auch »Baumfleisch« genannt.

Louki Dal **V**

Chana Dal (aus Kichererbsen) mit Louki,
zartes, wasserhaltiges indisches Gemüse

Dessert nach Wahl

oder Mangolassi, Kaffee, Mangoschnaps, Old Monk

15. Rishikesh Menü v

29,-
pro Person

Vorspeisen

Papadam

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Dal Shorba

Indische Linsensuppe

Hauptgerichte

Chole Puri

Würzige Kichererbsen, serviert mit frittiertem Brot aus Weizenmehl

Kathal Masala

Eiweisshaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, von uns daher auch »Baumfleisch« genannt. *SB*

Aloo Palak

Gehackter Spinat mit Kartoffelstückchen

Dessert nach Wahl!

oder Mangolassi, Kaffee, Mangoschnaps, Old Monk

Dessert

Übrigens: Ayurveda empfiehlt eine kleine Süßspeise vor dem Essen!
Das steigert den Appetit, regt die Verdauungsfeuer (Pita) an
und öffnet den Organismus für die Aufnahme der Hauptspeise!
Wer hätte das gedacht?!

- | | | |
|--|--|-------------|
| 189. Gulab Jamun | | 5,- |
| 2 süße Bällchen aus Weizen, Kokos und Milch, warm serviert <i>GL/MP</i> | | |
| 190. Karotten Halva | | 5,- |
| Warm serviert mit Kokosraspeln <i>SN/MP</i> | | |
| 191. Indian Sweets | | 5,- |
| Bunter Teller mit 4 verschiedenen indischen Süßigkeiten <i>MP/SN</i> | | |
| 192. Shree Kand | | 5,- |
| Joghurt-Süß-Speise mit Cachewkernen und Kardamom <i>MP/SN</i> | | |
| 193. Heiße Banane v | | 6,- |
| Bananestücke in warmer Kokosmilch
mit Cachewkernen und Fenchelsamen. Umwerfend! <i>SN</i> | | |
| 194. Ras Malai | | 6,50 |
| 2 Quarkbällchen in Pistazien-Rahm-Soße <i>MP/SN</i> | | |
| 195. Khir | | 6,50 |
| Süßer Milchreis mit Kardamom | | |
| 196. Obstsalat | | 6,- |

Die Eisauswahl finden Sie am Ende der Speisekarte.



Thali

Thali ist ein Teller mit mehreren Speisen, Beilagen und Dessert in jeweils kleiner Menge. Die Hauptspeisen wechseln täglich und Sie finden sie im aktuellen Angebot auf der Tafel. Als Beilagen gibt es: Basmatireis, Brot, Salat, Chutneys und ein kleines Dessert

- | | |
|---|-------------|
| 19. Thali vegetarisch | 18,- |
| 2 vegetarische Speisen und 1 Linsengericht, mit Beilagen <i>SN</i> | |
| 20. Thali vegan v | 18,- |
| 2 vegane Speisen und 1 Linsengericht, mit Beilagen | |
| 21. Thali mit Fleisch | 20,- |
| 1 Huhn-, 1 Lamm- und 1 vegetarische Speise, mit Beilagen <i>MP/SN</i> | |
| 22. Südindisches Thali | 20,- |
| Reis, Puri, Dal, Sambhar, Tomatarrasam, Papad, Raita, Pickle, Idli Wada, Chutneys, Sweet <i>SE/SN/S</i> | |



Nordindische Küche

Vorspeisen

- | | | |
|--|----------------|-------------|
| 39. Großer Vorspeiseteller
Vegetarische Pakora querbeet (auf Wunsch vegan) | für 4 Personen | 20,- |
| 40. | für 2 Personen | 12,- |
| 41. Großer Vorspeiseteller
Pakora querbeet (auf Wunsch vegan) | für 4 Personen | 24,- |
| 42. | für 2 Personen | 15,- |

Vegetarische Vorspeisen

Alle hier aufgeführten Vorspeisen sind frittiert und werden mit Salatbeilage und Dip serviert

- | | | |
|---|--|-------------|
| 43. Shahi Samosa v
2 mit Gemüse gefüllte Teigtaschen – sehr schmackhaft! <i>GL</i> | | 5,50 |
| 44. Mixed Pakora v
Gemüstückchen im Kicherbsen-Teigmantel | | 5,50 |
| 45. Gobi Pakora v
Blumenkohl im Kicherbsen-Teigmantel | | 5,- |
| 46. Panir Pakora
Indischer Käse im Kichererbsen-Teigmantel | | 6,- |

- | | | |
|---|--|-------------|
| 47. Frühlingsrolle v | Mit Gemüse gefüllte Teigröllchen aus Weizenmehl GL | 5,50 |
| 48. Zwiebel Pakora (Orion Badji) v | Zwiebelscheibchen in Kichererbsen-Teigmantel | 6,50 |
| 49. Panir Chilli Dry | Käse, Chilli, Paprika, Zwiebel in Streifen im Maismehlmantel, frittiert, gebraten in Sojasoße mit Zitrone SB | 8,- |
| 50. Veg Manchurian Dry v | Bällchen aus geriebenem Blumenkohl, Möhren, Zucchini, im Maismehlmantel frittiert, gebraten in Sojasoße mit Zitrone SB | 8,- |
| 51. Honey Potato v | (Honigkartoffel), gebraten (auch für Kinder) | 8,- |

Nicht vegetarisch

- | | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| 52. Chicken Pakora | Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, im Kichererbsen-Teigmantel | 7,- |
| 53. Prawn Pakora | Prawns im Kichererbsen-Teigmantel, 8 Stück K | 8,- |
| 54. Chicken Chilli | Hähnchenbrustfilet, mit Paprika, Zwiebel und Chilli in Streifen, im Maismehlmantel frittiert, 8 Stück GL | 10,- |
| 55. Chicken Lollypop | Chicken Wings, mariniert in Spezialsoße, frittiert GL/EI | 11,- |

Kathi Roll

Kathi Roll ist ein dünner Brotfladen aus Weizenmehl, mit unterschiedlicher Füllung *GL*

- | | |
|--------------------------------|------|
| 56. Kathi Roll v | 10,- |
| Gefüllt mit Gemüse <i>GL</i> | |
| 57. Kathi Roll Ei | 10,- |
| Gefüllt mit Ei <i>GL</i> | |
| 58. Kathi Roll Hähnchen | 11,- |
| Gefüllt mit Huhn <i>GL</i> | |
| 59. Kathi Roll Lamm | 12,- |
| Gefüllt mit Lamm <i>GL</i> | |

Brote vom Tandoor

- | | |
|------------------------------------|-----|
| 73. Masala Papad v | 2,- |
| Chilli, Tomate, Zwiebel, Koriander | |
| 74. Papad v | 1,- |

Roti und Paratha

Brotfladen aus Weizen-Vollkornmehl

- | | |
|--|------|
| 75. Roti mit Ghee <i>GL</i> | 1,60 |
| 76. Roti ohne Ghee v <i>GL</i> | 1,60 |
| 77. Lachha Paratha <i>GL</i> | 2,80 |
| 78. Mint Paratha | 2,80 |
| mit frischer Minze <i>GL</i> | |
| 79. Aloo Paratha | 3,30 |
| mit Kartoffelfüllung <i>GL</i> | |
| 80. Panir Paratha | 4,- |
| gefüllt mit indischem Käse <i>GL</i> | |

Naanbrote

Brotfladen aus Weizen-Weissmehl, mit Öl und kleinem Milchanteil.
Die Naanbrote werden mit Ghee bestrichen serviert

- | | | |
|-------------------------------|---|------|
| 81. Plain Naan | <i>GL</i> | 1,50 |
| 82. Garlic Naan | mit frischem Knoblauch <i>GL</i> | 2,50 |
| 83. Chilli Garlic Naan | mit frischem Knoblauch und Chilli <i>GL</i> | 2,50 |
| 84. Chees Naan | mit Panir <i>GL</i> | 4,- |
| 85. Pechawri Naan | gefüllt mit gestampften Cachewkernen und frischen Kokosraspeln <i>GL/SN</i> | 4,- |
| 86. Khema Naan | gefüllt mit Lammhack <i>GL</i> | 4,- |

Frittierte Brote

- | | | |
|--------------------|---|------|
| 87. Bathura | v
aus Weissmehl <i>GL</i> | 1,60 |
| 88. Puri | v
aus Weizen-Vollkornmehl <i>GL</i> | 1,60 |

Brote aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl

Nur bei uns können Sie Roti und Paratha auch aus Dinkelmehl bekommen!

