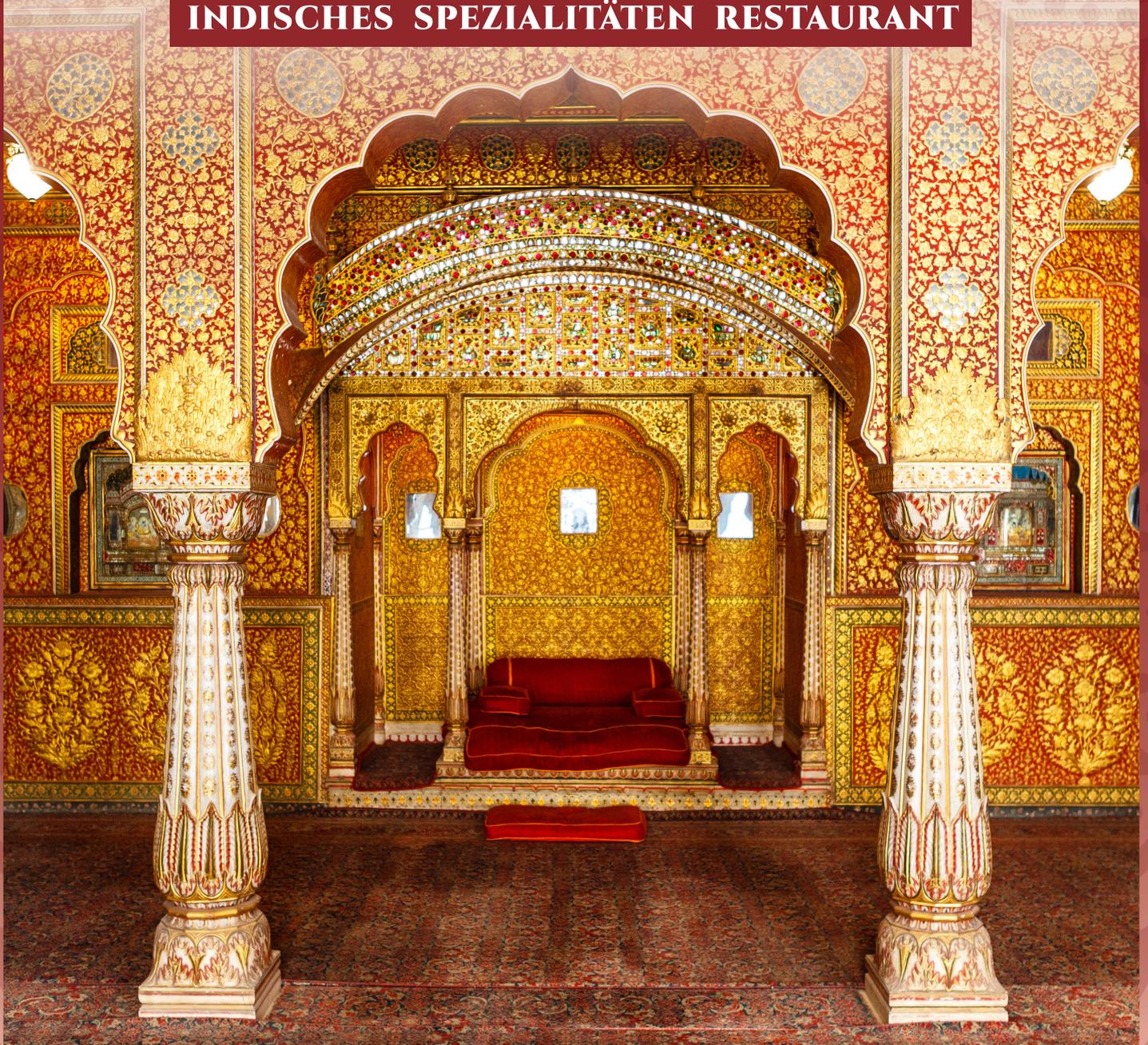


FÜRSTLICH INDISCH SPEISEN!



Maharaja

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



BESTELLUNG MIT
SELBSTABHOLUNG

10%
RABATT*



MAHARAJA INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Luitpoldstraße 19 | 85072 Eichstätt

SPEISEN SIE WIE EIN MAHARAJA IN INDIEN.

