



Maharaja

INDISCHE TANDORI SPEZIALITÄTEN

Maharaja

INDISCHE TANDORI SPEZIALITÄTEN

Sehr geehrter Gast,

Wir heißen Sie herzlich bei uns willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

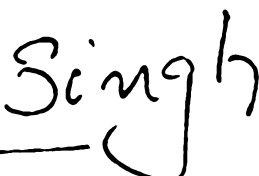

Alle verwendeten Allergene haben wir deutlich gekennzeichnet. Bei gemischten Speisen oder Zusammenstellungen nach Ihrer Wahl bitten wir Sie auf mögliche Allergene zu achten. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne.

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis.

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie 


Täglich geöffnet

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Telefon: 06201 / 877 65 40

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer

Suppen und Vorspeisen • Soups and Appetizers

- | | | |
|----|---|-------|
| 1 | Pappadams , knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl (Schalenfrüchte)
<i>baked lentil crackers</i> | 2.00 |
| 2 | Mulligatawny , Linsensuppe (Schalenfrüchte) nach südindischer Art
<i>The famous south indian potage, sinnered with lentils and spices</i> | 4.50 |
| 3 | Hühnersuppe mit Fleisch
<i>Chicken Soup</i> | 4.90 |
| 4 | Tomato Cream Soup , Frische Tomatensuppe mit Sahne (Milch) und Croutons (Gluten)
<i>Tomatoe Cream Soup</i> | 4.50 |
| 5 | Samosa , Teigtaschen (Gluten) gefüllt mit Erbsen (Schalenfrüchte) und Kartoffeln
<i>Pastry stuffed with peas and potatoes</i> | 5.00 |
| 6 | Pakorras , Gemüsevariation ausgebacken in fein-würzigem Kichererbsenteig (Schalenfrüchte),
<i>Vegetable fried with gramflour</i> | 5.90 |
| 7 | Paneer Pakoras , indischer Rahmkäse (Milch) in Kichererbsenteig (Schalenfrüchte) ausgebacken
<i>Indian Cheese fried in a special chickpea batter</i> | 5.90 |
| 8 | Murgh Tikka , zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart
<i>Boneless chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i> | 7.50 |
| 9 | Murgh Pakoras
Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig (Schalenfrüchte)
<i>Boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried</i> | 6.50 |
| 10 | Onion Bhaji , Zwiebelringe ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig (Schalenfrüchte)
<i>Onion rings fried with gramflour</i> | 6.50 |
| 11 | Raita , frischer Joghurt (Milch) mit Gurken und verschiedenen Kräutern
<i>Fresh yoghurt with cucumber and various herbs</i> | 3.50 |
| 12 | Gemischte Vorspeisen für 2 Personen
Achten Sie bei der Zusammenstellung auf mögliche Allergene- wir beraten Sie gerne.
<i>Mixed Appetizers for 2 persons</i> | 12.50 |
| 13 | Jhinga Tikka , Tandoori Riesengarnelen (Krebstiere) mit Joghurt (Milch) und Knoblauch
<i>Tandoori Kingprawns with yoghurt and garlic</i> | 12.50 |

Salate • Salad

Wahlweise mit Hausdressing (Ei) oder Balsamico-Olivenöl
available with house Dressing or Balsamic and olive oil

- | | | |
|----|---|------|
| 14 | Gemischter Salat
<i>Mixed Salad</i> | 5.50 |
| 15 | Tomatensalat mit Zwiebeln
<i>Tomatoe Salad with onions</i> | 5.50 |
| 16 | Maharaja Salad , im Tandor gegrilltes Hühnerfleisch
<i>Chicken Salad - Tandoor grilled chicken pieces</i> | 7.00 |

Tandoor Spezialitäten • *Tandoori Specialities*

Tandoor: traditioneller Holzkohle-Lehmfen; bekannt dafür,
dass er Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma verleiht.
*The traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour
it gives to variety of meat and bread*

