Maharaja

RESTAURANT

THE TASTE OF INDIA



Mörikestrasse 36

71636 Ludwigsburg

www.maharaja-restaurant.de

Maharaja

RESTAURANT

THE TASTE OF INDIA

„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen
und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische
“Mughl” Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir
Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte
werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten
zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über
36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen
Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne
scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf
oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.
Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas
unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihr Maharaja Restaurant Team

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

indische gewürzen

Und Ihre Wirkung

Bockshornkleesamen
Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blährungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen

Chili
Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

Fenchel
Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Ingwer
Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Kardamon
Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.

Knoblauch
Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander
Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel
Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

indische streetfood

1	**Paani Puri (Golgappa)** [A1]	**7,90 €**
	Frittierte Bällchen (Mischung aus Weizen und Grieß)	
2	**Aloo Tikki**	**7,90 €**
	Spezieller Snack aus Kartoffeln, Erbsen, Kräutern und verschiedenen Gewürzen	
3	**Papri Chat** [A1]	**7,90 €**
	Knusprige Waffeln serviert mit Dal Vada, Tamarind,	
	Kartoffeln, Korianderchutney und gekrönt mit Chaat Masala	
4	**Combi Salat mit Samosa und Pakora** [A1]	**8,90 €**
	Gemüse-Samosa, Zwiebel-Kartoffel Pakora mit Salat	
5	**Pav Bhaji** [A1]	**7,90 €**
	Würzige und butterartige Mischung aus püriertem Gemüse, gekocht mit indischen Gewürzen, serviert mit gebuttertem und geröstetem Pav (Brot)	
6	**Samosa Choley** [A1]	**8,90 €**
	Gemüse-Samosa (Teigtasche), Kichererbsen, Joghurtsauce, *Tamarind Sauce und verschiedene Dips*	
7	**Masala Pappad**	**3,90 €**
	2 Linsenwaffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chat Masala *2 pieces of lentils wafels with tomatoes, cucumber, onions*	
8	**Aloo Chat**	**7,90 €**
	Knusprige Waffeln serviert mit Kartoffeln, Tamarind,	
	Korianderchutney und gekrönt mit Chaat Masala	
9	**Bhel Puri**	**7,90 €**
	Puffreis, knusprigen Puris und Seviert mit Kartoffeln und Zwiebeln geschichtet und verschiedene Dips *Puffed rice, crunchy puris, and severed, with potato and onion and dips*	
10	**Hara Bara Kabab 6 Stück**	**7,90 €**
	Soja Kabab serviert mit Tamarind, Chutney *Soja Kabab with Korianderchutney*	
11	**Manchurian**	**7,90 €**
	Vegetable Bällchen mit Tamarind, Chutney *Vegrable dumplings with Korianderchutney*	

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

Suppen

15 Jheenga Suppe [B] ..... **5,20 €**
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen
Delicious Prawn, lentils soup Mumbai style

16 Dal Suppe[G] ..... **5,20 €**
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs

17 Tomaten Suppe[G] ..... **5,20 €**
Nach Art des Hauses
Tomato soup

18 Malkatani Suppe ..... **5,20 €**
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch
Hot soup with lentils, rice and chicken

19 Chicken Suppe ..... **5,20 €**
Hühnersuppe nach Art des Hauses
Chicken soup

20 Vegetable Suppe ..... **5,20 €**
Vegetarische Suppe mit verschiedene Gemüse der Saison
Vegetable soup with different vegetable season

21 Lachsan-Shorba[5] ..... **5,20 €**
Knoblauchsuppe / garlic-soup

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips serviert
All starters are served with three different Dips

25 Vegetable Pakora ..... **6,90 €**
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert
Deep fried vegetables, marinated in spices and coated with chickpea flour

26 Paneer Pakora[G] ..... **7,20 €**
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und fritiert
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried

27 Chicken Pakora ..... **7,20 €**
Fritiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt und mit Gewürzen mariniert
Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices and coated with chickpea flour

28 Mushroom Pakora..... **6,90 €**
Frische fritierte Champignons mit Kichererbsenmehl umhüllt
Fresh deep fried champignons, marinated in spices and coated with chickpea flour

29 Onion Bhaji..... **6,90 €**
Fritierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt
Sliced and spicy seasoned onions, coated with chickpea flour

30 Jheenga Pakora[B] ..... **8,90 €**
Fritierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with chickpea flour

31 Gemischte Pakora[G]..... **15,90 €**
Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora, sowie Zwiebelringe (für zwei Personen)
Vegetables, Paneer, Onion Bhajia and boneless chicken pieces (for two persons)

32 Chicken Tikka [G]..... **8,90 €**
Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß in Tandoor gegrillt
Delicious chicken fillet, marinated in yogurt and grilled on a spit in the Tandoor oven

33 Vegetable Samosas (2 Stück)[A1,,]..... **7,20 €**
Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürzen in Kichererbsenmehl ausgebacken und mit Blätterteig umhüllt
Pastry of assorted vegetables, fried in chickpea batter (two pieces)

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

beilagen

40 **Kheera Raita** [G] ..... **4,90 €**
Joghurt mit Gurken fein gewürzt | *Yogurt with cucumber, delicately spiced*

41 **Mix Raita**[G] ..... **4,90 €**
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced

42 **Raita (Boondi)** [G] ..... 4,**90 €**
Joghurt verfeinert mit verschiedenen Gewürzen, enthält Boondi (kleine Croutons)
Yogurt enhanced with various spices, contains boondi (small croutons)

43 **Jeera Rice** ..... **6,90 €**
Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten
Fried Basmati rice with cumin and pea

salate

50 **Tomatensalat** ..... **7,90 €**
Zwiebeln, Essig und Öl | *Tomato salad with onions, vinegar and oil*

51 **Salat Maharaja** [G] ..... **14,90 €**
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse dazu Joghurtdressing
Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn in yoghurt-dressing

52 **Salat Maharaja Spezial** [G] ..... **14,90 €**
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing
Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing

53 **Kleiner gemischter Salat als Beilage** ..... **4,90 €**
Small mixed salad as side dish

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

brote

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen.
Freshly baked bread from the charcoal-clay oven.

60 **Papadam** ..... **3,20 €**
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips
Two flat breads made from lentil flour with tree dips

61 **Keema Pratha**[A1] ..... **6,90 €**
Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch
Flat bread with Lamb minced meat

62 **Butter Naan**[A1,G] ..... **4,80 €**
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter
Flat bread with butter

63 **Tandoori Roti**[A2] ..... **4,20 €**
Indisches Fladenbrot aus Volkornmehl | *Leavened Indian flat bread*

64 **Naan**[A1] ..... **4,40 €**
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | *Leavened Indian flat bread*

65 **Garlic Naan**[A1,G] ..... **5,60 €**
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | *Flat bread flavoured with garlic*

66 **Paneer Paratha**[A1,G] ..... **7,90 €**
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | *Flat bread with homemade cheese*

67 **Maharaja Naan**[A1,G] ..... **7,90 €**
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
Indian flatbread stuffed with potatoes, onions, and homemade cheese.

68 **Pishawari Naan**[A1,H1] ..... **6,90 €**
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss
Flat bread filled with raisins and dried fruit

69 **Veggie Naan**[A1] ..... **6,90 €**
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | *Flat bread filled with vegetables*

70 **Chili Naan**[A1] ..... **5,60 €**
Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt | *Flat bread flavoured with chili*

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

tandoori khajana

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht.
Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert.
Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet.
Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

Alle Gerichte werden mit Naan, Salat, Reis und Soße serviert
Tandoori is served with Naan bread, salad, rice and sauce

75 **Chicken Tikka Tandoori**[4] ..... **19,90 €**
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor

76 **Chicken Tikka (Garlic) Tandoori**)[4.] ..... **22,90 €**
Hühnchenbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt
mit scharfer Sauce
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spice sauce

77 **Lamm Tikka Tandoori**[4] ..... **24,90 €**
Lammfleich am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor

78 **Jhinga Tandoori**[4,B] ..... **24,90 €**
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor

79 **Tandoori Mix Grill**[4,B] ..... **24,90 €**
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorispezialitäten (Lamm, Hähnchen, Garnelen)
Variety of Tandoor specialities (lamb, chicken and prawns)

80 **Paneer Tikka Tandoori**[G] ..... **19,90 €**
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

tandoori khajana

Der Tandoor wurde im 16. Jhd. erfunden. Er ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen,
der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht.
Speziell aus Indien importiert, wird er mit Holzkohle befeuert.
Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet.
Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

Alle Gerichte werden mit Naan, Salat, Reis und Soße serviert
Tandoori is served with Naan bread, salad, rice and sauce

81 **Haryali Malai Tikka Tandoori** ..... **19,90 €**
Zartes mariniertes Hühnerfleisch gegrillt, in Minze- und Koriandersoße
Grilled chicken in a mint and koriander sauce

82. **Fisch Tikka**[G,D,1] ..... **24,90 €**
Seelachsfilet in joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt
Coalfishfilet marinated in yoghurt and spices, crispy grilled