- | | |
|---|-------------|
| 89. Dinkel Roti
mit Ghee <i>GL</i> | 1,80 |
| 90. Dinkel Roti v
ohne Ghee <i>GL</i> | 1,80 |
| 91. Dinkel Laccha Paratha <i>GL</i> | 3,- |
| 92. Dinkel Mint Paratha
mit frischer Minze <i>GL</i> | 3,- |
| 93. Dinkel Aloo Paratha
mit Kartoffelfüllung <i>GL</i> | 3,50 |
| 94. Dinkel Panir Paratha
gefüllt mit indischem Käse <i>GL</i> | 4,20 |

Beilagen

- | | |
|---|------|
| 95. Chutney Teller | 5,- |
| 5 Chutneys S | |
| 96. Chutney Teller v | 5,- |
| 5 Chutneys S | |
| 97. Achar | 1,50 |
| säuerlich-scharf eingelegtes Gemüse
(Zusatzstoff: INS 211 – Konservierungsmittel) V/S | |
| 98. Mangochutney v | 1,50 |
| süß | |
| 99. Garlic Pickel v | 1,50 |
| eingelegter Knoblauch S | |
| 100. Ginger Pickel v | 1,50 |
| eingelegter Ingwer S | |
| 101. Minz-Soße | 1,50 |
| Minzjoghurt | |
| 102. Imly Chutney v | 1,50 |
| süß-saurer Dip aus Termerinde | |
| 103. Koriander Chutney | 2,50 |
| herrliche grüne Soße aus frischem Koriander, frischer Minze und Knoblauch
(mit kleinem Joghurtanteil) MP | |
| 104. Raita | 2,50 |
| Gewürzjoghurt mit kleingeschnittener Gurke, Tomate, Zwiebel MP | |
| 105. Bundhi Raita | 2,50 |
| Gewürzjoghurt mit Kügelchen aus Kichererbsenmehl MP | |

Suppen

Unsere Suppen haben bisher noch jeden begeistert!

- | | |
|--|------|
| 106. Linsensuppe v | 5,- |
| 107. Gemüsesuppe v | 5,- |
| 108. Tomatensuppe v | 5,- |
| 109. Hühnersuppe
»Mulligatwanik«, nicht klar | 5,50 |
| 110. Maharaja Shorba
mit Scampi und Gemüse K | 6,- |

Salate

- | | |
|---|------|
| 111. Indian Salat v
Zwiebel, Gurke, Karotte, Tomate, Chilli, Zitrone, kein Dressing!
– nur etwas für echte »Indianer« | 5,- |
| 112. Kleiner Salat | 5,- |
| 113. Maharaja Salat
mit Panier und Früchten | 8,50 |
| 114. Chicken Salat Bombay
mit Hähnchenbrust und Ei | 8,50 |
| 115. Linsen Salat | 8,50 |
| 116. Kichererbsen Salat | 8,50 |

Vegetarische Hauptgerichte

117. **Chole Bhatura** 15,-
würzige Kichererbsen, serviert mit 2 Bhatura, Ballonbrot aus Weizenmehl *GL*
118. **Chana Masala** **v** 13,-
würzige Kichererbsen, wenig Soße
119. **Dal Makhani** 14,-
Black Dal, Chana Dal und Kidney-Bohnen, mit Sahne abgeschmeckt
120. **Radshma Masala** 13,-
Kidney-Bohnen in eigener Soße
121. **Dal Tarka** **v** 11,-
Masoor Dal
122. **Louki Dal** **v** 12,-
Chana Dal (Linse der Kichererbse) mit Louki:
indisches zartes, wasserhaltiges Gemüse
123. **Meghdhanu** 14,-
gemischtes Gemüse in feiner, hellroter Soße,
mit Soyabällchen, Panir, Cachewkernen und Fruchtstückchen:
Das Köstlichste vom Köstlichsten *SN/SB*
124. **Vegetable Jalfraisi** **v** 12,50
gemischtes Gemüse in wenig Soße, mit Sesam *SE*
125. **Aloo Palak** **v** 12,-
gehackter Spinat mit Kartoffelstücken
126. **Malai Kofta** 15,-
Bällchen aus geriebenem Käse und gemahlene Cachewkernen
(mit Weizenmehl gestärkt) und Rosinen, in weisser Soße aus
gemahlene Cachewkernen und Sahne *GL/SN*

