



Indisches Restaurant am Waldplatz

# Speisen und Getränke



## Namaste

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen und hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt. Ihnen genussreiche Stunden zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Wir haben uns die Aufgabe gestellt, Sie mit original indischer Küche zu verwöhnen.

Lassen Sie sich Zeit und wählen Sie in Ruhe aus.

Genießen Sie bei uns die indische Küche und den guten Service in gemütlicher Atmosphäre. Wir legen größten Wert auf Frische und Qualität. Vergessen Sie die Hast des Alltags und lassen sie sich verwöhnen.

Sollten kleinere Wartezeiten entstehen, bitten wir um Ihr Verständnis, denn alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet.

Sollte Ihnen einmal was missfallen, sagen Sie es uns bitte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
**GUTEN APPETIT**

Ihr Team vom  
Maharadscha Leipzig





## Indische Suppen

1	<b>Lickni Soup</b> Hühnersuppe	4,90
2	<b>Dal Soup</b> Gelbe Linsensuppe	4,90
3	<b>Gemüse Soup</b> Gemüsesuppe der Saison	4,90
4	<b>Tomaten Soup</b> Tomatensuppe	4,90
5	<b>Lahsoni Soup</b> Knoblauchsuppe	4,90

## Brot/ Breads

8	<b>Tandoori Naan</b> <sup>a</sup> Blattförmiges Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor Leaf-shaped bread, baked in Tandoor	3,20
9	<b>Tandoori Chapati</b> <sup>a</sup> Vollkornbrot, frisch aus dem Tandoor Wholemeal, baked in Tandoor	2,90
10	<b>Alu-Ka Parantha</b> <sup>a</sup> Gebratenes Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffeln Wholemeal filled with potatos	5,50
11	<b>Butter Naan</b> <sup>a</sup> Blattförmiges Fladenbrot mit Butter zubereitet Leaf-shaped bread with butter	3,90
12	<b>Knoblauch Naan/Garlic Naan</b> <sup>a</sup> Naan mit Knoblauch aus dem Tandoor (Naan white garlic)	4,90
13	<b>Käse Naan/Chees Naan</b> <sup>a</sup> Naan mit Käse (Naan with cheese)	4,90
14	<b>Bhatura</b> <sup>a</sup> Frittiertes Brot	4,90

## Joghurt-Speisen/ Raitas

16	<b>Dahi</b> <sup>g</sup> Naturjoghurt (plain yogurt)	3,90
17	<b>Kheera Ka Raita</b> <sup>g</sup> Gewürzter Naturjoghurt mit Salatgurken (yogurt with cucumber)	4,90
18	<b>Alu Ka Raita</b> <sup>g</sup> Gewürzter Naturjoghurt mit Kartoffeln (yogurt with potato pieces)	4,90



## Warme Beilagen/ Hot Sidedishes

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>21 Sabji</b>  | <b>7,90</b> |
| Gemischtes frisches Gemüse mit erlesenen Gewürzen<br>Various fresh vegetable with mixed spices                             |             |
| <b>22 Dal Makhni</b>   | <b>7,90</b> |
| Schwarze Linsen, zubereitet mit Butter nach nordindischer Art<br>Black lentils, prepared with butter in north Indian style |             |
| <b>23 Portion Reis</b>   | <b>3,90</b> |
| <b>24 Palak</b>  | <b>7,90</b> |
| Spinat nach nordindischer Art<br>Spinach in north Indian style   |             |

## Kalte Vorspeisen/ Cold Appetizers

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>29 Tomaten Salat</b> <sup>c, g, h</sup>  | <b>6,90</b> |
| Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Dressing<br>Green-salad, tomatoes, cucumber, withsDressing   |             |
| <b>30 Gemischter Salat</b>  | <b>6,90</b> |
| Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zitrone, Zwiebeln, Dressing<br>Green-salad, tomatoes, cucumber, paprika, lemon, onions, with dressing |             |

## Tandoori Vorspeisen/ Tandoori Appetizers

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>34 Chicken Tikka</b> <sup>4, g</sup>  | <b>9,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet mariniert mit pikanter Joghurt-Soße<br>Chicken in a piquant yogurt marinade |             |
| <b>35 Paneer Tikka</b> <sup>g</sup>  | <b>9,90</b> |
| Hausgemachter Käse, mariniert in Safran-Joghurt-Soße<br>Homemade cheese in saffron yogurt      |             |



## Warme Vorspeisen/ Hot Appetizers

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>38 Khumb Pakora</b>  | <b>6,90</b>  |
| Champignons in Kichererbsenmehl<br>Mushroom fried in gram flour   |              |
| <b>39 Paneer Pakora <sup>g</sup></b>  | <b>7,90</b>  |
| Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl<br>Homemade cheese fried in gram flour   |              |
| <b>40 Papadum</b>   | <b>3,90</b>  |
| 3 Knusprige Linsenwaffeln<br>crispy lentil wafers   |              |
| <b>41 Onion Bhaji</b>   | <b>6,90</b>  |
| Zwiebelringe paniert in Kichererbsenmehl<br>Onion rings fried in gram flour   |              |
| <b>43 Samosas</b>   | <b>6,90</b>  |
| Zwei knusprig frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen<br>Two deepfried dumplings filled with potatoes and green peas   |              |
| <b>44 Chicken Pakoras</b>   | <b>7,90</b>  |
| Hähnchenfleisch mariniert mit Kichererbsenmehl<br>Boneless chicken pieces marinated in gram flour, fried  |              |
| <b>45 Gobi Pakora</b>   | <b>6,90</b>  |
| Blumenkohl mit Kichererbsenmehl<br>Cauliflower fried in gram flour  |              |
| <b>47 Maharadscha Teller (für 2 Personen)</b>   | <b>13,90</b> |
| Gemüse der Saison, entbeintes Hähnchenbrustfilet, Fisch, mariniert mit Kichererbsenmehl, frittiert<br>Seasonal vegetables, boneless chicken pieces, fish, marinated in gram flour |              |



## Vegetarische Speisen/ Sabji

serviert mit Basmati Reis

<b>50</b>	<b>Shahi Paneer</b> <sup>g, h</sup>	<b>15,90</b>
	Hausgemachter Käse, Mandeln, trockene Früchte in Sahnesoße Homemade cheese with almonds and dried fruits in cream sauce	
<b>51</b>	<b>Sabzi Korma</b> <sup>g, h</sup>	<b>15,50</b>
	Gemischtes Gemüse, gekocht in Sahnesoße mit Kokosnuss Mixed vegetables cooked in cream sauce with coconut	
<b>52</b>	<b>Mango Paneer</b>	<b>15,90</b>
	Hausgemachter Käse mit indischen Gewürzen, Mandeln in Mangosauce Homemade cheese with Indian spices, almonds in mango sauce	
<b>53</b>	<b>Matar Paneer</b> <sup>g</sup>	<b>14,90</b>
	Hausgemachter Käse mit Erbsencurry / Homemade cheese with green peas in curry	
<b>54</b>	<b>Malai Kofta</b> <sup>g, h</sup>	<b>14,90</b>
	Hausgemachter Käse, Kartoffeln, indische Gewürze und Mughlaisoße Homemade cheese, potatoes, indian spices and Mughlai sauce	
<b>55</b>	<b>Palak Paneer</b> <sup>g</sup>	<b>14,90</b>
	Hausgemachter Käse mit Spinat / Spinach with homemade cheese	
<b>56</b>	<b>Alu Gobi</b>	<b>14,90</b>
	Blumenkohl und Kartoffeln in indischen Gewürzen gebraten Cauliflower and potatoes fried in Indian spices	
<b>57</b>	<b>Alu Mattar</b>	<b>14,90</b>
	Kartoffel-Erbsen-Curry / Potatoes and green peas in curry sauce	
<b>58</b>	<b>Paneer Jalfrezi</b>	<b>15,90</b>
	hausgemachter indischer Käse in pikater Sauce mit verschiedenem Gemüse homemade Indian cheese in a spicy sauce with mixed vegetables	
<b>59</b>	<b>Dal Makhni</b> <sup>g</sup>	<b>14,90</b>
	Schwarze Linsen in Butter nach nord-indischer Art Black lentils prepared with butter in north Indian Style	
<b>60</b>	<b>Karahi Chana</b>	<b>14,90</b>
	Kichererbsen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Currysauce Chickpeas, peppers, tomatoes, onions, ginger, curry sauce	
<b>61</b>	<b>Dal Tadka</b>	<b>14,90</b>
	Gelbe Linsen zubereitet mit Butter, Tomaten und Gewürzen Yellow lentils prepared with butter, tomatoes and spices	
<b>62</b>	<b>Vegetarische Pfanne</b>	<b>14,90</b>
	gemischtes frisches Gemüse mit erlesenen Gewürzen Mixed fresh vegetables with selected spices	
<b>63</b>	<b>Paneer Karahi</b>	<b>15,90</b>
	hausgemachter Käse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Currysauce homemade cheese, peppers, tomatoes, onions, ginger, curry sauce	



## Murgh - Hähnchenspezialitäten

serviert mit Basmati Reis

<b>65</b>	<b>Murgh Curry</b>	<b>14,90</b>
	Hähnchencurry / Chicken curry	
<b>66</b>	<b>Chicken Sabzi</b>	<b>15,90</b>
	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison nach nordindischer Art Chicken prepared with vegetables in north Indian Style	
<b>67</b>	<b>Murgh Champignons</b>	<b>16,90</b>
	Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Curry-Sahne-Sauce Chicken breast fillet with mushrooms, curry cream sauce	
<b>68</b>	<b>Murgh Dahi Wala</b>	<b>15,90</b>
	Hähnchenbrustfilet, Gewürze, Safran Joghurt Sauce, Mandeln Chicken breast fillet, spices, saffron yoghurt sauce, almonds	
<b>69</b>	<b>Murgh Madras (sehr scharf)</b>	<b>15,90</b>
	Hähnchen in scharfer Currysauce, Tomaten und Zitronen Chicken in spicy curry sauce, tomatoes and lemon	
<b>70</b>	<b>Sag Chicken</b>	<b>15,90</b>
	Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Spinat / Chicken pieces prepared with spinach	
<b>71</b>	<b>Murgh Tikka Masala</b> <sup>g, h</sup>	<b>16,90</b>
	Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor, mit Safran in Sahnesoße Boneless chicken, grilled in Tandoor with saffron in cream sauce	
<b>72</b>	<b>Chicken Shahi Korma</b> <sup>g, h</sup>	<b>16,90</b>
	Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesoße mit Nüssen und Kokosnuss Chicken in cream curry sauce with nuts and coconut	
<b>73</b>	<b>Butter Chicken</b> <sup>g, h</sup>	<b>16,90</b>
	Hähnchenbrustfilet zubereitet in Currysoße mit Safran, Cashewnüssen, Honig, Sahne und Butter Chicken in curry sauce with saffron, cashew nuts, honey, cream and butter	
<b>74</b>	<b>Chili Chicken (scharf)</b>	<b>16,90</b>
	Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer in Currysauce Chicken with paprika, onions, ginger in curry sauce	
<b>75</b>	<b>Murgh Mango Curry</b> <sup>g, h</sup>	<b>16,90</b>
	Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Mango-Currysoße Boneless chicken, prepared with mango-curry-sauce	
<b>76</b>	<b>Mungh Karahi</b>	<b>16,90</b>
	Hähnchenfleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Currysauce Chicken, paprika, tomatoes, onions, ginger, curry sauce	
<b>77</b>	<b>Murgh Nilgiri</b>	<b>17,90</b>
	Hähnchenfleisch, Korianderblätter, Kräutersauce mit Kokosmilch, Minze und Spinat Chicken, coriander leaves, herbal sauce with coconut milk, mint and spinach	



