



Menü

*Sonnenscheinstr. 13
73614 Schorndorf*



Willkommen im Restaurant Maharani

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch.
Unsere Philosophie ist es, Ihnen die große
Tradition der indischen Kochkunst authentisch, frisch und unverwechselbar zu präsentieren.

Im Maharani servieren wir erlesene Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen Indiens – stets aus besten Zutaten und mit viel Liebe zubereitet. Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, haben wir eine feine Auswahl zusammengestellt, die die kulinarische Vielfalt Indiens widerspiegelt.

Alle Gerichte werden frisch nach Ihren Wünschen zubereitet – mild, mittelscharf oder scharf. Gerne berücksichtigen wir auch individuelle Vorlieben.

Zu unseren Speisen empfehlen wir erlesene Weine und traditionelle indische Getränke.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Maharani und guten Appetit!

Hinweis: Alle unsere Gerichte sind glutenfrei, frei von Geschmacksverstärkern und ohne Fertigprodukte zubereitet.



Vorspeisen

Suppen

01. Sabzi - Shorba

Indische traditionelle Gemüsesuppe... 5,20 €

02. Tomaten Crème Suppe

Delikate Suppe von Tomaten, verfeinert mit Koriander und gemischten Gewürzen, Crème fraîche (Sahne)... 5,20 €

03. Murgh Shorba

Deftige Hähnchenfleischsuppe mit frischem Gemüse und indischen Gewürzen (pikant abgeschmeckt) ... 5,20 €

04. Dal - Shorba

Indische traditionelle Linsensuppe... 5,20 €



Warme Vorspeisen

05. Pappadam

2 hauchdünne Linsenwaffeln mit hausgemachtem Dip... 3,50 €

06. Keema Naan ^{a, g}

Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem gehackten Fleisch... 5,90 €

07. Alu Paratha ^{a, g}

In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln... 4,90 €

08. Chana Chat (kalte Vorspeise) ^{a, g}

Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Guken... 4,90 €

09. Onion Bhaji ^{a, g}

Kichererbsen Mehl gebackene Zwiebelringe... 6,90 €

10. Vegetarische Pakoras

Frisches, gemischtes Gemüse mit Kichererbsenmehl und speziellen indischen Gewürzen mit hausgemachtem Dip... 6,90 €

11. Paneer Pakora ^g

Gebackener hausgemachter Hirtenkäse mit Kichererbsenmehl, verfeinert mit indischem Dip und besonderen Gewürzen... 6,90 €

12. Chicken Pakora

Deftiges Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl, Gewürzen und Chilis (pikant abgeschmeckt)... 6,90 €

13. Vegetarische Samosas

2 Pastetchen, gefüllt mit frischen Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen... 6,90 €



Hauptgerichte

Salate

Alle Salate servieren wir mit Knoblauchbrot

14. Punjabi Salat

Blattsalat mit Gurken, Mais, Tomaten und Karotten in Maharani's Hausdressing mariniert Paneer ^g (Hausgemachter Käse vom Grill)... 14,90 €

15. Chicken Salat

Feine Hähnchenstreifen vom Grill. Serviert auf marktfrischen Salaten der Saison mit einem hausgemachten, delikaten Curry-Bananen-Dressing... 15,90 €

16. Jingha Salat^b

Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Mais in einem pikanten Dressing aus grünem Pfeffer mit gegrillten Garnelen... 16,90 €

17. Kleiner Gemischter Salat

Blattsalat mit Hausdressing und Paprika, Gurken, Zwiebeln, Tomaten... 6,90 €

18. Vegan Salat

Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Mais, gebratener Tofu, mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing... 14,90 €

Empfehlung des Chefs

19. Peshawari Chicken ^{g, h}

Hähnchenbrust Stücke und Paprika Paste werden in Sahne-Cashewkern-Soße gegart, dazu servieren wir Basmatireis . . **15,90 €**

20. Tawa Chicken

Marinierte Hähnchenbruststücke vom Grill mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, und Tomaten, serviert mit indischem Basmatireis. **15,90 €**

21. Dahi Gosht ^{g, h}

Deftiges Lammfleisch mit Maharanis Curry-Joghurt-Mandel-Soße. Dazu servieren wir Basmatireis **17,90 €**

22. Jheenga Chili ^b

Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Soße aus Tomatenpaste, grüner Chili und speziellen indischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis. **19,90 €**

23. Butter Chicken ^{g, h}

Zartes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Butter-Soße Serviert mit Basmatireis. **15,90 €**

24. Bhindi Masala

Frisches indisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Hausgemachter Soße garniert. Dazu servieren wir Basmatireis. **14,90 €**

25. Spezial Maharani Menü für 2 Personen

Lassen Sie sich mit unserem 3-Gänge-Menü überraschen. Als Vorspeise servieren wir Pokara oder Suppe, danach Chicken Tikka mit Naan und wahlweise Lamm, Fisch oder Chicken Curry dazu Dal Tarka mit Reis und zum Nachschmecken Vanille Eis oder Schoko Brownie. . . **49,90 €**



Tandoori Khajana

26. Tandoori Chicken

Die Hähnchenstücke werden mindestens drei Tage in unserer hausgemachten gewürzten Marinade eingelegt und dann im Lehmofen gegrillt. Würziger und saftiger geht ein Fleisch nicht. **17,90 €**

27. Chicken Tikka

Leckeres Hühnchen, mariniert mit unserer hausgemachten Masala-Soße (Limonensaft, Knoblauch, Ingwer) und auf dem Tandoor mit frischem Koriander gegrillt. **17,90 €**

28. Haryali Malai Kebab ^g

Deftiges Hähnchenfleisch in unserer hausgemachten Marinade Sahne-Minze-Koriander-Soße und im Lehmofen gegrillt **17,90 €**

29. Jheenga Tandoori ^{b, g}

Riesengarnelen in unserer hausgemachten Joghurt- Soße eingelegt, gewürzt und mit frischem Koriander serviert **19,90 €**

30. Malai Kebab Tikka ^{g, h}

Saftiges Hähnchenfleisch vom Tandoor, überzogen mit Blattsalat, unserer hausgemachten Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Sahne und Cashewkern- Soße serviert, mit frischem Koriander. **17,90 €**

31. Paneer Tikka ^g

Hausgemachte Käsestücke mit Gewürzen, Knoblauch, Tomaten und zubereitet im Tandoor **17,90 €**

32. Mix Grill

Eine Mischung ihrer Wahl aus verschiedenen Tandoori Khajana Gerichten. **20,90 €**



Alle Tandoori Gerichte servieren wir mit Minzsoße und Plain Naan

Chicken Spezialitäten

33. Chicken Vindaloo

Deftige Hähnchenbruststücke mit Kartoffeln, besonderem Byadgi Chili und Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf). **15,90 €**

34. Murgh Nilgiri ²

Marinierte Hähnchenbruststücke mit Koriander, Spinat und Minzblättern in orientalischer Kräutersoße, Kokosmilch, grünem Chili und indischem Basmatireis serviert. **15,90 €**

35. Chili Chicken ^f

Marinierte Hähnchenbrust vom Grill in hausgemachter Marinade auf Basis von Soja, grüner Chilisoße, weißer Essig sowie Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander. Nach berühmter nordindischer Art (sehr scharf) . . . **15,90 €**

36. Chicken Madras

Hähnchenbruststücke in Currysoße mit besonderen Gewürzen und Kokosmilch nach Madras Art. Dazu servieren wir Basmatireis. (sehr scharf). **15,90 €**

37. Chicken Tikka Masala ^g

Mariniertes Hähnchenfleisch aus dem Lehmofen in hausgemachter Marinade auf Basis von Joghurt, original indischer Gewürzsoße, dazu Basmatireis **15,90 €**

38. Karhai Chicken ^g

Marinierte und gebratene Hähnchenbrustfilets mit hausgemachter Soße, Joghurt, Tomaten, Zwiebeln und Paprika aus der Pfanne. Dazu servieren wir Basmatireis **15,90 €**

39. Chicken do pyaza

Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Erbsen in pikanter Currysoße. Dazu servieren wir Basmatireis (scharf). **15,90 €**

40. Chicken Dahiwala ^g

Hühnerfleischstücke in einer Ingwer-Knoblauchsoße eingelegt, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsoße. Dazu servieren wir Basmatireis. **15,90 €**

41. Chicken Korma

Hähnchenfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Curry mit Sahne. Dazu servieren wir Basmatireis **15,90 €**

42. Chicken Palak

Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet und erlesenen Gewürzen. Dazu servieren wir Basmatireis. **15,90 €**

43. Chicken Jalfrezi

Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. Dazu servieren wir Basmatireis (scharf) **15,90 €**

44. Chicken Curry

Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen mit feinen Gewürzen und Basmatireis **15,90 €**

45. Butter Chicken

Zartes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Butter-Soße Serviert mit Basmatireis. **15,90 €**

46. Mango Chicken

Zartes Hühnerfleisch in spezial Mangopulp in Kokosnuss Soße serviert mit Basmatireis **15,90 €**

47. Kashmiri Murg

Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander (scharf). Nach Kashmiri Art. . . . **15,90 €**

48. Chicken Tikka Jaipuri^{g,h,k}

Gegr. Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen und Kokosnuss, sehr fein gewürzt. **15,90 €**

Lamm Spezialitäten

49. Bhindi Gosht

Gebratene Lammfleischstücke in einer Soße mit Okraschoten, Ingwer, Knoblauch und Koriander gegart. Dazu reichen wir Basmatireis. **17,90 €**

50. Rogan Josh

Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße und Degi Mirch aus Kaschmir (Paprikapulver). Dazu servieren wir Basmatireis (scharf) **17,90 €**

51. Lamm Palak

Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter nordindischer Art. Dazu reichen wir Basmatireis. **17,90 €**

52. Lamm Vindaloo

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa. Dazu servieren wir Basmatireis (sehr scharf). 17,90 €

53. Lamm Jaipurig^{h,k}

Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt 17,90 €

54. Lamm Nilgiri

Zartes Lammfleisch mit Spinat und Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße, mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze serviert mit Basmatireis (mittelscharf) 17,90 €

55. Lamm Masala

Zartes Lammfleisch in Masala-Soße serviert mit Basmatireis. 17,90 €

56. Mughlai Meat

Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Soße, dazu reichen wir Basmatireis 17,90 €

57. Lamm Curry

Zartes Lammfleisch in einer milden Soße aus Cashewkernen und feinen Gewürzen, dazu servieren wir Basmatireis 17,90 €

58. Lamm Jalfrezi

Zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, zubereitet mit erlesenen Gewürzen. Dazu reichen wir Basmatireis 17,90 €

59. Lamm Korma^h

Zartes Lammfleisch mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Curry mit Sahne, dazu Basmatireis. 17,90 €

60. Kashmiri Ghost

Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander (Spezialität vom Haus). 17,90 €



Fisch Spezialitäten

61. Goa Fisch^g

Seelachsfilets in leicht pikanter Kokosnussmilch-Soße auf Basis von Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, leichtem Chili, Koriander und Minze. Dazu servieren wir Basmatireis (leicht pikant) 19,90 €

62. Fisch Curry^g

Seelachsfilets zubereitet mit besten Gewürzen Südiindiens, mit Joghurt-Currysoße und indischer Basmatireis. . . . 19,90 €

63. Prawn Masala

Riesengarnelen zubereitet in kräftiger Masala-Soße, mit Ingwer und Knoblauch, garniert mit Basmatireis. 19,90 €

64. Jheenga Curry

Riesengarnelen in einer milden Soße und feinen Gewürzen nach berühmter Südindischer Art, dazu servieren wir Basmatireis. 19,90 €

65. Prawn Korma^{g, h}

Riesengarnelen mit Cashewkernen, Kardamom und Sahnesoße. Dazu Basmatireis. 19,90 €

66. Jhinga Shahi^g

Riesengarnelen mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Curry mit Sahne. Dazu servieren wir Basmatireis.. . . . 19,90 €

Ente Spezialitäten

67. Ente Tikka Jalfraezie

Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander, leicht scharf. 18,90 €

