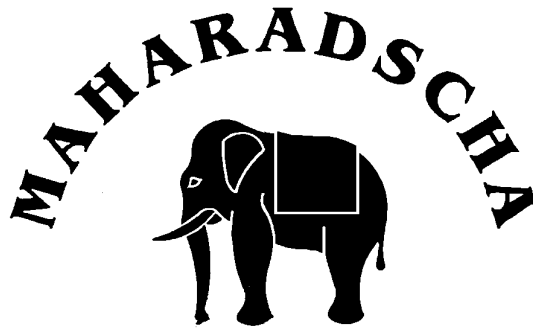


Herzlich Willkommen
im ersten indischen Restaurant in Regensburg
seit 1989. Folgen Sie uns gern
auf Facebook oder schauen bei Gelegenheit
auf maharadscha-regensburg.de vorbei.
Guten Appetit!

RESTAURANT MAHARADSCHA
Zollerstraße 15
93053 Regensburg
☎ +49 941 709700



Heute empfehlen wir:

GEMÜSEPLATTE € 13,20

Broccoli, Zucchini, Auberginen in Gewürzsoße mariniert, mit Erbsen, Zwiebeln, Paprika und mit ausgewählten Currygewürzen zubereitet, serviert in einer brutzelnden Pfanne.
Beilage: Reis, mit Salat garniert.

HÄHNCHEN-AGRA € 13,50

Zartes Hähnchenfleisch, zubereitet in Sahne-Currysoße mit Mandeln, Rosinen und Erbsen.
Beilage: Reis.

LAMM-CURRY-MUSHROOM € 13,80

Zarte Lammfleischstücke, zubereitet in Sahne-Kokosnussmilch-Currysoße und Champignons.
Beilage: Reis.

GOBI KASHMIRI € 13,20

Broccoli und Blumenkohl in Gewürzsoße mariniert, mit Erbsen, Zwiebeln, Paprika, Sesam und Currygewürzen zubereitet, serviert in einer brutzelnden Pfanne.
Beilagen: Reis mit Salat garniert.

LAMM-BROCCOLI € 13,80

Zarte Lammfleischstücke, zubereitet mit erlesenen Currygewürzen, Paprika, Erbsen, Zwiebeln und Broccoli.
Beilage: Reis.

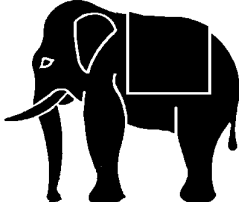
TRUTHAHN-SHRIMPS € 14,00

Zartes Truthahnfleisch, eingelegt in würziger Joghurtpanade und im indischen Ofen gegrillt, serviert mit gebratenen Shrimps, erlesenen Gewürzen, Paprika, Erbsen, Zwiebeln und Kokosnussmilch.
Beilage: Reis.

HÄHNCHEN-SHRIMPS € 14,00

Hähnchenfleisch, eingelegt in würziger Joghurtpanade und im indischen Ofen gegrillt, serviert mit gebratenen Shrimps, erlesenen Gewürzen, Paprika, Erbsen, Zwiebeln und Kokosnussmilch.
Beilage: Reis.

MAHARADSCHA

A stylized black silhouette of an elephant facing left, positioned centrally below the word 'MAHARADSCHA'.

