Der indisch-ayurvedische Lieferdienst

maharaja-go.de

Bestellen 0176 · 621 256 97 Bestellen

Namaste

MAHARAJA,

das steht in Hamburg seit über 25 Jahren für feine indisch-ayurvedische Küche, inzwischen in 4 Häusern unterschiedlicher Ausrichtung – über den Kiez verteilt sowie in den Grindelhochhäusern. Jetzt gibt es dazu auch unseren offiziellen Lieferdienst: das **maharaja-go-go** in der Holstenstraße 77. Wenn Sie also mal keine Lust haben, zum maharaja zu gehen, dann lassen Sie den maharaja zu sich kommen – maharaja-go-go liefert prompt* – Anruf genügt:

*Liefergebühr pro Bestellung: 2 €

0176 · 621 256 97

Der indisch-ayurvedische Lieferdienst

m

maharaja-go-go

ALLERGENE

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

UNSERE SCHÄRFEGRADE

- **0** Supermild - „mild for the child"
- **1** Normal - ein Hauch von Schärfe
- **2** Mittelscharf
- **3** Scharf
- **4** Indisch scharf

Vegane Speisen sind markiert

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.

VORSPEISENTELLER

Pakora sind Gemüse- bzw. Fleischstücke im Kichererbsenteigmantel frittiert

01.	**Großer Vorspeisenteller (für 4 Personen)** vegetarisch Pakora quer Beet, mit Samosa und Frühlingsrollen	GL	22, –
02.	**Großer Vorspeisenteller (für 2 Personen)** vegetarisch	GL	12, –
03.	**Großer Vorspeisenteller (für 4 Personen)** Verschiedene Fleisch-, Gemüse- und Panir Pakoras, Frühlingsrollen und Samosa	GL	26, –
04.	**Großer Vorspeisenteller (für 2 Personen)**	GL	14, –

KLEINE VORSPEISEN

Alle Vorspeisen servieren wir mit Salatbeilage, Minzsoße (Joghurt) und Imlichutney (Imli=Sauerfrucht) als Dip

IDEAL FÜR EINE PERSON

VEGETARISCH

05.	**Shahi Samosas** 2 exotische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln, Cashews	GL	7,50
06.	**Mixed Pakoras** Kleine vegetarische Pakoras Platte. Ein Klassiker!		6,50
07.	**Gobi Pakoras** Blumenkohl, in Kichererbsenteig frittiert		6,50
08.	**Panir Pakoras** Hausgemachter Käse aus Biomilch, in Kichererbsenteig, frittiert		7,50
10.	**Onion Badji** Zwiebelpakoras, Zwiebelstreifen in Kichererbsenteig frittiert		7,50
11.	**Veg Manchurian Dry** Bällchen aus geriebenem Blumenkohl, Möhren, Zucchini, im Maismehlmantel frittiert		9, –
12.	**Panir Chilli Dry** Hausgemachter gebackener Käse, in Chilli, Paprika und roten Zwiebeln gebraten	MP	9, –
13.	**Honey Potatoe** In Ingwer und Zitrone gebratene Honigkartoffel		9, –
14.	**Frühlingsrollen** Mit Gemüse gefüllte Teigröllchen aus Weizenmehl	GL	7, –

NICHT VEGETARISCH

15.	**Chicken Pakoras** Gebackene Hähnchenbruststücke in Kichererbsenteig, frittiert		8, –
16.	**Prawn Pakoras** Garnelen in würzigem Kichererbsenteigmantel, frittiert	K	8, –
17.	**Chicken Chili** Hähnchenbrustfilet mit Paprika & Zwiebel, im Maismehlmantel frittiert		11, –
18.	**Chicken Lollypop** Chicken Wings, mariniert in Spezialsoße, frittiert	GL/EI	12, –

VORSPEISEN

VORSPEISEN VOM TANDOOR

Die Vorspeisen vom Tandoor, dem typisch indischen Tonofen, sind jeweils über Nacht in Soße aus Joghurt und 26 Gewürzen eingelegt, dann gegrillt und serviert mit Tandoor-Salat

T 01. Gemüse Platte Tandoori vegetarisch — MP **15, –**
Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Champignon, Zwiebel und Panir

T 02. Panir Tikka vegetarisch — MP **16, –**
gegrillter hausgemachter Käse

T 03. Chicken Tikka — MP **16, –**
Hähnchenbrust gewürfelt (8 Stück), gegrillt

T 04. Malai Tikka — MP **18, –**
Hähnchenbrust, gewürfelt (8 Stück), übernachtet in Rahm, besonders mild, leicht süßlich. Auch für Kinder geeignet!

T 05. Tandoori Chicken — MP **18, –**
2 Hähnchenschenkel

T 06. Garnelen Tandoori — K/MP **20, –**
8 Stück

T 07. Tandoori Fisch — F/MP **25, –**
Ganzer Fisch (meist Dorade, sonst nach Angebot)

T 08. Fisch Tikka — F/MP **18, –**

KEBAB

Wie die Vorspeisen vom Tandoor, sind auch die Kebabs über Nacht in einer Soße aus Joghurt und 26 Gewürzen eingelegt, dann gegrillt und serviert mit Tandoor-Salat

KB 01. Tangdi Kebab — MP **18, –**
4 Hähnchenunterschenkel

KB 02. Hariyali Kebab — MP **18, –**
Hähnchenbrust, gewürfelt (8 St), über Nacht mariniert.
In grüner Joghurtsoße mit frischen grünen Kräutern (Minze, Koriander, Chilli)

KB 03. Chicken Seek Kebab — MP **18, –**
Hähnchenhack mit frischen Kräutern, am Spieß gegrillt (8 Stück)

KB 04. Lamm Seek Kebab — MP **18, –**
Lammhack mit frischen Kräutern, am Spieß gegrillt

KB 05. Tandoori Platte für 4 Personen — F/K/MP **49, –**
Das Beste vom Grill zusammen: Chicken Tikka, Malai Tikka, Hariyali Kebap, Chicken Seek Kebab, Lamm Seek Kebab, Fish Tikka, Scampi Tandoori

VORNEWEG & DAZU

SUPPEN

Unsere Suppen haben bisher noch JEDEN begeistert. Empfehlung des Hauses für den kleinen Hunger: Bestellen Sie zur Suppe eines unserer **Naan Brote**!

VEGETARISCH

19.	**Dal Shorba** Ayurvedische Linsensuppe		6,50
20.	**Sabji Amrit** Ayurvedische Gemüsesuppe		6,50
21.	**Tamatar Rash** Ayurvedische Tomatensuppe		6,50

NICHT VEGETARISCH

22.	**Mulligatwani** Indische Hühnersuppe. Sehr beliebt und schmackhaft!		7, –
23.	**Maharaja Shorba** Königssuppe mit Gemüse, Garnelen, Paneer, Safran und Sahne	K	8, –

SALATE

24.	**Indischer Salat** Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Karotte		5, –
25.	**Maharaja Salat** Großer gemischter Salat mit extra Panir Streifen (Käse) und Fruchtstücken		9,50
26.	**Chicken Bombay Salat** Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Panir, Oliven	EI	10,50

Kreation des Hauses · PROBIEREN SIE MAL WAS NEUES! ·

KATHI ROLL

Eine Art »indischer Wrap« aus Weizenmehl, gefüllt mit Salatblättern und unterschiedlichen Zutaten. Serviert mit Minzjoghurt und Koriander-chutney als Dip - als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

27.	**Kathi Roll Veggie-Style** mit frischem Gemüse	GL	10, –
28.	**Kathi Roll Chicken** mit gegrilltem Huhn	GL	12, –
29.	**Kathi Roll Lamm** mit zartem Lammfleisch	GL	14, –

VORNEWEG & DAZU

BROTSPEZIALITÄTEN

ZUR HAUPTSPEISE IMMER EIN LECKERES BROT

30.	**Papadam** Würzchips aus Reis- & Linsenmehl ... serviert mit Minzjoghurt!		1, –
31.	**Masala Papadam** mit Chili, Tomate, Zwiebeln & Koriander		2, –
32.	**Bhatura** Frittiertes Weizenmehlbrot, auch als *Ballon Brot* bekannt!	GL	2,50
33.	**Puri** Frittiertes Brot aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl	GL	2,50

FLADENBROTE AUS WEIZENMEHL, zubereitet im original Tandoor Ofen!

34.	**Plain Naan** Ohne alles, völlig nackig!	GL	2,50
35.	**Garlic Naan** mit Knoblauch	GL	3, –
53.	**Garlic Chili Naan** mit Chili & Knoblauch	GL	3, –
36.	**Roti/ Chapati** Typisch indischer Brotfladen aus Bio-Vollkornmehl	GL	2,50
37.	**Lacha Paratha** Gefalteter Brotfladen aus Bio-Dinkel-Vollkornmehl	GL	3,50
38.	**Maharaja Brotkorb** 3 Naan Brote, 3 Farben, 3 Geschmäcker ...lecker!	GL	8,50

GEFÜLLTE BROTE

39.	**Sweet Naan** mit Rosinen	GL	4, –
40.	**Pechawri Naan** mit Kokos und Cashewkernen	GL	4, –
41.	**Khema Naan** Gefüllt mit Lammhack	GL	4, –
42.	**Cheese Naan** Gefüllt mit Panir und exotischen Gewürzen	GL	4, –
43.	**Rote Beete Naan** Rotes Naan, mit geriebener rote Beete	GL	4, –
44.	**Aloo Paratha** Brotfladen gefüllt mit geriebener Kartoffel und Gewürzen	GL	4, –

BEILAGEN

45.	**Chutney Teller** 5 Verschiedene Würzsaucen von süß bis scharf DER Klassiker! Unbedingt ein leckeres Brot dazu bestellen!	S	6, –
46.	**Achar** Eingelegte Gemüse- und Chilistückchen, säuerlich scharf	ZS-STOFF: INS211/ S/V	1,90
47.	**Mango Chutney** Gewürzpaste mit Mangostücken, süßlich		1,90
48.	**Koriander Chutney** Hausgemachtes Chutney mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chili. Leicht scharf!		2,90
49.	**Raita** Gewürzter Joghurt, mit Gurken und Tomaten	MP	2,90
50.	**Ginger Pickle** Eingelegter Ingwer	S	1,90
51.	**Garlic Pickle** Eingelegter Knoblauch	S	1,90
52.	**Mango Lime Chili Pickle** Eingelegte Mango-, Zitronen- und Chilistückchen	S/V	1,90

VEGETARISCHE GERICHTE

57. Chole Bhatura GL **14,50**
Gekochte Kichererbsen, gebraten in Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Bhatura, dem frittierten Ballon-Brot aus Weizenmehl

58. Tarka Dal Highway Gekochte indische Linsen, verfeinert mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen **13,50**

59. Dal Makhani **14,50**
Black Dal, Chana Dal und Kidney Bohnen mit feiner Sahne abgeschmeckt

60. Vegetable Jalfraisi MACHT AUCH CRAZY! SE **14,50**
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zuchini, grüne Bohnen, Erbsen) in Curry Soße, mit frischen Kokosraspeln und Sesam

61. Aloo Palak **14,50**
Spinat, gebraten in Knoblauch, Ingwer, roten Zwiebeln und Tomaten, mit Kartoffelstücken

62. Chana Masala **14,50**
Würzige Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, rote Zwiebeln

63. Himalaya Kofta Unvergleichlich und besonders beliebt! GL/SN **15, –**
Geriebenes Gemüse zu Türmchen geformt, in cremigem Tomaten-Curry zubereitet mit gemahlenen Cashewkernen, mit Fruchtstückchen

64. Shahi Panir „Shahi“ bedeutet königlich! SN **15, –**
Hausgemachter indischer Käse, gebraten in feinem Tomaten Curry mit Apfelscheibchen, Cashewnüssen und Mandeln

65. Palak Panir Berauschend! **14,50**
Spinat gebraten in Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Panir Würfeln

55. Panir Burghi Wie Rührei, aber aus indischem Käse **17, –**
Geriebener Panir, würzig gebraten mit Ingwer, Zwiebelstückchen und Tomaten

56. Kadai Panir **16, –**
Panirstreifen in rotem Curry, mit Paprika, Zwiebel und Tomaten

66. Meghdhanu Korma DAS KÖSTLICHSTE VOM KÖSTLICHEN! SN/SB **15, –**
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen, Erbsen) in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir und Sojawürfeln, Cashewkernen und Fruchtstückchen

67. Patediya Patediya sind die Blätter der Arviwurzel. S/MP **14,50**
Die Arviblätter werden mit Kichererbsen und Reismehl gedämpft und zur Rolle geformt. Diese wird in Senfsamenöl mit roten Zwiebeln, Sesam und Kokos gebraten. Serviert in Kadhi Sauce

68. Kathal Masala **15, –**
Kathal ist ein eiweißhaltiges indisches Gemüse mit fleischähnlicher Konsistenz, daher auch *Baumfleisch* genannt. Gebraten mit roten Zwiebeln, in braunem Curry mit Sojawürfeln und frischen Kokosraspeln, verfeinert mit Kokosmilch

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

HAUPTGERICHTE

69. Ravaya S/MP **15, –**
Leicht süßliche indische Auberginchen und Kartoffelstückchen, mit geriebenem Gemüse und gemahlenen Cashewnüssen, serviert in Kadhi-Sauce

70. Karela Bharela **15, –**
Indisches Bittergemüse, gefüllt mit indischem Gemüse, serviert in Khadi-Sauce. Gewöhnungsbedürftig wegen des bitteren Geschmacks! DEFINITIV ANDERS!

71. Arvi Kamal Mool S/MP **15, –**
Arvi ist ein wild wachsendes indisches Wurzelgemüse. Kamal ist die Wurzel der Lotusblume. Serviert in Khadi-Sauce mit geraspelter frischer Kokosnuss

72. Bindi Masala **15, –**
Okraschoten, gebraten in Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten, mit geriebenem Kokos

73. Bengan Bharta SE **17, –**
Auberginen im Tandoor gegrillt, geschält, zu Muß zerstampft und mit Knoblauch würzig schmackhaft gebraten

BIRYANIS / REISGERICHTE

54. Reis Pulau (als Beilage) SN **4, –**
Gebratener Reis mit Erbsen, Bohnen, Paprika und Cashewnüssen

74. Vegetable Biryani **14, –**
Basmatireis, gebraten mit verschiedenen Gemüse und Cashewkernen

75. Chicken Biryani Basmatireis, gebraten mit **14,50**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen und Hähnchenbrustfilet

76. Lamb Biryani Basmatireis, gebraten mit **15,50**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen und Lammfleisch

77. Kerala Biryani Basmatireis, gebraten mit K **16, –**
Erbsen, Bohnen, Paprika, Cashewkernen Kokos und Garnelen

78. Egg Fried Rice Biryani Basmatireis, gebraten mit SB/EI **13, –**
Ei, Cashewkernen und Frühlingszwiebeln

EI-GERICHTE

79. Egg-Curry EI **13,50**
2 Bioeier in Currysauce, mit frischem Koriander, Ingwer, Tomatenstückchen

80. Egg-Burghi EI **13,50**
Indisches Rührei mit Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Tomaten

81. Egg Masala Omelette EI **10, –**
Indian-style Omelette mit Tomaten, Zwiebeln, Chili

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

HÄHNCHEN GERICHTE

82. Chicken Curry MP **14,50**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Bohnen und Tomaten

83. Chicken Vindaloo MP **14,50**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen und frischen Kokosraspeln ... leicht süß-sauerlich

84. Chicken Palak (Palak = Spinat) **14,50**
gewürfeltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, frischem Ingwer & Knoblauch

85. Chicken Jalfraisi SE **15, –**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, mit Kokos und Sesam. Macht crazy!

86. Chicken Banglor MP **15, –**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen

87. Chicken Massala MP **14,50**
Zartes Hähnchenbrustfilet in würzigem Curry, mit Erbsen, Bohnen & Zwiebeln

88. Chicken Patiyala EI/SN/MP **18, –**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feiner dicker Soße aus Tomaten, gemahlenen Cashewkernen und Safran. Im Omelett serviert, mit Spinat und frischen Kokosraspeln. Sehr aufwendig!

