

Bitte beachten Sie, dass die meisten dieser aufgeführten Gerichte nicht vorrätig sind, sondern vorher bestellt werden müssen, oder eine gewisse Wartezeit in Anspruch nehmen. Die Karte ist eine Aufführung aller unsere Gerichte und Möglichkeiten. So kriegen Sie einen Einblick auf Alternativen a la cat und bei Veranstaltungen.

Brote

Chapathi, Papadom, Naan, Rohti, Puri, Gewürzbrot

„Vorspeisen“

Pakora

Samosas

Miesmuscheln

Kleiner Salat

Kleiner Salat mit Lachsstreifen

Putenbrustfiletstreifen auf Ingwerblattspinat

Putenbrustfiletstreifen auf gemischtem Salat

Miesmuscheln auf Ruccola Salat

Auberginen auf frischem Salat

Bio Champignons in Joghurt Massala

Crème Champignons in Joghurt Massala

Frische Austernpilze in Salbei Massala

Frische Pfifferlinge in Kräuter Massala

Frische Shitaki Pilze in Joghurt Massala

Frische Steinpilze in Tyhmian Massala

Frutti de mare auf Ingwerblattspinat

Gegrillte Scampis auf Salat / Spinat

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen

„Suppen“

Buga Buga Suppe

Curry Crème Suppe

Blattspinat Crème Suppe

Trüffel Crème Suppe

Ingwersuppe

Kurkuma Tomaten Consommé

Straußenbrust Consommé

Lamm Consommé

„Geflügelspezialitäten“

Chicken Madras
Chicken Curry in erfrischender Joghurt Massala
Chicken Massala
Chicken Vindaloo
Chicken Birjani
Tandoori Chicken
Curry Zimt Huhn
Indische Reispfanne
Bago Bago Pfanne
Chicken Bombay
Chicken Tikka
Hähnchenbrustfilet in Kokosnuss Curry
Putengeschnetzeltes in Grünen Pfeffer Rahm
Putenbrustmedaillons in Mandel und Pistazien Massala
Putenbrustfilet in Cardamon Curry
Fleischspieße mit versch. Kräuter Gemüse
Hähnchenbrustfiletstreifen auf Ingwerblattspinat

„Lammspezialitäten“

Lamm Curry
Lamm Curry auf Ingwerblattspinat
Lammfiletstreifen in Kräuter Kruste
Lammfilet in Pfeffer Kruste
Lamm Rücken in pikanter Pfeffer Kruste
Lamm Birjani
Lamm Massala
Lamm Tikka
Lamm Kotelett im Rosmarien Sud

„Schweinspezialitäten“

Pork Vindaloo
Pork Curry
Pork Massala
Porkfilet auf Ingwerblattspinat
Schweinefiletmedaillons in Mandel
und Pistazien Massala
Schweinefilet in einer pikanten Pfeffer Kruste
Schweinefiletmedaillons in Kräuter Kruste
Pork Birjani
Schweinefiletspieße mit versch. Kräuter Gemüse
Schweinefilet (für 2 Personen ganz ca. 380g) in
Pfeffer Kruste

„Fischspezialitäten“

Gebratener Tintenfisch in Curry Kräutern
Haifischfilet in Ingwerkruste
Indische Fischpfanne (2 Pers)
Hummer Krabben Curry in Cashew Massala
Lachfilet in Pfeffer Kruste
Zanderfilet in Kräuter Kruste
Rotbarschfilet in Zitronen Pfeffer Kruste
Doradenfilet in Zitronen Melissen Kruste
Pangasiusfilet in Rosmarien Kruste
Thunfischfilet in Bunter Pfeffer Kruste

Salate

Großer Salatteller „Maharani“ mit . . .
Putenbrustfiletstreifen
Lachstreifen
Schweinefiletstreifen
Frutti de mare
Entebrustfiletstreifen
Miesmuscheln
Gerösteten Sonnenblumenkerne

Ente

Entenbrustfilet in Pfeffer Kruste
Entenbrustfiletstreifen in Kräuter Kruste

Krokodil

Krokodil Steak in Grüner Pfeffer Kruste
Krokodilfilet in Ingwerkruste

Känguru

Kängurufilet in bunter Pfeffer Kruste
Kängurufiletstreifen in Kräuter Kruste

Strauß

Straußenbrustmedallions in Rosmarien Kruste
Straußenbrustfilet in Zitronen Pfeffer
Straußenbrustfiletstreifen in Kräuter Kruste

