Maharaja indisches Restaurant Düsseldorf

Himmelgeister Str. 63, 40225 duesseldorf
+49 211 33988420

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Tamatar Ka Shorba 4,50 €
Delikate Tomatensuppe, nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräuternund einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung

Murg Shorba 4,50 €
Eine Hühnersuppe nordindischer Art, pikant Gewürzt

Dal Shorba 4,50 €
Delikate Linsensuppe mit gelben Linsen, erlesenen Kräutern und Milden indischen Gewürzen zubereitet

VORSPEISEN

Chicken Pakora 9,00 €
Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig ausgebacken dazu Dips

Fish Pakora 8,50 €
marinierter Rotbarsch frittiert und gehüllt in einem Teig aus Kichererbsenmehl, dazu Dips

Panner Pakora VEGETARISCH 9,50 €
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 **5,90 €**
Eisbergsalat mit Gurken und Tomaten

Bunter Salat Tandoori **12,90 €**
Eisbergsalat serviert mit gegrillten Hähnchenbruststreifen zubereitet mit indischen Gewürzen und Papadam

Bunter Salat mit gegrillten Lachsstreifen **13,90 €**

Bunter Salat mit gegrillten Gambas **13,90 €**

REIS/BIRYANI

Sabzi Biryani **14,90 €**
Frisches Gemüse nach Saison mit Basmatireis, Mandeln und Gewürzen aus Kaschmir

Murgh Biryani **15,90 €**
Hühnerfleisch, it Basmatireise, Cashewkerne und mit Gewürzen aus Kashmir verfeinert

Lamm Biryani **16,00 €**
Basmatireis gebraten mit Lammfleisch, Mandeln aus Cashewkernen

Jhinga Biryani **18,90 €**
Basmatireis gebraten mit Riesengarnelen, Cashewkernen, Rosinen und feinen indischen Gewürzen

VEGETARISCHE UND VEGAN

Dal Mahkni VEGETARISCH **13,90 €**
Schwarze Linsen, zubereitet nach indischer Art

Channa Masala **12,90 €**
Kichererbsen mit indischen Gewürzen und einer Currysauce

Aloo Matter **12,90 €**
Kartoffeln und Erbsen in einem indischen Curry

Malai Kofta VEGETARISCH **15,90 €**
Gemüsebällchen in einer Cashew-Curry-Sauce

Sabji Mix **15,90 €**
Saisonales Gemüse mit Auslesenen Gewürzen zubereitet

Aloo Gobi **14,90 €**
Kartoffeln und Blumenkohl in einer Currysauce verfeinert mit indischen Gewürzen

Baingan Bharta **14,90 €**
Auberginen, Zwiebeln, Erbsen nach Punjabi Art

Shahi Paneer VEGETARISCH **14,50 €**
Hausgemachter Rahmkäse mit verschiedenen Gewürzenin einer Tomaten-Sahne-Curry-Sauce

Palak Paneer VEGETARISCH **15,50 €**
Hausgemachter Rahmkäse zubereitet mit Spinat und Gewürzen

Bhindi Masala **14,50 €**
Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch

Karahi Paneer VEGETARISCH **15,90 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika verfeinert in verschiedenen Gewürzen zubereitet in einer Tomaten-Curry-Sauce

Sabsi Korma VEGETARISCH **15,90 €**
saisonales Gemüse mit Mandeln in einer Kokos-Curry-Sahne-Sauce

CHICKEN CURRY

Chicken Curry — **13,90 €**
in indischer Currysauce

Mango Chicken — **14,50 €**
indische Currysauce mit Mango

Butter Chicken — **16,00 €**
in einer milden Sauce mit indischen Gewürzen

Chicken Palak — **15,90 €**
mit Spinat, Curry und Sahne verfeinert.

Chicken Korma — **16,00 €**
mit Mandeln, Kokosnuss, Curry und Sahne verfeinert

Chicken Tikka Masala — **16,00 €**
in Joghurt und Gewürzen eigelegt, gegrillt und mit Paprika, Tomaten Curry zubereitet

Maharaja Chicken — **16,00 €**
Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten Curry

MAHARAJA GRILL FIRE

Maharaja Paneer Tikka VEGETARISCH **18,90 €**
gegrillter hausgemachter indischer Milchquark und Saisongemüse aus dem Tandoor-Ofen

Maharaja Grill Teller **25,90 €**
Variation von Fisch- und Fleischspezialitäten

Green Chicken Tikka **18,90 €**
in Joghurt, grünen Chili und Knoblauch mariniert

Murg Malai Tikka **18,90 €**
in Joghurt, Sahnen, Ingwer und Knoblauch mariniert

Safran Chicken Tikka **19,90 €**
in einer Safran-Joghurt-Koriander Sauce mariniert

Tandoori Chicken **18,90 €**
Hähnchenschenkel mit Joghurt, rotem Chili, Knoblauch und Ingwer mariniert

Maharaja Seek Kebab **19,90 €**
mit Knoblauch, Ingwer, Minze und gewürzten Chicken-Hackröllchen

Fisch Tikka **19,90 €**
Lachsfilet mit Joghurt, rotem Chili, Knoblauch und Ingwer mariniert

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

FISH CURRY

Maharaja Fish Curry — **18,90 €**
Zanderfilet in Curry Sauce

Fish Masala — **18,90 €**
Lachs in Joghurt und Gewürzen, gegrillt mit Paprika und Tomaten Curry

Fish Korma — **19,50 €**
Zanderfilet mit Mandeln, Kokosnuss, Curry und Sahne verfeinert

Jinga Masala — **19,50 €**
Riesengarnelen in Curry-Sauce mit Knoblauch und Ingwer

Jinga Korma — **19,90 €**
in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Paprika, Tomaten Curry zubereite

Jinga Spinat — **19,90 €**
Gambas in Spinat, Curry und Sahne verfeinert

ROTI UND NAAN BROT

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

Naan — **2,00 €**

Garlic Naan — **3,70 €**
Sauerteig Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch

Parantha VEGETARISCH — **3,70 €**
vielsichtiges Fladenbrot mit Butter

Pyaz-Ka-Kulcha — **4,00 €**
mit Zwiebeln gefüllt

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

GOSHT-KI-HAANDI

Gosht Palak **18,90 €**
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 **17,90 €**
zartes Lammfleischstücke in Essigmarinade eingelegt. In einer pikanten Sauce gegart mit Kartoffeln serviert.

Lamm-Curry **17,90 €**
saftige Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht.

Maharaja Gosht **18,90 €**
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 **19,90 €**
mit Mandeln, Kokosnuss, Curry und Sahne verfeinert

Boti Kebab Masala **17,90 €**
Lammfleisch mit Zimt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander