



Maharadscha Palast

INDISCHE SPEZIALITÄTEN



✿ Maharadschapalast.de ✿



Verehrter Gast,

Wir heißen Sie im „Maharadscha Palast“ herzlich willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der indischen Küche erfreuen. Aus diesem Grund werden alle Gerichte auch immer frisch für Sie zubereitet. Sie können bei Ihrer Bestellung wählen, ob Sie ihr Gericht mild, mittelscharf, vindaloo scharf, scharf oder indisch-scharf möchten. Auch auf **Allergien, Unverträglichkeiten, vegane Lebensweise** (viele Gerichten können wir auch mit Tofu zubereiten) **oder Gewürzwünsche** (z. B. kein Ingwer oder Knoblauch) gehen wir gern ein – Bitte sprechen Sie uns hierzu an. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Dear guest,

welcome at „Maharadscha Palace“. It is our pleasure to serve you the best of the indian cuisine, to ensure your satisfaction.

For this reason all of our cuisine is freshly prepared for you.

When ordering your meal, please indicate, whether you prefer your food mild, medium hot, vindaloo hot, hot or indian-hot.

We also respect allergies, food intolerances, vegan living (many dishes can be prepared with tofu) or spice preferences (e.g. no garlic or no ginger) – Please inform us.

Enjoy your meal!

Allergene und Zusatzstoffe:

A) Kichererbsenmehl B) Weizenmehl C) Möhren E) Ei M) Milchprodukte N) Nüsse S) Senf, Sellerie, Soja
1) Farbstoff 2) Süßstoff 3) Koffein 4) Chinin

Wir geben Ihnen gern Auskunft über Inhaltsstoffe und Allergene – Bitte sprechen Sie uns an.

We would like to inform you about ingredients and allergens – Please talk to our staff.

Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

- 1 **Maharadscha Chicken Soup** ^{A,M} 3,10 €
Hühnersuppe mit indischen Gewürzen
Chicken soup with indian spices
- 2 **Mixed Vegetable Komandri Soup** ^{A,M} 3,10 €
Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen und Champignons
Vegetable soup with indian spices and mushrooms
- 3 **Tomato Cream Soup** ^A 3,10 €
Suppe aus frischen Tomaten mit Sahne
Soup from fresh tomatoes with cream
- 4 **Raita** 3,10 €
Erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken,
Paprika und indischen Gewürzen
*Refreshing yogurt with tomatoes, cucumber,
paprika and indian spices*
- 5 **Alu Raita** 3,60 €
Erfrischender Joghurt mit Kartoffeln, Tomaten, Gurken,
Paprika und indischen Gewürzen
*Refreshing yogurt with potatoes, tomatoes, cucumber,
paprika and indian spices*

Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

- 6 **Ananas Raita** 3,60 €
Erfrischender Joghurt mit Ananasstücken, Tomaten,
Gurken, Paprika und indischen Gewürzen
*Refreshing yogurt with pineapple, tomatoes, cucumber,
paprika and indian spices*
- 7 **Samosa ^B** 3,90 €
Mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Kräutern gefüllte Pasteten
Potatoe, peas and indian herbs filled pasties
- 8 **Pakorاس** 3,50 €
Gemüsestreifen in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
Vegetable strips fried in specially spiced chickpea dough
- 9 **Panir Pakoras** 3,90 €
Hausgemachter Käse in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
Home made cheese fried in specially spiced chickpea dough
- 10 **Onion Baji** 3,90 €
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
Onion rings fried in specially spiced chickpea dough

Suppen und Vorspeisen / soups and appetizers

- 11 **Kaschmiri Salad** 3,90 €
Salat nach Art des Hauses mit spezieller Mangosauce
Salad à la cashmere with special mango sauce
- 12 **Maharadscha Chicken Salad** 4,90 €
Gemischter Salat mit marinierten und gegrillten Hähnchenbrustfilet-Stücke
Mixed Salad with marinated and grilled chicken breast filet pieces
- 13 **Garlic Kulcha** TM 3,10 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch, im Tonofen gebacken
Flatbread from wheat flour with garlic, made in clay oven
- 14 **Alu Paratha** 3,10 €
Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten
Kartoffeln im Tonofen gebacken
Full wheat flatbread stuffed with spices, potatoes, made in clay oven
- 15 **Vorspeisenplatte** 4,90 €
Vorspeisenplatte mit verschiedenen Gerichten
für mehrere Personen, Preis pro Person
*Appetizers plate with different meals for
multiple people, price per person*

- 16 **Keema Nan** ^M 4,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hackfleisch und Kräutern gefüllt, im Tonofen gebacken
Leavened bread from wheat flour with minced meat and herbs, made in clay oven
- 17 **Panir Nan** ^M 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem, geraspeltem Käse und indischen Gewürzen, im Tonofen gebacken
Leavened bread from wheat flour with home made, grated cheese and indian spices, made in clay oven
- 18 **Bhatura** ^M 1,90 €
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl
Fried leavened bread from wheat flour
- 19 **Pilau Reis** 2,50 €
Gebratener Reis mit Erbsen, Würfel aus hausgemachtem Käse, Kreuzkümmel und Gewürzen
Fried rice with peas, cubes from homemade cheese, cumin and spices
- 20 **Nan** ^M 1,60 €
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tonofen gebacken
Leavened bread from wheat flour, made in clay oven
- 21 **Roti** 1,90 €
Vollkornmehlbrot im Tonofen gebacken
Whole wheat bread, made in clay oven

Kleine Gäste / children's menu

- 
- 
- 22 **Chicken Nuggets** ^{B,E,M,S} 5,90 €
Mit Pommes frites und Ketchup
With french fries and ketchup
- 23 **Gemüse Röstis** 5,90 €
Mit Pommes frites und Ketchup
Fried grated vegetables with french fries and ketchup
- 24 **Hähnchenschnitzel** ^{B,E} 6,50 €
Mit Pommes frites und Ketchup
Pasta with tomato sauce
- 25 **Nudeln** ^M 6,50 €
Mit Tomatensauce
With tomatoe sauce
- 26 **Chicken Fried Rice** ^M 6,90 €
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet-Streifen und Gemüse
Fried rice with chicken breast fillet strips and vegetables

Tandoori-Spezialitäten / tandoori specialties

Der Tandoor ist ein traditioneller Tonofen für Holzkohle,
bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.

Beilagen: Basmati-Reis oder Fladenbrot (Nan)

*The Tandoor is a traditional clay oven,
known for the unique flavour it gives to meat and bread.
Side dishes: Basmati rice or bread (Nan)*

- | | |
|---|----------------|
| 30 Tandoori Chicken ^C | 10,90 € |
| Hähnchenkeulen, 12 Stunden mariniert, gegrillt
im Tonofen mit Joghurt und Gewürzen
<i>Chicken legs, marinated 12 hours, grilled
in Tandoor with yoghurt and spices</i> | |
| 31 Seek Kebap ^C | 11,90 € |
| Spezielle indische Hackfleischröllchen aus
Hähnchenbrustfilet und Lammkeule
<i>Special indian rolls of mincemeat from chicken and lamb</i> | |
| 32 Chicken Tikka ^{C,M} | 12,30 € |
| Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden
mariniert, gegrillt im Tandoor
<i>Chicken breast filet pieces, marinated
12 hours, grilled in Tandoor</i> | |
| 33 Maharadscha Mixed Grill ^{C,M} | 18,00 € |
| 12 Stunden marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke,
Hackfleischröllchen, Lamm, Fischfilet und Riesengarnele
<i>A compilation of all Tandoor delicacies, marinated 12 hours</i> | |

