

Suppen

	€
1- Linsen Suppe rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	2,50
2- Gemüse Suppe gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt	2,50
3- Garam Shorba (Scharf) Saure- Scharf- Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse	2,90
4- Mulligatawny spezielle indische Currysuppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)	3,00
5- Knoblauch Suppe Curry- cream- Suppe mit Knoblauch	3,00

Pakorras

7- Champignon Pakora Frische Champignons in Kichererbsenteig gebacken	2,90
8- Gobi Pakoras Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken, mit Salat & versch. Saucen	2,90
9- Onion Pakoras Zwiebeln in Spezialteig, mit Salat & Saucen	2,90
10- Panier Pakoras hausgemachter frischer Rahmkäse	3,30
11- Chicken Pakoras Hühnerbrustfilet im Teigmantel, dazu Frucht Saucen & Salat	3,30
12- Scampi Pakoras gewürzte Großgarnelen , dazu Salat & Saucen	5,50
13- Gemischte Pakorasteller Eine Zusammenstellung der obengenannten Pakoras	6,30

Salate

17- Kleine Bohnen Salat gemischter Salat mit Bohnen, Tomaten & Papadam mit Frucht Saucen	2,90
18- Indian Salat (Spezial) gemischter Salat mit exotischen Früchten & hausgemachten Rahmkäse papadam, mit Fruchtsoße	4,90
19- Murgh Salat Gemischter Salat, Gebratene Hühnerbrustfilet mit Joghurt Sauce	5,90
20- Thunfisch Salat gemischter Salat, Thunfisch, Eier, indische Rahmkäse, Oliven, Peperoni, dazu Sauce	4,90
21- Maharadscha Spezial Salat gegrillte frische Hühnerbrustfiletstreifen mit ind. Gewürzen, Honigmelone, Mangos, Lychee, Tomaten, Gurken, Salat und Saucen	6,50
22- Chicken wing Salat Frische gegrillte Hühnerflügel mit indischen Gewürzen, Honigmelone, Mangos, Lychee, Tomaten, Gurken, Salat und Saucen	6,00

VEGETARISCHE GERICHTE

	€
24- Gemüse Curry Verschiedene Gemüse mit Ingwer und Koriander in Currysauce	7,50
25- Shahi Panier hausgemachter Rahmkäse mit Cashew, Nüssen und Rosinen, Mandeln in Tomatensahnesauce	8,90
26- Mushroom Panier Masala frische Champignons mit Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Sahnesauce	8,75
27- Mater Panier Indischer Rahmkäse mit Erbsen in pikanter Sauce	8,25
28- Palak Panier Indische Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	7,90
29- Malai Kofta Lotuswurzelbällchen in Currysahnesauce	8,50
30- Panier Vindaloo (Scharf) Indische Rahmkäse in Curry-Kokosnuss-Sauce mit Kartoffeln	8,75
31- Sabzi Masala gemischter Gemüse mit gehackten Cashewnüssen und Rosinen in gewürzter Käsesahnesauce	8,50
32- Vegetabile korma Verschiedenes Gemüse Indische Rahmkäse in Mandel-Cashewkernsauce	8,90
33- Vegetabile Thali Vegetabile Curry, Malai kofta und Palak panier mit Basmatireis	8,90
34- Dal-Makhni Verschiedene Linsen gebartet in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	6,90

Gerichte Für Kinder

67- Vegetabile Korma versch. Gemüse und indischem Rahmkäse in Mandel- Cashewkernsauce	4,50
68- Chicken Mango Hühnerbrustfilet in Mango-Sahne-Sauce mit Reis und Salat	4,50

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis oder mit Brot serviert

LAMM GERICHTE

	€
40- Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	8,50
41- Lamm Vindalu (Scharf) Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gart	9,90
42- Lamm Josh Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer Currysauce	9,90
43- Lamm Banglroi Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	9,90
44- Lamm Madras Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	9,90
45- Lamm Korma Lammfleisch in Joghurt- Sahnesauce mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen	10,25
46- Lamm Subzi Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, in Currysauce mit Reis	9,90
47- Lamm Saag Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch	9,50
48- Lamm Jakhni eingelegtes Lammfleisch nach einer speziellen indisches Art zubereitet in einer Jogurtsauce mit Mandeln	9,90
49- Malai Kimma gehacktes Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Currysauce, dazu Reis	9,50
50- Lamm Maharadscha Lammfleisch mit Pfifferlingen grünem Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Cashewnüssen, Rahmkäse und Rosinen	10,50

Alle Gerichte werden mit Basmati- Reis Servier

HÄHNCHENGERICHTE

	€
55- Chicken Curry Hühnerbrustfilet in Currysauce mit Reis	7,90
56- Chicken Makhni gegrilltes Hähnchen in würziger Butter- Tomatensauce, dazu Reis	8,90
57- Chicken Subzi Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse in einer speziellen milden Sauce	8,90
58- Chicken Spinat Hühnerbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art	8,50
59- Chicken Vindaloo (Scharf) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Tomaten in einer Curry- Kokos- Sauce	9,50
60- Chicken Korma Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in spezieller Sahnesauce, dazu Reis	9,90
61- Chicken Jalfrezi (Sauer- Scharf) Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und diversen Gewürzen in Sauer- Scharf- Sauce	8,90
62- Chicken Nawabi Hühnerbrustfilet gegrillt, mariniert und versch. Früchte in pikanter Sahnesauce	8,90
63- Chicken Mashroom Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Curry- Sauce	8,90
64- Chicken Himalaja Hühnerbrustfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer Rahmsauce	9,25
65- Chicken Chooza (Sehr mild) Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Sahne, Ingwer und Knoblauch	9,90
66- Chicken Kashmiri Hühnerbrustfilet, Banane, Früchtecocktail, Mandeln, Rosinen, Kokos, und Indische Creme- Sahnesauce	9,90

