

## Suppen

1. **Lambsoup** südindische Suppe mit Lammfleisch \_\_\_\_\_ **5,00**
2. **Yakhni** Hühnersuppe indische Art \_\_\_\_\_ **5,00**
3. **Tomatensuppe** mit feinen indischen Gewürzen \_\_\_\_\_ **4,50**

## Vorspeisen

4. **Vegetable Samosa** mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (2 St.) \_\_\_\_\_ **5,20**
5. **Vegetable Pakora** verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig \_\_\_\_\_ **4,80**
6. **Onion Bahji** Bällchen aus Zwiebelstreifen, Chilis und Ingwer \_\_\_\_\_ **4,80**
7. **Chicken Pakora** unsere Besonderheit \_\_\_\_\_ **5,80**
8. **Fish Pakora** (4 Stck.) \_\_\_\_\_ **6,20**
9. **Paneer Pakora** mit hausgemachtem Frischkäse \_\_\_\_\_ **5,80**
10. **Jhinga Pakora** (Parwon) Riesengarnelen \_\_\_\_\_ **6,90**

## Salat

mit Joghurt oder Essig und Öl

11. **Gemischter Salat** Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, und Zwiebeln \_\_\_\_\_ **6,50**
12. **Salat Chicken** Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Paprika \_\_\_\_\_ **8,50**

## Beilagen

13. **Raita** Joghurt-Dipp mit Minze \_\_\_\_\_ **2,50**
14. **Plain Dahi** einfacher Joghurt \_\_\_\_\_ **2,00**
15. **Minzsauce** \_\_\_\_\_ **1,00**
16. **Mango Chutney** \_\_\_\_\_ **1,00**

## Brot

17. **Roti** Fladenbrot aus Roggenmehl im Tandoor gebacken \_\_\_\_\_ **2,50**
18. **Nan** Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken \_\_\_\_\_ **2,80**
19. **Butter Nan** Fladenbrot aus Weizenmehl \_\_\_\_\_ **3,00**
20. **Garlic Nan** Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch im Tandoor gebacken \_\_\_\_\_ **3,20**
21. **Pappadams** knusprige Linsenwaffeln mit versch. Saucen \_\_\_\_\_ **2,50**

## Nachspeisen

22. **Maharani Special Eis** versch. Eissorten mit Mangostücken, Nüssen und Sahne \_\_\_\_\_ **5,90**
23. **Gulab Jamun** eine süße Köstlichkeit aus Grieß in Honig gebacken \_\_\_\_\_ **4,00**
24. **Mango Creme** püriert mit Vanilleis \_\_\_\_\_ **6,50**



## Tandoori-Ofen

### Huhn

mit Nan Brot und Reis, Pappadams und Dipps

35. **Chicken Curry** Nordindisches Hühnchencurry mit gemahlenden Cashewkernen, versch. Gewürzen \_\_\_\_\_ **12,50**
36. **Karahi Chicken** Hühnerfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlenden Gewürzen im Karahi zubereitet \_\_\_\_\_ **12,80**
37. **Chicken Vindaloo süß-sauer** Hähnchen mit Kokosnuss-Sauce und Kartoffeln \_\_\_\_\_ **13,50**
38. **Chicken Bhuna** geschmorte Hähnchenbrust-Filetstreifen in roter Curry-Sauce mit fr. Ingwer, Kümmel, Pepperoni und Zwiebeln \_\_\_\_\_ **13,00**
39. **Butter Chicken** Hähnchenbrust-Filetstreifen im Tandoor, geschmort in feiner Joghurt-Tomaten-Sauce \_\_\_\_\_ **13,50**
40. **Chicken Shai Korma** Hähnchenbrust-Filetstreifen in Mandel-Safran-Sauce \_\_\_\_\_ **13,80**
41. **Chicken Tandoori** Hähnchen aus dem Tandoor gebraten mit fein- gehackten Zwiebeln, Tomaten, Pepperonis, Kräutern und indischen Gewürzen \_\_\_\_\_ **14,00**
42. **Chicken Masala** Hähnchen in roter Currysauce, mit Erbsen, Kartoffeln, Rosinen, Cashewkernen und Ei \_\_\_\_\_ **14,80**
43. **Palak Murgji** Hähnchen mit Spinat, frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch \_\_\_\_\_ **14,00**
44. **Chicken Moghulai** Hähnchen in milder Currysauce mit hausgemachtem ind. Frischkäse, Rosinen, Cashewkernen \_\_\_\_\_ **14,00**
45. **Chicken Kashmiri** Hähnchenbrust in milder Safran-Sauce mit Aprikosen, Pflaumen, Weintrauben, Ananas \_\_\_\_\_ **14,50**
46. **Chicken Jalfraise** Hähnchenbrust-Filetstreifen mit frischem Gemüse in pikanter Sauce \_\_\_\_\_ **14,50**

