



AMARJIT

ਮਹਾਰਾਜਾ

RESTAURANT

INDISCHE UND GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Sehr geehrter Guest,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Wir machen Gastronomie aus Liebe und Leidenschaft.

Ziel unserer Anstrengungen ist es,

Sie mit einer gut ausgewogenen Auswahl an Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Unsere Bemühungen sind es, stets jeden Guest zufrieden zu stellen.

Sollte uns jedoch einmal ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es bitte.

Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht,

Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wir bieten Ihnen warme Küche:

Montag: 17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch: 17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Donnerstag: 17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Freitag: 17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Samstag: 17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Sonntag / Feiertage: 12:00 Uhr - 14:30 Uhr

und 17:30 Uhr - 22:00 Uhr



ਸ਼੍ਰੀ ਅਮਰਜਿਤ ਰੋਹਿੰਦੀ



ਸ਼੍ਰੀ ਅਮਰਜਿਤ ਰੋਹਿੰਦੀ



AMARJIT ਮਹਾਂਸ RESTAURANT

INDISCHE UND GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Die indische Küche

Ein indisches Gericht ist wie Musik;
Jede Melodie (Curry) wird aus denselben Noten (Gewürzen) komponiert.
Dabei stammt das Wort Curry von "kaari" bzw. "Kaaree" ab,
den traditionellen Gerichten der Inder.

Man versteht darunter
Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte mit Sauce, welche mit
Reis oder Fladenbrot (Nan, Roti, Chapati) serviert werden.
Vermutlich in der Kolonialzeit wurde dieser Begriff von den Engländern nach ihrem
Sprachverständnis geschrieben und auf alle indischen Gerichte mit Sauce angewendet.
Die typisch indischen Gewürzmischungen für die Zubereitung der
Currys heißen Masala.

Die Gerichte selbst erhalten üblicherweise ihren Namen aus einer Kombination der
Hauptzutat und des Masala (z. B. "Lamb Vindaloo" oder "Chicken Tikka Masala").

Die indische Küche ist so vielfältig wie das Land.
Klimatische Unterschiede bestimmen die Zutaten ebenso wie kulturelle Einflüsse.
So gedeihen beispielsweise im Süden Indiens hervorragend Reis und Kokospalmen
aufgrund des tropischen Klimas und es gibt dort eine Vielzahl an Gerichten mit
diesen Zutaten, wie etwa Biryani.

Essen gilt in Indien auch als Nahrung für die Seele.
Und da eine gesunde Seele am Liebsten in einem gesunden Körper wohnt
ist es nur verständlich, dass die indische Küche auf
eine ausgewogene Ernährung Wert legt.

Vielen indischen Gewürzen werden Heilkräfte zugeschrieben.
So soll Koriander Verdauung fördern, Knoblauch den Blutdruck stabilisieren und
Ingwer Entzündungen reduzieren.
Nun lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die Zeit bei uns!



Indische Gerichte



Extrawünsche von Ihnen werden gerne erfüllt! Aber bitte beachten: Diese werden auch extra berechnet. Danke für Ihr Verständnis.

Suppen

1. Chicken Soup	mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen	5,50 €
2. Tomato Soup	mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen	5,50 €
3. Dal Soop	Rote Linsen mit Knoblauch, Koriander, Ingwer und indischen Gewürzen	5,50 €

Nan

6. Chapatti	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,20 €
7. Nan	Fladenbrot aus Weizenmehl ^(A)	2,50 €
8. Garlic Nan	Fladenbrot mit frischem Knoblauch und Butter ^(A)	2,90 €

Warne Vorspeisen

11. Chicken Pakora	Hähnchenfiletstücke in Kichererbsenmehl gebacken mit indischen Gewürzen	7,50 €
12. Paneer Pakora	Frischer, hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gebacken mit indischen Gewürzen	7,50 €
13. Khumb Pakora	Champignons in Kichererbsenmehl gebacken mit indischen Gewürzen	6,50 €
14. Gobi Pakora	Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken mit indischen Gewürzen	6,50 €
15. Onion Bhaji	Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken mit indischen Gewürzen	6,50 €
16. Mixed Pakora	Von Allem etwas	10,90 €
17. Vegetable Samosa	2 Teigtaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und indischen Gewürzen	6,90 €
18. Punjabi Masala Papads	2 knusprige Fladen aus Urid-Linsenmehl mit Masala-Gewürzmischung	3,00 €

Vegetarische Gerichte

serviert mit Basmatireis

20. Kathal Masala Sabji	Jackfruit in Tomatencurrysoße mit exotischer Gewürzmischung, Knoblauch, Ingwer und Koriander	14,50 €
22. Palak Paneer	Hausgemachter Käse und Spinat in Currysoße mit Knoblauch, Ingwer, Koriander und indischen Gewürzen	14,90 €
23. Matar Paneer	Hausgemachter Käse und grüne Erbsen in Currysoße mit Knoblauch, Ingwer, Koriander und indischen Gewürzen	14,90 €
25. Paneer Chilli	Hausgemachter Käse mit Chilli, Paprika, Zwiebeln und Weißkohl in Tomaten-Gravysoße mit indischen Gewürzen (scharf)	15,90 €
26. Mango Paneer	Hausgemachter Käse mit Mangostücken, Kokosmilch, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chili in Gravy-Soße mit Curry-Gewürzmischung (scharf)	14,50 €
28. Daal Makhani	Verschiedene indische Linsen mit Butter, Ingwer, Knoblauch und Koriander mit Masala-Gewürzmischung	13,90 €
29. PB - spezial	Gebratene und pürierte Auberginen mit Zwiebeln, viel Knoblauch, Ingwer und Koriander in Gravysoße mit Masala-Gewürzmischung	14,50 €

Biryani-Reisgerichte

30. Chicken Biryani	Hühnerfleischstücke mit Basmatireis, Cashewkernen, Mandeln und Rosinen mit einer Currysauce	15,50 €
32. Vegetable Biryani	Verschiedenes Gemüse mit Basmatireis, Cashewkernen, Mandeln und Rosinen mit einer Currysauce	14,90 €
33. Wotti Spezial	Hühnerfleischstücke mit Basmatireis, Cashewkernen, Mandeln und Rosinen in Safran-Sahnesoße (mittelscharf)	16,90 €
34. Jhinga Biryani	Hühnerfleischstücke und Garnelen mit Basmatireis, Cashewkernen, Mandeln und Rosinen mit einer Currysauce	19,90 €

Chicken

serviert mit Basmatireis

40. Butter Chicken	Hühnerfleischstücke mit Masala-Gewürzmischung und Joghurt, mariniert im Backofen, gegrillt in Tomatensoße mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Honig und Crème fraîche	16,90 €
42. Mango Chicken Curry	Hühnerfleischstücke mit Masala-Gewürzmischung und Joghurt mariniert, im Backofen gegrillt, mit Mangostücken, Kokosmilch, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chili in Gravy-Soße mit Curry-Gewürzmischung (scharf)	16,90 €
43. Chicken Mango	Hühnerfleischstücke mit Mangostücken in Gravy-Soße mit exotischer Gewürzmischung	15,90 €
44. Chicken Curry	Hühnerfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in Currysoße	15,90 €
45. Chicken Palak	Hühnerfleischstücke mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Koriander in Gravy-Soße	16,50 €
49. Chicken Chili	Gebratene Hühnerfleischstücke mit Chili, Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Knoblauch, Ingwer und Koriander in Tomaten-Gravy-Soße (scharf)	16,90 €
54. Chicken Tikka Masala	Hühnerfleischstücke mit Masala-Gewürzmischung und Joghurt mariniert, im Backofen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander in Tomaten-Gravy-Soße	16,90 €

Mutton- Lamm

alle Gerichte aus der Hüfte vom Lamm

serviert mit Basmatireis

62. Mutton Mango	Lammfleischstücke mit Masala-Gewürzmischung und Joghurt mariniert, im Backofen gegrillt mit Mangostücken, Kokosmilch, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chili in Gravy-Mangosoße (scharf)	19,50 €
63. Mutton Mango	Lammfleischstücke mit Mangostücken in Gravy-Mangosoße	18,90 €
64. Mutton Chilli	Gebratene Lammfleischstücke mit Chilli, Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Knoblauch, Ingwer und Koriander in Tomaten-Gravy-Soße (scharf)	19,50 €
65. Mutton Curry	Lammfleischstücke mit Knoblauch, Ingwer und Koriander in Currysoße	18,90 €
71. Mutton Tikka Masala	Lammfleischstücke mit Masala-Gewürzmischung und Joghurt mariniert, im Backofen gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander in Tomatensoße	19,90 €

Garnelen

serviert mit Basmatireis

82. Jingha Madras	Garnelen mit Ingwer, Knoblauch und Kokosmilch in Gravysoße	21,50 €
--------------------------	--	----------------

Dessert

90. Gulab Jamun	Indische Backbällchen, süß <small>(G, A)</small>	5,90 €
91. Mango Cream	Mango mit Kokos und Sahne	5,90 €



Griechische Gerichte

Extrawünsche von Ihnen werden gerne erfüllt! Aber bitte beachten: Diese werden auch extra berechnet. Danke für Ihr Verständnis.

Kalte Vorspeisen

100. Zaziki	Quark mit Gurken, Dill und Knoblauch (pikant)	5,50 €
101. Feta	Griechischer Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven ⁽¹⁾	6,90 €
103. Peperoni		5,50 €
104. Oliven ⁽¹⁾		5,50 €

Warne Vorspeisen

110. Knoblauchbrot	im Backofen gebacken	4,90 €
111. Peperoni	gegrillt, mit Knoblauch in Olivenöl	6,90 €
112. Feta	Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, im Backofen gebacken	8,50 €
113. Spinat	mit Knoblauch in Sahnesoße und Käse überbacken ⁽¹⁾	7,90 €
114. Brokkoli	mit Knoblauch in Sahnesoße und Käse überbacken ⁽¹⁾	7,90 €
115. Spinat-Brokkoli	mit Knoblauch in Sahnesoße und Käse überbacken ⁽¹⁾	7,90 €
116. Champignons	mit Knoblauch in Sahnesoße und Käse überbacken ⁽¹⁾	7,90 €

Salate

120. Gemischter Salat	mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Weißkohl, Oliven und Peperoni ⁽¹⁾	7,50 €
-----------------------	---	--------

Kinderteller

125. Lucky Luke	Hähnchen nuggets mit Pommes frites	6,50 €
126. Käpt'n Blaubär	Fischstäbchen mit Pommes frites	6,50 €

Gyros-Spezialitäten

130. Gyros	Schweinenackenfleisch vom Drehspieß mit Zaziki und Pommes frites	14,90 €
131. Gyros Exotisch	Schweinenackenfleisch vom Drehspieß mit Mangostücken in Kokos-Mango-Sahnesoße mit Reis	17,50 €
132. Wolti Spezial Gyros	Schweinenackenfleisch vom Drehspieß in Safran-Sahnesoße mit Reis (mittelscharf)	16,50 €
135. Gyros Spezial	Schweinenackenfleisch vom Drehspieß mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsoße und Pommes frites	16,50 €

Vom Grill

140. Bini-Teller	Hähnchenfilet, Lammsteak, Hacksteak und Gyros mit Zaziki und Folienkartoffel	16,90 €
144. Bifteki	Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, mit Zaziki und Pommes frites	15,50 €
145. Schweineleber	mit Zaziki und Pommes frites	16,50 €
146. Schweineleber Spezial	mit Zwiebeln, Champignons, Zaziki und Folienkartoffel	17,50 €

Schweinefilet

150. Schweinefilet	mit Kräuterbutter, Zaziki und Pommes frites	18,50 €
151. Zeus-Teller	Schweinefilet und Gyros mit Kräuterbutter, Zaziki und Pommes frites	18,50 €
152. Schweinefilet	mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Zaziki und Folienkartoffel	19,50 €

Hähnchenfilet

160. Hähnchenfilet	mit Kräuterbutter, Zaziki und Pommes frites	15,90 €
162. Hähnchenfilet	mit Mangostücken in Mango-Sahnesoße mit Basmati-Reis	17,50 €

Lamm

185. Lammsteak	mit Kräuterbutter, Zaziki und Folienkartoffel	22,50 €
186. Lammsteak-Spezial	mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Zaziki und Folienkartoffel	24,50 €
187. Lammsteak	mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in Sahnesoße mit Zaziki und Basmati-Reis	24,50 €

Überbackene Spezialitäten

200. Hähnchenfilet	gewürfelt in Safran-Sahnesoße mit Käse überbacken mit Basmati Reis ⁽¹⁾	17,50 €
201. Hähnchenfilet	gewürfelt mit Brokkoli und Spinat in Sahnesoße mit Käse überbacken und Folienkartoffel ⁽¹⁾	19,50 €
203. Ralle-Spezial	Gyros mit Champignons in Sahnesoße mit Fetakäse überbacken und Folienkartoffel (mittelscharf) ⁽¹⁾	18,50 €
204. Gyros	mit Champignons in Rahmsoße mit Käse überbacken und Folienkartoffel ⁽¹⁾	17,90 €

Fisch

210. Seelachs	in Kokos-Mango-Sahnesoße mit Basmati-Reis	20,50 €
----------------------	---	----------------

Beilagen

220. Folienkartoffel	3,90 €
221. Pommes frites	3,90 €
222. Krokettchen	3,90 €
223. Tomatenreis	4,90 €
224. Gemüse der Saison	6,90 €
225. Rahmsoße	Tomaten, Sahne
	4,20 €
226. Metaxa-Sahnesoße	Sahne mit Metaxa verfeinert
	4,60 €
227. Metaxa-Rahmsoße	Tomaten, Sahne mit Metaxa verfeinert
	4,60 €

Hauptallergene gemäß Kennzeichnung

- A - Glutenhaltige Getreide
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fische
- E - Erdnüsse
- F - Sojabohnen
- G - Milch
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf

Erzeugnisse aus diesen Allergenen sind bitte beim Personal zu erfragen.

Heiße Getränke



240. Tasse Kaffee		2,40 €
241. Espresso		2,40 €
242. Espresso (doppelt)		4,20 €
243. Cappuccino		3,20 €
244. Latte Macchiato		3,00 €
245. Tee	(nach Angebot)	2,80 €
246. Chai	Indischer Gewürztee mit Milch und Zucker	4,00 €
247. Wein-Grog	aus Rotwein	3,50 €
248. Rum-Grog		3,50 €

Alkoholfreie Getränke



250. Mineralwasser (Gaensefurther)	0,2 l	2,80 €
251. Mineralwasser (Gaensefurther)	0,4 l	4,60 €
252. Mineralwasser Still (Gaensefurther)	0,2 l	2,80 €
253. Mineralwasser Still (Gaensefurther)	0,4 l	4,60 €
254. Flasche Wasser (Gaensefurther)	0,75 l	6,20 €
255. Coca Cola	0,2 l	(1,6,9)
256. Coca Cola	0,4 l	(1,6,9)
257. Coca Cola (Zero)	0,2 l	(6,9)
258. Coca Cola (Zero)	0,4 l	(6,9)
259. Fanta	0,2 l	(1,2,6,9)
260. Fanta	0,4 l	(1,2,6,9)
261. Sprite	0,2 l	(2,9)
262. Sprite	0,4 l	(2,9)
263. Spezi (Cola & Fanta)	0,2 l	(1,2,6,9)
264. Spezi (Cola & Fanta)	0,4 l	(1,2,6,9)
265. Tonic (Schweppes)	0,2 l	3,10 €
266. Tonic (Schweppes)	0,4 l	5,20 €
267. Bitter Lemon (Schweppes)	0,2 l	3,10 €
268. Bitter Lemon (Schweppes)	0,4 l	5,20 €
269. Ginger Ale (Schweppes)	0,2 l	3,10 €
270. Ginger Ale (Schweppes)	0,4 l	5,20 €

⁽¹⁾-mit Farbstoffen, ⁽²⁾-mit Konservierungsstoffen, ⁽³⁾-mit Antioxidationsmitteln, ⁽⁴⁾-mit Geschmacksverstärkern, ⁽⁵⁾-geschwefel, ⁽⁶⁾-gewürzt, ⁽⁷⁾-gewachst, ⁽⁸⁾-mit Phosphat, ⁽⁹⁾-mit Süßungsmitteln

Säfte

280. Mangonektar	0,2 l	3,40 €
281. Mangonektar	0,4 l	5,40 €
282. Guavennektar	0,2 l	3,40 €
283. Guavennektar	0,4 l	6,00 €
284. Orangensaft	0,2 l ^(1,2)	2,90 €
285. Orangensaft	0,4 l ^(1,2)	4,60 €
286. Apfelsaft	0,2 l ^(1,2)	2,90 €
287. Apfelsaft	0,4 l ^(1,2)	4,60 €
288. Bananennektar	0,2 l ⁽²⁾	2,90 €
289. Bananennektar	0,4 l ⁽²⁾	4,60 €
290. Kirschnektar	0,2 l ⁽²⁾	2,90 €
291. Kirschnektar	0,4 l ⁽²⁾	4,60 €
292. Kiba Kirsch-Bananennektar	0,2 l ⁽²⁾	2,90 €
293. Kiba Kirsch-Bananennektar	0,4 l ⁽²⁾	4,60 €
294. Mangoschorle	0,2 l	3,40 €
295. Mangoschorle	0,4 l	5,40 €
296. Guavenschorle	0,2 l	3,40 €
297. Guavenschorle	0,4 l	5,40 €
298. Apfelschorle	0,2 l ^(1,2)	2,90 €
299. Apfelschorle	0,4 l ^(1,2)	4,60 €
300. Mango Lassi Joghurt-Milch-Drink mit Mango	0,2 l	3,40 €



Bier vom Fass

310. Hasseröder Pils	0,3 l	3,20 €
311. Hasseröder Pils	0,5 l	4,80 €
312. Fürstenbräu Granat	0,3 l	3,50 €
313. Fürstenbräu Granat	0,5 l	5,20 €
314. Alsterwasser	0,3 l ^(2,9)	3,20 €
315. Alsterwasser	0,5 l ^(2,9)	4,80 €
316. Alsterwasser (mit Fürstenbräu)	0,3 l ^(2,9)	3,50 €
317. Alsterwasser (mit Fürstenbräu)	0,5 l ^(2,9)	5,20 €
318. Diesel (Bier & Cola)	0,3 l ^(6,9)	3,20 €
319. Diesel (Bier & Cola)	0,5 l ^(6,9)	4,80 €

⁽²⁾-mit Konservierungsstoffen, ⁽⁶⁾-gewürzt, ⁽⁹⁾-mit Süßungsmitteln



Flaschenbier

320. Franziskaner Kellerbier	0,5 l	4,90 €
322. Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	4,70 €
333. Franziskaner Dunkel	0,5 l	4,70 €
334. Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
335. Franziskaner alkoholfrei (Zitrone)	0,5 l	4,70 €
336. Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,40 €

Mixgetränke

347. Campari Orange		6,90 €
348. Batida Orange		6,90 €
349. Batida Apfel		6,90 €
350. Batida Kirsch		6,90 €
351. Whisky Cola		7,90 €
352. Bacardi Cola		7,90 €
353. Cuba Libre		7,90 €
354. Gin Tonic		7,50 €
355. Wodka Lemon		7,50 €
356. Lillet Wild Berry		7,90 €
357. Lillet Lemon		7,90 €
358. Lillet Chic	Lillet Rosé mit Schweppes, Soda Water und Ginger Ale)	7,90 €
359. Aperol Spritz		7,50 €

Spirituosen / Whisky / Liköre

360. Whiskey	4 cl	6,50 €
361. Malt Whisky	nach Angebot	4 cl 7,90 €
362. Ouzo		2 cl 3,50 €
363. Indian Rum		4 cl 6,50 €
364. Metaxa *****		4,90 €
365. Metaxa *****		5,50 €
370. Wodka	4 cl	5,50 €
371. Mango Likör	2 cl	4,20 €
372. Mangoschnaps	2 cl	4,90 €
373. Martini weiß / rot	4 cl	5,50 €

Kräuter

380. Ramazzotti	4 cl	5,90 €
381. Fernet Branca	4 cl	5,90 €
382. Kümmelring	2 cl	3,90 €
383. Jägermeister	2 cl	3,90 €
384. Underberg	2 cl	3,90 €

Sekt nach Angebot

390. Trocken / Halbtrocken	0,75 l	17,50 €
391. Piccolo	0,2 l	6,50 €

Offene Weine

400. Shiraz	0,2 l	Australischer Rotwein, trocken, fruchtig und intensiv	5,50 €
401. Chardonnay	0,2 l	Australischer Weißwein, trocken und fruchtig, Anklänge von reifen tropischen Früchten und Vanille	5,50 €
402. Blanchet Rouge	0,2 l	de France - ein eleganter, samtiger halbtrockener Rotwein	5,50 €
403. Blanchet Blanc	0,2 l	de France - ein eleganter, frischer halbtrockener Weißwein	5,50 €
404. Imiglykos	0,2 l	Griechischer Rotwein, lieblich (Halbsüß)	5,50 €
405. Imiglykos	0,2 l	Griechischer Weißwein, lieblich (Halbsüß)	5,50 €
406. Pinot noir Rosé	0,2 l	Deutscher Rosewein mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren ein Genuss	5,50 €
407. Samos	0,2 l	Griechischer Weißwein (Likör)	5,90 €
408. Weinschorle	0,2 l	(Weiß / Rot) mit trockenem Wein	5,50 €
415. Shiraz	0,5 l	Australischer Rotwein, trocken, fruchtig und intensiv	9,90 €
416. Chardonnay	0,5 l	Australischer Weißwein, trocken, und fruchtig, Anklänge von reifen tropischen Früchten und Vanille	9,90 €
417. Blanchet Rouge	0,5 l	de France - ein eleganter, samtiger halbtrockener Rotwein	9,90 €
418. Blanchet Blanc	0,5 l	de France - ein eleganter, frischer halbtrockener Weißwein	9,90 €
419. Imiglykos	0,5 l	Griechischer Rotwein, lieblich (Halbsüß)	9,90 €
420. Imiglykos	0,5 l	Griechischer Weißwein, lieblich (Halbsüß)	9,90 €
421. Pinot noir Rosé	0,5 l	Deutscher Rosewein mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren	9,90 €
422. Samos	0,5 l	Griechischer Weißwein (Likör)	13,90 €
423. Weinschorle	0,5 l	(Weiß / Rot) mit trockenem Wein	9,90 €