

mahajivan

indisch · ayurvedische Küche





Liebe Gäste

HERZLICH WILLKOMMEN: NAMASTE!

Die indische Kochkunst basiert insgesamt ursprünglich auf dem Wissen von »Ayurveda«. Ein tragender Aspekt ist eine Vielzahl von Gewürzen, die systematisch zum Bereiten von Speisen verwendet werden. Grundlegendes ayurvedisches Allgemeinwissen ist im typisch indischen Haushalt weit verbreitet. So versteht dort nahezu jede(r) - sowohl Mann als auch Frau - wie er/sie aus Kräutern und Gewürzen einfache Medizin zur inneren und äußeren Anwendung herstellen kann und welche Frucht- und Gemüsesorten kühlen oder wärmen, und in welcher Lebenssituation daher gewisse Lebensmittel zu bevorzugen oder zu vermeiden sind.

Im Ayurveda unterscheidet man zwischen verschiedenen Menschentypen: **Pita** (Feuer), **Vata** (Luft) und **Kapha** (Wasser/Erde), wobei man im allgemeinen ein Mischtyp ist. Eine spezifisch ayurvedische Ernährung ist die Ernährung gemäß dieses Typs, unter der Berücksichtigung der momentanen persönlichen Situation.

Die hohe Qualität der Zutaten und Lebensmittel ist uns sehr wichtig. So verwenden wir beispielsweise ausschliesslich das hochwertige Himalaya Salz.

Sie können Ihre Speisen bei uns in unterschiedlichen Schärfen-graden bestellen. Nebstehend finden Sie eine entsprechende Skala. Ist Ihr Essen einmal nicht wie gewünscht, sprechen Sie uns bitte an, solange wir noch etwas tun können. Speisen die mit MP (Milchprodukte) ausgezeichnet sind, können meistens auch vegan serviert werden - bitte fragen Sie den Service! Und dass man bei uns im mahajivan gemäß indischer Tradition auch mit der Hand essen darf, ist selbstverständlich.

Übrigens: *jivan* bedeutet auf Hindi *Leben*. Im Sanskrit जीवन (auch: *jivana*), hat der Begriff eine spirituelle Bedeutung als »Name des Sonnengottes«, sowie im weiteren auch: *Lebendig machend, belebend, vitalisierend*.

Wir wünschen Guten Appetit!

WORTERKLÄRUNGEN

Curry

Mit Curry meinen wir eine Grundsauce, die aus Tomaten, Zwiebeln und einer Zusammenstellung vieler Gewürze zubereitet wird

Panir

ist unser hausgemachter, typisch indischer Käse aus Biokuhmilch. Wenig Eigengeschmack, wie Mozzarella, in der Konsistenz aber fester

Tikka

Fleisch-/Käse oder Gemüsestücke in Marinade am Spiess gegrillt

Kebab

In der indischen Küche bedeutet »Kebab«: Gehacktes, mit Gewürzen durchknetet, zu Klößchen geformt & am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt

Vegane Speisen sind gekennzeichnet 



ALLERGENE

- EI** Ei
- F** Fisch
- GL** Glutenhaltiges Getreide
- K** Krebstiere (Garnelen, etc.)
- M** Milch
- MP** Milchprodukte (Joghurt, Sahne, Quark, Käse)
- S** Senf, Senfsamen
- SB** Sojabohne
- SN** Schalenfrüchte/Nüsse

Sollten Sie auf diverse Lebensmittel allergisch oder »unverträglich« sein, informieren Sie uns bitte beim Bestellen. Wir gehen gerne auf individuelle Wünsche unserer Gäste ein, was beispielsweise die Zutaten einer Speise betrifft!

mahajivan · Hein-Hoyer-Straße 10 · 20359 Hamburg



VORSPEISEN

PAKORA

Pakora sind unterschiedliche Zutaten (Gemüse / Fleisch / Fisch), die jeweils im Kichererbsenteigmantel frittiert sind. Serviert mit Salatbeilage und Dips

