maharaja

indisch · ayurvedische Küche

HERZLICH WILLKOMMEN: NAMASTE!

Die indische Kochkunst basiert insgesamt ursprünglich auf dem Wissen von »Ayurveda«. Ein tragender Aspekt ist eine Vielzahl von Gewürzen, die systematisch zum Bereiten von Speisen verwendet werden.

Grundlegendes ayurvedisches Allgemeinwissen ist im typisch indischen Haushalt weit verbreitet. So versteht dort nahezu jede(r) - sowohl Mann als auch Frau - wie er/sie aus Kräutern und Gewürzen einfache Medizin zur inneren und äußeren Anwendung herstellen kann und welche Frucht- und Gemüsesorten kühlen oder wärmen, und in welcher Lebenssituation daher gewisse Lebensmittel zu bevorzugen oder zu vermeiden sind.

Im Ayurveda unterscheidet man zwischen verschiedenen Menschentypen: **Pita** (Feuer), **Vata** (Luft) und **Kapha** (Wasser/Erde), wobei man im allgemeinen ein Mischtyp ist. Eine spezifisch ayurvedische Ernährung ist die Ernährung gemäß dieses Typs, unter der Berücksichtigung der momentanen persönlichen Situation.

Die hohe Qualität der Zutaten & Lebensmittel ist uns sehr wichtig. So verwenden wir beispielsweise ausschließlich das hochwertige Himalaya Salz.

Sie können Ihre Speisen bei uns in unterschiedlichen Schärfengraden bestellen. Unten finden Sie eine entsprechende Skala. Speisen, die mit MP (Milchprodukte) ausgezeichnet sind, können meistens auch vegan zubereitet werden.

Wir wünschen Guten Appetit!

UNSERE 5 SCHÄRFEGRADE

0 Supermild - „mild for the child"
1 Normal - ein Hauch von Schärfe
2 Mittelscharf
3 Scharf
4 Indisch scharf
5 Super indisch scharf
6 Tödlich scharf – nur mit vorheriger Unterschrift!!

DAS MAHARAJA UND WIR

Schon als junge Studentin war die aus der Universitätsstadt Marburg stammende Inhaberin Kathrin Guthmann begeistert von Indien und seiner Kultur. Und bald wurde Indien für sie zur zweiten Heimat. Bis heute hält sie engen Kontakt zu diesem Land, welches sie mehrmals im Jahr besucht. Die traditioinelle weibliche Landestracht, der Sari, ist für sie die normale Kleidung. Und wenn Deutsch ihre Muttersprache ist, ist die nordindische Landessprache Hindi, die sie fliessend spricht, für sie zur »Vatersprache« geworden.

Die kulinarischen Köstlichkeiten haben es ihr besonders angetan. In Hamburg angekommen eröffnete sie 1997 das »maharaja«, welches seitdem als *Oase auf St. Pauli* bekannt ist. Seit 2003 ist Satish Mourya, ehemaliger Chefkoch des »Blue Diamond« in Poona, im »maharaja« tätig und überrascht die Gäste täglich mit wohlschmeckenden Kreationen. Durch sein Talent als Koch hob er das Niveau der Küche auf eine ganz neue Ebene und seit 2010 gilt das maharaja in renommierten Restaurantführern sogar als *Bester Inder Hamburgs*. Von beiden liebevoll umsorgt tauchen die Gäste ein in die duftende und wohlklingende Atmosphäre des Orients. Die Räume in der Detlev-Bremer-Straße wurden bald zu klein. Und so kam es 2012 mit dem »maharani« in den Grindelhochhäusern zu einer Vergrößerung.

Da wegen eines Bauvorhabens die ursprünglichen Räume des maharaja 2016 nach über 20 Jahren geräumt werden sollten, zog die Oase in die der Stadt Hamburg gehörenden großen Räume am Neuen Pferdemarkt 34 um. Da dort kurz nach der Neueröffnung ebenfalls ein Bauvorhaben angekündigt wurde, öffnete das »maharaja« zusätzlich eine kleine Filiale in der Detlev-Bremer-Straße 41 - ganz in der Nähe des Ursprungsortes.

Es folgten Jahre des Rechtsstreites mit der Stadt über eine Sonderkündigung. Unter dieser ständigen *räumlichen Bedrohung* ergab sich wundersamerweise eine weitere Vergrößerung, mit dem »mahadosa« in der Hein-Hoyer-Straße 60 – dem ersten südindischen Restaurant Hamburgs, überwiegend mit veganen Speisen. Und endlich, nach Corona-bedingter Verzögerung, konnten wir uns jetzt auch noch näher am Kiez etablieren: mit der Eröffnung des »mahajivan« in der Hein-Hoyer-Straße 10!

Eine bewegte Geschichte, die
noch lange nicht zu Ende ist
...

