



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 jeder – Mann wie Frau – wie man 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 diesem Typ, unter 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. Und dass man bei uns nach indischer Art mit der Hand essen darf, ist selbstverständlich!

Wir wünschen Guten Appetit!



UNSERE 5 SCHÄRFEGRAD

- 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: In der Coronazeit haben wir 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 nach Hause. Es gibt auch vor Ort einige wenige (begehrte:) Tische – mittlerweile bieten wir dort sogar Mittagstisch an.

Eine bewegte Geschichte, die
noch lange nicht zu Ende ist

...



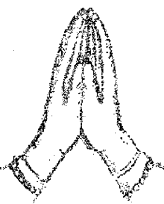
ZUSATZSTOFFE: 1 mit Coffein · 2 mit Farbstoff · 3 mit Süßungsmittel · 4 mit Chinin · 5 mit Taurin

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	3,00	6,00
• Lychee • Mango • Apfel • Kirsche • Orange • Rhabarbar • Maracuja		
Saftschorlen	3,00	6,00
• Lychee • Mango • Apfel • Kirsche • Rhabarbar • Maracuja		
Wasser »St. Leonhard« (Quellabfüllung) mit /ohne Kohlensäure		
Das lebendige Wasser!	Flasche 1l	7,00
	2,50	5,00



GETRÄNKE

HEISSES

Yogitee (Chai)

MP 4,00

Typisch indischer Gewürztee mit schwarzem Tee und Milch

TEE

3,90

• Ingwer • Jasmin (reiner Blütentee aus dem Reformhaus)

Ayurvedische Tees – Vata, Pita, Kapha:

• Grüner Tee • Pfefferminze • Schwarzer Tee ...und weitere Sorten

Heißes Wasser

1,00

Heilmilch Ayurvedisch gewürzte Milch mit Safran

MP 5,50

Wohltuend bei Erkältung & allem Entzündlichen. Auch Vorbeugend

Energie Milch Heilmilch mit Chawanprash

MP 5,90

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

KAFFEE

Indischer Gewürzkafee (Milchkafee)

MP 4,90

Kafee

3,50

Espresso

3,00

HEISSES MIT SCHUSS

Bombay Express

6,90

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

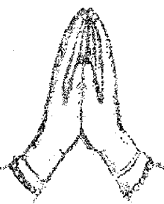
Yellow Express

MP 6,90

Old Monk mit Heilmilch



*Letztes »Tikka«
(Segen) für Satish
von seinem Vater
am 30. Dez. 2012*



GETRÄNKE ALKOHOLISCH

BIER

Flasche 0,33l 0,5l

Indisches Bier

4,20 6,50

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

Deutsches Bier

Pinkus Pils (Bioland)

4,20 6,50

Pinkus Hefeweizen (Bioland)

5,90

Franziskaner Hefeweizen (dunkel/hell)

5,90

Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei

5,90

Jever Fun (Alkoholfrei)

4,20 6,50

0,3l 0,5l

Jever vom Faß

4,00 6,00

Alsterwasser 2

3,90 5,90

Diesel 1/2

3,90 5,90

DIGESTIF

4 cl

Fernet Branca

4,50

Averna

4,50

Mexikaner Hot shot! mit Tomatensaft & Tabasco

4,50

Berliner Luft

4,50

Frangelico

4,50

Baileys

4,50

Grappa

4,50

... für'n Papa



Ich bekomme
von meinem Vater
das Fläschchen

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

GETRÄNKE ALKOHOLISCH

SEKT & CO

	0,1l	Flasche
Sekt	5,20	33,00
Mangosekt Sekt mit Mangosaft	5,20	
Prosecco	4,90	28,00
Champagner Diverse Sorten		49,00
Champagner Moët & Chandon		79,00

Mango Bäng

	0,5 l	
Mangolassi mit indischem Rum (Old Monk 5cl)	MP	8,90



GETRÄNKE

HARD STUFF

LIKÖRs

• Mango • Ingwer (hausgemacht) • Lychee • Orange 4 cl 4,50

Jägermeister 4,50

Jägermeister hot and spicy - mit Ingwer 4,50

Sambuca 4,50

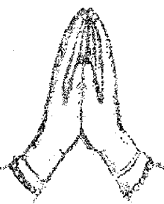
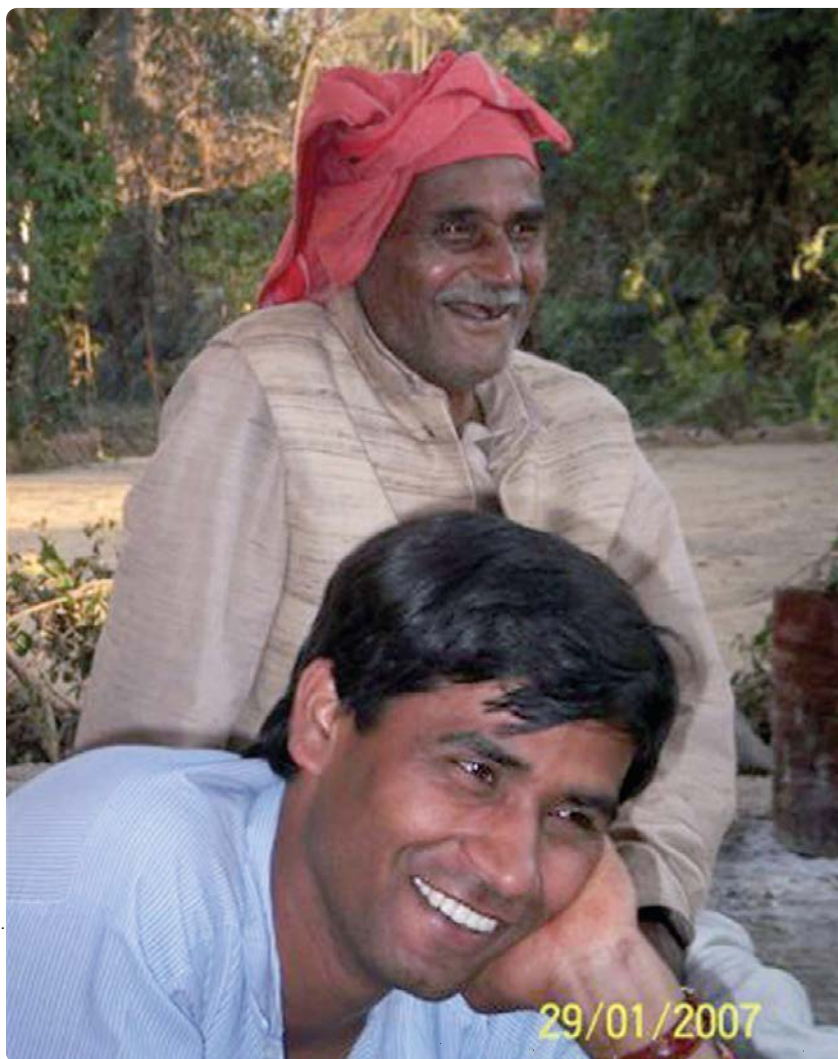
Baileys Irish Coffee Creme 1/3 & viele EEs 4,50

RUM

Old Monk 5,00

Mombasa 5,00

Barcardi 5,00



GETRÄNKE

HARD STUFF

WHISKEY

4 cl

GANZ WAS FEINES

Amrut (Single Malt) aus Indien

7,90

Laphroaig (10 Jahre)
von Islay/schottische Hebriden Insel

7,90

Talsiker

Whiskey-Destillerie auf der Insel Skye/Schottland

7,90

AUCH GUT

Jack Daniels Red Label / Black Label

6,50

Ballantines

6,50

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



Unterwegs mit meinem lieben Schwiegervater

GETRÄNKE ALKOHOLISCH

SHOTssssss

4 cl

Tequila silver

4,90

Tequila gold

4,90

Vodka Absolut

4,90

Mangoschnaps

4,90

Mischung des Hauses (Mango püriert mit Rum)

4,90

LOOONGDRINKS

Bombay Tonic 2/4

9,50

Jacky Cola 1/2

9,50

Vodka Lemon 2/4

9,50

Vodka O 2/4

9,50

Bacardi Cola 1/2

9,50

Old Monk Cola 1/2

9,50

Havanna Cola 1/2

9,50

Campari O 2

9,50

Aperol Spritz

9,50

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



Stay alive, don't drink and drive!



GETRÄNKE ALKOHOLISCH

COCKTAILS

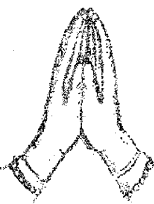
NEU LILLET WILD BERRY	9,50
Lillet blanc, Schweppes, Wild Berry Limonade & rote Beeren	
Pina Colada	10,50
Swimming Pool	10,50
Sex on the Goa Beach	10,50
Mochito	10,50

COCKTAIL ALKOHOLFREI

Maharajas Mystery	9,00
mit geheimen Zutaten – die machen Glück, aber kein Kater	



Kommen wir zu den Speisen:



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 38,-



Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Yogisuppe ✓

mit Linsen oder Gemüse (zur Wahl)

Hauptgerichte

Meghdhanu Korma *Regenbogenkorma* MP/SB/SN

Frisches Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohne, Erbse) in himmlisch abgeschmecktem Tomaten-Sahne-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 Sauce 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 39,-



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 Sauce, mit Zwiebel- & Paprikastücken und mit 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 Cashewkernen und Fruchtstückchen. *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 MENÜ

vegetarisch mit indischem Gemüse

pro Person 37,-



Vorspeisen

Papadam ✓

Indischer Würzchips aus Reis- und Linsenmehl mit Chutneyteller

Kadhisuppe MP

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

Patediya

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

Hauptgerichte

Arvi Kamal Mool MP *Besonders leicht und bekömmlich*

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, in der Konsistenz ähnlich wie Kartoffel. Kamal ist die Lotuswurzel. Serviert in Kadhi-Sauce, 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 Sauce, 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

Speisen wie ein König

pro Person 47,-



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 Palak MP

Ein Traum aus würzigem Spinat und feinstem Lammfleisch!

Berauschend!

Meghdhanu Korma Regenbogenkorma SB/SN/MP

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

Das Köstlichste vom Köstlichen!

Butter Chicken SN/MP

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

Zinga Vindaloo K

Gebratene Garnelen mit Kartoffelstücken, in feinem Tomaten-Curry, abgeschmeckt mit Imli (indische Sauerfrucht) und Kokosmilch

