



Maharadscha India

“Herzlich willkommen”
“Aapka Dil se Sohagat hai”



Liebe Gäste,
Pigare Mehman,

Zunächst einmal möchten wir Sie mit unserer Küche vertraut machen.
Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.
Gemüse und Salate werden täglich frisch angerichtet und stammen nicht aus der Dose.
Unser Küchenchef würzt alle Speisen für den europäischen Gaumen pikant.

**Falls Sie gerne Scharf essen, bestellen Sie bitte
leicht Scharf, Mittel Scharf oder Indisch Scharf (sehr Scharf).**

Wir würden uns freuen, wenn es Ihnen schmeckt und wir Ihnen
Beilagen und Saucen nachziehen dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,
einen guten Appetit!

Und bedanken uns herzlich für Ihren Besuch.

Selbstverständlich erhalten Sie auch alle Gerichte außer Haus.
Bis zum nächsten Mal!

Öffnungszeiten
Täglich 12:00 – 23:00 Uhr

Maharadscha India
Radicestr 44
12489 Berlin
Tel: 030-67 77 79 69
Fax: 030-67 77 79 69

Website: www.maharadscha-india.de
Email: maharadschaindia@yahoo.com

Besuchen Sie uns auf Facebook , Instagram  und Tiktok 

Liebe Gäste,

Für Catering sprechen Sie mit uns.

Nach der neun EU Verbraucherinformation Verordnung haben wir für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammengestellt. Diese finden Sie am Ende unserer Speisekarte.



Soups

- | | | € |
|------|--|------|
| 1- | Linsen Suppe ^D Rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art | 4,90 |
| 2- | Gemüse Suppe Gemischte Gemüsesuppe leicht gewürzt | 4,80 |
| 3- | Garam Shorba ^D (scharf)
Sauer- Scharf- Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse | 5,90 |
| 4- | Mulligatawny shorba ^D
Spezielle indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch, leicht garniert | 5,50 |
| 5- | Knoblauch Suppe ^D Curry- Cream- Suppe mit Knoblauch | 4,90 |
| 6- | Mango Suppe ^{D,k} Mangosuppe aus leckeren Indischen Alphonso Mangos | 4,90 |
| 115- | Tomaten Basil Suppe ^D
Eine exotische Tomatensuppe verfeinert mit Sahne und einer leichten Basilikumnote | 4,90 |
| 116- | Curry Cream Suppe ^{D,K} Curry Cream Suppe mit Indische Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen | 5,40 |



Pakorras

- | | | |
|-----|---|-------|
| 7- | Champignon Pakoras
Goldbraun panierte frische Champignons im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 5,20 |
| 8- | Gobi Pakoras
Goldbraun paniertes frischer Blumenkohl im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 5,40 |
| 9- | Onion Pakoras
Goldbraun panierte Zwiebelringe in Würzigem Kichererbsenmehl frittiert | 4,90 |
| 10- | Paneer Pakoras ^D
Frischer hausgemachter Rahmkäse im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,20 |
| 11- | Chicken Pakoras
Zartes Hühnerbrustfilet im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 6,50 |
| 12- | Scampi Pakoras ^C
Goldbraun panierte Großgarnelen im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 7,90 |
| 13- | Alu Pakoras panierte frische Kartoffeln im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 4,90 |
| 14- | Bengan Pakoras panierte frische Auberginen im frittierten Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 5,20 |
| 15- | Gemischter Pakorasteller ^D
Eine Zusammenstellung aus Champignon, Blumenkohl, Onion, Paneer, Chicken, Alu, und Bengan | 10,80 |
| 16- | Samosa ^I Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln & grünen Erbsen | 5,40 |



