

Speisekarte

Herzlich Willkommen bei The Maharaja Spice

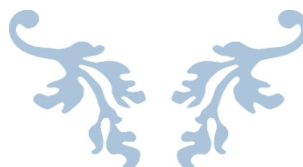
Namaste und herzlich willkommen!

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt Indiens – voller Gewürze, Aromen und authentischer Rezepte.

Bei uns erwartet Sie nicht nur traditionelle indische Küche mit Liebe zubereitet, sondern auch beliebte internationale Klassiker wie Pizza, Pasta, Burger und mehr – alles frisch und mit hochwertigen Zutaten serviert.

Ob Sie sich für ein würziges Curry, eine knusprige Pizza oder ein kühles Getränk entscheiden – wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und **einen guten Appetit!**

Ihr Team von The Maharaja Spice,



Suppen / Soups

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Dal-Shorba ^{G, O} | 4,80 |
| | (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup) | |
| 2 | Sabzi-Shorba ^{G, O} | 4,80 |
| | (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup) | |
| 3 | Garlic-Shorba ^{G, O} | 4,80 |
| | (Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup) | |
| 4 | Chicken-Shorba ^{G, O} | 5,50 |
| | (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup) | |
| 5 | Tomatensuppe / Tomato soup ^{G, O} | 5,50 |
| | (Tomaten, Sahne / Tomato, Milk-cream) | |

Warme Vorspeisen / Warm Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

All warm appetizers are served with 3 different dips.

Pakoras are dipped in chickpeas batter and deep-fried.

- | | | |
|----|--|-------|
| 11 | Pappad ^{G, O} | 3,50 |
| | (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen /
2 pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces) | |
| 12 | Vegetable Pakora ^{G, O} | 4,90 |
| | (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables) | |
| 13 | Onion Rings ^{G, O} | 4,90 |
| | (Zwiebelringe mit kräftig gewürzt und frittiert/ Spicy onion rings deep-fried) | |
| 14 | Paneer-Pakora ^{G, O} | 4,90 |
| | (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese) | |
| 15 | Vegetable Samosa ^{G, O} | 5,90 |
| | (2 Pastetchen, mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables) | |
| 16 | Chicken Pakora ^{G, O} | 5,90 |
| | (Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken) | |
| 17 | Chicken Chili Dry ^{G, O} | 7,90 |
| | (Nordindische Hühnchenspezialität, scharf / North Indian chicken speciality, hot) | |
| 18 | Maharaja Special (für 2 Personen) ^{G, O} | 10,90 |
| | (Various appetisers for 2 people) | |

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori Bread Specials

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Roti ^{A, G, O} | 2,90 |
| | (Vollkornteigbrot mit Butter/ Whole wheat dough with butter) | |
| 22 | Nan ^A (Ovales Brot aus Hefeteig / Oval bread made from yeast dough) | 3,20 |
| 23 | Butter Nan ^{A, G} (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / yeast dough bread filled with butter) | 3,50 |
| 24 | Garlic Nan ^{A, G, O} | 3,90 |
| | (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch/ yeast dough bread filled with garlic) | |
| 25 | Paneer Nan ^{A, G, O} | 4,90 |
| | (Hefeteigbrot gefüllt mit Frischer hausgemachter Käse / yeast dough bread filled with
Fresh homemade cheese) | |
| 26 | Chili-Paneer Garlic Nan ^{A, G, O} | 4,90 |
| | (Hefeteigbrot gefüllt mit Chili, Knoblauch und frischer hausgemachter Käse / yeast dough bread
filled with chili, garlic and Fresh homemade cheese) | |

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specials

V1	Chana Masala ^{G, O}	11,50
	(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger)	
V2	Vegetables Mango ^{H4, O}	11,50
	(Gemischtes frisches Gemüse in Mango Safran Cashewnusssoße / Mixed fresh vegetables with mango Safran cashew-sauce)	
V3	Dal Makhni ^{G, O}	11,90
	(Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter)	
V4	Dal Palak ^{G, O}	11,90
	(Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit kräftiger Gewürzmischung mit Spinat zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with Tasty spinach)	
V5	Dal Tadka ^{G, O}	11,90
	(Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit kräftiger Gewürzmischung mit Ingwer-Knoblauch zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with Ginger-Garlic-Tadka)	
V6	Mix Vegetable Jalfrezi - rein vegetarisch ^O	11,90
	in der Pfanne serviert, scharf	
V7	Bhindi Masala ^{G, O}	12,50
	(Okra in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Lady-finger in curry with fresh tomatoes and ginger)	
V8	Paneer Tikka Butter Masala - rein vegetarisch ^{G, O}	12,90
	(Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße / Fresh homemade cheese in butter Masala sauce)	
V9	Palak Paneer - rein vegetarisch ^{G, O}	12,90
	(Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und frischer hausgemachter Käse /Tasty spinach with homemade cheese)	
V10	Shahi Paneer ^{G, O}	12,90
	(Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt / Homemade cheese in a butter-tomato-cream sauce with fine seasoning)	
	Karahi Paneer ^{G, O}	12,90
V11	(Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan)	

Spezialitäten mit Ente / Duck-Specials

D3	Ente Mango ^{G, H4, O}	17,50
	(Zarte knusprige Enten in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender filet of crispy duck in fresh mango-saffron-cashew sauce)	
D4	Ente Masala ^{G, O}	17,50
	(Zarte knusprige Enten in Butter-Tomaten-Soße / Tender filet of crispy duck in a butter tomato sauce)	
D5	Ente Jalfrezi ^{G, O}	17,50
	(Zarte knusprige Enten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Tender filet of crispy duck with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili, hot)	
D6	Ente Vindaloo ^{G, O}	17,50
	(Zarte knusprige Enten mit Kartoffeln in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender filet of crispy duck with potatoes in special blend of spices from Goa, very hot)	
D7	Ente Karahi ^{G, O}	17,50
	(Zarte knusprige Enten in Currysoße, in der Pfanne serviert / Tender crispy duck in curry sauce, served in pan)	
D8	Ente Khata-Mitha ^{G, O}	18,50
	(Zarte knusprige Enten mit auf einer Süß-Sauer Soße / Tender crispy duck with on a sweet- sour sauce)	

Spezialitäten mit Huhn / Chicken-Specials

C1	Chicken Curry ^{G,O}	13,50
	(Zartes Hühnerfleisch in nordindischer curry-soße / Tender chicken in north Indian curry sauce)	
C2	Chicken Dal ^{G,O}	13,90
	(Zartes Hühnerfleisch mit gelben Linsen mit kräftiger Gewürzmischung mit Ingwer-Knoblauch zubereitet / Tender chicken with yellow lentils with Ginger-Garlic-Tadka)	
C3	Chicken Mango ^{G, O, H4}	13,50
	(Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)	
C4	Chicken Butter ^{G,O}	13,50
	(Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße - eine sehr beliebte nordindische Spezialität! / Tender grilled chicken in a butter tomato sauce -- a very famous North-Indian delicacy!)	
C5	Chicken Korma ^{G,O}	13,90
	(Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesoße / Tender chicken in coconut-cream-sauce)	
C6	Chicken Tikka Masala ^{G,O}	13,90
	(Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße, mild / Tender grilled chicken in Masala sauce, mild)	
C7	Chicken Palak ^{G,O}	13,50
	(Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art / Tender chicken with spinach - a North Indian specialty)	
C8	Chicken Jalfrezi ^{G,O}	13,90
	(Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili, hot)	
C9	Chicken Vindaloo ^{G,O}	13,90
	(Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless chicken with potatoes in special blend of spices from Goa, very hot)	
C10	Chicken Bhunna ^{G,O}	13,90
	(Zartes Hühnerfleisch in Curry-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer / Tender chicken in curry sauce with onions, garlic and ginger)	
C11	Chicken Sabzi ^{G,O}	13,90
	(Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse / Tender chicken with various fresh vegetables)	
C12	Chicken Nilgiri ^{G,O}	13,90
	(Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokonussmilch, grünem Chili und Minze – scharf / Tender chicken with coriander leaves, in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint - hot)	
C13	Chicken Khata-Mitha ^{G,O}	13,90
	(Zartes Hühnerfleisch mit auf einer Süß-Sauer Soße / Tender Chicken, with on a sweet-sour sauce)	
C14	Chicken Chili ^{G,O}	13,90
	(Zartes Hühnerfleisch nach berühmter nordindischer Art -scharf / Tender Chicken, a north indian speciality - hot)	
C15	Chicken Karahi ^{G,O}	13,90
	(Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / fried chicken in curry sauce, served in pan)	

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis. (All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.)

- Inklusivpreise -

Spezialitäten mit Lamm / Lamb-Specials

- | | | |
|-----|---|-------|
| L1 | Lamm Korma ^{H1, G, O} | 14,90 |
| | (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond-saffron-cream sauce) | |
| L2 | Lamm Mango ^{H4, O} | 14,90 |
| | (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce) | |
| L3 | Lamm Khumb Wala ^{H1, G, O} | 14,90 |
| | (Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce) | |
| L4 | Lamm Curry ^{G, O} | 14,90 |
| | (Zartes Lammfleisch in Curry-Soße / Tender lamb in curry sauce) | |
| L5 | Lamm Masala ^{G, O} | 14,90 |
| | (Zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender grilled lamb in masala sauce) | |
| | Lamm Palak ^{G, O} | 14,90 |
| L6 | (Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art / Fried lamb with spinach in the North Indian tradition) | |
| | Lamm Bhunna ^{G, O} | 14,90 |
| L7 | (Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwibeln in kräftiger Soße / Fried lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce) | |
| | Lamm Vindaloo ^G | 14,90 |
| L8 | (Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb with potatoes in special spices from Goa, very hot) | |
| | Lamm Jalfrezi ^{G, O} | 14,90 |
| L9 | (Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf / Tender filet of Lamb with onions, pepper, tomatoes, green chili, hot) | |
| | Lamm Karahi ^{G, O} | 15,90 |
| L10 | (Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce, served in a pan) | |
| | Lamm Do Piazza ^{G, O} | 15,90 |
| L11 | (Zartes Lammfleisch mit pürierten Tomaten, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, gegrillten Zwiebeln, Paprika in einer delikaten Soße / Tender lamb with mashed tomatoes, garlic, various spices, grilled onions, peppers in a delicate sauce) | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis. (All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.)

- Inklusivpreise -

Garnelen-Spezialitäten / Prawns-Specials

- | | | |
|----|---|-------|
| J1 | Jheenga Curry ^O | 20,50 |
| | (Mit Currysauce und feinen Gewürzen / With curry sauce and fine spices) | |
| J2 | Jheenga Mango ^{H1, O} | 20,50 |
| | (mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / With curry sauce and fine spices with fresh mango-saffron-cashew nut sauce) | |
| J3 | Jheenga Masala ^{H1, O} | 20,50 |
| | (mit kräftiger Masala-Sauce / with strong masala sauce) | |
| J4 | Jinga Goa ^{H1, O} | 20,50 |
| | (Mit kokonuss-sauce und ausgewählten Gewürzen nachtraditioneller Goa Art / With coconut sauce and selected spices in traditional Goa style) | |

Reis-Spezialitäten / Rice-Specials

R1	zusätzliche Portion Reis ^O	3,50
	(additional rice portion)	
R2	Vegetable Biryani ^O	13,90
	(Mit frischem Gemüse / With a variety of fresh vegetables)	
R3	Chicken Biryani ^{H1, O}	14,90
	(Hühnerfleisch in frischer mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)	
R4	Lamm Biryani ^{H1, O}	15,90
	(Zartes Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Tender lamb with almonds and raisins)	
R5	Jinga Biryani ^{H1, O}	20,90
	(Garnelen mit Mandeln und Rosinen / Prawns with almonds and raisins)	

Salate

S1	Grüner Salat	5,50
	mit Zwiebeln	
S2	Gurkensalat	5,50
	mit Zwiebeln	
S3	Tomatensalat	5,50
	mit Zwiebeln	
S4	Gemischter Salat	6,50
	Mit Grünem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika	
S5	Bauernsalat ^{G, 2}	9,50
	mit Grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni und Schafskäse	
S6	Nizza Salat ^{D, 2}	9,50
	mit Grünem Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Sardellen	
S7	Mexikanischer Salat ²	9,00
	mit Grünem Salat, Bohnen, Peperoni, Champignons, Oliven, Paprika, Mais und Zwiebeln	
S8	Fitness-Salat	9,50
	mit Grünem Salat, Gurken, Paprika, Mais und Hühnerbrust	

Wählen Sie ein Dressing zu Ihrem Salat für 0,50€:

Essig und Öl, Balsamico ^{6, 10} oder Joghurt ^{G, 6}

Nachspeisen/ Dessert

31	Gulab Jamon (2 Stuck) ^{H1, O}	3,90
	(Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken/ Dumplings made of milk and cheese, baked in honey)	
32	Vanilla eiscreame mit Schoko Sauce ^{H, G, F}	4,50
33	Pistazien eiscreame mit Schoko Sauce ^{H, G, F}	5,50
34	MangoCreme mit Vanilleeis ^G	5,50
	(Mango Cream with Vanilla Icecream)	

Getränke

Alkoholfrei Getränke / Non-Alcoholic Drinks

		0,5L
G1	Stilles Wasser/ Wasser Kohlensäure.....	2,90
G2	Spezi (Paulaner) ^{3, 4}	3,50
G3	Coca-Cola ^{3, 4}	3,50
G4	Sprite.....	3,50
G5	Fanta ⁴	3,50
G7	Coca-Cola Zero ^{3, 4, 7, 9}	3,50
G8	Red Bull-250ml (Normal oder zuckerfrei) ^{3, 4, 7, 9}	3,50

Gerne servieren wir alle Soft Drinks auf Wunsch mit Eiswürfeln.

Please let us know whether you would like us to serve your soft drinks with or without ice

Indische Joghurt- Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack / Refreshing Indian Yogurt Drink with Exotic Flavour

G9	Lassi Sauer /Sour.....	3,90
G10	Lassi Süß/ Sweet	3,90
G11	Lassi Mango.....	4,90
G12	Lassi Kokos.....	4,90
G13	Lassi Grantapfel.....	4,90
G14	Lassi Maracuja.....	4,90

Säfte / Fruit Juices

		0,2 L
G15	Apfel / Apple ⁷	2,90
G16	Orange.....	2,90
G17	Guava.....	2,90
G18	Lychee.....	2,90
G19	Mango.....	2,90
G20	Maracuja.....	2,90

Saftschorlen / Juice Spritzers

		0,5 L
G21	Apfelsaftschorle / Apple juice spritzer.....	3,50
G22	Orangensaftschorle / Orange juice spritzer.....	3,50
G23	Johannisbeerschorle / Currant juice spritzer ⁷	3,50
G24	Guavasaftschorle / Guava juice spritzer.....	3,50
G25	Lycheesaftschorle / Lychee juice spritzer.....	3,50
G26	Mangosaftschorle / Mango juice spritzer.....	3,50
G27	Maracujasaftschorle / Maracuja juice spritzer.....	3,50

Paulaner Biere / Beers

		0,5 L
G28	Helles / Pale Lager ^A	3,80
G29	Weißbier / Wheat Beer ^A	3,80
G30	Weißbier leicht / Light Wheat Beer ^A	3,80
G31	Weißbier alkoholfrei / Alcohol-Free Wheat Beer ^A	3,80
G32	Weißbier dunkel / Dark Wheat Beer ^A	3,80
G33	Radler / Shandy (½ Pale Lager and ½ lemonade) ^A	3,80
G34	Russe / Russian Beer (½ Wheat beer and ½ lemonade) ^A	3,80
G35	Cola-Weizen / Beer and Cola (½ Wheat beer and ½ Cola) ^{A, 3, 4}	3,80

House Cocktails mit Alkohol

G36	Sex On The Beach ³	5,50
	(Vodka, Zitrone, Grenadine, Ananas-Orangen)	
G37	Pina Colada ³	5,50
	(Rum, KokosSyrup, Sahne, Ananas)	
G38	Mai Tai ³	5,50
	(Rum; Mandel Syrup, Orangen-Ananas)	
G39	Mojito ³	5,50
	(Rum; Minz, Zucker, Lemon, Tafel Wasser)	
G40	Aperol Spritz ³	5,50
	(Aprol; Prosecco, Orangen, Tafel Wasser)	
G41	Hugo ³	5,50
	(Elderflower syrup; Minz, Lemon, Tafel Wasser)	
G42	Gin Tonic ³	5,50
	(Dry Gin, Tonic)	

Heiße Getränke aus Italien / Hot drinks from Italy

G43	Espresso ³	2,50
G44	Doppelter Espresso / Double portion of Espresso ³	3,50
G45	Tasse Kaffee / Cup of coffee ³	2,90

Tee-Spezialitäten / Tea-Specials

G46	Special Earl Grey ^{1, 3}	2,90
G47	Grüner Tee / Green Tea ³	2,90
G48	Jasmin Tee / Jasmine Tea ³	2,90
G49	Yogi Tee / Yogi Tea ⁹	2,90
G50	Ingwertee mit Zitrone / Ginger Tea with Lemon.....	2,90
G51	Indischer Tee ^{G, 9}	2,90