Tandoori-Spezialitäten / tandoori specialties

- 34 **Tandoori Mix** ^{C,M} 13,50 €
Verschiedene Tonofen-Spezialitäten aus Lamm,
Hähnchen und Hackfleischröllchen
*A platter of assorted tandoor delicacies from
lamb, chicken, and mincemeat rolls*
- 35 **Lamb Tikka** ^C 13,80 €
Marinierte Lammrücken oder -filetstücke, im Tandoor gegrillt
Marinated rack of lamb or filet pieces, grilled in Tandoor
- 36 **Chicken Tandoori Saslik** ^C 12,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke eingelegt in Joghurt, im Tandoor
gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika
*Chicken breast filet pieces marinated with yoghurt, grilled in
Tandoor with onions, tomatoes and paprika*
- 37 **Afgani Kebap** ^{C,M} 13,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke mariniert in ayurvedischer Sauce
mit Spinat und Gewürzen, anschließend im Tandoor gegrillt
*Chicken breast fillet pieces marinated in an ayurvedic sauce
with spinach and spices, afterwards grilled in Tandoor*
- 38 **Chicken Tikka Masala** ^{C,M} 13,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden in ayurvedischen Gewürzen
mariniert, im Tandoor gegrillt, in aromatischer Sauce zubereitet
*Chicken breast fillet pieces, marinated 12 hours in ayurvedic
spices, grilled in Tandoor, cooked in a aromatic sauce*
- 39 **Jhinga Tikka** ^{C,M} 21,00 €
Riesengarnelen, 12 Stunden mariniert, gegrillt im Tandoor
King prawn, marinated 12 hours, grilled in Tandoor

- 40 Maharadscha Lamb Shahi Darbari** ^{A,M} **12,90 €**
Gekochte Lammkeule in indischer Curry-Sauce
garniert mit Spinat und Joghurt
*Lamb leg in an indian curry-sauce
garnished with spinach an yoghurt*
- 41 Lamb Safri** ^{A,M} **12,50 €**
Lammkeulestücke mit Gemüse in einer aromatischen
Sauce garniert mit einen Omlett (aus Bio Ei)
*Pieces of lamb leg with vegetables in an aromatic
sauce garnished with an omlette (oraganic eggs)*
- 42 Lamb Mushroom** ^{A,M} **12,50 €**
Lammkeulestücke mit Champignon,
in einer aromatischen Sauce
*Lamb leg pices with mushrooms
in an aromatic sauce*
- 43 Lamb Tinda** ^{A,M} **12,50 €**
Lammkeulestücke mit indischem
Gemüse in aromatischer Sauce
Lamb leg pieces with indian vegetables in an aromatic sauce
- 44 Lamb Palak** ^{A,M} **12,50 €**
Lammkeulestücke mit pürierten Zwiebeln und Tomaten
gekocht, in aromatischer Sauce mit Blattspinat
*Lamb leg pieces cooked with pureed onions and tomatoes,
in an aromatic sauce wilb spinach*

- 45 **Mutton Korma** ^{A,N,M} 12,90 €
Lammkeulestücke in einer milden Sauce mit
Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
*Lamb leg pieces cooked in a mild sauce with almonds,
coconut and cashew kernels*
- 46 **Lamb Vindaloo Hot** ^A 12,50 €
Gekochte Lammkeulestücke
mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart - **scharf**
Lamb leg pices cooked with potatoes in a spicy sauce - hot
- 47 **Karahi Gosht** ^A 12,90 €
Lammkeulestücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika,
Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi gekocht
*Lamb leg pieces with onions, garlic, ginger, bell pepper,
tomatoes, fresh herbs and spices cooked in Karahi*
- 48 **Lamb Tikka Masala** ^{A,M} 14,50 €
Marinierte Lammkeulestücke auf indische Art gebraten,
im Tandoor gegart, in einer ayurvedischen Sauce zubereitet
*Marinated lamb leg pieces, indian style fried, cooked
in Tandoor, in a ayurvedic sauce*
- 49 **Mutton Daal** ^{A,M} 12,90 €
Lammkeulestücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und
Tomaten, gekocht mit Linsen in aromatischer Sauce
*Lamb leg pieces fried with onions, garlic, ginger, tomatoes,
cooked with lentils in an aromatic sauce*