WORTERKLÄRUNGEN

Paneer/Panir
ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Biokuhmilch,
etwa wie Mozarella in der Konsistenz, aber fester

Ghee
ist geklärte Butter. Ein sehr gesundes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fett.
Viel verwendet, äußerlich und innerlich im Ayurveda, z.B. zu Reinigungszwecken

Curry
Mit Curry meinen wir eine Grundsauce, die aus Zwiebeln, Tomaten und einer
Zusammenstellung vieler Gewürze zubereitet wird

Kadhi
Ayurvedische Sauce aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen.
Leicht säuerlich im Geschmack

Gluten
Zum Glück werden die köstlichen, typisch indischen Soßen (Currys) ohne die
Verwendung jeglicher Mehlsorten angerührt! Brote sollten Sie als „Glutener“
natürlich auch bei uns NICHT verzehren. Ausnahme ist unser aus Reis- und
Linsenmehl zubereitetes Papadam

Vegan
WIR KÖNNEN FAST ALLE GERICHTE UNSERER KARTE AUCH VEGAN ZUBEREITEN!!!
Einfach beim Bestellen deutlich darauf hinweisen ... kein Problem!

Vegane Speisen sind so markiert: 🌱

Allergene

F Fisch
K Krebstiere (Garnelen, etc.)
GL Glutenhaltiges Getreide
M Milch
MP Milchprodukte (Joghurt,Sahne, Quark, Käse)
S Senf, Senfsamen
SB Sojabohne
SE Sesam
SN Schalenfrüchte/Nüsse

Sollten Sie auf ein (oder mehrere) Lebensmittel allergisch sein, so informieren Sie uns bitte beim Bestellen. Wir gehen gerne auf individuelle Wünsche unserer Gäste ein, was zum Beispiel die Zutaten eines Gerichts betrifft

VORSPEISEN

serviert mit Salatbeilage, Minzjoghurt und Imli-Chutney

vegetarisch

01. Gobi Pakoras Blumenkohl in Kichererbsenteig 🌱 **5,50**

02. Shahi Samosa 2 Teigtaschen gefüllt 🌱 GL/SN **6,00**
mit kleingeschnittenem Gemüse und Cashewkernen

03. Mixed Pakoras MP **5,50**
Unterschiedliche Gemüse in Scheiben und Paneerstücke
(ind. hausgemachter Käse) im Kichererbsenteig frittiert

04. Paneer Pakoras Hausgemachter indischer MP **6,00**
Frischkäse, im Kichererbsenteigmantel frittiert

86. Frühlingsrollen Teigröllchen mit Gemüsefüllung V/GL **6,00**

87. Onion Badji Zwiebelringe in Kichererbsenteig frittiert 🌱 **6,50**

nicht vegetarisch

05. Chicken Pakoras **7,00**
Hähnchenbrust gewürfelt, im Kichererbsenteig frittiert

06. Resmee Kebab 2 Frikadellen aus Lammhackfleisch **7,00**

07. Tandoori Chicken MP **7,00**
1 Hähnchenschenkel mit 21 Gewürzen mariniert & gegrillt

08. Prawn Pakoras K **7,50**
Frische Garnelen, in würzigem Teigmantel frittiert

SUPPEN

vegetarisch

09. Dal Shorba 🌱 **5,00**
Ayurvedische Linsensuppe

10. Sabji Amrit **5,50**
Absolut köstliche (klar) Gemüsesuppe (nicht klar)

11. Tamatar Rash **5,50**
Ayurvedische Tomatensuppe

nicht vegetarisch

12. Mulligatwani MP **6,00**
Original indische Hühnersuppe (nicht klar)

13. Maharaja Shorba *Wie der Name sagt: Königlich!* MP/K **6,50**
Königssuppe mit Gemüse, Garnelen, Paneer, Safran & Sahne

SALATE

14. Indischer Salat 🌱 **5,50**
Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate & Karotte

15. Maharaja Salat Großer gemischter Blattsalat MP **8,50**
mit Paneerstreifen und Fruchtstücken und Fantasie

16. Chicken Bombay EI **9,50**
Großer gemischter Blattsalat mit Hähnchenstücken, Ei & Oliven

BIRIYANIS : REISGERICHTE

serviert mit einer Schale Tomaten-Curry-Sauce

33. Vegetable Biriyani SN **13,00**
Basmatireis, gebraten mit gemischtem Gemüse und Cashewkernen

34. Chicken Biriyani SN **14,00**
Basmatireis, gebraten, mit Hähnchenbrust (gewürfelt), Erbsen, Bohnen, roten Paprikastückchen und Cashewkernen

35. Mutton Biriyani SN **14,50**
Basmatireis, gebraten, mit Lammfleisch (gewürfelt), Erbsen, Bohnen, roten Paprikasrtückchen & Cashewkernen

36. Kerala Biriyani K/SN **15,00**
Basmatireis, gebraten, mit Garnelen, Erbsen, Bohnen, roten Paprikastückchen, Cashewkernen und frischen Kokosraspeln

37. Egg Fried Rice EI **13,00**
Basmatireis, gebraten mit Rührei und roter Zwiebel

SPEISEN MIT EI

88. Egg Curry EI **13,00**
2 Bio Eier in schmackhafter roter Currysauce

89. Egg Burghi EI **14,00**
Würziges indisches Rührei mit feiner roter Zwiebel und Tomate, - Knoblauch & ein wenig Ingwer

VEGETARISCHE GERICHTE

18. Tarka Dal Highway 🌱 **12,00**
Gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen (»Tarka«)
Dal vom indischen Highway ist der Beste.

