

# MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11.15 – 14.30 Uhr

## VEGETARISCHE GERICHTE

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 420 | Palak Paneer <sup>7,8,4</sup> Käse in Rahmspinat mit Ingwer                          | 9,50 |
| 421 | Punjabi Gemüse <sup>7</sup> gem. Gemüse in Currysauce, mit Ingwer und Koriander      | 9,50 |
| 422 | MAHARAJA Daal <sup>7,8,4</sup> Indische Linsen in Currysauce, mit feinen Gewürzen    | 8,90 |
| 455 | Malai Kofta <sup>7,8,4</sup> Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Cashewnuessauce      | 9,90 |
| 481 | Bhindi Cahana <sup>7,8,4</sup> Okra Gemüse, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch | 9,90 |
| 601 | Channa Masala <sup>7,8,4</sup> Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | 9,50 |
| 701 | Sabji Masala <sup>7</sup> Gemüse in Kokosmilch-Sahnesauce, mit Ingwer u. Koriander   | 9,50 |

## HÜHNCHEN GERICHTE

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 400 | Butter Chicken <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce   | 9,90  |
| 440 | Chicken Kashmiri <sup>7,8,4</sup> Hühnerbrust, fein gewürzt, Ingwer, Knoblauch, scharf   | 9,90  |
| 441 | Mango Chicken <sup>7,8,1</sup> Hühnerbrustfilet mit Mangosauce und indischen Feingewürzen  | 9,90  |
| 465 | Chicken Vindaloo <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet in kräftiger Nordindischer Sauce und gebratene Kartoffeln, mit Koriander und Ingwer, scharf | 9,90  |
| 466 | Chicken Jaipuri <sup>7,8,4</sup> Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen und Kokosnuss, Tomatensauce sehr fein gewürzt               | 9,90  |
| 487 | Crispy Chicken <sup>7</sup> Hühnerbrustf. paniert, mit Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt  | 9,90  |
| 615 | Chicken Tikka Masala <sup>7,8,1</sup> gegr. Hühnerbrustfilet mit Mandelsahnesauce  | 10,90 |
| 640 | Chicken Tikka <sup>7</sup> im TANDOORI gegr. mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naan-Brot  | 10,90 |

## LAMM GERICHTE

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 406 | Lamm Masala <sup>7,8,4</sup> Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, fein gewürzt                 | 10,90 |
| 445 | Rogan Josh <sup>7</sup> Lammfleisch in pikanter Currysauce, mit Ingwer und Koriander        | 10,90 |
| 446 | Chana Ghost <sup>7,8,4</sup> gebr. Lammfl. mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Koriander   | 10,90 |
| 491 | Lamm Koko <sup>7</sup> Lammfleisch in Kokosmilch-Sahnesauce, gut gewürzt                    | 10,90 |
| 623 | Lamm Tokku zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Curry un Kokosmilch | 10,90 |
| 715 | Buhna Gosht <sup>7</sup> Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika                      | 10,90 |

## ENTEN GERICHTE

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 425 | Ente Malappuram <sup>7</sup> zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefs nach Südindischer Art | 11,50 |
| 485 | Mango Ente <sup>7</sup> Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce mit Ingwer, Knoblauch und Koriander,        | 11,50 |
| 500 | Ente Tikka Masala <sup>7,8,1</sup> Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahnesauce       | 11,50 |

## FISCH GERICHTE

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 410 | Fisch Mango <sup>4,7,8,4</sup> Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce                                    | 10,90 |
| 451 | Shrimps Curry <sup>2,7</sup> Shrimps in pikanter Currysauce, Koriander, Ingwer, scharf   | 10,90 |
| 495 | GOA Fisch Curry <sup>4,7,8,1,8,4</sup> Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnussmilch mit Minze, Koriander und Ingwer | 10,90 |
| 496 | Fisch Jaipuri <sup>4,7,8,4</sup> Fischfilet (Seelachs) in Tomatensahnesauce, mit Cashewnuessauce, fein gewürzt                 | 10,90 |

