

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Gerolsteiner	0,25 l	2,20
Gerolsteiner	0,75 l	5,90
Tafelwasser	0,20 l	1,90
Tafelwasser	0,40 l	2,90
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Apfelschorle	0,40 l	3,00
Versch. Säfte	0,20 l	2,80
(Orange, Mango ³ , Johannisbeer ^{3,1} , Maracuja ³ , Rhabarber ³)		
Versch. Säfte von Rubicon	0,20 l	2,80
(Mango ³ , Lychee ³ oder Guave ³)		
Versch. Schorle	0,40 l	3,50
(Orange, Mango ³ , Johannisbeer ^{3,1} , Maracuja ³ , Rhabarber ³ , Lychee ³ , Guavennektar ³)		
Spezi ^{1,3,9}	0,40 l	3,50
Coca Cola ^{1,3,9} / Light ^{1,3,9,11}	0,20 l	2,50
Coca Cola ^{1,3,9} / Light ^{1,3,9,11}	0,40 l	3,90
Bitter Lemon ^{3,10} / Tonic Water ^{3,10} / Ginger Ale ^{3,10}	0,20 l	2,90



OFFENE WEINE WEIß

Pinot Grigio IGT ^L	Italien	4,90
Terra Nostra Trocken, frisch, weinig		
Chardonnay IGT ^L	Italien	4,90
Della Rocca Trocken, eleganter Angenehmer Duft, frisch		
Sauvignon Blanc ^L	Chile	5,50
„Casa de Campo“ Abf. Agricola Salve S.A.		
Würzig, körperreich, trocken		
Riesling Trocken ^L	Rheingau	5,90
Qualitätswein b. A. trocken, fruchtig, vollmundig		

OFFENER WEINE ROSÉ

Munzinger Attilafelsen ^L	Baden	5,90
Qualitätswein b. A. Trocken, weich, mild		

OFFENE WEINE ROT

Vina Herminia Rioja ^L	Spanien	5,50
Tinto DO Kirschrot, Hauch von Vanille		
Merlot ^L	Italien	5,50
Della Rocca IGT Trocken, klar, frisch, fruchtig		
Cabernet Sauvignon ^L	Chile	5,90
Weingut Concha Y Toro Fruchtiges, reines Cabernet Bukett, voller Körper		
Weinschorle Weiß oder Rot ^L	0,40L	5,90

BIERE

Export Hell ^{a2} vom Fass	0,50 l	3,70
Radler ^{a2}	0,50 l	3,50
Pils von Beck's ^{a2}	0,30 l	2,80
Hefeweißbier Franziskaner ^{a1}	0,50 l	3,80
Weißbier dunkel ^{a2}	0,50 l	3,90
Weißbier leicht ^{a2}	0,50 l	3,90
Weißbier alkoholfrei ^{a2}	0,50 l	3,90
Russe/Weißbier Cola ^{a2,1,3,9}	0,50 l	3,90
Indisches Bier ^{a1}	0,33 l	3,50
Alkoholfreies Bier ^{a1}	0,33 l	3,00

WARME GETRÄNKE

Tasse Chai ^{8,9,11,9} (indischer Tee)	2,20
Tasse Kaffee	2,60
Tasse Capuccino ⁹	2,90
Tasse Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,30
Yogi-Tee (Classic oder Jasmin Tee)	2,20
Glas Tee (Grüner oder schwarzer Tee, Früchte-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Kamillente)	2,00

LASSIS (Indisches Joghurt Getränk)

Lassi ⁹ süß oder sauer	0,20 l	2,30
Lassi ⁹ süß oder sauer	0,40 l	4,00
Mangolassi ⁹	0,20 l	3,00
Mangolassi ⁹	0,40 l	5,00
Lassi Minze ⁹	0,20 l	3,00
Lassi Minze ⁹	0,40 l	5,00



Gestaltung & Druck: Firstserv Print & Werbeservice
 (www.firstserv-design.de) • info@firstserv-print.de

ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide (1. Gerste, 2. Weizen, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 9. Kamut, 10. Triticale)
 b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte
 h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite
 m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt
 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

MAHARANI

INDISCHES RESTAURANT



Guten Appetit!

MITTAGSKARTE

Montag - Samstag
 von 11³⁰ - bis 15⁰⁰
 (Ausser Feiertagen)



MONTAG

Punjab Dal Tarka

Indisches Linsengericht

Palak Chana^g

Rahmspinat mit Kichererbsen

Chicken Makhani^g

gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomatenbuttercremesauce

Chicken Tikka^{g,1}

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in frischen Indischen Gewürzen

Lamb Curry^g

Lammfleisch in Currysauce (scharf)

