

WILLKOMMEN IM ROYAL MAHARAJA

Feines indisches Restaurant und Bar



ROYAL MAHARAJA
INDISCHES RESTAURANT

Maharaja hat sich als gehobenes indisches Restaurant etabliert, das für seine Exklusivität und einen Hauch von Einfachheit bekannt ist, die so einzigartig ist wie der Name. Wir sind stolz darauf, leckeres indisches Essen mit exotischen Einflüssen anzubieten, mit der Auswahl aus ganz Indien mit Spezialitäten aus den Regionen des Punjab und der Mogulzeit. Hier können Sie sicher sein, das Beste aus der indischen Küche zu bekommen. Tadellos präsentiert im traditionellen aber klassischen Kupfergeschirr. Das Essen wird in hygienischster Atmosphäre zubereitet, dazu werden die frischesten Zutaten verwendet. Die hochmoderne Küche ist ausgestattet mit der besten Ausrüstung und mit modernsten Technologien. Höchste Standards im Service führen dazu Ihren Wünschen gerecht zu werden und Ihren Besuch unvergesslich zu machen.

SUPPEN

1. DAAL SOUP ^G 4,90

Gelbe Linsensuppe

2. TOMATO SOUP ^G 4,90

Tomatencremesuppe

3. CHICKEN SOUP 5,90

Hühnerfleischsuppe

4. PRAWN SOUP ^B 7,90

Garnelensuppe

VORSPEISEN

Serviert mit Mango- & Mint-Chutney & Mixed Pickles

5. MASALA PAPADAM 5,20

Zwei knusprige Linsenwaffeln mit frischen
Zwiebeln, Tomaten & Koriander

6. SAMOSAS ^{A1} 6,90

Zwei Teigtaschen mit Gemüsefüllung

7. VEGETABLE PAKORAS 6,90

Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert

8. ONION PAKORAS 6,90

Zwiebelringe in speziell gewürztem
Kichererbsenmehlteig frittiert

9. CHICKEN PAKORAS 7,90

Hähnchenfleisch in Kichererbsenmehlteig
frittiert

10. PANEER PAKORAS ^G 7,90

Hausgemachter Frischkäse in
Kichererbsenmehlteig frittiert

11. MASCHI PAKORAS ^D 9,90

Heilbuttfilet in Kichererbsenmehlteig frittiert

12. PRAWN PAKORAS ^B 10,90

Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert

13. AUBERGINE BHAJI 7,90

Fein geschnittene Auberginenstücke in
Kichererbsenmehlteig frittiert

14. ROYAL MAHARAJA PLATTE VEGI ^{A1 G}

Vegetarischer Vorspeisenteller:

Für 1 Person 9,90

Für 2 Personen 16,90

SALATE

20. GEMISCHTER SALAT 12,90

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Karotten & Essig-Öl/Joghurt
Dressing

21. CHICKEN TIKKA SALAT 16,90

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, gewürztem Hähnchenfleisch &
Essig-Öl/Joghurt Dressing

22. PANEER TIKKA SALAT ^G 16,90

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln & Hausgemachtem Frischkäse &
Essig-Öl/Joghurt Dressing

23. PRAWN SALAT ^B 18,90

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln & Garnelen & Essig-Öl/Joghurt
Dressing

THALIS

Verschiedene Gerichte in Schälchen auf einem Teller mit Reis und Fladenbrot, dazu ein Dessert

30. NON VEG THALI ^G 22,50

Eine Auswahl aus Hühnchen- oder Lammspezialitäten, dazu Linsen, Sabji Mix (Nr. 161) und Raita (Nr. 192), serviert mit Basmatireis und Naan Brot. Dazu Gulab Jamun (Nr.200).

31. VEG THALI ^G 19,90

Ein Ayurveda inspiriertes Thali mit Matter Paneer, Linsen, Sabji Mix (Nr. 161) und Raita (Nr. 192), serviert mit Basmatireis und Naan Brot. Dazu Gulab Jamun (Nr. 200).