## BIRYANI GERICHTE

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 128 | Murg Biryani <sup>7,8,1,8,4</sup> Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis   | 14,40 |
| 129 | Lamm Biryani <sup>7,8,1,8,4</sup> Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis   | 14,90 |
| 130 | Jhinga Biryani <sup>2,7,8,1,8,4</sup> Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis  | 20,50 |
| 131 | Vegetarisches Biryani <sup>7,8,1,8,4</sup> gebratenes frisches Gemüse mit Reis, fein gewürzt  | 14,50 |
| 132 | MAHARAJA Biryani <sup>2,4,7,8,1,8,4</sup> verschiedene Sorten gebratenes Fleisch und Fisch, mit Reis und speziellen feinen Gewürzen, nach Punjabi Art | 17,90 |

## BEILAGEN

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 136 | PAPADAM <sup>1,1</sup> hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel                                | 2,90 |
| 137 | Naan <sup>1,1</sup> Hefeteigfladen aus dem Lehmofen   | 2,90 |
| 138 | Roti <sup>1,2</sup> Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen   | 2,90 |
| 139 | Butter Naan <sup>1,1,7</sup> Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter                          | 3,50 |
| 140 | Gefülltes Naan <sup>1,1,7</sup> Naan-Brot gefüllt mit Käse, Gemüse, Knoblauch, Ingwer oder Zwiebeln     | 3,90 |
| 141 | Peshwari Naan <sup>1,1,7</sup> Hefeteigfladen mit Rosinen, hausgemachtem Käse, Kokos, fein gewürzt, süß | 3,90 |
| 142 | Keema Naan <sup>1,1,7</sup> Naan gefüllt mit Lamm-Hackfleisch   | 4,90 |
| 143 | Tandoori Prantha <sup>1,2</sup> gewürzter Vollkornteigfladen  | 3,50 |
| 144 | Pudina Prantha <sup>1,2</sup> gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze                                    | 3,50 |
| 145 | Raita <sup>7</sup> Indischer Joghurt mit Gurken   | 4,20 |

## DESSERT

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 116 | Mango Cream <sup>7,8,1</sup>   | 5,90 |
| 117 | Gulab Jamun <sup>1,1,7</sup> frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup     | 5,90 |
| 118 | Gajar ka halwa <sup>7,8,1</sup> Süßspeise aus Milch und Karotten m. indischen Gewürzen | 5,90 |

## GETRÄNKE – ABHOLUNG - LIEFERUNG

|   |  |
|---|--|
| <b>Biere</b>                                      | <b>Flaschenweine</b>                       |
| 809 Weiß, Dunkel, Helles <sup>1,3</sup> 0,5l 3,00 | 813 Indischer Wein <sup>S</sup> 0,7l 14,50 |
| 810 Indisches Bier <sup>1,1</sup> 0,33l 3,00      |  |
| <b>Lassi – Joghurtgetränk</b>                     | <b>Alkoholfreie Getränke</b>               |
| 801 Lassi (süß o. sauer) <sup>7</sup> 0,5l 3,00   | 805 Fanta, Cola, Spezi 1,0l 3,00           |
| 802 Mango Lassi <sup>7,A</sup> 0,5l 3,50          | 808 Säfte 1,0l 4,50                        |
| 804 Bananen Lassi <sup>7</sup> 0,5l 3,50          | Mango, Maracuja, Lychee, Guave             |
| 819 Erdbeer Lassi <sup>7,A</sup> 0,5l 3,50        |  |

### Zusatzstoffe:

- A mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Nitritpökelsalz
- D mit Antioxidationsmittel
- E mit Geschmacksverstärker
- F geschwefelt
- G geschwärzt
- H gewachst
- I mit Phosphat
- J mit Milcheiweiß
- K mit Süßungsmittel (Enthält Aspartam, eine Phenylalaninquelle. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.)
- L mit einer Zuckerart
- M mit künstlichem Aroma
- N koffeinhaltig
- O chininhaltig
- S enthält Sulfite

### Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide  
1.1 Weizen, 1.2 Roggen, 1.3 Gerste, 1.4 Hafer, 1.5 Dinkel
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- 8 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse  
8.1 Mandeln, 8.2 Haselnüsse, 8.3 Walnüsse, 8.4 Cashewnüsse, 8.5 Pekannüsse, 8.6 Paranüsse, 8.7 Pistazien, 8.8 Macadamianüsse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

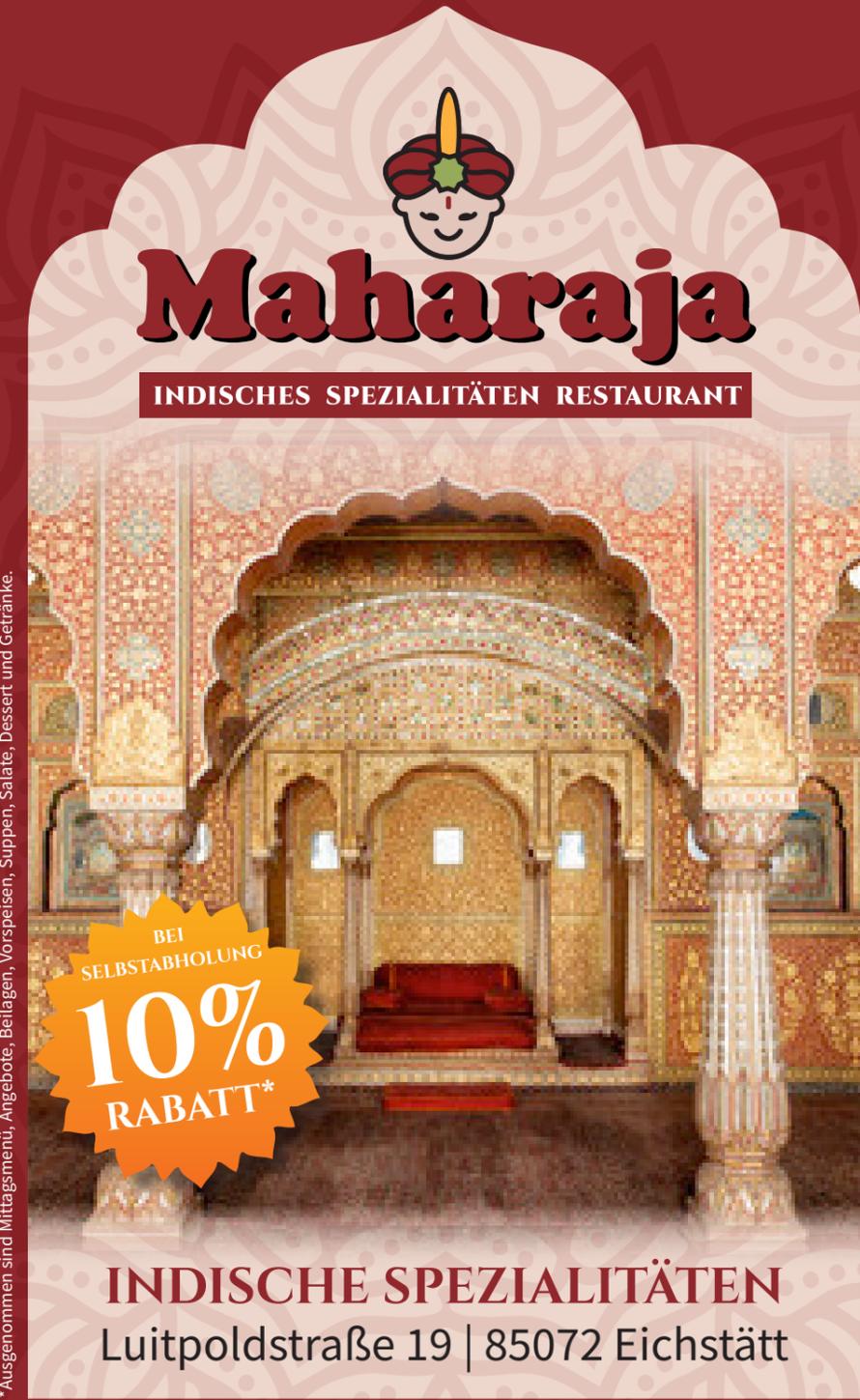
### 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Haftungsausschluss:

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen von Herstellern und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt und des Herstellungsprozesses kann eine unbeabsichtigte Beimischung von Spuren nicht gekennzeichnete Allergene trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

# FÜRSTLICH INDISCH SPEISEN!



\*Ausgenommen sind Mittagsmenü, Angebote, Beilagen, Vorspeisen, Suppen, Salate, Dessert und Getränke.

# Maharaja

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

BEI SELBSTABHOLUNG  
**10% RABATT\***

INDISCHE SPEZIALITÄTEN  
Luitpoldstraße 19 | 85072 Eichstätt

Reservierung und Bestellung unter:

Tel. 08421-93 45 562

Fax 08421-93 45 564

kontakt@maharaja-eichstätt.de

Öffnungszeiten:

Mo, Mi-So: 11.15 - 14.30 Uhr und 17.15 - 23.00 Uhr

Di: 17.15 - 23.00 Uhr

www.maharaja-eichstätt.de



## SUPPEN

€

|   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | Dal Shorba <sup>7</sup> Linsensuppe   | 5,50 |
| 2 | Sabji Shorba <sup>7, E</sup> Gemüsesuppe  | 5,50 |
| 3 | Malkatani Shorba <sup>7, E</sup> würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | 5,90 |
| 4 | Tomatar Shorba <sup>7</sup> Tomatencremesuppe mit feinen Gewürzen                 | 5,90 |

## WARME VORSPEISEN

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 8  | Vegetable Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse   | 5,90  |
| 9  | Murg Pakora in Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet  | 5,90  |
| 10 | Paneer Pakora <sup>7</sup> Käse, gebacken in Kichererbsenmehl  | 5,90  |
| 11 | Onion Bhaji in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe   | 5,90  |
| 12 | Samosa <sup>1,1</sup> Pastete mit Gemüse gefüllt   | 5,90  |
| 13 | Vegetarische Vorspeise für 2 Personen <sup>4, 7</sup><br>verschiedene Gemüsesorten und Käse in Kichererbsenmehl gebacken   | 14,50 |
| 14 | MAHARAJA Tandoori Vorspeisen für 2 Personen <sup>4, E</sup><br>verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen gebraten mit Zwiebeln und Ingwer in Chilisoße | 15,50 |

## KALTE VORSPEISEN

|    |   |      |
|----|---|------|
| 18 | Chana Chat <sup>7</sup> fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken                                     | 5,90 |
| 19 | Shrimps Chat <sup>2, 7, 1,1</sup> Shrimps mit Kichererbsen, frischen Tomaten, Gurken, Joghurt und Papadam, süß-sauer    | 5,90 |
| 20 | Chicken Chat <sup>7, 1,1</sup> gegrilltes Hühnchenfleisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt und Papadam, süß-sauer | 5,90 |

## SALATE

|    |  |      |
|----|--|------|
| 25 | Gemischter Salat <sup>7</sup> Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Mais, Bohnen                        | 5,90 |
| 26 | MAHARAJA Salat <sup>2, 3, 7</sup> Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Shrimps, gekochte Eier          | 6,90 |
| 27 | Punjabi Salat <sup>7</sup> Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Paprika, gegrillte Hühnerbrust                  | 6,90 |
| 28 | Griechischer Salat <sup>7</sup> Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse                       | 6,90 |
| 29 | Mexikanischer Salat <sup>6, 7</sup> gemischter Salat, Bohnen, Mais, Peperoni, Zwiebel, Champignons, Schafskäse | 6,90 |

