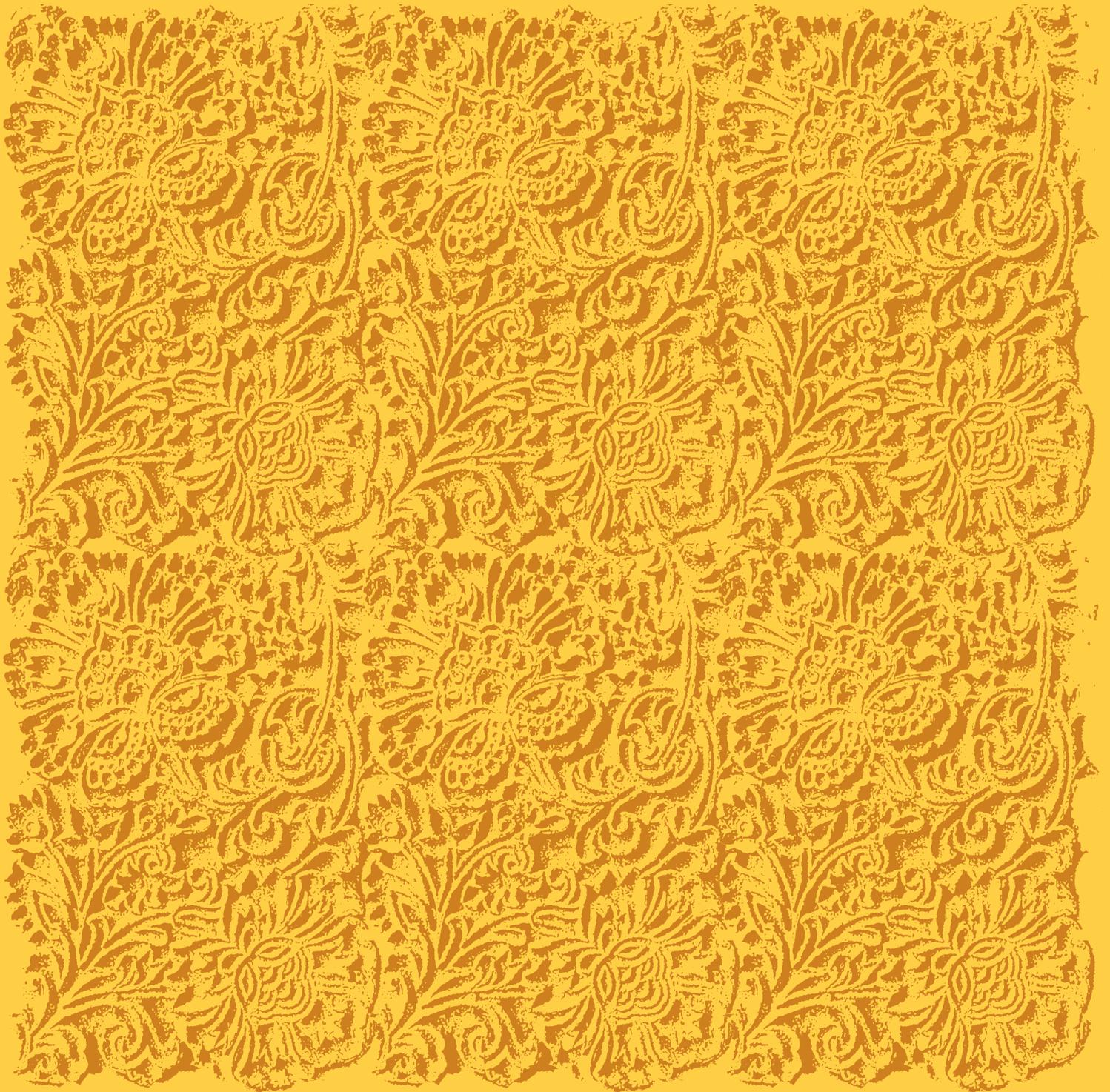




mahadosa

südindisch · ayurvedische Küche



Dosa

ist ein hauchdünner kreppähnlicher Fladen aus Reis- und Linsen-Paste. Reis und Linsen werden dabei über Nacht in Wasser eingeweicht und dann zu Teig zermahlen. Dieses Gericht steht wie kein anderes für die **typisch südindische Küche** und ist dort Basis von unzähligen Gerichten. Probieren Sie es einfach aus.

Liebe Gäste

HERZLICH WILLKOMMEN: NAMASTE!

Die indische Kochkunst basiert insgesamt ursprünglich auf dem Wissen von »Ayurveda«. Ein tragender Aspekt ist eine Vielzahl von Gewürzen, die systematisch zum Bereiten von Speisen verwendet werden. Grundlegendes ayurvedisches Allgemeinwissen ist im typisch indischen Haushalt weit verbreitet. So versteht dort nahezu jede(r) - sowohl Mann als auch Frau - wie er/sie aus Kräutern und Gewürzen einfache Medizin zur inneren und äußeren Anwendung herstellen kann, welche Frucht- und Gemüsesorten kühlen oder wärmen, und in welcher Lebenssituation daher gewisse Lebensmittel zu bevorzugen oder zu vermeiden sind.

Im Ayurveda unterscheidet man zwischen verschiedenen Menschentypen: **Pita** (Feuer), **Vata** (Luft) und **Kapha** (Wasser/Erde), wobei man im allgemeinen ein Mischtyp ist. Eine spezifisch ayurvedische Ernährung ist die Ernährung gemäß dieses Typs, unter der Berücksichtigung der momentanen persönlichen Situation.

Ayurveda hat seinen Ursprung in Südindien, und die südindische Ernährungsweise ist dem Ayurveda ganz besonders verbunden. Die südindische Ernährung ist besonders leicht und bekömmlich. In Südindien wird - abgesehen von Reis - fast kein Getreide verwendet. Teig zur Herstellung von (brotähnlichen) Fladen wird aus unterschiedlichen Linsensorten und Reis gefertigt. Linsen und Reis werden dabei über Nacht in Wasser eingelegt und am nächsten Tag zum Teig zermahlen.

Im Vergleich zur nordindischen Küche werden zum einen weniger Gewürze verwendet und des weiteren liegt der Schwerpunkt auf anderen Gewürzen. So wird in Nordindien vor allem Kreuzkümmel, Koriandersamen, Garam Masala verwendet. In Südindien finden wir fast in jeder Speise Raj (Senfsamen) und Curry Leaves (Gewürzblätter), die den Geschmack der Speisen wesentlich bestimmen. Während für Nordindien die sogenannte Curry-Soße - gemacht aus Zwiebeln, Tomaten und vielen Gewürzen - typisch ist, wird das Gemüse in Südindien nicht in Soße »ertränkt«.

Die südindische Küche an sich ist überwiegend vegan. Nur in wenigen Speisen verwendet man Joghurt. Allerdings wird in Südindien auch viel Fisch konsumiert, denn Südindien liegt zum großen Teil am Meer.

In der südindischen Ernährung spielt die Kokosnuss eine große Rolle und wird vielseitig, innerlich und äußerlich angewendet. In Südindien - besonders in Kerala - gibt es viele Kokospalmen. Und übrigens: Kokos ist gut für Hirn, Haut und Haar!