- 127. Himalaya Kofta** **13,-**
 geriebenes Gemüse, zu Türmchen geformt, in köstlicher Soße aus gemahlene(n)n Cachewkernen und Tomaten, mit Fruchtstückchen.
 Sehr beliebt *SN/GL*
- 128. Bengan Bharta** **v** **13,50**
 Auberginen mit Knoblauch im Tandoor gegrillt, geschält und zum Mus gestampft, dann gebraten
- 129. Stuffed Kepsigam** **v** **15,-**
 2 Paprikaschoten mit geriebenem Gemüse gefüllt, in roter Soße

Vegetarische Hauptgerichte mit Panir

- 130. Palak Panir** **12,50**
 gehackter Spinat mit Panirwürfeln. Berauschend
- 131. Panir Kadhai** **13,-**
 Panirstreifen in brauner Curry Soße mit gemahlene(n)n Cachewkernen *SN*
- 132. Shahi Panir** **13,-**
 hausgemachter indischer Käse aus Biomilch, gebraten, serviert in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheibchen, Cachewnüssen und Mandeln.
 Besonders kräftigend *SN*
- 133. Panir Burghi** **15,-**
 geriebener hausgemachter indischer Käse, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten, ohne Soße
- 134. Panir Tikka Masala** **15,-**
 hausgemachter indischer Käse aus Biomilch, gebraten, serviert auf gusseiserner Pfanne in dicker Soße mit Zwiebel- und Paprikastücken

Vegetarische Gerichte mit indischem Gemüse

- 135. Kathal Masala** **v** **13,50**
Eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, von uns daher auch »Baumfleisch« genannt.
- 136. Arvi Kamal Mool** **14,-**
Arvi ist ein willdwachendes Wurzelgemüse, in der Konsistenz etwas ähnlich wie Kartoffel, Kamal ist die Lotuswurzel. Serviert in Kadhi-Soße, aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen. Besonders leicht und bekömmlich *S/MP*
- 137. Bindi Masala** **v** **14,50**
Okraschoten, gebraten, wenig Soße. Blutbildungsfördernd
- 138. Ravaya** **13,50**
Indische, leicht süßliche Auberginen, serviert in Kadi Soße, aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen, mit Kartoffelstückchen *S/MP*
- 139. Patediya** **13,50**
Blätter der Arviwurzel, bestrichen mit Paste aus Kichererbsenmehl und Gewürzen, zur Rolle geformt und gedämpft. In Scheiben serviert in Kadi Soße aus Joghurt und Kichererbsenmehl *S/MP*
- 140. Karela** **v** **15,-**
Bittergurke, gebraten, wenig Soße.
Im Ayurveda angewendet bei Diabetes und Hautproblemen. Blutreinigend.
Gewöhnungsbedürftig wegen des bitteren Geschmacks

Reisbeilagen

- | | |
|---|------|
| 141. Basmatireis v | 2,- |
| 142. Reispulau v
mit Erbsen, Bohnen, Cachewkernen SN | 3,50 |
| Südindische Reisbeilage | |
| 143. Sambhar Reis v
Safranreis mit einer Schale dünnflüssig-würzigen Linsen S | 8,- |
| 144. Lemon Reis v
Safranreis mit Zitronenflavour | 8,- |
| 145. Kokos Reis v
Safranreis mit Kokosflavour | 8,- |

Biriyani

Basmatireis, gebraten mit Erbsen, Bohnen und unterschiedlichen Zutaten. Auf Wunsch serviert mit einer Schale Curry Soße (bitte beim Bestellen angeben!), da Biriyani eher trocken ist

- | | |
|---|------|
| 146. Vegetable Biriyani v
mit gemischtem Gemüse (keine Nüsse!) | 12,- |
| 147. Chicken Biriyani
mit Hähnchenbrustfilet | 13,- |
| 148. Lamm Biriyani
mit Schaffilet | 14,- |
| 149. Scampi Biriyani
mit Scampi | 14,- |
| 150. Egg Biriyani
mit Rührei | 13,- |
| 151. Egg Fried Rice
Basmatireis, gebraten mit Rührei und Frühlingszwiebeln SB | 12,- |