- | | | |
|----|--|-------|
| 21 | Chicken Tandoori , zarte Hühnerfleisch-Spieße nach
einer 24-stündigen Joghurt-Marinade (Milch) im Tandoor gegart
<i>Chicken pieces skewer, marinated in yoghurt for 24 hours and roasted in tandoor</i> | 16.50 |
| 22 | Lamb Tikka , saftig mariniertes Lammrücken Filet
nach einer 24-stündigen Joghurt-Marinade (Milch) im Tandoor gegart
<i>Lamb fillet marinated in yoghurt for 24 hours and roasted in tandoor</i> | 23.50 |
| 23 | Tandoori Mix , Fleisch-Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
nach einer 24-stündigen Joghurt Marinade (Milch) im Tandoor gegart
<i>A platter of assorted tandoori delicacies marinated in yoghurt
for 24 hours and roasted in tandoor</i> | 25.50 |
| 24 | Halibut Tikka , Filet vom Weißen Heilbutt (Fisch) mit edlen Gewürzen
nach einer 24-stündigen Joghurt-Kräuter-Marinade (Milch) im Tandoor gegart
<i>Halibut-fillet marinated and roasted in tandoor</i> | 25.50 |
| 25 | Tandoori Salmon , Lachsfilet (Fisch) mit edlen Gewürzen
nach einer 24-stündigen Joghurt-Kräuter-Marinade (Milch) im Tandoor gegart
<i>Salmon marinated in the traditional style and grilled in the tandoor</i> | 20.50 |
| 26 | Tandoori Prawns , Riesengarnelen (Krebstiere) nach Art des Hauses
nach einer 24-stündigen Joghurt-Marinade (Milch) im Tandoor gegart
<i>King prawns, marinated and roasted in tandoor</i> | 25.50 |
| 27 | Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt (Fisch), Lachsfilet (Fisch) und
Riesengarnelen (Krebstiere) mit feinen Gewürzen nach einer
24-stündigen Joghurt-Kräuter-Marinade (Milch) im Tandoor gegart
<i>Halibut, salmon and king prawns marinated in yoghurt
for 24 hours and roasted in tandoor</i> | 25.90 |

Huhn • Chicken

- 31 **Chicken Curry**, zartes Hühnerfleisch in einer milden Zwiebel-Tomatensauce und indischen Gewürzen
Tender chicken in a delicately flavoured sauce 13.50
- 32 **Chicken Makhani**, zartes Hühnerfleisch in einer milden Butter-Tomatensauce, Sahne (Milch) und indischen Gewürzen
Tender chicken in a delicately flavoured butter-cream-sauce 15.50
- 33 **Chicken Mango**, zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch) und Mango
Tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango 15.50
- 34 **Chicken Korma** - ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch), Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte)
A dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts 15.50
- 35 **Chicken Tikka Masala**, im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisches Gewürz mit Tomaten und Joghurt (Milch) in Masala-Sauce
Tandoori baked chicken in oriental spices with tomatoes and yogurt 16.90
- 36 **Chicken Special**, Hühnerfleisch zubereitet mit exotischen Früchten
Chicken with a combination of exotic fruits 15.50
- 37 **Karahi Murgh**, Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet
Chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander 15.50
- 38 **Chicken Vindaloo**, gebratenes Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer pikanten Sauce aus gemahlener Granatapfelkernen und Chilies (Soja / Gluten)
Chicken fillet in a tangy piquant sauce 15.50
- 39 **Palak Murgh**, Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
Succulent chicken fillet with spinach and flavoured with spices 15.50
- 40 **Chicken Chilli**, Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Paprika und roten Chili (Soja / Gluten) - Scharf
Chicken pieces fried with capsicum soja, onions, ginger and red chilli 16.50
- 41 **Chicken Jalfrazie**, Hühnerfleisch zubereitet mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in Curry-Sauce
Chicken in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, capsicum and carrots 15.90