VORSPEISEN

ALLE VORSPEISEN SIND VEGAN UND WERDEN MIT 3 CHUTNEYS SERVIERT

- | | | |
|---|---|--------------|
| 01. Aloo Bonda | | 7,50 |
| Bällchen aus zerstampften Kartoffeln, gebraten, mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, in Kichererbsenteigmantel (4 Stück) | | |
| 02. Aloo Matar Tikki | | 7,50 |
| Bällchen aus zerstampften Kartoffeln und Erbsen, gebraten, mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, in Kichererbsenteigmantel (4 Stück) | | |
| 03. Aloo Corn Tikki | | 7,50 |
| Bällchen aus zerstampften Kartoffeln und Mais, gebraten, mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, in Kichererbsenteigmantel (4 Stück) | | |
| 04. Gobhi 65 | S | 7,50 |
| Blumenkohl mariniert mit Reis- und Maismehl und 25 Gewürzen, frittiert | | |
| 05. Crispy Baby Corn Masala | | 7,50 |
| Maiskölbchen mariniert in Reis- und Maismehl, frittiert (6 - 8 Stück) | | |
| 06. Mysore Bonda | | 7,50 |
| Bällchen aus Schwarzlinsen- und Reispaste mit frischen Kokosraspeln und frischen Kräutern, frittiert (4 Stück) | | |
|  67. Idly Vada Combination | | 8,00 |
| 1 Idly, 1 Vada | | |
|  Gemischte Vorspeisenteller (serviert mit 3 Chutneys) | | |
| Vada, Aloo Corn Tikki, Aloo Matar Tikki, Aloo Bonda, Mysore Bonda, Gobi 65 & Crispy Baby Corn | | |
|  68. Großer Vorspeisenteller für 2 Personen | | 15,00 |
|  69. Großer Vorspeisenteller für 4 Personen | | 26,00 |
|  70. Combination Nicht möglich bei »full house« | | 22,00 |
| Gemischter Teller zum Kennenlernen, serviert mit 3 Chutneys & Sambhar
Mini Vegetable Uttapam, Mini Masala Dosa, 1 Vada, 1 Idly | | |
|  71. Chicken 65 Doch noch eine Vorspeise mit Fleisch | | 8,00 |
| Hähnchenbrust gewürfelt, mariniert mit Reis- und Maismehl und 25 Gewürzen, frittiert | | |

SUPPEN

- | | | |
|--|--|-------------|
| 07. Dal Rasam | | 5,00 |
| Typisch südindische Linsen Suppe | | |
| 08. Tomato Rasam | | 5,00 |
| Typisch südindische Tomaten-Tamarinden Suppe (Tamarinde = Sauerdattel) | | |

SALAT

- | | | |
|-------------------------------------|--|-------------|
| 09. Kleiner gemischter Salat | Blattsalat mit Gurke, Tomate und Karotte | 5,00 |
| 10. Großer gemischter Salat | Blattsalat mit Feldsalat, Cherry Tomaten, Gurke, Karotte, Baby Maiskölbchen und Fruchteinlagen | 9,00 |

VORSPEISEN

VADA

Vada sind frittierte Bällchen aus geschälten schwarzen Linsen (Paste) und Gewürzen. Alle Vadas werden mit 3 Chatneys serviert, Medhu Vada auch mit Sambhar

- | | | |
|-----------------------------|--|------------------|
| 11. Dal Vada | | 7,50 |
| 2 knusprige Linsen-Bällchen | | |
| 12. Medhu Vada | 2 Knusprige Linsen-Donuts mit Ingwer, Curry Leaves, Knoblauch und frischen Kokosraspeln | 8,00 |
| 13. Dahi Vada | 2 Bällchen aus Linsen- und Reispaste, frittiert, mit süß-säuerlich gewürzter Joghurtsoße und frischen Kräutern | MP/S 7,50 |

IDLY

Idlys sind gedämpfte Bällchen aus geschälten schwarzen Linsen - und/oder Reispaste. Alle Idlys sind vegan und werden mit *Sambhar* (suppenähnliches Linsengericht mit indischem Gemüse/S) & 3 hausgemachten Chutneys serviert