Hirsch

Hirschmedaillions in bunter Pfeffer Kruste
Hirschfiletstreifen in Tyhmian Kruste

„Vegetarisch“

Spinat Curry
Vegetarisch Curry
Kurkuma Gemüse Curry
Jogi Pfanne
Vegetarisch Bago Bago Pfanne
Tali
Gemüse Pfanne
Vegetarische Reispfanne
Kidneybohnen Curry
Blumenkohl Curry
Crème Champignon Pfanne
Auberginen Curry
Vegetarische Birjani Pfanne
Okraschoten Curry
Sojakäsecurry Pfanne
Linsencurry

“Beilagen”

Bunter Basmati Reis
Simple Reis
Baked Potatoes
Gemüse Curry
Vollkornnudeln
Vollkornreis
Wildreis
Kartoffeln

Dessere

Gebäckene Ananas in Zimt Sauce
Gebäckene Apfelspalten in Cardoman Curry
Frische Erdbeeren in Pfeffer Sauce
Gemischtes Eis mit Früchten
Beeren Fondue
Mohrrüben Dessert
Gebäckene Banane in Zimt Sauce
Milchreis auf Punjabi Art
Gebäckene Feigen in Zimt Sauce
Dessert Maharani
Mandel Parfait
Lebkuchen Parfait

Menüs

„Vegetarisch“

<i>Menü III (18,90,-)</i>		€
I.	<i>Kurkuma Tomaten Consommé</i> ***	4,10,-
II.	<i>Jogi Pfanne</i> ***	11,90,-
III.	<i>Geb. Banane in Cardamon Sauce</i>	4,55.-

<i>Menü IV (18,90,-)</i>		
I.	<i>Ingwersuppe</i> ***	4,10.-
II.	<i>Bago Bago Pfanne (vegetarisch)</i> ***	11,90.-
III.	<i>Geb. Ananas in Zimt Sauce</i>	4,55.-

*Als Weinempfehlung unterbreiten wir Ihnen
unsere Weine vom Fass,*

<i>„Merlot“</i>	<i>Rotwein Tr. Italien</i>	<i>3,95 ,-</i>
<i>„Chardonnay“</i>	<i>Weißwein Tr. Italien</i>	<i>3,95,-</i>

Selbstverständlich können Sie die Gerichte auch Separat auswählen !!!

Menüs

<i>Menü I (21,90,-)</i>		€
I.	<i>Curry Cremé Suppe mit Krabben</i> ***	5,10,-
II.	<i>Chicken Vindaloo</i> ***	13,60,-
III.	<i>Geb. Apfelspalten in Cardamon Sauce</i>	4,55,-

<i>Menü II (21,90,-)</i>		
I.	<i>Gebäckene Auberginen auf frischem Salat</i> ***	5,60,-
II.	<i>Bago Bago Pfanne</i> ***	13,00,-
III.	<i>Geb. Ananas in Zimt Sauce</i>	4,55,-

*Als Weinempfehlung unterbreiten wir Ihnen
unsere Weine vom Fass,*

<i>„Merlot“</i>	<i>Rotwein Tr. Italien</i>	<i>3,95,-</i>
<i>„Chardonnay“</i>	<i>Weißwein Tr. Italien</i>	<i>3,95,-</i>

Selbstverständlich können Sie die Gerichte auch Separat auswählen !!!

Vegetarisch

<i>Kurkuma Gemüse Curry auf Vollkornnudeln</i>	11,90,-

<i>Vegetarische Reispfanne</i>	11,90,-

<i>Vegetarische Bago Bago Pfanne</i>	11,90,-

<i>Jogi Pfanne</i>	11,90,-

<i>Großer Salatteller „Maharani“</i>	11,90,-

Nur auf Vorbestellung

Vegetarisch „Tali“ für 2 Personen (Pro Person) 11,90,-

*Drei geschmacklich verschiedene Gerichte aus der herzhaft indischen Küche komprimiert
In einem Gericht mit dem Beilagen Reis, Pakora und Brote, verwöhnen Sie Ihre Seele.*

Zu jedem Gericht, gibt es eine Reis und Gemüsebeilage (Bei vegetarischen Gerichten natürlich nur Gemüse) Es hängt immer von dem Gericht ab, ob die Beilage separat gelegt wird, darunter oder mit zusammen mit dem Gericht angeschmort wird.

Außerdem kochen wir nach Ayurvedischen Grundsätzen, das heißt wir kochen ohne Glutamate oder anderen Geschmacksverstärker zudem benutzen wir nur Cholesterinfreies Öl (Raps Öl) und nur ausgelesene und frische Produkte.

Unsere Gerichte sind nicht scharf, wir verarbeiten frische Zutaten, Kräuter aus unserem Garten und milde pikante Gewürzmischungen, auf Wunsch schärfen wir Ihr Gericht schon vor.

