



maharaja

indisch · ayurvedische Küche

WORTERKLÄRUNGEN

Paneer/Panir

ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Biokuhmilch.
Etwa wie Mozzarella 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

Vegan

WIR KÖNNEN FAST ALLE GERICHTE UNSERER KARTE AUCH VEGAN ZUBEREITEN!!!

Einfach beim Bestellen deutlich darauf hinweisen ... kein Problem!

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 Papadam, welches aus Reis- und Linsenmehl zubereitet wird.

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 mit Gemüse und Cashewnüssen. **5,50**
- 03. Mixed Pakoras** Verschiedene Gemüse und Paneer (Käse) Pakoras. **5,50**
- 86. Frühlingsrollen** Teigröllchen mit Gemüsefüllung. **GL 6, –**
- 87. Onion Badji** Zwiebelringe in Kichererbsenteig. **6,50**

MIT FLEISCH

- 05. Chicken Pakoras** Blumenkohl in Kichererbsenteig. **7, –**
- 06. Resmee Kebab** 2 Frikadellen aus Lammhackfleisch, Ingwer und Sesam. **7, –**
- 08. Prawn Pakoras** Frittierte Garnelen in würzigem Teigmantel. **K 7,50**

SUPPEN

VEGETARISCH

- 09. Dal Shorba** Ayurvedische Linsensuppe. **5, –**
- 10. Sabji Amrit** Absolut köstliche Gemüsesuppe. **5, –**
- 11. Tamatar Rash** Ayurvedische Tomatensuppe. **5, –**

MIT FLEISCH

- 12. Mulligatwani** Original indische Hühnersuppe. **6, –**

SALATE

- 14. Indischer Salat** Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Karotte. **5,50**
- 15. Maharaja Salat** Großer gemischter Salat mit Paneerstreifen und Früchten. **8, –**
- 16. Chicken Bombay** Großer gemischter Salat mit Hühnchen, Ei und Oliven. **9, –**

EI GERICHTE

- 00. Egg Curry** 2 Bio Eier in Currysauce mit Ingwer und Jeera. **12, –**

FISCH GERICHTE

- 60. Fisch Curry** **F/MP 14, –**
Wildlachsfilet, gebraten in Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, in Tomaten-Curry mit Paprika, Erbsen, grünen Bohnen und Tomaten.
- 62. Scampi Curry** **K/MP 15,50**
Gebratene Garnelen in Tomaten-Curry, mit roten Zwiebestückchen, Paprika, Erbsen, grünen Bohnen und Tomaten.

VEGETARISCHE GERICHTE

- 18. Tarka Dal Highway** 10, –
Gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen.
- 20. Palak Paneer** 12, –
Spinat gebraten in Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Paneer Würfeln.
- 21. Himalaya Kofta** GL/SN 12,50
Geriebenes Gemüse zu Türmchen geformt, in cremigem Tomaten-Curry zubereitet mit gemahlene(n) Cashewkernen, mit Fruchtstückchen.
- 22. Shahi Paneer** SN 12,50
(*Shahi* bedeutet *königlich!*) Hausgemachter indischer Käse, gebraten in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheibchen, Cashewnüssen und Mandeln.
- 23. Meghdhanu Korma** SN/SB 13, –
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Paneer und Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen.
- 26. Kathal Masala** 13, –
Kathal ist ein eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, daher auch *Baumfleisch* genannt. Gebraten mit roten Zwiebeln, in braunem Curry mit Sojawürfeln und frischen Kokosraspeln, verfeinert mit Kokosmilch.
- 91. Bindi Masala** Okraschoten, gebraten in 14,50
Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten, mit geriebenem Kokos.

HÄHNCHEN GERICHTE

- 38. Chicken Curry** MP 12, –
Gewürfelter Hähnchenbrustfilet in würziger Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Bohnen und Tomaten.
- 39. Chicken Palak** Gewürfelter Hähnchenbrustfilet mit Spinat (Palak), frischem Ingwer und Knoblauch. MP 12, –
- 41. Chicken Massala** MP 13, –
Gewürfelter Hähnchenbrustfilet mit Erbsen, Bohnen und Zwiebeln.
- 43. Butter Chicken** MP 13,50
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, in köstlich-mild gewürztem Tomaten Curry, mit Cashewkernen. *Auch bei Kindern sehr beliebt.*
- 44. Chicken Shahi Korma** MP/SN 14, –
Hähnchenbrust, gewürfelt, in feinem Tomaten-Sahne-Curry, mit gemischtem Gemüse, Cashewkernen und Fruchtstückchen.
- 45. Chicken Maharaja** MP/SN 14,50
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, zubereitet in Ghee (geklärte Butter), in feinem Tomaten Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Paneer, Mandeln und Fruchtstückchen. *Der Renner...Lecker-Lecker!*

LAMM GERICHTE

- 46. Lamm Curry** MP 12,50
Lammfilet in würziger Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Bohnen.
- 48. Lamm Palak** MP 12,50
Ein Traum aus Spinat, Ingwer und feinstem Lammfleisch!
- 51. Rogan Josh** MP 14,50
(*Rogan* oder auch *Ghee*: geklärte Butter) Lammfilet, in weinrotem würzigen Curry, roten Zwiebeln, Paprikastückchen und Paneer. *Sexy-spicy!*
- 52. Shahi Korma** SN/MP 16, –
(*Shahi* bedeutet *königlich!*) Lammfilet, gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee (geklärter Butter) und gemahlene Cashewkernen. Mit frischem Gemüse und Früchten.
- 53. Lamm Kofta Curry** SN/MP/GL 16,50
Lammhack, mit Gewürzen, geriebenem Gemüse und gemahlene Cashewkernen vermischt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit geriebenem Kokos.

BROT SPEZIALITÄTEN

- Papadam** 1, –
Würzchips aus Reis- und Linsenmehl...serviert mit Minzjoghurt!
- Roti/Chapati** GL 2, –
Typisch indischer Brotfladen; nur bei uns aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl.
- Bhatura** GL 2, –
Frittiertes Weizenmehlbrot, auch als *Ballon Brot* bekannt!
- Puri** GL 2, –
Frittiertes Brot aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl.
- Aloo Parantha** GL 3,50
Brotfladen aus Dinkel-Vollkornmehl; gefüllt mit geriebener Kartoffel und Gewürzen.
- Paneer Parantha** GL 4,50
Brotfladen aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl, gefüllt mit geriebenem Paneer und Gewürzen.

BEILAGEN

Chutney Teller		5, –
5 Verschiedene Würzsaucen von süß bis scharf. DER Klassiker! Unbedingt ein leckeres Brot dazu bestellen!		
Achar	ZS-STOFF: INS211/ S/V	1,50
Eingelegte Gemüse- und Chilistückchen, säuerlich scharf		
Mango Chutney		1,50
Gewürzpaste mit Mangostücken, süßlich.		
Koriander Chutney		2,50
Hausgemachtes Chutney mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chilli. Echt scharf!		
Raita	MP	2,60
Indischer Würzdip aus Joghurt mit Gurken und Tomaten.		
Ginger Pickle	S	1,50
Eingelegter Ingwer.		
Garlic Pickle	S	1,50
Eingelegter Knoblauch, sehr intensiv!		
Mango Lime Chili Pickle	S/V	1,50
Eingelegte Mango-, Zitronen- und Chilistückchen.		

DESSERT

80. Indian Sweets		5, –
Bunter Teller mit verschiedenem indischem Konfekt.		
81. Shree Khand	GL	5, –
Leichte Joghurtspeise mit Safran, Cashew Kernen und Kardamom.		
82. Fried Banana	GL	6, –
Bananenstückchen, Cashew und Sesam in warmer Kokosmilch.		



maharaja

Detlev-Bremer-Straße 41 · 20359 Hamburg
Telefon 040 - 317 49 28 · www.maharaja-hamburg.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 12 bis 24 Uhr · Sa / So / Feiertag 14 bis 24 Uhr

Mittagstisch

Montag bis Freitag 12 bis 15 Uhr