

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 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 | 6,50 |
| 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. Fisch Pakoras ^D | 9,90 |
| Heilbuttfilet in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 12. Prawn Pakoras ^B | 10,90 |
| Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert | |
| 13. Royal Spezial-Mix Teller Vegi ^{A1,G} | 16,90 |
| Vegetarischer Vorspeisenteller für 2 Personen | |

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

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

Tandoori Spezialitäten

25. Paneer Tikka^{1,G} 17,90
Hausgemachter Frischkäse in Stücken mariniert & am Spieß gegrillt
26. Chicken Tikka^{1,G} 18,90
Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegrillt
27. Chicken Malaika Kabab^{1,G} 18,90
Hähnchen mit Frischkäse & indischen Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt
28. Tandoori Chickenschenkel^{1,G} 18,90
Hähnchenschenkel mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt
29. Haryali Malai Tikka^{1,G} 18,90
Cremiger Kebap aus Hühnerbrust ohne Knochen mariniert in Joghurt-Minze, grünem Kardamom und frischer Spinat-Kräuterpaste, gegrillt im Tandoor
30. Lamm Tikka^{1,G} 19,90
Zarte Lammfleischstücke mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori Soße
31. Fisch Tikka^{1,D,G} 21,90
Heilbuttstücke mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori Soße
32. Prawn Tikka^{1,B,G} 23,90
Garnelen mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori Soße
33. Royal Spezial-Mix Platte^{1,G} 42,90
Eine Variation aus Chicken Tikka, Chicken Tandoori, Chicken Haryali Malai Tikka und Lamm Tikka für 2 Personen, serviert mit Naan-Brot, Reis und Tandoori Soße

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

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

Chicken Spezialitäten

40. Chicken Curry^G

Hühnerfleischstücke in Currysoße mit Koriander

16,90

41. Butter Chicken^G

Hühnerfleischstücke in Tomatensahnesoße verfeinert mit Butter

16,90

42. Chicken Tikka Masala^G

Gegrillte marinierte Hühnerfleischstücke in Zwiebelsoße mit Ingwer & Koriander

16,90

43. Chicken Chili (scharf)^G

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

16,90

44. Chicken Korma^{H4,G}

Hühnerfleischstücke zubereitet mit Gewürzen in Cashewkern-Soße

16,90

45. Mango Chicken^G

Hühnerfleischstücke in einer würzigen Mango Sahnesoße

16,90

46. Chicken Vindaloo (sehr scharf)^G

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer & Kartoffeln in einer Chilisoße

16,90

47. Chicken Jalfrezi^G

Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten & grüner Paprika in würziger Currysoße

16,90

48. Chicken Palak^G

Hühnerfleischstücke mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart

16,90

49. Chicken Chana Masala^G

Eine Delikatesse aus Hühnerfleischstücken & Kichererbsen

16,90

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

Lamm Spezialitäten

50. Lamm Curry^G

Lammfleisch in Curry-Soße mit Koriander

18,90

51. Lamm Korma^{H4,G}

Lammfleisch zubereitet mit Gewürzen in Cashewkern-Soße

18,90

52. Lamm Tikka Masala^G

Gegrilltes mariniertes Lammfleisch in Zwiebelsoße mit Ingwer & Koriander

18,90

53. Lamm Vindaloo (sehr scharf)^G

Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer & Kartoffeln in einer Chilisoße

18,90

54. Lamm Chana Masala^G

Eine Delikatesse aus Lammfleisch & Kichererbsen

18,90

55. Palak Ghosht^G

Lammfleischstücke mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart

18,90

56. Lamm Jalfrezi^G

Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten & grüner Paprika in würziger Currysoße

18,90

57. Lamm Karahi^G

Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln & exotisch gewürzter Pfeffersoße