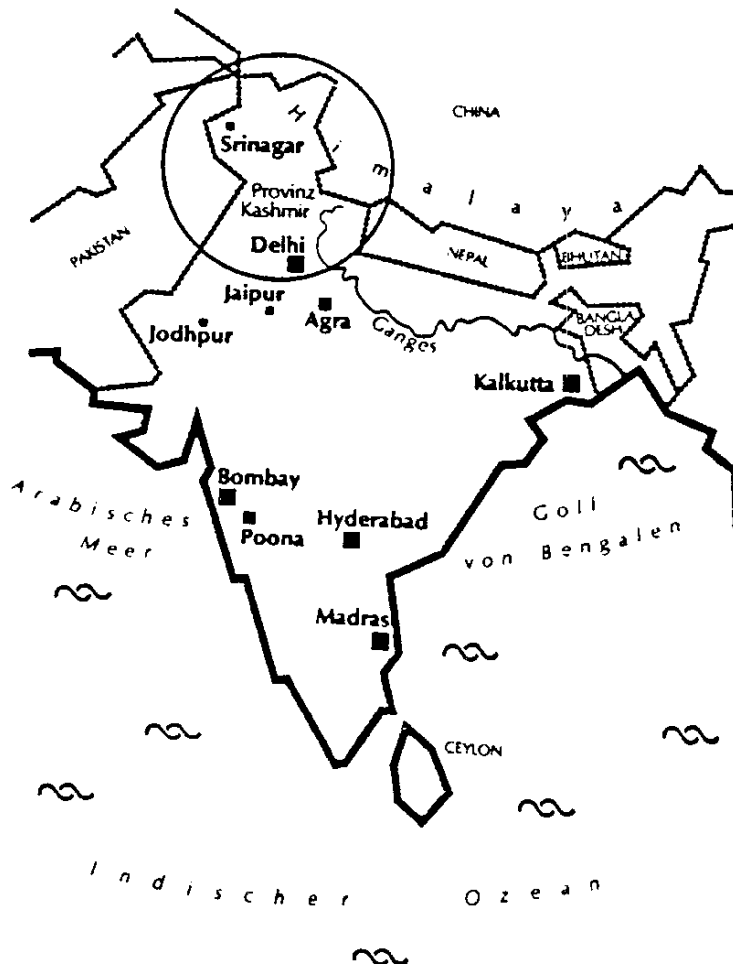
INDIEN

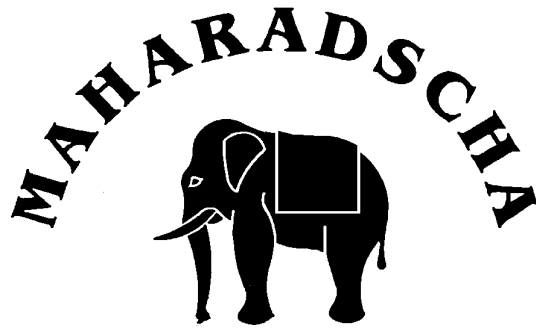
In Beschreibungen und Reiseberichten über Indien liest man häufig:
Land der Gegensätze - Subkontinent der Geheimnisse!
Diese Besonderheit Indiens finden wir in ihrer Küche wieder.

Auch sie steckt voller Geheimnisse und Überraschungen. In einer viertausendjährigen Kultur hat sie sich entwickelt und verfeinert; und bietet heute raffinierte Delikatessen, deren Spezialität im Geheimnis in der Wahl der richtigen Gewürze liegt.

Ein Beispiel ist das berühmte Curry, eine Mischung aus circa dreißig Kräutern und Gewürzkörnern. Nahezu jede indische Familie und erst recht jedes indische Restaurant besitzen ein eigenes Curryrezept.

Eine Vielzahl verschiedenartig zubereiteter Soßen für Fleisch, Gemüse, Fisch und Salate sind ein Spiegelbild für das Land und seine Bevölkerung.

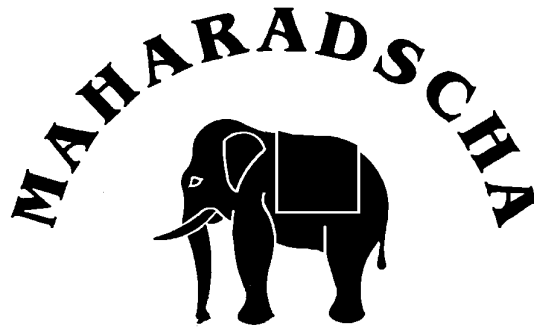




SUPPEN

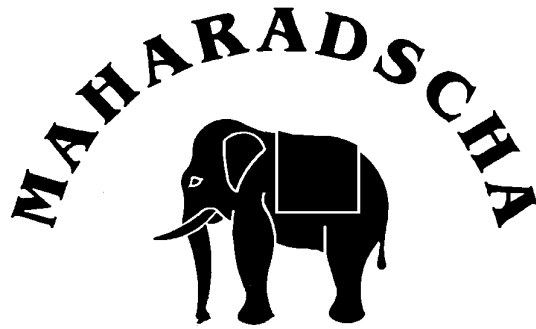
- | | | |
|-----|--|--------|
| S 1 | SABZI-TOMATER-SHORBA
Kräftig gewürzte Tomaten-Gemüsesuppe
mit Kräutern und Sahne verfeinert. | € 4,80 |
| S 2 | SAAG-SHORBA
Pikant gewürzte Spinatsuppe mit Kräutern
und Sahne verfeinert. | € 4,80 |
| S 3 | MURGH-SHORBA-MULLIGATAWNY
Hausgemachte Hühnersuppe. Englisch-Indische
Spezialität mit exotischen Gewürzen
und Kräutern. | € 4,80 |
| S 4 | MURGH-SHORBA-MUSHROOM
Hausgemachte Hühnersuppe mit
Champignons, exotischen Gewürzen
und Kräutern. | € 4,80 |
| S 5 | MURGH-SHORBA-SHRIMPS
Hausgemachte Hühnersuppe mit Shrimps,
exotischen Gewürzen und Kräutern. | € 5,20 |

Zu allen Suppen empfehlen wir Ihnen
ein NAAN, ein warmes Fladenbrot für € 3,20



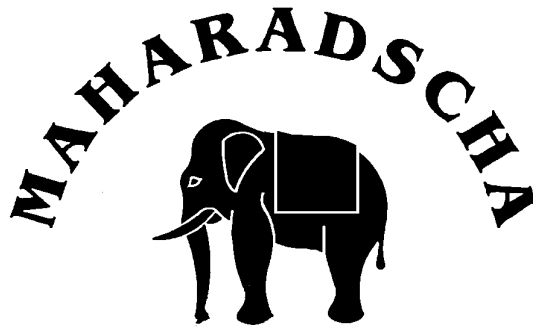
WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| V 1 | MACHCHI-PAKORA
Feingewürztes Fischfilet, von einem
Teigmantel umgeben, gebraten und mit
Salat garniert. | € 5,20 |
| V 2 | MURGH-TIKKA
Hühnerfilet in exotischen Gewürzen
mariniert, im Ofen zubereitet.
Mit Salat garniert. | € 5,20 |
| V 3 | SABZI-PAKORA
Blumenkohl und Kartoffeln, von einem
Teigmantel umgeben, gebraten und mit
Salat garniert. | € 5,20 |
| V 4 | KING-PRAWN BUTTERFLY
Königsgarnelen in Kashmirkwürzen,
von einem Teigmantel umgeben, gebraten
und mit Salat garniert. | € 8,50 |
| V 5 | SABZI SAMOSA
Zwei gebratene Teigpasteten gefüllt mit
würzigen Kartoffelstücken, Erbsen und
Zwiebeln. | € 5,80 |
| V 6 | MURGH PAKORAS
Hähnchenfleisch mariniert und in
gewürztem Kichererbsenmehl frittiert. | € 6,00 |
| V 7 | PANEER PAKORA
Frischer indischer Käse,
von einem Teigmantel umgeben, gebraten
und mit Salat garniert. | € 5,80 |