Gerichte mit Ei

wir verwenden ausschliesslich Eier glücklicher Hühner (Freiland/Bioqualität)

- | | | |
|------|---|------|
| 152. | Egg Curry
2 Bioeier in Curry Soße | 12,- |
| 153. | Egg Burghi
Indisches Rührei, mit kleingeschnittener roter Zwiebel und Tomate | 13,- |
| 154. | Egg Omlett
Omelett mit kleingeschnittener Zwiebel, Tomate,
auf Wunsch mit Chilli und/oder frischem Koriander | 8,- |

Geflügel

für diese Gerichte verwenden wir Hähnchenbrustfilet, zu Würfel geschnitten

- | | | |
|------|--|-------|
| 155. | Chicken Maharaja
in köstlicher roter Soße aus Tomate, angemacht mit Cachew-Safranpaste,
mit Panir, Fruchtstückchen Cachew und Mandel. Lecker-lecker! <i>SN/MP</i> | 15,- |
| 156. | Butter Chicken
Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt, gewürfelt, serviert in roter Soße mit
gemahlene Cachewkernen. Auch bei Kindern sehr beliebt! <i>SN/MP</i> | 15,- |
| 157. | Chicken Shahi Korma
mit gemischtem Gemüse, in feiner rötlicher Soße, mit Cachewkernen,
Panir und Fruchtstückchen <i>SN/MP</i> | 14,50 |
| 158. | Chicken Curry
mit Erbsen, Bohnen und roter Paprika, in hellbrauner Curry Soße <i>MP</i> | 12,50 |
| 159. | Chicken Masala
mit Minze und geriebenem Käse, in würziger Soße <i>MP</i> | 13,50 |
| 160. | Chicken Madras
in grünlicher Soße, angemacht mit frischer Minze,
Koriander und Kokosmilch <i>MP</i> | 14,50 |

- | | | | |
|-------------------------------|---|-----------------|--------------|
| 161. Chicken Jalfraisi | mit gemischtem Gemüse, Kokosraspeln und Sesam, wenig Soße | <i>SE</i> | 13,50 |
| 162. Chicken Palak | mit gehacktem Spinat. Berauschend | <i>MP</i> | 13,50 |
| 163. Chicken Vindaloo | mit Kartoffelstücken und frischen Kokosraspeln | | 13,50 |
| 164. Chicken Patiyala | serviert auf gusseiserner Pfanne, in feiner Soße aus Tomaten, gemahlene(n)n Cachewkernen, Safran und gehacktem Spinat, bedeckt mit einem Omlett. Sehr aufwendig | <i>EI/SN/MP</i> | 16,50 |
| 165. Chicken Banglor | in hellroter Soße aus Tomate und Kokosmilch, mit Kokosraspeln und Ananasstückchen | <i>MP</i> | 13,50 |
| 166. Chicken Mango | in gelblicher Soße aus pürierter Mango, gemahlene(n)n Cachewkernen und Tomate, mit Mangostücken und Cachewkernen | <i>SN/MP</i> | 14,50 |

Lamm

für unsere Lammgerichte verwenden wir hochwertiges Schaffilet, zu Würfeln geschnitten.

- | | | | |
|------------------------------|--|--------------|--------------|
| 167. Lamm Maharaja | in besonderer Soße aus Tomate, Safran-Cachewpaste und Sahne, mit Panir, Fruchtstückchen, Cachewkernen und Mandel. | <i>SN/MP</i> | 16,50 |
| 168. Lamm Shahi Korma | in lieblicher rötlicher Soße, zubereitet mit Ghee und gemahlene(n)n Cachewkernen, mit gemischtem Gemüse, Panir, Cachewkernen und Fruchtstückchen. Königsgericht! | <i>SN/MP</i> | 16,50 |