PAKORA QUER BEET



- 001. Großer gemischter Vorspeisenteller** 29, –
vegetarisch / für 4 Personen
- 002. Großer gemischter Vorspeisenteller** GL/F/K/MP 39, –
vegetarisch + nicht vegetarisch / für 4 Personen

VEGETARISCH

- 01. Mixed Pakora** ✓ 7, –
verschiedene Gemüse (Blumenkohl, Kartoffel, Zwiebel, Zucchini)
- 02. Panir Pakora** MP 7, –
Hausgemachter indischer Käse
- 03. Onion Badji** ✓ 7, –
Rote Zwiebelringe
- 04. Chili Pakora** 7, –
Peperoni, gefüllt mit geriebenen, würzig gebratenen Kartoffeln
- 05. Spring Roll** GL 7, –
Teigröllchen aus Weizenmehl, gefüllt mit kleingeschnittenem Gemüse
-  **51. Gobi Manchurian** *Veery popular around the world!* GL 16, –
Blumenkohl von Maisteig ummantelt, süß-sauer angebraten mit Sojasauce.

NICHT VEGETARISCH

- 06. Chicken Pakora** 9, –
Hähnchenbrust gewürfelt
- 07. Fish Pakora** F 9, –
Lachsfilet gewürfelt, würzig mariniert, mit einem Schuß Zitrone
- 08. Prawn Pakora** K 9, –
Garnelen würzig mariniert, mit einem Schuß Zitrone



PAKORA MIT BROT



Pakora sind ein beliebtes Street Food in Indien, und Indien hat auch eine grosse »Brotkultur«. Bread Pakoras sind also sozusagen Indien hoch 2!

- 09. Bread Pakora** ✓ 9, –
 2 übereinander liegende Scheiben Vollkorn Toastbrot, im Kichererbsen-
 teigmantel frittiert, gefüllt mit geriebenen würzig gebratenen Kartoffeln,
 serviert mit grünem und rotem Dip
- 11. Bread Pakora brown*** (kann auch Spuren von Soja und Ei enthalten) 9, –
 Bread Pakora mit **glutenfreiem** Vollkornbrot
- PAV BHAJI ist ein typischer Snack aus Mumbai, den es nirgends sonst in Deutschland gibt. Wird in Indien als Hauptgericht, Zwischenmahlzeit und Vorspeise verzehrt
- 12. Pav Bhaji** GL/MP 13,50
 PAV: 2 ganze Milchbrötchen, in der Pfanne mit Butter benetzt, belegt mit würzig
 gebratenen weichen Kartoffeln und Erbsen, grünen Bohnen und Paprika. Serviert
 mit BHAJI: kleingeschnittenem, würzig gebratenem & geschmortem Gemüse (s.o.)
- 13. Pav Bhaji brown*** MP 13,50
 Pav Bhaji ↗ mit Vollkornbrötchen
- 131. Extra Pav** MP 3,–

* kann Spuren von Nüssen/Sesam enthalten



VORSPEISEN

KATHI ROLL

Eine Art »indischer Wrap«. Brotrolle aus Weizenmehl, gefüllt mit streifig geschnittenem Gemüse (Weisskohl, Karotte, frische grüne Bohnen, Paprika und Zwiebel) und unterschiedlichen Zutaten. Serviert mit Dip: Minzjoghurt und Korianderchutney - als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