- 50 Maharadscha Chicken Shahi Darbari** ^{A,M} **12,20 €**
Hähnchenbrustfilet-Stücke in indischer Curry-Sauce
garniert mit Spinat und Joghurt
*Chicken breast fillet pieces cooked in an indian curry-sauce
garnished with spinach an yoghurt*
- 51 Mango Chicken** ^{A,M} **12,20 €**
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Mango,
Kokosraspeln und gehobelten Mandeln
*Chicken breast fillet pieces with mango,
shredded coconut and shredded almonds*
- 52 Chicken Mushroom** ^{A,M} **11,90 €**
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Champignons
gekocht, in einer aromatischen Sauce
*Chicken breast fillet pieces cooked with mushrooms
in an aromatic sauce*
- 53 Chicken Pashanda** ^{A,M} **11,90 €**
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Kokosraspeln, Zwiebeln,
Paprika und Gewürzen, überbacken mit Eiern
und gekocht in einer delikaten Sauce
*Chicken breast fillet stuffed with shredded coconut, onions, paprika
and spices, baked with eggs and cooked in a delicate sauce*

- 54 **Shahi Chicken Potatoes** ^{A,M} 11,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke in einer besonderen Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln
Chicken breast fillet pieces in a special tomato sauce with garlic, onions, ginger and potatoes
- 55 **Chicken Vindaloo Hot** ^A 11,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Vindaloo-Sauce gekocht
Chicken breast fillet pices with potatoes cooked in a spicy Vindaloo sauce
- 56 **Chicken Korma** ^{A,M} 12,20 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke in milder Sauce, zubereitet aus Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit gehobelten Mandeln, Kokosraspeln und Cashewkernen
Chicken breast fillet pices cooked in a mild sauce from spices, yoghurt and cream with sbredded almonds, sbredded coconut and cashew kernels
- 57 **Palak Murgh** ^{A,M} 11,90 €
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit pürierten Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Chicken breast fillet pices cooked with pureed spinach, onions and tomatoes in an aromatic spice mix

- 58 Chicken Chilli Masala ^A** **11,90 €**
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chilli-Sauce - **scharf**
Chicken breast fillet pices with onions, bell pepper, ginger and garlic in a special chili sauce - hot
- 59 Butter Chicken ^{A,M}** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden mariniert, im Tonofen gegrillt, anschließend in einer aryuvedischen Sauce zubereitet
Chicken breast fillet pieces, marinated 12 hours, grilled in Tandoor, afterwards cooked in a aryuvedic sauce
- 60 Chicken Chennai ^A** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Senfkörnern, Curryblättern und Kokosmilch in einer scharfen, aromatischen Sauce.
Chicken breast fillet pices with mustard seeds, curry leafs and coco nut milk in an spicy, aromatic sauce

Meeresfrüchte / sea foods

Zu allen Fischgerichten servieren wir Basmati-Reis oder Fladenbrot.

All dishes will be served with Basmati rice or bread.

- | | |
|--|----------------|
| 61 Fish Masala (Fish Curry) ^A | 15,60 € |
| Fischfiletstücke in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten
<i>Fish fillet pieces cooked with onions, garlic, ginger, herbs and spices</i> | |
| 62 Fish Vindaloo Hot ^A | 15,60 € |
| Gebratener Fisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce - scharf
<i>Fried fillet fish with potatoes in a spicy sauce - hot</i> | |
| 63 Fish Frai | 15,60 € |
| Marinierte Fischfiletstücke in Kichererbsenteig nach Punjabi-Art gebacken mit gemischtem Salat
<i>Marinated fish fillet pieces baked à la punjabi in chickpea dough with mixed salad</i> | |
| 64 Jhinga Karahi ^A | 18,70 € |
| Garnelen mit frischen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Kartoffeln und feinen Gewürzen in delikater Sauce
<i>Prawns with onions, paprika, tomatoes, potatoes and fine spices in a special sauce</i> | |
| 65 Jhinga Palak | 18,70 € |
| Garnelen mit frischen Zwiebeln, Tomaten und gehacktem Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
<i>Prawns with fresh onions, tomatoes and minced spinach, cooked in exotic spices</i> | |

- 66 Maharadscha Jhinga Shahi** 21,00 €
Riesengarnelen in speziellen Gewürzen in delikater Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse
King prawns in a spicy sauce with tomatoes, onions, garlic and vegetables
- 67 Fish Chilli Masala ^A** 15,90 €
Fischfiletstücke-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chilli-Sauce - scharf
Fish fillet pices with onions, ginger and garlic in a special chili sauce - hot
- 68 Fish Korma ^A** 15,90 €
Fischfiletstücke in milder Sauce, zubereitet aus Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
Fish fillet pices cooked in a mild sauce from spices, yoghurt and cream with almonds, coconut and cashew kernels
- 69 Jhinga Korma ^A** 18,90 €
Garnelen in milder Sauce, zubereitet aus Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen
Prawns cooked in a mild sauce from spices, yoghurt and cream with almonds, coconut and cashew kernels

Reisgerichte / rice specialities

- 70 **Prawn Biryani** TM 15,10 €
Garnelen und Basmati-Reis, gedünstet
mit orientalischen Gewürzen
Prawns and Basmati rice stewed with oriental spices
- 71 **Chicken Biryani** TM 11,50 €
Marinierte Hähnchenbrustfiletstückchen im Tandoor gegrillt
und Basmati-Reis, gedünstet mit aromatischen Gewürzen
*Marinated chicken breast fillet pieces, grilled in
Tandoor and Basmati rice stewed with aromatic spices*
- 72 **Lamb Biryani** TM 11,90 €
Lammkeulestückchen und Basmati-Reis,
gedünstet mit orientalischen Gewürzen
Lamb leg pieces and Basmati rice stewed with oriental spices
- 73 **Maharadscha Vegetable Biryani** TM 9,90 €
Basmati-Reis mit gemischen Früchten, Tomaten und
Paprika gedünstet mit orientalischen Gewürzen
*Basmati rice with mixed fruits, tomatoes and
paprika stewed with oriental spices*
- 74 **Fisch Biryani** TM 13,90 €
Fischfiletstücke und Basmati-Reis,
gedünstet mit orientalischen Gewürzen
Fish filet pieces and Basmati rice stewed with oriental spices

Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

Wir bereiten unsere Gerichte auch vegan (z. B. mit Tofu) zu. Das gilt auch für viele nicht vegetarische Speisen. Wir beraten Sie gern.

We might also prepare our dishes vegan (e.g. with tofu), even non vegetarian ones.

We would like to advice you.

- | | |
|--|----------------|
| 75 Navratan Korma ^{M,N} | 10,50 € |
| Verschiedene Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen | |
| <i>Mixed vegetables cooked in a mild sauce with almonds, coconut and cashew kernels</i> | |
|
 | |
| 76 Panir Karahi | 11,00 € |
| Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika in einer aromatischen Sauce gekocht | |
| <i>Homemade cheese with onios, gralic, tomatoes and green bell pepper, coocked in an aromatic sauce</i> | |
|
 | |
| 77 Panir Korma ^{M,N} | 11,00 € |
| Hausgemachter Käse in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen | |
| <i>Homemade cheese cooked in a mild sauce with almonds, coconut and cashew kernels</i> | |

Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

- 78 Tadka Daal** ^M **9,90 €**
Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln,
Senfkörnern, Knoblauch und Gewürzen
*Yellow lentils with in butter sauteed onions,
mustard seed, garlic and spices*
- 79 Alu Zucchini Masala** **9,90 €**
Kartoffeln und Zucchini mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and courgettes cooked with herbs and spices
- 80 Mattar Panir / Alu Mattar** ^M **9,90 €**
Hausgemachter Käse oder Kartoffeln mit grünen Erbsen,
Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten
*Homemade cheese oder potatoes cooked with green peas,
onions, tomatoes, yoghurt and spices*
- 81 Daal Makhni** ^M **9,90 €**
Schwarze Linsen mit in Butter gerösteten
Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
Black lentils with in butter sauteed onions, garlic and spices

Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

- 82 Bhindi do Piazza** 9,90 €
Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen
Okra fried with onions, tomatoes, ginger, garlic and special spices
- 83 Alu Chana Masala** 9,90 €
Weiße Kichererbsen mit Kartoffeln
und orientalischen Gewürzen
White chickpeas with potatoes and oriental spices
- 84 Mixed Vegetables ^M** 9,90 €
Verschiedene Gemüse als Curry zubereitet
Mixed vegetables cooked in curry sauce
- 85 Alu Gobi Masala** 9,90 €
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices

Vegetarische Gerichte / vegetarian meals

- 86 Tinda Masala** 9,90 €
Eine spezielle indische Gemüsesorte mit vielen Gewürzen in einer speziellen Sauce
Special indian vegetable with many spices in a special sauce
- 87 Panir Makhni ^M** 11,00 €
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und feinen Gewürzen gebraten, garniert mit Spinat
Homemade cheese cooked with onions, tomatoes, yoghurt and spices, garnished with spinach
- 88 Palak Panir / Alu Palak ^M** 9,90 €
Blattspinat angemacht mit hausgemachtem Käse oder Kartoffeln
Spinach cooked with homemade cheese or potatoes
- 89 Alu Bengan Masala** 9,90 €
Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and aubergines cooked with herbs and spices

Nachspeisen / desserts

- 90 **Firni** TM 3,90 €
Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien
Milk pudding with rose water, almonds and pistachio
- 91 **Maharadscha Kulfi** TM 4,40 €
Eine indische Eisspezialität mit Mandeln, Mangopüree, Bananen und Pistazien, verfeinert mit Kardamom
Special indian ice cream with almonds, mango puree, banana and pistachio, refined with cardamom
- 92 **Eis** TM 3,90 €
Vanille, Walnuss, Schoko, Mangopüree und Erdbeeren
Vanilla, walnut, chocolate, mango puree and strawberries
- 93 **Maharadscha Spezial-Eis** TM 6,40 €
Vanille, Schoko, Mangostücke, Banane, Erdbeeren und indisches Eis
Vanilla, chocolate, mango slices, banana, strawberries and indian ice cream

Nachspeisen / desserts

94. **Indisches Matka Eis** TM 5,50 €
Eisspezialität im Tontopf, in den Sorten Kokos, Kulfi, Litchi, Mango, Sapote Chico, Sitaphal, Vanille-Nuss
Ice cream speciality in a clay pot, in flavours coconut, Kulfi, Lychee, mango, sapodilla, sugarapple, vanilla nut
95. **Rasmalai** TM 3,90 €
In Sirup eingelegte Weichkäsebällchen in süßer, ayurvedischer Milchsauce mit Safran, garniert mit Mandeln
In syrup pickled balls of soft cheese in sweet ayurvedic sauce with saffron, garnished with almonds
96. **Mango Tango** TM 4,50 €
Mangopüree in Vanilleeis
Mango puree with vanilla ice cream
97. **Heiß und Eis** TM 3,90 €
Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse, leicht frittiert, in Honig und Rosenwasser eingelegt mit Vanilleeis
Homemade fresh cheese balls, lightly fried, dipped in honey and rose water with vanilla ice cream
98. **Shahi Fruit Salad** 4,50 €
Verschiedene Obstsorten verfeinert mit Mangopüree
Mixed fruits refined with mango puree

