

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,40 l	2,90
San Pellegrino	0,25 l	2,90
San Pellegrino	0,75 l	5,90
Acqua Panna	0,25 l	2,90
Acqua Panna	0,75 l	5,90


SOFT DRINKS

	0,20 l	0,40 l
Spezi ^{1,2}	2,50	3,50
Bitter Lemon ^{1,11}	2,50	--
Tonic Water ¹¹	2,50	--
Ginger Ale ^{1,11}	2,50	--

Coce Familie	0,33 l
Coca Cola ^{1,2}	3,50
Coca Cola light ^{1,2,9}	3,50
Coca Cola Zero ^{1,2,9}	3,50
Sprite	3,50
Fanta ¹	3,50

SÄFTE UND SCHORLEN

	0,20 l	0,40 l		0,20 l	0,40 l
Apfelsaft	2,80	4,30	Apfelschorle	2,50	3,90
Orangensaft	2,80	4,30	Orangenschorle	2,50	3,90
Johannisbeernektar	2,80	4,30	Johannisbeerschorle	2,50	3,90

Mangonektar ³	3,30	4,80	Mangoschorle ³	2,80	4,00
Lycheenektar ³	3,30	4,80	Lycheeschorle ³	2,80	4,00
Guavennektar ³	3,30	4,80	Guavenschorle ³	2,80	4,00
Maracujanektar	3,30	4,80	Maracujaschorle	2,80	4,00
Granatapfelnektar	3,30	4,80	Granatapfelschorle	2,80	4,00
Ananas und Kokos Nektar	3,30	4,80	Ananas & Kokoschorle	2,80	4,00

LASSIS (INDISCHE YOGHURT GETRÄNKE)

	0,20 l	0,40 l
Lassi Sauer ⁹	2,90	4,50
Lassi Süß ⁹	2,90	4,50
Lassi Mango ⁹	2,90	4,50
Lassi Lychee ⁹	3,20	4,90
Lassi Maracuja ⁹	3,20	4,90
Lassi Granatapfel ⁹	3,20	4,90
Lassi Ananas und Kokos ⁹	3,20	4,90



MOTI MAHAL

MITTAGSKARTE

MONTAG - FREITAG 11³⁰ - 14³⁰
 AUSSER AN FEIERTAGEN

TÄGLICH GEÖFFNET VON:

Montag bis Freitag **11³⁰ - 14³⁰** und 17³⁰ - 23⁰⁰
 Samstag 17³⁰ - 23⁰⁰
 Sonn.- und Feiertage 11³⁰ - 23⁰⁰

Tel: 089 / 89 50 14 66 • Fax: 089 / 89 50 14 68

MITTAGSMENÜ

Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr außer Feiertage

VEGETARISCHE GERICHTE



M1 Dal Maharani ^g (indische Linsen mit Butter zubereitet)	9,10
M2 Chana Masala ^{g,1} (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer)	9,10
M3 Vegetable Masala ^{g,1} (frisches gemischtes Gemüse in Masala-Soße)	9,10
M4 Palak Paneer ^g (kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse)	9,70
M5 Paneer Masala ^g (hausgemachter Käse, in Masala-Soße)	9,70
M6 Matar Paneer ^g (hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, <i>leicht scharf</i>)	9,70
M7 Sabzi Kofta ^{g,1} (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße)	9,70
M8 Sabzi Mango ^{g,h} (frisches gemischtes Gemüse in Mango-Safran-Cashewnußsoße)	9,70

HÄHNCHENFLEISCH-GERICHTE



M15 Punjabi Chicken Curry ^g (zartes Hühnerfleisch in nordindischer Curry-Soße, <i>scharf</i>)	10,30
M16 Chicken Sabzi (zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse)	10,30
M17 Chicken Masala ^{g,1} (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Masala-Soße, pikant)	10,50
M18 Chicken Cocos (Hühnerbrustfilet mit Kokosnussmilch und Kokosraspeln)	10,50
M19 Karahi Murgh ^g (gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert)	10,50
M20 Mango Chicken ^{g,h} (zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße)	10,50
M21 Butter Chicken ^g (zartes gebratenes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße, eine sehr beliebte nordindische Spezialität)	10,50