Lamm • *Lamb*

- | | | |
|----|---|-------|
| 51 | Lamb Curry Rezept aus Kashmir
Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies
<i>Lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 18.50 |
| 52 | Champ Masala , butterzartes Lammrückenfilet zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
<i>lamb fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 21.50 |
| 53 | Lamb Vindaloo , gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen und Chilies (Soja / Gluten)
<i>Lamb in a tangy piquant sauce</i> | 18.50 |
| 54 | Lamb Tikka Masala , Lammrückenfilet aus dem Tandoor, orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt (Milch), verfeinert mit Masala-Sauce
<i>Tandoori baked lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt</i> | 20.50 |
| 55 | Lamb Karahi , Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenden Gewürzen und frischen Kräutern
<i>Lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs</i> | 18.50 |
| 56 | Lamb Korma – ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch), Mandeln, (Schalenfrüchte) Kokos und Cashewkernen (Schalenfrüchte)
<i>Tender lamb pieces in a mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts</i> | 18.50 |
| 57 | Palak Gosht , Lammfleischstücke mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten gebraten und in einer aromatischen Sahnesauce (Milch) gegart
<i>Succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices</i> | 18.50 |

Meeresfrüchte • Seafood

- | | | |
|----|---|-------|
| 60 | Fish Curry , Filet vom weißen Heilbutt (Fisch)
in einer milden Sauce aus Gewürzen
<i>Halibut fillet in a delicately flavoured sauce</i> | 21.00 |
| 61 | Fish Masala , Filet vom weißen Heilbutt (Fisch) mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen zubereitet
<i>Halibut fillet with onions, garlic, ginger and spices</i> | 21.50 |
| 62 | Fish Korma , Filet vom weißen Heilbuttfilet (Fisch) in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch), Mandeln, Kokos und Cashewkernen (Schalenfrüchte)
<i>Halibut fillet in a mild sauce spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts</i> | 20.50 |
| 63 | Prawn Masala , Riesengarnelen (Krebstiere)
mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
<i>King prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander</i> | 22.00 |
| 64 | Prawn Palak , Riesengarnelen (Krebstiere) mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten gebraten und in einer aromatischen Sahnesauce (Milch) gegart
<i>King prawns with spinach fried with onions and Tomatoes and cooked in an aromatic cream sauce</i> | 22.00 |
| 65 | Fish Chilli , weißer Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Paprika und roten Chili (Soja / Gluten) - Scharf
<i>Halibut fried with capsicum soja, onions, ginger and red chilli</i> | 23.50 |
| 66 | Mixed Seafood Grill , weißer Heilbutt (Fisch), Lachsfilet (Fisch) und Riesengarnelen (Krebstiere) mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert
<i>Halibut, salmon and king prawns marinated</i> | 26.50 |

Reisgerichte • *Rice Specialities*

- 71 **Chicken Biryani**, zarte Hühnerfleischstücke mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte), Kokosraspeln und Rosinen (Schwefel) 15.50
Tender chicken pieces steamed with Basmati rice with a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and raisins
- 72 **Lamb Biryani**, zarte Lammfleischstücke mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte) Kokosraspeln und Rosinen (Schwefel) 18.50
Tender Lamb pieces steamed with Basmati rice with a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and raisins
- 73 **Prawn Biryani**, Riesengarnelen mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte) Kokosraspeln und Rosinen (Schwefel) 22.50
King Prawns steamed with Basmati rice with a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and raisins
- 74 **Vegetable Biryani**, Verschiedene frische Gemüse mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte) Kokosraspeln und Rosinen (Schwefel) 13.50
Mixed Vegetables steamed with Basmati rice with a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and raisins

Vegetarisches • *Vegetarian*

- 81 **Vegetable Korma**, frisches Gemüse in einer Sauce 13.50
aus Mandeln (Schalenfrüchte), Kokos, Cashewkerne (Schalenfrüchte) und Sahne (Milch)
Mixed vegetable in a mild sauce of spices, almonds, coconut, cashew nuts and cream
- 82 **Palak Paneer**, hausgemachter Frischkäse (Milch) mit Blattspinat, 13.50
Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison
Home made cheese with spinach, onions, yogurt and spices
- 83 **Karahi Paneer**, Hausgemacher Frischkäse (Milch) 13.50
mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern
und gemahlene Gewürzen im Kahari zubereitet
Fresh homemade cheese with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices cooked in Kahari
- 84 **Khumbi Mattar Paneer**, Champignons mit hausgemachtem Frischkäse (Milch) 13.50
mit grünen Erbsen (Schalenfrüchte), Zwiebeln, Tomaten, und Gewürzen gebraten
Fresh homemade cheese with sgreen peas. Cooeced in onions, mushrooms, tomatoes, and spices
- 85 **Mixed Vegetable**, Gemüse-Curry aus verschiedenen 13.50
frischen Gemüsen, Cashewkernen (Schalenfrüchte) und Rosinen (Schwefel)
mixed fresh vegetables with cashews raisins in currysauce
- 86 **Daal Makhni**, Indisches Nationalgericht: aus verschiedenen 13.50
Linsen (Schalenfrüchte), Knoblauch Zwiebeln, Tomaten und Sahne (Milch)
Traditional indian Food: *Mixed lentils, garlic, onions, tomatoes and cream*
- 87 **Bhindi**, frische Okraschoten 14.50
mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander
Lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices
- 88 **Tarka Daal**, gelbe Linsen (Schalenfrüchte) 12.80
mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Yellow lentils with in butter sauted onions and garlic
- 89 **Alu Channa Masala**, Kichererbsen (Schalenfrüchte) 13.50
und Kartoffeln in einer speziellen Curry-Sauce
Chickpeas and potatoes in curry sauce
- 90 **Malai Kofta**, hausgemachter Frischkäse (Milch) 13.50
mit Kartoffeln in Cashew-Sahne-Sauce (Schalenfrüchte)
Fresh homemade cheese with potatoes in delicious Cashewcream

101 - Menü für zwei Personen

Menue for two Persons

Achten Sie bei der Zusammenstellung
auf mögliche Allergene - wir beraten Sie gerne.

Gemischte Vorspeise

Mixed appetizers

Tandori Mix

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor - Spezialitäten
A platter of assorted tandoor delicacies

Chicken Korma

ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:
Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch),
Mandeln (Schalenfrüchte) Kokos und Cashewkernen (Schalenfrüchte)
*A dish from the kitchen of the Moghul-Emperors: Tender chicken in a
mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts*

Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl (Gluten)
Flatbread baked with wheat flour

Dessert nach Wahl

Choice of dessert

65.00

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen,
so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung.

102 - Menü für zwei Personen

Menue for two Persons

Achten Sie bei der Zusammenstellung
auf mögliche Allergene - wir beraten Sie gerne.

Fisch Pakora

Weißer Heilbutt (Fisch) in Kicherebsenteig (Schalenfrüchte) gebacken
Halibut fried in a special chickpea batter

Mixed Seafood Grill

Weißer Heilbutt (Fisch), Lachsfilet (Fisch)
und Riesengarnelen (Krebstiere) mit feinen Gewürzen
und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
Halibut, salmon and king prawns marinated and tandoori roasted

Fish Maharaja

Filet vom weißen Heilbutt (Fisch) in einer
milden Sauce aus Minze und Gewürzen
Halibut fillet in a delicately mint-flavoured sauce

Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl (Gluten)
Flatbread baked with wheat flour

Dessert nach Wahl

Choice of dessert

72.00

Beilagen • Side Dishes

111	Basmati Reis <i>Basmati rice</i>	3.00
112	Peas Pulao Basmatireis mit Erbsen (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte) <i>Basmati rice with peas and Cashew nuts</i>	4.50
113	Naan , Fladenbrot aus Weizenmehl (Ei / Milch / Gluten) Flatbread of fine flour	2.00
114	Roti , Fladenbrot aus Roggenmehl (Gluten) Flatbread of rye flour	2.00
115	Garlic Naan , Knoblauch-Fladenbrot (Gluten) <i>Bread roasted with garlic</i>	2.80
116	Cheese Naan , Käse-Fladenbrot (Milch / Gluten) Flatbread <i>roasted with cheese</i>	3.50
117	Butter Naan , in Butter geröstetes Fladenbrot (Gluten) Flatbread <i>roasted with butter</i>	2.80
118	Peshawari Naan , geröstetes Fladenbrot (Gluten) mit Cashewkernen (Schalenfrüchte) und Rosinen (Schwefel) Flatbread <i>roasted with nuts and raisins</i>	5.50
119	Keema Naan im Tandoor gebackenes Fladenbrot (Gluten) gefüllt mit saftigem Hackfleisch <i>Flatbread stuffed with minced meat</i>	5.50

Nachspeisen • *Desserts*

- | | | |
|-----|--|------|
| 121 | Gulab Jamun
Flambierte goldbraune Teigbällchen (Milch / Gluten) in Honigsirup
<i>Flambé golden brown dough balls in honey syrup</i> | 5.50 |
| 122 | Maharaja Salad
Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten und Vanilleeis (Milch)
<i>Exotic fruit salad of fresh fruit and vanilla ice cream</i> | 7.50 |
| 123 | Mango Kulfi
Vanilleeis (Milch) glaciert mit Mangopüree
<i>Vanilla ice cream glazed with mango puree</i> | 5.50 |
| 124 | Kheer Milchreis (Milch) Rosinen Cashewkerne (Schalenfrüchte)
<i>rice pudding with raisins and Cashew nuts</i> | 5.50 |

Tee und Kaffée • *Tea and Coffee*

- | | | |
|-----|--|------|
| 401 | Kahwa , Grüner Tee mit Kardamom
<i>Green tea with cardamom</i> | 4.00 |
| 402 | Chai , schwarzer Tee mit Kardamom mit Milch (Milch)
<i>Black Tea with cardamom and milk</i> | 4.00 |
| 403 | Kashmiri Chai - Originalrezept aus Kashmir:
Schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt und Fenchel
<i>Black tea with cardamom, cloves, cinnamon and fennel</i>
<i>This recipe has its origins from Kashmir</i> | 4.00 |
| 411 | Kaffée / coffee | 2.00 |
| 412 | Cappucino / cappuccino (Milch) | 2.50 |
| 413 | Latte Macchiato (Milch) | 3.00 |
| 414 | Espresso | 2.20 |
| 415 | Espresso doppelt / espresso double | 3.00 |

Mittagstisch mit Tagessuppe oder Salat

Nur montags bis freitags von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr, ausser an Feiertagen
Alle Speisen werden mit Basmatireis serviert. Alle Speisen auch zum Mitnehmen.
Salat - Wahlweise mit Hausdressing (Ei) oder Balsamico-Olivenöl

M1	Chicken Mango , zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch) und Mango	7.90
M2	Chicken Curry , zartes Hühnerfleisch in einer milden Zwiebel-Tomatensauce und indischen Gewürzen,	7.50
M3	Chicken Korma – ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch), Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte)	8.90
M4	Chicken Sabji – Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	8.50
M5	Chicken Palak – Hühnerfleisch mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten gebraten und in einer aromatischen Sahnesauce (Milch) gegart	8.50
M6	Lamb Mango – Lammfleisch gebraten mit einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Mango und Sahne (Milch)	9.50
M7	Lamb Curry Rezept aus Kashmir Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies	8.90
M8	Lamb Korma – ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch), Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte)	9.50
M9	Lamb Palak – Lammfleisch mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten gebraten und in einer aromatischen Sahnesauce (Milch) gegart	8.90
M10	Lamb Sabji – Lammfleisch mit frischem Gemüse	8.90
M11	Mixed Vegetables – Curry mit frischem Gemüse	7.50
M12	Saag Paneer – Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse (Milch)	8.00
M13	Tarka Daal – Indisches Nationalgericht: Linsencurry aus gelben Linsen (Schalenfrüchte)	7.50
M14	Mattar Paneer – Hausgemachter Frischkäse (Milch) mit Erbsen (Schalenfrüchte) und Curry	7.90
M15	Sabzi Korma – ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche: Verschiedene frische Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne (Milch), Mandeln (Schalenfrüchte) und Cashewkernen (Schalenfrüchte)	8.50



TÄGLICH GEÖFFNET

11:30 UHR BIS 14:30 UHR
17:30 UHR BIS 23:00 UHR