## Gosht - Lammfleischspezialitäten

serviert mit Basmati Reis

<b>80</b>	<b>Lamm Curry</b> Lammfleisch in Currysaucce Lamb in curry sauce	<b>18,50</b>
<b>81</b>	<b>Lamm Korma</b> <sup>g,h</sup> Lammfleisch in Curry-Sahne-Soße mit Nüssen und Kokosnuss Mutton in curry cream sauce with nuts and coconut	<b>18,90</b>
<b>82</b>	<b>Karahi Lamm</b> Lammfleisch zubereitet mit Tomaten, Ingwer, Zwiebel, Paprika mit Gewürzen Lamb prepared with tomatoes, ginger, onion, pepper with spices	<b>18,90</b>
<b>83</b>	<b>Lamm Rogan Josh</b> Lammfleisch, über Nacht in Joghurt eingelegt, auf kleiner Flamme gekocht mutton, over night prepared with yogurt	<b>18,90</b>
<b>84</b>	<b>Gosht Sagwala</b> Lammfleisch zubereitet mit Spinat mutton prepared with spinach	<b>18,90</b>
<b>85</b>	<b>Lamm Sabzi</b> Lamm mit Gemüse der Saison nach nordindischer Art mutton prepared with vegetables in north Indian style	<b>18,90</b>
<b>86</b>	<b>Lamm Vindaloo (sehr scharf)</b> Lammfleisch mit Kartoffeln, scharfe Currysaucce Lamb with potatoes, spicy curry sauce	<b>18,90</b>
<b>87</b>	<b>Mutton Dahi Wala</b> Lammfleisch in Safran-Joghurt-Sauce Lamb in saffron yoghurt sauce	<b>18,90</b>
<b>88</b>	<b>Lamm Masala</b> Lammfleisch mit Tomaten, Koriander, auserlesene Gewürze Lamb with tomatoes, coriander, choice spices	<b>18,90</b>
<b>89</b>	<b>Lamm Nilgiri</b> Lammfleisch, Korianderblätter, Kräutersauce mit Kokosmilch, Minze und Spinat Lamb, coriander leaves, herbal sauce with coconut milk, mint and spinach	<b>18,90</b>
<b>90</b>	<b>Lamm Mango</b> <sup>g</sup> Lamm mit indischen Gewürzen, Safran, Mango, Mandeln und Sahne Lamb with Indian spices, saffron, mango, almonds and cream	<b>18,90</b>



## Entengerichte

serviert mit Basmati Reis

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>95</b>  | <b>Ente Curry</b><br>gebratene Ente in Knoblauch, Ingwer in Currysauce<br>roasted duck in garlic, ginger in curry sauce   | <b>19,90</b> |
| <b>96</b>  | <b>Ente Sabzi</b><br>Entenbrustfilet mit Gemüse der Saison nach nordindischer Art<br>Duck prepared with vegetables in north Indian style  | <b>19,90</b> |
| <b>97</b>  | <b>Ente Mango</b><br>Entenfilet mit indischen Gewürzen, Safran, Mandeln in Mango Sahnesauce<br>Duck fillet with Indian spices, saffron, almonds in mango cream sauce                  | <b>19,90</b> |
| <b>98</b>  | <b>Ente Korma</b> <sup>g, h</sup><br>Entenbrustfilet in Sahnecurry mit Nüssen und Kokosnuss<br>Duck in cream curry sauce with nuts and coconut  | <b>19,90</b> |
| <b>99</b>  | <b>Ente Madras</b><br>Ente in scharfer Currysauce, Tomate und Zitrone<br>Duck in spicy curry sauce, tomato and lemon  | <b>19,90</b> |
| <b>100</b> | <b>Ente Nilgiri</b><br>Entenfleisch, Korianderblätter, Kräutersauce mit Kokosmilch, Minze und Spinat<br>Duck meat, coriander leaves, herbal sauce with coconut milk, mint and spinach | <b>19,90</b> |