68. Ente Tikka Mango^g

Entenbrustfilet gegrillt, mit Mangosoße in würziger Currysauce 18,90 €

69. Ente Tikka Kashmiri

Entenbrustfilet gegrillt. in einem würzigem Kashmiri Masala, Ingwer und Koriander. 18,90 €

70. Ente Tikka Masala ^{g, h}

Entenbrustfilet gegrillt in leichter Mandel-sahnesauce, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Koriander. **18,90 €**

71. Ente Palak ^{g, h}

Gegr. Ente mit Rahmspinat, Ingwer, Koriander, fein gewürzt. **18,90 €**

Vegitarische Gerichte

72. Malai Kofta ^{g, h}

Kartoffelklößchen und hausgemachtem Käse, zubereitet mit erlesenen Gewürzen in Sahnesoße, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen. Dazu servieren wir Basmatireis **14,90 €**

73. Navratan Korma ^{g, h}

Verschiedenes Gemüse aus der Pfanne mit feinen Gewürzen, Nuss-Soße (Mandeln, Walnuss, Cashewkernen) und hausgemachtem Käse mit Basmatireis. **14,90 €**

74. Chili Paneer ^g

Hausgemachter Käse, zubereitet mit frischen Gemüsestreifen (Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer) garniert, mit Basmatireis. **14,90 €**

75. Kadahi Paneer ^g

Hausgemachter Käse gebraten mit frischem Gemüse und milder Joghurt-Sahne-Soße aus der Pfanne, mit Basmatireis serviert. **14,90 €**

76. Palak Paneer

Frischer, leicht angebratener, hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet mit Spinat und frischen Gewürzen, dazu Basmatireis. **14,90 €**

77. Palak Aloo

Spinat und Kartoffeln gebraten mit frischen Gewürzen. Dazu reichen wir Basmatireis. **14,90 €**

78. Dal Makhani ^g

Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und Gewürzen, garniert mit Basmatireis.. . . . **14,90 €**

79. Dal Tarka

Linsen mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch an Basmatireis. **14,90 €**

80. Channa Masala

Kichererbsen gekocht mit Kartoffeln und Gewürzen. Dazu servieren wir Basmatireis. **14,90 €**

81 Mix Vegetables ^g

Frisches Gemüse der Saison, mild abgestimmte Gewürze, mit Paneer (hausgemachter Käse) und Mandeln garniert an Basmatireis. **14,90 €**

82. Mattar Paneer

Hausgemachter Hüttenkäse mit Erbsen und verschiedenen Gewürzen zubereitet. Dazu Basmatireis. **14,90 €**

83. Shahi Paneer ^{g, h}

Hausgemachter Käse in Sahnesoße mit Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss. Serviert mit Basmatireis. **14,90 €**

84. Butter Paneer Masala

Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Soße serviert mit Basmatireis **14,90 €**

Vegane Gerichte

85. Aloo Gobi

Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und nordindischer hausgemachter Gewürzmischung. Dazu servieren wir Basmatireis. **14,90 €**

86. Aloo Baingen

Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und nordindischer hausgemachter Gewürzmischung serviert an Basmatireis. **14,90 €**

87. Bhindi Masala

Okra mit Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und nordindischer hausgemachter Gewürzmischung. Dazu reichen wir Basmatireis **14,90 €**

88. Mix Vegetables

Frisches Gemüse der Saison, mit mild abgestimmten Gewürzen, Tofu und Mandeln, mit Basmatireis serviert. **14,90 €**

Biryani

Alle Biryani mit Raita

89. Veg Biryani

Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kardamon und Sabat Masala. **14,90 €**

90. Chicken Biryani

Basmatireis mit Hähnchenfleischstücken vom Lehmofen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kardamon und Sabat Masala **15,90 €**

91. Lamm Biryani

Basmatireis mit gewürztem Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Kardamon **16,90 €**

92. Jheenga Biryani

Reis mit Riesengarnelen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Nelken und Kardamon **18,90 €**