Gerne kochen wir auch für jeden unserer Gäste individuell, nach Ihrem Wunsch.

Original traditional indian „Chai“

Eine Tasse „Chai“ bitte . . .

<i>Indischer Hochzeitstee</i>	-	2,20,-	... eine Kräuter - Gewürzteesmischung
<i>Cardamon Tee</i>	-	2,20,-	... ein beruhigendes weihnachtliches Gewürz
<i>Ingwer Tee</i>	-	2,20,-	... frischer Ingwer machen den Tee pikant
<i>Früchte Tee</i>	-	2,20,-	... fruchtig abgeschmeckt mit Cardamon
<i>Massala Tee</i>	-	2,20,-	... eine pikante Gewürzmischung
<i>Jogi Tee</i>	-	2,20,-	... eine herzhaft geschmeidige Würzmischung
<i>Grüner Tee</i>	-	2,20,-	
<i>Fenchel Tee</i>	-	2,20,-	
<i>Minz Tee</i>	-	2,20,-	
<i>Kamille Tee</i>	-	2,20,-	
<i>Rebusch Tee</i>	-	2,20,-	

Kaffee 48 % Robusta ☿ 52 % Arabica

<i>Kaffee</i>	2,20,-
<i>Cáfe Créme</i>	2,20,-
<i>Ein Kaffee der mit ein wenig Milchschaum gekrönt wird.</i>	
<i>Cáfe au Lait</i>	2,40,-
<i>Ein Kaffee mit viel heisser Milch.</i>	
<i>Cáfe Latte Macchiato</i>	2,40,-
<i>Ein geschichteter Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum</i>	
<i>Espresso</i>	2,10,-
<i>Mit einer feinen Crema. Der Franzose nennt sie Petit Noir</i>	
<i>Doppelter Espresso</i>	3,00,-
<i>Espresso ☿ Grappa</i>	3,50,-
<i>Espresso crème</i>	2,10,-
<i>Gekrönt mit ein wenig Milchschaum</i>	
<i>Espresso</i>	2,10,-
<i>Espresso aufgefüllt mit heisser Milch</i>	
<i>Capucino</i>	2,20,-
<i>Espresso, heisse Milch und Milchschaum</i>	

Kochkurse

Im Restaurant Maharani

Liebe Gäste,

seit fünf Jahren bieten wir nun unsere Kochkurse bei uns im Restaurant sehr erfolgreich an. Klein haben wir begonnen und sind nun zu einer Kochschule für groß und klein herangewachsen.

Der Kochkurs beinhaltet nicht nur Theorie & Praktik sondern hier wird auch nach Lebenslust gekocht.

In einen 4 Gänge Menü haben wir Spaß daran Frisches und Gesundes so richtig zu erleben.

Sonntags von 12:00 – 17:00 wird eine Gruppe Von 8 – 12 Teilnehmern sich in unserer Küche unter entspannter Atmosphäre Tipps & Tricks von Familie Wahi ergattern.

Ideal ist der Kochkurs als Gutschein zu verschenken. Melden Sie sich einzeln, Paarweise oder als ganze Gruppe an.

Verbinden Sie den Kochkurs nicht nur als Geburtstagsessen sondern auch mit einen Geburtstagskochkurs.

Jede Variation ist erwünscht !!!

Familie Wahi freut sich auf unseren Kochkurs, mit Ihnen.

Vorspeisen €

<i>„Pakora“</i>	<i>5,30,-</i>
<i>gebackenes Gemüse im würzigen Mantel</i>	
<i>„Samosas“</i>	<i>5,30,-</i>
<i>gefüllte vegetarische Pasteten</i>	
<i>„Miesmuscheln „</i>	<i>6,90,-</i>
<i>in pikanter Kräuter Massala</i>	
<i>Kleiner Salat „Maharani“</i>	<i>4,90,-</i>
<i>frisch und exotisch angerichtet</i>	
<i>Putenbrustfiletstreifen auf Ingwerblattspinat</i>	<i>5,60,-</i>
<i>in einer Kräuterkruste angebraten auf frischem Spinat</i>	
<i>Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen</i>	<i>11,90,-</i>
<i>eine Kreation der Küche mit vielen verschiedenen Kleinigkeiten.</i>	
<i>Lassen Sie sich überraschen , auch für mehrere Personen möglich</i>	

Suppen

<i>Buga Buga Suppe</i>	<i>4,10,-</i>
<i>eine klare exotische Geflügelsuppe</i>	
<i>Blattspinat Crème Suppe mit Krebsbeinfleisch</i>	<i>4,90,-</i>
<i>cremig pikant mit Krebsbeinfleisch</i>	
<i>Curry Crémé Suppe</i>	<i>4,90,-</i>
<i>herzhaft mit Krabben</i>	

Auch die Vorspeisen aus den Menüs können separat bestellt werden !!!