SALATE - KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|------|---|--------|
| SL 1 | TOMATER-SALAD
Tomatensalat mit Kräutern,
Zwiebeln und Maiskörnern. | € 5,50 |
| SL 2 | SALAD-KASHMIR
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten,
Zwiebeln, Maiskörnern, Erbsen,
Paprika und spezieller Joghurtsoße. | € 6,80 |
| SL 3 | KACHUMBER-SALAD
Salat aus Gurken, Zwiebeln, Paprika,
Maiskörnern und indischem Dressing. | € 5,50 |
| SL 4 | MURGH-SALAD
Gegrillte Hühnerstreifen auf Saisonsalat,
mit Gurken, Zwiebeln,
Cashewnüssen garniert und mit
Chutney-Dressing serviert. | € 7,50 |
| SL 5 | JHINGA-SALAD
Shrimps mit Gurken, Paprika,
Zwiebel und Chutney-Dressing zubereitet,
serviert auf Saisonsalat. | € 7,80 |
| SL 6 | TRUTHAHN-SALAD
Truthahnstreifen auf Saisonsalat,
mit Gurken, Zwiebeln, Cashewnüssen
garniert und mit Chutney-Dressing serviert. | € 7,50 |
| SL 7 | BEILAGENSALAT
Saisonsalat mit Gurken, Tomaten,
Zwiebeln garniert und mit Chutney-Dressing
serviert. | € 4,80 |

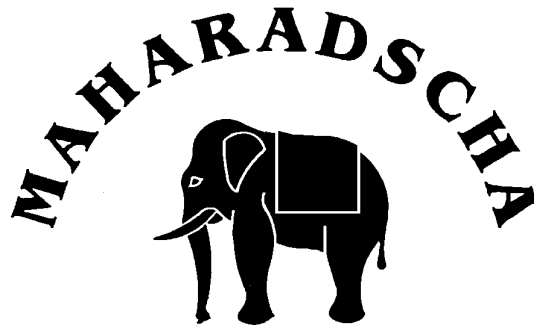


TRUTHAHNGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| T 1 | TRUTHAHN-TANDOORI | € 12,50 |
| | Zartes Truthahnfleisch in Kashmirgewürzen mariniert und im indischen Ofen gegrillt.
Beilagen: Reis und Kaschmirsoße. | |
| T 2 | TRUTHAHN-CURRY | € 12,50 |
| | Gegrilltes Truthahnfleisch, zubereitet in Sahne-Curry-Soße.
Beilage: Reis. | |
| T3 | TANDOORI-NEU-DELHI | € 14,80 |
| | Zartes Truthahnfleisch in Kashmirgewürzen mariniert - im indischen Ofen gegrillt, mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Erbsen und Zwiebeln und ausgewählten Curry-Gewürzen zubereitet.
In einer brutzelnden Pfanne serviert.
Beilage: Reis mit Salat garniert. | |
| T4 | TRUTHAHN - MATAR | € 13,00 |
| | Zartes, gegrilltes Truthahnfleisch, eingelegt in würziger Joghurtpanade, mit Erbsen in Sahne-Kokosnussmilch-Curry-Soße serviert.
Beilage: Reis. | |
| T5 | TRUTHAHN - BROKKOLI | € 14,80 |
| | Zartes, gegrilltes Truthahnfleisch eingelegt in Joghurtpanade und Gewürzen, in einer brutzelnden Pfanne mit Brokkoli serviert.
Beilagen: Reis mit garniertem Salat | |

Alle Gerichte können wir **extra scharf** oder **weniger scharf** für Sie kochen. Teilen Sie bitte unserer Bedienung Ihren Wunsch mit.
Danke!

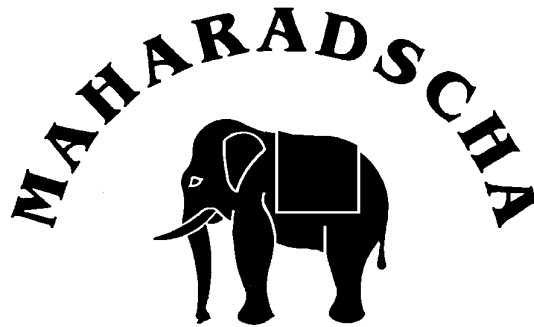
Wir servieren zu allen Hauptgerichten hochwertigen Basmatireis.



HÜHNERFLEISCH - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| H 1 | MURGH-MANGO
Zartes Hühnerfleisch mit Kräutern in
Mango-Curry-Soße zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| H 2 | MURGH-ZAFRANI
Zartes Hühnerfleisch im Ofen gegrillt
und mit Currysoße serviert.
Beilage: Reis. | € 13,00 |
| H 3 | MURGH-PALAK
Zartes Hühnerfleisch mit Kräutern,
Kashmirkwürzen und Spinatkreation zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,50 |
| H 4 | MURGH-MAKHAN-TANDOORI
(BUTTER-CHICKEN)
Hühnerfleisch in exotischen Gewürzen
mariniert, im Ofen gegrillt, zubereitet
mit Kashmirkwürzen in Butterkreation.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| H 5 | MURGH-BALTI
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln
in etwas scharfer Curry-Soße.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| H6 | TANDOORI-TIKKA-MASALA
Hühnerfilet, eingelegt in würziger
Joghurtpanade und gegrillt mit Zwiebeln,
Paprika und Erbsen.
Beilage: Reis. | € 13,80 |

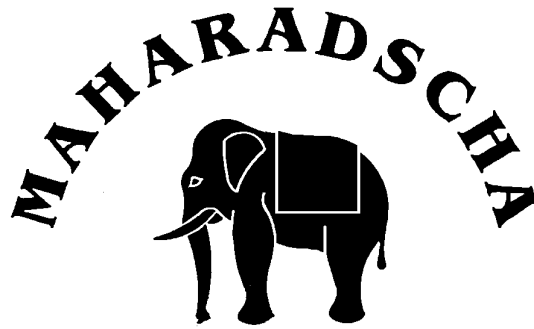
Wir servieren zu allen Hauptgerichten hochwertigen
Basmatireis.



