

Mittagstisch

Vorspeisen

Suppen

Salate

Vegetarische Gerichte (auch Vegan)

Spezialitäten aus dem Tandoori-Ofen

Hähnchenspezialitäten

Lammspezialitäten

Entenspezialitäten

Fischspezialitäten

Scampispezialitäten

Biryani Reisspezialitäten

Für unsere kleinen Gäste

Menüs

Extra Beilagen

Indische Desserts

Indische Eiscreme

Getränke

„Namaste!“, herzlich willkommen!



Mittagstisch

Dienstag bis Freitag (außer an Feiertagen) | 11:30 - 14:30 Uhr

Jedes Angebot wird mit einem Softgetränk nach Wahl und Basmatireis serviert.

Vegetarische Gerichte

400. Subji Ka Sangam	verschiedenes Gemüse in pikanter Currysoße	9,90 €
401. Dal Tarhka	Linsen in einer pikanten Soße	9,90 €
402. Saag Panir	hausg. indischer Rahmkäse in Spinat	10,50 €
403. Mattar Panir	hausg. Käse mit grünen Erbsen	10,50 €
404. Chana Masala	Kichererbsen mit Kartoffeln	10,50 €

Hähnchen Gerichte

410. Chicken Curry	Hähnchenbrustfilet in Currysoße	10,50 €
411. Chicken Mango Curry	Hähnchen mit Mango-Currysoße und Mandeln	10,50 €
412. Chicken Banana	Hähnchen mit Banane in Currysoße	10,50 €
413. Chicken Champignon	Hähnchen mit fr. Champignons in würziger Soße	10,50 €

Lamm Gerichte

420. Lamm Curry	Lammfleisch in Currysoße	10,90 €
421. Lamm Saag	Lammfleisch in Spinat	10,90 €
422. Lamm Aalu	Lammfleisch mit Kartoffeln	10,90 €
423. Lamm Korma	Lammfleisch in spezieller milder Soße	10,90 €

Enten Gerichte

430. Mango Ente	Entenbrustfilet in Mango-Currysoße	11,90 €
431. Ente Curry	Entenbrustfilet in Currysoße	11,00 €

Fisch Gerichte

435. Fisch Curry	Rotbarschfilet-Würfel in pikanter Currysoße	10,90 €
436. Scampi Mango	Großgarnelen in Mango-Currysoße	12,00 €

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Gobi Pakora
Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken;
mit Soße und Salat | 3,90 € |
| 2. | Panir Pakora
Hausgemachter Käse aus Biomilch;
gebacken in Kichererbsenmehl mit Soße und Salat | 4,00 € |
| 3. | Bengan Pakora
Gebackene Aubergine in Kichererbsenmehl;
mit Soße und Salat | 3,90 € |
| 4. | Chicken Pakora
Hühnerbrust in Kichererbsenmehl gebacken;
mit verschiedenen Gewürzen, Soßen und Salat | 5,00 € |
| 5. | Gemischte Pakora
Blumenkohl, Aubergine, Käse, Hühnerbrustfilet
in Kichererbsenmehl gebacken;
mit verschiedenen Gewürzen, Soßen und Salat | 7,00 € |
| 6. | Kartoffel Pakora
Kartoffeln in Kichererbsenmehl gebacken;
mit Soßen und Salat | 4,00 € |
| 7. | Fisch Pakora
Rotbarschfilet in Kichererbsenmehl gebacken;
mit verschiedenen Gewürzen, Soßen und Salat | 5,90 € |
| 8. | Mushroom Pakora
Champignons in Kichererbsenmehl gebacken;
mit verschiedenen Gewürzen, Soßen und Salat | 4,90 € |
| 9. | Onion Pakora
Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken | 4,90 € |
| 10. | Scampi Pakora
Große Garnelen in Kichererbsenmehl gebacken,
mit versch. Gewürzen, Soßen und Salat | 6,90 € |
| 17. | Vegetarisch Pakora
verschiedenes Gemüse paniert und frittiert, mit Kichererbsenmehl,
Soßen und Salat | 7,00 € |
| 18. | Fisch Finger
Rotbarschfilet in Paniermehl gebacken, mit Soßen und Salat | 6,90 € |



