



maharani

indisch · ayurvedische Küche

Nataraja (Sanskrit: »König des Tanzes«) ist eine Erscheinungsform des Hindu-Gottes Shiva. In seiner Form als Nataraja führt Shiva einen kosmischen Tanz (tandava) auf, welcher den Prozess von Schöpfung, Zerstörung und Wiederschaffung des Universums symbolisiert.



HERZLICH WILLKOMMEN: NAMASTE!

Liebe Gäste,

»Ayurveda« ist eine ganzheitliche Gesundheitslehre, die bereits vor etwa 5000 Jahren im alten Indien entstand. Ayurveda bedeutet das »Wissen vom Leben«. Die Ernährung spielt in dieser Wissenschaft eine besonders große Rolle. Der Ayurveda ist Teil der heiligen Schriften des Hinduismus. Als dessen Urheber gilt Dhanvantari – laut Mythos der Arzt der Götter.

Die indische Kochkunst basiert insgesamt ursprünglich auf dem Wissen von Ayurveda, in dem beispielsweise eine Vielzahl von Gewürzen systematisch zum Bereiten von Speisen verwendet werden. Ein grundlegendes ayurvedisches Allgemeinwissen ist in der indischen Kultur tief verwurzelt. So versteht im indischen Haushalt nahezu jeder wie man aus Kräutern und Gewürzen einfache Medizin zur inneren und äußeren Anwendung herstellen kann. In der ayurvedischen Lehre weiß man zum Beispiel welche Frucht- und Gemüsesorten kühlend oder wärmend sind, in welcher Lebenssituation daher gewisse Lebensmittel zu bevorzugen oder zu vermeiden sind. Man unterscheidet nach verschiedenen Menschentypen: **Pita** (Feuer), **Vata** (Luft) und **Kapha** (Wasser/Erde), wobei man im Allgemeinen ein Mischtyp ist. Eine spezifisch ayurvedische Ernährung meint vor allem die Ernährung gemäß dieses Typs, und darüber hinaus der momentanen persönlichen Situation.

Dies alles nun im Rahmen eines normalen Restaurantbetriebes umzusetzen, ist natürlich nicht zur Gänze möglich. Dazu müsste ein ayurvedischer Arzt anwesend sein. Ayurveda ist nun einmal ein hoch komplexes Thema. Um also Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir hier betonen, dass wir in diesem Sinne kein rein ayurvedisches Restaurant sind. Wir selber sind Lernende auf diesem Gebiet und wollen das Interesse für Ayurveda wecken. Nach bestem Vermögen und je nach Betrieb geben wir aber gerne zu diesem Thema Auskunft.

Wichtig ist uns vor allem die hohe Qualität der Zutaten und Lebensmittel. So verwenden wir beispielsweise ausschließlich das hochwertige Himalaya Salz, nach Möglichkeit Gemüse aus dem Umland und aus biologischer Produktion. Die Gerichte werden täglich frisch zubereitet. Unsere Küche würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack. Sie können Ihr Gericht mild, mittelscharf (leicht pikant), scharf oder indisch scharf (superscharf!) bestellen. Ist schließlich Ihr Gericht nicht nach Ihren Wünschen gelungen oder zu scharf bzw. nicht scharf genug, sprechen Sie uns bitte an, solange wir noch etwas ändern können.

Sollten Sie es eilig haben, weil Sie zum Beispiel zu einer Veranstaltung möchten oder Ihren Zug bekommen müssen, informieren Sie uns rechtzeitig. Wir sind stets bemüht lange Wartezeiten zu vermeiden, allerdings wird jedes Gericht bei uns einzeln zubereitet und das braucht ein wenig Zeit. Und dass Sie bei uns nach indischer Art auch mit der Hand essen dürfen, ist selbstverständlich!

WORTERKLÄRUNGEN

Paneer/Panir

ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Biokuhmilch.
Etwa wie Mozzarella in der Konsistenz, vielleicht ein wenig fester.