32. MASCHI THALI ^{D G} 23,90

Eine Variation aus Fisch- oder Garnelenspezialitäten, dazu Linsen, Sabji Mix (Nr. 161) und Raita (Nr. 192), serviert mit Basmatireis und Naan Brot. Dazu Gulab Jamun (Nr.200).

40. PANEER TIKKA ^{1 G} 16,90

Hausgemachter Frischkäse in Stücken mariniert & am Spieß gegrillt

41. CHICKEN TIKKA ^{1 G} 17,90

Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegrillt

42. CHICKEN MALAIKA KABAB ^{1 G} 17,90

Hähnchen mit Frischkäse & indischen Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt

43. TANDOORI CHICKENSCHENKEL ^{1 G} 17,90

Hähnchenschenkel mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt

44. HARYALI MALAI TIKKA ^{1 G} 17,90

Cremiger Kebap aus Hühnerbrust ohne Knochen mariniert in Joghurt-Minze, grünem Kardamom und frischer Spinat-Kräuterpaste, gegrillt im Tandoor

45. MURGH SEEKH KEBAB ^{1 G} 17,90

Gegrilltes Hähnchenhackfleisch, am Spieß im Tandoor gegrillt, mit extra Tandoori Soße

46. LAMM TIKKA ^{1 G} 19,90

Zarte Lammfleischstücke mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori Soße

47. GHOSHT SEEKH KEBAB ^{1 G} 19,90

Gegrilltes Lammmhackfleisch, am Spieß im Tandoor gegrillt, mit extra Tandoori Soße

48. MASCHI TIKKA ^{1 D G} 20,90

Heilbuttstücke mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori Soße

49. PRAWN TIKKA ^{1 B G} 22,90

Garnelen mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori Soße

50. ROYAL SPEZIAL-MIX PLATTE ^{1 G}

Eine Variation aus Chicken Tikka, Chicken Tandoori, Chicken Haryali Malai Tikka und Lamm Tikka, serviert mit Naan-Brot, Reis und Tandoori Soße

Für 1 Person 22,90

Für 2 Personen 42,90

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Alle Speisen nach Wunsch scharf/ sehr scharf oder mild bestellbar.

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

ROYAL MAHARAJA
INDISCHES RESTAURANT

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

60. CHICKEN CURRY ^G **15,90**

Hühnerfleischstücke in Currysoße mit Koriander

61. BUTTER CHICKEN ^G **16,90**

Hühnerfleischstücke in Tomatensahnesoße
verfeinert mit Butter

62. CHICKEN TIKKA MASALA ^G **16,90**

Gegrillte marinierte Hühnerfleischstücke in
Zwiebelsoße mit Ingwer & Koriander

63. HARA MURGH TIKKA MASALA **(SCHARF)** ^G **16,90**

Hähnchenfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch
und grünen Chilis, gekocht in Hara Masala-Soße
mit Spinat

64. CHICKEN CHILI (SCHARF) ^G **16,90**

Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika &
indischen Gewürzen in einer Süß-Sauer-Soße

65. CHICKEN KORMA ^{H4 G} **16,90**

Hühnerfleischstücke zubereitet mit Gewürzen in
Cashewkern-Soße

66. MANGO CHICKEN ^G **15,90**

Hühnerfleischstücke in einer würzigen Mango
Sahnesoße

67. CHICKEN VINDALOO (SEHR SCHARF) ^G **15,90**

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer &
Kartoffeln in einer Chilisoße

68. CHICKEN JALFREZI ^G **16,90**

Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten
& grüner Paprika in würziger Currysoße

69. CHICKEN PALAK ^G **15,90**

Hühnerfleischstücke mit Spinat, Zwiebeln,
Ingwer & Knoblauch gegart

70. CHICKEN CHANA MASALA ^G **15,90**

Eine Delikatesse aus Hühnerfleischstücken &
Kichererbsen

71. RARA MURGH ^G **16,90**

Zartes Hähnchenfleisch, gekocht in einer
reichhaltigen Soße aus aromatischen
Gewürzen und gehacktem Hähnchenfleisch

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Alle
Speisen nach Wunsch scharf/ sehr scharf
oder mild bestellbar.

