



maharaja



indisch · ayurvedische Küche





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 und 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.

Die hohe Qualität der Zutaten & Lebensmittel ist uns sehr wichtig. So verwenden wir beispielsweise ausschließlich das hochwertige Himalaya Salz.

Sie können Ihre Speisen bei uns in unterschiedlichen Schärfegraden bestellen. Unten finden Sie eine entsprechende Skala. Speisen, die mit MP (Milchprodukte) ausgezeichnet sind, können meistens auch vegan zubereitet werden.

Wir wünschen Guten Appetit!



UNSERE 5 SCHÄRFEGRADE

- 0 Supermild - „mild for the child“
- 1 Normal - ein Hauch von Schärfe
- 2 Mittelscharf
- 3 Scharf
- 4 Indisch scharf
- 5 Super indisch scharf
- 6 Tödlich scharf – nur mit vorheriger Unterschrift!!





DAS MAHARAJA UND WIR

Schon als junge Studentin war die aus der Universitätsstadt Marburg stammende Inhaberin Kathrin Guthmann begeistert von Indien und seiner Kultur. Und bald wurde Indien für sie zur zweiten Heimat. Bis heute hält sie engen Kontakt zu diesem Land, welches sie mehrmals im Jahr besucht. Die traditionelle weibliche Landestracht, der Sari, ist für sie die normale Kleidung. Und wenn Deutsch ihre Muttersprache ist, ist die nordindische Landessprache Hindi, die sie fließend spricht, für sie zur »Vatersprache« geworden.

Die kulinarischen Köstlichkeiten haben es ihr besonders angetan. In Hamburg angekommen eröffnete sie 1997 das »maharaja«, welches seitdem als *Oase auf St. Pauli* bekannt ist. Seit 2003 ist Satish Mourya, ehemaliger Chefkoch des »Blue Diamond« in Poona, im »maharaja« tätig und überrascht die Gäste täglich mit wohlschmeckenden Kreationen. Durch sein Talent als Koch hob er das Niveau der Küche auf eine ganz neue Ebene und seit 2010 gilt das maharaja in renommierten Restaurantführern sogar als *Bester Inder Hamburgs*. Im Jahre 2007 heirateten Kathrin und Satish in Indien, traditionell mit einem großen rauschenden Fest. Von beiden liebevoll umsorgt, tauchen die Gäste ein in die duftende und wohlklingende Atmosphäre des Orients. Die Räume in der Detlev- Bremer-Straße wurden bald zu klein. Und so kam es 2012 mit dem »maharani« in den Grindelhochhäusern zu einer Vergrößerung.

Da wegen eines Bauvorhabens die ursprünglichen Räume des maharaja 2016, nach über 20 Jahren geräumt werden sollten, zog die Oase um: in die großen Räumlichkeiten am Neuen Pferdemarkt 34, die der Stadt Hamburg gehörten. Kurz nach der Neueröffnung wurde dort jedoch ebenfalls ein Bauvorhaben angekündigt, und so etablierte das »maharaja« zusätzlich eine kleine Filiale in der Detlev-Bremer-Straße 41 – ganz in der Nähe des Ursprungsortes.

Es folgten Jahre des Rechtsstreits mit der Stadt über eine Sonderkündigung. Unter dieser ständigen *räumlichen Bedrohung* ergab sich wundersamerweise eine weitere Vergrößerung, mit dem »mahadosa« in der Hein-Hoyer-Str. 60, dem ersten südindischen Restaurant Hamburgs, überwiegend mit veganen Speisen. Und kurz darauf eröffnete, noch näher am Kiez, das mahajivan in der Hein-Hoyer-Straße 10. Dort gibt es original indische Grill Gerichte, zubereitet im Tandoori Ofen und viele Snacks, die man so ausserhalb von Indien nicht findet!

Das bisher letzte Kapitel: Wir hatten schon in den Jahren zuvor begonnen, Essen auf Bestellung zu liefern. Jetzt also haben wir auch unseren eigenen *Lieferservice*: das maharaja go-go in der Holstenstraße 77! Von hier aus kommt das gute indische Essen direkt zu unseren Gästen. Aber natürlich gibt es vor Ort auch ein paar Tische für den Verzehr im Haus:-)

Eine bewegte Geschichte, die
noch lange nicht zu Ende ist

...



WORTERKLÄRUNGEN

Panir (Paneer)

ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Biokuhmilch, etwa wie Mozzarella in der Konsistenz, aber fester

Ghee

ist geklärte Butter. Ein sehr gesundes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fett. Viel verwendet, äußerlich und innerlich im Ayurveda, z.B. zu Reinigungszwecken

Curry

Mit Curry meinen wir eine Grundsauce, die aus Zwiebeln, Tomaten und einer Zusammenstellung vieler Gewürze zubereitet wird

Kadhi

Ayurvedische Sauce aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen. Leicht säuerlich im Geschmack

Gluten

Zum Glück werden die köstlichen, typisch indischen Soßen (Currys) ohne die Verwendung jeglicher Mehlsorten angerührt! Brote sollten Sie als „Glutener“ natürlich auch bei uns NICHT verzehren. Ausnahme ist unser aus Reis- und Linsenmehl zubereitetes Papadam

Vegan

WIR KÖNNEN FAST ALLE GERICHTE UNSERER KARTE AUCH VEGAN ZUBEREITEN!!! Einfach beim Bestellen deutlich darauf hinweisen ... kein Problem!

Vegane Speisen sind so markiert: 

Allergene

- F** Fisch
- K** Krebstiere (Garnelen, etc.)
- GL** Glutenhaltiges Getreide
- M** Milch
- MP** Milchprodukte (Joghurt, Sahne, Quark, Käse)
- S** Senf, Senfsamen
- SB** Sojabohne
- SE** Sesam
- SN** Schalenfrüchte/ Nüsse

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 eines Gerichts betrifft



VORSPEISEN

serviert mit Salatbeilage, Minzjoghurt und Imli-Chutney

vegetarisch

- 01. Gobi Pakoras** Blumenkohl in Kichererbsenteig, frittiert **6,50** ✓*
- 02. Shahi Samosa** 2 Teigtaschen gefüllt mit kleingeschnittenem Gemüse und Cashewkernen **GL/SN 7,50** ✓*
- 03. Mixed Pakoras** Unterschiedliches Gemüse in Scheiben und Panirstücke (ind. hausgemachter Käse) in Kichererbsenteig frittiert **MP 6,50**
- 04. Panir Pakoras** Hausgemachter indischer Käse, in Kichererbsenteigmantel frittiert **MP 7,50**
- 86. Frühlingsrollen** Teigröllchen mit Gemüse, frittiert **V/GL 7,00**
- 87. Onion Badji** Zwiebelringe in Kichererbsenteig, frittiert **7,00** ✓*

nicht vegetarisch

- 05. Chicken Pakoras** Hähnchenbrust gewürfelt, in Kichererbsenteig frittiert **8,00**
- 06. Resmee Kebab** 2 Frikadellen aus Lammhackfleisch **8,00**
- 07. Tandoori Chicken** 1 Hähnchenschenkel mit 21 Gewürzen mariniert & gegrillt **MP 8,00**
- 08. Prawn Pakoras** Frische Garnelen, in würzigem Teigmantel frittiert **K 9,00**



* Nicht-vegan:
die dazu servierte
Minzsauce

SUPPEN

vegetarisch

- 09. Dal Shorba** ✓ 6,50
Ayurvedische Linsensuppe
- 10. Sabji Amrit** 6,50
Absolut köstliche nicht klare Gemüsesuppe
- 11. Tamatar Rash** 6,50
Ayurvedische Tomatensuppe

nicht vegetarisch

- 12. Mulligatwani** MP 7,00
Original indische Hühnersuppe (nicht klar)
- 13. Maharaja Shorba** *Wie der Name sagt: Königlich!* MP/K 8,00
Königssuppe mit Gemüse, Garnelen, Panir, Safran & Sahne

SALATE

- 14. Indischer Salat** ✓ 6,00
Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate & Karotte
- 15. Maharaja Salat** Großer gemischter Blattsalat MP 9,50
mit Panirstreifen und Fruchtstücken und Phantasie
- 16. Chicken Bombay** EI 10,00
Großer gemischter Blattsalat mit Hähnchenstücken, Ei & Oliven



BIRIYANIS : REISGERICHTE

serviert mit einer Schale Tomaten-Curry-Sauce

33. Vegetable Biriyani

✓ SN 14,00

Basmatireis, gebraten mit gemischtem Gemüse und Cashewkernen

34. Chicken Biriyani

SN 14,50

Basmatireis, gebraten, mit Hähnchenbrust (gewürfelt), Erbsen, Bohnen, roten Paprikastückchen und Cashewkernen

35. Mutton Biriyani

SN 15,50

Basmatireis, gebraten, mit Lammfleisch (gewürfelt), Erbsen, Bohnen, roten Paprikasstückchen & Cashewkernen

36. Kerala Biriyani

K/SN 16,00

Basmatireis, gebraten, mit Garnelen, Erbsen, Bohnen, roten Paprikastückchen, Cashewkernen und frischen Kokosraspeln

37. Egg Fried Rice

EI 13,00

Basmatireis, gebraten mit Rührei und roter Zwiebel

SPEISEN MIT EI

88. Egg Curry EI 13,00

2 Bio Eier in schmackhafter roter Currysauce

89. Egg Burghi EI 14,50

Würziges indisches Rührei mit feingeschnittener roter Zwiebel und Tomate, Knoblauch und ein wenig Ingwer



VEGETARISCHE GERICHTE

18. Tarka Dal Highway ✓ 13,50

Gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen (»Tarka«)

Dal vom indischen Highway ist der Beste!

19. Vegetable Jalfraisi *Macht crazy!* ✓ 14,50

Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, Erbsen, Bohnen) in Curry-Sauce mit frischen Kokosraspeln

20. Palak Panir MP 14,50

Gehackter Spinat mit Panirstücken – *Berauschend!*

21. Himalaya Kofta GL/SN/MP 15,00

Geriebenes Gemüse zu Türmchen geformt, in cremigem Tomaten Curry zubereitet mit gemahlenen Cashewkernen, mit Fruchtstückchen. *Hammer – besonders beliebt!*

22. Shahi Panir *Shahi bedeutet königlich* SN/MP 15,50

Hausgemachter indischer Käse, in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheibchen, Cashewkernen und Mandeln – *Besonders kräftigend!*

23. Meghdhanu Korma SN/SB/MP 15,50

Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir, Sojawürfeln, Cashewkernen & Fruchtstückchen

Das Köstlichste vom Köstlichsten!