Suppen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 11. | Subji Shorba Gemüsesuppe | 3,80 € |
| 12. | Dal Shorba rote Linsensuppe | 3,80 € |
| 13. | Tomaten Shorba Tomatensuppe | 4,20 € |
| 14. | Chicken Shorba Hühnersuppe | 4,20 € |
| 15. | Maharaja Shorba
Suppe aus Hühnerfleisch,
Linsen und Basmatireis; sauer pikant gewürzt | 4,90 € |



Salate

mit Joghurtdressing und Olivenöldressing

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Gemischter Salat
Salat aus Eisbergsalat, Gurken,
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Oliven | 4,50 € |
| 21. | Maharaja Salat
aus verschiedenen Früchten mit Papadam | 6,00 € |
| 22. | Chicken Salat
Salat aus Huhn mit Ananas, Tomaten,
Kokos, Kräutern und Gewürzen | 6,50 € |
| 23. | Tomaten Salat
Tomaten mit ind. Gewürzen
und Zwiebeln | 4,90 € |



Vegetarische Gerichte

(auch vegane Gerichte)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

- | | | |
|------|---|---------|
| 16. | Saag Alu
Kartoffeln und Spinat in pikanten Gewürze gekocht | 10,50 € |
| 19. | Mango Panir
hausgemachter Käse in Mango-Currysoße mit Mandeln und Kokos | 11,50 € |
| 24. | Bhindi Masala
Frisches Okra in herzhafter Sauce | 10,90 € |
| 25. | Bhartha
Traditionelle Auberginen Gericht in Lehmofen auf Holzkohle gebacken,
mit Zwiebel und Tomaten gebraten, mit Cocosmilch | 11,50 € |
| 26. | Alu Mattar
Kartoffeln, Erbsen, pürierte Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und
Gewürze in spezieller Soße gekocht | 10,50 € |
| 27. | Alu Gobi
Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und pikanten Gewürzen | 10,50 € |
| 28. | Mattar Panir
hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten
Tomaten, mit speziellen Gewürzen gebraten und gekocht | 10,90 € |
| 29. | Mushroom Mattar
frische Champignons mit Erbsen gebraten, Knoblauch,
Ingwer in würziger Soße | 10,50 € |
| 30. | Dal Tarhka
Linsen in pikanter Soße | 10,50 € |
| 31. | Subji Ka Sangam
Verschiedene, wechselnde Gemüsesorten (Blumenkohl,
Erbsen, Brokkoli, Karotten, Bohnen);
mit Käse und Champignons | 10,50 € |
| 32. | Chana Masala
Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer | 10,90 € |
| 107. | Alu Zucchini
Zucchini mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch und pikanten Gewürzen | 10,90 € |

Vegetarische Gerichte

(auch vegane Gerichte)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 33. | Subji Korma
Verschiedene Gemüsesorten;
in Sahnesoße mit Nüssen, Kokos und Mandeln | 10,50 € |
| 34. | Sahi Panir
Indischer Rahmkäse in milder Soße;
mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosraspeln | 10,90 € |
| 35. | Dal Makhani (schwarze Linsen)
indisches Nationalgericht mit Butter Soße zubereitet | 10,50 € |
| 36. | Kala Chana Masala (schwarze Kichererbsen)
mit Kartoffeln, Zwiebeln, in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten,
Ingwer, Cocosmilch | 10,90 € |
| 37. | Saag Panir
Indischer Rahmkäse in Spinat | 10,90 € |
| 38. | Mushroom Korma
Frische Champignons in Kokosmilch mit Mandeln, Kokos und Rosinen | 10,90 € |
| 39. | Kashmiri Käse
hausgemachter Käse in Tomatensahnesoße,
mit Paprika, frischen Tomaten, Zwiebeln und pikanter Soße | 11,90 € |
| 99. | Brokkoli Alu
Kartoffeln, Brokkoli, pürierte Tomaten, Ingwer, Zwiebeln
und Gewürze in spezieller Soße | 10,90 € |

Spezialitäten aus dem Tandoori-Ofen

Der traditionelle indische Tonofen ist bekannt dafür, dass er bei Fisch und Fleisch ein einmaliges Aroma erzielt. Alle Fleischsorten werden 24 Stunden mariniert!

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 41. | Tandoori Chicken
24 Std. mariniertes Huhn (mit Knochen) in Joghurt,
Safran, 21 verschiedenen Gewürzen und Soßen | 12,90 € |
|-----|---|---------|

Spezialitäten aus dem Tandoori-Ofen

Der traditionelle indische Tonofen ist bekannt dafür, dass er bei Fisch und Fleisch ein einmaliges Aroma erzielt. Alle Fleischsorten werden 24 Stunden mariniert!