## Schweinefleischgerichte

serviert mit Basmati Reis

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>105</b> | <b>Pork Bhuna</b><br>Zartes Schweinefilet in einer wohlausgewogenen, pikanten Mischung erlesener Gewürze, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika<br>Delicate pork tenderloin in a well-balanced, savory mix of exquisite spices, ginger, garlic, tomatoes, peppers  | <b>16,90</b> |
| <b>106</b> | <b>Pork Dal</b><br>Feines Schweinefilet mit verschiedenen indischen Linsen, frischem Ingwer und Tomaten<br>Fine pork with various Indian lentils, fresh ginger and tomatoes  | <b>16,90</b> |
| <b>107</b> | <b>Pork Vindaloo</b><br>Schweinefilet, zubereitet mit speziellen Gewürzen, angerichten mit Kartoffeln in roter Kokossauce (scharf oder sehr scharf)<br>Pork fillet, prepared with special spices, served with potatoes in red coconut sauce (spicy or very spicy)  | <b>16,90</b> |
| <b>108</b> | <b>Punjabi Pork Curry</b><br>Zartes Schweinefilet, rote Currysauce, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch. Serviert in einer roten scharfen Chillisauce und frischem Ingwer<br>Tender pork tenderloin, red curry sauce, tomatoes, peppers, onions and garlic. Served in a red spicy chilli sauce and fresh ginger | <b>16,90</b> |
| <b>109</b> | <b>Pork Channa Masala</b><br>Schweinefleisch, Kartoffeln und Kichererbsen mit frischen Kräutern, Tomaten, Paprika und geschmorten Zwiebeln<br>Pork, potatoes and chickpeas with fresh herbs, tomatoes, peppers and stewed onions   | <b>16,90</b> |



## Fischgerichte

serviert mit Basmati Reis

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>115 Lachs Curry</b> <sup>d</sup>  | <b>21,90</b> |
| Lachs gekocht nach nord-indischer Art / Salmon cooked in north Indian Style  |              |
| <b>116 Lachs Korma</b> <sup>d, h</sup>   | <b>21,90</b> |
| Lachs in Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnuss<br>Salmon in creamsauce with almonds and coconut  |              |
| <b>117 Mango Jheenga</b>   | <b>21,90</b> |
| Riesengarnelen mit indischen Gewürzen, Safran, Mandeln, Mango, Sahne<br>King prawns with Indian spices, saffron, almonds, mango, cream |              |
| <b>118 Jheenga Masala</b>  | <b>21,90</b> |
| Riesengarnelen in Currysauce mit frischen Tomaten<br>King prawns in curry sauce with fresh tomatoes                                    |              |
| <b>119 Jheenga Korma</b>   | <b>21,90</b> |
| Riesengarnelen in Sahnesauce mit Mandeln und Kokosnuss<br>King prawns in cream sauce with almonds and coconut                          |              |

## Reisspezialitäten

serviert mit Currysoße

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>125 Sabzi Vegetariasche Byrani</b> <sup>g, h</sup>  | <b>14,90</b> |
| Safran Basmati Reis mit hausgemachtem Käse, Erbsen und Gemüse<br>Saffron basmati rice with homemade cheese, green peas and vegetables                                |              |
| <b>126 Chicken Byrani</b> <sup>g, h</sup>  | <b>16,90</b> |
| Safran Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet und Nüssen<br>Saffron basmati rice with chicken and nuts  |              |
| <b>127 Lamm Byrani</b> <sup>g, h</sup>   | <b>18,90</b> |
| Safran Basmati Reis mit Lammfleisch und Nüssen<br>Saffron basmati rice with mutton and nuts  |              |
| <b>128 Maharadscha Byrani</b> <sup>c, d, g, h</sup>  | <b>21,90</b> |
| Safran Basmati Reis mit Lamm, Hähnchenbrustfilet, Garnelen, Erbsen, Nüssen und Eiern<br>Saffron basmati rice with mutton, chicken, prawns, eggs, green peas and nuts |              |