24. Soja Korma ✓ SB/S 15,50

Sojafleischwürfel, gebraten in Senfsamenöl, mit gemischtem Gemüse Tomaten-Curry, mit Cashewkernen & Fruchtstückchen

90. Panir Burghi MP 17,00

Geriebener indischer Käse, würzig gebraten mit Ingwer, Knoblauch und roten Zwiebel- und Tomatenstückchen

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



VEGETARISCHE GERICHTE

MIT INDISCHEM GEMÜSE*

25. Patediya (... die Blätter der Arviwurzel) MP/S/SE/SN 15,50

Die Arviblätter werden mit Kichererbsen- & Reismehl bestrichen zur Rolle geformt und gedämpft. In Scheiben geschnitten wird die Rolle in Senfsamenöl gebraten mit roten Zwiebelstückchen & Ajwain (Gewürz), Sesam, Senfsamen und Kokosraspeln. Serviert in warmer Kadhi Sauce aus Joghurt & Kichererbsenmehl

26. Kathal Masala ✓ SB 15,50

Kathal ist ein eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleisch-ähnlicher Konsistenz, daher von uns auch Baumfleisch genannt.

Gebraten mit roter Zwiebel, in bräunlichem Curry mit Soja-würfeln und frischen Kokosraspeln, verfeinert mit Kokosmilch

27. Louki Dal ✓ 15,00

ind. Flaschenkürbis in würzigem Chana Dal (Linse d. Kichererbse)

28. Jimi Kant Mool MP/SE/SN 15,50

Wildwachendes Wurzelgemüse mit hohem Eiweißgehalt und Ähnlichkeit zur Kartoffel. Gebraten in Senfsamenöl, serviert in Kadhi Sauce aus Joghurt & Kichererbsenmehl

29. Ravaya MP 15,50

Indische leicht süße Auberginchen, serviert in Kadhi Sauce, mit Kartoffelstücken

**Da die indischen Gemüse wild wachsen,
sind sie nicht immer alle erhältlich*



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



VEGETARISCHE GERICHTE

MIT INDISCHEM GEMÜSE

30. Karela Barela

MP 15,50

Indisches Bittergemüse, gefüllt mit geriebenem Gemüse und Gewürzen, serviert in Kadhi Sauce mit Kartoffelstücken. Blutreinigend. Besonders empfohlen bei Diabetes.

Gewöhnungsbedürftig wegen des bitteren Geschmacks

31. Arvi Kamal Mool

MP 15,50

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, Kamal die Wurzel der Lotusblume. Serviert in Kadhi Sauce mit frischen Kokosraspeln. *Besonders leicht*

32. Ratalu Wal

MP 15,50

Ratalu ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, Wal sind indische weiße Bohnen. Serviert in Kadhi Sauce. *Leicht süß-säuerlich*

91. Bindi Masala

✓ 16,00

Okraschoten, gebraten in Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten, mit geriebenem Kokos

92. Drummsticks *Mit hohem Eiweißgehalt*

✓ 16,00

Ungewöhnliches indisches Gemüse, welches roh aussieht wie Trommelstöcke. Hat holzige Bestandteile, die normalerweise nicht mitgegessen werden, sondern entweder ausgekaut –, oder das Gemüse in den Fingern haltend zwischen oberen und unteren Schneidezähnen »durchgezogen« werden. *Viel Spaß beim Verzehr!*



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



HÄHNCHEN GERICHTE

38. Chicken Curry MP 14,50

Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in würziger Currysauce, Erbsen, Bohnen und Tomaten und roter Paprika

380. Chicken Vindaloo leicht süß-säuerlich 15,00

Hähnchenbrust gewürfelt, in Currysauce, angemacht mit Imli (ind. Sauerfrucht). Mit Kartoffelstücken & frischen Kokosraspeln

39. Chicken Palak Berauschend! MP 15,00

Hähnchenbrustfilet, gewürfelt, mit würzigem Spinat (Palak)

40. Chicken Jalfraisi S 16,00

Hähnchenbrust gewürfelt, mit gemischtem Gemüse, frischen Kokosraspeln und Sesam – *Macht crazy!*

400. Chicken Banglor 16,00

Hähnchenbrust gewürfelt, in feiner Curry Sauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Anansstückchen

401. Chicken Mango MP 16,00

Hähnchenbrust gewürfelt, in Sauce aus pürrierter Mango, gemahlenen Cashewkernen & Tomate, mit frischen Mangostücken

402. Chicken Madras 16,00

Hähnchenbrust gewürfelt, in grünlicher Minz-Koriander-Sauce, angemacht mit einem Schuß Kokosmilch

41. Chicken Masala Hähnchenbrustfilet gewürfelt, MP 15,00

in würziger Curry Sauce mit Erbsen und Bohnen

42. Chicken Patiyala

MP/SN/EI 18,00

Hähnchenbrust gewürfelt, in feinsten Sauce aus Tomaten, gemahlenen Cashewkernen & Safran. Serviert im Omelett mit Spinat, frischen Kokos- & Mandelraspeln, das ganze auf gusseiserner Pfanne – *ein kleines Kunstwerk*



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



HÄHNCHEN GERICHTE

43. Butter Chicken

MP/SN 16,00

Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in köstlich-mildem Tomaten-Curry, mit Cashewkernen. *Auch bei Kindern sehr beliebt*

44. Chicken Shahi Korma

MP/SN 16,00

Hähnchenbrust gewürfelt, in feinem Tomaten-Sahne-Curry, mit gemischtem Gemüse, Cashewkernen & Fruchtstückchen

45. Chicken Maharaja *Der Renner – oberlecker!* MP/SN 16,50

Hähnchenbrustfilet gewürfelt, zubereitet in Ghee (geklärte Butter), in feinem Tomaten Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Panir, Mandeln und Fruchtstückchen



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



LAMM GERICHTE

- 46. Lamm Curry** Lammfleisch gewürfelt in würziger Currysauce mit Erbsen, Bohnen und roter Paprika **MP 16,50**
- 47. Lamm Vindaloo** Lammfleisch gewürfelt, in Currysauce, angemacht mit Imli (ind. Sauerfrucht). Mit Kartoffelstücken & frischen Kokosraspeln – *leicht süß-säuerlich* **16,50**
- 48. Lamm Palak** *Berauschend!* **MP 16,50**
Ein Traum aus würzigem Spinat und feinstem Lammfleisch!
- 49. Lamm Jalfraisi** *Macht auch crazy!* **S/SE 16,50**
Lammfleisch gewürfelt, gebraten in Senfsamenöl, mit viel frischem Gemüse, frischen Kokosraspeln und Sesam
- 50. Lamm Banglor** Lammfleisch gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, Kokosraspeln & Ananasstückchen **16,50**
- 51. Rogan Josh** *Rogan = »Ghee« = geklärte Butter* **MP 17,00**
Lammfleisch gewürfelt in weinrotem würzigen Curry mit roten Zwiebel - und Paprikastückchen & Panir. *Sexy-spicy!*
- 52. Shahi Korma** *Shahi bedeutet königlich!* **MP/SN 17,50**
Lammfilet gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee (geklärter Butter) und gemahlenden Cashewkernen & Safran. Mit frischem Gemüse und Fruchtstückchen, Panir und Cashewkernen – *die Königsklasse!*
- 53. Lamm Maharaja** **MP/EI/SN 18,00**
Lammfleisch gewürfelt, in feiner rötlicher Curry Sauce, mit Gemüse, Cachewkernen, Ei, Panir und mehr ...
Ein Gericht, das die Phantasie beflügelt!
- 530. Lamm Kofta Curry** *Für Feinschmecker!* **SN/MP/GL 18,00**
Lammhack mit geriebenem Gemüse und gemahlenden Cashewkernen, herrlich gewürzt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit frischen Kokosraspeln



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



TIKKA - GRILL GERICHTE

Die Tikka Gerichte werden auf gusseiserner Pfanne serviert,
in dicker Soße mit Zwiebel- und Paprikastücken

54. Panir Tikka

Hausgemachter indischer Käse

MP 17,00

55. Chicken Tikka Masala

Hähnchenbrust, gewürfelt

MP 17,00

56. Lamm Tikka

Lammfleisch, gewürfelt

MP 18,00

57. Tandoori Chicken

2 Hähnchenschenkel, mit 21 Gewürzen in Joghurt-
marinade übernachtet, dann im Tandoorofen gegrillt,
serviert auf gusseiserner Pfanne mit dicker Sauce

MP 17,00

58. Fisch Tikka

Wildlachsfilet, gewürfelt

F/MP 18,00

59. Garneelen Tandoori

Garnelen in Spezialteig, gegrillt

K/MP 18,50



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



FISCH GERICHTE

60. Fish Curry

F/MP 16,50

Wildlachsfilet gewürfelt, in lieblichem Tomaten Curry mit Erbsen, Bohnen und roter Paprika

61. Fish Kangda

F/MP/S 16,50

Wildlachsfilet gewürfelt, gebraten in Senfsamenöl, in fein abgeschmecktem Tomaten Curry mit Paprikastücken

62. Garnelen Curry

K/MP 17,00

Gebratene Garnelen in feinem Tomaten Curry mit roter Paprika, Erbsen und Bohnen

63. Zinga Vindaloo

K/MP 17,50

Gebratene Garnelen mit Kartoffelstücken, in feinem Tomaten-Curry, abgeschmeckt mit Imli (ind. Sauerfrucht) und Kokosmilch. *Leicht süß-säuerlich*

64. Zinga Goa Spezial

K/MP/SN 18,50

Gebratene Garnelen im Goa-Stil, serviert in feinstem Tomaten-Curry mit frischem Gemüse und Cashewkernen, abgerundet mit Kokosmilch. *Mehr Goa geht nicht!*