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 42. | Chicken Tikka
In Joghurt mariniertes Huhn;
im Tandoori-Ofen auf dem Spieß gegrillt und Soße | 13,90 € |
| 43. | Lamm Tikka
Im Tandoori-Ofen gegrilltes Lammfleisch;
mariniert in Joghurtsafransoße dazu Soße | 15,90 € |
| 44. | Chicken Tikka Masala
Huhn im Tandoori-Ofen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln,
frischen Tomaten in pikanter Soße | 13,90 € |
| 45. | Fisch Tikka
Fisch-Filet mit Joghurt und Gewürzen;
gegrillt, dazu Soße | 14,90 € |
| 46. | Tandoori Scampi
Großgarnele eingelegt in Joghurt, Ingwer,
Knoblauch und Gewürzen, gegrillt, dazu Soße | 16,50 € |
| 47. | Maharaja Mixed Tandoori Grill 1
Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Soße | 16,50 € |
| 48. | Maharaja Mixed Tandoori Grill 2
Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Scampi und Soße | 16,90 € |
| 70. | Lamm Tikka Masala
Lamm im Tandoori-Ofen gegrillt, mit Paprika,
Zwiebeln, frischen Tomaten in pikanter Soße | 14,90 € |
| 71. | Ente Tikka
Im Tandoori-Ofen gegrilltes Entenbrustfilet;
mariniert in Joghurtsafransoße dazu Soße | 15,90 € |
| 76. | Ente Tikka Masala
Ente im Tandoori-Ofen gegrillt, mit Paprika,
Zwiebeln, frischen Tomaten in pikanter Soße | 14,90 € |
| 97. | Mixed Grill
Tandoori Scampi, Fisch Tikka und Soße | 16,90 € |
| 98. | Maharaja Mixed Tandoori Grill 3
Chicken Tikka, Ente Tikka, Scampi und Soße | 17,90 € |

für alle Gerichte gilt: Huhn = Hähnchenbrustfilet ohne Knochen; Lamm = Lamm ohne Knochen

Hähnchenspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 49. | Chicken Mango Curry
Huhn mit Mango-Currysoße und Mandeln | 11,90 € |
| 50. | Chicken Banana Spezial
Huhn mit Banane in Currysoße | 11,90 € |
| 51. | Chicken Curry
Huhn in Currysoße | 11,50 € |
| 52. | Chicken Spezial
Huhn mit Mandeln, Kokosflocken, Sahnesoße und Gemüse | 12,90 € |
| 53. | Chicken Saag
Huhn mit Spinat | 12,50 € |
| 54. | Butter Chicken
Sahniges Tandoori-Chicken; Tomatensahnesoße | 12,90 € |
| 55. | Chicken Korma
Huhn in spezieller milder Soße; mit Mandeln, Kokosflocken und Rosinen | 12,50 € |
| 56. | Chicken Vandaloo (scharf)
Huhn mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch; in würziger Soße | 12,50 € |
| 57. | Chicken Jalfrezi (scharf)
Huhn mit frischem Gemüse, Tomaten, Knoblauch, Ingwer | 12,90 € |
| 58. | Chicken Champignon
Huhn mit frischen Champignons in würziger Soße | 12,50 € |
| 59. | Karahi Chicken
Huhn mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch, Paprika gebraten | 12,50 € |
| 60. | Chicken Madras (scharf)
Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, Ingwer, Knoblauch und pürierten Tomaten, in würziger Soße | 12,90 € |