- | | | |
|------------------------|--|---------------|
| 14. Idly | aus geschälten schwarzen Linsen (Paste) | 7,50 |
| 15. Rawa Idly | aus Reisgries, garniert mit Karottenstreifen und Kokosraspeln | 7,50 |
| 16. Masala Idly | aus Linsen - & Reispaste, gebraten mit Ingwer, Koriander, Gewürzen | S 8,00 |

UTTAPAM

Uttapam ist ein typisch südindischer Pfannkuchen aus Reis und schwarzen Linsen, Gewürzen und unterschiedlichen Zutaten; garniert mit frischem Koriander (auf Wunsch auch ohne!) und Curry Leaves. Ausser unserer Nr.22 sind alle Uttapam vegan und werden mit Sambhar/S und 3 Chutneys serviert

- | | | |
|----------------------------------|---|-----------------|
| 17. Plain Uttapam | Die pure Variante | 9,00 |
| 18. Vegetable Uttapam | mit gemischtem kleingeschnittenen Gemüse (Karotte, Tomaten, Erbsen, Zucchini) | 10,00 |
| 19. Onion Uttapam | mit Zwiebeln | 10,00 |
| 20. Onion Tomato Uttapam | mit Zwiebeln und Tomaten | 10,00 |
| 21. Mushroom Uttapam | mit Champignons | 10,00 |
| 22. Cheese-Chilli Uttapam | mit geriebenem Panir (hausgemachter indischer Käse) und Chili | MP 10,00 |
| 23. Onion Coconut Uttapam | mit Zwiebeln und Kokosnuss | 10,00 |

CHUTNEY

Chutneys sind würzige, teils süß-saure, mitunter auch scharf-pikante Saucen der indischen Küche

- | | | |
|--|---|------|
| 43. Tomato Chutney | S | 2,00 |
| aus Tomaten und Gewürzen | | |
| 44. Green Chutney | | 2,00 |
| aus frischem Koriander, Minze, Ingwer, Knoblauch und Chili leicht scharf | | |
| 45. Mango Chutney | | 2,00 |
| aus Mango und Gewürzen, süß | | |
| 46. Achar Chutney | | 2,00 |
| Eingelegtes Gemüse, säuerlich scharf | | |
| 47. Coconut Chutney | S | 3,00 |
| aus frischem Kokos und Gewürzen | | |
| 48. Maharishi Chutney | | 4,00 |
| aus Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Chili und Gewürzen | | |
| 49. Chutney Teller | S | 5,00 |
| Diverse Chutneys:
Tomato / Green / Mango / Coconut / Maharishi Chutney | | |

RAITA INDISCHE YOGHURT-SAUCE

- | | | |
|--|------|------|
| 50. Rote Beete Raita | MP/S | 4,00 |
| Gewürzjoghurt mit Rote Beete Stückchen | | |
| 51. Boondi Raita | MP/S | 3,50 |
| Gewürzjoghurt mit Kügelchen aus Kichererbsenmehl | | |

REIS BEILAGEN

- | | | |
|---|---------|------|
| 52. Basmati Reis | | 2,50 |
| Weißer Basmati Reis, verfeinert mit Zimt, Koriander und Lorbeerblättern | | |
| 53. Curd Reis | MP/SN/S | 7,00 |
| Joghurt mit Basmati Reis Einlage, verfeinert mit gebratenem Ingwer, Chili, Curry Leaves, Senfsamen, dekoriert mit Cashewkern und weißer Linse | | |

BROT

- | | | |
|--|-------|------|
| 54. Appallam Papadam | | 2,00 |
| (glutenfrei)
Würzchips aus Reismehl, frittiert, serviert mit Mango Chutney | | |
| 55. Kerala Paratha | GL/MP | 3,50 |
| In sich gefaltetes Blätterteigbrot aus Weizenmehl, mit Ghee bestrichen, in der Pfanne zubereitet | | |
| 56. Masala Puri | GL | 3,00 |
| Frittiertes Vollkornbrot aus Weizenmehl | | |

HAUPTGERICHTE

DOSA

Dosa ist ein hauchdünner kreppähnlicher Fladen aus Reis - und Linsenpaste. Alle Dosa-Gerichte werden mit *Sambhar* (suppenähnliches Linsengericht mit indischem Gemüse/*S*) und Chutneys serviert. Dosa ist an sich vegan, wird aber in Ghee (geklärte Butter/*MP*) ausgestrichen. Auf ausdrücklichen Wunsch verwenden wir für Sie statt Ghee auch gerne Pflanzenöl!