LAMM SPEZIALITÄTEN

80. LAMM CURRY ^G 17,90

Lammfleisch in Currysoße mit Koriander

81. LAMM KORMA ^{H4 G} 18,90

Lammfleisch zubereitet mit Gewürzen in
Cashewkern-Soße

82. LAMM TIKKA MASALA ^G 18,90

Gegrilltes mariniertes Lammfleisch in
Zwiebelsoße mit Ingwer & Koriander

83. LAMM VINDALOO (SEHR SCHARF) ^G 17,90

Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer &
Kartoffeln in einer Chilisoße

84. LAMM CHANA MASALA ^G 17,90

Eine Delikatesse aus Lammfleisch & Kichererbsen

85. PALAK GHOSHT ^G 17,90

Lammfleischstücke mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer
& Knoblauch gegart

86. LAMM JALFREZI ^G 18,90

Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten &
grüner Paprika in würziger Currysoße

87. LAMM KARAHI ^G 17,90

Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln &
exotisch gewürzter Pfeffersoße

88. GHOSHT METHI ^G 18,90

Zarte Stücke vom Lamm sanft geköchelt in einer
Masala-Soße mit Bockshornklee

89. GHOSHT ROGAN JOSH ^G 18,90

Lamm langsam gekocht in einer exquisiten Soße
mit handverlesenen Gewürzen, Safran und
Kräutern nach Lachnow-Art

90. HYDERABAD GHOSHT DALCHA ^G 18,90

Aromatisches Lammcurry mit gelben Linsen,
Zwiebeln, Tomaten und gerösteten Masala
Gewürzen

91. GHOSHT TOGAN ^G 18,90

Zartes Lamm gekocht in Joghurtsoße mit
Kurkuma, Tomaten, Knoblauch, ausgewählten
Gewürzen und Kräutern

92. RARA GHOST ^G 18,90

Zarte Lammstücke, gekocht in einer
reichhaltigen Soße aus aromatischen Gewürzen
und gehacktem Lammfleisch

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Alle
Speisen nach Wunsch scharf/ sehr scharf oder
mild bestellbar.

FISCH SPEZIALITÄTEN

100. MASCHI CURRY ^{D G} 18,90

Heilbuttstücke in Currysoße mit Koriander

101. MANGO MASCHI ^{D G} 18,90

Heilbuttstücke in einer würzigen Mango-Sahnesoße

102. MASCHI JALFREZI ^{D G} 18,90

Heilbuttstücke mit Zwiebeln, Tomaten & grüner Paprika in würziger Currysoße

103. MASCHI KORMA ^{H⁴ D G} 18,90

Heilbuttstücke zubereitet mit Gewürzen in Cashewkern-Soße

104. MASCHI KARAHİ ^{D G} 18,90

Heilbuttstücke mit Paprika, Zwiebeln & exotisch gewürzter Pfeffersoße

105. MASCHI CHILI (SCHARF) ^{D G} 18,90

Heilbuttstücke mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen in einer Süß-Sauer-Soße

106. MASCHI PALAK ^{D G} 18,90

Heilbuttstücke mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart

107. PRAWN CURRY ^{B G} 19,90

Garnelen in Currysoße mit Koriander

108. PRAWN CHILI (SCHARF) ^{B G} 19,90

Garnelen mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen in einer Süß-Sauer-Soße

109. PRAWN PALAK ^{B G} 19,90

Garnelen mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart

110. PRAWN MAKHNI ^{B G} 19,90

Garnelen in einer milden Tomaten-Butter-Sahnesoße & exotischen Gewürzen

111. PRAWN KARAHİ ^{B G} 19,90

Garnelen mit Paprika, Zwiebeln & exotisch gewürzter Pfeffersoße

BIRYANI - REISGERICHTE

120. VEGETABLE BIRYANI ^{H¹ H⁴} 14,90

Gemüse mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen

121. CHICKEN BIRYANI ^{H¹ H⁴} 16,90

Hühnerfleischstücke mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen

122. LAMM BIRYANI ^{H¹ H⁴} 18,90

Lammfleisch mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen

123. PRAWN BIRYANI ^{B H¹ H⁴} 19,90

Garnelen mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Alle Speisen nach Wunsch scharf/ sehr scharf oder mild bestellbar.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

130. PALAK PANEER ^G 14,90

Hausgemachter Käse mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart

131. PANEER MAKHNI ^G 14,90

Hausgemachter Käse in einer milden Tomaten-Butter-Sahnesoße & exotischen Gewürzen

132. PANEER TIKKA MASALA ^G 14,90

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Currysoße

133. PANEER CHILI (SCHARF) ^G 14,90

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen in einer Süß-Sauer-Soße

134. KARAHI PANEER ^G 14,90

Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln & exotisch gewürzter Pfeffersoße

135. SHAHI PANEER ^{H⁴ G} 14,90

Hausgemachter Käse in einer milden Cashew-Kardamom Soße

136. MATTER PANEER ^G 14,90

Hausgemachter Käse zubereitet mit frischen grünen Erbsen in einer milden Currysoße

137. METHI PANEER ^G 14,90

Hausgemachter Käse mit Bockshornklee und Koriander in einer Rahmsoße mit Zwiebeln und Tomaten

138. DAAL MAKHNI ^G 13,90

Schwarze Linsen in einer milden Tomaten-Butter-Sahnesoße & exotischen Gewürzen

139. DAAL TADKA ^G 13,90

Mong Bohnen und rote Linsen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Butter & Gewürzen

140. MALAI KOFTA ^{H⁴ G} 13,90

Bällchen aus Kartoffeln in einer Cashew-Tomatensoße

141. BHINDI MASALA ^G 14,90

Köstliches indisches Okraschoten-Curry mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen

142. SABJI KOFTA ^G 13,90

Frittierte Gemüsebällchen in köstlicher Masala-Soße

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Alle Speisen nach Wunsch scharf/ sehr scharf oder mild bestellbar.

VEGANE SPEZIALITÄTEN

150. CHANA MASALA 13,90

Kichererbsen, grüne Paprika, Ingwer & Koriander mit indischen Gewürzen verfeinert

151. SABJI MIX 13,90

Frisches gemischtes Gemüse in einer Currysoße

152. ALOO GOBI MASALA 13,90

Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gebraten

153. ALOO PALAK 13,90

Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart

154. ALOO MATTER 13,90

Kartoffeln mit Erbsen & Gewürzen nach indischer Art gekocht

155. VEGETABLE KORMA ^{H4} 13,90

Frisches gemischtes Gemüse zubereitet mit Gewürzen in Cashewkern-Soße

156. VEGETABLE JALFREZI 13,90

Frisches gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten & grüner Paprika in würziger Currysoße

157. VEGETABLE KARAHİ 13,90

Frisches gemischtes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln & exotisch gewürzter Pfeffersoße

158. BENGAN BHARTA 14,90

Gebackenes Auberginenmark zubereitet in Tomaten, Zwiebeln & frischen Kräutern

Alle Gerichte werden mit Reis serviert. Alle Speisen nach Wunsch scharf/ sehr scharf oder mild bestellbar.