- | | | |
|-----|---|---------|
| H7 | MURGH-CURRY-MUSHROOM
Zartes Hühnerfleisch mit Champignons
in Sahne-Kokosnussmilch-Curry-Soße
zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| H8 | MURGH-CURRY-BROKKOLI
Zartes Hühnerfleisch mit
erlesenen Currygewürzen, Paprika
Erbsen, Zwiebeln und Brokkoli zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| H9 | MURGH-BHINDI
Zartes Hähnchenfleisch in
Curry-Soße mit Okraschoten serviert.
Beilage: Reis. | € 13,50 |
| H10 | MURGH-CHANNA
Zartes Hähnchenfleisch in Curry-Soße
mit Kichererbsen serviert.
Beilage: Reis. | € 13,20 |

Gern können wir Ihnen auch individuelle
Fleischvarianten, mit erlesenen Soßen zubereiten.
Für besondere Empfehlungen wenden Sie sich
bitte an unser Personal.

Alle Gerichte können wir **extra scharf** oder
weniger scharf für Sie kochen. Teilen Sie bitte
unserer Bedienung Ihren Wunsch mit.
Danke!



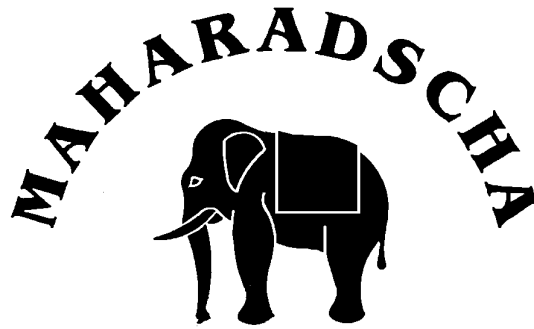
TANDOORI - SPEZIALITÄTEN

TANDOOR

Der Tandoor, der typisch indische Ofen, ist ein trichterförmiger, bauchiger Lehmofen, der mit Kohle oder Holz betrieben wird. Es werden Brot, Fisch-, Fleisch-, und Geflügelgerichte darin und darauf gegart.

Nur auf Vorbestellung.

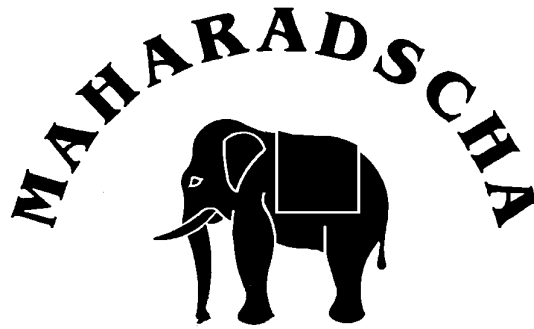
- | | | |
|------|--|---------|
| H 11 | MURGH-MAHARADSCHA-TANDOORI | € 36,00 |
| | Ein außergewöhnliches Gericht für zwei: vier Hühnerschenkel mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und Rahmkäse, im Ofen zubereitet - dazu reichen wir Kashmirsoße. Beilage: Reis. | |
| H 12 | Wir servieren MURGH-MAHARADSCHA auch für 1 Person. | € 19,50 |
| H 13 | TANDOORI-SPEZIALITÄTEN-MAHARADSCHA | € 40,00 |
| | Ein Gericht für zwei: Zartes Truthahnfilet in exotischen Gewürzen. Hähnchenkeule und Hähnchenbrust in Zitronensoße und Gewürzen eingelegt. Gegrillt und serviert in einer brutzelnden Pfanne mit Reis und Salat. | |
| H 14 | Wir servieren TANDOORI-SPEZIALITÄTEN-MAHARADSCHA auch für 1 Person. | € 21,00 |



ENTENFLEISCH - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| E1 | ENTENFLEISCH-MAKHAN-TANDOORI
Entenfleisch in exotischen Gewürzen mariniert und im Ofen gegrillt. Zubereitet mit Kashmirgewürzen in Butterkreation.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| E2 | ENTENFLEISCH-CURRY
zartes Entenfleisch im indischen Ofen gegrillt, zubereitet in Sahne-Kokosnussmilch-Currysoße.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| E3 | TANDOORI-ENTENFLEISCH-NEU-DELHI
Entenfleisch, eingelegt in würziger Joghurtpanade und gegrillt mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Erbsen und Zwiebeln, zubereitet mit ausgewählten Currygewürzen und in einer brutzelnden Pfanne serviert.
Beilagen: Reis mit garniertem Salat. | € 15,00 |
| E4 | ENTENFLEISCH-MATAR
zartes Entenfleisch gegrillt und zubereitet mit Erbsen und Sahne-Kokosnussmilch-Curry-Soße.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| E5 | ENTENFLEISCH-BROKKOLI
Zartes, gegrilltes Entenfleisch, eingelegt in Joghurtpanade, Gewürzen und mit Brokkoli in einer brutzelnden Pfanne serviert.
Beilagen: Reis mit garniertem Salat. | € 15,00 |