19. Vegetable Jalfraisi 🌱 **13,50**
Gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zukhini, Erbsen, Bohnen) mit Kokosraspeln

20. Palak Paneer MP **14,00**
Gehackter Spinat mit Paneerstücken – *Berauschend!*

21. Himalaya Kofta GL/SN/MP **14,00**
Geriebenes Gemüse zu Türmchen geformt, in cremigem Tomaten Curry zubereitet mit gemahlenen Cashewkernen, mit Fruchtstückchen – *Hammer!*

22. Shahi Paneer *Shahi bedeutet königlich* SN/MP **14,50**
(Shahi bedeutet königlich) Hausgemachter indischer Käse, in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheibchen, Cashewkernen und Mandeln – *Kräftigend*

23. Meghdhanu Korma SN/SB/MP **14,50**
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zuccini, grüne Bohnen, Erbsen) in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curriy, mit Paneer, Sojawürfeln, Cashewkernen & Fruchtstückchen
Das Köstlichste vom Köstlichsten!

24. Soja Korma 🌱 SB/S **14,50**
Sojafleischwürfel, gebraten in Senfsamenöl, mit gemischtem Gemüse Tomaten-Curry, mit Cashewkernen & Fruchtstückchen

90. Panir Burghi MP **16,00**
Indischer geriebener Käse, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und roten Zwiebelstückchen und kleingeschnittener Tomate

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

VEGETARISCHE GERICHTE

MIT INDISCHEM GEMÜSE*

25. Patediya *(... die Blätter der Arviwurzel)* MP/S/SE/SN **15,00**

Die Arviblätter werden mit Kichererbsen-& Reismehl bestrichen zur Rolle geformt und gedämpft. In Scheiben geschnitten wird die Rolle in Senfsamenöl gebraten mit roten Zwiebelstückchen & Ajwoin (Gewürz), Sesam, Senfsamen und Kokosraspeln. Serviert in warmer Kadhi Sauce aus Joghurt & Kichererbsenmehl

26. Kathal Masala SB **15,00**

Kathal ist ein eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleisch-ähnlicher Konsistenz, daher auch Baumfleisch genannt.

Gebraten mit roter Zwiebeln, in bräunlichem Curry mit Soja-würfeln und frischen Kokosraspeln, verfeinert mit Kokosmilch

27. Louki Dal **14,00**

indischer Flaschenkürbis in würzigem Dal

28. Jimi Kant Mool MP/SE/SN **14,50**

Wildwachendes Wurzelgemüse mit hohem Eiweißgehalt und Ähnlichkeit zur Kartoffel. Gebraten in Senfsamenöl, serviert in Kadhi Sauce aus Joghurt & Kichererbsenmehl

29. Ravaya MP **14,50**

Indische leicht süße Auberginchen, serviert in Kadhi Sauce, mit Kartoffelstücken

*Da die indischen Gemüse wild wachsen, sind sie nicht immer alle erhältlich

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

VEGETARISCHE GERICHTE

MIT INDISCHEM GEMÜSE

30. Karela Barela MP **15,00**
Indisches Bittergemüse, gefüllt mit geriebenem Gemüse und Gewürzen, serviert in Kadhi Sauce mit Kartoffelstücken. Blutreinigend. Besonders empfohlen bei Diabetes.
Gewöhnungsbedürtig wegen des bitteren Geschmacks

31. Arvi Kamal Mool MP **15,00**
Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, Kamal die Wurzel der Lotusblume. Serviert in Kadhi Sauce mit frischen Kokosraspeln. *Besonders leicht*

32. Ratalu Wal MP **15,00**
Ratalu ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, Wal sind indische weiße Bohnen. Serviert in Kadhi Sauce. *Leicht süß-säuerlich*

91. Bindi Masala **15,00**
Okraschoten, gebraten in Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten, mit geriebenem Kokos

92. Drummsticks *Mit hohem Eiweißgehalt* **15,00**
Ungewöhnliches indisches Gemüse, welches roh aussieht wie Trommelstöcke. Hat holzige Bestandteile, die normalerweise nicht mitgegessen werden, sondern entweder ausgekaut –, oder das Gemüse in den Fingern haltend zwischen oberen und unteren Schneidezähnen »durchgezogen« werden. *Viel Spaß beim Verzehr!*

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

HÄHNCHEN GERICHTE

38. Chicken Curry MP **13,50**
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, in würziger Currysauce, Erbsen, Bohnen und Tomaten und roter Paprika

39. Chicken Palak MP **14,50**
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, mit würzigem Spinat (Palak)

40. Chicken Jalfraisi S **14,50**
Hähnchenbrust, gewürfelt, mit gemischtem Gemüse, frischen Kokosraspeln und Sesam – *Macht crazy!*

400. Chicken Banglor **14,50**
Hähnchenbrust, gewürfelt, in feiner Curry Sauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Anansstückchenl

401. Chicken Mango MP **15,00**
Hähnchenbrust gewürfelt, in Sauce aus pürierter Mango, gemahlenenen Cashewkernen & Tomate, mit frischen Mangostücken

402. Chicken Madras **15,00**
Hähnchenbrust, gewürfelt, in grünlicher Minz-Koriander-Sauce, angemacht mit einem Schuß Kokosmilch

41. Chicken Masala Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, in würziger Curry Sauce mit Erbsen und Bohnen MP **14,00**

42. Chicken Patiyala MP/SN/EI **17,00**
Hähnchenbrust, gewürfelt, in feinster Sauce aus Tomaten, gemahlenen Cashewkernen & Safran. Serviert im Omelett mit Spinat, frischen Kokos- & Mandelraspeln , das ganze auf gusseiserner Pfanne – *ein kleines Kunstwerk*

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

HÄHNCHEN GERICHTE

43. Butter Chicken MP/SN **14,50**
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, in köstlich-mild gewürztem Tomaten Curry, mit Cashewkernen. *Auch bei Kindern sehr beliebt*

44. Chicken Shahi Korma MP/SN **14,50**
Hähnchenbrust, gewürfelt, in feinem Tomaten-Sahne-Curry, mit gemischtem Gemüse, Cashewkernen und Fruchtstückchen

45. Chicken Maharaja *Der Renner – oberlecker!* MP/SN **15,00**
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, zubereitet in Ghee (geklärte Butter), in feinem Tomaten Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Paneer, Mandeln und Fruchtstückchen

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

LAMM GERICHTE

46. Lamm Curry Lammfleisch, gewürfelt in würziger Currysauce mit Erbsen, Bohnen und roter Paprika — MP — **13,50**

47. Lamm Vindaloo Lammfleisch gewürfelt, in Currysauce, angemacht mit Imli (ind. Sauerfrucht) & Kartoffelstücken mit frischen Kokosraspeln – *leicht süß-säuerlich* — MP — **13,50**

48. Lamm Palak — MP — **13,50**
Ein Traum aus würzigem Spinat und feinstem Lammfleisch!

49. Mutton Jalfraisi — S/SE — **14,50**
Lammfleisch, gewürfelt, gebraten in Senfsamenöl, mit viel frischem Gemüse, frischen Kokosraspeln und Sesam

50. Lamm Banglor Lammfleisch, gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, Kokosraspeln & Ananasstückchen — MP — **15,00**

51. Rogan Josh *Rogan = »Ghee« = geklärte Butter* — MP — **15,00**
Lammfleisch, gewürfelt, in weinrotem würzigen Curry mit roten Zwiebel - und Paprikastückchen & Paneer. *Sexy-spicy!*

52. Shahi Korma *Shahi bedeutet königlich!* — MP/SN — **17,00**
Lammfilet gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee (geklärter Butter) und gemahlenen Cashewkernen & Safran. Mit frischem Gemüse und Fruchtstückchen, Panir und Cashewkernen - *die Königsklasse!*

53. Lamm Maharaja — MP/EI/SN — **17,50**
Lammfleisch, gewürfelt, in feiner rötlicher Curry Sauce, mit Gemüse, Cachewkernen, Ei, Panir und mehr ...
Ein Gericht, das die Phantasie beflügelt!

530. Lamm Kofta Curry — SN/MP/GL — **16,50**
Lammhack mit geriebenem Gemüse und gemahlenen Cashewkernen, herrlich gewürzt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit frischen Kokosraspeln

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

TIKKA - GRILL GERICHTE

Die Tikka Gerichte werden serviert auf gusseiserner Pfanne, in würziger dicker Sauce mit Zwiebel- und Paprikastücken

54. Panir Tikka MP **15,50**
Hausgemachter indischer Käse, gebraten mit Paprika - und Zwiebelstücken, serviert in würziger dicker Sauce

55. Chicken Tikka Masala MP **14,50**
Hähnchenbrust, gewürfelt, mit Zwiebel- & Paprikastücken, serviert in würziger dicker Sauce

56. Lamb Tikka MP **15,50**
Lammfleisch, gewürfelt, in würziger dicker Sauce mit Zwiebel- und Paprikastücken

57. Tandoori Chicken MP **15,00**
2 Hähnchenschenkel, mit 21 Gewürzen in Joghurt-marinade übernachtet, dann im Tandoorofen gegrillt, serviert auf gusseiserner Pfanne mit dicker Sauce

58. Fish Tikka F/MP **17,00**
Wildlachsfilet, gewürfelt, in würziger dicker Sauce mit Zwiebel- & Paprikastücken, serviert auf gusseiserner Pfanne

59. Garneelen Tandoori K/MP **18,50**
Garnelen in Spezialteig gegrillt, serviert in würziger dicker Sauce mit Zwiebel- und Paprikasstücken auf gusseiserner Pfanne

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

FISCH GERICHTE

60. Fish Curry F/MP **15,00**
Wildlachsfilet, gewürfelt, in lieblichem Tomaten Curry mit Erbsen, Bohnen und roter Paprika

61. Fish Kangda F/MP/S **15,50**
Wildlachsfilet, gewürfelt, gebraten in Senfsamenöl, in fein abgeschmecktem Tomaten Curry mit Paprikastücken

62. Garnelen Curry K/MP **16,00**
Gebratene Garnelen in feinem Tomaten Curry mit roter Paprika, Erbsen und Bohnen

63. Zinga Vindaloo K/MP **16,50**
Gebratene Garnelen mit Kartoffelstücken, in feinem Tomaten-Curry, abgeschmeckt mit Imli (ind. Sauerfrucht) und Kokosmilch. *Leicht süß-säuerlich*

64. Zinga Goa Spezial K/MP/SN **18,00**
Gebratene Garnelen im Goa-Stil, serviert in feinstem Tomaten-Curry mit frischem Gemüse und Cashewkernen, abgerundet mit Kokosmilch. *Mehr Goa geht nicht!*

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

BROTSPEZIALITÄTEN

65. Papadam 1,00
Würzchicps aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit Minzjoghurt

65.+ Masala Papadam 2,00
Würzchicps aus Reis- und Linsenmehl
+ belegt mit kleingeschnittener roter Zwiebel,
Tomate und grüner Chili, serviert mit Minzjoghurt

66. Roti/Chapati GL 2,00
Typisch indischer Brotfladen, mit ein wenig Ghee
bestrichen, nur bei uns aus Dinkel Vollkornmehl

67. Parontha GL 3,00
In sich gefalteter Brotfladen, mit ein wenig Ghee
bestrichen, aus Dinkel Vollkornmehl

68. Bhatura GL 2,00
Frittiertes Weizenmehlbrot, auch als Ballon-Brot bekannt!

69. Tandoori Naan *Tandoor = indischer Ton-Ofen* GL
typisch indisches Fladenbrot aus dem Tandoor-Ofen

1. Plain Naan: ohne alles		2,00
1+. Butter Naan: + Butter :)		2,00
2. Garlic Naan: mit Knoblauch		3,00
3. Sweet Naan: mit Rosinen		3,50
4. Pechwari Naan: mit frischen Kokosraspeln und gestampften Cashewkernen - *der Hammer!*	SN	4,00
5. Khema Naan: gefüllt mit Lammhack		4,00
6. Cheese Naan: gefüllt mit Paneer, ind. Käse	MP	4,00

70. Puri GL 2,00
Frittiertes Brot aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl

71. Aloo Parantha GL 3,50
Brotfladen aus Dinkel-Vollkornmehl, gefüllt mit
geriebener Kartoffel und Gewürzen

72. Paneer Parontha GL/MP 4,50
Brotfladen aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl,
gefüllt mit geriebenem Paneer und Gewürzen

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

BEILAGEN

85. Chutney Teller 5,00
5 Verschiedene Würzsaucen von süß bis scharf.
DER Klassiker! Unbedingt ein leckeres Brot dazu bestellen!

73. Achar ZS-STOFF: INS211/ S 1,50
Eingelegte Gemüse- und Chilistückchen, säuerlich scharf

74. Mango Chutney 1,50
Gewürzpaste mit Mangostücken, süßlich

75. Koriander Chutney Hausgemachtes Chutney mit 2,50
frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch & Chilli. *Leicht scharf!*

76. Raita MP 2,80
Indischer Würzdip aus Joghurt mit Gurken und Tomaten

77. Ginger Pickle Eingelegter Ingwer S 1,50

83. Garlic Pickle Eingelegter Knoblauch – *sehr intensiv!* S 1,50

84. Mango Lime Chili Pickle S 1,50
Gewürzpaste mit Mangostückchen

78. Basmatireis 2,50

79. Reis Pulau SN 3,50
Gebratener Reis mit Erbsen, Bohnen, Paprika & Cashews

888. Pommes – falls die Kleinen kein indisch mögen 6,00

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis

UNSERE MENÜS

Wenn Sie eines unserer Menüs wählen, sparen Sie sich die *Qual der Wahl*. Wir haben hier die beliebtesten unserer Gerichte zusammengestellt. Einzelne Vorspeisen und Hauptgerichte können auf Wunsch auch ausgetauscht werden – falls unsere Kapazitäten das zulassen. Die Menüs werden mit Reis Pulau, Brotbeilage und Chutneys serviert

MENÜ 1

YOGI SCHMAUS · vegetarisch *pro Person* **29,–**

Vorspeisen

Papadam
Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Yogisuppe
mit Linsen und Gemüse

Hauptgerichte

Meghdhanu Korma *Regenbogenkorma* MP/SB/SN
Frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne, Erbse) in lieblichem roten Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse), Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen.
Das Köstlichste vom Köstlichen!

Himajaya Kofta MP/GL/SN
Geriebenes Gemüse, zu Türmchen geformt, in cremiger roter Soße aus Tomaten und gemahlenen Cashewkernen Unvergleichlich und besonders beliebt!

Tarka Dal Highway
gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Knoblauch, Ingwer und Gewürzen (=Tarka) *Dal vom indischen Highway ist der Beste!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Alle Menüs werden mit Reis Pulau und Brotbeilage serviert

MENÜ 2

POONA GEDECK *pro Person* **32,–**

Vorspeisen

Papadam
Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Mulligatwani MP typisch indische unklare Hühnersuppe

Hauptgerichte

Rogan Josh MP *»Rogan« bedeutet »Ghee« (geklärte Butter)*
Lammfleisch, gewürfelt, in weinroter Soße, mit Zwiebel- und Paprika-stücken und Panir. Mit einen Film geklärter Butter *... sexy-spicy!*

Chicken Vindaloo MP
Hähnchenbrust, gewürfelt, gewürfelt, in Currysauce, angemacht mit Imli (ind.Sauerfrucht) mit Kartoffelstücken mit frischen Kokosraspeln - leicht süß-säuerlich

Shahi Panir SN/MP *»Shahi« bedeutet »königlich«*
Hausgem. indischer Käse, gebraten, in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheiben, Cashewkernen und Mandeln. *Besonders kräftigend!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

MENÜ 3

MAHARAJA FESTMAHL *pro Person* **39,–**

Speisen wie ein König

Aperitif

Mangosekt Möchten Sie keinen Alkohol? Dann können Sie auch Mango- oder Lycheesaft, Mangoschorle oder Mangolassi bekommen!

Vorspeisen

Papadam
Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Tandoori Chicken & Reshmee Kebab MP
Würziger, gegrillter Hähnchenschenkel und Frikadellen aus Lammhack, serviert auf gusseiserner Pfanne

Hauptgerichte

Lamm Shahi Korma SN/MP
Lammfleisch, gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee und gemahlenen Cashewkernen. Mit frischem Gemüse des Tages, Cashewkernen und Fruchtstückchen. *Ein Königsgericht*

Meghdhanu Korma Regenbogenkorma SB/SN/MP
Frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne, Erbse) in lieblichem rotem Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse), Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen.
Das Köstlichste vom Köstlichen!

Butter Chicken SN/MP
Hähnchenbrust, gewürfelt, in mild gewürztem rotem Curry, mit Cashewkernen. *Sehr beliebt! - auch bei Kindern*

Zinga Goa Spezial SN/K/MP
Garnelen, gebraten, in feiner Soße aus Tomaten, Kokosmilch und gemahlenen Cashewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. *Goa pur!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Alle Menüs werden mit Reis Pulau und Brotbeilage serviert

MENÜ 4

RISHIKESH MENU *pro Person* **35,–**

vegetarisch mit indischem Gemüse

Vorspeisen

Papadam

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Kadhisuppe MP

aus Joghurt und Kichererbsenmehl, mit indischem Wurzelgemüse und Bundhi (Kügelchen aus Kichererbsenmehl)

Padediya MP

Blätter der Arviwurzel (wild wachsendes Wurzelgemüse), bestrichen mit Paste aus Kicherbsenteig und Gewürzen, zur Rolle geformt und in Scheiben serviert – mit Salatbeilage und Dip

Hauptgerichte

Arvi Kamal Mool *Besonders leicht und bekömmlich*

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, in der Konsistenz ähnlich wie Kartoffel. Kamal ist die Lotuswurzel. Serviert in Kadhi-Soße, aus Joghurt, Kicherbsenmehl und Gewürzen.

Kathal Masala

Eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, von uns daher auch »Baumfleisch« genannt. Gebraten in Ghee mit roten Zwiebeln und Tometenstückchen, serviert in bräunlicher Curry Soße, verfeinert mit Kokosmilch und Imli (ind. Sauerfrucht)

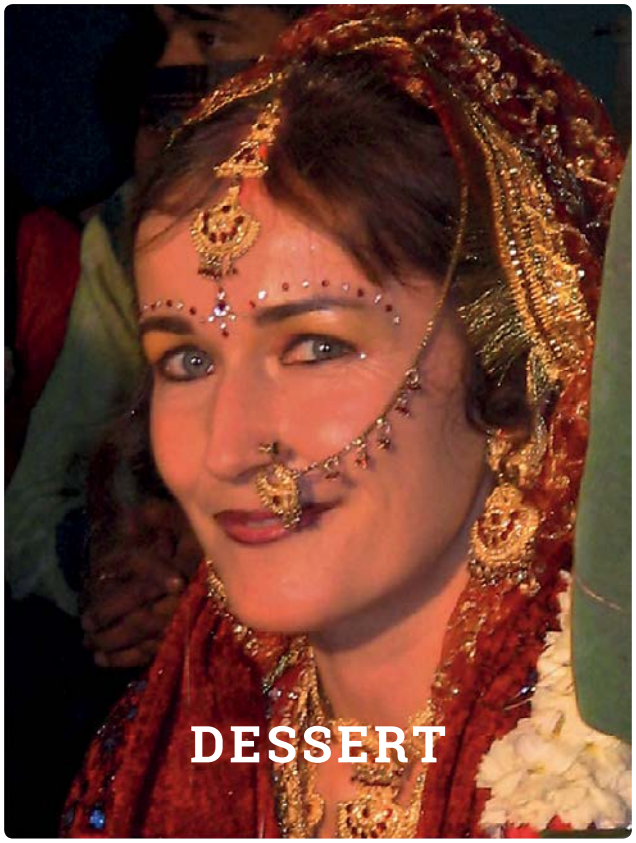
Louki Dal

Chana Dal (aus Kichererbse) mit Louki, einem zarten, wasserhaltigen indischem Gemüse (Flaschenkürbis)

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Alle Menüs werden mit Reis Pulau und Brotbeilage serviert



80. Indian Sweets MP/SN **5,00**
Bunter Teller mit verschiedenem indischem Konfekt

81. Shree Khand MP **5,00**
Leichte Joghurtspeise mit Safran, Cashews & Kardamom

82. Fried Banana 🌱 **6,00**
Bananenstückchen in warmer Kokosmilch, mit Cashewkernen und Safran - *Umwerfend!*

820. Gajar ka Halva MP/SN **6,00**
Karottenhalva, warm serviert mit frischen Kokosraspeln

821. Ras Malai MP/SN **6,00**
2 Quarkbällchen mit Pistazien in Rahmsoße

Eis **823. Cassatta** *Sehr empfehlenswert!* MP/SN **7,00**
Sorbet mit Pistazie und kandierten Fruchtstückchen

Eis **824. Cocoseis direkt aus der Kokosnuss!** MP/SN **7,00**
Die Schale darf gerne mitgenommen werden - auch wenn die ganze Affenbande dann brüllt: wer hat die Kokosnuss geklaut??!!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

		0,2l	0,5l
Lassis DER ultimative indische Joghurtdrink MP Mango (ist der Beste!), Banane, süß, salzig&Kräuter		**3,50**	**6,00**

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola 3,		**3,00**	**6,00**
Cola 1/2, **Cola Light** 1/2/3/5,			
Fanta 2, **Sprite** 2		**2,80**	**4,20**
Spezi 1/2/3			**5,00**
Spezi Die Echte	Flasche 0,33l	**3,00**	
Bionade Holunder/ Ingwer Orange	Flasche 0,33l	**3,00**	**5,50**
Schweppes Bitter Lemon 2/4, Tonic Water 4, Ginger Ale		**3,00**	**5,50**
Säfte 100 % Fruchtgehalt • Lychee • Mango • Apfel • Kirsche • Orange		**2,80**	**5,50**
Saftschorlen • Lychee • Mango • Apfel • Kirsche		**2,60**	**5,50**
Wasser »St. Leonhard« (Quellabfüllung) mit / ohne Kohlensäure Das lebendige Wasser!	Flasche 1l **7,00**	**2,10**	**3,50**

ZUSATZSTOFFE: 1 mit Coffein · 2 mit Farbstoff · 3 mit Süßungsmittel · 4 mit Chinin · 5 mit Taurin

GETRÄNKE

HEISSES

Yogitee (Chai) MP **3,00**
Typisch indischer Gewürztee mit schwarzem Tee und Milch

TEE **3,00**
• Ingwer • Jasmin (reiner Blütentee aus dem Reformhaus)
Ayurvedische Tees: Vata, Pita, Kaffa:
• Grüner Tee • Pfefferminze • Scharzer Tee

Heißes Wasser **0,50**

Heilmilch Ayurvedisch gewürzte Milch mit Safran MP **4,10**
Wohltuend bei Erkältung & allem Entzündlichen. Vorbeugend

Energie Milch Heilmilch mit Chawanprash MP **4,90**
Chawanprash: Energiespendende Paste aus Gewürzen
und Früchten nach uraltem ayrvedischen Rezept

KAFFEE

Indischer Gewürzkaffee (Milchkaffee)	MP	3,50
Kaffee		2,50
Espresso		2,50
Cappuccindo	MP	3,00
Latte Macchiato	MP	3,50

HEISSES MIT SCHUSS

Bombay Express **6,50**
Old Monk (ind. Rum, 4 cl) mit doppeltem Espresso

Yellow Express MP **6,50**
Old Monk mit Heilmilch

30. Dezember 2012: Letztes »Tikka« (Segen) für Satish von seinem Vater

GETRÄNKE
ALKOHOLISCH

BIER	Flasche 0,33l	0,5l
Indisches Bier	**3,00**	**5,50**
• Cobra (1) • Namaste • Kingfisher (2,6)		
Deutsches Bier		
Pinkus Pils (Bioland)	**3,00**	**6,00**
Pinkus Hefewißen (Bioland)		**4,50**
Franziskaner Hefeweißen (dunkel/hell)		**4,50**
Franziskaner Hefeweißen alkoholfrei		**4,50**
Jever Fun (Alkoholfrei)	**4,50**	
	0,3l	0,5l
Jever vom Faß	**3,00**	**4,50**
Alsterwasser 2	**3,00**	**4,50**
Diesel 1/2	**3,00**	**4,50**

APERITIF	0,2l
Aperol Spritz	**7,00**

DIGESTIF	4 cl
Fernet Branca	**4,20**
Averna	**4,20**

Mango Bäng		0,5 l
Mangolassi mit indischem Rum (Old Monk 5cl)	MP	**8,90**

ZUSATZSTOFFE: 1 mit Coffein · 2 mit Farbstoff · 3 mit Süßungsmittel · 4 mit Chinin · 5 mit Taurin

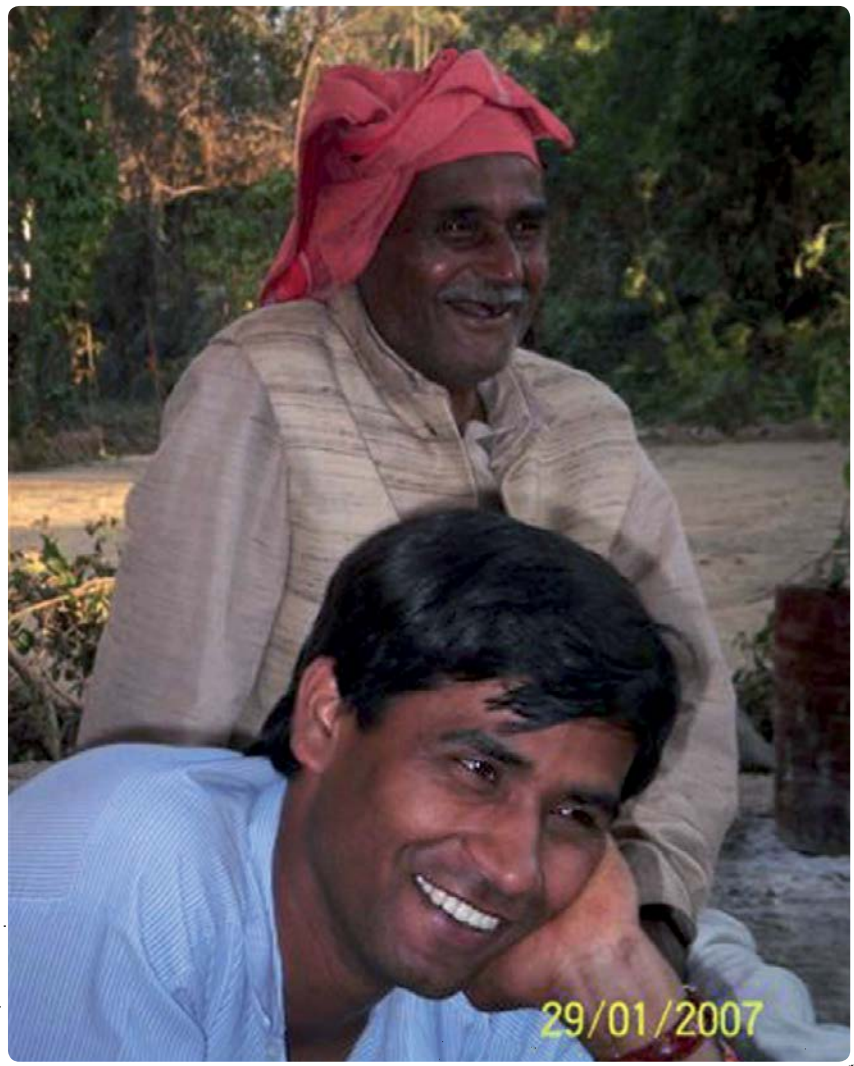
September 1965: Ich bekomme von meinem Vater das Fläschchen

GETRÄNKE

HARD STUFF

LIKÖRs	4 cl
• Mango • Ingwer (hausgemacht) • Lychee • Orange	**4,20**
Jägermeister	**4,20**
Jägermeister hot and spicy - mit Ingwer	**4,20**
Sambuca	**4,20**
Bayleys Irish Coffee Creme 1/3 & viele EEEs	**4,20**

RUM	
Old Monk	**4,80**
Mombasa	**4,80**
Barcardi	**4,80**



GETRÄNKE
HARD STUFF

WHISKEY	4 cl
GANZ WAS FEINES	
Amrut (Single Malt) aus Indien	**6,90**
Laphroaig (10 Jahre) von Islay/schottische Hebriden Insel	**6,90**
Talsiker Whiskey-Destillerie auf der Insel Skye/Schottland	**6,90**
AUCH GUT	
Jack Daniels Red Label / Black Label	**4,90**
Ballantines	**4,90**
Grappa	**4,20**

ZUSATZSTOFFE: 1 mit Coffein · 2 mit Farbstoff · 3 mit Süßungsmittel · 4 mit Chinin · 5 mit Taurin

GETRÄNKE
ALKOHOLISCH

SHOTsssssss	4 cl
Tequila silver	**4,80**
Tequila gold	**4,80**
Vodka Absolut	**4,80**
Mangoschnaps	**4,80**
Mischung des Hauses (Mango püriert mit Rum)	**4,80**

LOOONGDRINKS

Bombay Tonic 2/4	**6,80**
Jacky Cola 1/2	**6,80**
Vodka Lemon 2/4	**6,80**
Vodka O 2/4	**6,80**
Bacardi Cola 1/2	**6,80**
Old Monk Cola 1/2	**6,80**
Havanna Cola 1/2	**6,80**
Campari O 2	**6,80**
Aperol Spritz	**6,80**

COCKTAILS

Pina Colada	**8,50**
Swimming Pool	**8,50**
Sex on the Beach	**8,50**
Mochito	**8,50**

COCKTAIL ALKOHOLFREI

Maharajas Mystery **7,50**

mit geheime Zutaten, die machen Glück, aber kein Kater