## VEGETARISCHE GERICHTE

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 35 | Dal Tarka <sup>7, 8,4</sup> Indische Linse mit Ingwer und Koriander  | 13,50 |
| 36 | Palak Paneer <sup>7, 8,4</sup> Käse in Rahmspinat mit Ingwer   | 13,90 |
| 37 | Punjabi Chana Masala <sup>7, 8,4</sup> gebratene Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Koriander, gut gewürzt, leicht scharf | 13,90 |
| 38 | Malai Kofta <sup>7, 8,4</sup> Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce  | 13,90 |
| 39 | Kadhai Paneer <sup>7, 8,4</sup> Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln   | 14,90 |
| 40 | Shahi Paneer <sup>7, 8,4</sup> gebratener Käse mit Kokosnusssauce, Tomaten-Sahnesauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art                  | 13,90 |
| 41 | MAHARAJA Shahi Korma <sup>7, 8,4, 11</sup> verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, Käse, in feiner würziger Kokosmilchsauce | 13,90 |
| 42 | Chili Paneer <sup>1,1, 7</sup> Käse, in Chilisaucе, Ingwer, Knoblauch und Koriander (Spezialität des Chefkochs)                        | 13,90 |

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 43 | Vegetable Jalfraezie <sup>1,1, 7</sup> gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünes Chili und Koriander, leicht scharf | 13,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 44 | Bengen ka Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | 14,20 |
|----|--|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 45 | Kaikari Kerala <sup>7</sup> gemischtes Gemüse in Kokos-Mango Sauce, scharf | 13,90 |
|----|--|-------|

## HÜHNCHEN GERICHTE

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 50 | Chicken Curry <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander, in würziger Currysauce | 14,50 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 51 | Butter Tikka Chicken <sup>7, 8,4, A (E102)</sup> Hühnerbrustfilet, gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce | 15,50 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 52 | Chicken Tikka Masala <sup>7, 8,1</sup> Hühnerbrustfilet, gegrillt, in feiner Mandelsahnesauce | 15,50 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 53 | Chicken Tikka Mango <sup>7, 8,1</sup> Hühnerbrustfilet gebraten mit Mangosauce und indischen Feingewürzen | 15,50 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 54 | Chicken Tikka Jaipuri <sup>8,4, 11</sup> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt | 15,50 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 55 | Kadhai Chicken <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet gebraten mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, serviert in einer Pfanne | 15,50 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 56 | Chili Chicken <sup>7, 1,1, E</sup> Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisaucе mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander, eine Spezialität des Chefkochs | 14,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 57 | Chicken Tikka Jalfraezie <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensauce, leicht scharf | 14,90 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 58 | Kashmiri Murg <sup>7, 8,4</sup> Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, nach Kashmiri Art, scharf | 14,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 59 | Murg Tikka Lababdar <sup>7, 8,4</sup> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosnussmilch, Cashewnüsse, Ingwer, fein gewürzt, nach Neu-Delhi Art | 14,90 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 60 | Murg Vindalu <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet in kräftiger Nordindischer Sauce und gebratene Kartoffeln mit Koriander und Ingwer, scharf | 14,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 61 | Chicken Kerala <sup>7</sup> Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala, nach Südindischer Art, scharf | 14,90 |
|----|--|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 62 | Chicken Pondichery <sup>7</sup> mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce, nach Südindischer Art, scharf | 14,90 |
|----|--|-------|

## LAMM GERICHTE

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | Rogan Josh <sup>7</sup> Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander | 15,50 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 71 | Kashmiri Gohst <sup>7, 8,4</sup> Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, eine Spezialität des Hauses | 15,90 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 72 | Karahi Gohst <sup>7</sup> gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce, feiner Currysauce, gut gewürzt, in heißer Pfanne serviert | 15,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 73 | Lamm Kerala <sup>7</sup> zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala (Südindien), scharf | 15,90 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 74 | Lamm Masala <sup>7, 8,1</sup> gegrilltes Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce | 15,90 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 75 | Lamm Tokku <sup>7</sup> zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch | 15,90 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 76 | Palak Ghost zartes Lammfleisch in Rahmspinat mit Ingwer | 15,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 77 | Lamm Jaipuri <sup>8,4, 11</sup> Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt | 15,90 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 78 | Lamm Vindalu <sup>7</sup> gebratenes Lammfleisch mit „Spezial“-Vindalu Sauce mit Koriander und Ingwer, scharf | 15,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 79 | Lamm Shahi Korma <sup>7</sup> gebratenes Lammfleisch mit Käse und Kokosnusssauce, fein gewürzt, nach Moghlai Art | 15,90 |
|----|--|-------|

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis  
Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

## ENTEN GERICHTE

€

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 85 | Ente Tikka Jalfraezie <sup>7</sup><br>Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili, Koriander, leicht scharf | 16,50 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 86 | Ente Tikka Mango <sup>7, 8,1</sup><br>Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce Ingwer, Knoblauch, Koriander | 16,50 |
|----|---|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 87 | Ente Tikka Kashmiri <sup>7</sup><br>Entenbrustfilet gegrillt, in würziger Kashmiri Masala | 16,50 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 88 | Ente Tikka Masala <sup>7, 8,1</sup><br>Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahnesauce | 16,50 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 89 | Ente Tikka Jaipuri <sup>7, 8,4, 11</sup><br>gegrillte Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt | 16,50 |
|----|---|-------|

## TANDOORI GERICHTE

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 95 | Chicken Tikka <sup>7</sup><br>Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gegrillt im Lehmofen | 15,90 |
|----|--|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 96 | Chicken Malai Kebab <sup>7, 8,4</sup><br>Hühnerbrustfilet fein gewürzt/gegrillt im Lehmofen, mit Käse und Cashewnüssen in Buttercremesauce | 15,90 |
|----|--|-------|

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 97 | Haryali Kebab <sup>7</sup><br>Hühnerbrustfilet mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander und gegrillt im Lehmofen | 15,90 |
|----|---|-------|

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 98 | Jhinga Shaahi – Tandoori Garnelen <sup>2, 7, 1,1</sup><br>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegart mit Naan-Brot | 23,90 |
|----|--|-------|

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 100 | Tandoori Ente <sup>7</sup><br>Entenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Paprika und Zwiebeln, gegrillt im Lehmofen, serviert in der Pfanne | 19,90 |
|-----|---|-------|

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 101 | Tandoori Mixed Grill <sup>7, 8,4</sup><br>verschiedene Tandoori-Spezialitäten mit Naan-Brot, in heißer Pfanne serviert | 21,90 |
|-----|--|-------|

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 103 | Chicken G-Sohaly <sup>7</sup><br>mariniertes Hühnerbrustfilet, mit Zwiebelpüree, Joghurt, Koriander und Knoblauch, eingelegt in verschiedenen Gewürzen, nach Bombay Art | 15,90 |
|-----|---|-------|

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 104 | Chilly-Milly Kebab <sup>7, E</sup><br>mariniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika, roten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Punjabi Art | 15,90 |
|-----|---|-------|

## THALIS – GEMISCHTE PLATTEN

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 110 | Punjab Thali Vegetarisch <sup>7, 8,1, 8,4</sup><br>drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Salat, Dessert, Chapati und Reis | 18,90 |
|-----|---|-------|

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 111 | Moghul Thali <sup>7, 8,1, 8,4</sup><br>zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Salat, Dessert, Chapati und Reis | 19,90 |
|-----|--|-------|

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 112 | Fisch Thali <sup>2, 4, 7, 8,1, 8,4</sup><br>Fischcurry, Scampi, Gemüse, Dessert, Naan-Brot und Reis | 20,90 |
|-----|---|-------|

## FISCH GERICHTE

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 120 | Goa Fisch Curry <sup>4,7, 8,1, 8,4</sup><br>Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnusssauce, Minze, Koriander und Ingwer | 14,90 |
|-----|--|-------|

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 121 | Fisch Mango <sup>4, 7, 8,4</sup><br>Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce | 14,90 |
|-----|--|-------|

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 122 | Prawn Masala <sup>2, 7, 8,4</sup> Riesengarnelen, gebraten, in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce, Spezialität des Hauses | 19,90 |
|-----|--|-------|

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 123 | Jhinga Curry <sup>2, 7</sup> Riesengarnelen in fein gewürzter Currysauce | 19,90 |
|-----|--|-------|

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 124 | Jhinga Mango <sup>2, 7</sup> Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce | 19,90 |
|-----|--|-------|