

## 160 Maharani - Indisch

### SUPPEN

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>101 Dal soup</b>   | <b>8.50</b> |
| Delikatemild Gewürzte Linsen-suppe mit Knoblauch und Ingwer |             |
| <b>102 Tomato Shorba</b>                                    | <b>8.50</b> |
| Tomatensuppe "indischer" Art mit Ingwer & Koriander         |             |

### VORSPEISEN

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>103 Maharaja" Kebab</b>   | <b>10.50</b> |
| Fein gewürztes gehacktes Lammfleisch mit Linsen, Knoblauch, Ingwer serviert mit PfefferminzsaUCE                         |              |
| <b>104 Onion Bhajia</b>  | <b>8.50</b>  |
| Zwiebeln in Kichererbsenteig fritiert serviert mit Tamarind-Datteln Chutney  |              |
| <b>105 Vegetable Samosa</b>  | <b>9.00</b>  |
| Knusprige dreieckige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse serviert mit süss-Sauer Sauce  |              |
| <b>106 Maharani &lt;&lt; Combo &gt;&gt;</b>  | <b>14.50</b> |
| Kombination aus verschiedenen Vorspeisen Samosa, Onionbhazi und Kebab serviert mit Pfefferminz-tamarind-Datteln Chutney. |              |
| <b>107 Indische Kachumbar salad</b>  | <b>7.50</b>  |
| Salat aus frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln and Koriander   |              |

### INDISCHES BBQ

Serviert mit Basmatireis

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>113 Maharani ka Tandoori mix</b>   | <b>34.50</b> |
| Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Delikatessen (Poulet, Lamm und Riesen-Crevetten )  |              |
| <b>114 Tandoori Tangdi</b>  | <b>27.50</b> |
| Zarte Pouletschenkel in spezieller Tandoori -Gewürzmischung mariniert mit yoghurt und griller |              |
| <b>115 Chicken Tikka</b>  | <b>29.50</b> |
| Zarte Pouletfleischstücke nach 24stündiger Marinade grilliert serviert mit Pfefferminz-Sauce  |              |
| <b>116 Lamb Tikka &lt;&lt;Adraki&gt;&gt;</b>  | <b>31.50</b> |
| Lammhufstücke in Joghurt mit Ingwer und Gewürzen mariniert und grilliert                      |              |

### POULET-GERICHTE

Serviert mit Basmatireis

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>120 Chicken Chattinadu</b>   | <b>27.50</b> |
| Pouletfleischstücke nach Hausfrauenart mit Kokosnuss, Fenchel, chily und Curryblätter Spezialität aus Manglore, Karnataka |              |
| <b>121 Chicken Jalfrezi</b>   | <b>28.50</b> |
| Pouletfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und peproni im scharfes sauce   |              |
| <b>122 Chicken Curry</b>  | <b>27.50</b> |
| Pouletfleischstücke an einer würzigen Sauce   |              |
| <b>123 Murg Tikka Masala</b>  | <b>29.50</b> |
| Im Ofen gebratene Tandoori Pouletfleischstücke in einer pikanter Sauce serviert   |              |
| <b>124 Murg Makhni &lt;&lt;Butter Chicken&gt;&gt;</b>   | <b>29.50</b> |
| Im Ofen gebratene Tandoori Pouletfleischstücke in sämiger Tomaten-Butter Sauce  |              |
| <b>125 Chicken Shahi Korma</b>  | <b>29.50</b> |
| Pouletfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Rahm, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen                         |              |

### LAMM-GERICHTE

Serviert mit Basmatireis

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>128 Lamm Chattinad</b>   | <b>30.50</b> |
| Lammhufstücke an einer würzigen Gewürzmischung in Kokosnuss sause , Spezialität aus Tamilnadu |              |
| <b>129 Hyderabad Lamb Pasanda</b>   | <b>31.50</b> |
| Lammhufstücke in milder Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen Spezialitäten aus       |              |
| <b>130 Lamb Vindaloo</b>  | <b>30.50</b> |
| Gebratene Lammhufstücke mit Kartoffeln in einer pikanten, scharfen Sauce gegart               |              |
| <b>131 Rogenjosh Kashmiri</b>   | <b>30.50</b> |
| Zarte Lammhufstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen und Ingwer  |              |

### FISCH-GERICHTE

Serviert mit Basmatireis

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>135 Malbari Jhinga</b>   | <b>32.50</b> |
| Riesencrevetten in würziger Kokosnussauce mit Curryblättern, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer Malabar Art |              |
| <b>136 Maharani Jhinga Masala</b>   | <b>32.50</b> |
| Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoni in Tomaterzwiebelnsauce   |              |
| <b>137 Meen Moilee</b>  | <b>28.50</b> |
| Fishfillet in milder Kokosnussmilchsauce, Spezialität aus Kerala  |              |
| <b>138 Fish Curry</b>   | <b>28.50</b> |
| Fishfilet nach Art des Hauses, in würziger Tomaterzwiebelnsauce mit frischen Koriander                  |              |

### BIRYANI-GERICHTE

Fleisch oder Crevetten in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln,Knoblach, Ingwer Tomaten und Cashewnüssen nach Art des Hauses, serviert mit Raita

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>161 Biryani mit Poulet</b>          | <b>28.50</b> |
| <b>163 Biryani mit Lammhuf</b>         | <b>30.50</b> |
| <b>165 Biryani mit Riesencrevetten</b> | <b>32.50</b> |

### VEGETARISCHE-GERICHTE

Serviert mit Basmatireis

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>139 Paneer Makhani</b>   | <b>25.50</b> |
| Gebratener hausgemachter Frischkäse an sämiger Tomatenbuttersauce                         |              |
| <b>140 Bombay Aloo</b>  | <b>20.50</b> |
| Kartoffeln mit Knoblauch und Kreuzkümmel in Tomatensauce                                  |              |
| <b>141 Bhindi Masala</b>  | <b>25.50</b> |
| Okraschoten gebraten mit Ajwai, Zwielen, knoblauch und tomaten                            |              |
| <b>142 Vegetable korma</b>  | <b>24.50</b> |
| Gemischtes Gemüse mit Mandeln und Kokosnussauce mild gewürzt                              |              |
| <b>143 Gutti Vanakaya kura</b>  | <b>25.50</b> |
| Gefüllte kleine Auberginen mit Gewürzen in Kokosnuss sause, Spezialität von Andhrapradesh |              |
| <b>144 Tadka Dal</b>  | <b>20.50</b> |
| Delikat gewürztes, Linsen gericht mit milder Butter sauce                                 |              |
| <b>145 Aloo Gobi masala</b>   | <b>23.50</b> |
| Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten                     |              |
| <b>146 Dal Maharani</b>   | <b>23.50</b> |
| Delikat gewürztes spezielles Punjabi Gericht aus verschiedenen Linsen serviertmit milder  |              |
| <b>147 Malai Kofta</b>  | <b>24.50</b> |
| Hausgemachte frittierte Frischkäseballchen in einer milden Cashewnusssauce                |              |

## I 60 Maharani - Indisch

<b>148 Saag Paneer</b>	<b>24.50</b>
Haus gemachter Frischkäse mit Spinat, vermischt in milder Sauce gekocht	
<b>149 Kadhai Paneer</b>	<b>25.50</b>
Haus gemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Peproni und Knoblauch im scharfesauce	

### BROT

---

<b>157 Roti</b>	<b>3.50</b>
Fladenbrot aus Vollkorn und Ruchmehl	
<b>158 Naan</b>	<b>4.50</b>
Hefebrot aus verfeinertem Mehl im Ofen gebacken	
<b>159 Lasani Naan</b>	<b>5.50</b>
Hefebrot aus verfeinertem Mehl mit Knoblauch im Ofen gebacken	
<b>160 Cheese Naan</b>	<b>6.50</b>
Hefebrot aus verfeinertem Mehl mit Käse, im Ofen gebacken	
<b>170 Peshawari Nan</b>	<b>7.50</b>
Hefebrot aus verfeinertem Mehl mit Mandeln, Rosinen und Cashew nüsse	
<b>171 Paratha</b>	<b>5.50</b>
Blättriges Brot aus Vollkorn Mehl mit Butter in einer Pfanne gebacken	

### KÖSTLICHES DAZU

---

<b>172 Papad</b>	<b>3.50</b>
Linsencrackers	
<b>173 Raita</b>	<b>5.50</b>
Mild Gewürztes Joghurt mit Gurken, tomaten und Senfkörnern	
<b>174 Dahi</b>	<b>4.00</b>
Nature Joghurt	
<b>167 Mango Chutney</b>	<b>3.50</b>
<b>168 Mixed Pickles</b>	<b>3.50</b>
<b>169 Onion Slices</b>	<b>3.00</b>
Rohe Zwiebelscheiben, Zitrone	

### GETRÄNKE

---

<b>200 Kingfisher Beer 0.33 l</b>	<b>6.50</b>
<b>201 Mango Lassi</b>	<b>7.00</b>
<b>202 Sweet Lassi</b>	<b>6.00</b>
<b>203 Salted Lassi</b>	<b>6.00</b>