## Rind

Alle Rindfleischgerichte mit Nan Brot und Reis, Pappadams und Dipps

65. **Beef Kashmiri** Rindfleischwürfel in milder Currysauce mit Obst, hausgemachtem Frischkäse, Rosinen und Cashewkernen \_\_\_\_\_ **16,00**
66. **Beef Masala do Piazza** Rindfleischwürfel in roter Currysauce mit Erbsen, Kartoffeln, Ei und geschmorten Zwiebeln \_\_\_\_\_ **16,00**

## Fisch

Alle Fischgerichte mit Nan Brot und Reis, Pappadams und Dipps

67. **Fish Makhani** Fischfilet, geschmort in feiner Joghurt-Tomaten-Sauce \_\_\_\_\_ **15,50**
68. **Fish Korma** Fischfilet in Mandel-Safran-Sauce \_\_\_\_\_ **16,00**
69. **Fish Bhuna** Zanderfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Knoblauch, Ingwer und Pepperoni \_\_\_\_\_ **18,00**
70. **Fish Spezial** Scampis, Krabben und Fischfilet in Safran-Curry-Sauce \_\_\_\_\_ **18,50**

## Scampis

Alle Gerichte mit Nan Brot und Reis, Pappadams und Dipps

71. **Scampis Saag** pikant marinierte Scampis mit Spinat in roter Curry-Sauce \_\_\_\_\_ **16,00**
72. **Scampis Korma Badam Malai** Scampis in Cashewkern-Sauce mit Sahne und indischen Gewürzen \_\_\_\_\_ **16,50**
73. **Scampis Bhuna** Scampis in roter Curry-Sauce mit feingehackten Zwiebeln, Tomaten, frischem Knoblauch und Pepperoni \_\_\_\_\_ **16,50**
74. **Scampis Makhani** pikant marinierte Scampis in feiner Joghurt-Tomaten-Sauce mit indischen Kräutern \_\_\_\_\_ **16,50**



## Biryani

**gebratener Basmati-Reis mit pikanter Currysauce und exotischen Gewürzen, Rosinen, Cashewkernen und Mandeln mit Nan Brot, Raita Pappadams und Dipps**

- 96. **mit Gemüse** \_\_\_\_\_ **13,00**
- 97. **mit Hähnchenfleisch** \_\_\_\_\_ **14,50**
- 98. **mit Lammfleisch** \_\_\_\_\_ **15,50**
- 99. **mit Scampi** \_\_\_\_\_ **16,50**

## Für unsere kleinen Gäste

- 100. **Fischstäbchen** mit Pommes frites und Ketchup \_\_\_\_\_ **5,00**
- 101. **Paniertes Schnitzel Wiener Art**  
mit Pommes frites und Ketchup \_\_\_\_\_ **5,00**
- 102. **Chicken Nuggets**  
4 Stck Hähnchenfleischstücke paniert  
mit Pommes frites \_\_\_\_\_ **5,90**

## Tandoori-Spezialitäten

**alle Gerichte mit Nan Brot und Reis, Pappadams und Dipps**

- 25. **Murgh Tikka Punjabi** Hühnerfiletstücke  
mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt \_\_\_\_\_ **16,00**
- 26. **Lamm Tikka** Saftig marinierte Lammfleischstücke  
im Tandoor gegrillt \_\_\_\_\_ **17,50**
- 27. **Fisch Pfanne** Saftig mariniertes Fischfilet  
mit Paprika + Zwiebeln \_\_\_\_\_ **17,80**
- 28. **Chicken Tikka** Hähnchenfleisch in Joghurt  
eingelegt, mit gemahlene Cashewkernen,  
weißem Pfeffer sowie indischen Gewürzen mariniert,  
anschließend im Tandoor gegrillt \_\_\_\_\_ **16,50**
- 29. **Tandoori Mix** Chicken Tikka Punjabi  
und Lamm Tikka \_\_\_\_\_ **18,50**
- 30. **Paneer Tikka** hausgem. Frischkäse, vegetarische  
Grillplatte mit Gemüse nach Art des Hauses \_\_\_\_\_ **16,00**
- 31. **Shai Prawn** Riesengarnelen in nordindischer  
Joghurtmarinade im Tandoor gegrillt \_\_\_\_\_ **18,50**
- 32. **Maharani Mix-Grillplatte** Lamm Tikka,  
Chicken Tikka und Riesengarnelen im Tandoor gegrillt \_\_\_\_\_ **19,50**
- 33. **Frisches Gemüse** der Saison im Tonofen gebraten \_\_\_\_\_ **15,00**

- 47. **Chicken Madras** Hähnchen in roter  
Curry-Kokosnuss-Sauce \_\_\_\_\_ **13,50**
- 48. **Chicken Chilli** Hähnchen mit Paprika,  
Zwiebeln, Ingwer und Pepperoni - scharf \_\_\_\_\_ **14,00**