Kinder Gerichte

93. Pommes

Mit Ketchup oder Mayo **4,90 €**

94. Kinder Teller

Chicken Nuggets (5 st.) mit Pommes. **8,90 €**

95. Gegrilltes Hähnchenfleisch

mit Pommes oder Salat. **7,90 €**

96. Gegrillte Garnelen

4 gegrillte Riesengarnelen mit Pommes. **9,90 €**

Beilagen

Verschiedenes Naan Brot

97. Papadama

Hauch dünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel. **3,50 €**

98. Plain Naan. 3,50 €

99. Garlic Naan. 3,50 €

100. Butter Naan 3,50 €

101. Zwiebel Naan. 3,50 €

102. Peshwari Naana^{g,c,t}

Hefeteigfladen mit Rosinen und Cashewnüssen. **3,50 €**

103. Paneer Naan^{a,g,c}

Naan gefüllt mit hausgemachtem Käse . . **3,50 €**

104. Tandoori Paratha

Gewürzter Vollkornteigfladen. **3,50 €**

105. Pudina Paratha

Gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze. **3,50 €**

Dip

106. Raita^g

Indischer Joghurt mit Gurken. **3,50 €**

107 Tamarind Soße 1,50 €

108. Minzsoße 1,50 €

Nachtisch

109. Mango Crème

Vanilleeis mit hausgemachter Mango-Sahne-Kokosnuss-Crème^{g, 7}. **5,90 €**

110. Gulab Jamun

Indische frittierte, süße Milchbällchen^{g, 7} . . **4,90 €**

111. Schokoladen Brownies

Leckere Brownies mit saftigem Schokoladenkern^m **5,80 €**



Getränke

Aperitifs

1. **Dry Martini**
Gin, Martini Dry ^{4, n} 8,20 €
2. **Americano**
Campari ¹, Martini Rosso ^{4, n}, Soda. 8,40 €
3. **Negroni**
Campari ¹, Martini Rosso ^{4, n},
Gin, Soda. 8,40 €
4. **Aperol** 4cl 7,90 €
5. **Hugo** 4 cl
Holundersirup, Prosecca, Limette,
Minze, Soda. 7,90 €

Alkoholfreie Getränke

- | | 0,33 l | 0,4 l |
|---|--------|--------|
| 6. Cola-Cola, Light, Zero ^{2,3,4,6,8} | 3,20 € | 3,90 € |
| 7. Fanta, Sprite ^{3,6} | 3,20 € | 3,90 € |
| 8. Spezi ^{3,4,6} | 3,20 € | 3,90 € |
| 9. Ginger Ale ⁷ | 2,90 € | |
| 10. Bitter Lemon ¹ | 2,90 € | |
| 11. Teinacher Mineralwasser | 2,90 € | 3,90 € |
| Medium oder Still | | |

Fruchtsäfte & Schorlen

- | | Soft
0,33 l | Soft
0,4 l | Schorle
0,4 l |
|------------------------------------|----------------|---------------|------------------|
| 12. Orange | 3,20€ | 4,90€ | 4,00€ |
| 13. Apfel | 3,20€ | 4,90€ | 4,00€ |
| 14. Johannisbeeren (Nektar) | 3,20€ | 4,90€ | 4,00€ |
| 15. Maracuja (Nektar) | 3,20€ | 4,90€ | 4,00€ |
| 16. Mangosaft | 3,20€ | 4,90€ | 4,00€ |
| 17. Ananassaft | 3,20€ | 4,90€ | 4,00€ |

Lassi (indisches Joghurtgetränk)

18. **Bananen Lassi** ^{9,7} 0,4 l 8,20 €
19. **Maracuja Lassi** ^{9,7} 0,4 l 8,20 €
20. **Cocos Lassi** ^{9,7} 0,4 l 8,20 €
21. **Lassi Süß** ^{9,7} 0,4 l 8,20 €
22. **Lassi salzig** ⁹ 0,4 l 8,20 €
23. **Mango Lassi** ^{9,7} 0,4 l 8,20 €
24. **Erdbeer Lassi** ^{9,7} 0,4 l 8,20 €

Kaffee & Tee

25. **Kännchen Chai** ^{9,7,11} 0,5 l 5,90 €
26. **Masala Chai** (Indischer Gewürztee). 3,20 €
27. **Espresso**⁴ 2,60 €
28. **Doppelter Espresso**¹¹ 3,90 €
29. **Kaffee**^{G,4} 2,80 €
30. **Cappuccino**^{G,4} 3,50 €
31. **Latte Macchiato**^{G,4} 3,50 €
32. **Cafetto**. 3,80 €
(Kaffee mit Amaretto)^{2,4}
33. **Heißer Kakao**^{G,4} 3,50 €
34. **Tee**. 2,80 €

Bier vom Fass

- | | 0,33 l | 0,5 l |
|---|--------|-------|
| 35. Sanwal Hefeweizen ^A | 3,60€ | 4,20€ |
| 36. Dinkelacker Export ^A | 3,60€ | 4,20€ |
| 37. Cola-Weizen ^{2,3,4,6,8,A} 3,60€ | | 4,20€ |
| 38. Radler ^{3,6,A} 3,60€ | | 4,20€ |
| 39. Russ ^{3,6,A} 3,60€ | | 4,20€ |

Longdrink

40. **Whisky Cola** 4 cl. 6,20€
41. **Rum Cola** Indischer Rum 4 cl. 6,20 €
42. **Gin Tonic** 4 cl. 5,90 €
43. **Wodka** 4 cl 6,20 €
Lemon / Orange / Maracuja

Flaschenbiere

	0,5l
44. Sanwald Kristall Weizen^A	4,20 €
45. Sanwald Weizen dunkel^A	4,20 €
46. Sanwald Sportweizen alkoholfrei^A	4,20 €
47. Sanwald CD Pils^A	3,60 €
48. Dinkelacker Pilsner alkoholfrei^A	3,60 €
49. Kingfischer^A	3,60 €

Rotwein

	Normal 0,25 l	Schorle 0,25 l	Flasche
50. Trollinger oder Trocken	5,80 €	4,20 €	18,90 €
51. Trollinger mit Lemberger	5,80 €	4,20 €	18,90 €
52. Sula Rot Indischer Rotwein	6,20 €	4,20 €	20,90 €
53. Montepulca (Trocken)	5,80 €	4,20 €	18,90 €

Weißwein

	Normal 0,25 l	Schorle 0,25 l	Flasche
54. Riesling	5,20 €	4,20 €	18,90 €
55. Sula Weiß Indischer Wein Weiß	6,20 €	4,20 €	20,90 €

Rose

	Normal 0,25 l	Schorle 0,25 l	Flasche
56. Trollinger Weißherbst	5,80 €	4,20 €	18,90 €
57. Sula Rose Indischer Wein Rose	6,20 €	4,20 €	20,90 €

Shots

58. Wodka 2 cl	2,60 €
59. Ouzo 2 cl	2,60 €
60. Sambuca 2 cl	2,60 €
61. Ramazotti 2 cl	2,60 €
62. Tequila 2 cl	2,60 €
Weiß, braun, Zimt, Mango, Vanille	
63. Jägermeister 2 cl	2,60 €

Unsere Empfehlung Maharanis hausgemachte Shots

64. Tequilas Shots 2cl

Zimt Mango Vanille **2,60 €**

oder

65. Cappuccino Shots 2cl

Bailey`s, Sahne, Zimt,
Creme de Cacao braun. **3,60 €**



Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff
- 2: Konservierungsstoff
- 3: mit Natriumpökelsalz
- 4: mit Antioxidationsmittel
- 5: mit Geschmacksverstärker
- 6: mit Phosphat
- 7: mit Süßungsmittel(n)
 - 7a. mit Süßungsmittel(n) Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
 - 7b. mit Süßungsmittel(n)
- 8: geschwefelt
- 9: gewachst

Haftungsausschluss:

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen Herstellern und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt und des Herstellungsprozesses kann eine unbeabsichtigte Beimischung von Spuren nicht gekennzeichnete Allergene trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Allergene:

- a: Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- b: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)
- i: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l: Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- m: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- p: Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- t: Cashewnüsse