83. **Seekh Kabab**[G,1] ..... **24,90 €**
Frisch gehacktes Lammfleisch, delikat gewürzt
Fresh chopped lamb meat, delicately peppered

84. **Vegetable Tandoori**[G,1] ..... **19,90 €**
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini,
Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt
Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, courgettes, aubergines and
Peppers grilled on the spit

85. **Tandoori Chicken**[G,1] ..... **22,90 €**
2 Hähnchenkeule mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept
Two chickenlegs marinated in an exquisite North Indian tradition

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

vom huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes served with basmati rice (chickenfilet boneless)

86 **Chicken Curry** ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce
Chicken fillet in a mild curry sauce

87 **Chicken Karahi** ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht
Chicken fillet with onions, pepper pods, Chillies, ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices

88 **Chicken Vindaloo**) ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce

89 **Chicken Korma**[G] ..... **18,90 €**
Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)

90 **Chicken Tikka Masala** ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs

91 **Chicken Palak** ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style

92 **Butter Chicken**[G] ..... **18,90 €**
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry-cream-sauce with tomatoes

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

vom huhn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes served with basmati rice (chickenfilet boneless)

93 **Chili Chicken**) ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
Chicken filllet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce

94 **Chicken Madras**) ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons (scharf)
Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons (hot)

95 **Chicken Sabji**..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Chicken fillet with fresh vegetables and spices

96 **Chicken Nilgiri** ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce (mittelscharf)
Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry

97 **Chicken Mango**..... **18,90 €**
Hähnchen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Chicken in mango-saffron-cashew-sauce

98 **Chicken Dhansak**) ..... **18,90 €**
Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce
Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce

99 **Chicken Jalfrezi**) ..... **18,90 €**
Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlenen Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten
Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes, green chilli and onions

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

vom lamm

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes served with basmati rice

105 **Lamm Curry** ..... **19,90 €**
Lammfleisch in einer milden Currysauce
Lamb pieces in a mild curry sauce

106 **Lamm Korma**[G] ..... **19,90 €**
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices (very mild)

107 **Lamm Karahi** ..... **19,90 €**
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

108 **Lamm Palak** ..... **19,90 €**
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat, nach Nordindischer Art
Lamb pieces prepared with roasted onions, garlic, ginger and spinach, Noth Indian Style

109 **Lamm Madras**) ..... **19,90 €**
Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champigons (scharf)
Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)

110 **Lamm Vindaloo**) ..... **19,90 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (scharf).
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce (very hot)

111 **Lamm Tikka Masala** ..... **19,90 €**
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

vom lamm

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes served with basmati rice

112 **Lamm Sabji** ..... **19,90 €**
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb pieces with fresh vegetables and spices

113 **Mix Karahi Maharaja** ..... **22,90 €**
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Pieces of lamb and chicken, pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

114 **Lamm Dhansak**) ..... **19,90 €**
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot curry sauce

115 **Lamm Nilgiri**) ..... **19,90 €**
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Curry Sauce (mittelscharf)
Lamb with spinach, coconut milk and mint in curry sauce

116 **Lamm Bhindi** ..... **19,90 €**
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices

117 **Lamm Mango** ..... **19,90 €**
Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Lamb pieces in mango-saffron-cashew-sauce

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

duck specials

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes served with basmati rice

121 **Ente Karahi** ..... **20,90 €**
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
Cruncy duck fillet with onions, pepper pods, chillies, ginger, garlic and tomatoes

122 **Ente Vindaloo** ..... **20,90 €**
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Cruncy duck fillet with potatoes in a hot curry sauce

123 **Ente Korma**[G,H1] ..... **20,90 €**
Knusprige Ente aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Extra mild cruncy duck made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)

124 **Ente Tikka Masala** ..... **20,90 €**
Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Cruncy duck fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs

125 **Ente Palak** ..... **20,90 €**
Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Cruncy duck fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices
and spinach, North Indian Style

126 **Ente Butter**[G,H4] ..... **20,90 €**
Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled cruncy duck fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes

127 **Ente Sabji** ..... **20,90 €**
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen
Cruncy duck fillet with fresh vegetables and spices

128 **Ente Dhansak**) ..... **20,90 €**
Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen
und einer mittelscharfen Currysauce
Cruncy duck fillet prepared in an extraordinary combination of lentils,
spices and medium hot curry sauce

129 **Ente Mango**[H4] ..... **20,90 €**
Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Duck in mango-saffron-cashew-sauce

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

fisch und garnelen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes served with basmati rice

135 **Jheenga Curry**[B] ..... **21,90 €**
Garnelen in einer milden Currysauce | *Prawns in a mild curry sauce*

136 **Jheenga Palak**[B] ..... **21,90 €**
Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art
Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices, spinach, North Indian Style

137 **Jheenga Karahi**[B] ..... **21,90 €**
Garnelen mit Paprika, Paperoni, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Prawns with pepper pods, chillies, ginger, garlic, onions, fresh herbs, ground spices

138 **Jheenga Chilli**)[B] ..... **21,90 €**
Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Soja-Sauce
Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot soja-sauce

139 **Jheenga Madras**)[B] ..... **21,90 €**
Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons (scharf)
Prawns prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)

140 **Jheenga Vindaloo**)[B] ..... **21,90 €**
Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce (scharf)
Prawns with potatoes in a hot curry sauce

141 **Jheenga Masala**[B] ..... **21,90 €**
Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Shrimp in a delicious oriental spices with green herbs sauce

142 **Jheenga Sabji**[B] ..... **21,90 €**
Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | *Prawns prepared with mix vegetables*

143 **Jheenga Mango**[B] ..... **21,90 €**
Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Prawns in mango-saffron-cashew-sauce

144 **Jheenga Korma**[B,G,H1] ..... **21,90 €**
Garnelen gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen | *Prawns cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)*

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes served with basmati rice

150 **Mixed Vegetables** ..... **16,90 €**
Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander
und erlesenen Gewürzen nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and
selected spices, North Indian style

151 **Dal Makhani** ..... **16,90 €**
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen
Black Lentis prepared with roasted onions and garlic

152 **Gemüse Korma**[H1] ..... **16,90 €**
frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln,
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and
delicate spices (very mild)

153 **Chana Masala** ..... **16,90 €**
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cocked with a variety of spices and herbs

154 **Palak Paneer**[G] ..... **16,90 €**
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat
und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices

155 **Karahi Paneer**[G] ..... **16,90 €**
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes,
fresh herbs and ground spices

156 **Chilli Paneer** [G] ..... **17,20 €**
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen
in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions,
spices and sweet-hot sauce

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes served with basmati rice

157 **Matter Paneer Aloo**[G] ..... **16,90 €**
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce

158 **Aloo Palak** ..... **16,90 €**
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style

159 **Matter Mushroom** ..... **16,90 €**
Champignons gebraten mit Erbsen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

160 **Vegetarian Kofta** ..... **16,90 €**
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)
Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices

161 **Bhindi Masala** ..... **16,90 €**
Frisches Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices

162 **Manchoorian Veg Chilli** ..... **17,20 €**
Gemüsebällchen mit Paprika, Peperoni, mit roten Zwiebel an Soja-Chilli-Sauce
Vegetable dumplings with pepper pods, chilli with red onions in hot soya-chilli-sauce

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

biryani reis

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und Gewürzmischungen[H].
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.
Fried Basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and varities of spices.
Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

170 **Chicken Biryani** ..... **18,90 €**
Reis mit Hähnchenfleisch | *Rice with chicken*

171 **Lamm Biryani** ..... **19,90 €**
Reis mit Lammfleisch | *Rice with Lamb*

172 **Maharaja Biryani[B]** ..... **21,90 €**
Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen | *Rice with chicken, lamb, prawns*

173 **Vegetable Biryani** ..... **17,90 €**
Reis mit verschiedenem Gemüse | *Rice with vegetables*

für unsere kleinen gäste

180 **Chicken Mango[G]** ..... **10,90 €**
Hähnchen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Chicken in mango-saffron-cashew-sauce

181 **Chicken Korma[G,H1]** ..... **10,90 €**
Hähnchen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Chicken in mango-saffron-cashew-sauce

182 **Butter Chicken[G]** ..... **10,90 €**
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne,
Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled chicken in a creamy sauce made with cream, cashews, curry, and tomatoes

183 **Mix Vegetable** ..... **9,90 €**
Frisches Gemüse mit Currysauce
Fresh vegetable with curry

184 **Pommes mit Chicken Nuggets** ..... **8,90 €**
French fries with chicken nuggets

185 **Chicken Tikka** ..... **10,90 €**
Gegrillte Hähnchensticks mit Pommes I *Grilled chicken with french fries*

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

desserts

190 **Indian Paradise**[G] ..... **3,50 €**
Hausgemachte Mangocreme mit Mandeln und Sahne
Homemade mango cream, Almonds

191 **Maharaja Phirny**[G,H1] ..... **3,50 €**
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom

192 **Gulab Jamun**[G] ..... **3,50 €**
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey

193 **Mango Creme**[G] ..... **3,50 €**
mit Vanilleeis
Mango cream with vanille ice cream

194 **Chef Phirny**[G] ..... **3,50 €**
Hausgemachter süßer Reispudding mit heißer Gulab Jamun
(Bällchen aus Milch und Quark)
Homemade sweet rice pudding with hot Hulab (milk balls out and curd)

195 **Mango Kulfi**[G,H7] ..... **4,00 €**
Hausgemachter Indischeis mit Pistazien
Homemade indian ice with pistachios

196 **Gajar Halwa**[G,H7] ..... **4,00 €**
Karotten mit milch, Mandeln
Carrot with milk and almond

lunch menu

Telefonische Vorbestellung möglich!

Mittags Menü
Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.
All dishes with rice and salad.

Spezialitäten vom Huhn | chicken specials

200 **Chicken Curry**[G] ..... **10,90 €**
Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce

201 **Chicken Korma**[G] ..... **10,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce
Tender chicken in coconut-cream-sauce

202 **Chicken Sabzi** ..... **10,90 €**
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables

203 **Chicken Palak** ..... **10,90 €**
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with spinach a north-indian speciality

204 **Mango Chicken**[H4] ..... **10,90 €**
Hähnchen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Chicken in mango-saffron-cashew-sauce

205 **Banana Chicken**[H4] ..... **10,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce

206 **Chicken Jalfrezi**) ..... **10,90 €**
Hühnerfleischstücke mit Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten
Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes, green chilli and onions

Spezialitäten von der Ente | duck specials

210 **Ente Butter**[H4,G] ..... **12,90 €**
Gegrilltes Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled duck fillet simmered in a delicate curry-cream-sauce with tomatoes

211 **Ente Mango**[H4] ..... **12,90 €**
Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Duck in mango-saffron-cashew-sauce

212 **Ente Masala** ..... **12,90 €**
Ente auf ostindische Art zubereitet
Duck in the east-indian-tradition

213 **Ente Goa**) ..... **12,90 €**
Ente in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
Duck in coconut-sauce with fine spices in Goa tradition

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

lunch menu

Telefonische Vorbestellung möglich!

Mittags Menü
Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.
All dishes with rice and salad.

Biryani Reis | rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.
Dazu wird wahlweise Curry-Soße oder Gurken-Raita serviert.
All our Biryani dishes are prepared with fried basmati rie, roasted onions and special variaties of spieces. Additionaly we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

216 **Gemüse Biryani** ..... **9,90 €**
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables

217 **Chicken Biryani** ..... **10,90 €**
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet

Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

220 **Lamm Curry** ..... **11,90 €**
In milder Curry-Sauce gegart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce

221 **Lamm Karahi** ..... **11,90 €**
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices

222 **Lamm Sabji** ..... **11,90 €**
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb filet with fresh vegetables and spices

223 **Mango Lamm**[H1] ..... **11,90 €**
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender Lamb in mango-saffron-cashew-sauce

lunch menu

Telefonische Vorbestellung möglich!

Mittags Menü
Montag - Freitag 11.00 - 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.
All dishes with rice and salad.

Vegetarische Spezialitäten | vegetarian specials

230 **Karahi Mushroom** Vegan möglich ..... **8,90 €**
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, und frischen Kräutern
Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

231 **Bombay Alu**[G] Vegan möglich ..... **8,90 €**
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon gras, yoghurt and coconut flakes

232 **Gemüse Korma**[H1] ..... **8,90 €**
Frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Sauce aus Mandeln,
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut
and deliate spices (very mild)

233 **Matter Paneer Aloo**[G] ..... **8,90 €**
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln,
Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, tomatoes and spices in delicate sauce

234 **Aloo Palak** Vegan möglich ..... **8,90 €**
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat
und Gewürzen, nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach North Indian Style

235 **Dal Makhani**[G] Vegan möglich ..... **8,90 €**
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomaten und Gewürzen
Black lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices

236 **Karahi Paneer**[G] ..... **8,90 €**
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce in der Pfanne serviert
Fresh homemade cheese fried in curry-sauce, served in a pan

237 **Mixed Vegetables** Vegan möglich ..... **8,90 €**
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning

238 **Chana Masala** Vegan möglich ..... **8,90 €**
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickspeas with fresh tomatoes and ginger

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

alkoholfreie getränke

250	**Selters Wasser** (mit oder ohne Kohlensäure)	0,2 l	
3,20			
251	**Selters Wasser**	0,5 l	4,20 €
252	**Selters Wasser Flasche**	0,75l	6,90 €
253	**Pepsi light**[1,9]	0,2 l	3,50 €
254	**Pepsi light**[1,9]	0,4 l	4,60 €
255	**Pepsi**[1,9]	0,2 l	3,50 €
256	**Pepsi**[1,9]	0,4 l	4,60 €
257	**Marinda**[1]	0,2 l	3,50 €
258	**Marinda**[1]	0,4 l	4,60 €
259	**7 UP**	0,2 l	3,50 €
260	**7 UP**	0,4 l	4,60 €
261	**Spezi**[2,]	0,4 l	4,60 €
262	**Apfelschorle**	0,4 l	4,60 €
263	**Apfelsaft**	0,4 l	4,80 €
264	**Orangensaft**	0,4 l	4,60 €
265	**Orangensaftschorle**	0,4 l	4,80 €
266	**Johannisbeersaft**	0,4 l	4,80 €
267	**Johannisbeerschorle**	0,4 l	4,60 €
268	**Maracujasaft**	0,4 l	4,80 €
269	**Maracujaschorle**	0,4 l	4,60 €
270	**Schweppes Bitter Lemon**[2]	0,2 l	3,60 €
271	**Schweppes Tonic Water**[2]	0,2 l	3,60 €
272	**Schweppes Ginger Ale**	0,2 l	3,60 €

1 mit Farbstoff 9 coffeinhaltig 3 chininhaltig 4 Gerstenmalz 5 Weizenmalz

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt 10 enthält Phenylalaninquele 11 mit Säurungsmittel
12 Phosporsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

indische lassis

alkoholfrei
Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es - im Gegensatz zu anderen Getränken - die Schärfe des Essens mildert und seine Veraulichkeit erhöht.

280	**Meethi Lassi** (süß)[G]	0,4 l	**5,60 €**
281	**Namkeen Lassi** (salzi)[G]	0,4 l	**5,60 €**
282	**Mango Lassi**[G]	0,4 l	**5,60 €**
283	**Masala Lassi** (würzig)[G]	0,4 l	**5,60 €**
284	**Kokos Lassi**[G]	0,4 l	**5,60 €**

warme getränke

290	**Chai**	Tasse	**3,00 €**
291	**Chai** (indischer Gewürztee)	Kännchen	**4,90 €**
292	**Kahwa** (Grüner Tee mit Kardamom)	Kännchen	**4,90 €**
293	**Kaffee**	Tasse	**3,90 €**
294	**Espresso**	Tasse	**2,90 €**
295	**Cappuccino**	Tasse	**3,90 €**
296	**Latte Macchiato**	Tasse	**4,90 €**
297	**Milchkaffee**	Tasse	**4,90 €**
298	**Ingwer Tee mit Minze**	Kännchen	**4,90 €**
299	**Jasmin Tee**	Kännchen	**4,90 €**
300	**Kräuter Tee**	Kännchen	**4,90 €**
301	**Schwarz Tee**	Kännchen	**4,90 €**

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

bière

305	**Stuttgater Hofbräu Pilsner vom Fass**[4]	**0,3 l**	**3,90 €**
306	**Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Fass**[4]	**0,5 l**	**4,90 €**
307	**Malteser Weißbier vom Fass**[4] Hell	**0,5 l**	**4,90 €**
308	**Schöfferhofer alkoholfrei Weizen**[4]	**0,5 l**	**4,90 €**
309	**Malteser Weißbier Kristall**[4]	**0,5 l**	**4,90 €**
310	**Radler**[4]	**0,3 l**	**3,90 €**
311	**Radler**[4]	**0,5 l**	**4,90 €**
312	**Indisches Bier Kingfischer**[4]	**0,33l**	**4,50 €**

Allergenkennzeichnung:

A1 Weizen	A2 Roggen	A3 Gerste	A4 Hafer
A5 Dinkel	A6 Khorasan-Weizen	B Krebstiere	
C Eier	D Fische	E Erdnüsse	F Sojabohnen
G Milch	H1 Mandeln	H2 Haselnüsse	H3 Walnüsse
H4 Kaschunüsse	H5 Pecannüsse	H6 Paranüsse	H7 Pistazien
H8 Macadamia-Queenslandnüsse	I Sellerie	J Senf	K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite	M Lupinen	N Weichtiere	