- | | | |
|--|----|--------------|
| 14. Kathi Roll vegan | ✓ | 9,50 |
| Gefüllt mit kleingeschnittenem Gemüse (Karotte, Zucchini, Blumenkohl, Zwiebel) | | |
| 15. Kathi Roll Egg | EI | 10,50 |
| gefüllt mit Gemüsestreifen und indisch gewürztem Omlett | | |
| 16. Kathi Roll Chicken | | 11, – |
| Gefüllt mit Hähnchenbrust - und Gemüsestreifen | | |
| 17. Kathi Roll Lamb | | 12, – |
| Gefüllt mit Gemüsestreifen und streifig geschnittenem Lamm | | |
| 18. Kathi Roll Fish | F | 12, – |
| gefüllt mit Fischfiletstreifen und Gemüse | | |
| 19. Kathi Roll Prawn | K | 12,50 |
| Gefüllt mit Garnelen und Gemüse | | |



Als Hauptspeise für den kleinen Hunger – oder als Vorspeise für mehrere Personen

TANDOORI VORSPEISEN

TANDOORI IST DER TYPISCH INDISCHE TONOFEN

Die Tandoori Vorspeisen werden über Nacht in einer speziellen Joghurt Soße mit 25 Gewürzen eingelegt, dann am Spiess gegrillt. Serviert mit erfrischend würzigem Tandoori Salat (Karotte, Zwiebel, Tomate, Paprika und Gurke, mit Zitronen Dressing)

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| 201. Mixed Tandoori Platte | GL/F/K/SN/MP | |
| Tandoori quer Beet mit Chicken, Lamm, Fisch & Garnelen | | |
| für 2 - 3 Personen | | 39, – |
| für 4 - 6 Personen | | 59, – |
| 20. Panir Tikka | MP | 17, – |
| Hausgemachter indischer Käse, gewürfelt, 8 Stück | | |
| 21. Tandoori Chicken | MP | 17, – |
| 2 Hähnchenkeulen | | |
| 22. Chicken Tikka | MP | 17, – |
| 2 Hähnchenkeule ohne Knochen | | |
| 23. Chicken Malai Tikka | SN/MP | 17, – |
| Hähnchenkeulenfleisch, im Mantel aus Käse-Cashewpaste gebacken, in 8 Stücken | | |
| 24. Zinga Tandoori | K/MP | 19,50 |
| Garnelen, 10 Stück | | |
| 25. Fish Tikka | F/MP | 19,50 |
| Fischfilet, gewürfelt, In 8 Stücken | | |

VORSPEISEN & SALATE

KEBAB

Gehacktes mit Gewürzen durchknetet, zu Klößchen geformt & am Spieß gegrillt. Geht auch als Hauptgericht – für den kleinen Hunger!

- | | | |
|--|-----------|--------------|
| 26. Chicken Seek Kebab aus Hähnchenhack | MP | 18, – |
| 27. Lamb Seek Kebab aus Lammhack | | 18,50 |
| 28. Chicken Hariyali Kebab
Hähnchenkeule ohne Knochen mit frischen grünen Kräutern | MP | 18, – |
| 29. Chicken Lasuni Kebab Hähnchenkeule ohne Knochen
über Nacht eingelegt in Joghurt-Knoblauch Soße. In 8 Stücken | MP | 18, – |

SALATE

Feldsalat und andere Blattsalate, mit Cherry-Tomate, Gurke, Karotte, Radieschen und rote Zwiebel

- | | | |
|---|-----------|-------------|
| 30. Indo-German Salad garniert mit würzig frittierten gelben Linsen | ✓ | 7,50 |
| 31. Egg Salad
mit Ei - garniert mit würzig frittierten Kügelchen aus Kichererbsen | EI | 8, – |
| 32. Cheese Salad
mit Käse - garniert mit knusprig frittierten Kartoffelraspeln | MP | 8, – |
| 33. Chicken Salad
mit Hähnchenbruststreifen | | 9, – |



BROTE & BEILAGEN

BROTE AUS DEM TANDOOR

BROTE AUS DEM TYPISCH INDISCHEN TONOFEN

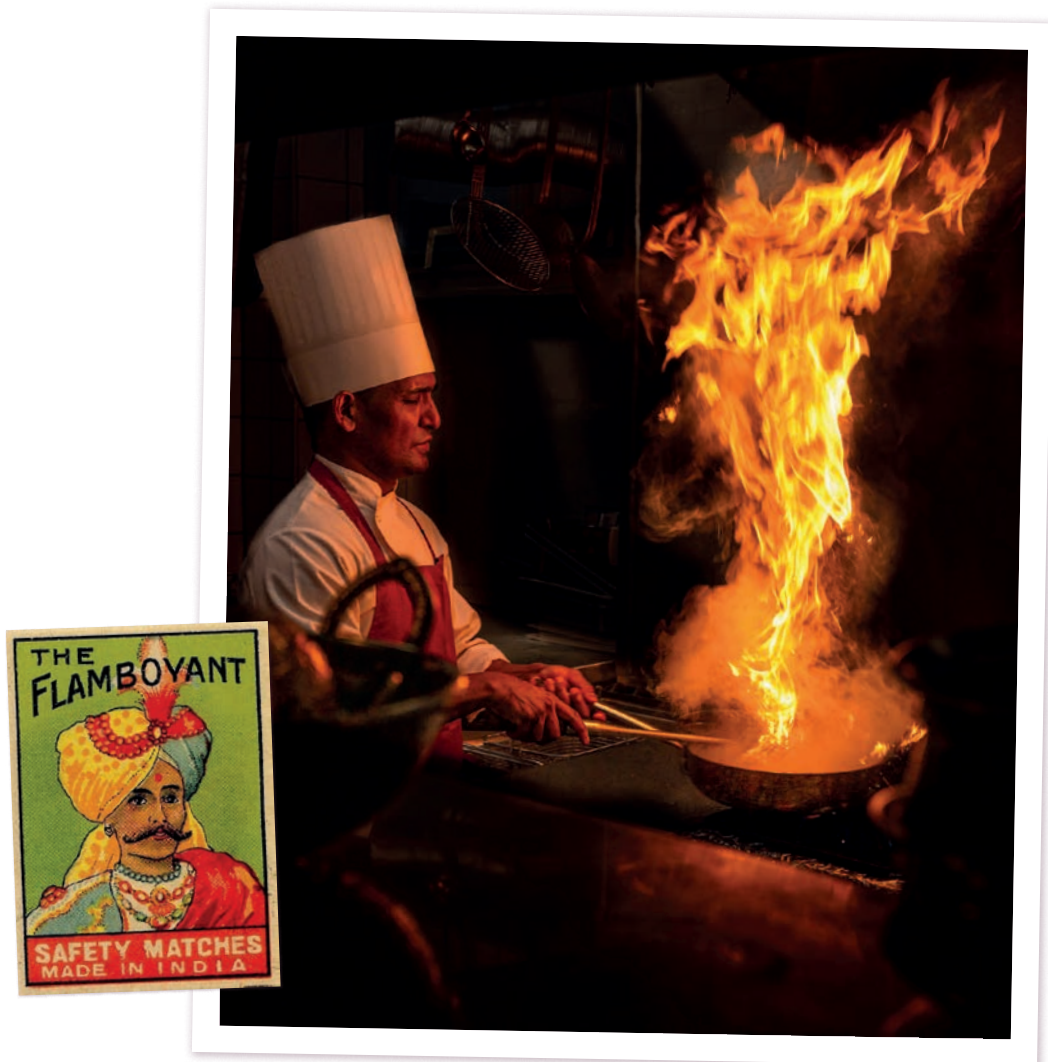
- | | | |
|---|--------|-------|
| 34. Plain Naan Ofenbrot aus Weizenmehl | GL/MP* | 2,50 |
| 341. Butter Naan Ofenbrot aus Weizenmehl | GL/MP* | 3, – |
| 35. Garlic Naan ... mit Knoblauch | GL | 4, – |
| 36. Cheese Naan ... mit Käsefüllung | GL/MP | 4,50 |
| 37. Pechwari Naan ... gefüllt mit geraspelter Kokosnuss und gestampften Cashewkernen - <i>sehr beliebt!</i> | GL/SN | 4,50 |
| 38. Roti Ofenbrot aus Weizenvollkorn | GL | 3, – |
| 39. Papadam Würzchips aus Reis- und Linsenmehl <i>Glutenfrei!</i> | | 1, – |
|  391. Masala Papadam 2 Stück <i>Glutenfrei!</i>
Belegt mit kleingegeschnittenen Zwiebeln, Tomaten und grüner Chilli | | 6, – |
|  392. Bhatura Ballonbrot – frittiertes Brot aus Weizenmehl | GL | 3, – |
| 392. Großer Gemischter Brotkorb | GL | 18, – |

