



lahaarani indische restaurant

Konradigasse 1, 78462 Konstanz
Tel.: 07531-202 90



CamScanner

**„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“**

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische “Mughl” Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über 36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen schöne stunden im Maharani und einen guten Appetit!

“Food Is the Ingredient That Binds Us Together”

We would like to welcome you to our traditional Indian “Mughal” kitchen. Our dishes are prepared by our chef according to the traditional Indian recipes with European piquant and wholesomeness. Dishes are prepared daily with the use of fresh vegetables and 36 exotic Indian spices, which enhances the taste and aroma.

If you love “hot” and “spicy”, do not be afraid to ask us.

We strive to cook everything to your satisfaction.

Feel free to tell us your special request or something you didn't like.

We wish you a good appetite!

Eat Good! Feel Good!

Maharani Restaurant Team



CamScanner

Alkoholfreie Getränke

Non alcoholic drinks

Selters mit Kohlensäure

Selters mit Kohlensäure

Selters Stilles Wasser

Selters Stilles Wasser

Coca Cola / Zero ^{5,7,8,10,13}

Fanta ⁵

Sprite

Spezi ^{5,8}

Saft ⁵

Apfel, Johannisbeer Necktar, Orangen,
Maracuja, Lychee, Mango, Grandapfel, Guava

Saftschorle

Apfel, Johannisbeer Nektar, Orangen,
Maracuja, Lychee, Mango, Grandapfel, Guava

Bitter Lemon ¹¹

Tonic Water ¹¹

Ginger Ale ^{5,7,10}



0,25l	3,30 €
0,75l	6,00 €
0,25l	3,30 €
0,75l	6,00 €
0,30l	3,20 €
0,30l	3,20 €
0,30l	3,20 €
0,30l	3,20 €
0,30l	3,20 €
0,30l	3,50 €

0,30l	3,50 €
0,20l	3,00 €
0,20l	3,00 €
0,20l	3,00 €

Aperitifs

Campari Soda ⁵

Campari Orange ⁵

Martini Bianco ⁵

Aperol Spritz ⁵

Glas Sekt ^L

Prosecco ^L

Kir Royal ⁵

5 cl	5,90 €
5 cl	5,90 €
5 cl	5,90 €
5 cl	5,90 €
0,1 l	5,00 €
0,1 l	5,00 €
0,1 l	5,50 €

Biere ^A

Hofbräu Pilsner

Hofbräu Pilsner

Hofbräu alkoholfrei

Radler

Malteser Hefe hell

Malteser Kristall

Malteser dunkel

Schöfferhofer Hefe alkoholfrei

Indisches Bier



0,5 l	3,80 €
0,33l	3,10 €
0,5 l	3,80 €
0,5 l	3,80 €
0,5 l	3,80 €
0,5 l	3,80 €
0,5 l	3,80 €
0,5 l	3,80 €
0,33l	4,00 €



CamScanner

Rot Weine ^L

Rioja
Merlot
Montepulciano
Cabernet Sauvignon
Chianti
Indische Rot Wein



0,2 l

0,75 l

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

Weiß Weine ^L

Chardonnay
Grauburgunder
Riesling
Müller Thurgau
Indisches Weißwein



5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

Rosé Weine ^L

Indische Rosé Wein
Merlot
Weißherbst



5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

5,90

21,90 €

Weinschorle ^L
Weiß, Rot oder Rosé

5,90



CamScanner

Indische Joghurt Getränke

Indian fresh yogurt drinks.

Lassi süß

Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk mit Rosensirup ^g
Homemade sweet Indian yogurtdrink with rose sirup

Lassi salzig

Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk mit Salt ^g
Homemade Indian yogurtdrink with salt

Mango Lassi

Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk mit Mango ^g
Homemade Indian yogurtdrink with mango

Koko-Ananas Lassi

Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk mit Kokonussmilch, Ananas ^g
Homemade Indian yogurtdrink with coconut milk, ananas

Maracuja Lassi

Hausgemachtes Indisches Joghurtgetränk mit Maracuja ^g
Homemade Indian yogurtdrink with maracuja



0,50 l

4,80 €

0,50 l

4,80 €

0,50 l

4,80 €

0,50 l

4,80 €

0,50 l

4,80 €

Heisse Getränke

Hot drinks.