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt 10 enthält Phenylalaninquele 11 mit Säurungsmittel
12 Phosporsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung | Stand 07.2026
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

aperitif & spirituosen

315	**Glas Prosecco**	0,1 l	5,90 €
316	**Aperol Spritz** Prosecco, Aperol, Soda	0,40l	5,90 €
317	**Hugo** Holundersirup, frische Minze, Limette, Prosecco	0,40l	5,90 €
318	**Lillet Berry** Lillet Black, Schweppes Wild Berry	0,40l	6,00 €
319	**Flasche Prosecco**	0,75l	29,90 €
320	**Jägermeister**	2 cl	3,90 €
321	**Wodka**	2 cl	3,90 €
322	**Sambuca**	2 cl	3,90 €
323	**Ramazotti**	2 cl	3,90 €

indische spirituosen

330	**Lycheeschnaps**	2, cl	3,90 €
331	**Mangoschnaps**	2 cl	3,90 €
332	**Mangolikör**	2 cl	3,90 €
333	**Kokosnuss-Schnaps**	2 cl	3,90 €
334	**Indischer Rum Old Monk**	2 cl	3,90 €

longdrinks

340	**Gin Tonic**	4cl	7,50 €
341	**Wodka Lemon**	4cl	7,00 €
342	**Bacardi Cola**	4cl	6,50 €
343	**Jackie Cola**	4cl	7,00 €
344	**Johnnie Walker Black Label.**	4cl	7,90 €

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

Weine

Weine enthalten Sulfite

Weiss

350	**Untertürkheimer Riesling, QBA**[L] trocken, feine süße und Säure, kombiniert mit schöner Frucht	**0,2 l**	**5,90 €**
351	**Fellbacher Lämmler Riesling, QbA**[L] halbtrocken, ein rassiger, eleganter Riesling	**0,2 l**	**5,90 €**
352	**Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie, A.C**[L] Kräftig, gehaltvoll würzig aus Frankreich	**0,2 l**	**5,90 €**
353	**Mirza Ghalib**[L] trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche	**0,2 l**	**5,90 €**
354	**Weinschorle**[L] Weiß oder, süß oder sauer	**0,2 l**	**5,90 €**

Rosé

360	**Durbacher Spätburgrunder Weissherbst, QbA**[L] Rund, gefällig, saftig	**0,2 l**	**5,90 €**
361	**Mirza Ghalib**[L] trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche	**0,2 l**	**5,90 €**

Rotwein

365	**Fellbacher Trollinger mit Lemberger QbA**[L] halbtrocken, harmonisch, rnuder Geschmack	**0,2 l**	**5,90 €**
366	**Montepulciano d´Albruzzo *Tore Sinello*, D.O.C.**[L] trocken, vollmundig, elegant, harmonisch aus Italien	**0,2 l**	**5,90 €**
367	**Degú Merlot, Vin de Pays**[L] Intensiver Duft, samtig-weich, gehaltvoll	**0,2 l**	**5,90 €**
368	**Mirza Ghalib**[L] Indien, trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche	**0,2 l**	**5,90 €**
369	**Glas Rotwein**[L]	**0,2 l**	**5,90 €**

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

flasche weine

Weiss

375 **Verrenberger Verrenberg *Butzen*** ..... **0,75l** ..... **35,00 €**
Weissburgrunder, QbA[L]
Frisch angenehme Säure, saftig, Duft von reifen Birnen

376 **Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie, A.C**[L] ..... **0,75l** ..... **35,00 €**
Frankreich, Kräftg, gehaltvoll, würzig

377 **Mirza Ghalib**[L] ..... **0,75l** ..... **29,00 €**
trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche

Rot

378 **Graôf Neipperg Schwarzriesling, QbA**[L] ..... **0,75l** ..... **29,00 €**
Duftig, frine Frucht, weiche, Tannine, warmer Abgang

379 **Degú Merlot vin de Pays**[L] ..... **0,75l** ..... **29,00 €**
Aus Frankreich, Intensiver Duft, samtig-weich, gehaltvoll

380 **Mirza Ghalib**[L] ..... **0,75l** ..... **29,00 €**
Indien, trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche

381 **Chatilli Cabernet Sauvignon**[L] ..... **0,75l** ..... **29,00 €**
Indien, Duft von Pflaumen, Kirschen und grünem Pfeffer,
weich Tannine

Rosé

385 **Côtes de Provence Rosé, A.C.**[L] ..... **0,75l** ..... **29,00 €**
Frankreich, Duft von Himbeeren und Erdbeeren, saftige Frucht,
kräftig, geschmeidig, elegant

386 **Mirza Ghalib**[L] ..... **0,75l** ..... **29,00 €**
Indien, trocken, Cuveé Jaipur, speziell für die Indische Küche

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

south indian food

(Alle Dosa-Sorten werden mit Sambar und drei verschiedenen Chutney-Sorten serviert)