18,90

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

Fisch Spezialitäten

60. Fisch Curry^{D,G} 19,90
Heilbuttstücke in Currysoße mit Koriander
61. Mango Fisch^{D,G} 19,90
Heilbuttstücke in einer würzigen Mango-Sahnesoße
62. Fisch Jalfrezi^{D,G} 19,90
Heilbuttstücke mit Zwiebeln, Tomaten & grüner Paprika in würziger Currysoße
63. Fisch Korma^{H4,D,G} 19,90
Fisch zubereitet mit Gewürzen in Cashewkern-Soße
64. Prawn Curry^{B,G} 20,90
Garnelen in Currysoße mit Koriander
65. Prawn Chili (scharf)^{B,G} 20,90
Garnelen mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen in einer Süß-Sauer-Soße

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

Biryani - Reisgerichte

70. Vegetable Biryani^{H1,H4} 14,90
Gemüse mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen
71. Chicken Biryani^{H1,H4} 16,90
Hühnerfleischstücke mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen
72. Lamm Biryani^{H1,H4} 18,90
Lammfleisch mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen
73. Prawn Biryani^{B,H1,H4} 19,90
Garnelen mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln & Rosinen

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

Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|---|-------|
| 80. Palak Paneer ^G | 15,90 |
| Hausgemachter Käse mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart | |
| 81. Paneer Makhni ^G | 15,90 |
| Hausgemachter Käse in einer milden Tomaten-Butter-Sahnesoße & exotischen Gewürzen | |
| 82. Paneer Tikka Masala ^G | 15,90 |
| Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Currysoße | |
| 83. Paneer Chili (scharf) ^G | 15,90 |
| Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen in einer Süß-Sauer-Soße | |
| 84. Karahi Paneer ^G | 15,90 |
| Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln & exotisch gewürzter Pfeffersoße | |
| 85. Shahi Paneer ^{H4,G} | 15,90 |
| Hausgemachter Käse in einer milden Cashew-Kardamom Soße | |
| 86. Matter Paneer ^G | 15,90 |
| Hausgemachter Käse zubereitet mit frischen grünen Erbsen in einer milden Currysoße | |
| 87. Daal Makhni ^G | 14,90 |
| Schwarze Linsen in einer milden Tomaten-Butter-Sahnesoße & exotischen Gewürzen | |
| 88. Daal Tadka ^G | 14,90 |
| Mong Bohnen und rote Linsen gekocht mit Ingwer, Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Butter & Gewürzen | |
| 89. Malai Kofta ^{H4,G} | 14,90 |
| Bällchen aus Kartoffeln in einer Cashew-Tomatensoße | |

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

Vegane Spezialitäten

90. Chana Masala	14,90
Kichererbsen, grüne Paprika, Ingwer & Koriander mit indischen Gewürzen verfeinert	
91. Sabji Mix	14,90
Frisches gemischtes Gemüse in einer Currysoße	
92. Aloo Gobi Masala	14,90
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gebraten	
93. Aloo Palak	14,90
Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gegart	
94. Aloo Matter	14,90
Kartoffeln mit Erbsen & Gewürzen nach indischer Art gekocht	
95. Vegetable Korma ^{H4}	14,90
Frisches gemischtes Gemüse zubereitet mit Gewürzen in Cashewkern-Soße	
96. Vegetable Jalfrezi	14,90
Frisches gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten & grüner Paprika in würziger Currysoße	
97. Vegetable Karahi	14,90
Frisches gemischtes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln & exotisch gewürzter Pfeffersoße	
98. 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

- | | |
|--|------|
| 100. Tandoori Roti ^{A1} | 2,90 |
| Ungesäuertes Fladenbrot aus Weizenvollkorn | |
| 101. Naan ^{A1,G} | 3,50 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl | |
| 102. Butter Naan ^{A1,G} | 3,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Butter | |
| 103. Garlic Naan ^{A1,G} | 3,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Knoblauch | |
| 104. Onion-Chili Naan ^{A1,G} | 3,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl, belegt mit frisch gemahlenen Chilischoten und Zwiebeln | |
| 105. Methi Kräuter Naan ^{A1,G} | 3,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Bockshornkleeblättern und grünen Kräutern | |
| 106. Cheese Naan ^{A1,G} | 4,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl mit Käse | |
| 107. Paneer Naan Tandoori ^{A1,G} | 4,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl gefüllt mit köstlichem Frischkäse, grünen Kräutern und Gewürzen | |
| 108. Namaste Naan ^{A1,G} | 4,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl, gefüllt mit delikaten Kartoffeln, Zwiebeln und Frischkäse | |
| 109. Veggie Naan ^{A1,G} | 4,90 |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl, gefüllt mit delikatem frischen Gemüse, Frischkäse, Minze und grünen Kräutern | |
| 110. Aloo Paratha ^{A1,G} | 4,90 |
| Blättriges Vollkornbrot mit Butter & Kartoffeln | |

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

Beilagen

120. Salat	5,90
121. Reis	4,50
122. Raita ^G	4,50

Joghurt mit Tomatenwürfeln, Gurken, Zwiebeln & leichten indischen Gewürzen

Indisches Dessert

130. Gulab Jamun ^{A1,G}	4,90
----------------------------------	------

Teigbällchen aus Milch & Quark mit Zuckersirup

131. Gulab Jamun mit Vanille Eis ^{A1,G}	7,90
--	------

Teigbällchen aus Milch & Quark mit Zuckersirup mit Vanille Eis

132. Gajar ka Halwa ^G	5,90
----------------------------------	------

Karotten mit Milch zubereitet

133. Pista Kulfi ^{H7,G}	5,90
----------------------------------	------

Pistazien Eis

134. Kheer ^{H1,G}	5,90
----------------------------	------

Milchreis mit Kardamom, Zimt und Mandel

135. Indian Paradise ^G	5,90
-----------------------------------	------

Hausgemachtes Dessert aus süßen indischen Alphonso Mangos mit Sahne und Kokosraspeln

Menüs

Für zwei Personen

Menü 1 (nicht vegetarisch)

Vorspeise: Gemischte vegetarische Vorspeisen ^{A1,G} und Masala Papadam

Hauptspeise: Chicken Tikka Tandoori ^{1,G} Hühnerfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegrillt

und Lamm Korma ^{H4,G} Lammfleisch zubereitet mit Gewürzen in Cashewkern-Soße
dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori Soße

Nachspeise: Indian Paradise ^G Hausgemachte Alphonso Mangocreme mit Vanille Eis

54,90

Menü 2 (nicht vegetarisch)

Vorspeise: 2 Mal Daal Soup ^G und Masala Papadam

Hauptspeise: Prawn Tikka Tandoori ^{1,G} Garnelen mariniert im Tandoor
am Spieß gegrillt

und Butter Chicken ^G Hühnerfleischstücke in Tomatensahnesoße verfeinert mit Butter
dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori Soße

Nachspeise: Indian Paradise ^G Hausgemachte Alphonso Mangocreme mit Vanille Eis

57,90

Menü 3 (vegetarisch)

Vorspeise: Samosas ^{A1} und Masala Papadam

Hauptspeise: Paneer Tikka Masala ^G Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika & indischen Gewürzen am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Currysoße

und Aloo Matter Kartoffeln mit Erbsen & Gewürzen nach indischer Art gekocht
dazu Basmatireis und Naanbrot

Nachspeise: Indian Paradise ^G Hausgemachte Alphonso Mangocreme mit Vanille Eis

47,90

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

Wein

Alle unsere Weine sind von der Staatlichen Weinbaudomäne Oppenheim

Weißwein

Weißer Burgunder Trocken

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

Feiner Birnenduft in der Nase. Im Mund viel Schmelz mit leichten Zitrusnoten.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

Grauer Burgunder Trocken

Rz 3,5 g/l | Sr 5,6 g/l | A 12,5 % vol

Weicher, fülliger Grauburgunder mit dezenter Zitrusnoten und feinen Nussaromen. Bleibt lange im Mund.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

Chardonnay Trocken

Rz 5,2 g/l | Sr 7,7 g/l | A 13,0 % vol

Ein frischer Chardonnay ohne Holzeinfluss. Aromen von Melone und Limette. Weich am Gaumen.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

Riesling Trocken

Rz 6,8 g/l | Sr 8,3 g/l | A 12,0 % vol

Riecht nach Apfel und Zitrone. Sehr saftiger, belebender Riesling.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

DomSecco-Perlwein weiss

Rz 24,5 g/l | Sr 5,8 g/l | A 10,5 % vol

Ein duftig, fruchtig, prickelnder Genussmoment, feine Grapefruitnoten mit dezenter Kohlensäure.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

Roséwein

GutsCuvée Rosé Feinherb

Rz 17,9 g/l | Sr 7,3 g/l | A 12,0% vol

Duft nach Obstkorb mit roten Himbeeren. Unkomplizierter, frischer Genuss mit leichter Süße.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

Rotwein

Primitivo Doppio Passo

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.

0,2L 7,90

0,75L 28,90

Spätburgunder Rotwein Trocken

Rz 0,1 g/l | Sr 5,3 g/l | A 14,0 % vol

Schlanker Spätburgunder mit feinem Duft nach Himbeeren und Kirschen. Runde feine Gerbstoffe verleihen Struktur.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

St. Laurent Rotwein Trocken

Rz 2,4 g/l | Sr 5,7 g/l | A 12,0% vol

Fülliger Duft nach Brombeeren und dunklen Früchten. Im Mund würzig mit weichen, langanhaltenden Gerbstoffen. Sehr saftig.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

Guts-Cuvée Rotwein Trocken

Rz 2,8 g/l | Sr 5,2 g/l | A 13,0% vol

Fruchtige Noten von Erdbeeren und schwarzer Johannisbeere.

0,2L 6,90

0,75L 24,90

Niersteiner Spätburgunder 1G

Rz 0,3 g/l | Sr 6,1 g/l | A 15,5% vol

Duft nach schwarzen Früchten, dazu ein würziger Kräuterduft. Es entfalten sich Tabak und erdige Noten. Langanhaltender Abgang.

0,75L 38,90

Pinot Noir G

Rz 0,1 g/l | Sr 5,7 g/l | A 15,5% vol

Duft nach Cassis, Kirsche, Holz, Vanille und Pfeffer. Sehr warmer Typ, kraftvoll mit weichen Tanninen, langanhaltender Abgang.

0,75L 38,90

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

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

Säfte

	0,2L	0,4L
Apfelsaft/-schorle	3,20	5,40
Orangensaft/-schorle	3,20	5,40
Maracujasaft/-schorle	3,20	5,40
Bananensaft/-schorle	3,20	5,40
Ananassaft/-schorle	3,20	5,40
Mangosaft/-schorle	3,20	5,40

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		

Bier

	0,3L	0,5L
Radeberger Pils	3,90	5,40
Radeberger Radler	3,90	5,40
Radeberger Alkoholfrei	3,90	
Hefeweizen hell		5,40
Kristallweizen		5,40
Dunkelweizen		5,40
Alkoholfreies Weizen		5,40
Bananenweizen		5,40
Gingerweizen		5,40
Kingfisher Indisches Bier	4,60	

ROYAL MAHARAJA
INDISCHES RESTAURANT

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
Malibu Juice	8,50

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

ROYAL MAHARAJA
INDISCHES RESTAURANT

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

Tequila

Sierra Milenario Blanco	4cl 8,00
Sierra Milenario Extra Anejo	4cl 8,00

Shots

Gin, Rum, Vodka, Whiskey	4cl	6,00
Smirnoff Vodka	4cl	6,00
Belvedere Vodka	4cl	8,50
Grey Goose Vodka	4cl	9,00
Finnlandia Vodka	4cl	7,50
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
Johnnie Walker Blue Label	4cl	30,00
Chivas Regal	4cl	10,00
Jack Daniels	4cl	8,00
Jack Daniels Gentleman Jack	4cl	9,50
Wild Turkey 8y.	4cl	8,00
Jim Beam	4cl	6,00
Jameson	4cl	6,00
Jameson Gold	4cl	12,50

ROYAL MAHARAJA
INDISCHES RESTAURANT

Aperitif

Campari Orange	7,90
Aperol Spritz	7,90
Aperol Lemon Spritz	7,90
Hugo	7,90
Lillet Wild Berry	7,90
Martini Tonic	7,90

Digestif

Malteser Kreuz Aquavit	2cl 3,50
Himbeergeist	2cl 3,50
Williamsbirne	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

ROYAL MAHARAJA
INDISCHES RESTAURANT