Alle Vorspeisen werden mit Salat & hausgemachten 3 verschiedenen Saucen serviert

Salate

- | | | |
|-----|--|------|
| 17- | Kleiner Gemischter Salat ^D
Gemischter Salat mit Tomaten & Papadam mit Frucht-Saucen | 4,40 |
| 18- | Indian Salat (Spezial) ^D
Gemischter Salat mit exotischen Früchten & hausgemachtem Rahmkäse, Papadam, mit Sauce | 7,90 |
| 19- | Murgh Salat ^D
Gemischter Salat mit in Tandoori-Gewürzmischung mariniertem Hühnerbrustfilet und Sauce | 9,90 |
| 21- | Maharadscha Spezial Salat ^D
Gegrillte frische Hühnerbrustfiletstreifen mit indischen Gewürzen, Honigmelone, Mangos, Lychee, Tomaten, Gurken, Salat und Saucen | 9,50 |
| 22- | Chicken Wing Salat ^D
Frisch gegrillte Hühnerflügel mit indischen Gewürzen, Honigmelone, Mangos, Lychee, Tomaten, Gurken, Salat und Saucen | 7,50 |



VEGETARISCHE GERICHTE

€

- 24- **Gemüse Curry** ^D
 Verschiedene Gemüse mit Ingwer, Knoblauch in Currysauce 10,90
- 25- **Shahi Panier** ^{D,K}
 Hausgemachter Rahmkäse mit Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in Tomatensahnesauce 12,90
- 26- **Mushroom Panier Masala** ^{D,K}
 Frische Champignons mit Rahmkäse, Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen in Tomatensahnesauce 12,30
- 27- **Mater Panier** ^D
 Indischer Rahmkäse mit Erbsen in pikanter Currysauce 11,90
- 28- **Palak Panier** ^D
 Indischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten 12,20
- 29- **Malai Kkofta** ^{D,K}
 Lotuswurzelbällchen in Currysahnesauce mit Cashew, Mandeln und Rosinen 12,20
- 30- **Panier Vindaloo** ^D (Leicht scharf)
 Indischer Rahmkäse in Curry-Kokosnuss-Sauce mit Kartoffeln 12,30
- 31- **Sabzi Masala** ^{D,K}
 Gemischter Gemüse mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen südindischer Art zubereitet 12,00
- 32- **Vegetabile korma** ^{D,K}
 Verschiedenes Gemüse, indischer Rahmkäse mit Mandeln in Cashewkernsauce 13,10
- 33- **Vegetabile Thali** ^{D,K}
 Vegetabile Curry, Malai Kofta und Palak Panier 13,90
- 34- **Dal-Makhni** ^D
 Verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten mit feinstem Paprikapulver 10,90
- 35- **Panier Jalfrezi** ^D (Mittel scharf)
 Indische Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und diversen Gewürzen in Sauer-Scharf-Sauce 12,90
- 36- **Panier Korma** ^{D,K}
 Indische Rahmkäse in spezieller Sahnesauce, verfeinert mit Mandeln und Cashewnüssen 13,20
- 37- **Panier Mango** ^{D,K}
 Indische Rahmkäse mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 12,90



VEGAN GERICHTE

€

- 201- **Subzi Bahar** Verschiedene Gemüse mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce 10,90
- 202- **Chana Masala** Kichererbsen gegart in einer südindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung 10,90
- 203- **Alu Chana** Kartoffeln und Kichererbsen gegart in Currysauce mit einer speziellen Gewürzmischung 11,00
- 204- **Alu Gobi** Gebratenen Kartoffeln und Blumenkohl mit verschiedenen Gewürzen 11,20
- 205- **Alu Palak** Gebratenen Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen 11,20

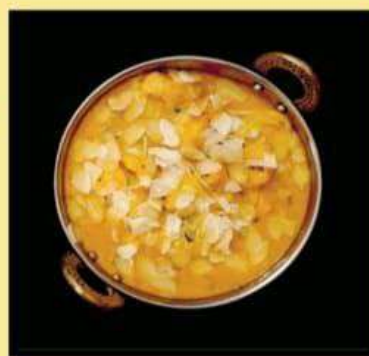
Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert



HÄHNCHEN GERICHTE

€

- 54- **Chicken Tikka Masala** ^D (Leicht scharf)
Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Masala-Currysauce 14,20
- 55- **Chicken Curry** ^D
Hühnerbrustfilet in einer typischen Curry-Sauce, nach nordindischer Art zubereitet 12,40
- 56- **Butter Chicken** ^{D,K}
Gegrilltes Hähnchen in würziger Butter-Tomatensauce mit Mandeln 13,90
- 57- **Chicken Subzi** ^D
Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse in einer speziellen milden Currysauce 12,90
- 58- **Chicken Spinat** ^D
Hühnerbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art 12,90
- 59- **Chicken Vindaloo** ^D (Leicht scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Tomaten in einer Curry-Kokos-Sauce 13,00
- 60- **Chicken Korma** ^{D,K}
Hühnerbrustfilet mit frischem Rahmkäse in spezieller Sahnesauce, verfeinert mit Mandeln und Cashewnüssen 14,40
- 61- **Chicken Jalfrezi** ^D (Mittel scharf)
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und diversen Gewürzen in Sauer-Scharf-Sauce 13,60
- 62- **Chicken Nawabi** ^{D,K}
Hühnerbrustfilet gegrillt, mariniert und mit versch. Früchten in pikanter Sahnesauce 13,70
- 63- **Chicken Mashroom** ^D
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit frischen Champignons in Curry-Sauce 13,60
- 64- **Chicken Himalaya** ^D
Hühnerbrustfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer Rahmsauce 14,50
- 65- **Chicken Chooza** ^{D,K}
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Sahne, Ingwer und Knoblauch 14,40
- 66- **Chicken Kashmiri** ^{D,K}
Hühnerbrustfilet, Banane, Früchtecocktail, Mandeln, Rosinen, Kokos und Indischer Creme-Sahnesauce 14,50
- 69- **Chicken Mango** ^{D,K}
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 13,90



Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

LAMM GERICHTE

€

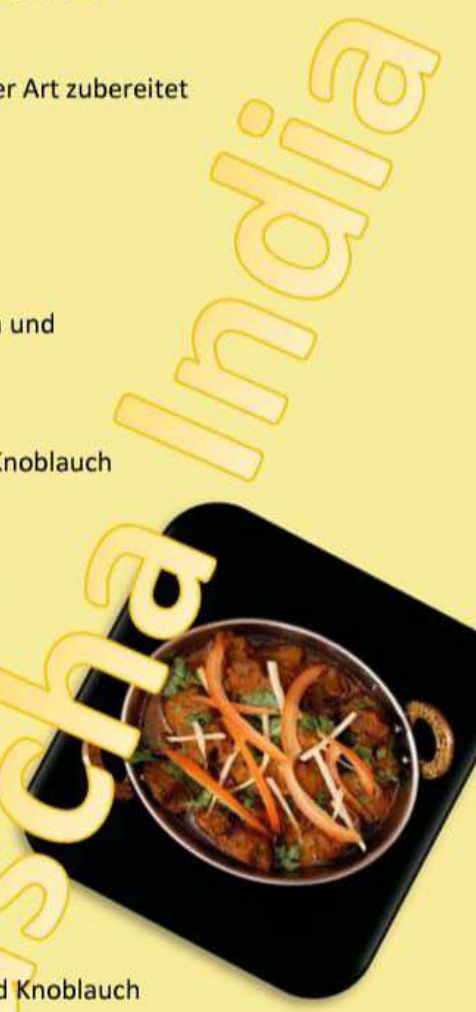
- 40- **Lamm Curry** ^D
Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet 13,50
- 41- **Lamm Vindalu** ^D (Mittel scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art 14,40
- 42- **Lamm Josh** ^D (Leicht scharf)
Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Currysauce 14,50
- 43- **Lamm Banglori** ^D
Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt 14,50
- 44- **Lamm Madras** ^D (Leicht scharf)
Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art 14,70
- 45- **Lamm Korma** ^{D,K}
Lammfleisch in Sahnesauce mit indischem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen 15,40
- 46- **Lamm Subzi** ^D
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, in Currysauce 14,30
- 47- **Lamm Saag** ^D
Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch 14,40
- 48- **Lamm Jakhni** ^{D,K}
Eingelegtes Lammfleisch nach einer speziellen indischen Art, zubereitet in einer Jogurt-Sauce mit Mandeln 14,90
- 49- **Malai Kimma** ^{D,K}
Gehacktes Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Curry Sahnesauce 15,50
- 50- **Lamm Maharadscha** ^{D,K}
Lammfleisch mit Pfifferlinge, Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Cashewnüssen, Rahmkäse und Rosinen in Sahnesauce 15,90
- 51- **Lamm Mango** ^{D,K}
Lammfleisch mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 15,40