## Tandoori Spezialitäten

Serviert mit Fladenbrot

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>134 Malai Tikka</b> <sup>g,h</sup>  | <b>17,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Sahne und grünen Gewürzen<br>Chicken breast fillet prepared with cream and green spices                    |              |
| <b>135 Mirchi Murgh (scharf)</b> <sup>4, g</sup>   | <b>17,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet mit ind. trockenen Gewürzen in Joghurt Masala<br>Chicken prepared with Indian dried spices in yogurt masala               |              |
| <b>136 Bhatthi-Ka-Murgh</b> <sup>4, g</sup>  | <b>17,90</b> |
| Hähnchenkeule fein gewürzt mit Safran in Joghurt Masala eingelegt<br>Chicken prepared with saffron and marinated in yogurt masala            |              |
| <b>137 Murgh Tikka</b> <sup>4, g</sup>   | <b>17,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet gegrillt im Tandoor mit Kornmehl und Zitrone<br>Boneless chicken, grilled in Tandoor with gram flour and lemon            |              |
| <b>138 Kashmiri Kabab (mild)</b> <sup>4, g, h</sup>  | <b>18,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet, zubereitet in Ei, Sahne und gemahlenen Cashewnüssen<br>Boneless chicken prepared with egg, cream sauce and mashed nuts   |              |
| <b>139 Chicken Safran</b> <sup>4, g, h</sup>   | <b>18,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet, Safran, Ingwer, gemahlene Cashewnüsse und hausgemachter Käse<br>Chicken, saffron, ginger, mashed nuts and cottage cheese |              |
| <b>140 Barra Kabab/Lamm</b> <sup>4, g</sup>  | <b>22,90</b> |
| Mariniertes Lammfilet in exotischen Gewürzen mit Käse und Knoblauch<br>Lamb prepared with exotic herbs,spices, garlic and cottage cheese     |              |

## Tandoori - Fischspezialitäten

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>145 Jheenga Tandoori</b> <sup>d, g</sup>   | <b>22,90</b> |
| Riesengarnelen, über Nacht in trockene Gewürze eingelegt<br>King prawns, over night prepared with dried spices                                      |              |
| <b>146 Fish Tikka</b> <sup>d, g</sup>   | <b>22,90</b> |
| Frisches Lachsfilet mit Joghurt, Ingwer, Kichererbsenmehl und grünen Gewürzen<br>Salmon pieces, prepared with yogurt, ginger, gram flour and spices |              |

## Tandoori - Mix - Grill

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>150 Tandoori Mix Grill</b> <sup>4, d, g, h</sup> ( für 1 Person)   | <b>25,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet, Tikka, Lamm, Fisch, Garnelen, Mangocreme<br>Chicken, chicken Tikka, mutton, fish, prawns, mango cream |              |
| <b>151 Tandoori Mix Grill</b> <sup>4, d, g, h</sup> ( für 2 Personen)   | <b>45,90</b> |
| Hähnchenbrustfilet, Tikka, Lamm, Fisch, Garnelen, Mangocreme<br>Chicken, chicken Tikka, mutton, fish, prawns, mango cream |              |



## Vegetarische Tandoorspezialitäten

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>155 Tandoor Gobi <sup>g</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| Blumenkohl mit Joghurt, Kichererbsenmehl und trockenen Gewürzen<br>Cauliflower, prepared with yogurt, gram flour and dried spices |              |
| <b>156 Paneer Tikka <sup>g</sup></b>  | <b>18,90</b> |
| Hausgemachter Käse, zubereitet mit Butter und trockenen Gewürzen<br>Homemade cheese prepared with butter and gram flour           |              |
| <b>157 Mixed Vegetable Grill <sup>g</sup></b>   | <b>19,90</b> |
| Hausgemachter Käse, Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl<br>Cottage cheese, capsicum, potatoes, cauliflower                            |              |

## Für 2 Personen

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>160 Vege Tahali <sup>a, g, h</sup></b>   | <b>43,90</b> |
| Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen, Sabjisuppe, Spinat mit Käse, Dal Makhni, gemischtes Gemüse, Salatgurke in Joghurt, Mango-Soße<br>Lentil waffles with 3 different sauces, Sabji soup, spinach with cheese, Dal Makhni, mixed vegetables, cucumber in yogurt, mango creame |              |
| <b>161 Maharadscha Thali <sup>a,g,h</sup></b>   | <b>45,90</b> |
| Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen, Hühner Tikka, Karahi Gosht, Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Murgh Amritsari und Raita, Mango Cream<br>Lentil waffles with 3 different sauces, chicken Tikka, Karahi Gosht, chicken with spinach, Murgh Amritsari and Raita, mango creame  |              |

## Kindergerichte

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>165 Pommes</b>                        | <b>4,90</b> |
| <b>166 Chicken Nuggets</b><br>mit Pommes | <b>8,90</b> |

## Nachtisch / Desserts

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>170 Mango Cream</b>  | <b>5,90</b> |
| Frische Mango zubereitet mit Sahnecreme<br>Fresh mango prepared with cream suce |             |
| <b>171 Kulfi</b>  | <b>6,50</b> |
| Indisches hausgemachtes Eis<br>Indian homemade ice cream                        |             |
| <b>172 Gulab Jamun</b>  | <b>5,90</b> |
| 3 Käsebällchen<br>3 cheese balls  |             |



# Getränke

## Warme Getränke/ Hot Drinks

250 Indischer gewürzter Tee (Indian Tea)	2,90
251 Tasse Kaffee	2,90
252 Espresso	2,50
253 Cappuccino	3,50
254 Schokolade mit Sahne	3,50
255 Latte Macchiato	3,90

## Indische Spezialitäten/ Indian Specials Joghurt Getränke

	<u>0,4l</u>
260 "Lassi" – gesalzen/ süß	3,90
261 Mango "Lassi"	4,90

## Bier/ Beer

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
265 Pils groß (von Fass)	2,90	4,90
266 Erdinger Hefe Weizen - Hell / Dunkel / Alkoholfrei		4,90
267 Schwarzbier		4,90
268 Indisches Lager Bier 0,33l		4,90
269 Radler	2,90	4,90
270 Diesel	2,90	4,90

## Alkoholfreie Getränke/ Alcohol Free Drinks

275 Mineralwasser still oder spritzig	0,25l	3,30
276 Mineralwasser still oder spritzig	0,75l	5,90



	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
277 Coca Cola	2,70	4,50
278 Cola Light	2,70	4,50
279 Fanta	2,70	4,50
280 Sprite	2,70	4,50
281 Spezi	2,70	4,50
282 Apfelschorle	2,70	4,50
283 Ginger Ale	2,90	4,90
284 Bitter Lemon	2,90	4,90
285 Tonic-Water	2,90	4,90

### Säfte/ Juices

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
290 KiBa (Kirsch & Bananen)	2,90	4,90
291 Orangensaft/ Orange Juice	2,90	4,90
292 Apfelsaft/ Apple Juice	2,90	4,90
293 Bananen/ Banana Juice	2,90	4,90
294 Kirsch/ Cherry Juice	2,90	4,90
295 Mangosaft	2,90	4,90
296 Lycheesaft	2,90	4,90

### Spirituosen

300 Baileys	4cl	3,90
301 Absolut Wodka	4cl	3,90
302 Jägermeister	4cl	3,90
303 Fernet Branca	4cl	3,90
304 Ramazzotti	4cl	3,90
305 Gordon's Gin	4cl	3,90

### Whisky

310 Ballentines	4cl	5,90
311 Jack Daniels	4cl	5,90
312 Dimple	4cl	5,90
313 Chivas regal	4cl	6,50
314 Jonny Walker - Black Label	4cl	6,50

### Indische Getränke/ Indian Drinks

320 Ind. Premium Whisky	4cl	6,50
321 Ind. Rum (Old Monk)	4cl	6,50
322 Indischer Mango Schnaps	4cl	3,90



## Aperitifs

<b>331 Martini Bianco</b>	<b>5cl</b>	<b>4,50</b>
<b>332 Campari</b>	<b>5cl</b>	<b>4,90</b>
<b>333 Campari Soda/ Orange</b>	<b>5cl</b>	<b>4,90</b>
<b>334 Glas Sekt (trocken)</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,20</b>

## Maharadscha Dinks

<b>340 Amritsari Night</b> Campari, Rum, Gin, Frische Zitronen, Mangosaft	<b>6,90</b>
<b>341 Mr. Patiala</b> Gin, Vodka, Mangosaft	<b>6,90</b>
<b>342 Caipirinha</b> Limetten, Rohrzucker, Cachaca, crushed ice	<b>6,90</b>
<b>344 Rum Cola</b>	<b>6,90</b>
<b>345 Sex on the Beach</b> Wodka, Pfirsichlikör, Erdbeersirup, Kirsch- und Maracujasaft, crushed ice	<b>6,90</b>
<b>346 Whisky Cola</b>	<b>5,90</b>
<b>347 Gin Tonic</b>	<b>5,90</b>
<b>348 Wodka Lemon, Cola oder Orange</b>	<b>5,90</b>
<b>349 Campari Orange oder Soda</b>	<b>5,90</b>
<b>350 Aperol Spritz</b>	<b>6,50</b>

## Alkoholfreie Cocktails

<b>360 Tropical</b> Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Sahne und Ananassaft	<b>6,90</b>
<b>361 Bora Bora</b> Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	<b>6,90</b>



## Offene Weißweine

	Glas	
	0,25l	0,5l
370 Soave	5,90	12,50
371 Bianco della Sicilia	5,90	12,50
372 Pinot Grigio	5,90	12,50
373 Chardonnay	5,90	12,50
374 Lieblicher Weißwein	5,90	12,50
375 Weißweinschorle	5,90	12,50
376 Indischer Weißwein	6,90	13,50

## Offene Rotweine

	Glas	
	0,25l	0,5l
380 Chianti	5,90	12,50
381 Nero d'Avola	5,90	12,50
382 Montepulciano	5,90	12,50
383 Merlot	5,90	12,50
384 Lambrusco lieblich	5,90	12,50
385 Chiaretto Rose'	5,90	12,50
386 Indischer Rotwein	6,90	13,50



## Weißwein (trocken)

<b>390 PINOT GRIGIO</b> <b>Colli Orientali DOC</b> klarer, kräftiger Grauburgunder, angenehme Frucht	<b>0,75l</b>	<b>23,00</b>
<b>391 CHARDONNAY</b> <b>Colli Orientali DOC</b> frischer, voller und milder Wein	<b>0,75l</b>	<b>23,00</b>
<b>392 REGALEALI BIANCO IGT</b> angenehm weich, reichhaltig und intensiv, süße und reife Frucht im Abgang	<b>0,75l</b>	<b>25,90</b>
<b>393 Indischer Weißwein</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,90</b>

## Rotwein (trocken)

<b>395 CHIANTI CLASSICO</b> <b>DOCG</b> reife, samtige Frucht, guter konzentrierter Geschmack	<b>0,75l</b>	<b>25,00</b>
<b>396 Nero d'Avola</b> sehr fruchtbetont, samtig und weich am Gaumen	<b>0,75l</b>	<b>23,00</b>
<b>397 PRIMITIVO PUGLIA A Mano</b> <b>IGT</b> ein kräftiger Primitivo, dichtes schwarzes Rubinrot, samtige Johannisbeernoten	<b>0,75l</b>	<b>25,00</b>
<b>398 Indischer Rotwein</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,90</b>

## Prosecco

<b>399 Prosecco Scavi &amp; Rey Spumante</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,00</b>
--	--------------	--------------



**Zuatzstoffe:**

1. mit Geschmacksverstärker
2. mit Konservierungsstoffen
3. koffeinhaltig
4. mit Farbstoff
5. chininhaltig
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Antioxidationsmittel
10. geschwefelt
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Nitritpökelsalz
15. Taurin
16. Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

**Allergene:**

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eierzeugnisse
- e Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnenerzeugnisse
- g Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- k Senf
- i Sesamsamen
- m Schwefeldioxid und Sulfite
- n Lupinen
- o Weichtiere

**Alle Preise in Euro incl. MwSt. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten**