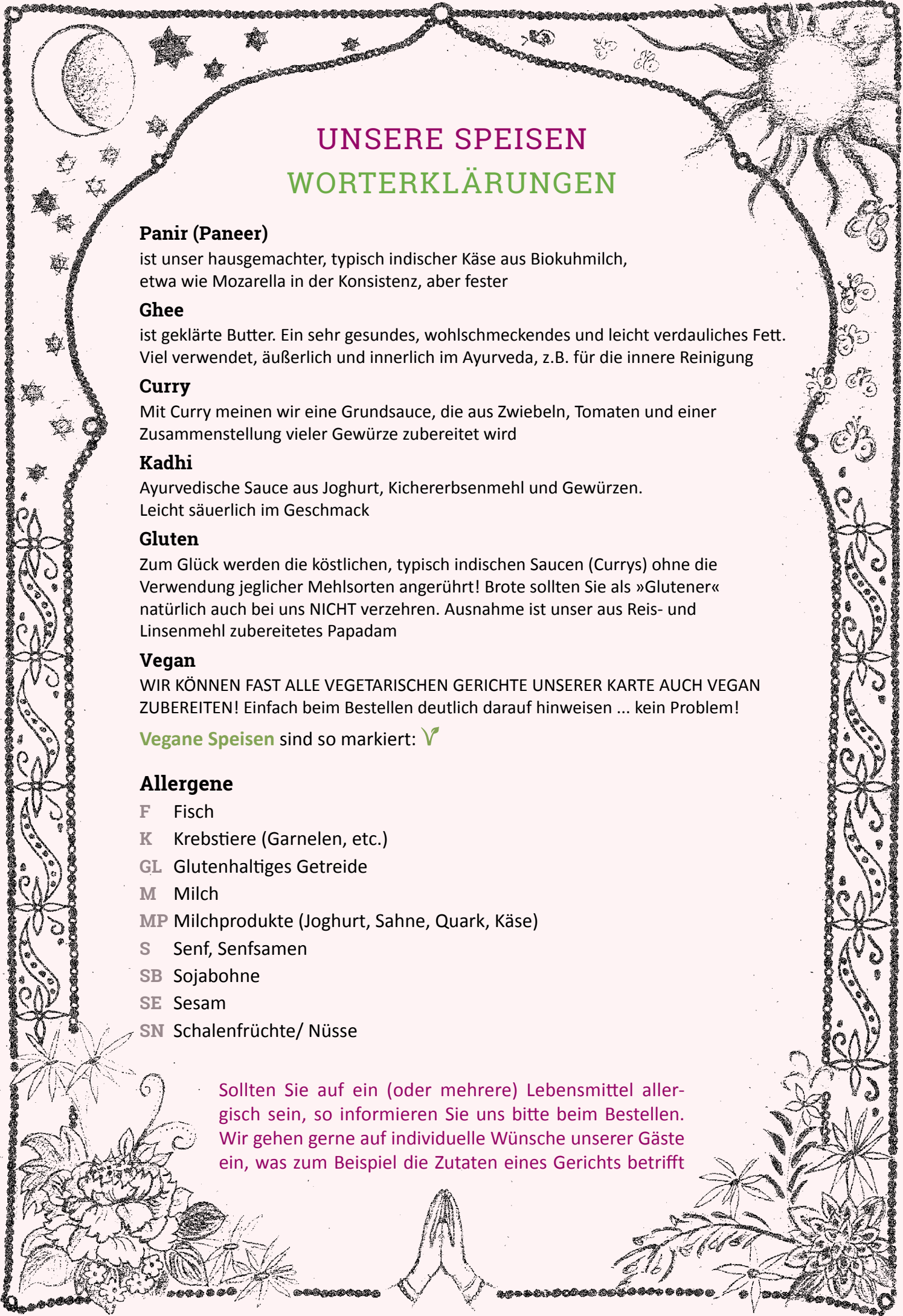
Leicht süß-säuerlich

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





UNSERE SPEISEN

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. für die innere Reinigung

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 Saucen (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

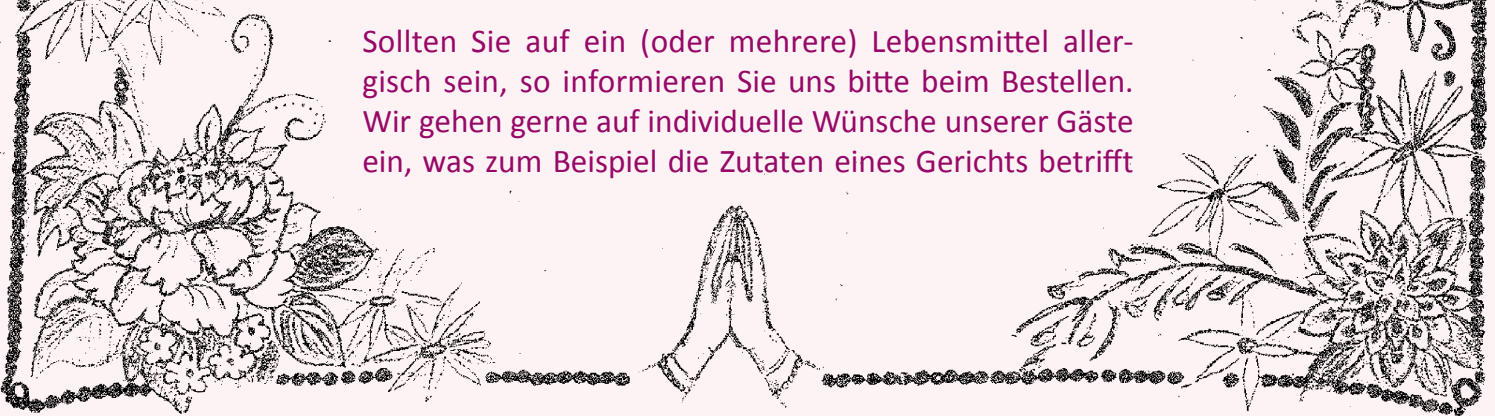
WIR KÖNNEN FAST ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE UNSERER KARTE AUCH VEGAN ZUBEREITEN! Einfach beim Bestellen deutlich darauf hinweisen ... kein Problem!

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

NEU Manchurian

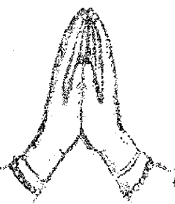
Bei der Gruppe der Manchurian-Speisen wird das Lebensmittel zuerst im Maismehlmantel knusprig frittiert und anschließend in der Pfanne in einer süß-sauren und würzigen Sojasauce geschwenkt, zusammen mit kleingeschnittenen roten Zwiebeln und Paprikastückchen. Die Manchurian-Speisen sind original leicht scharf-würzig, können auf Wunsch aber auch mild zubereitet werden. Eine Vorspeise, die einem wahrlich das Wasser im Mund zusammen laufen lässt...

- | | | |
|----------------------------------|--|---------|
| 115. Gobi Manchurian | Blumenkohlröschen | 14,00 ✓ |
| 116. Vegetable Manchurian | Gemüsebällchen
aus geraspelten Blumenkohl, Zucchini, Karotten | 14,00 ✓ |
| 117. Mushroom Manchurian | Champignons | 14,00 ✓ |

NEU Die »Chillis«

Die Gruppe der »Chilli-Speisen« sind in der Zubereitung und geschmacklich ganz ähnlich wie die Manchurian-Speisen. Allerdings werden sie ohne Sauce serviert. Die Sauce befindet sich hier lediglich als Saucenmantel um das Lebensmittel herum. Die »Chillis« sind selber also saftig-würzig. Wie der Name schon sagt, bringen die »Chilli-Speisen« ihre eigene Schärfe mit, denn sie werden original mit frischer geschnittener grüner Chilli zubereitet. Auf Wunsch können die Chilli-Speisen aber auch mild serviert werden

- | | | |
|----------------------------|-------------------------|----------|
| 118. Panir Chilli | Panir gewürfelt | MP 16,00 |
| 119. Chicken Chilli | Hähnchenbrust gewürfelt | 15,00 |
| 120. Scampi Chilli | Frische Garnelen | K 17,00 |



VORSPEISEN

NEU Tikka - Tandoori Grill

Bei den in Indien sehr beliebten Grill Vorspeisen wird das Lebensmittel über Nacht eingelegt in einer Joghurt-Marinade mit 21 Gewürzen und dann im Tandooriofen am Spieß zusammen mit Paprikastücken und Zwiebelscheiben gegrillt. Außen leicht gebräunt, innen saftig aromatisch werden die Tikka Vorspeisen serviert mit Paprika- und Zwiebelstücken, einer Salatdekoration und unserem täglich frischen Koriander Chutney

121. Panir Tikka dry Panir gewürfelt, 8 Stück **MP 17,00**

122. Chicken Tikka dry **MP 17,00**
Hähnchenkeulenfleisch gewürfelt, 8 Stück

NEU Samosa Chaat

2 vegetarisch gefüllte Teigtaschen, in kleine Stücke leicht zerstampft, bedeckt mit kleingeschnittenen roten frischen Zwiebeln und frischem Koriander, mit frischem Zitronensaft saftig abgeschmeckt.
»Chaat-patta« (Hindi): ein wahrer Gaumenschmauss!

94. Samosa Chaat **GL 12,50**

»Dreifarbig« übergossen mit Joghurt, Imlichutney aus Tamarinde (süßsauer) und Korianderchutney

95. Samosa Chole Chaat **GL 14,00**

übergossen mit gekochten Kichererbsen in ihrer eigenen sämigen Sauce

NEU Große Vorspeisenteller

vegetarisch

001. Großer Vorspeisenteller für 4 Personen **GL 27,00**

Gemüse-, Panirpakora, Samosa und Frühlingsröllchen, mit Dips

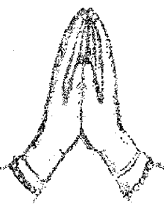
002. Großer Vorspeisenteller für 2 Personen **GL 17,00**

nicht vegetarisch

003. Großer Vorspeisenteller für 4 Personen **K/GL 32,00**

Chicken-, Garnelenpakora & Reshmee Kebab, Gemüse-, Panirpakora, Samosa & Frühlingsröllchen, mit Dips

004. Großer Vorspeisenteller für 2 Personen **K/GL 19,00**



VORSPEISEN

serviert mit Minzjoghurt, Imli-Chutney und Salatdekoration

vegetarisch

- 01. Gobi Pakoras** Blumenkohl in Kichererbsenteig, frittiert **7,90** ✓*
- 02. Shahi Samosa** 2 Teigtaschen gefüllt mit kleingeschnittenem Gemüse und Cashewkernen **GL/SN 8,50** ✓*
- 03. Mixed Pakoras** **MP 7,90**
Frisches Gemüse in Scheiben und Panirstücke (indischer hausgemachter Käse) im Kichererbsenteigmantel frittiert
- 04. Panir Pakoras** Hausgemachter indischer Käse, im Kichererbsenteigmantel frittiert **MP 8,50**
- 86. Frühlingsrollen** Gefüllt mit Gemüse, frittiert **GL 7,90** ✓*
- 87. Onion Badji** Zwiebelringe in Kichererbsenteig, frittiert **7,90** ✓*

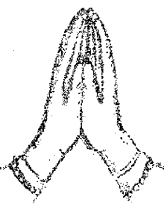
* Nicht-vegan: die dazu servierte Minzsauce

nicht vegetarisch

- 05. Chicken Pakoras** **8,90**
Hähnchenbrust gewürfelt, in Kichererbsenteig frittiert
- 06. Reshmee Kebab** 2 Frikadellen aus Lammhackfleisch **8,90**
- 07. Tandoori Chicken** 1 Hähnchenschenkel, in **MP 9,50**
Joghurt-Marinade mit 21 Gewürzen übernachtet & gegrillt
- 08. Prawn Pakoras** **K 9,90**
Frische Garnelen, in würzigem Teigmantel frittiert



Essen ohne Besteck: in Indien nicht nur für die süßen Kleinen ganz normal!



SUPPEN

vegetarisch

- 09. Dal Shorba** ✓ 7,50
Ayurvedische Linsensuppe
- 10. Sabji Amrit** ✓ 7,50
Absolut köstliche nicht klare Gemüsesuppe
- 11. Tamatar Rash** 7,50
Ayurvedische Tomatensuppe

nicht vegetarisch

- 12. Mulligatwani** MP 8,50
Original indische Hühnersuppe (nicht klar)
- 13. Maharaja Shorba** *Wie der Name sagt: Königlich!* MP/K 9,50
Königssuppe mit Gemüse, Garnelen, Panir, Safran & Sahne

SALATE

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



Mein heiß und innig geliebter Vater



BIRIYANIS : REISGERICHTE

Biriyani ist ein typisch indisches Reisgericht. Der köstliche gekochte Basmatireis wird dabei in der Pfanne nochmal gebraten, zusammen mit Erbsen, grünen Bohnen, roten Paprikastückchen & Cachews. Serviert wird er bei uns mit einer Schale Tomaten-Curry-Sauce

- | | |
|--|------------|
| 33. Vegetable Biriyani
mit gemischtem Gemüse | ✓ SN 16,50 |
| 34. Chicken Biriyani
mit Hähnchenbrust (gewürfelt) | SN 17,00 |
| 35. Mutton Biriyani
mit Lammfleisch (gewürfelt) | SN 17,90 |
| 36. Kerala Biriyani
mit Garnelen und frischen Kokosraspeln | K/SN 18,90 |
| 37. Egg Fried Rice
mit Rührei und roter Zwiebel | EI 15,50 |

SPEISEN MIT EI

- 88. Egg Curry** EI 15,90
2 Bio Eier in schmackhafter roter Currysauce
- 89. Egg Burghi** EI 15,90
Würziges indisches Rührei mit feingeschnittener roter Zwiebel und Tomate, Knoblauch und ein wenig Ingwer



Der Vater von Satish





VEGETARISCHE GERICHTE

NEU 123. Aloo Gobi Masala

✓ 17,50

Kartoffel und Blumenkohl, großgeschnitten, angebraten mit etwas Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und kleingeschnittenen Tomaten, serviert in wenig Sauce, mit frischen grünen Kräutern – mit einem Klecks Joghurt abgerundet

NEU 124. Bombay Potato

✓ 16,50

Kartoffeln, großgeschnitten, würzig angebraten, mit frischen Kräutern. Indische Bratkartoffel, ohne Sauce

NEU 125. Dal Makhani *Makni bedeutet buttrig/cremig*

MP 17,50

Black Dal, Chana Dal und Kidney Bohnen, gekocht, mit in Ghee gebratenem Ingwer, Knoblauch und kleingeschnittenen Tomaten abgeschmeckt, cremig abgerundet mit etwas Sahne - Festdal

NEU 126. Radjma Masala

✓ 17,50

Rote Kidney Bohnen, gekocht und leicht zermatscht, gebraten in kleingeschnittenen roten Zwiebeln, etwas Ingwer und Knoblauch

NEU 127. Chana Masala

✓ 17,50

Weißer große Kichererbsen, gekocht und gebraten in kleingeschnittenen Tomaten, etwas Ingwer und Knoblauch

NEU 128. Chole Bhatura

GL ✓ 17,50

Zartgeschmorte Kichererbsen in eigener würziger Sauce, serviert mit 2 Bhatura, dem frittierten Ballonbrot (ohne Reisbeilage!)

18. Tarka Dal Highway

✓ 15,50

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

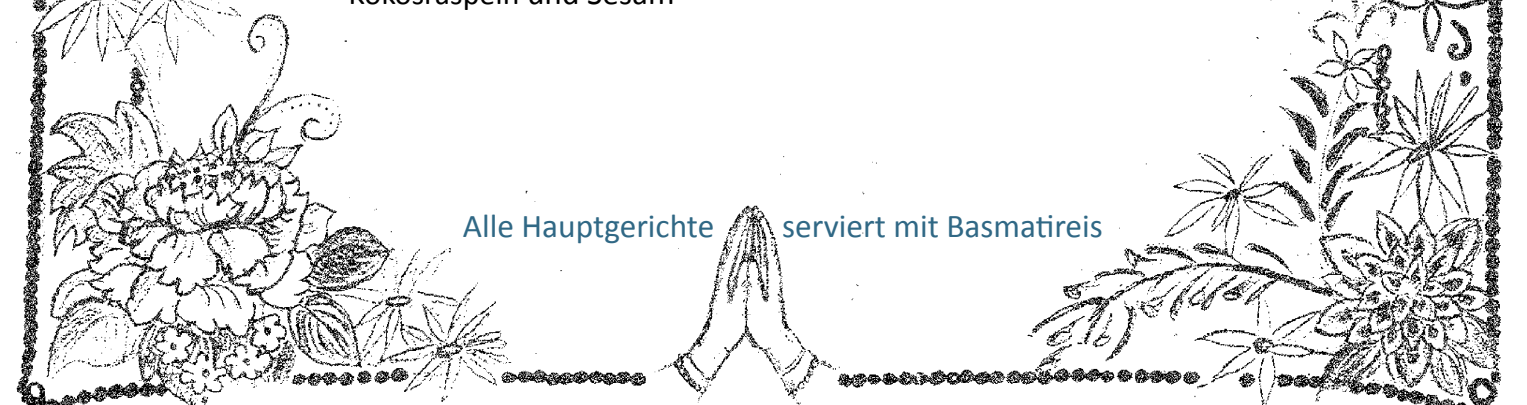
Dal vom indischen Highway ist der Beste!

19. Vegetable Jalfraisi *Macht crazy!*

SE ✓ 16,50

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

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



VEGETARISCHE GERICHTE

NEU 129. Vegetable Kolhapuri

✓ 17,50

Typisches Speise aus der Stadt Kolhapur in Maharashtra. Gemischtes frisches Gemüse in dicker, würzig-scharfer Currysauce

NEU 130. Vegetable Do Piazza *Do Piazza = Zwei Zwiebeln*

✓ 17,50

Gemischtes Gemüse, würzig angebraten mit viel Zwiebel. Die 1. Zwiebel ist dabei durchgebraten, die 2. Zwiebel wird gegen Ende der Zubereitung in frischem Zustand hinzugegeben

NEU 131. Mushroom Kadhay *Für Champions*

✓ 17,50

Frische Champignons, geschnitten, angebraten mit Paprikastücken, in würzig-aromatischer dickflüssiger Sauce

20. Palak Panir *Berauschend!*

MP 16,50

Frisher gehackter Spinat, fein gewürzt, mit Panirwürfeln

21. Himalaya Kofta

GL/SN/MP 16,90

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

22. Shahi Panir *Shahi bedeutet königlich*

SN/MP 16,90

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

23. Meghdhanu Korma *(auch vegan möglich)*

SB/SN/MP 17,50

Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in himmlisch abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir, Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen *Das Köstlichste vom Köstlichsten!*

24. Sojakorma

SB/SN/MP 17,00

Sojafleischwürfel mit frischem Gemüse in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Cashewkernen & Fruchtstückchen

90. Panir Burghi

MP 18,50

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

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



VEGETARISCHE GERICHTE

MIT INDISCHEM GEMÜSE*

25. Patediya (... die Blätter der Arviwurzel) S/SE/MP 17,50

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 17,50

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 indischer Flaschenkürbis ✓ 17,50

in würzigem Chana Dal (Linse der Kichererbse)

28. Jimi Kant Mool S/SN/MP 17,50

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

29. Ravaya MP 17,50

Indische leicht süße Auberginchen im Kichererbsenteig-mantel, 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 17,50

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 *Besonders leicht*

MP 17,50

Arvi ist ein wildwachsendes Wurzelgemüse, Kamal die Wurzel der Lotusblume. In Kadhi Sauce mit frischen Kokosraspeln

32. Ratalu Wal

MP 17,50

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

91. Bindi Masala

✓ 17,50

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

92. Drummsticks *Mit hohem Eiweißgehalt*

✓ 17,50

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!*

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



14. Februar 2013: der letzte Tag mit meinem Vater ...

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



HÄHNCHEN GERICHTE

- 38. Chicken Curry** MP 16,90
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in würziger Currysauce, Erbsen, Bohnen Tomaten und roter Paprika
- 380. Chicken Vindaloo** leicht süß-säuerlich 16,90
Hähnchenbrust gewürfelt, in Currysauce, angemacht mit Imli (ind. Sauerfrucht). Mit Kartoffelstücken & frischen Kokosraspeln
- 39. Chicken Palak** Hähnchenbrustfilet, in fein MP 16,90
gewürztem, gehacktem frischen Spinat – *Berauschend!*
- 40. Chicken Jalfraisi** SE 17,50
Hähnchenbrust gewürfelt, mit gemischtem Gemüse, frischen Kokosraspeln und Sesam – *Macht crazy!*
- 41. Chicken Masala** 17,50
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in würziger Curry Sauce mit Erbsen und Bohnen
- 400. Chicken Banglor** 17,50
Hähnchenbrust gewürfelt, in feiner Curry Sauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen
- 401. Chicken Mango** SN/MP 17,90
Hähnchenbrust gewürfelt, in einer Sauce aus pürierter Mango, gemahlenen Cashewkernen und Tomate
- 402. Chicken Madras** Hähnchenbrust gewürfelt, 17,90
in grünlicher Minz-Koriader-Sauce, angemacht mit einem Schuß Kokosmilch

NEU 403. Chicken Dopiazza

Do Piazza = Zwei Zwiebeln

Gemischtes Gemüse, würzig angebraten mit viel Zwiebel. Die 1. Zwiebel ist dabei durchgebraten, die 2. Zwiebel wird gegen Ende der Zubereitung in frischem Zustand hinzugegeben.

17,90



Satish's liebe »Chachi«
(Hindi für »Tante«)

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



HÄHNCHEN GERICHTE

42. Chicken Patiyala

MP/SN/EI 19,50

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*

43. Butter Chicken

MP/SN 17,90

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

44. Chicken Shahi Korma

MP/SN 17,90

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

45. Chicken Maharaja *Der Renner – oberlecker!* MP/SN 18,50

Hähnchenbrustfilet gewürfelt, zubereitet in Ghee, in himmlisch abgeschmecktem Tomaten Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Panir, Mandeln & Fruchtstückchen



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



LAMM GERICHTE

46. Lamm Curry MP 18,50

Lammfleisch gewürfelt in würziger Currysauce mit Erbsen, Bohnen und roter Paprika

47. Lamm Vindaloo 18,50

Lammfleisch gewürfelt, in Curry-sauce, angemacht mit Imli (indische Sauerfrucht). Mit Kartoffelstücken und frischen Kokosraspeln · *leicht süß-säuerlich*

48. Lamm Palak *Berauschend!* MP 18,50

Ein Traum aus würzigem Spinat und feinstem Lammfleisch!

49. Lamm Jalfraisi *Macht auch crazy!* S/SE 18,50

Lammfleisch gewürfelt, gebraten in Senfsamenöl, mit viel frischem Gemüse, frischen Kokosraspeln und Sesam

50. Lamm Banglor 18,50

Lammfleisch gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, Kokosraspeln & Ananasstückchen

51. Rogan Josh *Rogan = »Ghee« = geklärte Butter* MP 18,50

Lammfleisch gewürfelt in weinrotem würzigen Curry mit roten Zwiebel - und Paprikastückchen & Panir. *Sexy-spicy!*

52. Shahi Korma *Shahi bedeutet königlich!* SN/MP 19,90

Lammfilet gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee (geklärter Butter) und gemahlene Cashewkernen & Safran. Mit frischem Gemüse und Fruchtstückchen, Panir und Cashewkernen – *die Königsklasse!*

53. Lamm Maharaja EI/SN/MP 20,50

Lammfleisch gewürfelt, in feiner rötlicher Curry Sauce, mit Gemüse, Cashewkernen, Ei, Panir und mehr ...

Ein Gericht, das die Phantasie beflügelt!



Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



LAMM GERICHTE

NEU 404. Lamm Do Piazza *Do Piazza = Zwei Zwiebeln*

18,50

Lammfleisch gewürfelt, würzig angebraten mit viel Zwiebel. Die 1. Zwiebel ist dabei durchgebraten, die 2. Zwiebel wird gegen Ende der Zubereitung in frischem Zustand hinzugegeben

530. Lamm Kofta Curry *Für Feinschmecker!* GL/SN/MP 20,50

Lammhack mit geriebenem Gemüse und gemahlenen Cashewkernen, herrlich gewürzt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit frischen Kokosraspeln

NEU 531. Lamm Mango

SN/MP 20,50

Lammfleisch gewürfelt, in einer Sauce aus pürierter Mango, gemahlenen Cashewkernen und Tomate



Mit der lieben Schwester von Satish's Mutter

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



TIKKA - GRILL HAUPTSPEISEN

Bei den in Indien sehr beliebten Tikka Speisen wird das Lebensmittel über Nacht in einer Joghurt-Marinade mit 21 Gewürzen eingelegt und dann im Tandoori Ofen am Spieß zusammen mit Paprikastücken und Zwiebelscheiben gegrillt, außen leicht gebräunt und innen saftig aromatisch. Im Gegensatz zu den Tikka *Vorspeisen* werden die *Hauptspeisen* mit angedickter Sauce übergossen und auf einer gusseisernen Pfanne serviert, mit Paprika- & Zwiebelstücken und Salatdekoration

54. Panir Tikka Masala

Hausgemachter indischer Käse

MP 18,90

55. Chicken Tikka Masala

Hähnchenbrust, gewürfelt

MP 18,90

56. Lamm Tikka Masala

Lammfleisch, gewürfelt

MP 19,90

57. Tandoori Chicken Masala

Zwei Hähnchenschenkel

MP 19,90

58. Fisch Tikka

Wildlachsfilet, gewürfelt

F/MP 19,90

59. Garneelen Tandoori

Garnelen in Spezialteig, gegrillt

K/MP 21,90



Unsere Hochzeit in Indien: Hennahände

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmatireis



FISCH GERICHTE

60. Fish Curry

F/MP 17,90

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

61. Fish Kangda

F/S/MP 18,90

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

62. Garnelen Curry

K/MP 19,90

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

63. Zinga Vindaloo

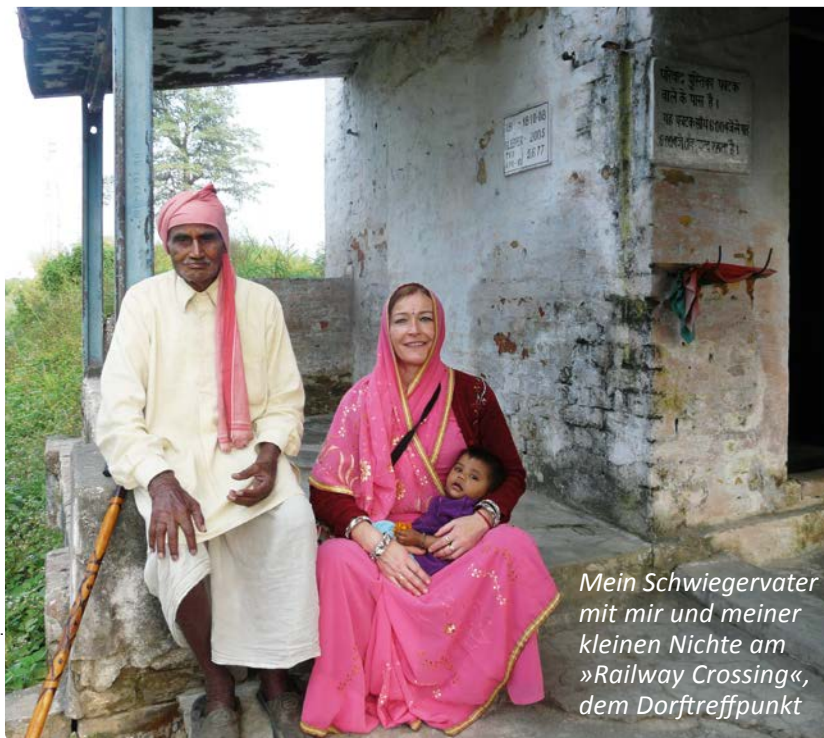
K 19,90

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

64. Zinga Goa Spezial

K/SN/MP 20,90

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



Mein Schwiegervater mit mir und meiner kleinen Nichte am »Railway Crossing«, dem Dorftreffpunkt