Öffnungszeiten:

Mo, Mi-So: 11:15 - 14.30 Uhr und 17.15 - 23.00 Uhr

Di: 17.15 - 23.00 Uhr

Reservierung unter:

Tel. 08421-93 45 562

Fax 08421-93 45 564

kontakt@maharaja-eichstätt.de

www.maharaja-eichstätt.de



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

SUPPEN

€

- | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | Dal Shorba ⁷ Linsensuppe | 5,50 |
| 2 | Sabji Shorba ^{7, E} Gemüsesuppe | 5,50 |
| 3 | Malkatani Shorba ^{7, E} würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | 5,90 |
| 4 | Tomatar Shorba ⁷ 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 ⁷ Käse, gebacken in Kichererbsenmehl | 5,90 |
| 11 | Onion Bhaji in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe | 5,90 |
| 12 | Samosa ^{1.1} Pastete mit Gemüse gefüllt | 5,90 |
| 13 | Vegetarische Vorspeise für 2 Personen ^{4, 7}
verschiedene Gemüsesorten und Käse, in Kichererbsenmehl gebacken | 14,50 |
| 14 | MAHARAJA Tandoori Vorspeise für 2 Personen ^{4, E}
verschiedene gegrillte Fleischsorten aus dem Lehmofen, gebraten, mit Zwiebeln und Ingwer, in Chili-Sauce | 15,50 |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 18 | Chana Chat ⁷
fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken | 5,90 |
| 19 | Shrimps Chat ^{2, 7, 1.1}
Shrimps mit Kichererbsen, frischen Tomaten, Gurken, Joghurt und Papadam, süß-sauer | 5,90 |
| 20 | Chicken Chat ^{7, 1.1}
gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt und Papadam, süß-sauer | 5,90 |

SALATE

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 25 | Gemischter Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Mais | 5,90 |
| 26 | Maharaja Salat ^{2, 3, 7} Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Shrimps, gekochte Eier | 6,90 |
| 27 | Punjabi Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, gegrillte Hühnerbrust | 6,90 |
| 28 | Griechischer Salat ⁷ Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse | 6,90 |

VEGETARISCHE GERICHTE

€

- 35 **Dal Tarka** ^{7, 8.4} 13,50
Indische Linsen mit Ingwer und Koriander
- 36 **Palak Paneer** ^{7, 8.4} 13,90
Käse in Rahmspinat mit Ingwer
- 37 **Punjabi Chana Masala** ^{7, 8.4} 13,90
Gebratene Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Koriander, gut gewürzt, leicht scharf
- 38 **Malai Kofta** ^{7, 8.1} 13,90
Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce
- 39 **Kadhai Paneer** ^{7, 8.4} 14,90
Käse, gebraten in Currysauce, mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 40 **Shahi Paneer** ^{7, 8.4} 13,90
gebratener Käse mit Kokosnussauce, Tomaten-Sahnesauce, fein gewürzt, nach Mughlai Art
- 41 **MAHARAJA Shahi Korma** ^{7, 8.4, 11} 13,90
verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, Käse, in feiner würziger Kokosmilchsauce
- 42 **Chili Paneer** ^{1.1, 7} 13,90
Käse in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander, eine Spezialität des Chefkochs
- 43 **Vegetable Jalfraezie** ^{1.1, 7} 13,90
gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünes Chili und Koriander, leicht scharf
- 44 **Bengen ka Bharta** 14,20
Auberginen in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
- 45 **Kaikari Kerala** ⁷ 13,90
gemischtes Gemüse in Kokos-Mango Sauce, scharf

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis



HÜHNCHEN GERICHTE

€

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50 | Chicken Curry ⁷
Hühnerbrustfilet, gebraten, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander, in würziger Currysauce | 14,50 |
| 51 | Butter Tikka Chicken ^{7, 8.4, A (E102)}
Hühnerbrustfilet, gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce | 15,50 |
| 52 | Chicken Tikka Masala ^{7, 8.1}
Hühnerbrustfilet, gegrillt, in feiner Mandelsahnesauce | 15,50 |
| 53 | Chicken Tikka Mango ^{7, 8.1}
Hühnerbrustfilet gebraten mit Mangosauce und indischen Feingewürzen | 15,50 |
| 54 | Chicken Tikka Jaipuri ^{8.4, 11}
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt | 15,50 |
| 55 | Kadhai Chicken ⁷
Hühnerbrustfilet gebraten mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, serviert in der Pfanne | 15,50 |
| 56 | Chili Chicken ^{7, 1.1, E}
Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander, eine Spezialität des Chefkochs | 14,90 |
| 57 | Chicken Tikka Jalfraezie ⁷
Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensauce, leicht scharf | 14,90 |
| 58 | Kashmiri Murg ^{7, 8.4}
Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, nach Kashmiri Art, scharf | 14,90 |
| 59 | Murg Tikka Lababdar ^{7, 8.4}
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosnussmilch, Cashewnüsse, Ingwer, fein gewürzt, nach Neu-Delhi Art | 14,90 |
| 60 | Murg Vindalu ⁷
Hühnerbrustfilet in kräftiger Nordindischer Sauce und gebratene Kartoffeln mit Koriander und Ingwer, scharf | 14,90 |
| 61 | Chicken Kerala ⁷
Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala, nach Südindischer Art, scharf | 14,90 |
| 62 | Chicken Pondichery ⁷
mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce, nach Südindischer Art, scharf | 14,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis

LAMM GERICHTE

€

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 70 | Rogan Josh ⁷ | 15,50 |
| | Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander | |
| 71 | Kashmiri Gohst ^{7, 8.4} | 15,90 |
| | Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, eine Spezialität des Hauses | |
| 72 | Karahi Gohst ⁷ | 15,90 |
| | gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce, feiner Currysauce, gut gewürzt, in heißer Pfanne serviert | |
| 73 | Lamm Kerala ⁷ | 15,90 |
| | zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala (Südindien), scharf | |
| 74 | Lamm Masala ^{7, 8.1} | 15,90 |
| | gegrilltes Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce | |
| 75 | Lamm Tokku ⁷ | 15,90 |
| | zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry, zubereitet in Kokosmilch | |
| 76 | Palak Gohst | 15,90 |
| | zartes Lammfleisch in Rahmspinat mit Ingwer | |
| 77 | Lamm Jaipuri ^{8.4, 11} | 15,90 |
| | Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt | |
| 78 | Lamm Vindalu ⁷ | 15,90 |
| | gebratenes Lammfleisch mit „Spezial“-Vindalu Sauce mit Koriander und Ingwer, scharf | |
| 79 | Lamm Shahi Korma ⁷ | 15,90 |
| | gebratenes Lammfleisch mit Käse und Kokosnusssauce, fein gewürzt, nach Moghlai Art | |



ENTEN GERICHTE

€

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 85 | Ente Tikka Jalfraezie ⁷ | 16,50 |
| | Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili, Koriander, leicht scharf | |
| 86 | Ente Tikka Mango ^{7, 8.1} | 16,50 |
| | Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango, in würziger Currysauce Ingwer, Knoblauch, Koriander | |
| 87 | Ente Tikka Kashmiri ⁷ | 16,50 |
| | Entenbrustfilet gegrillt, in würziger Kashmiri Masala | |
| 88 | Ente Tikka Masala ^{7, 8.1} | 16,50 |
| | Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahnesauce | |
| 89 | Ente Tikka Jaipuri ^{7, 8.4, 11} | 16,50 |
| | gegrillte Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt | |



THALIS – GEMISCHTE PLATTEN

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 110 | Punjab Thali Vegetarisch ^{7, 8.1, 8.4} | 18,90 |
| | drei vegetarische Gerichte mit Salat, Chapati und Reis, Dessert | |
| 111 | Moghul Thali ^{7, 8.1, 8.4} | 19,90 |
| | zwei Fleischgerichte und ein Gemüsegericht mit Salat, Chapati und Reis, Dessert | |
| | Auswahl nach Ihren Wünschen, zzgl. | 3,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis

€

TANDOORI GERICHTE

- 95 **Chicken Tikka** ⁷ 15,90
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, gegrillt im Lehmofen
- 96 **Chicken Malai Kebab** ^{7, 8.4} 15,90
Hühnerbrustfilet, fein gewürzt, gegrillt im Lehmofen, mit Käse und Cashewnüssen in Buttercremesauce
- 97 **Haryali Kebab** ⁷ 15,90
Hühnerbrustfilet, mariniert in Spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Koriander, gegrillt im Lehmofen
- 98 **Jhinga Shaahi – Tandoori Garnelen** ^{2, 7, 1.1} 23,90
Garnelen, mariniert nach Art des Hauses, nur im Indus-Tal bekannt, am Spieß im Tandoor gegart, mit Naan-Brot
- 100 **Tandoori Ente** ⁷ 19,90
Entenbrustfilet, mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Paprika und Zwiebeln, gegrillt im Lehmofen, serviert in der Pfanne
- 101 **Tandoori Mixed Grill** ^{7, 8.4} 21,90
verschiedenen Tandoori-Spezialitäten mit Naan-Brot, in heißer Pfanne serviert
- 103 **Chicken G-Sohaly** ^{7, E, J} 15,90
mariniertes Hühnerbrustfilet mit Zwiebelpüree, Joghurt, Koriander und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Bombay Art
- 104 **Chilly-Milly Kebab** ^{7, E} 15,90
mariniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika, rote Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, eingelegt in verschiedene Gewürze, nach Punjabi Art



€

FISCH GERICHTE

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 120 Goa Fisch Curry ^{4, 7, 8.1, 8.4} | 14,90 |
| Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnusssauce, Minze, Koriander und Ingwer | |
| 121 Fisch Mango ^{4, 7, 8.4} | 14,90 |
| Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce | |
| 122 Prawn Masala ^{2, 7, 8.4} | 19,90 |
| Riesengarnelen, gebraten, in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Joghurt-Sahnesauce, eine Spezialität des Hauses | |
| 123 Jhinga Curry ^{2, 7} | 19,90 |
| Riesengarnelen in fein gewürzter Currysauce | |
| 124 Jhinga Mango ^{2, 7} | 19,90 |
| Riesengarnelen mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce | |



BIRYANI GERICHTE

- | | |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| 128 Murg Biryani ^{7, 8.1, 8.4} | 14,40 |
| Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis | |
| 129 Lamm Biryani ^{7, 8.1, 8.4} | 14,90 |
| Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis | |
| 130 Jhinga Biryani ^{2, 7, 8.1, 8.4} | 20,50 |
| Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis | |
| 131 Vegetarisches Biryani ^{7, 8.1, 8.4} | 14,50 |
| gebratenes frisches Gemüse mit Reis, fein gewürzt | |

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis

BEILAGEN

€

- 136 PAPADAM ^{1.1} Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel 2,90
- 137 Naan ^{1.1} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen 2,90
- 138 Roti ^{1.2} Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen 2,90
- 139 Butter Naan ^{1.1, 7} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter 3,50
- 140 Gefülltes Naan ^{1.1, 7} Naan-Brot gefüllt mit Käse, Gemüse, Knoblauch, Ingwer oder Zwiebeln 3,90
- 141 Peshwari Naan ^{1.1, 7} Hefeteigfladen mit Rosinen, Käse, Kokos, fein gewürzt, süß 3,90
- 142 Keema Naan ^{1.1, 7} Naan-Brot gefüllt mit Lamm-Hackfleisch 4,90
- 143 Tandoori Prantha ^{1.2} gewürzter Vollkornteigfladen 3,50
- 144 Pudina Prantha ^{1.2} gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze 3,50
- 145 Raita ⁷ Indischer Joghurt mit Gurken 4,20



DESSERT

- 116 Mango Cream ^{7, 8.1} 5,90
- 117 Gulab Jamun ^{1.1, 7} frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup 5,90
- 118 Gajar ka halwa ^{L, 7, 8.1} Süßspeise aus Milch und Karotten mit indischen Gewürzen 5,90

GETRÄNKE

€

LASSI – JOGHURTGETRÄNK

200	Bananen Lassi ⁷	0,3l	4,20
201	Maracuja Lassi ^{7, A (E124)}	0,3l	4,20
202	Cocos Lassi ⁷	0,3l	4,20
203	Süßes Lassi ⁷	0,3l	3,90
204	Salziges Lassi ⁷	0,3l	3,90
205	Mango Lassi ^{7, A (E124)}	0,3l	4,20
206	Erdbeer Lassi ^{7, A (E124)}	0,3l	4,20



Fragen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien,
wir besprechen die Menüauswahl gerne persönlich mit Ihnen.
Ihr Wohlbefinden liegt uns sehr am Herzen.

Zusatzstoffe:

- A mit Farbstoff
(kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Nitritpökelsalz
- D mit Antioxidationsmitteln
- E mit Geschmacksverstärker
- F geschwefelt
- G geschwärzt
- H gewachst
- I mit Phosphat
- J mit Milcheiweis
- K mit Süßstoff
(Enthält Aspartam, eine Phenylalaninquelle. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.)
- L mit einer Zuckerart
- M künstliche Aromastoffe
- 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 (einschließlich 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 SO₂
- 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.

MITTAGSMENÜ MO - SA

Mo. bis Sa., von 11.15 – 14.30 Uhr (nur gültig mit einer Getränkebestellung)

VEGETARISCHE GERICHTE

		€
420	Palak Paneer ^{7, 8.4} Käse in Rahmspinat mit Ingwer	9,50
421	Punjabi Gemüse ⁷ gemischtes Gemüse in Currysauce, mit Ingwer und Koriander	9,50
422	MAHARAJA Daal ^{7, 8.4} Indische Linsen in Currysauce, mit feinen Gewürzen	8,90
455	Malai Kofta ^{7, 8.4} Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Cashewnussauce	9,90
481	Bhindi Cahana ^{7, 8.4} Okra Gemüse, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, gut gewürzt	9,90
601	Channa Masala ^{7, 8.4} Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	9,50
701	Sabji Masala ⁷ gemischtes Gemüse in Kokosmilch-Sahnesauce, mit Ingwer und Koriander	9,50

HÜHNCHEN GERICHTE

400	Butter Chicken ⁷ Hühnerbrustfilet gegrillt, in Tomaten-Buttercremesauce	9,90
440	Chicken Kashmiri ^{7, 8.4} Hühnerbrustfilet, mit feinen Gewürzen, Ingwer und Knoblauch, scharf	9,90
441	Mango Chicken ^{7, 8.1} Hühnerbrustfilet mit Mangosauce und indischen Feingewürzen	9,90
465	Chicken Vindaloo ⁷ Hühnerbrustfilet in kräftiger nordind. Sauce, gebratene Kartoffeln mit Koriander, Ingwer, scharf	9,90
466	Chicken Jaipuri ^{7, 8.4} Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Tomatensauce und Kokosnuss, sehr fein gewürzt	9,90
487	Crispy Chicken ⁷ Hühnerbrustfilet paniert, mit Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt	9,90
615	Chicken Tikka Masala ^{7, 8.1} gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandelsahnesauce	10,90
640	Chicken Tikka ⁷ im TANDOORI gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naan-Brot	10,90

LAMM GERICHTE

406	Lamm Masala ^{7, 8.4} Lammfleisch mit Mandelsahnesauce, fein gewürzt	10,90
445	Rogan Josh ⁷ Lammfleisch in pikanter Currysauce, mit Ingwer und Koriander	10,90
446	Chana Ghost ^{7, 8.4} gebratenes Lammfleisch mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Koriander	10,90
491	Lamm Koko ⁷ Lammfleisch in Kokosmilch-Sahnesauce, gut gewürzt	10,90
623	Lamm Tokku zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Curry in Kokosmilch	10,90
715	Buhna Gosht ⁷ Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika	10,90

ENTEN GERICHTE

425	Ente Malappuram ⁷ zartes Entenbrustfilet, zubereitet nach einem „geheimen“, südindischem Rezept unseres Chefkochs	11,50
485	Mango Ente ⁷ Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander	11,50
500	Ente Tikka Masala ^{7, 8.1} Entenbrustfilet gegrillt, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, in leichter Mandelsahnesauce	11,50

FISCH GERICHTE

410	Fisch Mango ^{4, 7, 8.4} Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce	10,90
451	Shrimps Curry ^{2, 7} Shrimps in pikanter Currysauce, mit Koriander und Ingwer, scharf	10,90
495	GOA Fisch Curry ^{4, 7, 8.1, 8.4} Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter Kokosnussmilch, mit Minze, Koriander und Ingwer	10,90
496	Fisch Jaipuri ^{4, 7, 8.4} Fischfilet (Seelachs) in Tomatensahnesauce, mit Cashewnussauce, fein gewürzt	10,90

Als Vorspeise servieren wir abwechselnd Suppe oder Salat, zum Hauptgericht Basmatireis.