500	**Rasam** ..... Würzige Linsensuppe aus Süd- Indien (Scharf).	**5,10 €**
501	**Plain Dosa** ..... Knuspriger Reis-Linsen Crèpe mit Sambar (Eintopf), Kokosnuss Dip	**13,90 €**
502	**Masala Dosa** ..... Knuspriger Reis-Linsen Crèpe würzigem Kartoffeln-Masala mit Sambar (Eintopf), Kokosnuss Dip	**14,90 €**
503	**Maysore Masala Dosa** ..... Knuspriger Reis-Linsen Crèpe würzigem Kartoffeln-Masala mit Chili-Knoblauch-Paste und Sambar (Eintopf), Kokosnuss Dip	**15,90 €**
504	**Onion Dosa** ..... Reis-Linsen-Crepe mit Zwiebeln	**11,50 €**
505	**Cheese Masala Dosa** ..... Dünner Reis-Linsen-Crêpe gefüllt mit geriebenem Gouda-Käse, Kartoffeln und Zwiebeln	**13,90 €**
506	**Idly (2 Stück)** ..... Gedünstete Reis- und Linsenpastetchen, serviert mit Chutney und Sambar	**11,90 €**
507	**Idly Vada Sambar** ..... Gedünsteter Reis- und Linsendonut, serviert mit Chutney und Sambar.	**13,90 €**
508	**Masala Idly** ..... Masala idli is a simple South Indian snack made by sautéing leftover idli with onions, tomatoes, spices, curry leaves and herbs.	**12,90 €**
509	**Rava Idly**.[G] ..... Rava Idli sind weiche, köstliche, gedämpfte Küchlein aus Grieß, Joghurt, Gewürzen und Curryblättern.	**12,90 €**
510	**Fried Masala Idly** ..... Masala-Idli ist ein schneller Snack aus übrig gebliebenen Idlis, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Kräutern	**13,90 €**
511	**Sambar Vada** ..... Sambar (Eintopf) mit Linsen Bällchen	**12,00 €**

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

south indian food

512	**Plain Uthappam** Dicker Reis-Linsen-Pfannkuchen	**10,50 €**
513	**Mix Vegetable Uthappam** Dicker Reis-Linsen-Pfannkuchen mit gemischtem Gemüse	**12,00 €**
514	**Cheese Uthappam** G Dicker Reis-Linsen-Pfannkuchen mit Käse, gemischtem Gemüse	**12,00 €**
515	**Chicken Chettinadu** Hähnchenfilet mit schwarzem Pfeffer, Kreuzkümmel, Ingwer, Nelken, Sternanis und Kokosnuss in typischer Chettinad-Currysauce, dazu Reis.	**15,90 €**
516	**Chitranna Lemon Reis** E,H4 Ein schnelles, würzig-säuerliches Gericht, bei dem gekochter Reis mit frischem Zitronensaft, Kurkuma und einer aromatischen Gewürzmischung aus Senfkörnern, Linsen, Curryblättern, grünen Chilis sowie knackigen Erdnüssen oder Cashewkernen vermengt wird	**14,90 €**
517	**Curd Reis (thayir sadam).)** ist ein kühlendes, wohltuendes Gericht, das aus weichem, zerdrücktem gekochtem Reis, frischem Naturjoghurt und einer duftenden Ölmischung aus Senfkörnern, Curryblättern und grünen Chilischoten zubereitet wird	**14,90 €**
518	**Tamarind Reis** E Ein klassisches, würzig-säuerliches Gericht, das durch das Vermengen von gekochtem Reis mit einer konzentrierten Tamarinden-Gewürz-Paste (Pulikachal), gerösteten Erdnüssen und Linsen zubereitet wird	**14,90 €**
525	**Sambhar Portion**	**6,90 €**
526	**Cocnut Chutney Portion**	**3,50 €**
527	**Tomato Onion Chutney**	**3,50 €**

Maharaja
RESTAURANT
THE TASTE OF INDIA

mocktail alkoholfrei

390	**Virgin Mojito** Limette, frische Minzblätter, Rohrzucker, Crushed Ice, Soda Water	6,90 €
391	**Shirley Temple** Ginger Ale, Grenadine, Eiswürfel, Cocktailkirsche, Orangenscheiben	6,90 €
392	**Ipanema** Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice	6,90 €

mocktail mit alkohol

395	**Mojito** **Weißer Rum,** Limette, frische Minzblätter, Rohrzucker, Crushed Ice, Soda Water	7,90 €
396	**Sex on the Beach** Wodka, Pfirschlikör, Orangensaft, Cranberrysaft, Eiswürfel	7,90 €
397	**Tequila Sunrise** Tequila, Orangensaft, Grenadine, Eiswürfel	7,90 €

Maharaja

RESTAURANT

THE TASTE OF INDIA