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 2,90

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 2,90

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 2,90

1. Butter Naan: + Butter :) 2,90

2. Garlic Naan: mit Knoblauch 3,50

3. Sweet Naan: mit Rosinen 4,50

4. Pechwari Naan: mit frischen Kokosraspeln und gestampften Cashewkernen – *der Hammer!* SN 4,50

5. Khema Naan: gefüllt mit Lammhack 4,50

6. Cheese Naan: gefüllt mit Panir, ind. Käse MP 4,50

70. Puri

GL 2,90

Frittiertes Brot aus Dinkel-Vollkornmehl

71. Aloo Parantha

GL 4,50

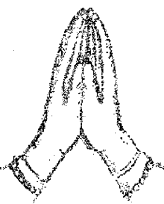
Brotfladen aus Dinkel-Vollkornmehl, gefüllt mit geriebener Kartoffel und Gewürzen

72. Panir Parantha

GL/MP 4,50

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

* Nicht-vegan: die dazu servierte Minzsauce

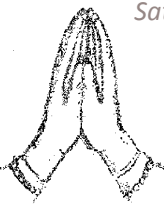


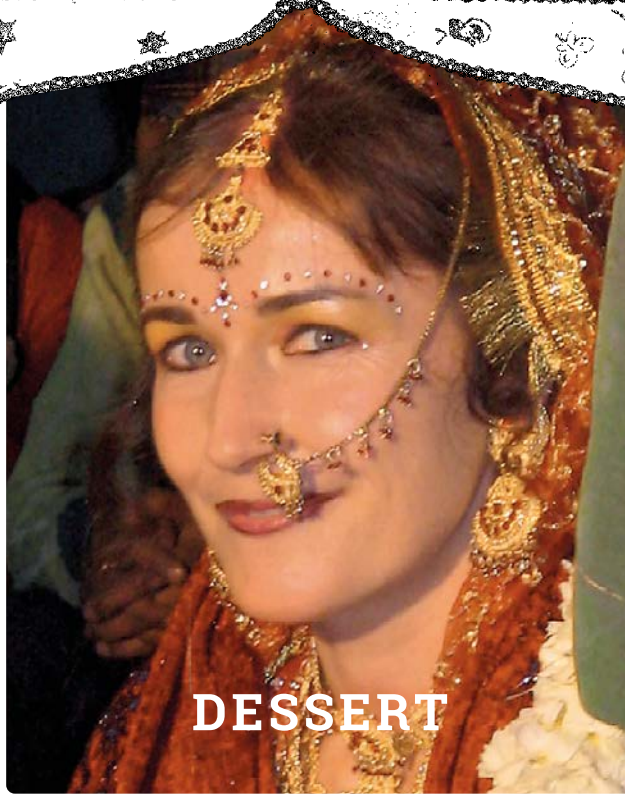
BEILAGEN

- 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
- 97. Minzjoghurt** ✓ 2,00
- 74. Mango Chutney** Gewürzpaste mit Mango · *süßlich* ✓ 2,00
Gewürzpaste mit Mangostücken, süßlich
- 96. Imlichutney** *süß-säuerlich* ✓ 2,00
Imli = indische Sauerfrucht
- 75. Koriander Chutney** Hausgemachtes Chutney mit ✓ 3,00
frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch & Chilli · *Leicht scharf!*
- 76. Raita** Gewürzter Joghurt, mit Gurken & Tomaten MP 3,50
- 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 5,50
Gebratener Reis mit Erbsen, Bohnen, Paprika & Cashews
- NEU 93. Kokosreis** ✓ SN 5,50
Basmatireis mit geraspelter frischer Kokosnuss
- 888. Pommes** – falls die Kleinen kein indisch mögen ✓ 6,00



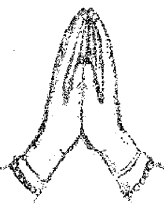
Satish erntet das Dessert –
bitte umblättern





DESSERT

- 80. Indian Sweets** MP/SN 6,90
Bunter Teller mit diverssem indischen Konfekt
- 81. Shree Khand** MP 6,90
Leichte Joghurtsüßspeise mit Safran, Cashews & Kardamom
- 82. Fried Banana** ✓ 6,90
Bananenstückchen in warmer Kokosmilch, mit
Cashewkernen und Safran – *Umwerfend!*
- 820. Gajar ka Halva** MP/SN 6,90
Karottenhalva, warm serviert mit frischen Kokosraspeln
- 821. Ras Malai** MP/SN 7,50
2 Quarkbällchen mit Pistazien in Rahmsauce
- NEU 822. Gulab Jamun** GL/SN 6,90
Zwei köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl, Kokos
und Mandel, getränkt in Zuckerwasser, warm serviert
- NEU 823. Khir** MP 6,90
Süßer Milchreis mit Kardamom
- Eis 824. Cassatta** *Sehr empfehlenswert!* MP/SN 7,50
Sorbet mit Pistazie und kandierten Fruchtstückchen
- Eis 825. Cocoseis** **direkt aus der Kokosnuss!** MP/SN 7,50
Die Schale darf gerne mitgenommen werden – auch
wenn dann die ganze Affenbande brüllt: wer hat die
Kokosnuss geklaut??!!





www.maharaja-hamburg.de