Maharaja der 2. indisches Restaurant Düsseldorf

Dürkheimer Weg 37, 40227 duesseldorf
+49 211 88939400

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Tamatar Ka Shorba 3,50 €
Delikate Tomatensuppe, nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung

Murg Shorba 4,00 €
Eine Hühnersuppe nordischer Art, pikant Gewürzt

Dal Shorba 4,00 €
Delikate Linsensuppe mit gelben Linsen, erlesenen Kräutern und Milden indischen Gewürzen zubereitet

VORSPEISEN

Chicken Pakora 7,50 €
Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig ausgebacken dazu Dips

Fish Pakora 8,50 €
marinierter Fisch frittiert und gehüllt in einem Teig aus Kichererbsenmehl

Vegetable Pakora 8,50 €
Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken, dazu Dips

Panner Pakora VEGETARISCH 8,50 €
Hausgemachter indischer Käse im Kichererbsenteig ausgebacken, dazu Dips

Onion Bhaji 8,50 €
hausgemachtes Zwiebelringe

Gobi Pakora 8,50 €
Hausgemachter marinierter Blumenkohl in einem Teig aus Kichererbsenmehl gefüllt und frittiert

SALATE

Salat 4,90 €
Bunter Salat

Tandoori 10,90 €
Mit Indischen Gewürzen mariniert Hähnchenbruststreifen und Papadam Bunter Salat

Bunter Salat mit gegrillten Lachsstreifen 10,90 €

Bunter Salat mit gegrillten Gambas 11,90 €

REIS/BIRYANI

Sabzi Biryani 12,90 €
Frisches Gemüse nach Saison mit Basmatireis, Mandeln und Gewürzen aus Kaschmir

Murgh Biryani 13,90 €
Hühnerfleisch, it Basmatireise, Cashewkerne und mit Gewürzen aus Kashmir verfeinert

Lamm Biryani 14,90 €
Basmatireis gebraten mit Lammfleisch, Mandeln aus Cashewkernen

VEGETARISCHE GERICHTE UND VEGAN

Dal Mahkni VEGETARISCH **10,90 €**
Schwarze Linsen, zubereitet nach indischer Art

Sabji Mix **12,90 €**
Saisonales Gemüse mit auslesenen Gewürzen zubereitet

Channa Masala **11,90 €**
Kichererbsen mit indischen Gewürzen und einer Currysauce

Aloo Matter **10,00 €**
Kartoffeln und Erbsen in einem indischen Curry

Shai Paneer VEGETARISCH **13,50 €**
Hausgemachter Rahmkäse mit verschiedenen Gewürzen in einer Tomaten-Sahne-Curry-Sauce

Palak Paneer VEGETARISCH **13,50 €**
Hausgemachter Rahmkäse zubereitet mit Spinat und Gewürzen

Allo Gobi **12,00 €**
Kartoffeln und Blumenkohl mit Indischen Gewürzen

Malai Kofta VEGETARISCH **11,90 €**
Gemüsebällchen in einer Cashew-Curry-Sauce

Baingan Bharta **12,00 €**
Auberginen, Zwiebeln, Erbsen nach punjabi Art

Bhindi Masala **12,50 €**
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch

CHICKEN CURRY

Chicken Curry — **12,90 €**
in indischer Currysauce

Butter Chicken — **13,90 €**
in einer milden Sauce mit indischen Gewürzen

Chicken Palak — **13,90 €**
mit Spinat, Curry und Sahne verfeinert.

Chicken Korma — **14,50 €**
mit Mandeln, Kokosnuss, Curry und Sahne verfeinert

Chicken Tikka Masala — **13,90 €**
in Joghurt und Gewürzen eigelegt, gegrillt und mit Paprika, Tomaten Curry zubereitet

Maharaja Chicken — **14,50 €**
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten Curry

MAHARAJA GRILL FIRE

Maharaja Grill Teller — **21,90 €**
Variaton von Fisch- und Fleischspezialitäten

Maharaja Vegetable Teller VEGETARISCH — **17,90 €**
Paneer und Saisonales Gemüse aus dem Tandoor

Green Chicken Tikka — **16,90 €**
in Joghurt, grünen Chilli und Knoblauch mariniert

Murg Malai Tikka — **16,90 €**
in Joghurt, Sahnen, Ingwer und Knoblauch mariniert

Safran Chicken Tikka — **17,90 €**
in einer Safran-Joghurt-Koriander Sauce mariniert

Tandoori Chicken — **15,90 €**
Hähnchenschenkel mit Joghurt, rotem Chilli, Knoblauch und Ingwer mariniert

Maharaja Seek Kebab — **15,90 €**
mit Knoblauch, Ingwer, Minze und gewürzten Chicken-Hackröllchen

Fisch Tikka — **16,00 €**
Lachsfilet mit Joghurt, rotem Chilli, Knoblauch und Ingwer mariniert

Tandoori Jhinga — **23,90 €**
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert

FISH CURRY

Maharaja Fish Curry — **16,00 €**
Zanderfilet in Curry Sauce

Fish Masala — **17,00 €**
Lachs in Joghurt und Gewürzen, gegrillt mit Paprika und Tomaten Curry

Fish Korma — **18,50 €**
Zanderfilet mit Mandeln, Kokosnuss, Curry und Sahne verfeinert

Jinga Masala — **18,50 €**
Riesengarnelen in Curry-Sauce mit Knoblauch und Ingwer

Jinga Korma — **18,90 €**
Gambas mit Mandeln, Kokosnuss, Curry und Sahne verfeinert

GOSHT-KI-HAANDI ORIENTALISCHE EINTÖPFE

Gosht Palak **16,90 €**
saftiges Lammragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten. Mit Spinat und einer aromatisierten Gewürzmischung gegart

Buhna Gosht **17,90 €**
Lammfleisch-Stücke in einer pikanten Sauce mit Tomaten und Zwiebeln gekocht.

Lamb Vindaloo **16,90 €**
zartes Lammfleischstücke in Essigmarinade eingelegt. In einer pikanten Sauce gegart mit Kartoffeln serviert.

Lamb-Curry **16,90 €**
saftige Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht.

Maharaja Gosht **17,90 €**
Lammfleischstücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert. Mit einer speziellen Kräuter-gewürzmischung im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten.

Lamm Korma **15,90 €**
mit Mandeln, Kokosnuss, Curry und Sahne verfeinert

Boti Kebab Masala **15,50 €**
mit Zimt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander

ROTI UND NAAN BROT

Tondoori Roti **2,50 €**
Vollkorn Fladenbrot

Naan **2,00 €**
Fladenbrot

Paratha VEGETARISCH **3,70 €**
mit Butter zubereitet

Keema Naan **4,70 €**
mit Lammhackfleisch und indischen Gewürzen

Pyaz-Ka-Kulcha **4,20 €**
mit Zwiebeln gefüllt

Maharaja Naan VEGETARISCH **4,80 €**
mit Zwiebeln, Kartoffeln und Käse gefüllt

Garlic Naan **3,70 €**
mit Knoblauch

DESSERT

Obstsalat mit einer Kugel Eis	**3,50 €**
Maharaja Mango Kulfi VEGETARISCH	**5,50 €**
Gulab Jamun VEGETARISCH	**4,50 €**