Huhn = Hähnchenbrustfilet ohne Knochen; * Methi = Bockshornkleeblätter



Lammspezialitäten

(ohne Knochen)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 61. | Lamm Curry
Lammfleisch in Currysoße | 12,50 € |
| 62. | Rogen Josch
Lamm in Paprika-Zwiebelsoße | 12,90 € |
| 63. | Sahi Korma
Lammfleisch in milder Soße; mit Mandeln und Käse | 13,50 € |
| 64. | Lamm Saag
Lammfleisch in Spinat | 12,90 € |
| 65. | Lamm Vandaloo (scharf)
Lamm mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch;
in würziger Soße | 12,90 € |
| 66. | Lamm Jalfrezi (scharf)
Lamm mit frischem Gemüse in Currysoße | 12,90 € |
| 67. | Lamm Champignon
Lammfleisch mit frischen Champignons;
in würziger Soße | 12,50 € |
| 68. | Karahi Lamm
Lamm mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika gebraten | 12,90 € |
| 69. | Lamm Haydrabadi
Lamm mit Ananas, Paprika, Ingwer,
frischen Tomaten und würziger Soße | 12,90 € |
| 40. | Lamm Korma
Lamm in spezieller milder Soße mit Mandeln,
Kokosflocken und Rosinen | 12,90 € |
| 77. | Lamm Mango Curry
Lammfleisch mit Mango Curry Sauce und Mandel | 12,90 € |
| 78. | Lamm Nilgiri
zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Minze und Kräutern
in einer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat | 13,50 € |



Entenspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

- | | | |
|------|---|---------|
| 72. | Ente Curry
Entenbrustfilet in Currysoße | 13,00 € |
| 73. | Ente Champignons
Entenbrustfilet mit frischen Champignons
in würziger Soße | 13,90 € |
| 74. | Mango Ente
Zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnusssoße | 14,50 € |
| 75. | Ente Khatta Mittha
Entenbrustfilet mit Ananas, Mangosoße,
Mandeln und Kokos | 14,90 € |
| 760. | Ente Jalfrezi (scharf)
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse, Tomaten, Knoblauch, Ingwer | 14,50 € |
| 89. | Ente Madras
Entenbrustfilet mit Kokosflocken, Ingwer, Knoblauch
und pürierten Tomaten, in würziger Soße | 14,50 € |
| 128. | Ente Vandaloo
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch
in würziger Soße | 13,90 € |



Fischspezialitäten

Fisch = Rotbarschfilet ohne Gräten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 79. | Fisch Jalfrezi (scharf)
Fisch mit frischem Gemüse, Tomaten, Knoblauch, Ingwer | 14,50 € |
| 80. | Fisch Bhonna (scharf)
Rotbarschfilet in Zwiebeln, Paprika, frischen Tomaten, Zitrone und würziger Soße | 13,00 € |
| 81. | Fisch Curry
Rotbarschfilet-Würfel in pikanter Currysoße | 12,50 € |
| 82. | Fisch Madras (scharf)
Rotbarschfilet in Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und würziger Soße | 13,90 € |
| 83. | Fisch Masala
Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten | 13,90 € |
| 88. | Fisch Khatta Mittha
Rotbarschfilet in Mangocurrysoße, Ananas, Kokos, Mandeln | 14,50 € |

Scampispezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und indischem Brot serviert.

Scampi = Großgarnelen ohne Kopf, ohne Schale

- | | | |
|------|--|---------|
| 84. | Scampi Curry
Großgarnelen in pikanter Currysoße | 13,90 € |
| 85. | Scampi Madras (scharf)
Großgarnelen mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in würziger Soße | 14,90 € |
| 86. | Scampi Masala
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischen Tomaten | 14,90 € |
| 87. | Scampi Mango Curry
Großgarnelen in Mangocurrysoße, Mandeln | 14,90 € |
| 106. | Scampi Jalfrezi (scharf)
Großgarnelen mit frischem Gemüse, Tomaten, Knoblauch, Ingwer | 14,90 € |



Biryani

Reisspezialitäten

- | | | |
|------|--|---------|
| 100. | Chicken Biryani Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln mit Joghurtsoße | 12,50 € |
| 101. | Lamm Biryani Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen mit Joghurtsoße | 13,50 € |
| 102. | Sahi Biryani Zartes Lammfleisch, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Mandeln sowie verschiedenes Gemüse und Gewürze mit Joghurtsoße | 14,90 € |
| 103. | Scampi Biryani Garnelen gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen mit Joghurtsoße | 13,90 € |
| 104. | Vegetarisches Biryani
Basmatireis mit Gemüse und feinen Gewürzen gedünstet mit Joghurtsoße | 12,00 € |

Für unsere kleinen Gäste

Für unsere kleinen Gäste achten wir ganz besonders auf die Zusammenstellung der Gewürze, damit es immer sehr mild serviert werden kann.

- | | | |
|-----|---|--------|
| 90. | Little India Teller
Hähnchenbrust in zwölf Gewürzen eingelegt und im Tandoori Ofen gegrillt, serviert mit einer Portion Pommes und Salat | 5,50 € |
| 91. | Maharaja Junior Teller
Leckeres Hähnchenbrustfilet in Currysoße gekocht und mit feinen Gewürzen abgerundet | 5,50 € |
| 92. | Bombay Teller
Bratwurst mit Ketchup und Mayonnaise, Pommes und Salat | 6,00 € |
| 93. | Biene Maya Teller
Hähnchen Nuggets mit Pommes und Salat | 5,50 € |
| 94. | Portion Pommes Frites (mit Ketchup u. Mayonnaise) | 2,50 € |
| 95. | Nudeln
Nudeln mit Hähnchenfleisch in Sahnesoße | 7,50 € |
| 96. | Vegetarische Nudeln
Nudeln mit frischem Gemüse in Sahnesoße | 7,00 € |



Menüs

105. Vegetarische Punjabi Platte	(für 2 Personen)	40,00 €
	(für 3 Personen)	55,00 €
	(für 4 Personen)	67,00 €

Mango Sekt

Vorspeise:

Vegetarisch Pakora

Hauptgang:

Dal Tarhka (Linsen in pikanter Soße),
Subji Korma
(verschiedene Gemüsesorten in Sahnesoße mit Nüssen,
Kokos und Mandeln),
Kashmiri Käse
(hausgemachter Käse mit grünen Paprika, Zwiebeln,
aus dem Tandoori-Ofen gegrillt)

Beilagen:

Raita (Joghurt), Pickles (würzig-scharf),
Papar (Linsenbrot), Salat,
Basmatireis und ind. Brot

Nachtisch:

Mango-Eis

108. Bombay Platte	(für 2 Personen)	45,00 €
	(für 3 Personen)	62,00 €
	(für 4 Personen)	80,00 €

Mumm Dry Sekt

Vorspeise:

Tomatensuppe

Hauptgang:

Mix Grill 1 (aus dem Tandoori-Ofen gegrillt:
Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka),
Lamm Curry,
Saag Alu
(Kartoffeln und Spinat in pikanten Gewürzen gekocht)

Beilagen:

Raita (Joghurt), Pickles (würzig-scharf),
Papar (Linsenbrot), Salat,
Basmatireis und ind. Brot

Nachtisch:

Mango Creme oder Milchreis

Menüs

109. Madras Fischplatte	(für 2 Personen)	45,00 €
	(für 3 Personen)	62,00 €
	(für 4 Personen)	80,00 €

Mumm Dry Sekt

Vorspeise: Dalsuppe (Linsensuppe)

Hauptgang: Fisch Tikka
(aus dem Tandoori-Ofen gegrillt: Rotbarschfilet),
Fisch Jalferzi (Fisch mit frischem Gemüse)
Scampi Mango Curry

Beilagen: Raita (Joghurt), Pickles (würzig-scharf),
Papar (Linsenbrot), Salat,
Basmatireis und ind. Brot

Nachtisch: Mango-Eis

110. Maharaja Platte	(für 2 Personen)	42,00 €
	(für 3 Personen)	57,00 €
	(für 4 Personen)	68,00 €

Mangosekt

Vorspeise: Maharaja Soup (Nr. 15)

Hauptgang: Lamm Korma (pikante Soße),
Chicken Tikka (geg. Hähnchen),
Subji (versch. Gemüsesorten)

Beilagen: Raita (Joghurt), Pickles (würzig-scharf),
Papar (Linsenbrot), Salat,
Basmatireis und ind. Brot

Nachtisch: Mango Creme oder Milchreis

Menüs

111. Taj Mahal Platte	(für 2 Personen)	40,00 €
	(für 3 Personen)	55,00 €
	(für 4 Personen)	67,00 €

Mangosekt

Vorspeise: Chicken Soup (Nr. 14)

Hauptgang: Chicken Korma (Hähnchen in pikanter Soße)
Lamm Tikka (Lamm gegrillt),
Palak Panir (Spinat mit hausg. Käse)

Beilagen: Raita (Joghurt), Pickles (würzig-scharf),
Papar (Linsenbrot), Salat,
Basmatireis und ind. Brot

Nachtisch Vanille-/ Mango-Eis

112 Maharani Platte	(für 2 Personen)	42,00 €
	(für 3 Personen)	57,00 €
	(für 4 Personen)	68,00 €

Mangosekt

Vorspeise: Gemüsesuppe (Nr. 11) mit Papar (Linsenbrot)