- | | |
|---|--------------|
| 169. Lamm Rogan Josh | 15,50 |
| mit roten Zwiebeln, roten Paprikastückchen und Panir,
in weinrotem würzigen Curry mit einem Film geklärter Butter. Sexy-spicy <i>MP</i> | |
| 170. Lamm Curry | 14,- |
| mit Erbse, grüner Bohne und roter Paprika <i>MP</i> | |
| 171. Lamm Palak | 14,50 |
| mit gehacktem Spinat, gebraten <i>MP</i> | |
| 172. Lamm Vindaloo | 14,- |
| mit Kartoffelstückchen und frischen Kokosraspeln <i>MP</i> | |
| 173. Lamm Jalfraisi | 14,50 |
| mit gemischtem Gemüse, frischen Kokosraspeln und Sesam, wenig Soße | |
| 174. Lamm Madras | 14,50 |
| in grünlicher Soße, angemacht mit frischer Minze,
Koriander, Chillipaste und Kokosmilch <i>MP</i> | |
| 175. Lamm Banglor | 14,50 |
| in hellroter Soße aus Tomate und Kokosmilch,
mit frischen Kokosraspeln und Ananastückchen <i>MP</i> | |
| 176. Lamm Kofta Curry | 17,- |
| Lammhack, geriebenes Gemüse, gemahlene Cachewkerne und Gewürze
zu Bällchen geformt, in feiner Tomaten-Sahnesoße mit Cachewkernen.
Schmeckt wenig nach Lamm! <i>SN/MP/GL</i> | |
| 177. Lamm Khema Matter | 18,50 |
| Lammhack gebraten mit Erbsen und Cachewkernen, wenig Soße <i>SN</i> | |
| 178. Lamm Mango | 16,50 |
| in gelblicher Soße aus pürierter Mango, gemahlene Cachewkernen
und Tomate, mit Mangostücken und Cachewkernen. <i>SN/MP</i> | |

Tikka Masala

Grillgerichte mit Soße (Gravi). Die Zutaten sind jeweils über Nacht in Spezialsoße mariniert und danach im Tandoor gegrillt. Im Gegensatz zu den Vorspeisen vom Tandoor werden diese Hauptgerichte mit dicker Soße serviert, auf gusseiserner Pfanne mit Zwiebel- und Paprikastücken

- | | |
|---|--------------|
| 134. Panir Tikka Masala | 14,50 |
| hausgemachter indischer Käse aus Biomilch <i>MP</i> | |
| 179. Chicken Tikka Masala | 14,50 |
| Hähnchenbrust, gewürfelt <i>MP</i> | |
| 180. Lamm Tikka Masala | 15,50 |
| Schaffilet, gewürfelt <i>MP</i> | |
| 181. Fisch Tikka Masala | 16,50 |
| Wildlachsfilet, gewürfelt <i>MP</i> | |
| 182. Scampi Tikka Masala | 16,50 |
| Grill-Scampi <i>MP/K</i> | |
| 183. Tandoori Chicken Masala | 15,50 |
| 2 Hähnchenschenkel <i>MP</i> | |

Fisch

184. **Fisch Curry** 15,-
Wildlachsfilet in Curry Soße, mit Erbse, grüner Bohne und roter Paprika *F/MP*
185. **Fisch Kangda** 15,-
Wildlachsfilet in Kokos-Curry Soße, mit roter Paprika *F/MP*

Scampi

186. **Scampi Curry** 16,-
Scampi in Curry, mit Erbse, grüner Bohne und roter Paprika *F/MP*
187. **Zinga Vindaloo** 16,-
Scampi in Curry, mit Kartoffelstücken *K/MP*
188. **Zinga Goa Spezial** 18,50
Scampi im Goa Stil. Gegrillte Scampi in feinem Curry aus Tomate und gemahlenern Cachewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. Goa pur! *K/SN/MP*

Eis

197. Mango Eis	6,50
198. Lychee Eis	6,50
199. Chico Eis indische Süßfrucht	6,50
200. Kokos Eis	6,50
201. Vanille-Nuss Eis	6,50
202. Sitaphal Eis indische Süßfrucht	6,50
203. Kulfi Eis indisches Milcheis mit Kardamom	6,50

maharaja

Neuer Pferdemarkt 34

20359 Hamburg

Telefon 040/43 49 44

www.maharaja-hamburg.de

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 11.30 bis 24.00 Uhr

Mittagstisch

Montag bis Freitag 11.30 bis 15.30 Uhr