MP = Ghee

- | | |
|---|-------------------|
| 24. Plain Dosa
Die pure Variante | 9,00 |
| 25. Masala Dosa
gefüllt mit gewürzten, gestampften Kartoffeln | MP/S 11,00 |
|  72. Panir Masala Dosa
gefüllt mit Panir | MP/S 13,00 |
| 26. Onion Dosa
gefüllt mit Zwiebeln und gestampften Kartoffeln | MP/S 12,00 |
| 27. Cheese-Capsicum Dosa
gefüllt mit geriebenem Käse und Paprika | MP/S 12,00 |
| 73. Cheese-Onion Dosa
gefüllt mit geriebenem Käse und Zwiebel | MP 13,00 |
| 28. Cheese Chili Dosa
gefüllt mit geriebenem Käse, gestampften Kartoffeln und grünen Chili, etwas scharf | MP/S 12,00 |
| 29. Mixed Vegetable Dosa
gefüllt mit kleingeschnittenem Gemüse und gestampften Kartoffeln | MP/S 12,00 |
| 30. Mysore Dosa
bestrichen mit hausgemachtem rotem Chili-Chutney | MP/S 10,00 |





- | | | |
|---|---|----------------------|
| 31. Mysore Masala Dosa | bestrichen mit rotem Chili-Chutney, gefüllt mit gewürzten gestampften Kartoffeln und Zwiebeln und ein wenig klein geschnittenem Gemüse | MP/S 12,00 |
| 32. Maha Dosa | Dosa Spezial, bestrichen mit hausgemachtem grünen Chutney aus frischen Kräutern und weißem Chutney aus frischer Kokosnuss, belegt mit geriebenem Käse, gefüllt mit gewürzten gestampften Kartoffeln | MP/S 15,00 |
| 33. Rawa Dosa | Dosa aus Reispaste und Weizengrieß | GL/MP/S 10,00 |
| 34. Rawa Masala Dosa | Dosa aus Reispaste und Weizengrieß, gefüllt mit gewürzten gestampften Kartoffeln | GL/MP/S 12,00 |
| 35. Family Dosa | Supergroßes Masala Dosa, gefüllt mit gestampften gewürzten Kartoffeln, mit Extra Sambhar | MP/S 29,00 |
|  | 74. Chicken Cheese Dosa Unser einziges Fleisch-Dosa
gefüllt mit Hähnchenbrust und Käse (Gouda) | MP 15,00 |
| | Extra Sambhar | 3,00 |

INDISCH ESSEN Unsere Küche würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack. Sie können Ihr Gericht **mild**, **mittelscharf** (leicht pikant), **scharf** oder **indisch scharf** (superscharf!) bestellen. Ist schließlich Ihr Gericht nicht nach Ihren Wünschen gelungen oder zu scharf bzw. nicht scharf genug, sprechen Sie uns bitte an, solange wir noch etwas ändern können. Dass Sie bei uns nach indischer Art auch mit der Hand essen dürfen, ist selbstverständlich!