89. Butter Chicken SN/MP **15, –**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in köstlichem, mild gewürztem Tomaten-Sahne-Curry, mit Cashewkernen ... auch bei Kindern sehr beliebt!

90. Chicken Shahi Korma SN/MP **15,50**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in feinem Tomaten-Sahne-Curry, mit gemischtem Gemüse des Tages, Cashewkernen und Fruchtstückchen

91. Chicken Maharaja SN/MP **16, –**
Hähnchenbrustfilet gewürfelt, zubereitet in Ghee (geklärte Butter), in feinem Tomaten-Sahne-Curry, angemacht mit Cashew-Safranpaste, mit Panir, Mandeln und Fruchtstückchen. Der Renner ... lecker-lecker!

92. Chicken Madras MP **15,50**
Hähnchenbrustfilet, in grünlicher Minz-Koriander-Sauce, angemacht mit einem Schuss Kokosmilch

93. Chicken Mango SN/MP **15, –**
Hähnchenbrustfilet, in gelblicher Sauce aus pürierter Mango, gemahlenen Cashewkernen und Tomate mit frischen Mangostücken

HAUPTGERICHTE

LAMM SPEZIALITÄTEN

94. Lamm Curry MP **16, –**
Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Paprika, Erbsen, Bohnen

95. Lamm Vindaloo MP **16, –**
Lammfilet gewürfelt, in würziger Currysauce mit Kartoffelstückchen & Kokos

96. Lamm Palak Berauschend! MP **16, –**
Ein Traum aus Spinat, Ingwer und feinstem Lammfleisch!

97. Lamm Jalfraisi MP **16, –**
Lammfilet gewürfelt, mit frischem Gemüse des Tages, Kokos und Sesam

98. Lamm Banglor Lamm gewürfelt, in feiner Currysauce mit Kokosmilch, frischen Kokosraspeln und Ananasstückchen MP **16, –**

99. Rogan Josh Rogan oder auch Ghee: geklärte Butter MP **16,50**
Lammfilet, in weinrotem würzigen Curry, roten Zwiebeln, Paprikastückchen und Paneer. Sexy-spicy!

128. Lamm Madras Lammfilet gewürfelt, in grünlichem Curry aus frischen grünen Kräutern, angemacht mit einem Schuß Kokosmilch SN/MP **16, –**

100. Shahi Korma „Shahi“ bedeutet königlich! SN/MP **18, –**
Lammfilet gewürfelt, in feinstem Tomaten-Sahne-Curry, zubereitet mit Ghee (geklärter Butter) und gemahlenen Cashewkernen. Mit frischem Gemüse des Tages und Früchten

101. Lamm Maharaja In besonderer Soße aus Safran/Cashew Paste zubereitet, mit Panir, Tomate und Fruchtstückchen SN/MP **18, –**

102. Lamm Kofta Curry Lammhack, mit geriebenem Gemüse und gemahlenen Cashewkernen vermischt und zu Bällchen geformt. Serviert in feinem Tomaten-Curry mit Kokos GL/SN/MP **18, –**

INDIAN SEAFOOD

103. Fisch Curry Wildlachsfilet, gebraten in Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln – in Tomaten-Curry mit Paprika, Erbsen, grünen Bohnen & Tomaten F/MP **15,50**

104. Fisch Kangda Wildlachsfilet, gebraten in Senfsamenöl mit Ingwer, Knoblauch und roten Zwiebeln, serviert in Tomaten-Curry mit Paprikastückchen und frischen Kokosraspeln F/MP **16, –**

105. Scampi Curry Gebratene Garnelen in Tomaten-Curry, mit roten Zwiebestückchen, Paprika K/MP **17, –**

106. Zinga Vindaloo Gebratene Garnelen, in Tomaten-Curry, verfeinert mit Kokosmilch, mit Kartoffelstücken & Ghee zubereitet ... leicht süß-sauerlich K/MP **17, –**