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



BROTSSPEZIALITÄTEN

65. Papadam

V* 1,00

Würzchips aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit Minzjoghurt

65.+ Masala Papadam

V* 2,00

Würzchips aus Reis- und Linsenmehl
+ belegt mit kleingeschnittener roter Zwiebel,
Tomate und grüner Chili, serviert mit Minzjoghurt

66. Roti/Chapati

GL 2,50

Typisch indischer Brotfladen, mit ein wenig Ghee
bestrichen, nur bei uns aus Dinkel Vollkornmehl

67. Parontha

GL 3,00

In sich gefalteter Brotfladen, mit ein wenig Ghee
bestrichen, aus Dinkel Vollkornmehl

68. Bhatura *Auch bei Kindern sehr beliebt!*

GL 2,50

Frittiertes Weizenmehlbrot, auch als Ballon-Brot bekannt!

69. Tandoori Naan *Tandoor = indischer Ton-Ofen*

GL

typisch indisches Fladenbrot aus dem Tandoor-Ofen

1. Plain Naan: ohne alles, völlig nackig 2,50

1. Butter Naan: + Butter :) 2,50

2. Garlic Naan: mit Knoblauch 3,00

3. Sweet Naan: mit Rosinen 4,00

4. Pechwari Naan: mit frischen Kokosraspeln und
gestampften Cashewkernen – *der Hammer!* SN 4,00

5. Khema Naan: gefüllt mit Lammhack 4,00

6. Cheese Naan: gefüllt mit Panir, ind. Käse MP 4,00

70. Puri

GL 2,50

Frittiertes Brot aus Dinkel-Vollkornmehl

71. Aloo Parantha

GL 4,00

Brotfladen aus Dinkel-Vollkornmehl, gefüllt mit
geriebener Kartoffel und Gewürzen

72. Panir Parantha

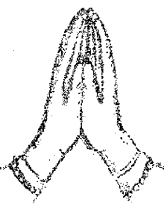
GL/MP 4,50

Brotfladen aus Dinkel-Vollkornmehl, gefüllt
mit geriebenem Panir und Gewürzen

* Nicht-vegan:
die dazu servierte
Minzsauce

BEILAGEN

- 85. Chutney Teller** 6,00
5 Verschiedene Würzsaucen von süß bis scharf.
DER Klassiker! Unbedingt ein leckeres Brot dazu bestellen!
- 73. Achar** ✓ ZS-STOFF: INS211/ S 2,00
Eingelegte Gemüse- und Chilistückchen, säuerlich scharf
- 74. Mango Chutney** ✓ 2,00
Gewürzpaste mit Mangostücken, süßlich
- 75. Koriander Chutney** Hausgemachtes Chutney mit ✓ 3,00
frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch & Chilli. *Leicht scharf!*
- 76. Raita** MP 3,00
Indischer Würzdip aus Joghurt mit Gurken und Tomaten
- 77. Ginger Pickle** Eingelegter Ingwer ✓ S 2,00
- 83. Garlic Pickle** Eingelegter Knoblauch – *sehr intensiv!* ✓ S 2,00
- 84. Mango Lime Chili Pickle** ✓ S 2,00
Gewürzpaste mit Mangostückchen
- 78. Basmatireis** ✓ 3,00
- 79. Reis Pulau** ✓ SN 4,00
Gebratener Reis mit Erbsen, Bohnen, Paprika & Cashews
- 888. Pommes** – falls die Kleinen kein indisch mögen ✓ 6,00



UNSERE MENÜS

Wenn Sie eines unserer Menüs wählen, sparen Sie sich die *Qual der Wahl*. Wir haben hier die beliebtesten unserer Gerichte zusammengestellt. Einzelne Vorspeisen und Hauptgerichte können auf Wunsch auch ausgetauscht werden – falls unsere Kapazitäten das zulassen. Die Menüs werden mit Reis Pulau, Brotbeilage und Chutneys serviert



Bitte beachten Sie, dass Sie ein Menü nicht alleine - für *eine* Person - bestellen können, und dass der genannte Preis *pro Person* gemeint ist!



MENÜ 1

110. YOGI SCHMAUS · vegetarisch

pro Person 32,-



Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Yogisuppe ✓

mit Linsen und Gemüse

Hauptgerichte

Meghdhanu Korma *Regenbogenkorma* MP/SB/SN

Frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne, Erbse) in lieblichem roten Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse), Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen.

Das Köstlichste vom Köstlichen!

Himajaya Kofta MP/GL/SN

Geriebenes Gemüse, zu Türmchen geformt, in cremiger roter Soße aus Tomaten und gemahlenen Cashewkernen. *Unvergleichlich und besonders beliebt!*

Tarka Dal Highway ✓

gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Knoblauch, Ingwer und Gewürzen (=Tarka) *Dal vom indischen Highway ist der Beste!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Alle Menüs werden mit Reis Pulau und Brotbeilage serviert



MENÜ 2

111. POONA GEDECK

pro Person 34,-



Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Mulligatwani MP typisch indische unklare Hühnersuppe

Hauptgerichte

Rogan Josh MP »Rogan« bedeutet »Ghee« (geklärte Butter)

Lammfleisch, gewürfelt, in weinroter Soße, mit Zwiebel- und Paprikastücken und Panir. Mit einem Film geklärter Butter ... *sexy-spicy!*

Chicken Vindaloo MP

Hähnchenbrust, gewürfelt, in Currysauce, angemacht mit Imli (ind. Sauerfrucht) mit Kartoffelstücken und frischen Kokosraspeln – leicht süß-säuerlich

Shahi Panir SN/MP »Shahi« bedeutet »königlich«

Hausgem. indischer Käse, gebraten, in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheiben, Cashewkernen und Mandeln. *Besonders kräftigend!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?



MENÜ 3

112. RISHIKESH MENU

vegetarisch mit indischem Gemüse

pro Person 35,-



Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Kadhisuppe MP

aus Joghurt und Kichererbsenmehl, mit indischem Wurzelgemüse und Bundhi (Kügelchen aus Kichererbsenmehl)

Padediya MP

Blätter der Arviwurzel (wild wachsendes Wurzelgemüse), bestrichen mit Paste aus Kicherbsenteig und Gewürzen, zur Rolle geformt und in Scheiben serviert – mit Salatbeilage und Dip

Hauptgerichte

Arvi Kamal Mool *Besonders leicht und bekömmlich*

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, in der Konsistenz ähnlich wie Kartoffel. Kamal ist die Lotuswurzel. Serviert in Kadhi-Soße, aus Joghurt, Kichererbsenmehl und Gewürzen.

Kathal Masala ✓

Eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, von uns daher auch »Baumfleisch« genannt. Gebraten in Ghee mit roten Zwiebeln und Tomatenstückchen, serviert in bräunlicher Curry Soße, verfeinert mit Kokosmilch und Imli (ind. Sauerfrucht)

Louki Dal ✓

Chana Dal (aus Kichererbse) mit Louki, einem zarten, wasserhaltigen indischem Gemüse (Flaschenkürbis)

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Alle Menüs werden mit Reis Pulau und Brotbeilage serviert



MENÜ 4

113. MAHARAJA FESTMAHL

pro Person 39,-

Speisen wie ein König



Aperitif

Mangosekt Möchten Sie keinen Alkohol? Dann können Sie auch Mango- oder Lycheesaft, Mangoschorle oder Mangolassi bekommen!

Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Tandoori Chicken & Reshmee Kebab MP

Würziger, gegrillter Hähnchenschenkel und Frikadellen aus Lammhack, serviert auf gusseiserner Pfanne

Hauptgerichte

Lamm Shahi Korma SN/MP

Lammfleisch, gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee und gemahlene Cashewkernen. Mit frischem Gemüse des Tages, Cashewkernen und Fruchtstückchen. *Ein Königsgericht*

Meghdhanu Korma Regenbogenkorma SB/SN/MP

Frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne, Erbse) in lieblichem rotem Curry, mit Panir (indischer hausgemachter Käse), Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen.

Das Köstlichste vom Köstlichen!

Butter Chicken SN/MP

Hähnchenbrust, gewürfelt, in mild gewürztem rotem Curry, mit Cashewkernen. *Sehr beliebt! – auch bei Kindern*

Zinga Goa Spezial SN/K/MP

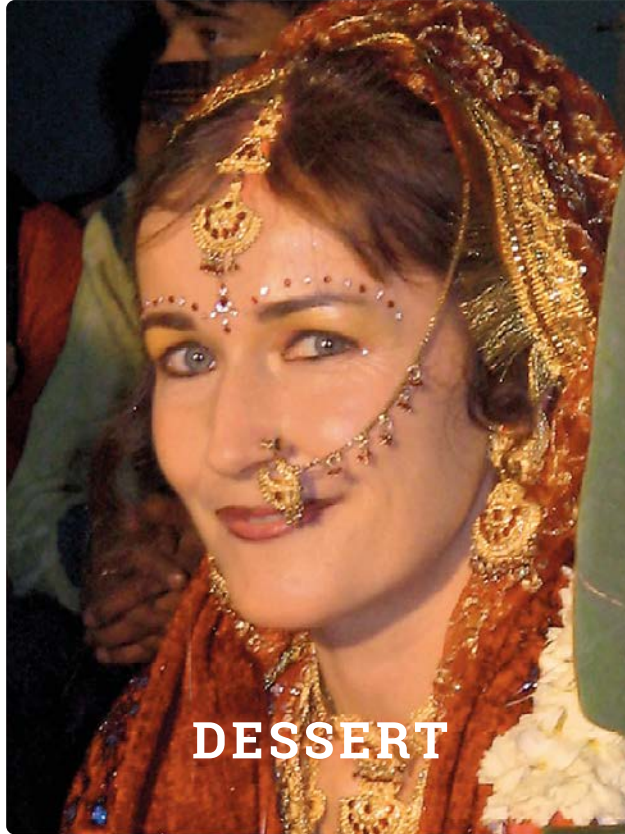
Garnelen, gebraten, in feiner Soße aus Tomaten, Kokosmilch und gemahlene Cashewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. *Goa pur!*

Dessert

Dessert des Tages - oder soll es lieber ein Mangolassi, ein Espresso, ein Old Monk (indischer Rum) oder auch ein Mangoschnaps sein?

Alle Menüs werden mit Reis Pulau und Brotbeilage serviert





DESSERT

- 80. Indian Sweets** MP/SN 6,00
Bunter Teller mit verschiedenem indischem Konfekt
- 81. Shree Khand** MP 6,00
Leichte Joghurtsüßspeise mit Safran, Cashews & Kardamom
- 82. Fried Banana** ✓ 6,00
Bananenstückchen in warmer Kokosmilch, mit Cashewkernen und Safran – *Umwerfend!*
- 820. Gajar ka Halva** MP/SN 6,00
Karottenhalva, warm serviert mit frischen Kokosraspeln
- 821. Ras Malai** MP/SN 7,00
2 Quarkbällchen mit Pistazien in Rahmsoße
- Eis* **823. Cassatta** *Sehr empfehlenswert!* MP/SN 7,00
Sorbet mit Pistazie und kandierten Fruchtstückchen
- Eis* **824. Cocoseis** *direkt aus der Kokosnuss!* MP/SN 7,00
Die Schale darf gerne mitgenommen werden – auch wenn die ganze Affenbande dann brüllt: wer hat die Kokosnuss geklaut??!!



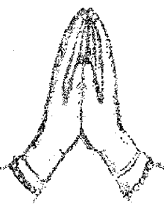
ZUSATZSTOFFE: 1 mit Coffein · 2 mit Farbstoff · 3 mit Süßungsmittel · 4 mit Chinin · 5 mit Taurin

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

	0,2l	0,5l
Lassis DER ultimative indische Joghurtdrink MP 3,00		6,00
• Mango (ist der Beste!) • Banane • süß • salzig&Kräuter		

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola 3,	3,00	6,00
Cola 1/2, Cola Light 1/2/3/5	3,00	6,00
Fanta 2, Sprite 2	3,00	6,00
Spezi 1/2/3		6,00
Spezi Die Echte	Flasche 0,33l	3,50
Bionade	Flasche 0,33l	3,50
Holunder/ Ingwer Orange		6,00
Schweppes	3,00	6,00
Bitter Lemon 2/4, Tonic Water 4, Ginger Ale		
Säfte 100 % Fruchtgehalt	3,00	6,00
• Lychee • Mango • Apfel • Kirsche • Orange		
Saftschorlen	3,00	6,00
• Lychee • Mango • Apfel • Kirsche		
Wasser »St. Leonhard« (Quellabfüllung) mit /ohne Kohlensäure		
Das lebendige Wasser!	Flasche 1l	7,00 2,50 4,00



GETRÄNKE

HEISSES

Yogitee (Chai)

MP 3,50

Typisch indischer Gewürztee mit schwarzem Tee und Milch

TEE

3,00

• Ingwer • Jasmin (reiner Blütentee aus dem Reformhaus)

Ayurvedische Tees: Vata, Pita, Kaffa:

• Grüner Tee • Pfefferminze • Scharzer Tee

Heißes Wasser

0,50

Heilmilch Ayurvedisch gewürzte Milch mit Safran

MP 4,10

Wohltuend bei Erkältung & allem Entzündlichen. Vorbeugend

Energie Milch Heilmilch mit Chawanprash

MP 4,90

Chawanprash: Energiespendende Paste aus Gewürzen und Früchten nach uraltem ayurvedischen Rezept

KAFFEE

Indischer Gewürzkafee (Milchkafee)

MP 3,50

Kafee

2,80

Espresso

2,80

Cappuccindo

MP 3,50

Latte Macchiato

MP 3,50

HEISSES MIT SCHUSS

Bombay Express

6,50

Old Monk (ind. Rum, 4 cl) mit doppeltem Espresso

Yellow Express

MP 6,50

Old Monk mit Heilmilch



30. Dezember 2012:
Letztes »Tikka«
(Segen) für Satish
von seinem Vater



GETRÄNKE ALKOHOLISCH

BIER

Flasche 0,33l 0,5l

Indisches Bier

3,50 6,00

• Cobra (1) • Namaste • Kingfisher (2,6)

Deutsches Bier

Pinkus Pils (Bioland)

3,20 5,50

Pinkus Hefeweizen (Bioland)

5,50

Franziskaner Hefeweizen (dunkel/hell)

5,50

Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei

5,50

Jever Fun (Alkoholfrei)

3,20 5,50

0,3l 0,5l

Jever vom Faß

3,20 5,50

Alsterwasser 2

3,20 5,50

Diesel 1/2

3,20 5,50

DIGESTIF

4 cl

Fernet Branca

4,20

Averna

4,20

Grappa

4,20

Mango Bäng

0,5 l

Mangolassi mit indischem Rum (Old Monk 5cl)

MP 8,90

ZUSATZSTOFFE: 1 mit Coffein · 2 mit Farbstoff · 3 mit Süßungsmittel · 4 mit Chinin · 5 mit Taurin