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis oder mit Brot Serviert

ENTE GERICHTE

	€
70- Ente Curry Entenfleisch mit Curry Sauce dazu Reis	8,90
71- Ente Masala Entenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch und Kräutern in feiner indischen Kräutern gebraten	10,25
72- Ente Subzi Entefilet mit versch. Gemüse in Currysauce dazu Reis	9,90
73- Ente Mango Entefilet in pikanter Mango- Sahnesauce	10,50
74- Ente Nawabi Entefilet mit exotischen Früchte in pikanter Sahnesauce	10,75
75- Ente Madras Entefilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ingwer abgerundet mit frischem Basilikum	10,75

FISCH GERICHTE

78- Fisch Curry Rotbarschfilet in einer pikanten Curry- Sauce	8,50
79- Fisch Punjabi Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus ausgewogenen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	9,75
81- Scampi Masala Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Kräuter in feinen indischer Kräutern gebraten	10,90
82- Scampi Dahiwala Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit versch. Gewürzen Mandeln in pikanter Jogurt- Sauce	11,90
83- Scampi Maharadscha Großgarnelen in Senf- Sahne- Sauce mit Reis	11,90

Alle Gericht mit Basmati Reis oder mit Brot serviert

REIS GERICHTE

	€
85- Vegetarische Biryani Basmati- Reis gebraten mit frischem versch. Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen	8,90
86- Murgh Biryani Hühnerbrustfilet zubereitet mit gedämpften Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen, Mandeln in einer speziellen Biryani- Gewürzmischung	9,50
87- Lamm Biryani Lammfleisch gedünstet mit Basmati- Reis und frischem Gemüse, mit Nüssen und Rosinen	9,90
88- Maharadscha Biryani Lamm und Hühnerfleisch mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Rosinen, Nüssen, Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani- Gewürzmischung	10,50
89- Scampi Biryani gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen & Rosinen	12,25

BEILAGEN

115- Papadam Knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl	0,50
116- Naan Fladenbrot aus Weizenmehl	1,50
117- Knoblauch Naan	2,00
118- Bhatura Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl	1,50
119- Knoblauch Bhatura	2,00
120- Chapati gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,00
121- Mix Pickel eingelegte Scharfe Früchte	2,00
122- Mango Chutney	2,00

TANDOORI / GRILL SPEZIALITÄTEN

	€
90- Tandoori Chicken halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert, im Ofen gebacken	8,90
91- Chicken Tikka gegrillte Hühnerbrustfilet ohne Knochen in einer speziellen Joghurt- Sahne- Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer	10,25
92- Lamm Tikka zarte Lammfleisch gegrillte mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln & fr. Tomaten in einer spezial Gewürzmischung	11,50
93- Mix Grillplatte Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Ente Tikka und Scampi mit diversen Saucen	13,90
94- Ente Tikka gegrillte Entenfilet mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Kräutern	12,90
95- Scampi Tandoori Gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt- Sahne- Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer	13,90

KARAHI GERICHTE

(Indischer. Wok)

96- Chicken Karahi Meat Hühnerbrustfilet mit Tomaten, frischem Ingwer, Zwiebeln, grüne Paprika, Kardamom und Nelken	10,50
97- Mutton Karahi Meat Lammfleisch mit Tomaten, frischem Ingwer, Zwiebeln, grüne Paprika, Kardamom und Nelken	11,90
98- Scampi Karahi Großgarnelen mit Tomaten, frischem Ingwer, Zwiebeln, grüne Paprika, Kardamom und Nelken	13,90

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis oder mit Fladen Brot serviert

100/ 101- India Curry Platte

Aperitif : Mango Sekt

. Vorsuppe Curry- Cream- Suppe

. Hauptspeisen

Vegetable Curry

Chicken Curry

Lamm Curry

Salat, Basmati Reis, Fladen Brot und verschiedene Saucen

100-	Für 2 Personen	29,00
101-	Für 4 Personen	50,00

102/103- Vegetarische- Platte

Aperitif: Martini

Vorspeise: Gemüse Suppe

Hauptspeise:

Palak Panier

Vegetabile Korma

Malai Kofta

Basmati Reis, Salat, Fladen Brot und Verschiedene Saucen

102-	Für 2 Personen	26,00
103-	Für 4 Personen	46,00

104/ 105- Madras Platte

Aperitif: Sherry- Dry

Vorspeise: Saure- Scharf- Suppe

Hauptspeise:

Rogan Josh,

Chicken Jalfreezi

Tandoori Chicken

Fladen Brot, Basmati Reis, Salat und Verschiedene Saucen

104-	Für 2 Personen	32,00
105	Für 4 Personen	56,00

106 /107- Maharadscha Platte

Aperitif: Campari Orange

Vorspeise: Hühnersuppe

Hauptspeisen:

Ente Tikka (Ente brustfilet 24 Std. in Jogurt- safransauce mariniert mit 21 verschiedene Gewürzen gegerrlite)

Scampi Masala, Mutton Korma

Basmati Reis, Salat, Fladen Brot, Mix Pickle und verschiedene Saucen

106-	Für 2 Personen	45,00
107-	Für 4 Personen	84,00

Nachspeise

110-	Mangos	2,00
111-	Lychees	2,00
112-	Indische Süßigkeite	2,50