Lamm Masala^{g,4}

Lammfleisch in Mandel-Sahnesauce

Bengali Fish Curry^g

Fisch in Kokosnussmilch, Minze, grünem Chili, frischem Koriander und Ingwer

Alle Mittagsgerichte inkl. Basmatireis,
und Suppe oder Salat

DESSERT

1 Kugel Vanille Eis
mit Schokosauce oder
kleine Mangocream

7,50 €

7,90 €

9,00 €

9,00 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

DIENSTAG

Chana Masala^{g,1,h}

Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer

Vegetarisches Jalfrazie^{g,1}

gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln,
grünem Chili und frischem Koriander

Punjabi Chicken Curry^g

Hähnchenbrustfilet in Currysauce(Würtzig)

Haryali Kabab^g

Hähnchenbrustfilet mariniert in Minze, Joghurt, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

Palak Gosht^g

gebr. Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art

Kashmiri Lamm

Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frisch. Koriander (scharf)

Fisch Mango^{g,1}

Seelachsfilet in frischer Mangosauce

Alle Mittagsgerichte inkl. Basmatireis,
und Suppe oder Salat

DESSERT

1 Kugel Vanille Eis
mit Schokosauce oder
kleine Mangocream

6,50 €

7,50 €

9,00 €

9,00 €

9,50 €

9,90 €

9,50 €

MITTWOCH

Dal Makhani^g

Indische Schwarze Linzen in Butter-Creamsauce

Sabji Jaipuri^g

neun verschiedene Gemüsesorten in Currysauce zubereitet Nawrattan Curry

Chicken Malai Kabab^g

Hähnchenbrustfilet fein gewürzt in Buttercremesauce

Chicken Tikka Masala^{g,1,h}

Hühnerfleisch in Mandel-Sahnesauce

Lamb Rogen Josh^g

Lamm in Currysauce

Bhuna Gosht^g

Lammfleisch mit Currysauce gebraten in der Pfanne

Prawn Masala^{g,1,h}

Shrimps in Mandelsahnesauce

Alle Mittagsgerichte inkl. Basmatireis,
und Suppe oder Salat

DESSERT

1 Kugel Vanille Eis
mit Schokosauce oder
kleine Mangocream

7,50 €

8,00 €

9,50 €

9,50 €

9,90 €

9,90 €

10,50 €

DONNERSTAG

Novraten Korma^{g,h}

frische Gemüse in Kokosnuss-Sahnesauce

Palak Paneer^g

hausgemachter Käse mit Rahmspinat

Chicken Begam Baha^g

Hühnerbrustfilet nach Mughlai-Art in Tomaten-Sahnesauce

Chicken Palak^g

gebratenes Hühnerfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art

Chicken Kadhai^g

Hühnerfleisch in Currysauce gebraten in der Pfanne

Lamm Mango^g

zartes mariniertes Lammfleisch in frischer Mangosauce

Ente Masala^{g,1,h}

zartes Entefleisch in Mandel-Sahnesauce

Alle Mittagsgerichte inkl. Basmatireis,
und Suppe oder Salat

DESSERT

1 Kugel Vanille Eis
mit Schokosauce oder
kleine Mangocream

7,50 €

8,50 €

9,00 €

9,00 €

9,00 €

9,90 €

10,50 €

FREITAG

Sabji Jaipuri^{g,1,h}

frisches Gemüse in Masala-Sahnesauce

Malai Kofta^{g,h}

Gemüseklößchen mit Käse in Mandeln-Sahnesauce

Punjabi Chicken Curry^g

Hühnerfleisch in Currysauce (scharf)

Achari Chicken Tikka

Hähnchenbrustfilet mariniert in mixed pickles

Lamb Khumb Wala

gebr. Lammfleisch mit frische Champignons und Ingwersauce

Bengali Fisch Curry^h

Fisch in Kokosnussmilch, Minze, grünem Chili, frischem Koriander und Ingwer

Goa Fisch Curry^g

Seelachsfilet in Pfeffer-Sahnesauce

Alle Mittagsgerichte inkl. Basmatireis,
und Suppe oder Salat

DESSERT

1 Kugel Vanille Eis
mit Schokosauce oder
kleine Mangocream

8,50 €

9,50 €

9,00 €

9,00 €

9,90 €

9,90 €

9,90 €

SAMSTAG

Bhindi Chana

Okraschotten mit Kichererbsen gebraten mit Tomaten, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch

Bengan Ka Bharta

gegrillte Auberginen, gehackt, gebr. mit Tomaten, Zwiebeln,
grünem Chili, Ingwer

Shahi Paneer^g

hausgemachter Käse Butter-Tomaten-Sahnesauce

Chicken Tikka Jalfrazie^{g,h}

mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika,
und frisch. Koriander

Chicken Tikka Masala^{g,h}

Hühnerfleisch in Mandel-Sahnesauce

Palak Gosht^g

gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art

Fisch Tikka

zart mariniertes Fischfilet im Lehmofen gegrillt

Alle Mittagsgerichte inkl. Basmatireis,
und Suppe oder Salat

DESSERT

1 Kugel Vanille Eis
mit Schokosauce oder
kleine Mangocream

9,50 €

10,50 €

10,50 €

10,90 €

10,90 €

11,50 €

11,50 €