Tasse Chai - Indische Haus Tee

Tee mit Indischen Gewürzmischung und Milch ^{8,g}
Tea with Indian spices and milk

Espresso

Dobble Espresso

Tasse Cappuccino

Ein Kännchen Tee

(Grüner, Minze, Jasmin, Joggi, Schwarz)

Ein Kännchen Haus Tee

mit verschiedenen Kräutern

With different herbs



2,80 €

2,80 €

3,50 €

3,50 €

4,50 €

4,50 €



CamScanner

Virgin Cocktails

Virgin Mojito

Die kubanische Erfrischung light - Soda, Ginger ale mit Limette, Rohrzucker, ginger ale, mint^{5,11}

5,90 €

Coconut Kiss

Sahne, Coco Sirup, Grenadine Sirup, Ananassaft, Orangensaft⁵

5,90 €

Maharani Spezial

Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine Sirup, Orangensaft⁵

6,50 €

Cocktails

Pina Colada

Das Nationalgetränk aus Puerto Rico aus Rum, Kokos, Sahne und Ananassaft^{5,9}

7,50 €

Mojito

Die kubanische Erfrischung mit weißem Rum, Minze Limette und Rohrzucker⁵

7,50 €

Caipirinha

Der Klassiker aus Brasilien mit Cachca, Limette und Rohrzucker

7,50 €

Maharani Sun Reise

Taquila, Indische Rum, Mango, Orange, Grenadine⁵

7,90 €



Spirituosen

Ramazotti 30%

Averna

Fernet Branca

Remy Martin

Grappa 40%

Mangoschnaps 38%

Indische Rum 42,8%



4 cl 4,90 €

4 cl 4,90 €

4 cl 4,90 €

4 cl 5,90 €

4 cl 4,90 €

4 cl 4,90 €

4 cl 5,90 €

Whisky

Jack Daniel 40%

Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%

Johnnie Walker Red Label 40%



4 cl 5,90 €

4 cl 5,90 €

4 cl 5,90 €

Longdrinks

Jacky Cola^{5,8}

Wodka Orange⁵ / Lemon / Maracuja⁵

Gin Tonic¹¹



4 cl 6,90 €

4 cl 6,90 €

4 cl 6,90 €



CamScanner

Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen serviert.

All cold appetizers with 3 different dips.

1 Gemischter Salat mit Joghurtsoße

Mixed salad with yogurt dressing ^g

2 Taj Mahal Salat

Gemischter Salat mit indische Käse^g

Mixed salad with Indian cheese

3 Channa Chat

Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Soße ^g

Chickpeas, tomatoes, onion, dressing

4 Bhel Puri

Indien Parmal Reis (Murmura), Tomaten, Zwiebeln, Soße ^g

Indian parmal rice, tomatoes, onion and dressing

5 Chicken Tikka Salat

Gegrillte Hähnchenfiletwürfel, Gemischter Salat, Soße ^g

Grilled Chicken, mixed salad, dressing



5,50 €

6,90 €

6,50 €

6,50 €

7,90 €

Suppen / Soup

10 Mulgathwani

Scharfe exotische Suppe mit Linsen,

Hühnerfleisch, Curryblätter, Reis

Hot exotic soup with lentils, chicken, curry leaves, rice

11 Dal-Shorba

Indische Linsensuppe

Indian lentil soup

12 Sabzi-Shorba

Indische Gemüsesuppe

Indian vegetable soup

13 Chicken-Shorba

Indische Hühnerfleischsuppe

Indian Chicken soup

14 Mango-Shorba

Mango Pulp, Kokosnuss Milch, Sahne ^g

Mango Pulp, coconut milk, cream

15 Tomaten Madras Suppe

Tomaten, Kokosnuss Milch, Sahne ^g

Tomatoes, coconut milk, cream



5,50 €

4,90 €

5,50 €

5,50 €

5,50 €

5,50 €



CamScanner

Warme Vorspeisen / Warm starters

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften
Soßen serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet /
All warm appetizers are served with 3 different dips.
Pakoras are dipped in chickpeas batter

- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 20 | Vegetable Pakora
Frisches gemischtes Gemüse
Fresh mixed vegetables |  | 5,90 € |
| 21 | Onions Bhaji
Zwiebelringe kräftig gewürzt
spicy onion rings | | 5,50 € |
| 22 | Chicken Pakora
Zartes Hühnerfleisch
Tender chicken | | 6,50 € |
| 23 | Vegetable Samosa
2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt ^a
2 pastties filed with potatoes and peas | | 6,00 € |
| 24 | Samosa Chat
Samosa, Kichererbsen, Joghurtsoße, Peppermintsoße, Tamarindsoße ^{a,g}
Samosa, chickpeas, yogurt sauce, mint sauce, tamarind sauce |  | 7,90 € |
| 25 | Paneer Pakora
Hausgemachtem Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert ^g
Homemade cheese in chick peas flour | | 6,90 € |
| 26 | Maharani Platte
Maharani vorspeise teller für 2 Personen
Maharaniappetizer plate for 2 persons | | 14,90 € |
| | Maharani vorspeise teller für 3 Personen | | 19,90 € |

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch^g.
Recomended as side dish to every meal. For our yogurt we use fresh milk only.

- | | | | |
|-----------|---|---|---------------|
| 30 | Lime Reis
Reis, Curryblätter, Zitrone, Rosinen, Cashewnüssen ^h
Rice, curry leaves, lemon, Raisins, cashews nuts |  | 3,20 € |
| 31 | Jeera Reis
Reis, Kümmel Saat / Rice with cumin seeds | | 3,20 € |
| 32 | Pulao Reis
Reis, Erbsen / Peas pulao | | 3,20 € |
| 33 | Gurken Raita
Gurken, Joghurt, Gewürzen ^g / Cucumber, yogurt, spices |  | 3,20 € |
| 34 | Boondi Raita
Joghurt mit knusprigen frittierten Boondi und Gewürzen ^g
Yogurt, crispy fried Boondi and spices | | 3,50 € |



CamScanner

Tandoori Brot Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen /
Flat bread baked fresh in the charcoal in our clay oven.

- | | | | |
|----|---|---|--------|
| 40 | Roti
Flaches Vollkornfladenbrot ^a
Flat whole-meal bread |  | 2,80 € |
| 41 | Naan
Ovales Brot aus Hefeteig ^a
Oval raised yeast dough bread |  | 3,00 € |
| 42 | Butter Naan
Ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Butter ^{a g}
Oval raised yeast dough bread filled with butter |  | 3,00 € |
| 43 | Garlic Naan
Ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Knoblauch ^{a g}
Oval raised yeast dough bread filled with Garlic |  | 3,50 € |
| 44 | Aloo Pratha
Gefüllt mit frische Kartoffeln und Gewürz ^a
Filled with fresh Potatoes and spices |  | 4,00 € |
| 45 | Paneer Kulcha
Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse ^{a g}
Yeast dough bread filled with homemade cheese |  | 4,00 € |
| 46 | Keema Naan
Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm ^a
Bread filled with miced lamb |  | 4,00 € |
| 47 | Taj Mahal Naan
Hefeteigbrot gefüllt mit Minze, Ingwer, Zwiebeln, Chili ^a
Yeast dough bread with Mint, ginger, onion and chili |  | 4,30 € |
| 48 | Chili Cheese Naan
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachten Käse, Chili ^a
Yeast dough bread with homemade cheese and chili |  | 4,30 € |
| 50 | Pappad
3 Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen
3 pieces of lentils wafers with 3 different sauces |  | 3,00 € |

Tandoori-Khajana / Clay oven dishes

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet

Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 51 | Chicken Tikka | 15,90 € |
| | Zarte und marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt ⁵
Tender marinated filet of chicken, grilled | |
| 52 | Pudina Tikka | 15,90 € |
| | Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Koriander und verschiedenen Kräutern, Nüsse mit Beilage ^{h,5}
Tender marinated chicken with coriander, peanuts and different herbs | |
| 53 | Malai Tikka | 16,90 € |
| | Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Cashewnüsse, Kardamom, Sahne, verschiedenen Kräutern mit Beilage ^{h,9}
Tender marinated chicken with cashews, cream, coriander, and different herbs | |
| 54 | Chicken Angari (scharf) | 15,90 € |
| | Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Cashewnüsse, Garlic, Gewürzen ^h
Tender marinated chicken with cashews, ginger, coriander, and different herbs with side | |
| 55 | Jheenga Tandoori | 18,90 € |
| | Garnelen mariniert nach berühmtem nordindischen ^{n,5}
Gambas Prawns in an exquisite North Indian Tradition | |
| 56 | Fisch Tikka | 17,90 € |
| | Zartes mariniertes Lachsfilet mit Kardamom, verschiedenen Kräutern mit Beilage ^{h,5}
Tender marinated salmon with coriander, and different herbs | |
| 58 | Chicken Mix | 17,90 € |
| | Zartes mariniertes 3 verschiedene Hühnerfleisch Gerichte
Tender marinated 3 different chicken dishes | |



CamScanner

Chicken-Spezialitäten

Zu allen Curry Gerichten servieren wir Safran-Basmati Reis,
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

60 Chicken Curry	Hähnchenfleischfilet in Curry. Nußsoße nord Indische Art ^h Tender chicken in curry nut sauce, north Indian style		13,90 €
61 Chicken Korma	Hähnchenfleisch in Nuß-Sauce, Kokosnußflocken und Mandeln ^h Tender chicken in nut sauce with almonds		14,90 €
62 Chicken Sabzi	Zarte Hühnerfleisch mit verschiedenen frischen Gemüse Tender marinated with various fresh vegetables		13,90 €
64 Chicken Vindaloo	Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa Boneless chicken in a blend of spices from Goa 		13,90 €
65 Butter Chicken	Zarte gebratene Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce ^g Tender grilled chicken in a butter tomatoe sauce		15,50 €
66 Chicken Saag	Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach nord Indischer Art ^h Tender chicken in Spinach-saffron-cashew sauce		13,90 €
67 Chicken Tikka Masala	Zarte gebratene Hühnerfleisch in Masalasauc ^g Tender grilled chicken in Masala sauce		15,50 €
68 Chicken Madras	Zarte Hühnerfleisch in Kokosnuss Currysoße ^{g,h} Tender chicken in coconut curry sauce		13,90 €
69 Chicken Mango	Zarte Hühnerfleisch in spezial Mangosöße ^h Tender chicken in special mango sauce		13,90 €
70 Chicken Green Curry	Zarte Hühnerfleisch mit Gemüse, Kokonuss und versch. Kräuttermurri ^{g,h} Tender chicken, vegetables, cocunut and different herbs		13,90 €
71 Kadai Chicken	Hähnchenfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern, Gewürzen Chicken pieces fried with onions, pepper pods, chilli, ginger, tomatoes, fresh herbs and spices		13,90 €
72 Chicken Lababdar	Hähnchenfleisch gebraten mit Tomaten, Röstzwiebeln frischen Chicken pieces fried with tomatoes, roasted onions		13,90 €
73 Chicken Chatniwala	Hähnchenfleisch mit Minz und Cashewkenen zubereitet Chicken pieces with mint und cashew nuts prepared		14,90 €
74 Chicken Lasuni	Hähnchenfleisch mit Knoblauch und Cashewkenensoße zubereitet Chicken pieces with garlic und cashew nuts sauce prepared		14,90 €



CamScanner

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Curry Gerichten servieren wir Safran-Basmati Reis,
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

- | | | |
|--|--|----------------|
| 75 Lamm Curry | | 15,90 € |
| Lammfleisch in Nuß-Sauce, Kokosnußflocken und Mandeln ^h
Tender lamb in coconut sauce with almonds | | |
| 76 Mutton Vindaloo | | 15,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit gewürzen aus Goa, sehr scharf))
Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot | | |
| 77 Bhunna Ghosht | | 15,90 € |
| Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln, in kräftiger Sauce
Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce | | |
| 78 Mango Lamm | | 15,90 € |
| Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce ^h
Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce | | |
| 79 Lamm Jalfrezi | | 15,90 € |
| Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln ^h)
Lamb cooked with Pepper, Tomato, Onion | | |
| 80 Lamm Rogenjosh | | 15,90 € |
| Lammfleisch in Öl geröstet, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, schwarz Pfeffer
Lamb in oil rostet with Tomatoes, onion and black Pepper | | |
| 81 Lamm Saag | | 15,90 € |
| Lammfleisch mit indischem Spinat nach nord Indischer Art ^h
Tender lamb in Spinach-saffron-cashew sauce | | |
| 82 Lamm Madras | | 15,90 € |
| Zarte lammfleisch in Kokosnuss Currysoße ^{g,h}
Tender lamb in coconut currysauce | | |
| 83 Lamm Korma | | 15,90 € |
| Lammfleisch in Nuß-Sauce, Kokosnußflocken und Mandeln ^h
Tender lamb in nut sauce with shredded almonds | | |
| 84 Lamm Green Curry | | 15,90 € |
| Zarte Lammfleisch, Gemüse in Kokonuss und versch. Kräutterm Curry ^h))
Tender lamb, vegetables in coconut and different herbs | | |
| 85 Lamm Masala | | 15,90 € |
| Zarte Lammfleisch in spezial Masalasauce mit versch. Gewürzen ^h
Tender lamb in special masala Sauce with different spices | | |
| 86 Karahi Ghosht^G | | 16,90 € |
| Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit paprika, Zwiebelstückchen
Fried lamb in currysauce with capsicum, onionpieces | | |
| 87 Lamm Sabzi^G | | 16,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse und Gewürzen
Tender lamb with fresh vegetables in Masalasauce | | |
| 88 Lamm Bhindi Ghosht^G | | 16,90 € |
| Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Tender lamb with ledyfinger, vege, onion, ginger, garlicsauce | | |



CamScanner

Knusprige Thai-Ente-Spezialitäten

Zu allen Curry Gerichten servieren wir Safran-Basmati Reis,
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

- | | |
|--|--|
| <p>90 Ente Green Curry
Knusprige Entenfleisch, Gemüse in Kokonuss und Kräutterm Curry
Crunchy duck, vegetables in coconut and different herbs</p> <p>91 Ente Mango
Knusprige Entenfleisch in spezial Mangosauce ^h
Crunchy duck in special mango sauce</p> <p>92 Penang Ente
Knusprige Entenfleisch in Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Chili Zitronengras Soße
Crunchy duck in ginger, garlic, onion, chili, lemon grass sauce</p> <p>93 Ente Orange
Knusprige Entenfleisch in Kokosmilch, Orangen, Cashewnüssen ^h
Crunchy duck in cocomilk, orange, cashew nuts</p> <p>94 Ente Madras
Knusprige Entenfleisch in Kokosnuss Currysoße ^{g,h}
Crunchy duck in coconut currysauce</p> <p>95 Ente Butter Masala
Knusprige Entenfleisch in Butter-Tomaten-Sauce ^g
Crunchy duck in a butter tomatoes sauce</p> <p>96 Ente Korma
Knusprige Entenfleisch in Nuß-Sauce, Kokosnußflocken und Mandeln ^h
Crunchy duck in nut sauce with shredded almonds</p> <p>97 Ente Sabzi^G
Zartes Entenfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse und Gewürzen
Tender ente with fresh vegetables in Masalasauc</p> <p>98 Ente Nilgiri^G
Zartes Entenfleisch mit Spinat und Gewürzen Soße
Tender ente with spinach in Masalasauc</p> | <p>16,50 €</p> <p>16,50 €</p> <p>16,50 €</p> <p>16,50 €</p> <p>16,50 €</p> <p>16,50 €</p> <p>16,50 €</p> <p>17,50 €</p> <p>17,50 €</p> |
|--|--|



Reis Spezialitäten

- | | |
|--|--|
| <p>100 Vegetable Biryani
Mit frischem Gemüse / With a variety of fresh vegetables</p> <p>101 Chicken Biryani
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen ^h
Chicken with almonds and raisins</p> <p>102 Mutton Hyderabad Biryani
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen ^h
Lamb with almonds and raisins</p> <p>103 Jheenga Biryani
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen ^h
King prawns with almonds and raisins</p> <p>104 Maharani Spezial Biryani
Hühnerfleisch, lamm, jheenga und vegetable mit Mandeln und Rosinen ^{b,h}
Chicken, lamb, king Prawn, vegetable with almonds and raisins</p> | <p>12,90 €</p> <p>13,90 €</p> <p>15,90 €</p> <p>17,50 €</p> <p>20,90 €</p> |
|--|--|



CamScanner

Fisch-Spezialitäten

Zu allen Curry Gerichten servieren wir Safran-Basmati Reis,
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 105 | Fisch Curry
Lachsfilet in Nuß-Sauce, Kokosnußflocken und Mandeln ^{h,d}
Tender salmone in nut sauce with almonds | 16,90 € |
| 106 | Fisch Masala
Lachs Fisch nach ostindischer Art zubereitet ^d
Salmone in the East Indian tradition | 16,90 € |
| 107 | Fisch Goaⁿ
Lachs Fisch, Curryblätter, Senfsahmen, Kokonuss, Cashewnüsse in Zwiebelsauce ^{d,h} 
Salmone in curry leaves, Mustard, coconut, cashew-onion sauce | 15,90 € |
| 108 | Fisch Green Curry
Zarte Lachsfilet in Koriander und versch. Kräuter curry ^d 
Tender salmone in coriander and different herbs | 16,90 € |
| 109 | Fisch Karahi^d
Gebratenes Fisch in Currysauce mit paprika, Zwiebelstückchen
Fried fish in currysauce with capsicum, onionpieces | 16,90 € |
| 110 | Jheenga-Curry
Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen ^{b,d,n}
King prawns in curry sauce, herbs | 18,90 € |
| 111 | Jheenga-Masala
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce ^{b,d,n}
King prawns in spicy masala sauce | 18,90 € |
| 112 | Jheenga Madras
Zarte Riesengarnelen in Kokosnuss Currysoße ^{g,n}
Tender king prawns in coconut curry sauce | 18,90 € |
| 113 | Jheenga Mango
Zarte Riesengarnelen in spezial Mangosoße ^{n,h}
Tender king prawns in special mango sauce | 19,50 € |
| 114 | Jheenga Green Curry
Zarte Riesengarnelen, Gemüse in Kokonuss und versch. Kräutercurry ^{h,n} 
Tender king prawns, vegetables in coconut and different herbs | 18,90 € |



CamScanner

Vegetarische-Spezialitäten

Zu allen Curry Gerichten servieren wir Safran-Basmati Reis,
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

120	Dal Tarka Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet National dish of India: Yellow lentils prepared with butter			12,90 €
121	Dal Makhni Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und Gewürzen 9 Black lentils prepared with butter, cream, tomato puree and spices™			13,90 €
122	Dal Palak Spinat mit Linsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen Lentils with onions, tomatoes, spinach and spices™			12,90 €
123	Mixed Vegetabeles Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt Mixed vegetables with spicy sauce			13,90 €
124	Chaana Masala Kichererbsen in Curry mit Tomaten und Ingwer Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger			13,90 €
125	Bhindi Masala Okra Gemüse mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet Fried Ladyfinger in curry-sauce			14,50 €
126	Kadai Paneer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, Paprika, in der Pfanne serviert 9 Fresh homemade cheese in curry sauce, paprika, served in a pan			14,50 €
127	Paneer Butter Masala Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce 9 Homemade cheese in butter masala sauce			14,50 €
128	Palak Paneer Spinat mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen 9 Homemade cheese with onions, tomatoes, spinach (Spicy)			14,50 €
129	Paneer Khurchan Hausgemachtem Käse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten (scharf) 9 Homemade cheese, pepper, onion, tomatoes (spicy)			14,50 €
130	Aloo Gobhi Masala Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, gebraten Potatoes and cauliflower with onions, ginger and garlic			13,90 €
131	Bhartha Gegrillte Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Baked eggplant with onion, ginger and garlic			14,50 €

Vegetarische-Spezialitäten

Zu allen Curry Gerichten servieren wir Safran-Basmati Reis,
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 132 | Navrattan Korma
Verschiedne Gemüse mit Cashew und Sahnesoße
Different vegetables with cashew and creamsauce | 14,50 € |
| 133 | Taj Mahal Malai Kofta Curry
Weizenmehl, Cashewkernen, Kartoffeln, Käse in Curry Sauce ^{a,h}
Weizen, cashew nuts, potatoes and cheese Dumplings in curry-sauce | 14,50 € |
| 134 | Aloo Bengan
Kartoffeln und Auberginen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Potatoes and eggplant with onions, ginger and garlic | 13,90 € |
| 135 | Tofu
Bitte Wählen Sie Soße nach Wahl: Masala, Mango, Madras, Vindaloo oder Kormasoße ^g
Please choose sauce of your choice: Masala, Mango, Madras, Vindaloo or Korma sauce | 13,90 € |
| 136 | Paneer Rajwadi
Hausgemachtem Käse, Minze, Cashew, Zwiebeln und Koriander
Home made cheese with mint, cashewnut, onion and corinader | 14,50 € |
| 137 | Paneer Pasanda
Hausgemachtem Käse, Cashew und Sahnesoße
Home made cheese with cashewnut and creamsauce | 14,50 € |
| 138 | Vegetable Kofta Curry
Gemüse, weizenmehl in Cashewkernen-Curry Sauce ^{a,h}
Vegetable, weizen Dumplings in cashewnuts-curry-sauce | 14,50 € |
| 139 | Aloo Shimla Curry
Kartoffeln und Paprika in Tomaten-Curry Sauce ^{a,h}
Potatoes and capsicum in tomato-curry-sauce | 13,90 € |



CamScanner

Desserts

140 Mango Creme

Mango cream ^g

5,50 €

141 Mango Creme mit Vanilleeis

Mango cream with vanilla ice ^g

6,50 €

142 Gulab Jamun

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken ^{a,g}
Dumplings made of milk and cheese baked in honey

5,90 €

143 Taj Mahal Kulfi

Hausgemachtem Indische Eis mit Pistazien, Mandel und Sahne ^{g,h}
Homemade Indian ice with pistachio, almond and cream

6,90 €

144 Gulab Jamun mit Eis

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken und
Hausgemachtem Indische Eis mit Pistazien, Mandel und Sahne ^{a,g,h}
Dumplings made of milk and cheese baked in honey and
homemade Indian ice with pistachio, almond and cream

6,90 €



Zusatzstoffe: 1 Konservierungsmittel · 2 Geschmacksverstärker · 3 Antioxidationsmittel ·
4 Nitritpökelsalz · 5 Farbstoff · 6 Geschwärzt · 7 Säuerungsmittel · 8 Koffeinhaltig · 9 Phosphat ·
10 Süßungsmittel · 11 Chininhaltig · 12 Taurin

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

a glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Kicherbbsenmehl) · b Krebstiere · c Eier ·
d Fisch · e Erdnüsse · f Soja · g Laktose · h Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse) · i Sellerie · j Senf · k Sesamsamen · l Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter) ·
m Süßlupinen · n Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln)

Sämtliche Preisangaben in € · Druckfehler · Irrtümer vorbehalten.
Alle Speisen und Getränke inkl. Mehrwertsteuer



CamScanner