



Maharani

Indisches Spezialitäten Restaurant

Waren Sie zufrieden ??
Für jede Gute Bewertung, bekommen Sie
eine kleine Überraschung

Tel.: 0841 / 95 1615 82

www.maharaniingolstadt.de

kontakt@maharaniingolstadt.de

Mittagsmenü

Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr Ausser Feiertage

Vegetarisch

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 320 | Palak Paneer⁷
hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat,
Zwiebeln, Tomaten und gewürzen, gebraten | 10,50 € |
| 336 | Sabji Jaipuri^{7, 8*1, 8*4, 11}
Gemischtes Gemüse mit Cashewnüssen, Sesam
in einer feinen Kokossahnesauce | 9,90 € |
| 355 | Malai Kofta^{7, 8*4}
Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Cashewnussauce | 9,90 € |
| 401 | Sabji Masala^{7, 8*1}
Gemischtes Gemüse in Mandel-Sahnesauce.
Besondere Empfehlung vom Chefkoch. Nach Mughlai Art | 10,50 € |
| 417 | Vegetable Jalfrezie
Gemischtes Gemüse in Knoblauch und Ingwer
in pikanter Currysauce | 9,90 € |
| 418 | Maharani Daal
Indische Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce | 9,90 € |
| 419 | Vegetarische Biryani
Gebratene frische Gemüse mit Reis, fein Gewürzt | 10,90 € |

Hähnchenfleisch-Gerichte

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 330 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in würziger Currysauce (scharf) | 10,90 € |
| 331 | Chicken Tikka Masala^{E, 7}
Hühnerbrustfilet mariniert in Indischen Gewürzen,
in Mandelsahnesauce | 10,90 € |
| 340 | Chicken Kashmiri
Hühnerbrustfilet in feinen Gewürzen mit Ingwer
und Knoblauch (scharf) | 10,90 € |
| 341 | Mango Chicken^{7, 8*1, 8*4}
Hühnerbrustfilet gebraten mit Mangosauce
und Indischen Feingewürzen | 10,90 € |
| 365 | Chicken Vindaloo^{7, 8*1, 8*4}
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in feiner,
pikanter Soße gebraten, leicht scharf | 10,90 € |
| 385 | Crispy Chicken^{7, 1*1}
Panierter Hühnerbrustfilet mit Paprika und
Zwiebeln, Pikant gewürzt | 10,90 € |
| 386 | Chicken Madras
Hühnerbrustfilet mit leicht scharfe Gewürze in Currysauce
nach Punjabi Art | 10,90 € |
| 410 | Butter Chicken^{7, 8*1, 8*4}
Gegr. Hühnerbrustfilet in Tomaten-Mandel-Sahnesauce | 10,90 € |

Mittagsmenü

Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr Ausser Feiertage

Entenfleisch-Gerichte

339	Ente Chili Gegr. Entenfleisch mit verschiedene Gemüse, Süß-sauer	11,50
359	Ente Tikka Jalfrezie Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Papika, grünem Chili und Koriander, leicht scharf	11,50
383	Ente Tikka Kashmiri Masala 7 Entenbrustfilet gegrillt, in einem würzigem Kashmiri Masala	11,50
384	Ente Tikka Jaipuri 7, 8*1, 8*4, 11 Gegr. Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	11,50
403	Ente Tikka Mango 7, 8*1, 8*4 Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würziger Currysauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander	11,50
338	Ente Gemüse Masala G Gegrilltes, mariniertes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse und Sahnesauce	11,50

Lammfleisch-Gerichte

332	Lamm Sabji Lammfleisch mit gemischten Gemüse gekocht, in Currysauce mit Ingwer und Koriander	11,90
345	Rogan Josh Lammfleisch im Pikanter Currysauce, mit Ingwer und Koriander	11,90
346	Karahi Ghost 7 Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in Karahi zubereitet	11,90
370	Bindi Ghost Lammfleisch gebraten mit frischem Okra Gemüse, in einer würzigen Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander	11,90
371	Lamm Masala 7, 8*1, 8*4 Lammfleisch gekocht in feiner Mandelsahnesauce	11,90
390	Lamm Achari Lammfleisch mit pikanter Gewürze in Currysauce	11,90
413	Palak Ghost 7, 8*1, 8*4 Lammfleisch gebraten in Rahmspinat, mit Ingwer und Koriander	11,90

Beilagen (nur für Mittagsmenü)

234	Reis Basmati Reis	1,50
235	Gemischter Salat klein Kleiner gemischter Salat	2,90
236	Naan Brot Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	1,90
237	Butter Naan Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	2,50
238	Knoblauch Naan Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit Knoblauch	2,50

Suppen

€

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Dal Shorba (Linsensuppe) ^G | 5,50 |
| 2 | Sabji Shorba (Gemüsesuppe) ^G | 5,50 |
| 3 | Malkatani Shorba ^G
Würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | 5,90 |
| 4 | Tomatar Shorba ^G
Tomatencremesuppe mit feinen Gewürzen | 5,90 |

Vorspeisen

- | | | |
|----|---|-------|
| 7 | Chana Chat (kalte Vorspeise) ^{1,7}
Fein gewürzte Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken | 5,90 |
| 9 | Vegetable Pakora
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse | 5,90 |
| 10 | Murg Pakora
In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet | 5,90 |
| 11 | Paneer Pakora
In Kichererbsenmehl gebackene hausgemachter Käse | 5,90 |
| 12 | Onion Bhaji
In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe | 5,90 |
| 13 | Samosa
Pastete mit Gemüse gefüllt | 5,90 |
| 14 | Gem. Vorspeise für 2 Personen ^{7,D}
Verschiedene Gemüsesorten und hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gebacken | 14,50 |
| 15 | Gem. Tandoori Vorspeise für 2 Personen ^{7,D}
Verschiedene gegrillte Fleischsorten aus Lehmofen gebraten mit Zwiebeln und Ingwer in Chilisoße | 15,50 |

THALI Menü

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 121 | Menü Vegi Thali
Vegetable Pakora als Vorspeise, Vegetarische Thaliplatte,
3 versch. vegetarische Gerichte (Mix -Veg, Palak Paneer,
Malai Koftas) und Vollkornbrot, Salat mit Reis als Beilage | 19,90 |
| 122 | Menü non Veg. Thali
Vegi Pakora als Vorspeise, 3 versch. Fleischgerichte
(Ente, Punjabi Gemüse und Hühnchen) Naan mit Salat
und Reis als Beilage | 20,90 |

SALATE

€

- 16 Gemischter Salat** ^{C, F, G} **5,50**
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Bohnen
- 17 Maharani Salat** ^{C, D, G} **6,90**
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Shrimps und gekochte Eier
- 18 Punjabi Salat** ^G **6,90**
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika mit gegr. Hühnerbrustfilet
- 19 Griechischer Salat** ^F **6,90**
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Champignons und Schafskäse

DESSERT

€

- 110 Mango Cream** ⁷ **5,90**
- 111 Gulab Jamun** ^{7, A, E} **5,90**
Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit einer Kugel Vanille Eis (Indische Spezialität)
- 112 Gemischtes Eis** ^{7, A, E} **4,50**
3 Kugeln mit sahn

TANDOORI

€

- 20 Chicken Tikka** ⁷ **14,90**
Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch und Joghurt und gegrillt in Lehmofen. Reis als Beilage
- 21 Chicken Malai Kebab** ^{7,8*4} **14,90**
Hühnerbrustfilet fein gewürzt gegrillt in Lehmofen, mit Käse und Cashewnüssen in Buttercremesauce, Reis als Beilage
- 22 Haryali Kebab** ⁷ **14,90**
Hühnerbrustfilet mariniert in spinat, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Koriander und gegrillt in Lehmofen
- 23 Jhinga Shaahi (Tandoori Garnelen)** ^{1*1, 7, 14} **22,90**
Garnelen Mariniert nach Art des Hauses mit Grillsauce, nur bei Leuten des Indus-Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegart mit Naan
- 26 Mix Grill (Tandoor)** ^{1*1, 7,8*1, 8*4} **21,90**
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten mit Grillsauce und Naan Brot als Beilage.
- 27 Tandoori Chicken** ^{1,7} **14,90**
Hühnerkeule, speziell gewürzt mit Gemüse mit Grillsauce, Reis als Beilage

FISCH

- 30 Goa Fisch Curry** ^{4,7} **14,90**
Fischfilet (Seelachs) in leicht pikanter kokosnussmilch, Minze, Koriander und Ingwer
- 31 Fisch Mango** ^{4,7} **14,90**
Fischfilet (Seelachs) mit Mangostücken in süß-pikanter Sauce
- 32 Prawn Masala** ^{7,8*4,14} **19,90**
Riesengarnelen gebraten im feiner Cashewnuss-kokoscreme-Joghurt-Sahnesoße (Spezialität vom Haus)
- 33 Jhinga Curry** ^{7,8*4,14} **19,90**
Reisengarnelen in fein gewürzter Currysauce
- 34 Jhinga Mango** ^{7, 14} **19,90**
Reisengarnelen mit Mango stücken in süß-pikanter Sauce

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

VEGETARISCH

€

79 Dal Makhni	13,90
Versch. Linsen in Buttersauce, Nord-Indischer Art	
80 Dal Tarka ^{A, G}	13,50
Indische Linsen mit Ingwer und Koriander	
81 Palak Paneer ^G	14,50
Hausgemachter Käse in Rahmspinat mit Ingwer	
82 Palak Chana ^{A, G}	13,90
Rahmspinat mit Kichererbsen, Ingwer und Koriander	
83 Malai Kofta ^{A, G, H}	13,90
Gemüseklößchen mit Käse, in feiner Mandelsahnesauce	
84 Kadhai Paneer ^G	15,20
Hausgemachter Käse, gebraten in Currysauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln	
85 Bhindi Chana ^A	13,90
Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	
86 Navrattan Korma ^{G, H}	14,50
Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen, Sesam, in feiner Kokosnusssauce	
87 Chili Paneer ^G	14,90
Hausgemachter Käse, in Chilisauce, Ingwer, Knoblauch und Koriander (Spezialität vom Chefkoch)	
88 Vegetable Jalfraezie ^G	13,90
Gemischtes Gemüse, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und Koriander, leicht scharf	
89 Sabji Masala	13,90
Verschiedene Gemüse mit Mandel-Sahnesauce und Kokosmilch	
90 Bengen ka Bharta	14,20
Auberginen in Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

HÜHNCHEN

	€
40 Chicken Curry Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Koriander in würziger Currysauce	14,50
41 Butter Tikka Chicken ^{E,7} Hühnerbrustfilet, gegrillt in Tomaten-Buttercremesauce	15,50
42 Chicken Tikka Masala ^{1,5,7} Hühnerbrustfilet, gegrillt in feiner Mandelsahnesauce	15,50
43 Chicken Tikka Mango ⁷ Hühnerbrustfilet gebraten mit Mango in würziger Currysauce, mit Ingwer, Knoblauch	15,50
44 Chicken Tikka Jaipuri ^{E,G,K,7,8*411} Gegr. Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt	15,50
45 Kadhai Chicken ⁷ Hühnerbrustfilet gebraten mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln und Paprika (Serviert in der Pfanne)	14,90
46 Chili Chicken Hühnerbrustfilet gebraten in Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander (Spezialität vom Chefkoch)	14,90
47 Chicken Tikka Jalfraezie ^{E,7} Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Tomatensauce, leicht scharf	15,50
48 Kashmiri Murg Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander (scharf). Nach Kashmiri Art	14,90
49 Chicken Tikka Nilgiri Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Minze und verschiedenen Kräutern, grünem Chili und Kokosnussmilch	14,90
50 Chicken Vindaloo ⁷ Hühnerbrustfilet in kräftige Nordindischer Soße und gebratenen Kartoffeln mit Koriander und Ingwer, scharf	14,90
51 Chicken Korma ⁷ Hühnerbrustfilet in Tomaten-Sahnesauce	14,90

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

LAMM

€

- 55 Rogan Josh**⁷ **15,50**
Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Ingwer und Koriander
- 56 Kashmiri Ghost**^{7,8*4,8*1} **15,90**
Lammfleisch in würziger Kashmiri-Paste mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch (Spezialität vom Haus)
- 57 Bhindi Ghost** **15,90**
Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander
- 58 Bhunna Ghsot** **15,90**
Lammfleisch gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika
- 59 Lamm Masala**^{7,8*1} **15,90**
Gegrillte Lammfleisch in feiner Mandelsahnesauce
- 60 Palak Ghost**⁷ **15,90**
Lammfleisch gebraten mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander
- 62 Lamm Jaipuri**^{7,8*4,8*1,11} **15,90**
Lammfleisch mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt
- 63 Lamm Vindalu** **15,90**
Gebratene Lammfleisch in spezial Vindalu Soße mit Koriander und Ingwer, scharf

ENTE

- 70 Ente Tikka Jalfraezie** **16,90**
Entenbrustfilet, gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander, leicht scharf
- 71 Ente Tikka Mango**^{7,8*4,8*1} **16,90**
Entenbrustfilet gegrillt, mit Mango in würzige Currysauce Ingwer, Knoblauch und Koriander
- 72 Ente Tikka Kashmiri Masala**^{7,8*4,8*1} **16,90**
Entenbrustfilet gegrillt, in einem würzigen Kashmiri Masala
- 73 Ente Tikka Masala**^{7,8*1} **16,90**
Entenbrustfilet gegrillt, in leichter Mandelsahnesauce mit Tomaten. Zwiebeln und Ingwer
- 74 Ente Tikka Jaipuri**^{7,8*1,8*4,11} **16,90**
Gegr. Ente mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, sehr fein gewürzt

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

BIRYANI

	€
95 Murg Biryani ^{7,8*1,8*4} Hühnerfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	14,90
96 Lamm Biryani ^{5, 7,8*1,8*4} Lammfleisch fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	16,90
97 Jhinga Biryani ^{7,8*1,8*4,14} Riesengarnelen fein gewürzt, mit gebratenem Safranreis	20,50
98 Vegetarische Biryani ^{1,5, 7,8*4,8*1} Gebratene frische verschiedene Gemüse mit Reis, fein Gewürzt	14,50

BEILAGEN

100 PAPADAM ^{A,7} Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl und Kreuzkümmel	2,90
101 Naan ^{1*1,7} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen	2,90
102 Roti ^{1*1,7} Vollkornteigfladen aus dem Lehmofen	2,90
103 Butter Naan ^{1*1,7} Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter	3,50
104 Gefülltes Naan ^{1*1,7} Naan gefüllt mit Käse/Gemüse/Knoblauch/Ingwer oder Zwiebeln	3,90
105 Peshwari Naan ^{1*1,7,8*4} Hefeteigfladen mit Rosinen, Kirchen, Hühnerfleisch, Cashewnüssen	3,90
106 Keema Naan ^{1*1,7,G} Naan gefüllt mit Hackfleisch (Lamm)	4,90
107 Tandoori Prantha ^{1*1,7} Gewürzter Vollkornteigfladen	3,50
108 Pudina Prantha ^{1*2,7} Gewürzter Vollkornteigfladen mit Minze	3,50
109 Raita ⁷ Indischer Joghurt mit Gurken	4,20
123 Maharani Potatoes Gebratene Kartoffeln mit Kümmel	4,90
124 Maharani Potatoes Prantha ^{1*1,7} Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter, gut Gewürzt	3,90

Zu allen Gerichten servieren wir Basmatireis

Zusatzstoffe

A) mit Farbstoff

E102 Tartrazin E104 Chinogelb E110 Gelborange S
E122 Azorubin E124 Cochenillerot A
E129 Allurarot AC

(Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)

B) mit Konservierungsstoff

C) mit Nitritpökelsalz und Nitrat

D) mit Antioxidationsmittel

E) mit Geschmacksverstärker

F) geschwefelt

G) geschwärzt

H) gewachst

I) mit Phosphat

J) mit Milcheiweiß

K) mit Süßungsmittel (n). Enthält

Aspartam (eine Phenylalaninquelle. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)

L) mit einer Zuckerart

S) Sulfite

M) Koffeinhaltig

N) Chininhaltig

Allergene

1) Glutenhaltiges Getreide

1*1 Weizen, 1*2 Roggen 1*3 Gerste
1*4 Hafer 1*5 Dinkel

2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)

8) Schalenfrüchte

8*1 Mandeln 8*2 Haselnüsse 8*3 Walnüsse
8*4 Cashewnüsse 8*5 Pekannüsse 8*6 Paranüsse
8*7 Pistazien 8*8 Macadamia

9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

12) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO²

13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Haftungsausschluss:

Die Angaben zu Inhaltsstoffen beruhen auf Informationen Herstellern und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt und des Herstellungsprozesses kann eine unbeabsichtigte Beimischung von Spuren nicht gekennzeichnete Allergene trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.