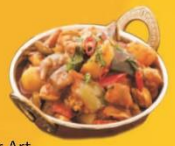
Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.



110 **Lamm Vindaloo (sehr scharf)** zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa — 15,50
111 **Lamm Curry** zartes Lammfleisch in Currysauce — 15,50
112 **Lamm Sabji** zartes Lammfleisch, mit frischem Gemüse in Currysauce[e] — 15,50
113 **Saag Ghosht**[e] gebratenes Lammfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art — 13,90
114 **Mutton Nilgiri**[e] **(mittel scharf)** zartes Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern, orientalischer Kräutersauce, Kokosmilch, grünem Chili und Minze — 15,90
115 **Lamm Jalfrezi**[1] **(etwas scharf)** mariniertes Lammfleisch mit gebratenem Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und frischem Koriander — 15,90
116 **Mango Lamm (mild)** zartes Lammfleisch und Mango-Safran-Cashewnusssauce[e] — 15,90
117 **Lamm Korma** mit zartem Lammfleisch in Mango-Safran-Sahnesauce[e] — 15,90
118 **Lamm Khumb Wala**[e] zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer — 15,50

Knusprige Ente

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

120 **Ente Vindaloo (sehr scharf)** mit knusprigem Entenbrustfilet und Spezialgewürzen aus Goa — 15,50
121 **Ente Curry** mit knusprigem Entenbrustfilet und Currysauce — 15,90
122 **Ente Sabji**[e] mit knusprigem Entenbrustfilet und verschiedenem, frischem Gemüse — 16,50
123 **Ente Jalfrezi**[1] **(scharf)** mit knusprigem Entenbrustfilet und frischem Gemüse — 16,50
124 **Ente Mango** (mild) Empfehlung auch für Kinder mit knusprigem Entenbrustfilet und Mango-Safran-Cashewnusssauce[e], fein gewürzt — 16,50
125 **Ente Korma (mild)** Empfehlung auch für Kinder miknusprigem Entenfleisch in Mango-Safran-Sahnesauc[e] — 16,50

Empfehlung vom Koch

Vegetarisch

170 **Matter Paneer** hausgemachter Käse[4,g] mit Erbsen in Currysauce — 13,90
171 **Shabnam Curry** mit frischen Champignons und Erbsen in Currysauce[e] — 13,90
172 **Baingan Ka Bharta**[e] mit frischen Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten — 13,90

Hähnchen

175 **Murg Cocos Curry (mittelscharf)** mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Kokosmilch und Curry in Tomaten-Sahnesauce[e] — 15,00
176 **Chicken Tikka Masala** mit im Tandoor gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Masalasauce[e] — 15,00
177 **Chicken Madras (scharf)** mit im Tandoor gegrilltem Hähnchenbrustfilet und würziger, scharfer Sauce[e] — 15,00

Lamm

180 **Mutton Tikka Masala** mit im Tandoor gegrilltem Lammfleisch in Masalasauce[e] — 16,90
181 **Mutton Dahiwala** mit gebratenem Lammfleisch nach einer speziellen indischen Art, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce[e] — 16,50

Fisch

185 **Fish Cocos Curry** mit gebratenem Fischfilet[d], Kokosmilch und Curry in Tomaten-Sahnesauce[e] — 16,00
186 **Fish Tikka Masala** mit im Tandoor gegrilltem Fischfilet[d] und Masalasauce[e] — 16,00

Tandoori

190 **Chicken Malai Kabap** mit mariniertem Hähnchenbrustfilet eingelegt in Cashewnusssauce[e] und am Spieß gegrillt — 15,00
191 **Achari Chicken Tikka** mariniertes Hähnchenbrustfilet eingelegt in Acharisauce und am Spieß gegrillt — 15,00
192 **Peshwari Naan**[a,g] **(süß)** ovales Brot aus Hefeteig mit Butter gefüllt mit Kokosflocken, Mandeln und Cashewnüssen (süß) — 5,00

Nachspeisen

140 **Mango Cream**[e] mit Vanille Eis — 5,00
142 **Vanille Eis mit Sahne**[g] — 5,00
143 **Gulab Jamun** Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken — 5,00

Alkoholfreie Getränke

450	Mango Lassi	0,7l	6,50
451	Lassi Salzig	0,7l	6,50
452	Lassi Süß	0,7l	6,00
543	Marajuja Lassi	0,7l	6,50
300	Coca Cola[4,7]	1l	3,00
301	Cola Light[4,6,7,10]	1l	3,00
302	Fanta[4,10]	1l	3,00
303	Spezi	1l	3,00
304	Wasser	0,7l	2,50

Bier

305	Helles	0,5l	2,50
306	Weißbier	0,5l	2,80
307	Weißbier Leicht	0,5l	2,80
308	Alkoholfreies Weißbier	0,5l	2,80
309	Alkoholfreies Helles	0,5l	2,60

1 Kännchen Kaffee + 1 Stück Kuchen 5,20€

Für Druckfehler keine Haftung!

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit süßungsmittel, 7=Koffeinghalt, 8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enhält Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.. a.Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen). b. Krebstiere. C.Eier und Eiererzeugnisse. d.Fisch und Fischerzeugnisse. e.Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse. f.Soja und Sojaerzeugnisse. g.Milch und Milcherzeugnisse. h. Schalenfrüchte (Nusse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Chewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse). I.Sellerie und Sellerieerzeugnisse. j.Senf und Senferzeugnisse. K.Sesamsamenerzeugnisse. l.Schwefeldioxid und Sulfate. m.Lupinen. n.Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamari, Austern)

Maharaja

Filiale 1

INDISCHES RESTAURANT Cafe Bar

Markt Platz 3-5
40764 Langenfeld

Unsere besonderen Aktions-Angebote:

Mittags-Buffet (all you can eat)
Montag - Freitag (außer an Feiertagen)
11:30 - 14:30 Uhr Preis pro Person 8,90€

Abend-Buffet (auf Wunsch alla Karte)
Jeden Dienstag und Donnerstag (außer an Feiertagen)
ab 18:00 Uhr - 21:00 Uhr
Preis pro Person 14,90€ (Kinder bis 12 Jahre 7,50€)

Sonntags-Buffet (11:30 - 14.30 Uhr)
Preis pro Person 15,90€

Tel. 02173 - 69 09 868
Fax: 69 06 181
Mob. 0157 57 39 2509

LIEFER-SERVICE

Lieferszeiten:
Mo. - Sa. 11:30 - 14:00 & 17:30 - 22:30 Uhr
Sonn. & Feiertag 11:00 - 22:00 Uhr

Catering Service!

Ab 10 Personen bis ? bei Ihnen oder bei uns.
Wir bieten bis 150 Plätze im Restaurant und auch 150 Plätze in Biergarten.

Inha. Gurmit Kaur

Wir sind für Sie da:
Mo. - So.: 10:00 - 22:30 Uhr Kein Ruhetag

MITTAGSTISCH Montag - Freitag 11:00 - 14:00 Uhr (außer Feiertag)

Montag

Alle Mittagsgerichte mit Vorsuppe und Basmati-Reis serviert

M1 **Punjab Dal Tarka** Indisches Linsengericht 6,50
M2 **Palak Chana** Rahmspinat mit Kichererbsen 7,90
M3 **Chicken Makhani** Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomatenbuttercremesauce 7,90
M5 **Lamb Curry** Lammfleisch in Currysauce (scharf) 7,90
M6 **Lamm Masala** Lammfleisch in kräftiger Masalasauce 7,90
M7 **Bengali Fish Curry** Fisch in Kokosnussmilch, Minze, grünem Chill, frischem Koriander und Ingwer 7,90
M8 **Dal Palak** Spinat mit gelbe Linsen NEU 7,90
M9 **Ente Aloo** gebackene Ente mit Kartoffel-Curry Soße NEU 8,90

Dienstag

Alle Mittagsgerichte mit Vorsuppe und Basmati-Reis serviert

M10 **Chana Masala** Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer 7,00
M11 **Vegetarisches Jalfrazie** gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und frischem Koriander 7,90
M12 **Punjabi Chicken Curry** Hähnchenbrustfilet in Currysauce (scharf) 7,90
M14 **Palak Gosht** gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art 8,30
M15 **Kashmiri Lamm** gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Koriander (scharf) 8,50
M16 **Fisch Mango** Seelachsfilet[d] in frischer Mangosauce 8,50
M17 **Chana Chicken** Hähnchenbrustfilet mit Kicherbsen NEU 7,90
M18 **Ente Korma** gebackene Ente mit Sahne-Mandel Soße[g] NEU 8,90

Mittwoch

Alle Mittagsgerichte mit Vorsuppe und Basmati-Reis serviert

M20 **Dal Makhani** Indische Schwarze Linzen in Butter-Creamsauce 6,50
M21 **Sabji Jaipuri** neun verschiedene Gemüsesorten in Currysauce zubereitet Nawrattan Curry 7,90
M23 **Chicken Masala** Hühnerfleisch in kräftiger Masalasauce 7,90
M24 **Lamb Rogen Josh** Lamm in Currysauce 7,90
M25 **Bhuna Gosht** Lammfleisch mit Currysauce gebraten in der Pfanne 8,40
M26 **Prawn Masala** Shrimps in Mandelsahnesauce[g] 8,50
M27 **Chicken Mashroom** Hähnchenbrustfilet mit Curry-Sahne Soße[g] NEU 7,90
M28 **Ente Sabzi** gebackene Ente mit Gemüse NEU 8,90

Donnerstag

Alle Mittagsgerichte mit Vorsuppe und Basmati-Reis serviert

M30 **Novraten Korma** frische Gemüse in Kokosnuss-Sahnesauce[g] 7,50
M31 **Palak Panir** hausgemachter Käse mit Rahmspinat 7,90
M32 **Chicken Begam Bahar** Hühnerbrustfilet nach Mughlai-Art in Tomaten-Sahnesauce[g] 7,90
M33 **Chicken Palak** gebratenes Hühnerfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art 7,90
M34 **Chicken Kadhai** Hühnerfleisch in Currysauce gebraten in der Pfanne 7,90
M35 **Lamm Mango** zartes mariniertes Lammfleisch in frischer Mangosauce 8,90
M36 **Chicken Korma** Hähnchenfleisch mit Sahne-Mandel Soße[g] NEU 8,90
M37 **Ente Saag** gebackene Ente mit kräftigen Spinat NEU 8,90

FREITAG

Alle Mittagsgerichte mit Vorsuppe und Basmati-Reis serviert

M40 **Sabji Jaipuri** frisches Gemüse in Masala-Sahnesauce[g] 7,90
M41 **Malai Kofta** Gemüseklößchen mit Käse in Mandeln-Sahnesauce 7,90
M42 **Punjabi Chicken Curry** Hühnerfleisch in Currysauce (scharf) 7,90
M44 **Lamb Khumb Wala** gebr. Lammfleisch mit frische Champignons und Ingwersauce 7,90
M45 **Bengali Fisch Curry** Fisch in Kokosnussmilch, Minze, grünem Chili, frischem Koriander und Ingwer 7,90
M46 **Dal Palak** Hähnchenbrustfilet mit gelbe Linsen NEU 7,90
M47 **Ente Aloo** gebackene Ente mit Kartoffel-Curry Soße NEU 8,90

Suppen

1 **Dal-Shorba** traditionelle indische Linsensuppe 4,00
2 **Sabzi-Shorba** indische Gemüsesuppe 4,50
3 **Chicken Shorba** indische Hühnerfleischsuppe 4,50
4 **Mulagatany (scharf) scharfe, exotische Suppe** mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis 4,50

Kalte Vorspeisen

9 **Chana Chat[g] indischer Kichererbsensalat** 5,50
10 **Chicken Chat[g]** indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat 6,50
13 **Plain Dahi Joghurt[g]** 3,00
14 **Reita (würzig)** Joghurt[g] mit Gurkenstücken 3,50

Salat

Alle Salate mit hausgemachter Joghurt-Sauce[c,f,g] auf Wunsch mit Essig und Öl.

15 **Chota Salat** grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln 3,80
16 **Gemischter Mix Salat** Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven[a] und Zwiebeln 5,90
17 **Chicken Salat** gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenfleisch 8,90
21 **Indien Salat** gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, Ananas und Käse[4,g] 10,90

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehlgewendet und frittiert.

25 **Samosa[a,e] (2 Teigtaschen)** Pasta gefüllt mit Gemüse 5,50
26 **Vegetable Pakora[g]** Frisches gemischtes Gemüse 5,50
27 **Paneer Pakora[g]** frischer, hausgemachter Käse[4,g] 5,50
28 **Chicken Pakora[g]** mit zartem Hähnchenfleisch 5,50
29 **Onion Bhaji[g]** mit kräftig gewürzten und frittierten Zwiebelringen 5,50
30 **Gemischter Vorspeisenteller[c]** (für 2 Personen) mit Vegetable Pakora, Paneer Pakora, Chicken Pakora und Onion Bhaji 10,50

Reis Spezialitäten

40 **Vegetable Biryani[g]** Reispfanne mit frischem gemischtem Gemüse 11,50
41 **Chicken Biryani[g,h]** Reispfanne mit Hühnerfleisch, Mandeln und Rosinen 12,90
42 **Mutton Biryani[g,h]** Reispfanne mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen 13,50
43 **Jheenga Biryani[d,g,h]** Reispfanne mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen 19,90

Tandoori-Brot[a,g]-Spezialitäten

60 **Papad Linsen Waffeln** 2,00
61 **Naan** Fladenbrot auf Hefeteig, im indischen Lehmofen gebacken 2,50
62 **Roti** flaches Vollkornfladenbrot 2,00
63 **Butter Naan** Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter 3,00
64 **Lachsen Naan** Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch und Butter 3,50
65 **Cheese Naan** Fladenbrot aus Hefeteig mit Käse[4,g] 4,00

Vegetarische Gerichte Auf Wunsch auch Vegan.

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert

48 **Dal Makhni[g] Bruhmte indische Gericht** schwarze Linsen in Butter Creamsauce 10,50
49 **Vegetarisches Curry[g]** mit gemischtem Gemüse in pikanter Currysauce 10,50
50 **Dal Tarka[g]** indisches Linsengericht 9,50
51 **Palak Paneer** Rahmspinat mit hausgemachtem Käse[4,g] und indischen Gewürzen 12,50
52 **Chanana Masala[g]** Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer 12,50
53 **Malai Kofta** Gemüseklößchen mit Käse[4,g] in Mandel-Sahnesauce[g] 12,50
54 **Kadhai Paneer** hausgemachter Käse[4,g] mit gebackenen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Currysauce 12,50
55 **Bhindi Masala** indisches Okragemüse in kräftiger Sauce 12,50
56 **Vegetarisches Jalfrezi** gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und frischem Koriander 12,50
57 **Sabji Jaipuri Neun** mit verschiedenen Gemüsesorten, Mandel-Sahnesauce[g] und verschiedenen Nüssen 12,90
58 **Shahi Paneer** hausgemachter Käse[4,g] mit Butter-Tomaten-Sahnesauce[g] 12,50

Fisch Gerichte

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

70 **Fisch Vindaloo (sehr scharf)** mit Fischfilet[d], Kartoffeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in scharfer Sauce 14,50
71 **Fisch Curry** mit Fischfilet[d], frischen indischen Gewürzen in Currysauce 14,50
72 **Fisch Sabzi** Fischfilet[d,g] mit verschiedenem, frischem Gemüse 14,00
73 **Fisch Korma (mild, Empfehlung für Kinder)** Fischfilet[d,g] mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln 15,00
75 **Fisch Jalfrezi (scharf)** Fischfilet[d] mit frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili 14,90
76 **Mango Fisch** Fischfilet[d] mit cremiger Sahne-Mandel-Mangosauce[g] 15,50
77 **Jheenga Korma** Riesengarnelen[b] mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln 19,90
78 **Jheenga Curry** Riesengarnelen[b] mit Currysauce, nach nordindischem Rezept 18,90
79 **Jheenga Mango** Riesengarnelen[b,g] mit Mango-Safran-Cashewnusssauce 19,90
80 **Jheenga Jalfrezi (scharf)** Riesengarnelen[b] mit frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili 19,90

Chicken Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit bestem Basmati-Reis serviert.

100 **Chicken Vindaloo (sehr scharf)** Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen 12,50
101 **Chicken Curry** gebratenes Hühnerfleisch in Currysauce 12,90
102 **Chicken Sabji[g]** zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse 12,90
103 **Chicken Saag[g]** zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter nordindischer Art 13,40
104 **Murg Nilgiri[g] (mittel scharf)** zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Korianderblättern, orientalischer Kräutersauce, Kokosmilch, grünem Chili und Minze 13,90
105 **Chicken Jalfrezi[1,g] (scharf)** gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili 13,90
106 **Mango Chicken[g]** gebratenes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnusssauce 13,00
107 **Chicken Korma[g] (mild)** Empfehlung auch für Kinder zartes Hühnerfleisch mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln 13,90
108 **Chana Chicken[g]** Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masalasauce 13,50
109 **Butter Chicken** zartes Hühnerfleisch in Butter[g]-Tomatensauce 13,90