107. Zinga Goa Special Frische Garnelen im Goa Stil! SN/K/MP **18,50**
Gebratene Garnelen, in feinem Curry aus Paprika, Kokos und gemahlenen Cashewkernen, mit frischem Gemüse des Tages. Mehr „Goa“ geht nicht

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert

TIKKA MASALA GERICHTE

KÖSTLICHE GRILL GERICHTE AUS DEM **TANDOOR**
(Tandoor: der typisch indische Tonofen)

108. Panir Tikka MP **16,50**

Indischer hausgemachter Käse aus Biomilch, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce

109. Chicken Tikka Masala MP **16, –**

Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in würziger Soße mit roten Zwiebelstücken und Paprika

110. Lamm Tikka MP **17,50**

Lammfilet gewürfelt, in würziger Soße mit roten Zwiebelstücken und Paprika

111. Tandoori Chicken MP **16,50**

2 gegrillte Hähnchenschenkel mit 21 Gewürzen mariniert und gegrillt, mit cremig-würziger Sauce

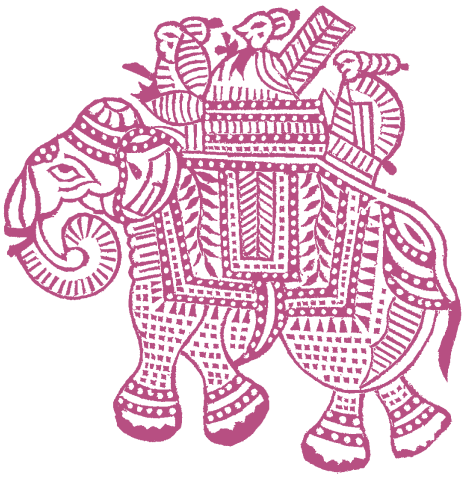
112. Fisch Tikka MP **17, –**

Wildlachsfilet in würziger Soße, mit roten Zwiebelstücken und Paprika

113. Garnelen Tandoori MP/K **18,50**

Garnelen in Spezialteig, in würziger Sauce mit Zwiebeln und Paprika

Wird bei uns vor Ort auch auf heißer gusseiserner Pfanne serviert!



DESSERTS

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN – DIE DESSERTS

117.	**Gulab Jamun** Köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl mit Kokosöl, warm serviert	6, –
118.	**Gadsha Halva** Warmes Karottenhalva mit Kokosraspeln. KÖSTLICH!!!	6, –
119.	**Indian Sweets** Bunter Teller mit verschiedenen indischem Konfekt, aus Kichererbsenmehl, Karotte und/oder Milch garniert mit Fruchtstückchen	6, –
120.	**Shri Khand** Hausgemachte indische Joghurtspeise mit Cashewnüssen	6, –
121.	**Fried Banana** Bananenstücke in warmer Kokosmilch mit Fenchel & Safran	6, –
122.	**Ras Malai** Zwei Quarkbällchen, mit Pistazien in Rahmsoße. Leider lecker	7, –
123.	**Khir** Indischer Milchreis mit Cashew, Mandeln und Safran	7, –

EIS EIS BABY INDIAN MATKA

124.	**Mangoeis** lecker lecker mit frischen Mangostückchen	MP	6, –
125.	**Vanille**	MP	6, –
126.	**Kokos Eis** Das kennt doch jeder!	MP	6,50
127.	**Kulfi Eis** Milcheis mit einer Idee Kardamom	MP	6,50
128.	**Cassata** Eine Bombe aus Pistazieneis mit kandierten Früchten	MP	6,50

maharaja-go-go · Holstenstraße 77 · 22767 Hamburg

Besuchen Sie uns auch im
maharaja41 · Detlev-Bremer-Straße 41 · 20359 Hamburg

oder in den Grindelhochhäusern im
maharani · Hallerstraße 1 · 20146 Hamburg

oder für die südindische Küche auch im
mahadosa · Hein-Hoyer-Straße 60 · 20359 Hamburg

oder ganz nah am Puls von St. Pauli:
mahajivan · Hein-Hoyer-Straße 10 · 20359 Hamburg

Bestellen 0176 · 621 256 97 Bestellen