Hauptgang: Karahi Lamm (Lamm mit Ingwer, Knoblauch,
Tomaten, Paprika gebraten),
Ente Tikka (im Tandoori-Ofen gegrilltes Entenbrustfilet),
Sahi Panir (ind. Rahmkäse in Tomatensahnesoße)

Beilagen: Raita (Joghurt), Pickles (würzig-scharf),
Salat, Basmatireis und ind. Brot

Nachtisch Vanille-/ Mango-Eis

Extra Beilagen

113	Knoblauch Nan Knoblauchbrot	2,50 €
114	Zwiebel Nan Zwiebelbrot	2,50 €
115	Butter Nan Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter (gegrilltes incl. Brot)	2,50 €
116	Batura Frittiertes Fladenbrot	2,50 €
117	Nan Ovales Brot aus Hefeteig (gegrilltes incl. Brot)	2,00 €
118	Achar (Pickles) eingelegte Früchte in Senföl (würzig-scharf)	2,00 €
119	Raita (Joghurt mit frischem Gemüse und Kartoffeln)	2,00 €
120	Chawal Basmatireis	2,00 €
121	Bratkartoffeln	2,50 €
128	Bratgemüse	2,50 €

Indische Desserts

122	Mango Creme	3,50 €	123	Kheer (Milchreis)	3,50 €
124	Mango Creme mit Vanille-Eis	4,50 €			

Indische Eiscreme

125	Maharaja Eis (4 Kugeln Erdbeer-, Vanille-, Mango und Pistazieneis mit Lycheefrüchten)	7,00 €
126	Gemischtes Eis (Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis)	4,50 €
127	Eis mit Mangofrüchten (Erdbeer-, Vanille- und Mangoeis)	4,90 €



Getränke

Alkoholfreie Getränke

240. Coca Cola ¹⁴	0,3 l	2,20 €	247. Bitter Lemon (Schweppes) ²	0,2 l	2,20 €
241. Coca Cola zero ¹	0,3 l	2,20 €	221. Ginger Ale	0,2 l	2,20 €
242. Fanta ³	0,3 l	2,20 €	222. Tonic Water	0,2 l	2,20 €
243. Sprite	0,3 l	2,20 €	248. Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
244. Spezi ^{1,3,4}	0,3 l	2,20 €	249. Apfelschorle	0,3 l	2,20 €
245. Wasser	0,25 l	2,20 €	250. Orangensaft	0,2 l	2,50 €
239. Wasser	0,7 l	4,90 €			
246. Stilles Wasser	0,25 l	2,20 €			

Indische Getränke

251. Mangosaft	0,2 l	2,50 €	255. Mango Lassi	0,3 l	2,50 €
252. Guavasaft	0,2 l	2,50 €	256. Mangoshake	0,3 l	2,90 €
253. Lassi (salzig)	0,3 l	2,50 €	257. Bananenshake	0,3 l	2,90 €
254. Lassi (süß)	0,3 l	2,50 €	341. Mangoschorle	0,3 l	2,50 €
			342. Litschisaft	0,3 l	2,50 €

Bier vom Faß

258. Warsteiner	0,2 l	1,60 €
259. Warsteiner	0,3 l	2,30 €
260. Radler	0,3 l	2,20 €
261. Alster	0,3 l	2,20 €
130. Krefelder	0,3 l	2,20 €

Flaschenbiere

262. Bier Alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
263. Malzbier	0,33 l	2,50 €
264. Erdinger (Hell)	0,50 l	3,50 €
265. Erdinger (Dunkel)	0,50 l	3,50 €
266. Indisches Bier	0,33 l	2,60 €
267. Altbier	0,33 l	2,50 €
131. Erdinger Weizen	0,50 l	3,50 €
(Alkoholfrei)		

Offene Weine

268. Lambrusco (rot; süß)	0,25 l	4,00 €
269. Lambrusco (rot; süß)	0,50 l	8,00 €
270. Chianti (rot; trocken)	0,25 l	4,50 €
271. Chianti (rot; trocken)	0,50 l	8,50 €
272. Frizzantino (weiß; süß)	0,25 l	4,50 €
273. Frizzantino (weiß; süß)	0,50 l	8,50 €
274. Frascati (weiß; trocken)	0,25 l	4,50 €
275. Frascati (weiß; trocken)	0,50 l	8,50 €
276. Offener Rot o. Weiß	0,25 l	4,00 €
277. Offener Rot o. Weiß	0,50 l	8,00 €
501. Rose Wein	0,25 l	4,00 €
502. Rose Wein	0,50 l	8,00 €

Indische Weine

278. Indisch (rot; trocken)	0,25 l	5,50 €
279. Indisch (rot; trocken)	0,5 l	10,50 €
280. Indisch (weiß; trocken)	0,25 l	5,50 €
281. Indisch (weiß; trocken)	0,5 l	10,50 €
282. Weinschorle (weiß oder rot)	0,25 l	4,00 €

Flaschen Weine

503. Indisch Rotwein	Flasche	16,50 €
504. Indisch Weißwein	Flasche	16,50 €
505. Lugana Weißwein	Flasche	14,50 €
506. Primitivo (rot; halbtrocken) Italien, bester wein	Flasche	32,00 €

Longdrinks

283.	Gin Tonic	4 cl	4,50 €
284.	Wodka Lemon	4 cl	4,50 €
285.	Jim Beam Cola	4 cl	4,50 €
286.	Johnnie Walker Cola	4 cl	4,50 €
287.	Old Monk Cola	4 cl	5,00 €
288.	Chivas Cola	4 cl	5,00 €
289.	Dimple Cola	4 cl	5,00 €
290.	Jack Daniels Cola	4 cl	4,00 €
291.	Asbach Cola	4 cl	3,00 €
500.	Bacardi Cola	4 cl	4,00 €

Whisky

292.	Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,50 €
293.	Johnnie Walker Black Label	2 cl	2,50 €
294.	Dimple	2 cl	2,50 €
295.	Chivas Regal	2 cl	2,50 €
296.	Jim Beam	2 cl	2,50 €

Spirituosen

299.	Malteser Aquavit	2 cl	2,00
300.	Büchter Weizkorn	2 cl	2,00 €
301.	Linie Aquavit	2 cl	2,00 €
302.	Wodka Moskowskaya	2 cl	2,00 €
303.	Wodka Gobatschow	2 cl	2,50 €
304.	Tequila Silver	2 cl	2,50 €
305.	Tequila Gold	2 cl	2,50 €
298.	Grappa	2 cl	2,50 €

Cognac

297.	Remy Martin	2cl	3,50 €
------	-------------	-----	--------

Weinbrand

298.	Asbach Uralt	2cl	2,50 €
------	--------------	-----	--------

Liköre

307.	Bailey's	2cl	2,50 €
350.	Ouzo	2cl	2,20 €
351.	Sambuca	2cl	2,20 €

Indische-Liköre

308.	Mango Schnaps	2 cl	2,50 €
309.	Lychee Likör	2 cl	2,50 €
310.	Old Monk; 7 years old	2 cl	2,50 €
311.	Mango Likör	2 cl	2,50 €
312.	Mango Sekt	Glas	3,00 €

Kräuterliköre

313.	Ramazotti	4 cl	3,00 €
314.	Fernet Branca	2 cl	2,20 €
315.	Kümmerling	2 cl	2,20 €
316.	Underberg	2 cl	2,20 €
317.	Jägermeister	2 cl	2,20 €
318.	Kleiner Feigling	2 cl	2,20 €

Sekt

319.	Mumm Dry	Glas	3,50 €
320.	Mumm Dry	Flasche	14,50 €

Aperetifs

323.	Martini	5 cl	3,50 €
324.	Campari mit Orange	4 cl	4,50 €
325.	Campari mit Soda	4 cl	4,50 €
326.	Sherry Medium oder Dry	4 cl	3,50 €

Heiße Getränke

327.	Indischer Tee (mit Milch)	2,50
328.	Schwarzer Tee	2,20
329.	Kännchen Tee	3,50
330.	Pfefferminz Tee	2,00
331.	Espresso	2,00
332.	Tasse Kaffee	2,00
333.	Kännchen Kaffee	3,50
334.	Cappuccino (mit Sahne)	2,20
335.	Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)	2,30
336.	Latte Macchiato	2,80
337.	Grüner Tee	2,20
338.	Jasmin Tee	2,20
339.	Ingwer Tee	2,50
340.	Früchte Tee	2,20



Vielen Dank für Ihren Besuch, wir hoffen, es hat Ihnen gefallen!

Bis zum nächsten Besuch

Ihr **Maharaja-Team**