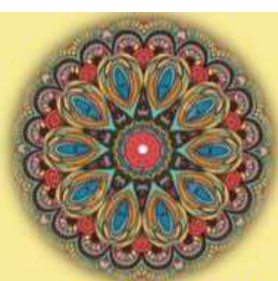
Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

Kinder Gerichte (bis 14 Jahre alt)

- 67- **Vegetabile Korma** ^{D,K}
Versch. Gemüse mit indischem Rahmkäse in Mandel-Cashewkernsauce 6,90
- 68- **Chicken Mango** ^{D,K}
Hühnerbrustfilet mit Mandeln in leckerer Mango-Sahne-Sauce 7,90

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert





ENTE GERICHTE

€

- | | | |
|---|---|-------|
| 70- Ente Curry ^D | Entenbrustfilet mit Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art zubereitet | 14,90 |
| 71- Ente Masala ^D (Leicht scharf) | Entenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch in feinen indischen Kräutern gebraten | 15,90 |
| 72- Ente Subzi ^D | Entenfilet mit versch. Gemüse in Currysauce | 15,60 |
| 73- Ente Mango ^{D,K} | Entenfilet in pikanter Mango-Sahnesauce mit Mandeln | 15,90 |
| 74- Ente Nawabi ^{D,K} | Entenfilet mit exotischen Früchten in pikanter Sahnesauce mit Mandeln | 15,90 |
| 75- Ente Madras ^D (Leicht scharf) | Entenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ingwer abgerundet mit frischem Basilikum | 15,90 |
| 76- Ente Korma ^{D,K} | Entenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Curry Sahnesauce | 16,60 |



FISCH GERICHTE

- | | | |
|---|---|-------|
| 78- Fisch Curry ^{B,D} | Rotbarschfilet in einer pikanten Curry-Sauce | 13,50 |
| 79- Fisch Punjabi ^{B,D} (Leicht scharf) | Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus ausgewogenen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet | 14,60 |
| 80- Scampi Curry ^{C,D} | Großgarnelen in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet | 15,50 |
| 81- Scampi Masala ^{C,D} (Leicht scharf) | Großgarnelen mit Ingwer, und Knoblauch in verschiedene feinen indischer Kräutern gebraten | 16,50 |
| 82- Scampi Dahiwala ^{C,D,K} | Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit versch. Gewürzen, Mandeln in pikanter Joghurt-Sauce | 16,60 |
| 83- Scampi Maharadscha ^{C,D} | Großgarnelen in Senf-Sahne-Sauce | 16,90 |
| 84- Scampi Korma ^{C,D,K} | Großgarnelen mit frischem Rahmkäse in spezieller Sahnesauce, verfeinert mit Mandeln und Cashewnüssen | 16,90 |



Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat erviert





REIS GERICHTE (BIRYANI)

€

85- Vegetarische Biryani ^{D,K}

Basmatireis gebraten mit frischen Verschiedene Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen

12,50

86- Murgh Biryani ^{D,K}

Hühnerbrustfilet zubereitet mit gedämpften Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, verschiedene Gemüse, Rosinen, Nüssen, Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung

13,90

87- Lamm Biryani ^{D,K}

Lammfleisch gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen

14,90

88- Maharadscha Biryani ^{D,K}

Lamm und Hühnerfleisch mit gedämpftem Basmatireis, Verschiedenen Gemüse, Rosinen, Nüssen, Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung

15,90

89- Scampi Biryani ^{C,D,K}

Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, verschiedene Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen & Rosinen

16,50



Alle Reisgerichte werden mit 3 verschiedenen Saucen serviert

BEILAGEN

115- Papadam

Knuspriges Fladenbrot aus Linsenmehl

0,90

116- Naan ^{D,I}

Fladenbrot aus Weizenmehl

2,90

117- Knoblauch Naan ^{D,I}

3,30

118- Bhatura ^{D,I}

Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl

2,90

119- Knoblauch Bhatura ^{D,I}

3,30

120- Chapati

Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl

2,90

121- Raita ^D

Speziell gewürzter Joghurt mit Tomaten und Gurken

3,50

122- Mix Pickel

Eingelegte scharfe Früchte

2,50

123- Mango Chutney

2,50

124- Kartoffeln

3,90

125- Pommes Frites

3,50



Maharadscha India





TANDOORI / GRILL SPEZIALITÄTEN

€

- 90- **Tandoori Chicken** ^D
Hühnerkeulen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert
Mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und frische Tomaten 13,70
- 91- **Chicken Tikka** ^D
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mariniert mit einer speziellen Joghurt Gewürzmischung
mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und frische Tomaten 14,80
- 92- **Lamm Tikka** ^D
Zartes Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt gewürzmischung
Mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten 16,40
- 93- **Mix Grillplatte** ^{B,C,D}
Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Ente Tikka
und Scampi mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten 18,40
- 94- **Ente Tikka** ^D
Marinierte Gegrillte Entenfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika,
Zwiebeln und frische Tomaten verschiedenen Kräutern 16,90
- 95- **Scampi Tandoori** ^{D,C}
Gegrillte Großgarnelen mariniert in speziellen Jogurt gewürzmischung mit
Ingwer, Knoblauch Paprika, Zwiebeln und frische Tomaten 17,50



KARAHI GERICHTE (indischer Wok)

- 96- **Chicken Karahi Meat** ^D
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mariniert mit einer speziellen Joghurt Gewürzmischung mit Ingwer,
Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten, Kardamom und Nelken Stückchen 15,50
- 97- **Mutton Karahi Meat** ^D
Zartes Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt gewürzmischung Mit Ingwer, Knoblauch, Paprika,
Zwiebeln, frischen Tomaten Kardamom und Nelken Stückchen 16,90
- 98- **Scampi Karahi** ^{C,D}
Gegrillte Großgarnelen mariniert in speziellen Jogurt gewürzmischung mit Ingwer, Knoblauch, Paprika,
Zwiebeln, frische Tomaten, Kardamom und Nnelken Stückchen 17,90

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und Salat serviert

Nachspeise Desserts

- 114- **Sizzling Brownie** ^{D,I}
Schokoladen-Brownie mit Vanilleeiscreme, serviert auf einer
heißen Platte und mit einer cremigen Schokosauce übergossen 6,20
- 110- **Mangos** ^K 2,50
- 111- **Lychees** ^K 2,50
- 112- **Gulab Jamun** ^{D,I,K} 3,90





MENÜ

100/ 101- India Curry Platte

€

Aperitif : Mango Sekt

Vorspeise: Curry-Cream-Suppe ^D

Hauptspeise:

Vegetable Curry ^D

Chicken Curry ^D

Lamm Curry ^D

Salat, Basmatireis, Bhatura ^{D,I} und verschiedene Saucen ^D

100- Für 2 Personen

101- Für 4 Personen

49,00

75,00

102/103- Vegetarische- Platte

Aperitif: Martini

Vorspeise: Gemüsesuppe

Hauptspeise:

Palak Panier ^D

Vegetabile Korma ^{D,K}

Malai Kofta ^{D,K}

Salat, Basmatireis, Bhatura ^{D,I} und verschiedene Saucen ^D

102- Für 2 Personen

103- Für 4 Personen

40,00

68,00

104/ 105- Madras Platte

Aperitif: Sherry-Dry

Vorspeise: Sauer-Scharf-Suppe ^D

Hauptspeise:

Rogan Josh, ^D

Chicken Jalfrezi ^D

Tandoori Chicken ^D

Salat, Basmatireis, Bhatura ^{D,I} und verschiedene Saucen ^D

104- Für 2 Personen

105- Für 4 Personen

55,00

85,00

106 /107- Maharadscha Platte

Aperitif: Campari Orange

Vorspeise: Hühnersuppe ^D

Hauptspeise:

Ente Tikka ^D (Entenbrustfilet 24 Std. in Jogurt-Safransauce mariniert mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt)

Scampi Masala ^{C,D}, Mutton Korma ^{D,K}

Salat, Basmatireis, Bhatura, ^{D,I} Mix Pickle und verschiedene Saucen ^D

106- Für 2 Personen

107- Für 4 Personen

69,00

99,00



Maharadscha India

SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN

€

- | | |
|---|-------|
| 501- Chicken Pfifferlinge ^{D,K}
Hühnerbrustfilet, Pfifferlinge mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen
in einer cremigen Sahne-Sauce | 13,90 |
| 502- Chicken Chilli (Sehr scharf)
Hühnerbrustfilet mit Tomatenstückchen, Ingwer, Sojasauce, Chilli-Sauce
in Currysauce südindischer Art | 13,90 |
| 503- Chicken Madras ^D (Leicht scharf)
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, und Ingwer
abgerundet mit Basilikum | 13,90 |
| 504- Lamm Chilli (Sehr scharf)
Lammfilet mit Tomatenstückchen, Ingwer, Sojasauce, Chilli-Sauce
in südindischer Currysauce | 14,80 |
| 505- Lamm do pizza
Lammfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch
und Kräutern in feiner indischer Kräutersauce gebraten | 15,20 |
| 506- Madras Platte (für 1 Person)
Lamm Josh ^D , Chicken Jalfrezi ^D , Tandoori Chicken ^D | 15,90 |
| 507- Lamm Heydrabadi
Gebratenes Lammfilet mit Ingwer, Zwiebeln, und Paprika | 15,30 |
| 508- Ente Karahi
Entenbrustfilet mit Tomaten, frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika,
Kardamom und Nelken | 16,90 |
| 509- Ente Vindaloo ^D (Mittel scharf)
Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Currysauce | 15,90 |
| 510- Ente Kashmiri ^{D,K}
Entenbrustfilet mariniert in Mughlai-Sauce mit Mandeln, Rosinen, Bananen
und Früchte-Cocktails | 16,40 |
| 511- Fish Tikka ^{B,D}
Rotbarschfilet in spezieller Joghurtsauce mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 15,50 |
| 512- Fisch Vindaloo ^{B,D} (Mittel scharf)
Rotbarschfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Currysauce | 14,90 |



Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert

MAHARASCHA INDIA

Allergene:

A Enthält Eier und Eierzeugnisse. B Enthält Fisch und Fischerzeugnisse. C Enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse. D enthält Milch und Milcherzeugnisse (Laktose). E Enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse. F enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse. G enthält Schwefeldioxid und Sulfid. H enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse. I enthält Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.). J enthält Lupine und Erzeugnisse daraus. K enthält Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss). L enthält Senf und Senferzeugnisse. M enthält Soja und Sojaerzeugnisse. N Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse daraus. O klare Brühe = A,D,E,I,L,M

13 Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff. 2 koffeinhaltig. 3 mit Antioxidationsmittel. 4 Säuerungsmittel. 5 mit Konservierungsmittel. 6 mit Süßstoff. 7 enthält eine Phenylalaninquelle. 8 chininhaltig. 9 Stabilisatoren. 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul. 11 Taurin. 12 enthält Sulfite. 13 Geschmacksverstärker. Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