## Lamm

**mit Nan Brot und Reis, Pappadams und Dipps**

- 50. **Lamb Curry** Nordindisches Lammcurry mit  
gemahlene Cashewkernen und versch. Gewürzen \_\_\_\_\_ **14,80**
- 51. **Lamb Korma** Lammfleisch nach einem Rezept  
der königlichen Moghul Küche, zubereitet  
mit Sahne, Kokos, Rosinen und Cashewkernen \_\_\_\_\_ **14,90**
- 52. **Karahi Ghost** Lammfleisch mit Zwiebeln,  
Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene  
Gewürzen im Karahi zubereitet \_\_\_\_\_ **14,50**
- 53. **Lamb** Lammfleisch mit grünen Bohnen, Cashewkernen \_\_\_\_\_ **15,50**
- 54. **Lamb Jalfraise** Lammfiletstreifen mit Paprikagemüse, Zwiebeln Tomaten,  
Ingwer und Kümmel in Rahmsauce \_\_\_\_\_ **15,50**
- 55. **Lamb Moghulai** Lammfleischwürfel  
in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen  
Käse, Rosinen und Cashewkernen \_\_\_\_\_ **15,80**
- 56. **Lamb Goan Style** Lammfleischwürfel in  
pikanter Safran-Curry-Sauce mit Kokosnussflocken \_\_\_\_\_ **14,80**
- 57. **Lamb Saag** Lammfleischwürfel in Spinat,  
mit frischem Ingwer und Kräutern \_\_\_\_\_ **15,00**
- 58. **Lamb Masala** Lammfleisch in  
pikanter Curry-Sauce mit Gemüse \_\_\_\_\_ **15,50**
- 59. **Dehli Kebab** geschmortes Lammfleisch in  
Joghurt-Curry-Sauce mit Kartoffeln und Tomaten \_\_\_\_\_ **15,50**
- 60. **Lamb Buna Punjabi**  
geschmorte Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce  
mit frischem Ingwer und Pepperonis \_\_\_\_\_ **14,50**
- 61. **Lamb Madras** Lammfleischwürfel  
in roter Curry-Kokosnuss-Sauce \_\_\_\_\_ **14,80**
- 62. **Lamb Vindaloo** Lammfleischwürfel mit Kartoffeln  
in roter Curry-Kokosnuss-Sauce, süß-sauer \_\_\_\_\_ **15,00**

Alle Preise incl. Bedienung und MwSt.  
Allergene und Zusatzstoffe können in einer separaten  
Liste eingesehen werden.

## Vegetarisches

**Alle Gerichte mit Nan Brot und Reis, Pappadams und Dipps**

- 80. **Bhindi** frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln,  
Tomaten, Knoblauch und feinen Gewürzen zubereitet \_\_\_\_\_ **14,00**
- 81. **Burtha** im Tandoori gegrillte Auberginen,  
mit nordindischen Gewürzen zubereitet \_\_\_\_\_ **13,50**
- 82. **Saag Paneer** gebratener hausgemachter  
Frischkäse mit Spinat in roter Curry-Sauce \_\_\_\_\_ **14,50**
- 83. **Paneer Makhani**  
gebratener hausgemachter Frischkäse in  
feiner Joghurt-Tomaten-Sauce mit indischen Gewürzen \_\_\_\_\_ **14,00**
- 84. **Paneer Korma** gebratener hausgemachter  
Frischkäse in Mandel- Safran-Sauce mit ind. Gewürzen \_\_\_\_\_ **14,00**
- 85. **Jeera Aloo** Kartoffeln mit indischen  
Gewürzen in Tomatensauce \_\_\_\_\_ **12,00**
- 86. **Channa Masala** Kichererbsen in einer Sauce mit  
Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Pepperoni und ind. Gewürzen \_\_\_\_\_ **12,00**
- 87. **Alloo Bangon** frische Aubergine mit  
Kartoffeln, Zwiebeln und Ingwer in pikanter Sauce \_\_\_\_\_ **12,50**
- 88. **Navratan Curry** Gemüsecurry in  
milder Safran-Kokosnuss-Sauce mit Früchten \_\_\_\_\_ **12,50**
- 89. **Aloo Matar** Kartoffeln  
mit Erbsen in roter Curry-Sauce \_\_\_\_\_ **12,00**
- 90. **Aloo Saag** Kartoffeln mit Spinat in roter Curry-Sauce \_\_\_\_\_ **12,50**
- 91. **Aloo Gobi Bhuna** Blumenkohlrischen  
und Kartoffelscheiben, gebraten mit feingehackten  
Zwiebeln, Ingwer, Cumin, Koriander \_\_\_\_\_ **12,50**
- 92. **Matar Paneer** gebratener hausgemachter  
Frischkäse mit Erbsen in roter Curry-Sauce \_\_\_\_\_ **13,00**
- 93. **Dahl Maharani** Linsen mit feingehackten Zwiebeln,  
Knoblauch, Pepperoni und Kräutern in Butter gebraten \_\_\_\_\_ **12,50**
- 94. **Vegetable Jalfraise** Blumenkohl, Paprikaschoten,  
Tomaten, Zwiebeln, geschmort mit Kräutern + Gewürzen \_\_\_\_\_ **13,00**
- 95. **Vegetable Shai Korma** verschiedene  
Gemüsesorten und Ananas in Mandel-Safran-Sauce \_\_\_\_\_ **13,00**