Hauptgerichte

<i>Chicken Curry in erfrischender Joghurt Massala</i>	12,70,-

<i>Curry Zimt Huhn</i>	12,70,-

<i>Gebratener Tintenfisch in würzigen Curry Kräutern</i>	14,10,-

<i>Putenbrustmedaillons in Mandel und Pistazien Massala</i>	13,90,-

<i>Lamm Rücken in einer herzhaft Pikanten Pfeffer Kruste</i>	18,90,-

<i>Pork Filet in Madras Curry</i>	15,10,-

<i>Fleischspieße mit verschiedenen frischen Kräuter Gemüse</i>	13,00,-

<i>Indische Reispfanne ab 2 Personen, (je)</i>	13,60,-

*Gerne bereiten wir Ihnen, Ihr persönlich Gericht zu.
Ob verschiedene Fleisch & Gemüsesorten, mit oder ohne Sauce pikant oder süß, kein
Wunsch bleibt hier unerfüllt. Sagen Sie uns worauf Sie gerade Appetit haben !!!*

Ayurveda – Die Kunst zu Leben

Maharani . . . mehr als nur Essen

Das Maharani Team möchte Ihnen mit dieser Speisekarte, den Typischen indischen Flair näher bringen. Ein Lebensstil, der Unverwechselbar ist und uns an die schönen Momente im Leben erinnert. Nehmen Sie sich Zeit und Ruhe diese indische Küche in freundlicher Atmosphäre in vollen Zügen zu genießen.

Für jeden Gast individuell

Maharani . . . lassen Sie sich verwöhnen

Gern kocht Chefkoch „Vipan Wahi“ (Siehe Foto über dem Eingang), so wie Sie es gerne möchten. Haben Sie Wünsche, außerhalb der Speisekarte, kein Problem. Wir kochen so, wie unsere Gäste es wünschen. Ob Lamm Curry auf Spinat, mit Paprika oder viel Zwiebeln, mit Knoblauch oder angeschärft, Brot und Reisbeilagen, Salate verschiedene Fleisch & Fischarten, wie Lamm, Schwein, Strauß, Hirsch, Känguru, Krokodil, Haifisch, Zander, Rotbarsch, Garnelen Muscheln, Fischpfannen und zahlreiche vegetarische und vegane Gerichte. Kein Wunsch bleibt unerfüllt, fragen Sie unseren Service, er berät Sie gerne und stellt Ihnen Ihr persönliches Gericht mit Ihrer Gewürzmischung zusammen.

"Ayurvedische Typen"

Ayurveda: "Auf den Typ kommt es an"

Ayurveda ist - vereinfacht gesagt - die altindische Lehre vom physischen und psychischen gesunden Leben. Ihr Kernstück ist die Unterscheidung von drei menschlichen Grundkonstitutionstypen (Doshas): Vata (Lufttyp), Pita (Feuertyp), Kapha (Erdtyp).

Auf die jeweilige Konstitution sollte gemäß dieser Lehre der tägliche Lebensablauf, also Nahrung, Schlafgewohnheiten und Bewegung abgestimmt werden.

Gute Ernährung und Verdauung ist für die Ayurveden die wichtigste Grundlage für Gesundheit - falsche Ernährung und schlechte Verdauung demgemäß die Hauptursache für Krankheit.

Die 10 Grundregeln des Ayurveda

- 1. Nimm Dir Zeit zum Arbeiten. Das ist der Preis für den Erfolg !*
- 2. Nimm Dir Zeit zum Nachdenken. Das ist die Quelle der Kraft !*
- 3. Nimm Dir Zeit zum Spielen. Das ist das Geheimnis der Jugend !*
- 4. Nimm Dir Zeit zum Lesen. Das ist das Fundament des Wissens !*
- 5. Nimm Dir Zeit für die Andacht. Das wäscht den irdischen Staub von Deinem Gesicht !*
- 6. Nimm Dir Zeit für die Freude. Das ist die Quelle des Glücks !*
- 7. Nimm Dir Zeit für das Liebhaben. Das ist das Sakrament des Lebens !*
- 8. Nimm Dir Zeit zum Träumen. Das zieht die Seele zu den Sternenhinauf !*
- 9. Nimm Dir Zeit zum Lachen. Das hilft die Bürde des Lebens zu tragen !*
- 10. Nimm Dir Zeit zum Planen Dann hast Du für Die übrigen NEUN Dinge Zeit genug !*