

## Fisch Spezialitäten

... mit Basmatireis oder Naan.

- 100 Fish Curry<sup>(d,f)</sup>** €13.50  
Alaska Fischfilet nach nordindischer Art in Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, frischen Tomaten in würziger Sahnesauce
- 101 Punjabi Maashi<sup>(d)</sup>** €13.50  
Gebratenes Alaska Fischfilet, gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach nordindischer Art
- 102 Jheenga Korma<sup>(b,e,f,h,l)</sup>** €17.50  
Garnelen zubereitet in milder Sahnesauce mit gemahlenden Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- 103 Jheenga Masala<sup>(b,f)</sup>** €17.90  
Garnelen in spezieller Zubereitung aus Zwiebeln, Chili, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Gewürzen in Sahnesauce
- 104 Jheenga Jalfrezi<sup>(b),(10)</sup>** €17.90  
Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in einer Spezial-Gewürzsauce aus Tomaten und Zwiebeln
- 105 Jheenga Curry<sup>(b)</sup>** €17.50  
Garnelen in Curry-Sahnesauce

## Vegane/vegetarische Gerichte

... mit Basmatireis oder Naan.

- 110 Mix Sabji (vegan)** €9.50  
Gemischtes Gemüse der Saison, feine Kräuter, Gewürze in Currysauce
- 111 Daal Makhni (auch vegan möglich)** €9.50  
Schwarze Linsen in Butter, Kidneybohnen, Tomaten in Sahnesauce
- 112 Shahi Paneer<sup>(e,f,h)</sup>** €11.90  
Hausgemachter indischer Frischkäse in Cashew-Sahnesauce
- 113 Daal Tarka<sup>(f)</sup>** €11.90  
Rote und gelbe Linsen, frische Zwiebeln, Ingwer
- 114 Daal Tarkari<sup>(f)</sup>** €11.90  
Frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen und rote Linsen
- 115 Daal Saag<sup>(f)</sup>** €11.90  
Rote Linsen und Spinat auf Punjabi Art
- 116 Mattar Paneer (auch vegan möglich)<sup>(e,f,h,l)</sup>** €11.90  
Erbsen mit indischem Frischkäse mit Currysauce
- 117 Palak Paneer (auch vegan möglich)** €11.90  
Spinat mit indischem Frischkäse auf Punjabi Art

- 118 Paneer Mushroom (auch vegan möglich)** €11.90  
Frische Champignons, Tomaten, Zwiebeln mit indischem Frischkäse mit Currysauce
- 119 Malai Kofta (auch vegan möglich)<sup>(e,f,h,l)</sup>** €11.90  
Gemüseklößchen aus Erbsen, indischem Frischkäse, gemahlenden Cashews in einer speziellen Sahnesauce
- 120 Chana Masala (auch vegan möglich)** €9.50  
**(würzige Schärfe)** Kichererbsen mit nordindischer Currysauce
- 121 Aloo Jheera (vegan)** €9.50  
Kartoffeln gebraten in Kreuzkümmel und Kurkuma
- 122 Aloo Baingan (vegan)** €9.50  
Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Currysauce
- 123 Baingan Toori<sup>(f)</sup>** €11.90  
Auberginen, Kokosnuss, Joghurt nach südindischer Art

## Thali

... vereint ein komplettes, ausgewogenes Menü aus 8 Menü-Elementen, die täglich variieren:

- **Naan und Reis**
- **Daal**  
Hülsenfrüchte
- **Tagesgemüse**  
Verschiedene Gemüsesorten nach Saison
- **Curry-Gericht**  
Optional mit Fleisch oder vegetarisch
- **Salat und Raita**
- **Dessert**  
Gulam Jaman



**für 2 Personen 34,90 €**  
(Allergene auf Nachfrage)

## Reisgerichte

- 130 Sabji Biryani<sup>(10)</sup>** €9.90  
mit frischem Gemüse und indischen Gewürzen
- 131 Mutton Biryani<sup>(h)</sup>** €13.90  
mit saftig gegrilltem Lammfleisch, Mandeln, Gemüse
- 132 Hydrabadi Biryani<sup>(h)</sup>** €14.90  
mit saftig gegrilltem Lammfleisch, gegrilltem Hähnchen, Mandeln und Gemüse
- 133 Chicken Biryani<sup>(h,l)</sup>** €12.90  
mit Hähnchenbrustfilet, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse und indischen Gewürzen
- 134 Jheenga Biryani<sup>(b,h)</sup>** €15.90  
Garnelen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse, indische Gewürze

## Beilagen

- 140 Basmati Rice** €2.50  
Originaler Basmati Reis aus Indien
- 141 Palau Rice<sup>(h,l)</sup>** €3.50  
Gebratener Reis mit Erbsen, Rosinen und Gewürzen
- 142 Natur Joghurt<sup>(f)</sup>** €2.00
- 143 Mixed Indian Pickles** €2.00  
Eingelegtes Gemüse und Obst auf indischer Art

## Raita

- 150 Raita<sup>(f)</sup>** €2.50  
Joghurt mit Gurken, Gewürzen nach indischer Art
- 151 Boondi Raita<sup>(f)</sup>** €3.00  
Joghurt, frittierte Knusperkugeln aus Kichererbsen-Mehl

## Nachspeisen

- 160 Ras Malai<sup>(e,f),(10)</sup>** €4.50  
Beliebte indische Süßspeise, aus weichem selbst zubereitetem indischem Frischkäse (Paneer), aromatisierter cremiger Milch vom Chefkoch selbst zubereitet
- 161 Kheer (auch vegan möglich)<sup>(e,f,h)</sup>** €3.90  
Basmatireis, Milch, Pistazien, Mandeln, Kardamom, Zimt, Safran mit einem Hauch Rosenwasser
- 162 Gulab Jamun (2 Stück)<sup>(f,h)</sup>** €3.90  
Hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse, frittiert, in Kardamom, Zuckersirup und Rosenwasser getaucht, verfeinert mit Mandeln und Sahne

## Getränke

### LASSI

Erfrischende hausgemachte indische Joghurt-Getränke.

- 220 Mitthi (süß), 221 Namkin (salzig)** €3.00
- 222 Strawberry (süß, mit Erdbeeren), 223 Rose (süß, mit Rosensirup), 224 Mango (süß, mit Mango)** €3.50

**Weitere Getränke in Dosen/Flaschen sind ebenfalls bestellbar oder zur Mitnahme bei Abholung im Restaurant. Fragen Sie unser Personal.**

\* ausgenommen Mittagsmenü (Verzehrbar nur im Restaurant). \*\* Nur im Umkreis von 5 km.  
**Zusatzstoffe:** 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Süßungsmittel, 6) Phosphat, 7) Koffein, 8) Stabilisator, 9) Säuerungsmittel, 10) Zitronensäure, 11) Geschwärtz **Allergene:** a) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Milch, -produkte, g) Soja, h) Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid & Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, m) Weichtiere. **Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung. Alle Angaben in Euro. Preise gültig ab 10/2020 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Irrtümer vorbehalten.**

# maharajas

THE ROYAL INDIAN KITCHEN

Bebelstraße 72 / Ecke Roonstraße 79  
46049 Oberhausen

## Öffnungszeiten Bestellungen

**Montag – Samstag**  
11.30 - 15.00 Uhr  
17.00 - 23.00 Uhr

**Sonn- & Feiertage:**  
14.00 - 22.00 Uhr

**Dienstag Ruhetag**

Telefonisch oder per  
WhatsApp an

**0208 - 800 229**

Bei Störungen  
0208 800 391 oder  
0176 578 213 40

Liebe Kunden,

die aktuelle Situation lässt uns umdenken. Helft und unterstützt aktiv unser Restaurant durch Bestellungen.

**Daher erhalten Selbstabholer 20% auf alle Gerichte\*  
Lieferung ab 20 € Bestellwert\*\***

**Freie Kegelbahntermine!**

  maharajasoberhausen

## Salate

... mit hausgemachtem French-Dressing.

- 10 Gemischter Salat<sup>(f)</sup>** kl. € 2.50 gr. € 4.50  
**11 Jheenga Mango Salat<sup>(b,f)</sup>** kl. € 7.50 gr. € 13.50  
 Eisbergsalat, leichte Chili-Note, Garnelen, Mango  
**12 Chicken Tikka Salat<sup>(f,i,j)(1,10)</sup>** kl. € 6.50 gr. € 10.90  
 Eisbergsalat, Hähnchenbrustfilet vom Tandoor, Gurken, Tomaten, gekochte Kichererbsen  
**13 Paneer Salat<sup>(f)</sup>** kl. € 6.50 gr. € 10.90  
 Eisbergsalat, hausgemachter indischer Frischkäse, Gurken, Tomaten und Paprika

## Vorspeisen

... mit drei verschiedenen Dips.

- 20 Extra Papardam** € 2.00  
 2 Chips aus Linsenmehl und Kümmel  
**21 Samosa (Vegan)** € 4.50  
 2 Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Erbsen  
**22 Sabji Pakora (vegan)** € 3.90  
 Blumenkohl, Kartoffeln, Auberginen, Zwiebeln frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl  
**23 Paneer Pakora (vegetaisch)<sup>(f)</sup>** € 4.90  
 Indischer Frischkäse frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl  
**24 Onion Bhaji (vegan)** € 3.90  
 Zwiebelringe frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl  
**25 Chicken Pakora** € 4.90  
 Hühnerfleisch frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl  
**26 Maashi Pakora<sup>(d)</sup>** € 4.90  
 Seelachsfilet frittiert, paniert in Kichererbsen-Mehl  
**27 Gemischter Vorspeiseteller (2 Personen)** € 12.00  
 mit Samosa, Sabji Pakora, Chicken Pakora, Onion Bhaji  
**28 Gemischter Vorspeiseteller (4 Personen)** € 22.00  
 mit Samosa, Sabji Pakora, Chicken Pakora, Onion Bhaji

## INDISCHES BROT

- 30 Roti (vegan)<sup>(a,e,h)</sup>** € 1.80  
 Brot aus Gerste, Hirse und Weizen  
**31 Bhatura<sup>(a)</sup>** € 2.00  
 Frittiertes Brot nach indischer Art  
**32 Naan<sup>(a)</sup>** € 2.00  
 Indisches Fladenbrot  
**33 Butter Naan<sup>(a)(10)</sup>** € 2.50  
 Fladenbrot mit Butter

- 34 Garlic Naan<sup>(a)</sup>** € 2.50  
 Fladenbrot mit frischem Knoblauch  
**35 Chilli Naan<sup>(a)</sup>** € 2.50  
 Fladenbrot mit grünem Chili  
**36 Chilli Garlic Naan<sup>(a)</sup>** € 3.00  
 Fladenbrot mit Knoblauch und grünem Chili  
**37 Cheese Naan<sup>(a,f)</sup>** € 3.00  
 Fladenbrot mit indischem Frischkäse (Paneer), Gewürze  
**38 Keema Naan<sup>(a)</sup>** € 3.00  
 Fladenbrot mit würzigen Lamm-Hack, Gewürze  
**39 Peshwari Naan<sup>(a,e,h,j)</sup>** € 3.00  
 Fladenbrot mit Nuss, Rosinen, Kokosnuss, etwas Zucker  
**40 Aloo Prantha<sup>(a,e,h)</sup>** € 3.00  
 Brot mit Kartoffeln gefüllt

Weitere Prantha auf Anfrage.

## Tandoori Gerichte

... mit Basmatireis oder Naan, Salat und drei Dips.

- 50 Chicken Tikka<sup>(i,j)(1,10)</sup>** € 16.90  
 Mariniertes Hähnchenfleisch vom Spieß, gegrillt (wahlweise mit Minze)  
**51 Tandoori Chicken<sup>(i,j)(1,10)</sup>** € 14.90  
 Marinierte Hähnchenschenkel, gegrillt  
**52 Lamm Seekh Kebab** € 17.90  
 Lamm-Hack vom Spieß mit Minze, Zwiebeln, Paprika  
**53 Soja Seekh Kebab (vegan)** € 14.90  
 Soja-Hack vom Spieß mit Minze, Zwiebeln, Paprika  
**54 Paneer Tikka (vegetaisch)<sup>(i,j)(1,10)</sup>** € 14.90  
 Marinierter indischer Frischkäse in Masala Sauce  
**55 Jheenga Tikka<sup>(b,i,j)(1,10)</sup>** € 20.90  
 Gegrillte, speziell marinierte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander  
**56 Yuvraj's Grillplatte (klein)<sup>(b,i,j)(1,10)</sup>** € 18.90  
 Gemischte Grillplatte aus marinierten Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Dip, Garnelen, Lammfleisch, zartes Hühnerfleisch  
**57 Maharaja's Grillplatte (groß)<sup>(b,i,j)(1,10)</sup>** € 34.90  
 Gemischte Grillplatte aus marinierte Paprika, Zwiebeln, Tomaten, zwei Dips, Garnelen, Lammfleisch, Hühnerfleisch

**Wir berücksichtigen zu allen Gerichten nach Möglichkeit Ihre Wünsche beim Schärfegrad. Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, welche Schärfe Sie für Ihr Gericht wünschen:**

- 🌿 Mild (Europäisch)    🌿🌿 Scharf (Nordindisch)  
 🌿🌿 Würzig (Orientalisch)    🌿🌿🌿 Sehr Scharf (Südindisch)

## Hähnchen Gerichte

... mit Basmatireis oder Naan.