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic drinks

100	Lassie Natur (salzig oder süß) ^M	0,25l	2,60 €
101	Mango Lassie ^M	0,25l	2,90 €
102	Bananen Lassie ^M	0,25l	2,90 €
103	Kokos Lassie ^M	0,25l	2,90 €
104	Lassie Natur (salzig oder süß) ^M	0,5l	5,20 €
105	Mango Lassie ^M	0,5l	5,80 €
106	Bananen Lassie ^M	0,5l	5,80 €
107	Kokos Lassie ^M	0,5l	5,80 €
108	Coca Cola ^{1,3}	0,33l	1,90 €
109	Coca Cola light ^{1,2,3}	0,33l	1,90 €
110	Sprite/Fanta ¹ /Spezi ^{1,3}	0,33l	1,90 €
111	Apollinaris Classic/Medium	0,25l	1,90 €
112	Bitter Lemon ⁴	0,2l	2,10 €
113	Tonic Water ⁴	0,2l	2,10 €
114	Ginger Ale ¹	0,2l	2,10 €
115	Apfelsaft	0,2l	1,90 €
116	Apfelschorle	0,2l	1,70 €
117	Orangensaft	0,2l	2,20 €
118	Mangosaft	0,2l	2,40 €
119	Kirschsaft	0,2l	2,20 €
120	Bananensaft	0,2l	2,20 €

Bier vom Fass / keg beer

121	Radeberger Pilsener	0,3l	2,30 €
122	Radeberger Pilsener	0,5l	2,90 €

Flaschenbier / bottled beer

130	Diebels Alt	0,5l	3,20 €
131	Köstritzer Schwarzbier	0,5l	3,20 €
132	Franziskaner Hefe-Weizen hell/dunkel	0,5l	3,20 €
133	Clausthaler alkoholfrei	0,5l	3,20 €

Aperitif

140	Glas Sekt	0,1l	3,90 €
141	Glas Champagner	0,1l	9,90 €
142	Martini ¹ Bianco, extra dry oder Rosso	5cl	3,90 €
143	Sherry medium oder dry	4cl	3,90 €
144	Campari ¹ Orange, Mango oder Soda		5,90 €
145	Tequilla Sunrise Tequilla, Orangensaft, Grenadine		5,20 €

Indische alkoholische Getränke /

India alcoholic drinks

146	Lager Premium	0,33l	2,90 €
147	Rotwein	0,75l	15,50 €
148	Weißwein	0,75l	15,50 €

Spirituosen / liquors

150 Asbach Privatbrand	2cl	2,10 €
151 Remy Martin VSOP	2cl	3,10 €
152 Malteser	2cl	2,10 €
153 Tequilla	2cl	2,10 €
154 Ouzo	2cl	2,10 €
155 Grappa	2cl	2,10 €
156 Indischer Mangoschnaps	2cl	2,60 €
157 Indischer Rum	2cl	3,60 €
158 Kirschwasser (Rouyer)	2cl	2,60 €

Whisky

160 Johnnie Walker Red Label	2cl	2,10 €
161 Dimple	2cl	2,60 €
162 Chivas Regal	2cl	2,60 €

Kräuterliköre / herb liqueur

170 Ramazotti	2cl	2,00 €
171 Underberg	2cl	2,00 €
172 Lauterbacher Tropfen	2cl	2,00 €
173 Fernet Branca	2cl	2,00 €
174 Jägermeister	2cl	2,00 €

Sekt / sparkling wine

180 Glas Sekt	0,1l	3,90 €
181 Rotkäppchen	0,75l	22,50 €
halbtrocken oder trocken		


Champagner

190 Hausmarke Champagner Brut	0,1l	9,90 €
191 Hausmarke Champagner Brut	0,75l	49,90 €
192 Moët & Chandon	0,1l	10,90 €
193 Moët & Chandon	0,75l	69,00 €

Heißgetränke / hot beverages

200 Kaffee	1,90 €
201 Espresso	1,90 €
202 Espresso Double	2,90 €
203 Cappuccino ^M	2,30 €
204 Café au lait ^M	2,00 €
205 Maharadscha Tee (Kännchen)	2,50 €
nach Art des Hauses	
206 Joga Tee (Kännchen)	2,30 €
indische Kräuter und Milch	
207 Latte macchiato ^M	2,90 €
208 Kaffee aus Indien mit Milch	2,50 €
209 Tee (Kännchen)	2,30 €
Sorten: Grün, Rooibos, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Salbei, Fenchel, Kräuter, Ingwer	
210 Ayurvedischer Tee (Kännchen)	2,90 €
mit Ingwer und ayurvedischen Gewürzen, ohne Milch	