September 1965:
Ich bekomme
von meinem Vater
das Fläschchen



GETRÄNKE

HARD STUFF

LIKÖRs

4 cl

• Mango • Ingwer (hausgemacht) • Lychee • Orange **4,20**

Jägermeister **4,20**

Jägermeister hot and spicy - mit Ingwer **4,20**

Sambuca **4,20**

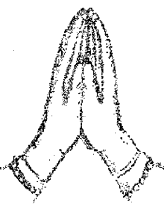
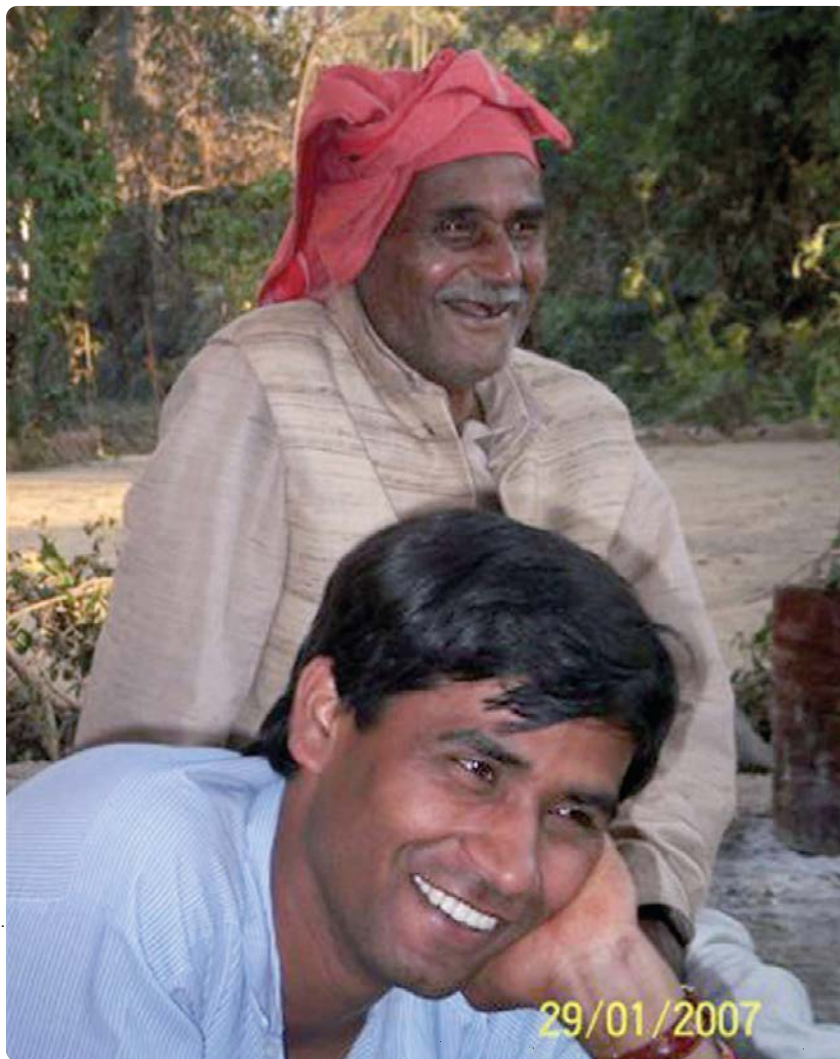
Bayleys Irish Coffee Creme 1/3 & viele EEEs **4,20**

RUM

Old Monk **4,80**

Mombasa **4,80**

Barcardi **4,80**



GETRÄNKE

HARD STUFF

WHISKEY

4 cl

GANZ WAS FEINES

Amrut (Single Malt) aus Indien

6,90

Laphroaig (10 Jahre)
von Islay/schottische Hebriden Insel

6,90

Talsiker

Whiskey-Destillerie auf der Insel Skye/Schottland

6,90

AUCH GUT

Jack Daniels Red Label / Black Label

4,90

Ballantines

4,90

ZUSATZSTOFFE: 1 mit Coffein · 2 mit Coffein · 2 mit Farbstoff · 3 mit Süßungsmittel · 4 mit Chinin · 5 mit Taurin



GETRÄNKE

ALKOHOLISCH

SHOTssssss

4 cl

Tequila silver	3,90
Tequila gold	3,90
Vodka Absolut	3,90
Mangoschnaps	3,90
Mischung des Hauses (Mango püriert mit Rum)	3,90

LOOONGDRINKS

Bombay Tonic 2/4	7,50
Jacky Cola 1/2	7,50
Vodka Lemon 2/4	7,50
Vodka O 2/4	7,50
Bacardi Cola 1/2	7,50
Old Monk Cola 1/2	7,50
Havanna Cola 1/2	7,50
Campari O 2	7,50
Aperol Spritz	7,50

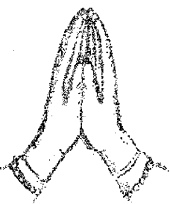
COCKTAILS

Pina Colada	8,90
Swimming Pool	8,90
Sex on the Goa Beach	8,90
Mochito	8,90

COCKTAIL ALKOHOLFREI

Maharajas Mystery	7,90
-------------------	------

mit geheimen Zutaten, die machen Glück, aber kein Kater





www.maharaja-hamburg.de