- 60 Curry Chicken** € 12.90  
 Zartes Hähnchenbrustfilet in würziger Sahnesauce  
**61 Chicken Vindaloo** € 13.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce  
**62 Butter Chicken<sup>(i,j)(1,10)</sup>** € 14.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter  
**63 Maharaja Special Chicken<sup>(l)(1,8,10)</sup>** € 14.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor mit frischen Korianderblättern, grünem Chili, Minze, anderen Kräutern in südindischer Sauce mit Kokosnussmilch  
**64 Chicken Jalfrezi** € 13.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in Spezial-Gewürzsauce aus Tomaten, Zwiebeln  
**65 Chicken Korma<sup>(e,f,h,k,l)</sup>** € 13.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet zubereitet in milder Sahnesauce, gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch  
**66 Mango Chicken<sup>(f,h)(10)</sup>** € 13.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet in Mango/Cashew-Sauce  
**67 Chicken Madras<sup>(f,l)</sup>** € 13.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Joghurt, milde südindische Sauce mit Kokosnussmilch  
**68 Chicken Karahi** € 13.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet, Tomaten, frisches Gemüse, Zwiebeln und frischen Korianderblättern  
**69 Lemon Chicken** € 12.90  
 Zartes Hähnchenbrustfilet mit Limetten, Ingwer in würziger Currysauce  
**70 Chicken Palak** € 13.90  
 Zartes Hähnchenbrustfilet, indischer Spinat auf Punjabi Art  
**71 Chicken Tikka Masala<sup>(f,i,j)(1,10)</sup>** € 13.50  
 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Tandoor, geschmorte Paprika, Zwiebeln, Tomaten in würziger Sauce  
**72 Kashmiri Chicken<sup>(f,i,j)(1,10)</sup>** € 13.50  
 Frittiertes Hähnchenbrustfilet mit Chili, Ingwer, Knoblauch, Banane, Tomaten, Kashmiri Masala-Sauce  
**73 Chilli Chicken** € 13.50  
 Zartes Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, frischer Knoblauch in Süß-Sauer-Sauce nach Punjabi Art

## Enten Spezialitäten

... mit Basmatireis oder Naan.

- 80 Batakh Punjabi** € 16.90  
 Zartes Entenbrustfilet gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten nach nordindischer Art  
**81 Reshmi Batakh<sup>(e,f,h,j)</sup>** € 16.50  
 Zartes Entenbrustfilet in einer Kokosnuss-Cashew-Sauce  
**82 Batakh Masala<sup>(10)</sup>** € 16.90  
 Zartes Entenbrustfilet, geschmorte Paprika, Zwiebeln, Tomaten in würziger Sauce  
**83 Batakh Karahi** € 16.90  
 Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Gemüse, Korianderblättern mit würziger Currysauce

## Lamm Spezialitäten

... mit Basmatireis oder Naan.

- 90 Lamm Curry** € 14.50  
 Zartes Lammfleisch in einer exotischen Currysauce  
**91 Lamm Sabji<sup>(10)</sup>** € 15.50  
 Zartes Lammfleisch, Gemüse in exotischer Currysauce  
**92 Lamm Korma<sup>(e,f,h,j)</sup>** € 15.50  
 Zartes Lammfleisch zubereitet in milder Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch  
**93 Lamm Kashmiri** € 15.50  
 Zartes Lammfleisch, Chili, Banane, Kashmiri Masala Sauce  
**94 Lamm Vindaloo<sup>(10)</sup>** € 14.50  
 Zartes Lammfleisch, Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce  
**95 Lamm Madras<sup>(f,l)</sup>** € 15.50  
 Zartes Lammfleisch, Champignons, Joghurt, Kokosnussmilch auf südindische Art  
**96 Lamm Palak** € 15.50  
 Zartes Lammfleisch, indischer Spinat auf Punjabi Art  
**97 Lamm Mushroom<sup>(e,f,h)</sup>** € 15.50  
 Zartes Lammfleisch, frische Champignons, Knoblauch in Mandel-Cashew Sauce  
**98 Lamm Rogan Josh<sup>(10)</sup>** € 15.50  
 Zartes Lammfleisch, Chili, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Koriander mit Kashmiri Currysauce