BROT

160. TANDOORI ROTI ^{A1} **2,90**

Ungesäuertes Fladenbrot aus Weizenvollkorn

161. NAAN ^{A1 G} **3,50**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl

162. BUTTER NAAN ^{A1 G} **3,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Butter

163. GARLIC NAAN ^{A1 G} **3,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit
Knoblauch

164. ONION-CHILI NAAN ^{A1 G} **3,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl, belegt mit
frisch gemahlener Chilischoten und Zwiebeln

165. METHI KRÄUTER NAAN ^{A1 G} **3,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit
Bockshornkleblättern und grünen Kräutern

166. CHEESE NAAN ^{A1 G} **4,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Käse

167. PANEER NAAN TANDOORI ^{A1 G} **4,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl gefüllt mit
köstlichem Frischkäse, grünen Kräutern und
Gewürzen

168. NAMASTE NAAN ^{A1 G} **4,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl, gefüllt mit
delikatener Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse

169. VEGGIE NAAN ^{A1 G} **4,90**

Fladenbrot aus hellem Weizenmehl, gefüllt mit
delikater frischer Gemüse, Frischkäse, Minze
und grünen Kräutern

170. ALOO PARATHA ^{A1 G} **4,90**

Blättriges Vollkornbrot mit Butter & Kartoffeln

Alle Speisen nach Wunsch scharf/ sehr scharf
oder mild bestellbar.

INDISCHES DESSERT

190. GULAB JAMUN ^{A1 G} 4,90

Teigbällchen aus Milch & Quark mit Zuckersirup

191. GULAB JAMUN MIT VANILLE EIS ^{A1 G} 7,90

Teigbällchen aus Milch & Quark mit Zuckersirup mit
Vanille Eis

BEILAGEN

180. SALAT 5,90

181. REIS 4,50

182. RAITA ^G 4,50

Joghurt mit Tomatenwürfeln, Gurken, Zwiebeln
& leichten indischen Gewürzen

192. GAJAR KA HALWA ^G 5,90

Karotten mit Milch zubereitet

193. PISTA KULFI ^{H7 G} 5,90

Pistazien Eis

194. KHEER ^{H1 G} 5,90

Milchreis mit Kardamom, Zimt und Mandel

195. INDIAN PARADISE ^G 5,90

Hausgemachtes Dessert aus süßen indischen Alphonso
Mangos mit Sahne und Kokosraspeln

196. SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ ^G 8,90

Halbflüssiges
warmes Soufflé, serviert mit einer Kugel Eis

WEIN

ROTWEIN

PRIMITIVO DOPPIO PASSO

0,2L 7,90 0,75L 28,90

Rz 16,8 g/l | Sr 5,9 g/l | A 13,0 % vol

Ein dichtes Bukett von dunklen Beeren, reifen schwarzen Kirschen und einladenden Kakao-Noten.

HEYDEN

2022 SPÄTBURGUNDER TRADITION

0,2L 6,90 0,75L 21,90

Rz 0,1 g/l | Sr 5,3 g/l | A 12,0 % vol

Leuchtendes Kirschrot. Komplexer, feiner Duft nach dunklen Waldbeeren. Am Gaumen würzig und saftig.

HEYDEN

2020 MERLOT TROCKEN

0,2L 6,90 0,75L 21,90

Rz 0,7 g/l | Sr 6,2 g/l | A 13,0 % vol

Aroma nach dunklen Waldbeeren mit leicht erdiger Note. üppig reife Frucht mit dichter saftiger Struktur und guter Substanz. Ein köstliches Rotwein-Erlebnis.

HEYDEN

2023 ST. LAURENT TROCKEN

0,2L 7,90 0,75L 22,90

Rz 5,0 g/l | Sr 5,9 g/l | A 13,0 % vol

Im Glas purpurrot, Bouque nach dunklen Brombeeren. Mit erdiger Note. Weicher Körper mit saftig-vollreifer Frucht und fein verwobenen Tanninen.

ROSÉWEIN

2023 HEYDEN'S ROSÉ FEINHERB

0,2L 6,90 0,75L 21,90

Rz 11,6 g/l | Sr 6,8 g/l | A 11,0 % vol

Feine Himbeer- und Erdbeernote, am Gaumen saftig und verpsielt. Rhein Hessische Lebensfreude pur.