Weißweine / White Wines

		0,2 L	0,75 L
G52	Grüner Veltliner, Qualitätswein Österreich ¹⁰	5,90	19,50
	Klosterfeld Kellerei Lengenfeld, Kamptal Austria		
	- trocken, leicht, frisch, würzig, fruchtig, pikant, mineralische Zitrusnoten -		
G53	Pinot Grigio IGT France ¹⁰	5,90	19,50
	Fratelli Pasque, Verona Italy		
	- trocken, jung, spritzig, angenehm fruchtig -		
G54	HECK Landwein Deutschland ¹⁰	5,90	19,50
G55	Vorscarini Secco Vino Frizzante Italien ¹⁰	5,90	19,50
G56	Lugana Italien ¹⁰	7,90	24,90
G57	Riesling QbA Deutschland ¹⁰	5,90	
G58	Sherry (FINO) Spanien ¹⁰	7,90	24,90
G59	Sherry (GOLDEN) Spanien ¹⁰	7,90	24,90
G60	Sherry (Medium Dry) Spanien ¹⁰	7,90	24,90
G61	Weißweißschorle (0,5L) ¹⁰	6,90	
	White Wine Spritzer		
	Auf Wunsch servieren wir auch 0,2 l /		
	On your request we will also serve you 0,2 l		

Roseweine / Rose Wines

		0,25L	0,75 L
G62	Bardonlino Chiaretto DOC Italien ¹⁰	5,90	19,90
	Casa Vinicola Cesari, Quinzano Italy		
	- trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Venetien, Duft von frischen Waldbeeren –		

Rotweine / Red Wines

		0,2L	0,75 L
G63	Merlot DOC Italien ¹⁰	5,90	19,90
	Concilio Volano Italy		
	- rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch, ausgeprägt, trocken, voll -		
G64	SULA (Shiraz) Indien ¹⁰	5,90	19,90
G65	Shiraz Australien ¹⁰	7,90	24,90
	De Bortoli, New South Wales Australia		
	- im Bukett interessante Gewürze, Schokolade und Riverina -		
G66	Rotweinschorle(0,5L) ¹⁰	6,90	
	Red Wine Spritzer		
	Auf Wunsch servieren wir auch 0,2 l /		
	On your request we will also serve you 0,2 l		

Whiskeys

			4 cl
G67	Ballantines ⁴	40 %	4,50
G68	Johnnie Walker Red Label ⁴	40 %	4,50
G69	Johnnie Walker Black Label ⁴	40 %	5,50
G70	Chivas Regal (12 Jahre alt) ⁴	40 %	5,50
G71	Dimple ⁴	40 %	5,50
G72	Jack Daniels ⁴	40 %	5,50

Rum

			2 cl
G73	Old Pascas ⁴	37.5%	2,90
G74	Havana Club ⁴	37.5%	2,90
G75	Übersee Rum ⁴	54%	2,90
G76	Old Monk ⁴	42.8%	2,50

Internationale Spirituosen | Internationale Spirits

			2 cl
G77	Ramazotti ¹⁰	32%	2,90
G78	Averna Amaro Siciliano ^{4, 10}	34%	2,90
G79	Fernet Branca ^{4, 10}	42%	2,90
G80	Wodka Moskovskaya	37.5%	2,90
G81	Grappa / Prime Uve	38%	2,90
G82	Williamsbirne / Morand	35%	2,90
G83	Jägermeister	35%	2,90

Raritäten-Weine | Special Wines

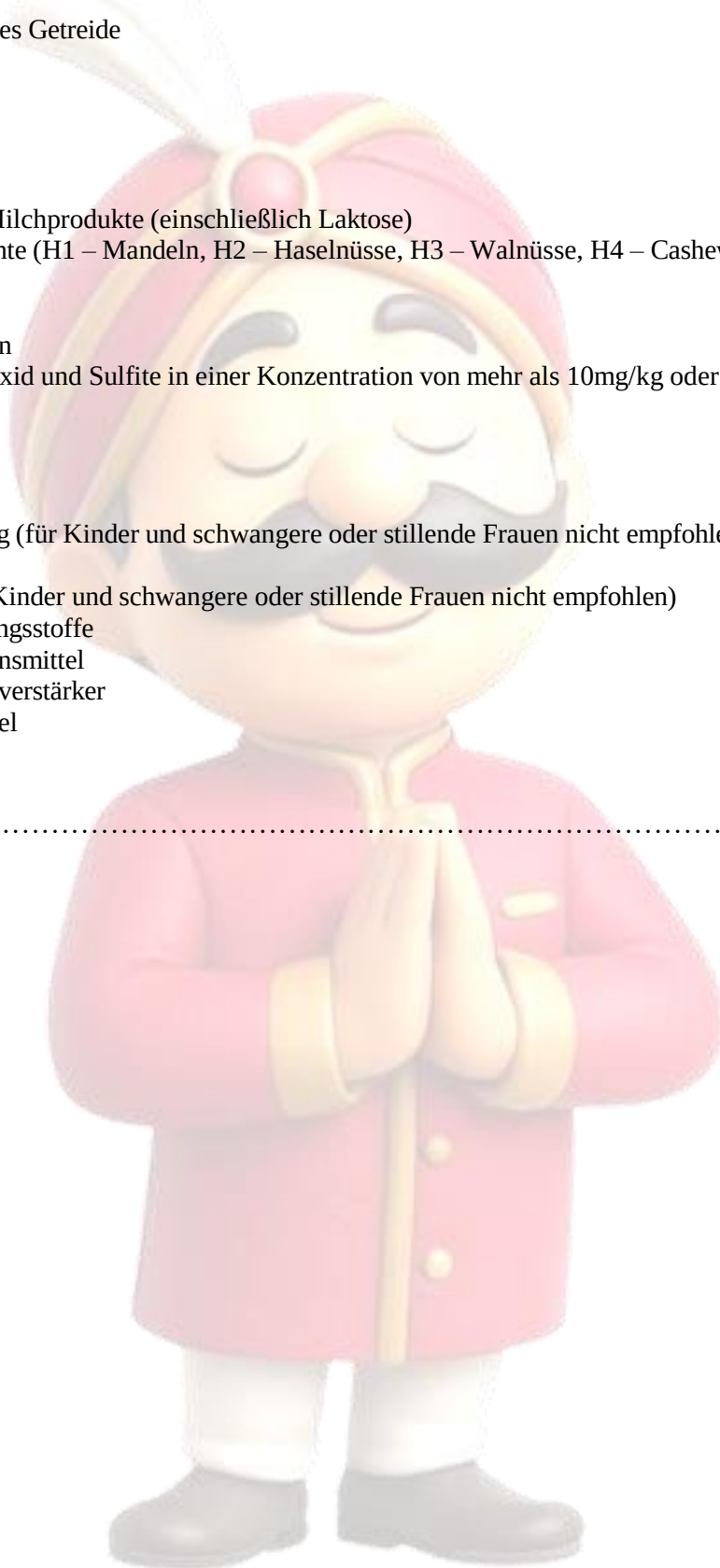
G84	Rotkäppchen (TROCKEN), Flasche ⁴	0,2 l	5,90
G85	Prosecco Spumante, Flasche ⁴	0,75 l	24,90
G86	Rotkäppchen (Mild),, Flasche ⁴	0,75 l	24,90
G87	Fürste von Metternich (Extra Trocken),, Flasche ⁴	0,75 l	24,90
G88	Stolzenfels (Halb Trocken),, Flasche ⁴	0,75 l	24,90

Das Lächeln, das du aussendest,
kehrt zu dir zurück.
Indische Weisheit

*****Allergene*****

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Cashewnüsse)
- L Sellerie
- M Senf
- N Semensamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 m/l
- P Lupinen
- R Weichtiere
- 1 Chininhaltig
- 2 Geschwärzt
- 3 Koffeinhaltig (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen)
- 4 Farbstoff
- 5 Taurin (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen)
- 6 Konservierungsstoffe
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Geschmacksverstärker
- 9 Süßungsmittel
- 10 Sulfite

.....



Sehr verehrte liebe Gäste,

wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie haben angenehme entspannte Stunden bei uns verbracht und unsere traditionelle indische Küche genossen.

Bitte lassen Sie uns stets wissen, wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen - z.B. salzlos - gemäß einer Diät haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch „mild“, „mittelscharf“ oder „Indisch-scharf“ zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und Ihr Vertrauen!

Herzlichst, Ihr The maharaja Spice-Team

.....
Dear Honored Guests,

We would like to thank you very much for your visit and hope that you spent some comfortable and relaxing hours with us and enjoyed our traditional Indian cuisine.

Please let us always know, if you have special wishes or requirements with regards to the preparation of the dishes – e.g. saltless – according to a diet you may have to follow. We will do our very best to meet these and to serve you to your full satisfaction. Upon request we are also happy to prepare our dishes “mild”, little hot” and Indian-hot”.

We sincerely hope to see you soon again and would like to thank you also for your loyalty and confidence.

Kind regards, The Maharaja Spice Team

The Maharaja Spice

Traditionelles Indisches Restaurant

Am Unteren Stein 7

86929 Penzing

Tel.: +49 8191 989455