Cocktails

- 
- 220 Blue Velvet ¹** 5,90 €
Blue Curacao, Sahne, Kokossirup
- 221 Rum Punch** 6,90 €
Siebenjähriger indischer Rum, Lycheesaft, Zitronensaft, Grenadine
- 222 Punjabi Special** 5,90 €
Orangensaft, Ananassaft, Mangosaft, Zitronensaft
- 223 Maharadscha Shahi ¹** 6,90 €
Limette, Maracujasaft, Mangosaft, ayurvedischer Sirup, Ginger Ale
- 224 Bombay Magic ⁴** 6,90 €
Bombay Sapphire Gin, Limeltensaft, Rohrzucker, Tonic Water

Flaschenweine 0,75l

Weißwein

- | | | |
|-----|--|---------|
| 320 | Meißner Müller Thurgau, trocken
WZG Meissen, Sachsen
Feinwürzig, mild und frisch | 21,00 € |
| 321 | Weinheimer Sybillestein Spätlese, lieblich
Rheinhessen
Angenehme Restsüße, mild und harmonisch | 13,90 € |
| 322 | Vinian - Blanc de Noir, halbtrocken
Großbottwarer Winzervereinigung, Württemberg
Sehr harmonisch mit runder Frucht, milder Säure
und Aromen weißer Früchte | 13,90 € |
| 323 | Grauburgunder, trocken
Edition Sommelier C.C. Jacob, Pfalz
Süffig, fruchtig, milde Säure, Aromen von Citrus und Birnen | 12,90 € |

Roséwein

- | | | |
|-----|--|---------|
| 330 | Tocornal Rosé, halbtrocken
Cono Sur, Chile
Weich und harmonisch, Aromen nach Beeren | 13,50 € |
|-----|--|---------|

Flaschenweine 0,75l

Rotwein

- | | | |
|-----|---|---------|
| 340 | Auggener Rotwein Cuvee, lieblich
Winzer-genossenschaft Auggen, Baden
Süffig und saftig mit angenehmer Süße | 13,90 € |
| 341 | „Oromonte“ Tempanillo, halbtrocken
Bodegas Navarro Lopez, Spanien
Kraftvoll und ausgewogen | 13,90 € |
| 342 | Merlot, trocken
Consour, Chile
Rote und schwarze Beerenfrucht,
weich und fruchtig am Gaumen | 13,90 € |
| 343 | Dornfelder, halbtrocken
Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz
Feinfruchtig und vollmundig mit feinem Schmelz,
Aromen von Sauerkirsche und Brombeere | 13,90 € |
| 344 | Carmenere Reserva, trocken
Conosur, Chile
Kräftige Statur, vollmundig,
körperreich, weiche füllige Tamine | 18,90 € |
| 345 | Indischer Cabernet Sauvignon, trocken | 15,50 € |

Offene Weine 0,25l

Weißwein

300 Weißburgunder (trocken)	3,90 €
301 Morio Muskat (lieblich)	3,90 €
302 Riesling (halbtrocken)	3,90 €
303 Indischer Weißwein (trocken)	5,50 €

Roséwein

304 Portugieser Weißherbst (lieblich)	3,90 €
305 Damati (halbtrocken)	3,90 €
306 Cinsault Rosé (trocken)	4,50 €

Rotwein

307 La Mancha (lieblich)	3,90 €
308 Württemberger Trollinger (halbtrocken)	4,50 €
309 Cabernet Sauvignon (trocken)	4,50 €
310 Dornfelder QbA (trocken)	3,90 €
311 Indischer Rotwein (trocken)	5,50 €