WEIßWEIN

HEYDEN

2023 WEIßBURGUNDER-CHARDONNAY TROCKEN

0,2L 6,90 0,75L 21,90

Rz 6,3 g/l | Sr 5,6 g/l | A 13,0 % vol

Schönes Strohgelb im Glas mit dezenter Note nach gelbreifen Früchten. Saftig, weich und rund am Gaumen mit guter Mundfülle und dezenter Holznote.

HEYDEN

2023 GOLDMUSKATELLER TROCKEN

0,2L 7,90 0,75L 22,90

Rz 11,5 g/l | Sr 6,4 g/l | A 11,05 % vol

Komplexe feinfruchtige Arome mit einem Hauch von Zitronenmelisse. Am Gaumen saftig und fruchtig mit gutem Trinkfluss.

2023 GRAUBURGUNDER TROCKEN

0,2L 6,90 0,75L 21,90

Rz 5,2 g/l | Sr 6,8 g/l | A 12,5 % vol

Ein saftig-weicher Burgunder mit fruchtigen Aromen nach Honigmelone, Pfirsich und einem Hauch Zitrone.

HEYDEN

2023 OPPENHEIMER RIESLING TROCKEN

0,2L 6,90 0,75L 21,90

Rz 16,8 g/l | Sr 5,9 g/l | A 13,0 % vol

Frischer Apfelduft mit Limettennoten. Reintönig mit dezenter, belebender Säure. Ein feinfruchtiges, vitales Trinkerlebnis.

PROSECCO

HEYDENSPAß SECCO

0,2L 6,90 0,75L 21,90

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

A 11,5 % vol

Fruchtbetont und belebend bringt dieser Perlwein zu allen Tags- und Jahreszeiten Sommererlebnisse nah.

HEIßE GETRÄNKE

TEE MIT FRISCHER MINZE	4,00
TEE MIT FRISCHEM INGWER	4,00
INDISCHER CHAI	4,00
ZITRONE-INGWER TEE	4,00
ZITRONE-MINZE TEE	4,00
JASMIN TEE	4,00
GRÜNER TEE	4,00
SCHWARZER TEE	4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

STILLES WASSER	0,25L 2,90	0,75L 6,90
SPRUDELWASSER	0,25L 2,90	0,75L 6,90
PEPSI COLA	0,2L 3,20	0,4L 4,90
PEPSI ZERO ZUCKER	0,2L 3,20	0,4L 4,90
MIRINDA	0,2L 3,20	0,4L 4,90
SEVEN UP	0,2L 3,20	0,4L 4,90
SCHWIP SCHWAP	0,2L 3,20	0,4L 4,90
BITTER LEMON	0,25L 3,50	
TONIC WATER	0,25L 3,50	
GINGER ALE	0,25L 3,50	

INDISCHE GETRÄNKE

MANGO LASSI	0,3L 4,00
KOKOS LASSI	0,3L 4,00
BANANE LASSI	0,3L 4,00
SALZIG LASSI	0,3L 4,00

BIER

SÄFTE

	0,2L	0,4L
APFELSAFT/-SCHORLE	3,20	4,90
ORANGENSAFT/-SCHORLE	3,20	4,90
MARACUJASAFT/-SCHORLE	3,20	4,90
BANANENSAFT/-SCHORLE	3,20	4,90
MANGOSAFT/-SCHORLE	3,20	4,90

	0,3L	0,5L
RADEBERGER PILS	3,60	4,90
RADEBERGER RADLER	3,60	4,90
RADEBERGER ALKOHOLFREI	3,60	
HEFEWEIZEN HELL		4,90
KRISTALLWEIZEN		4,90
DUNKELWEIZEN		4,90
ALKOHOLFREIES WEIZEN		4,90
BANANENWEIZEN		4,90
GINGERWEIZEN		4,90
KINGFISHER INDISCHES BIER	4,20	

LONGDRINKS

BOMBAY GIN TONIC	9,50
MONKEY 47 GIN TONIC	13,50
HENDRICK'S GIN TONIC	12,50
BACARDI COLA	9,50
BOMBAY GIN TONIC	9,50
HAVANNA 7 ANOS COLA	10,50

WHISKEY & BOURBON

BALLANTINE'S COLA	9,50
JOHNNIE WALKER COLA	9,50
JACK DANIELS & GINGER	10,00
JACK DANIELS COLA	10,00
JIM BEAM COLA	9,50

VODKA

SMIRNOFF VODKA LEMON/TONIC	9,50
RUSSIAN STANDARD LEMON/TONIC	10,50
BELVEDERE VODKA LEMON/TONIC	12,50
GREY GOOSE LEMON/ TONIC	12,50
GREY GOOSE RED BULL	13,50

SHOTS

SMIRNOFF VODKA	4CL 6,00
BACARDI CARTA BLANCA RUM	4CL 6,00
HAVANNA CLUB 3 AÑOS RUM	4CL 6,00
BALLANTINE'S BLENDED SCOTCH	4CL 7,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4CL 6,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4CL 9,50
CHIVAS REGAL	4CL 10,00
JACK DANIELS	4CL 8,00
JAMESON	4CL 6,00
JAMESON GOLD	4CL 12,50

TEQUILA

SIERRA MILENARIO BLANCO	4CL 8,00
SIERRA MILENARIO EXTRA ANEJO	4CL 8,00

APERITIF

CAMPARI ORANGE	7,90
APEROL SPRITZ	7,90
APEROL LEMON SPRITZ	7,90
LIMONCELLO SPRITZ	8,90
HUGO	7,90
LILLET WILD BERRY	7,90
MARTINI TONIC	7,90
PINK SPRITZ	10,50
<i>Aperol, Orange, Minze, Thomas Henry Pink Grapefruit</i>	
MANGO SPRITZ	10,50
<i>Lillet, Limette, Thomas Henry Mystic Mango</i>	
PINK & GIN	10,50
<i>Gin, Limette, Thomas Henry Pink Grapefruit</i>	
FRANKFURT MULE	10,50
<i>Gin, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger Beer</i>	

DIGESTIF

MALTESER KREUZ AQUAVIT	2CL 3,50
HIMBEERGEIST	2CL 3,50
WILLIAMSBIERNE	2CL 3,50
GRAPPA MUSKATO	4CL 6,00
FERNET	4CL 5,50
AVERNA	4CL 5,50
AMARETTO DISARONNO	4CL 5,50
RAMAZOTTI	4CL 5,50
JÄGERMEISTER	4CL 5,50
BAILEYS ON ICE	4CL 5,50
MOLINARI SAMBUCA EXTRA	4CL 5,50

ROYAL MAHARAJA
INDISCHES RESTAURANT

ALLERGENE

A: glutenhaltiges Getreide

A1: Weizen

A3: Gerste

A4: Hafer

A5: Kamut oder Hybridstämme

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch oder Laktose

H: Schalenfrüchte

H1: Mandeln

H2: Haselnüsse

H3: Walnüsse

H4: Cashew-Nüsse

H5: Pecanüsse

H6: Paranüsse

H7: Pistazien

H8: Macadamia oder Queenslandnüsse

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesam

L: Schwefeldioxid und Sulfite

M: Lupinen

N: Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1: mit Farbstoff

2: mit Konservierungsstoff

3: mit Antioxidationsmittel

4: mit Geschmacksverstärker

5: geschwefelt

6: geschwärzt

7: gewachst

8: mit Phosphat

9: mit Süßungsmitteln

10: enthält eine Phenylalaninquelle

11: mit Zuckerarten und Süßungsmitteln

12: mit Zuckeraustauschstoffen