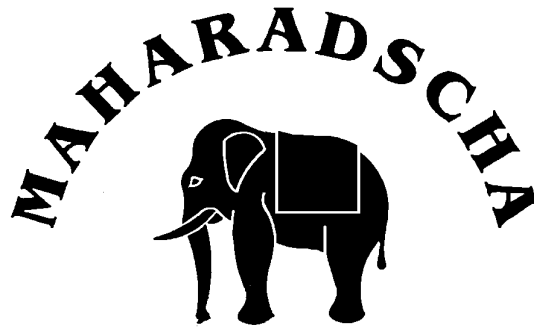
Wir servieren zu allen Hauptgerichten hochwertigen Basmatireis.



LAMMFLEISCH - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|--|
| L 1 | BALTI-GHOSHT
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln,
und erlesenen (leicht scharfen)
Currygewürzen zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,80 |
| L 2 | GHOSHT-SAAG
Zartes Lammfleisch im indischen Ofen
gegrillt, mit indischer Spinatkreation zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,80 |
| L 3 | LAMMSCHULTER-TANDOORI
(Spezialität des Hauses)
Eine Platte für 2 Personen: Lammschulter
in Kashmirgewürzen mariniert, im indischen
Ofen gegrillt, mit Gemüse serviert
Beilage: Reis und Kashmirsoße.
(nur bei Vorbestellung erhältlich)
Lammschulter auch für 1 Person. | € 40,00

€ 22,00 |
| L 5 | MUTTON-KORMA
Zartes Lammfleisch in weißer, milder Soße
mit Kashmirgewürzen, Mandel und Kräutern.
Beilage: Reis. | € 13,80 |
| L 6 | BHINDI-GHOSHT
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit
Okraschoten und erlesenen Gewürzen.
Beilage: Reis. | € 13,80 |
| L 7 | LAMM-CURRY
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit
Currygewürzen.
Beilage: Reis. | € 13,20 |
| L 8 | GHOSHT-CHANNA
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit
Currygewürzen und Kichererbsen.
Beilage: Reis. | € 13,80 |

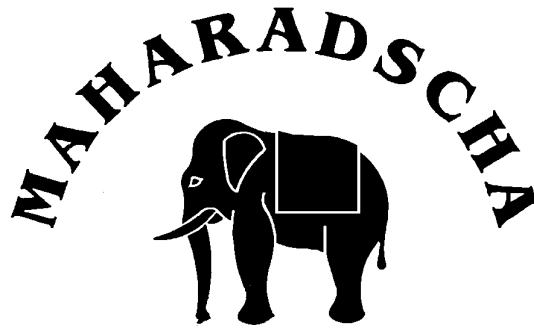


FISCH - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| F 1 | FISCH DELHI | € 14,50 |
| | Fein gewürztes Fischfilet im Teigmantel gebraten, mit Gemüse der Saison und ausgewählten Currygewürzen zubereitet. In einer brutzelnden Pfanne serviert. Beilagen: Reis mit Salat garniert. | |
| F 2 | PRAWN-CURRY | € 13,50 |
| | Shrimps in Curry-Soße nach Goa-Art. Beilage: Reis. | |
| F 3 | PRAWN-PALAK | € 13,50 |
| | Shrimps mit indischer Spinatkreation mit exotischen Gewürzen zubereitet. Beilage: Reis. | |
| F 4 | JHINGA-MASALA | € 14,50 |
| | Fischfilet im Teigmantel gebraten. Mit Shrimps und Gemüse der Saison gekocht. Mit erlesenen, ausgewählten und indischen Gewürzen zubereitet und in einer brutzelnden Pfanne serviert. Beilagen: Reis mit Salat garniert. | |
| F 5 | JHINGA-MUSHROOM | € 13,50 |
| | Shrimps mit Erbsen, Champignons in Sahne-Kokosnuss-Milch-Currysoße serviert. Beilage: Reis. | |

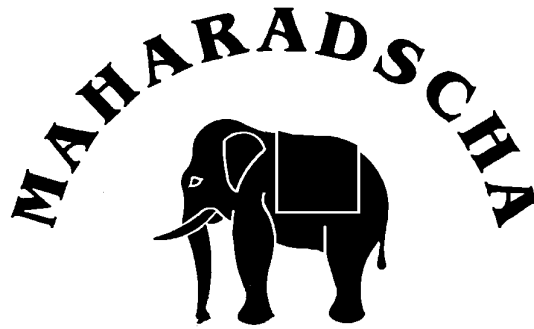
Alle Gerichte können wir **extra scharf** oder **weniger scharf** für Sie kochen. Teilen Sie bitte unserer Bedienung Ihren Wunsch mit.
Danke!

Wir servieren zu allen Hauptgerichten hochwertigen Basmatireis.



WOK – SPEZIALITÄTEN

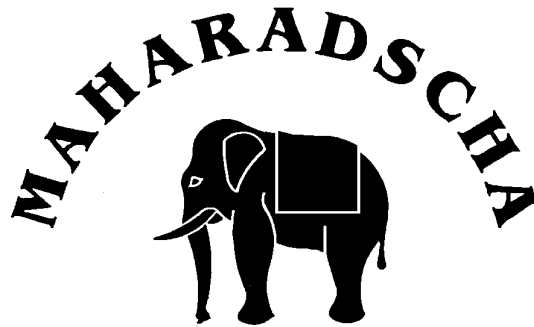
- | | | |
|----|--|---------|
| K1 | KARAHI-MURGH
Zartes Hähnchenfleisch,
eingelegt in würziger Joghurtpanade und
im indischen Ofen gegrillt, mit Auberginen,
Erbsen, Paprika und Zwiebeln zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,50 |
| K2 | KARAHI-GHOSHT
Zartes Lammfleisch,
in Kashmirgewürzen mariniert.
Mit Auberginen, Erbsen, Paprika, Zwiebeln
und Curry-Soße zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,80 |
| K3 | KARAHI-ENTENFLEISCH
Zartes Entenfleisch im indischen Ofen
gegrillt, in Sahne-Kokosnussmilch-Currysoße
und frischen Champignons zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,80 |
| K4 | KARAHI-SHRIMPS
gebratene Shrimps mit erlesenen Gewürzen
und Erbsen, Paprika, Zwiebeln zubereitet und
in Sahne-Kokosnussmilch-Currysoße serviert.
Beilage: Reis. | € 13,80 |
| K5 | KARAHI-SPEZIALITÄTEN
MAHARADSCHA
Zartes Hühnerfleisch, eingelegt in würziger
Joghurtpanade.
Zartes Lammfleisch in Kashmirgewürzen
eingelegt. Mit Auberginen, Erbsen, Paprika,
Zwiebeln und erlesener Currysoße serviert.
Beilage: Reis. | € 14,50 |



BIRYANI - REISGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| P 1 | KASHMIRI-BIRYANI
Blumenkohl mit Erbsen in Reis mit
Rosinen und Cashewnüssen zubereitet.
Beilage: Kashmirsoße. | € 13,00 |
| P 2 | MURGH-BIRYANI
Gewürztes Hühnerfleisch in Reis mit
Rosinen und Cashewnüssen zubereitet.
Beilage: Kashmirsoße. | € 13,50 |
| P 3 | GOSHT-BIRYANI
Gewürztes Lammfleisch in Reis mit
Rosinen und Cashewnüssen zubereitet.
Beilage: Kashmirsoße. | € 13,80 |
| P 4 | PANCHRATAN-BIRYANI
Gewürztes Hühnerfleisch und Lammfleisch
in Reis mit Erbsen, Paprika, Zwiebeln, Rosinen,
Cashewnüssen und Mandeln zubereitet.
Beilage: Kashmirsoße. | € 14,50 |
| P 5 | SHAHZAHANI-BIRYANI
Shrimps mit Reis, Erbsen, Paprika,
Blumenkohl, Rosinen, Cashewnüssen
und Mandeln zubereitet.
Beilage: Kashmirsoße. | € 13,50 |

Alle Gerichte können wir **extra scharf** oder
weniger scharf für Sie kochen. Teilen Sie bitte
unserer Bedienung Ihren Wunsch mit.
Danke!

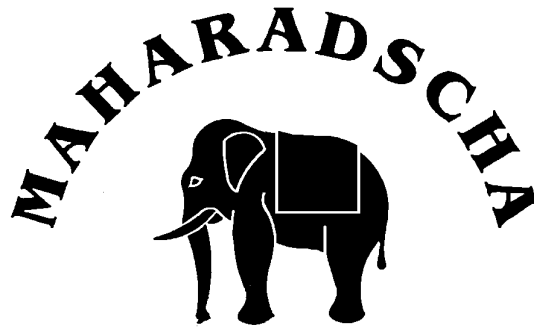


GEMÜSEGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| G 1 | ALU GHOBHI
Blumenkohl mit Kartoffeln, Erbsen und
Zwiebeln mit Kashmirgewürzen zubereitet.
Beilage: Reis. | € 12,80 |
| G 2 | TORI
Zucchini mit Tomaten, Zwiebeln und
exotischen Gewürzen zubereitet.
Beilage: Reis. | € 12,80 |
| G 3 | MIRCH-SHAHI
Ganze Paprikaschote gefüllt mit Erbsen,
Kartoffeln, Rosinen und im indischen Ofen
zubereitet. Serviert mit frischen Kräutern -
nach SHANI-Rezept.
Beilage: Reis. | € 13,00 |
| G 4 | BHINDI
Okraschoten mit exotischen Gewürzen,
zubereitet mit Zwiebeln und Tomaten.
Serviert mit frischen Kräutern nach eigenem Rezept.
Beilage: Reis. | € 13,00 |
| G 5 | BENGAM-KASHMIR
Auberginen in Gewürzsoße,
mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln und
Kashmirgewürzen zubereitet.
Beilage: Reis. | € 13,00 |

**Alle Gemüsegerichte können wir für Sie
auch vegan zubereiten. Teilen Sie bitte unserer
Bedienung Ihren Wunsch mit.**

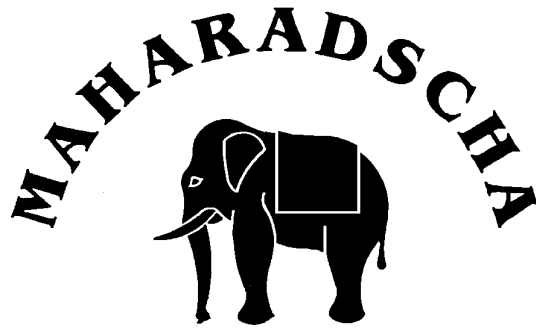
Wir servieren zu allen Hauptgerichten hochwertigen
Basmatireis.



- | | | |
|------|--|---------|
| G 6 | PALAK PANIR
Hausgemachter Käse, zubereitet in indischer Spinatkreation und erlesenen Gewürzen.
Beilage: Reis. | € 12,20 |
| G 7 | MATAR PANIR
Hausgemachter Käse mit exotischen Gewürzen, Erbsen und in Currysoße zubereitet.
Beilage: Reis. | € 12,20 |
| G 8 | CHANNA - MASALA
Gebratene Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und erlesenen indischen Gewürzen zubereitet.
Beilage: Reis. | € 12,00 |
| G 9 | DAL
Indisches Nationalgericht, mit diversen Linsensorten und frischen indischen Gewürzen gekocht.
In einer Butterkreation zubereitet.
Beilage: Reis | € 11,80 |
| G 10 | MALAI KOFTA
Hausgemachte Käsebällchen, gefüllt mit Nüssen und in einer Sahne-Currysauce zubereitet.
Beilage: Reis | € 13,20 |

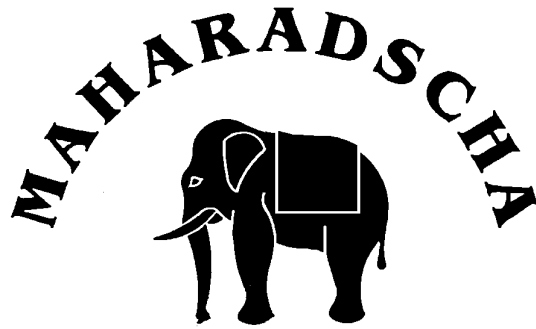
Alle Gemüsegerichte können wir für Sie auch vegan zubereiten. Teilen Sie bitte unserer Bedienung Ihren Wunsch mit.

Alle Gerichte können wir **extra scharf** oder **weniger scharf** für Sie kochen. Teilen Sie bitte unserer Bedienung Ihren Wunsch mit.
Danke!



BEILAGEN

B 1	CHAWAL Reis	€ 2,80
B 2	ATCHAR Scharfe, eingelegte Stücke verschiedener Obst und Gemüsesorten.	€ 3,20
B 3	RAITA-DELHI Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern.	€ 4,00
B 4	NAAN Weiches, hausgemachtes Brot aus Weizenmehl. Frisch zubereitet und gebacken.	€ 3,20
B 5	PAPADAM zwei hauchdünne, gebackene und knusprige Fladen aus Linsenmehl mit hausgemachtem Mango-Chutney serviert.	€ 3,20
B 6	DAHI PLAIN Naturjoghurt	€ 2,50
B 7	ALU RAITA Würzige Kartoffeln in Joghurt.	€ 4,00
B 8	BUTTER NAAN Hausgemachtes, indisches Brot mit Butter serviert.	€ 4,20
B 9	GARLIC NAAN Hausgemachtes, indisches Brot mit Knoblauch und Butter serviert.	€ 4,50



NACHSPEISEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| N 1 | MANGOEIS | € 5,20 |
| | Indische Eisspezialität: hausgemachtes, vegetarisches Mangoeis mit Mandeln und Kokosflocken (2 Kugeln). | |
| N 2 | LASSI | € 5,00 |
| | Joghurtdessert mit gemahlene Nüssen, Kokosflocken und Mandellikör. | |
| N 3 | MAHARADSCHA | € 5,80 |
| | Eine Überraschung. | |

**ALLE HAUPTGERICHTE SIND
GLUTENFREI. BEI ALLERGENEN GEGEN
NÜSSE ODER ANDEREN
UNVERTRÄGLICHKEITEN, FRAGEN SIE
BITTE BEIM PERSONAL NACH.**

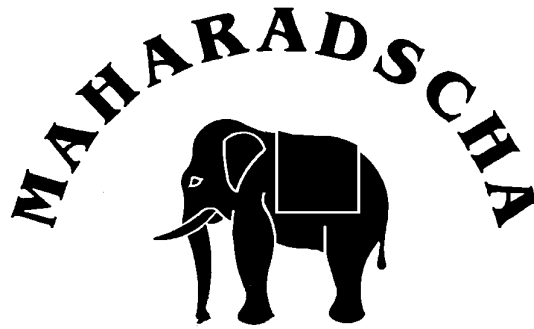
RESTAURANT MAHARADSCHA

Zollerstraße 15

93053 Regensburg

☎ +49 941 709700

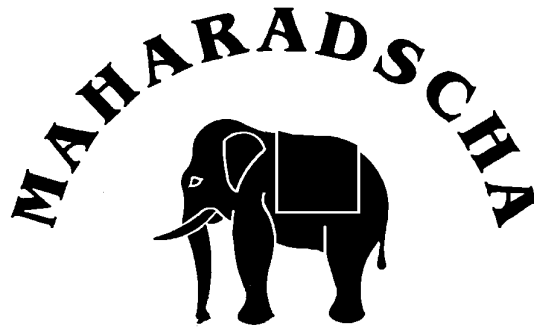
Jetzt auch auf Facebook und unter
maharadscha-regensburg.de vertreten.



BESONDERS ZU EMPFEHLENDE MENÜ'S

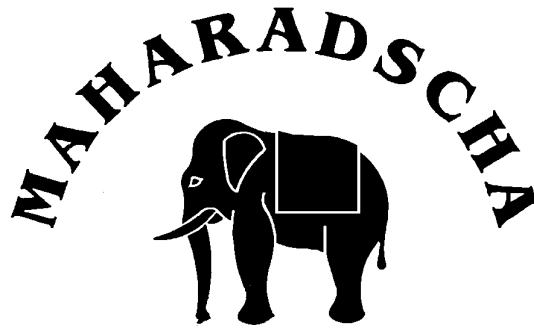
M2 MENÜ FÜR 2 PERSONEN € 55,00

1. Aperitif
Pecher-Pfirsichaperitif
2. Suppe nach Wahl
 - kräftig gewürzte Tomaten-Gemüsesuppe
 - pikant gewürzte Spinatsuppe
 - Hühnersuppe
3. Vorspeisen
 - fein gewürzte Fischfilets im Teigmantel gebraten und Hühnerfilets in exotischen Gewürzen mariniert
4. Gemischter Salat
 - mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Maiskörnern und indischem Dressing
5. Hauptspeisen
 - zartes Hühnerfleisch in Currysoße im Ofen gegrillt
 - Truthahnstücke in Kashmirsoße
 - Beilage: Reis
6. Nachspeise nach Wahl
Eis oder Kaffee



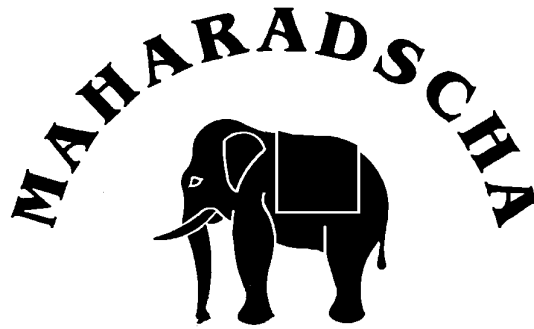
M3 MENÜ FÜR 3 PERSONEN € 82,50

1. Aperitif
Pecher-Pfirsichaperitif
2. Suppe nach Wahl
 - kräftig gewürzte Tomaten-Gemüsesuppe
 - pikant gewürzte Spinatsuppe
 - Hühnersuppe
3. Vorspeisen
 - fein gewürzte Fischfilets im Teigmantel gebraten und Hühnerfilets in exotischen Gewürzen mariniert
4. Gemischter Salat
 - mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Maiskörnern und indischem Dressing
5. Hauptspeisen
 - zartes Hühnerfleisch in Currysoße im Ofen gegrillt
 - Truthahnstücke in Kashmirsoße
 - Lamm-Curry mit Spinat
 - Beilage: Reis
6. Nachspeise nach Wahl
Eis oder Kaffee



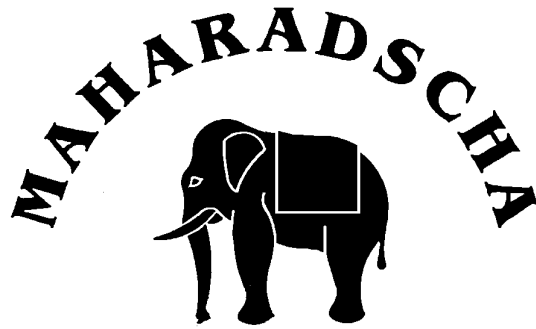
M4 MENÜ FÜR 4 PERSONEN € 110,00

1. Aperitif
Pecher-Pfirsichaperitif
2. Suppe nach Wahl
 - kräftig gewürzte Tomaten-Gemüsesuppe
 - pikant gewürzte Spinatsuppe
 - Hühnersuppe
3. Vorspeisen
 - fein gewürzte Fischfilets im Teigmantel gebraten und Hühnerfilets in exotischen Gewürzen mariniert
4. Gemischter Salat
 - mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Maiskörnern Und indischem Dressing
5. Hauptspeisen
 - Ente gegrillt nach indischer Art
 - Zartes Truthahnfleisch in Kashmirsoße
 - Lamm mit indischer Spinatkreation
 - Hähnchen in Currysoße
 - Beilage: Reis
6. Nachspeise nach Wahl
Eis oder Kaffee



M5 MENÜ FÜR 5 PERSONEN € 137,50

1. Aperitif
Pecher-Pfirsichaperitif
2. Suppe nach Wahl
 - kräftig gewürzte Tomaten-Gemüsesuppe
 - pikant gewürzte Spinatsuppe
 - Hühnersuppe
3. Vorspeisen
 - fein gewürzte Fischfilets im Teigmantel gebraten und Hühnerfilets in exotischen Gewürzen mariniert
4. Gemischter Salat
 - mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Maiskörnern und indischem Dressing
5. Hauptspeisen
 - Ente gegrillt nach indischer Art
 - Zartes Truthahnfleisch in Kashmirsoße
 - Lamm mit indischer Spinatkreation
 - Hähnchen in Currysoße
 - Shrimps nach Goa Art
 - Beilage
6. Nachspeise nach Wahl
Eis oder Kaffee



M6 MENÜ FÜR 6 PERSONEN € 165,00

1. Aperitif
Pecher-Pfirsichaperitif
2. Suppe nach Wahl
 - kräftig gewürzte Tomaten-Gemüsesuppe
 - pikant gewürzte Spinatsuppe
 - Hühnersuppe
3. Vorspeisen
 - fein gewürzte Fischfilets im Teigmantel gebraten und Hühnerfilets in exotischen Gewürzen mariniert
4. Gemischter Salat
 - mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Maiskörnern und indischem Dressing
5. Hauptspeisen
 - Ente gegrillt nach indischer Art
 - zartes Truthahnfleisch in Kashmirsoße
 - Lamm mit indischer Spinatcreation
 - Hähnchen in Currysoße
 - Shrimps nach Goa Art
 - Auberginen in Kashmirgewürzen zubereitet
 - Beilage: Reis
6. Nachspeise nach Wahl
Eis oder Kaffee