HAUPTGERICHTE

अन्य व्यंजन

Alle weiteren Hauptgerichte werden in Kupferschalen mit weißem, typisch südindisch gewürzten Basmati Reis (als Beilage) serviert

- 36. Sambhar** S 12,00
Typisch südindisches Linsengericht mit indischem Gemüse, gewürzt mit Curry Leaves und Senfsamen **Achtung: Kann ganze rote Chilis enthalten. Wenn Sie scharf nicht mögen, bitte nicht mitessen**
- 37. Lauki Masala** S 15,00
Flaschenkürbis gebraten mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel, Senfsamen und Curry Leaves
- 38. Bhindi Masala** S 15,00
Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und frischer Kokospaste, Senfsamen und Curry Leaves
- 39. Aloo Masala** S 13,00
Weiche Kartoffelstücke, gebraten mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Tomatenstückchen, Kreuzkümmel, Senfsamen und Curry Leaves
- 40. Channa Masala** S 14,00
Würzige Kichererbsen in eigenem Saft, verfeinert mit gebratener Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Kreuzkümmel, Curry Leaves und Senfsamen
- 41. Dal Tadka** S 13,00
Gekochte gelbe Linsen, verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, Curry Leaves und Senfsamen
- 42. Rajma Masala** 15,00
Würzige Kidney-Bohnen in eigenem Saft, verfeinert mit gebratener Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und frischer Kokospaste
-  **75. Kathal Masala** S 14,00
Indisches eiweißhaltiges Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz. Von uns daher auch "Baumfleisch" genannt. In typisch südindisch gewürztem semi Gravi (dicke Sauce) mit Kokosmilch und selbstgemachter Kokos-Cashewpaste angerührt
-  **76. Panir Masala** MP/S 14,00
Geriebener Panir, gebraten mit ganz kleingeschnittener Zwiebel und Tomate, in würzigem semi Gravi (dicke Sauce) mit Curry Leaves und Ray (Senfsamen)

**77. Vegetable Korma****S 13,00**

gemischtes Gemüse (mit viel indischem Gemüse), in lieblichem Curry, mit frisch geraspelter Kokosnuss

**78. Arvi Palak****S 14,00**

Indisches kartoffelähnliches Wurzelgemüse in würzigem gehackten Spinat

**79. Karela****S 14,00**

Indisches Bittergemüse, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Tomate, in würzigem semi Gravi (dicker Sauce) mit Curry Leaves und Senfsamen

Sehr gesund, blutreinigend, bei Diabetes besonders empfohlen.

Gewöhnungsbedürftig wegen des bitteren Geschmacks!

FISCH

80. Fish Curry**S 15,50**

Fischfilet, gewürfelt, in südindisch gewürzter Curry Sauce mit Curry Leaves und Ray, mit Kokosmilch und frischen Kokosraspeln

81. Fish Malabari**S 16,00**

Fischfilet, gewürfelt, in lieblicher Sauce aus Kokosmilch, selbst hergestellter Kokos-Cashew-Paste, und ganz kleingeschnittener roter Zwiebel und Tomate

82. Fish Pollachath**S 28,00**

Ganzer frischer Fisch. Im Bananenblatt mit würziger Sauce umhüllt gegrillt.

Äußerst schmackhaftes, typisch südindisches Speise-Kunstwerk.

Aufwendig in der Herstellung, nicht immer möglich

GARNELEN

83. Garnelen Curry**S 16,00**

Gebratene Garnelen in würziger Sauce mit Curry Leaves und Senfsamen (Ray), Kokosmilch und selbstgemachter Kokospaste

84. Garnelen Roast**S 17,00**

gegrillte Garnelen, mariniert, in Zwiebel-Tomaten semi Gravi (dicke Sauce), mit Kokosmilch und geraspelter frischer Kokosnuss sowie fein geschnittener Tomate und roter Zwiebel



HAUPTGERICHTE

CHICKEN

- 85. Chicken Curry** S 13,50
Hähnchenbust gewürfelt, in würziger Sauce mit Curry Leaves, Senfsamen und Kokosmilch
- 86. Chicken Madras** S 14,50
Hänchenbrust gewürfelt, in würziger Sauce mit frischen grünen Kräutern und Kokosmilch
- 87. Chicken Roast** S 16,00
Zarte gewürfelte Stücke vom Hähnchenschenkel (ohne Knochen!), gebraten, in Zwiebel-Tomaten semi Gravi (dicke Sauce), mit Kokosmilch und geraspelter Kokosnuss, sowie mit fein geschnittener Tomate und roter Zwiebel
- 88. Chicken Korma** S 15,00
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in lieblichem Curry aus Kokosmilch, Kokos-Cashewpaste und ganz klein geschnittener roter Zwiebel; mit gemischtem - und viel indischem Gemüse
- 89. Chicken Chettinadu** S 15,00
Hähnchenbrust gewürfelt und in Marinade gebraten, in Tomaten-Zwiebel Sauce, mit Kokosmilch und geraspelter frischer Kokosnuss, sowie ganz klein geschnittener Tomate und – roter Zwiebel

LAMM

- 90. Lamm Curry** S 14,50
Lammfleisch gewürfelt, in würziger Sauce mit Curry Leaves und Senfsamen, Kokosmilch und hausgemachter Kokospaste
- 91. Lamm Madras** S 15,50
Lammfleisch gewürfelt, in würziger Sauce mit frischen grünen Kräutern und Kokosmilch
- 92. Lamm Korma** S 15,50
Lammfleisch gewürfelt, in lieblichem Curry aus Kokosmilch, Kokos-Cashewpaste und ganz klein geschnittener roter Zwiebel; mit gemischtem - und viel indischem Gemüse

KINDER BEIM INDER

Sonderanfertigung für Kinder

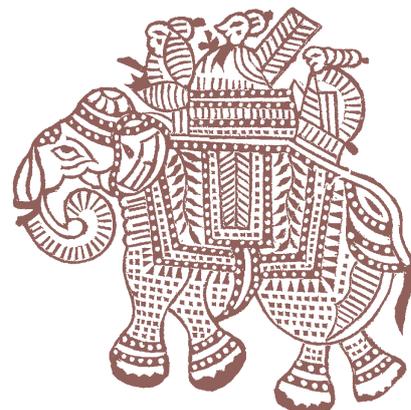
95. Chicken Cheese Dosa 12,00
mild for the Child, mit Pommes Beilage

96. Dosa mit Schoko Aufstrich 9,00
Für die kleinen Süßen

Für kleine Gäste, die einfach kein indisch mögen

50. Pommesss 5,00

51. Chicken Nuggets (nicht sehr indisch:) 5,00



DESSERTS

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN – DIE DESSERTS

- 57. Gulab Jamun** MP/GL 6,00
Köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert
- 58. Rasmalai** MP 6,00
Zwei Quarkbällchen, mit Pistazien in Rahmsöße
- 59. Jalebi With Rabri** MP/GL/SN 6,00
Kreisförmig knusprig frittiertes Weizenmehl Teig, in Zuckersirup getränkt, serviert mit Rabri, einer flockigen Süßspeise aus Milch, mit geraspelten Cashews, Mandeln und Pistazien
- 60. Gadsha Halva** MP/SN 6,00
Karottenhalva, garniert mit frischen Kokosraspeln, warm serviert - **KÖSTLICH!**
- 61. Fried Banana** 6,00
Bananenstücke in warmer Kokosmilch, mit Fenchelsamen, Safran, Rosinen und Cashewkernen. **UMWERFEND!**
- 62. Papaya Fruchteteller** 7,00
Aufschnitt frischer Papaya

INDISCHES EIS

- 63. Mangoeis** MP 6,50
- 64. Kulfi Eis** MP 6,50
Typisch indisches Milcheis mit einer Idee Kardamom
Wird traditionell in der »Indian Matka«, einem wunderschönen Tontöpfchen hergestellt und serviert. Dieses Gefäß dürfen die Gäste gerne mitnehmen!
- 65. Cassata** Sehr empfehlenswert! MP/SN 7,00
Sorbet mit Pistazie und kandierten Fruchtstückchen
- 66. Kokos Eis** ...direkt aus der Schale der Kokosnuss! MP 7,00
Die Schale darf gerne mitgenommen werden – auch wenn die ganze Affenbande dann brüllt: wer hat die Kokosnuss geklaut?



WORTERKLÄRUNGEN

Chutney

Chutneys sind würzige -, teils süß-saure -, mitunter auch scharf-pikante Saucen der indischen Küche

Curry Leaves

Gewürzblätter - viel verwendet in der südindischen Küche - die der jeweiligen Speise geschmacklich eine neue Richtung und Abrundung geben. Ein einzelnes Blatt schmeckt dabei wie eine vollständige - sorgfältig gewürzte Speise

Dosa

ist ein hauchdünner kreppähnlicher Fladen aus Reis- und Linsen (Paste) – Reis und Linsen werden dabei über Nacht in Wasser eingeweicht und dann zu Teig zermahlen

Idly

Idlys sind gedämpfte Bällchen aus geschälten schwarzen Linsen - und/oder Reispaste. Alle Idlys sind vegan

Ray

Senfsamen. wird fast in jeder südindischen Speise verwendet. Zusammen mit dem Curry Leave bekommt die Speise das typisch südindische Aroma

Sambhar

Typisch südindisches (suppenähnliches) Linsengericht mit indischem Gemüse S

Vada

Vada sind frittierte Bällchen aus geschälten schwarzen Linsen (Paste) und Gewürzen

Vegan

Die vegetarischen südindischen Speisen sind an sich sehr oft auch vegan. Daher kennzeichnen wir hier nicht die veganen Speisen, sondern weisen nur darauf hin, wenn ein Gericht doch Milch (M) oder Milchprodukte enthält (MP)

ALLERGENE

GL Gluten

M Milch

MP Milchprodukte (Joghurt, Sahne, Quark, Käse)

S Senf, Senfsamen

SE Sesam

SN Schalenfrüchte/Nüsse

Wir verwenden Cashews, Mandeln und Pistazien

Sollten Sie auf ein (oder mehrere) Lebensmittel allergisch sein, so informieren Sie uns bitte beim Bestellen. Wir gehen gerne auf individuelle Wünsche unserer Gäste ein, was zum Beispiel die Zutaten einer Speise betrifft.

DAS MAHADOSA UND WIR

Bisher war in Deutschland nur die Nordindische Küche mit ihren Currys und Naans bekannt. In letzter Zeit aber häuften sich die Nachfragen nach den südindischen "Dosa, Idly und Sambhar". Seit wir uns mit dem Restaurant Maharaja in Hamburg etabliert hatten, träumten wir davon, unseren Hamburger Gästen auch die südindische Küche schmackhaft zu machen. So geht mit der Eröffnung des MAHADOSA ein großer Wunsch in Erfüllung:

Mit dem Mahadosa haben wir also unser erstes Restaurant mit Schwerpunkt auf vegetarische und vegane Küche gestartet. Als ich vor 25 Jahren mit meiner indischen Küche nach Hamburg zog, galten wir Vegetarier noch als "Grasfresser". Schon allein unter wirtschaftlichen Aspekten war es nicht möglich, als rein vegetarisches Restaurant zu überleben. In der Zwischenzeit ist aber auf diesem Gebiet und in Hamburg zum Glück viel passiert. Das Interesse an vegetarischer und veganer Ernährung ist enorm gestiegen, worüber wir uns riesig freuen.

eure Kathrine & Satish



Besuchen Sie uns auch im
maharaja⁴¹ · Detlev-Bremer-Straße 41 · 20359 Hamburg
oder auch im
mahajivan · Hein-Hoyer-Straße 10 · 20359 Hamburg
und in den Grindelhochhäusern im
maharani · Hallerstraße 1 · 20146 Hamburg