Ghee

ist geklärte Butter. Ein sehr gesundes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fett.
Viel im Ayurveda verwendet, äußerlich und innerlich, 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

- EI Ei
- F Fisch
- GL Glutenhaltiges Getreide
- K Krebstiere (Garnelen, etc.)
- M Milch
- MP Milchprodukte (Joghurt, Sahne, Quark, Käse)
- S Senf, Senfsamen
- SB Sojabohne
- SE Sesam
- SN Schalenfrüchte/Nüsse
Wir verwenden Cashews, Mandeln und Pistazien



Der Name INDIEN ist vom Strom Indus abgeleitet. Dessen Name geht wiederum übers Altgriechische (Indos) und Altper-sische (Hinduś) zurück auf das Sanskrit-Wort sindhu mit der Bedeutung „Fluss“.

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.

VORSPEISENTELLER

VEGETARISCH

01. Großer Vorspeisenteller (für 4 Personen) GL 19, –
 Verschiedene Gemüse- und Panir Pakoras, Frühlingsrollen.

02. Großer Vorspeisenteller (für 2 Personen) GL 10, –

MIT FLEISCH

03. Großer Vorspeisenteller (für 4 Personen) GL 24, –
 Verschiedene Fleisch-, Gemüse- und Panir Pakoras, Frühlingsrollen.

04. Großer Vorspeisenteller (für 2 Personen) GL 12, –

KLEINE VORSPEISEN

IDEAL FÜR EINE PERSON

VEGETARISCH

05. Shahi Samosas GL 5,90
 2 exotische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln, Cashews.

06. Mixed Pakoras Pakora (=Frittiertes): Gemüse, von einem Teig aus Kichererbsen umhüllt, das in heißem Fett ausgebacken wird. Kleine vegetarische Pakoras Platte. Ein Klassiker! 5,50

07. Gobi Pakoras Blumenkohl in Kichererbsenteig. 5,50

08. Paneer Pakoras 6, –
 Hausgemachter Käse aus Biomilch in Kichererbsenteig, frittiert.

09. Onion Badji Zwiebelpakoras, Zwiebelstreifen frittiert. 6,50

10. Frühlingsrollen Mit Gemüse gefüllte Teigrollchen aus Weizenmehl. GL 6, –

MIT FLEISCH

11. Chicken Pakoras 7, –
 Gebackene Hähnchenbruststücke in Kichererbsenteig.

12. Prawn Pakoras K 8, –
 Garnelen in würzigem Kichererbsenteigmantel, frittiert.

13. Chicken Tandoor 6,90
 Hähnchenschenkel im Tandoor gegaart.

14. Chicken Tikka 7, –
 Marinierte Hähnchen Chunks in Sesamöl gebraten.

15. Reshmee Kebab SE 6,90
 2 hausgemachte Frikadellen aus Lammhackfleisch, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch Zwiebeln, Sesam und vielen Gewürzen.
 Schmeckt wenig nach Lamm.

VORNEWEG & DAZU

SUPPEN

Unsere Suppen haben bisher JEDEN begeistert. Empfehlung des Hauses für den kleinen Hunger: Bestellen Sie zur Suppe eines unserer **Naan Brote!**

VEGETARISCH

- 16. Dal Shorba** Ayurvedische Linsensuppe, vegetarisch. **5,50**
- 17. Sabji Amrit** Ayurvedische Gemüsesuppe, vegetarisch. **5,50**
- 18. Tamatar Rash** Ayurvedische Tomatensuppe, vegetarisch. **5,50**

MIT FLEISCH

- 19. Mulligatwani** Indische Hühnersuppe. *Sehr beliebt und schmackhaft!* **6, –**
- 20. Maharani Shorba** **K 6,50**
Königssuppe mit Gemüse, Garnelen, Paneer, Safran und Sahne.

SALATE

- 21. Indischer Salat** Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Karotte. **5, –**
- 22. Cucumber Salat** **6,50**
Eisbergsalat, feingehackte Gurken, Paprika, Apfel, Tomaten.
- 23. Veggie Salat** Großer gemischter Salat mit Paneer Käse & Fruchtstücken. **8,50**
- 24. Chicken Salat Bombay** **EI 9, –**
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Paneer, Oliven.
- 25. Maharani Salat** Großer gemischter Salat mit **10,50**
Lamm Kofta, Hähnchenbrust, Paneer, Lotus. *Eine Sensation!*

REISBEILAGEN

- 26. Reis Pulau** **SN 3,50**
Gebratener Reis mit Erbsen, Bohnen, Paprika und Cashewnüssen.
- 27. Kokos Reis** Safranreis mit Kokosraspeln. **4,50**
- 28. Lemon Reis** Safranreis mit Zitronenflavour. **4,50**
- 29. Chana Pulau** **5, –**
Basmatireis mit Linsen und indischen Kräutern.



BROT SPEZIALITÄTEN

ZUR HAUPTSPEISE IMMER EIN LECKERES BROT

- 30. **Papadam** Würzchips aus Reis- & Linsenmehl ... serviert mit Minzjoghurt! 1, –
- 31. **Masala Papadam** mit Chili, Tomate, Zwiebeln & Koriander. 2, –
- 32. **Bhatura** Frittiertes Weizenmehlbrot, auch als *Ballon Brot* bekannt! GL 2, –
- 33. **Puri** Frittiertes Brot aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl. GL 2, –

FLADENBROTE AUS WEIZENMEHL, zubereitet im original Tandoor Ofen!

- 34. **Plain Naan** Ohne alles, völlig nackig! GL 1,90
- 35. **Garlic Naan** mit Knoblauch. GL 2,70
- 36. **Chili Garlic Naan** mit Knoblauch und schöner Chili Schärfe! GL 2,90
- 37. **Roti/ Chapati** Typisch indischer Brotfladen aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl. GL 2, –
- 38. **Lachha Paratha** Gefalteter Brotfladen aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl. GL 2,90
- 39. **MAHARANI BROTKORB** GL 7, –
3 verschiedene köstliche Naan Brote, 3 Geschmäcker, lecker, lecker!

GEFÜLLTE BROTE

- 40. **Sweet Naan** mit Rosinen. GL 4, –
- 41. **Pechawri Naan** mit Kokos und Cashewkernen. GL 4, –
- 42. **Khema Naan** Gefüllt mit pulled Lammfleisch. GL 4, –
- 43. **Cheese Naan** Gefüllt mit Panir und exotischen Gewürzen. GL 4, –
- 44. **Aloo Paratha** Brotfladen gefüllt mit geriebener Kartoffel und Gewürzen. GL 4, –

BEILAGEN

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

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHE GERICHTE

- 53. Chole Bhatura NEU! (vegan)** GL 12, –
Gekochte Kichererbsen, gebraten in Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Bhatura, dem frittierten Ballon-Brot aus Weizenmehl.
- 54. Dal Tarka (vegan)** Gekochte indische Linsen, 11, –
verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen.
- 55. Louki Dal (vegan)** Gekochte indische Linsen, mit indischem Gemüse (Louki) 12,50
mit Flaschenkürbis, gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kokos.
- 56. Dal Makhani NEU!** 13, –
Black Dal, Chana Dal und Kidney Bohnen mit feiner Sahne abgeschmeckt.
- 57. Vegetable Jalfraisi (vegan)** SE 12,50
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in Curry Soße, mit frischen Kokosraspeln und Sesam.
- 58. Aloo Palak NEU! (vegan)** 12,50
Spinat, gebraten in Knoblauch, Ingwer, roten Zwiebeln und Tomaten, mit Kartoffelstücken.
- 59. Aloo Mattar Masala NEU! (vegan)** 13, –
Grüne Erbsen, Roten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kartoffelstücken
- 60. Chana Masala NEU! (vegan)** 13, –
Würzige Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, rote Zwiebeln.
- 61. Himalaya Kofta Unvergleichlich und besonders beliebt!** GL/SN 13,50
Geriebenes Gemüse zu Türmchen geformt, in cremigem Tomaten-Curry zubereitet mit gemahlenden Cashewkernen, mit Fruchtstückchen.
- 62. Shahi Paneer „Shahi“ bedeutet königlich!** SN 13,50
Hausgemachter indischer Käse, gebraten in feinem Tomaten-Curry mit Cashewnüssen und Mandeln.
- 63. Palak Paneer** 12,50
Spinat gebraten in Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Panir Würfeln.
- 64. Meghdhanu Korma DAS KÖSTLICHSTE VOM KÖSTLICHEN!** SN/SB 14, –
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir und Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen.

EI-GERICHTE

- 65. Egg-Curry** EI 12,50
2 Bioeier in Currysauce, mit frischem Koriander, Ingwer, Tomatenstückchen.
- 66. Egg-Burghi** EI 12,50
Indisches Rührei mit Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Tomaten.

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert.

ORIGINAL INDISCHES GEMÜSE

- 67. Patediya** Patediya sind die Blätter der Arviwurzel. **S/MP 13,50**
Die Arviblätter werden mit Kichererbsen und Reismehl gedämpft und zur Rolle geformt. Diese wird in Senfsamenöl mit roten Zwiebeln, Sesam und Kokos gebraten. Serviert in Kadhi Sauce.
- 68. Kathal Masala (vegan)** **13,50**
Kathal ist ein eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, daher auch *Baumfleisch* genannt. Gebraten mit roten Zwiebeln, in braunem Curry mit frischen Kokosraspeln, verfeinert mit Kokosmilch.
- 69. Ravaya** **S/MP 13,50**
Leicht süßliche indische Auberginchen und Kartoffelstückchen, mit geriebenem Gemüse und gemahlener Cashewnüssen, serviert in Kadhi-Sauce.
- 70. Karela Bharela** **13,50**
Indisches Bittergemüse, gefüllt mit indischem Gemüse, serviert in Khadi-Sauce. Gewöhnungsbedürftig wegen des bitteren Geschmacks! **DEFINITIV ANDERS!**
- 71. Arvi Kamal Mool** **S/MP 13,50**
Arvi ist ein wild wachsendes indisches Wurzelgemüse. Kamal ist die Wurzel der Lotusblume. Serviert in Khadi-Sauce mit geraspelter frischer Kokosnuss.
- 72. Bindi Masala (vegan)** **14,50**
Okraschoten, gebraten in Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten, mit geriebenem Kokos.
- 73. Ratalu Wal** Ratalu ist ein wild wachsendes indisches Gemüse. **SE 13,50**
Wal sind indische weiße Bohnen. Serviert in Khadi-Sauce.

BIRYANIS / REISGERICHTE

- 74. Vegetable Biryani (vegan)** **12,50**
Basmatireis, gebraten mit verschiedenen Gemüse und Cashewkernen.
- 75. Chicken Biryani** Basmatireis, gebraten mit **13, –**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen und Hähnchenbrustfilet.
- 76. Lamb Biryani** Basmatireis, gebraten mit **14, –**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen und Lammfleisch.
- 77. Kerala Biryani** Basmatireis, gebraten mit **K 14, –**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen Kokos und Garnelen.
- 78. Egg Fried Rice Biryani** **NEU!** Basmatireis, gebraten **SB/EI 12, –**
mit Ei, Cashewkernen und Frühlingszwiebeln.

Sie haben noch einen Wunsch oder ihr Lieblingsmenü steht nicht auf der Karte? Sprechen Sie uns einfach an – wir sind immer für Sie da!



HAUPTGERICHTE

HÄHNCHEN GERICHTE

- 79. Chicken Curry** MP 13, –
Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Bohnen und Tomaten.
- 80. Chicken Vindaloo** MP 13, –
Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen und frischen Kokosraspeln. *Leicht süß-sauerlich.*
- 81. Chicken Palak** (Palak = Spinat) 13, –
gewürfeltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, frischem Ingwer & Knoblauch.
- 82. Chicken Jalfraisi** SE 13, –
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, mit Kokos und Sesam. *Macht crazy!*
- 83. Chicken Masala** MP 13,50
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paneer & Minze, in Erbsen, Bohnen, Zwiebeln.
- 84. Chicken Kashmiri** NEU! MP 13,50
Hähnchenfleisch, mit Ingwer, Kokos, Rosinen
- 85. Chicken Banglor** MP 13,50
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen.
- 86. Butter Chicken** SN/MP 14, –
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in köstlichem, mild gewürztem Tomaten-Sahne-Curry, mit Cashewkernen ... *auch bei Kindern sehr beliebt!*
- 87. Chicken Shahi Korma** SN/MP 14,50
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feinem Tomaten-Sahne-Curry, mit gemischtem Gemüse des Tages, Cashewkernen und Fruchtstückchen.
- 88. Chicken Maharani** SN/MP 15, –
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, zubereitet in Ghee (geklärte Butter), in feinem Tomaten-Sahne-Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Paneer, Mandeln und Fruchtstückchen. *Der Renner!*
- 89. Chicken Madras** NEU! MP 14,50
Hähnchenbrustfilet, in grünlicher Minz-Koriander-Sauce, angemacht mit einem Schuss Kokosmilch.
- 90. Chicken Mango** NEU! SN/MP 14, –
Hähnchenbrustfilet, in cremiger Sauce aus pürrierter Mango, gemahlene Cashewkernen und Tomate mit frischen Mangostücken.

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert.



LAMM SPEZIALITÄTEN

- 91. Lamm Curry** MP 13, –
Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Paprika, Erbsen, Bohnen.
- 92. Lamm Vindaloo** MP 13,50
Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen & Kokos.
- 93. Lamm Palak** MP 13,50
Ein Traum aus Spinat, Ingwer und feinstem Lammfleisch!
- 94. Lamm Madras NEU!** MP 13,50
Lammfilet in Minz-Koriander Sauce angemacht mit einem Schuss Kokosmilch.
- 95. Lamm Bhuna NEU!** 13,50
Köstliches Lammfleisch, Ingwer, Kümmel und roten Zwiebeln „dry“ gebraten.
- 96. Lamm Jalfraisi** MP 14, –
Lammfilet gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, Kokos und Sesam.
- 97. Lamm Banglor** Lamm gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen MP 14, –
- 98. Rogan Josh Rogan oder auch Ghee: geklärte Butter** MP 15, –
Lammfilet, in weinrotem würzigen Curry, roten Zwiebeln, Paprikastückchen und Paneer. *Sexy-spicy!*
- 99. Lamm Shahi Korma Das Königsgemüse!** Lammfilet gewürfelt, SN/MP 16,50
in feinstem Tomaten-Sahne-Curry zubereitet. Mit frischem Gemüse des Tages, Cashews und Fruchtstückchen
- 100. Lamm Maharani** Zubereitet in einer besonderen Soße aus EI/SN/MP 16,50
Safran/Cashew Paste, mit Ei, Paneer, Tomate und Fruchtstückchen.
- 101. Lamm Kofta Curry** Lammhack, mit geriebenem Gemüse und GL/SN/MP 17, –
gemahlene Cashewkernen vermischt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit Kokos.

INDIAN SEAFOOD

- 102. Fisch Curry** Wildlachsfilet, gebraten in Ingwer, Knoblauch und F/MP 14, –
Zwiebeln – in Tomaten-Curry mit Paprika, Erbsen, grünen Bohnen & Tomaten.
- 103. Fisch Kangda** Wildlachsfilet, gebraten in Senfsamenöl F/MP 15,50
mit Ingwer, Knoblauch und roten Zwiebeln, serviert in Tomaten-Curry mit Paprikastückchen und frischen Kokosraspeln.
- 104. Garnelen Curry** Gebratene Garnelen K/MP 15,50
in Tomaten-Curry, mit roten Zwiebestückchen, Paprika.
- 105. Zinga Vindaloo** Gebratene Garnelen, in Tomaten-Curry, verfeinert K/MP 16, –
mit Kokosmilch, mit Kartoffelstücken & Ghee zubereitet ... leicht süß-sauerlich.
- 106. Zinga Goa Special** Frische Garnelen im Goa Stil! SN/K/MP 17,50
Gebratene Garnelen, in feinem Curry aus Paprika, Kokos und gemahlene Cashewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. Mehr „Goa“ geht nicht.



HAUPTGERICHTE

TIKKA MASALA GERICHTE

KÖSTLICHE PFANNEN GERICHTE

- 107. Panir Tikka** MP 14, –
Indischer hausgemachter Käse aus Biomilch, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne.
- 108. Chicken Tikka Masala** MP 14,50
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in würziger Soße mit roten Zwiebelstücken und Paprika. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne.
- 109. Chicken Patiyala** EI/SN/MP 16,50
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, in feiner Soße aus Tomaten, gemahlene Cashewkernen und Safran. Im Omelett, mit Spinat und frischen Kokosraspeln. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne.
- 110. Lamm Tikka** MP 15,50
Lammfilet gewürfelt, in würziger Soße mit roten Zwiebelstücken und Paprika. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne.
- 111. Tandoori Chicken** MP 14,50
2 gegrillte Hähnchenschenkel mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt, mit cremig-würziger Sauce. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne.
- 112. Fisch Tikka** MP 15, –
Wildlachsfilet in würziger Soße, mit roten Zwiebelstücken und Paprika. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne.
- 113. Garnelen Tikka** MP/K 17,50
Garnelen in Spezialteig, in würziger Sauce mit Zwiebeln und Paprika. Serviert auf heißer gusseiserner Pfanne.

THALI

MEHRERE SPEISEN, BEILAGEN UND DESSERT IN JEWEILS KLEINER MENGE.

Als Beilagen gibt es Basmatireis, Brot, Salat, Chutneys und ein kleines Dessert!

- 114. Thali vegetarisch** SN 18, –
2 vegetarische Speisen und 1 Linsengericht, mit Beilagen.
- 115. Thali vegan** 18, –
2 vegane Speisen und 1 Linsengericht, mit Beilagen.
- 116. Thali mit Fleisch** SN/MP 20, –
1 Hähnchen, 1 Lamm und 1 vegetarisches Gericht, mit Beilagen.

Alle Hauptgerichte werden immer mit Reis serviert.

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN – DIE DESSERTS

- | | | |
|---|--|-------------|
| 117. Gulab Jamun | | 5, – |
| Köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert. | | |
| 118. Gadsha Halva | | 5, – |
| Warmes Karottenhalva mit Kokosraspeln. KÖSTLICH!!! | | |
| 119. Indian Sweets | | 5, – |
| Bunter Teller mit verschiedenen indischem Konfekt, aus Kichererbsenmehl, Karotte und/oder Milch garniert mit Fruchtstückchen. | | |
| 120. Shri Khand | | 5, – |
| Hausgemachte indische Joghurtspeise mit Cashewnüssen und Kokos. | | |
| 121. Fried Banana | | 6, – |
| Bananenstücke in warmer Kokosmilch mit Fenchel und Safran. | | |
| 122. Khir | | 6,50 |
| Indischer Milchreis mit Cashew, Mandeln und Safran. | | |

EIS EIS BABY

- | | | |
|--------------------------------|---|----------------|
| 123. Mango Explosion | lecker lecker mit frischen Mangostückchen. | 4, – |
| 124. Shiva's Dream | mit Vanille, Kokos, Kakao und Baileys Likör. | SN 4, – |
| 125. Chocolate Fountain | Dunkle Schokolade mit Cashew und Mandel Kernen. | SN 4, – |
| 126. Kulfi | Typisch indisches Milcheis mit einer Idee Kardamom. | 5,50 |



FÜR DIE KLEINEN

KINDER BEIM INDER

Kinder sind im MAHARAJA immer herzlich willkommen! Indien ist eine sehr kinderfreundliche Kultur, weswegen Kinder in unserem Restaurant viele Freiheiten haben, spielen und herumlaufen dürfen. Natürlich haben wir immer ein paar Mal- und Spielsachen im Restaurant. Halten Sie Ihre Kinder also bitte nicht am Tisch fest!

Natürlich können Ihre Kinder auch einfach bei Ihnen etwas mitessen. Für die Kinder, die lieber ein eigenes Gericht möchten, führen wir im Folgenden die Speisen auf, die bei Kindern bisher am Besten angekommen sind:

- | | | |
|---|-------|------|
| K 01. Bhatura | M | 1, – |
| Fast alle Kinder mögen das »Ballonbrot« mit Minzjoghurt als Dip. | | |
| K 02. Butter Chicken | SN/MP | 7, – |
| Kinderportion – Mild for the Child.
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in ganz milder Tomaten-Sahne-Soße. | | |
| K 03. Chicken Pakoras | M | 3,50 |
| Gebackene Hähnchenbrustwürfel, frittiert, mit Minzdip. | | |
| K 04. Tomatensuppe (vegan) | | 3, – |
| herrlich cremig und natürlich angenehm mild gewürzt. | | |
| K 05. Mulligatwani | | 3, – |
| typisch indische Hühnersuppe. | | |
| K 06. Pommes Frites | | 5, – |
| Für Kinder die einfach partout nicht indisch essen wollen :-)
Die Pommes sind natürlich selbstgemacht! | | |



An unserem Familiensonntag essen Kinder alles von der Kinderkarte **UMSONST!** Jedes Kind bekommt EIN Essen und EIN kleines Getränk! Dieses Angebot gilt nur wenn die Eltern/Erwachsenen auch etwas zu essen und trinken bestellen. Hiervon ausgenommen sind Großgruppen und Geburtstage.

Und hier noch einige Dessert-Vorschläge für unsere kleinen Süßen:

- | | | |
|--|--|------|
| K 07. Gulab Jamun | | 3,50 |
| Köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert. | | |
| K 08. Gadsha Halva | | 3,50 |
| Warmes Karottenhalva mit Kokosraspeln. KÖSTLICH auch für kleine Gaumen! | | |
| K 09. Kanhiya Eis Teller | | 3,50 |
| Bunter Eis-Teller mit Früchten und Kokos-Sahne. | | |

DAS MAHARANI – UNSERE HISTORIE

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, das sie mehrmals im Jahr besucht. Der Sari, die traditionelle weibliche Landestracht, ist für sie die normale Alltags-Kleidung. Die nordindische Landessprache »Hindi«, die sie fließend spricht, ist für sie zu einer Art »Vatersprache« geworden.

Die kulinarischen Köstlichkeiten aber hatten es ihr besonders angetan. In Hamburg angekommen eröffnete sie Anfang 1997 das MAHARAJA, welches seitdem als »Oase auf St. Pauli« bekannt ist. Seit 2003 ist **Satish Mourya** sozusagen der *Schöpfer und Überwacher* der Küche der Restaurants. Der ehemalige Chefkoch des »Blue Diamond« in Poona überrascht die Gäste täglich mit wohl-schmeckenden Kreationen. Durch sein Talent als innovativer Koch brachte er die Küche auf eine ganz neues Niveau. Nur mit viel Arbeit und Fleiß kann es gelingen, die Gäste stets mit neuen kulinarischen Köstlichkeiten zu verzaubern. Für Satish ist Kochen wie Kunst, wie Meditation ... seine große Leidenschaft.

Vom Restaurantführer *PrinzTopGuide* wurde das MAHARAJA seit 2009 fortlaufend (!) als »Der Beste Inder Hamburgs« ausgezeichnet! Der Ansturm auf das MAHARAJA stieg nicht zuletzt durch diese Auszeichnung immer weiter an – was dazu führte, daß viele Gäste immer öfter lange auf einen Tisch warten mussten.

Ende 2011 wurden Kathrin und Satish auf das MAHARANI in den Grindelhochhäusern aufmerksam, welches eine neue Führung suchte. Also fassten die beiden kurzentschlossen den Mut, das MAHARANI als zweites Restaurant zu übernehmen. Auf die gemütliche, ja fast heimelige Atmosphäre ihrer Restaurants legt Kathrin viel Wert. Alles muss stimmig sein, von der Wandfarbe, über die Beleuchtung bis hin zu den Sitzmöglichkeiten. Die Gäste sollen sich »zu Hause« fühlen. Unter der Leitung der Dekorationsmalerin Friederike Schulz und einer Gruppe von Hamburger Kunststudenten folgte der Umbau. Ende 2012 gab es schließlich das große Eröffnungsfest, zu welchem mehrere tausend Besucher erschienen.

Besuchen Sie uns auch im
maharaja · Neuer Pferdemarkt 34 · 20359 Hamburg
und direkt im Herzen von St. Pauli
maharaja⁴¹ · Detlev-Bremer-Straße 41 · 20359 Hamburg