LAMMFLEISCH-GERICHTE



M25 Lamm Okra Curry ^{g,1} (zartes Lammfleisch mit Okra-Gemüse in kräftiger Curry-Soße)	11,30
M26 Saag Ghosht (gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art)	11,30
M27 Mughlai Meat ^g (zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße)	11,30
M28 Keema Matar (gehacktes Lammfleisch mit grünen Erbsen, <i>scharf</i>)	11,30

ENTENFLEISCH-GERICHTE



M32 Ente Mango ^{g,1} (zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuß-Soße)	11,50
M33 Karahi Batak ^{g,1} (zartes Entenbrustfilet in Curry-Soße, in der Pfanne serviert)	11,50
M34 Ente Moti Mahal ^{g,1} (zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masala-Soße)	11,50

FISCHGERICHTE



M38 Fisch Tomate ^{d,g} (Seelachsfilets in Tomaten-Curry-Soße)	11,50
M39 Fisch Chili ^{g,d,1} (Seelachsfilets nach berühmter nordindischer Art, <i>scharf</i>)	11,50
M40 Fisch Masala ^{d,g,1} (Seelachsfilets in Masala-Soße)	11,50

THALIS



M45 Vegetable Thali ^g (zwei verschiedene vegetarische Gerichte, Raita, Salat)	11,50
M46 Moti Mahal Thali ^{g,1} (gemischtes pikantes 1 Vegetarische Gericht und 1 Fleisch Gericht, mild, mit Raita und Salat)	11,90
M47 Moti Mahal Fisch Thali ^{b,d} (Shrimps- und Seelachs-Delikatessen, eine Spezialität des Chefkochs)	12,50

MITTAGSMENÜ

Mo - Fr 11:30 - 14:30 Uhr außer Feiertage

AUS DEM HOLZKOHLE-LEHMOFEN „TANDOOR“



M50 Chicken Tikka ^{g,1} (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt)	12,90
M51 Achari Chicken Tikka ^{g,1} (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, pikant)	12,90
M52 Haryali Malai Kebab ^{g,1} (zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert)	12,90
M53 Fisch Tikka ^{d,g,1} (frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt)	12,90
M54 Botti Kabab ^g (zart mariniertes Lammfilet vom Spieß)	14,50
M55 Mixed Grill Platte ^{g,1} (etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten)	15,90
M56 Jheenga Tandoori ^{b,g,1} (Ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt)	16,50

SALAT



M60 Salat Paneer Tikka ^g (frischer Marktsalat, serviert mit hausgemachtem Käse aus dem Tandoor-Ofen)	10,50
M61 Indischer Salat ^g (mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Dressing)	10,50
M62 Salat Botti Kebab (zart mariniertes Lammfilet, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf frischen Marktsalaten)	13,50
M63 Salat Tandoori Jheenga ^{b,d} (drei Stück zart marinierte ausgelöste Riesengarnelen, gegrillt im Tandoor-Ofen, auf knackiger Salat-Kombination)	15,90

BEILAGEN



M65 Naan ^{g,a1,c} (Ovales Brot aus Hefeteig)	2,90
M66 Lissan Kulcha ^{g,a1,c} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)	3,30
M67 Butter Naan ^{g,a1,c} (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)	3,30
M68 Paneer Kulcha ^{g,a1,c} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)	3,90
M69 Kheere Ka Raita ^g (Gurken-Joghurt)	3,90
M70 Portion Basmati-Reis	3,50

DESSERT

M75 Mango-Cream mit Vanille Eis ^{g,c,1,4,9,10,13}	4,90
M76 Gulab Jamon ^g (Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken)	4,90
M77 Moti Mahal Teller ^{g,c,1,4,9,10,13} (drei verschiedene Dessertvariationen)	8,90

Allergenkennzeichnung

a- glutenhaltiges Getreide (1.Gerste, 2.Weizen, 3.Dinkel, 4.Roggen, 5.Grünkern, 6.Emmer, 7.Einkorn, 9.Kamut, 10.Triticale)
b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse
f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse
j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l-Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung:

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker
5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel
10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen