

# Maharani

Indisches Restaurant

## Mitnahmekarte

### Unsere Öffnungszeiten ab Januar 2020:

Dienstag – Freitag: 17.00 – ca. 22.30 Uhr


Samstag, Sonntag und an Feiertagen:

17.00 – ca. 22.30 Uhr

Montags haben wir Ruhetag.

## Salate

Hausgemachtes veganes Essig- und Öl-Dressing

- 100 **Gemischter Salat**  **5,50**
- 101 **Hirtensalat** **6,90**  
Gemischter Salat mit Hirtenkäse
- 102 **Maharani Salat** **8,90**  
Gemischter Salat mit Garnelen und Kichererbsen

## Indisches Brot


Hausgemachtes veganes Essig- und Öl-Dressing

- 120 **Roti (a)** **5,50**  
Chapati-Brot mit Joghurt-Knoblauch-Dip
- 110 **Maharani Roti (a)** **7,90**  
Chapati und Garlic Naan mit Joghurt-Knoblauch Dip.
- 162 **Chapati (a)**  **2,90**  
Flaches knuspriges Weizenfladenbrot
- 266 **Garlic Naan** **3,00**  
Brot aus Joghurt-Hefeteig mit Knoblauch und Kräutern
- 261 **Papadam**  **0,80**  
Dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl

## Samosa und Pakode



- 122 **Samose (a) 6**   **5,50**  
Drei mit Gemüse gefüllte Teigtaschen mit süß-scharfer Soße.
- 112 **Chicken Samose (a)**  **6,20**  
Drei mit Hähnchenfleisch und Gemüse gefüllte Teigtaschen mit süß-scharfer Soße
- 129 **Gemüse Pakode** **6,40**  
Zwei Gemüsebällchen aus Gemüse mit Joghurt-Knoblauch Dip
- 124 **Palak Pakode** **6,40**  
Zwei Spinatbällchen mit Joghurt-Knoblauch-Dip
- 123 **Alu Tikka**  **5,50**  
Zwei Kartoffelbällchen mit leicht scharfem Mango-Chutney

## Allerlei





- 121 **Chipsteller 6**  **4,20**  
Frittierte Kartoffelscheiben mit süßscharfen Soße
- 127 **Pawen Garnelen**  **5,50**  
Garnelen mit frischem Knoblauch und Chiliöl

- 128 **Vorspeisenteller (a) 6** **10,90**  
Zwei Samose (Veg/Chicken), GemüsePakode, Palak Pakode, Alu Tikka, Kartoffelchips mit süßscharfer Soße und Joghurt-Knoblauch-Dip
- 263 **Portion Basmati Reis (mit Gewürzen verfeinert) (a) 6** **3,50**

## Allerlei

- 261 Joghurt-Knoblauch-Dip **3,50**
- 267 Raita (Joghurt-Minze-Dip) **3,50**
- 265 Leicht scharfer Mango-Chutney   **3,50**

## Hauptgerichte (mit Basmati-Reis)

Bei allen Gerichten können Sie den Schärfeegrad selbst bestimmen - **mild** (ohne Schärfe), **mittelscharf** , **scharf**  , oder **indisch-scharf**   

## Vegetarische Gerichte

- 304/ **Dhal Sabzi / Dhal Masala (ohne Gemüse)**  **9,90**  
300 Linsen mit Gemüse in Currysoße
- 301 **Raja Sabzi 1**  **10,90**  
Gemüse mit Tofu in roter Kokosmilch-Currysoße
- 302 **Channa Alu** **10,90**  
Kichererbsen und Kartoffelscheiben in Tomaten-Chilisoße

mittel  scharf   indisch-scharf   

303	<b>Bhagi Koffta</b> <i>Gemüse Pakode, Palak Pakode, Alu Tikka in Currysoße</i>	<b>12,50</b>
309	<b>Palak Paneer</b> <i>Blattspinat, Paneer-Käse in Currysoße</i>	<b>10,90</b>
310	<b>Sabzi Navaratan</b> <i>Gemüse in Erdnuss-Kokos-Currysoße mit gehobelten Mandeln</i>	<b>10,90</b>
313	<b>Maharaja Sabszi 1</b> <i>Gemüse mit pürierten Zwiebeln, Knoblauch, Honig in grüner Tomaten-Currysoße</i>	<b>10,90</b>
315	<b>Shimla Sabzi</b> <i>Blattspinat, Kichererbsen, Kartoffelscheiben, Paprika, Paneer-Käse in Currysoße</i>	<b>11,50</b>

## Hähnchenbrustfilet in Stücken

320	<b>Chicken Masala</b> <i>Hähnchenbrustfilet, Kichererbsen in Currysoße</i>	<b>12,50</b>
321	<b>Palak Chicken (b) (c)</b> <i>Hähnchenbrustfilet, Blattspinat, Paneer-Käse in Currysoße</i>	<b>13,50</b>
323	<b>Chicken Korma (b) (c)</b> <i>Hähnchenbrustfilet, Gemüse in erdnuss-Kokos-Currysoße mit gehobelten Mandeln</i>	<b>13,50</b>
324	<b>Vindaloo Chicken 1</b> <i>Hähnchenbrustfilet, pürierte Zwiebeln, Ingwer, Essig in roter Vindaloo-Currysoße</i>	<b>13,50</b>

343	<b>Balti Chicken 1</b> <i>Hähnchenbrustfilet, Gemüse, pürierte Zwiebeln, Knoblauch, Honig in grüner Tomaten-Currysoße</i>	<b>13,50</b>
329	<b>Mugli Chicken 6</b> <i>Hähnchenbrustfilet, Gemüse in Mango-Kokosmilch-Currysoße</i>	<b>13,50</b>
327	<b>Maharaja Chicken</b> <i>Hähnchenbrustfilet, Garnelen in Knoblauch-Currysoße</i>	<b>14,50</b>
331	<b>Butter Chicken 1</b> <i>Hähnchenbrustfilet, pürierte Zwiebeln, Ingwer in roter Tomaten-Madras-Currysoße</i>	<b>13,50</b>

## Entenbrustfilet in Scheiben mit Haut (knusprig)

353	<b>Kashmir Ente 6</b> <i>Entenbrustfilet, Gemüse in süßscharfer Currysoße</i>	<b>15</b>
354	<b>Brama Ente</b> <i>Entenbrustfilet, Garnelen, Gemüse in Currysoße</i>	<b>16,50</b>
355	<b>Chandi Ente</b> <i>Entenbrustfilet, Gemüse in Erdnuss-Kokos-Currysoße mit gehobelten Mandeln</i>	<b>15</b>
356	<b>Chili Ente</b> <i>Entenbrustfilet, Gemüse, Blattspinat in Chilisoße</i>	<b>15</b>

## Garnelen

371	<b>Sri Lanka Machi (b) (c)</b> <i>Garnelen, Blattspinat, pürierte Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Kokos-Currysoße</i>	<b>15,50</b>
372	<b>Balti Machi 1</b> <i>Garnelen, Gemüse, pürierte Zwiebeln, Knoblauch, Honig in grüner Tomaten-Currysoße</i>	<b>15,50</b>
373	<b>Vindaloo Machi 1</b> <i>Garnelen, pürierte Zwiebeln, Ingwer, Essig in roter Vindaloo-Currysoße</i>	<b>15,50</b>

## Lammfilet in Stücken

360	<b>Lamm Korma (b) (c)</b> <i>Lammfilet, Gemüse in Erdnuss-Kokos-Currysoße mit gehobelten Mandeln</i>	<b>16,50</b>
361	<b>Vindaloo Lamm 1</b> <i>Lammfilet, pürierte Zwiebeln, Ingwer, Essig in roter Vindaloo-Currysoße</i>	<b>16,50</b>
362	<b>Palak Lamm (b) (c)</b> <i>Lammfiletstücke, Blattspinat, Paneer-Käse in Currysoße</i>	<b>16,50</b>
364	<b>Lamm-Chili</b> <i>Lammfiletstücke, Gemüse, Blattspinat in Chilisoße</i>	<b>16,50</b>

## Spezialitäten des Hauses

390	<b>Tandoori Chicken</b> <i>Hähnchenbrustfilet am Stück (in hausgemachter Gewürzmarinade eingelegt), Zitrone, pürierte Zwiebeln, Ingwer, Blattspinat, Tandoori-Gewürze in roter Chilisoße</i>	<b>15,90</b>
391	<b>Tandoori Giant Prawns</b> <i>Riesengarnelen (in hausgemachter Gewürzmarinade eingelegt), Zitrone, pürierte Zwiebeln, Ingwer, Blattspinat, Tandoori-Gewürze in roter Chilisoße</i>	<b>18,50</b>
392	<b>Amiya Sabzi</b> <i>Gemüse in Kokos-Schokoladen-Currysoße mit gehobelten Mandeln</i>	<b>11,50</b>

## Biriyanis

380	<b>Biriyani</b> <i>Gebratener Reis, Gemüse in Kokos-Currysoße mit gehobelten Mandeln, Joghurt-Knoblauch-Dip oder Joghurt-Minze-Dip</i>	<b>12,90</b>
381	<b>Chicken Biriyani</b> <i>Gebratener Reis, Hähnchenbrustfilet, Gemüse in Kokos-Currysoße mit gehobelten Mandeln, Joghurt-Knoblauch-Dip oder Joghurt-Minze-Dip</i>	<b>14,90</b>
382	<b>Machi Biriyani</b> <i>Gebratener Reis, Garnelen, Gemüse in Kokos-Currysoße mit gehobelten Mandeln, Joghurt-Knoblauch-Dip oder Joghurt-Minze-Dip</i>	<b>15,90</b>