MP* = mit Ghee – auf Wunsch auch ohne Ghee möglich

BEILAGEN

- | | | |
|--|----|------|
| 40. Chutney Teller (auch vegan möglich)
5 verschiedene Würzpasten, von süß bis scharf | MP | 5, – |
| 41. Koriander Chutney hausgemachte Gewürzsoße aus frischem Koriander, Minze, Knoblauch und einem Löffelchen Joghurt | MP | 2,50 |
| 411. Raita Gewürzjoghurt mit kleingeschnittener Gurke, Tomate, Zwiebel | MP | 3,- |





BIRIYANIS / REISGERICHTE

Biriyani ist bunt duftender Dampfreis gewürzt mit schwarzem Kardamom, Zimt, Nelke, Sternanis und Jawantri (den sogenannten »Hühnerfüssen« – keine Angst: vegetarisches Gewürz) Serviert mit Raita, Gewürzjoghurt

- | | |
|--|----------|
| 42. Vegetable Biriyani | ✓ 14, – |
| Veganes Reisgericht mit gebratenem Gemüse | |
| 43. Egg Biriyani | EI 14,40 |
| mit 2 gekochten Bio-Eiern | |
| 44. Chicken Biriyani | 15,50 |
| mit gebratener Hühnchenbrust, gewürfelt | |
| 45. Lamm Biriyani | 16,50 |
| mit gebratenem zarten Lammfleisch, gewürfelt | |
| 46. Garnelen Biriyani | K 17,50 |
| mit gebratenen Garnelen | |

HAUPTGERICHTE



VEGETARISCH

47. Meghdhanu Korma [Das Köstlichste vom Köstlichen](#) **MP/SN/SB 16, –**
Frisches gemischtes Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Zucchini, grüne Bohnen und Erbsen) in fein abgeschmecktem Tomaten-Sahne-Curry, mit Panir, Cashewkernen und Fruchtstückchen

48. Chana Masala würzige Kichererbsen, gebraten **✓ 16, –**
mit Ingwer, Knoblauch und roten Zwiebeln

49. Dal mahajivan **✓ 16, –**
Yellow Mung Dal, Chana Dal und Toor Dal

[MIT PANIR, DEM HAUSGEMACHTEN INDISCHEN KÄSE](#)

50. Palak Panir **MP 16, –**
Spinat, gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, mit gewürfeltem Panir (ind. hausgemachter Käse) [Berauschend!](#)

51. Panir Kadhay **MP 16,50**
Indischer hausgemachter Käse, Paprika, Zwiebel und Tomaten - in Streifen - in dicker Soße aus frisch passierten Tomaten

52. Panir Butter Masala **MP/SN 16,50**
gebratener indischer Käse in cremiger Soße aus frisch passierten Tomaten, Zwiebeln, Cashewkernen und Ingwer, angemacht mit Butterrahm

521. Vegetable Kollapuri **16, –**
Würzig scharfes gemischtes Gemüse Curry im Marathi Stil. Mit Blumenkohl, Karotte, Erbse, Bohne und einigem mehr



HÄHNCHEN

53. Chicken Makhni

MP/SN 16,50

Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in köstlichem, mild gewürztem Tomaten-Sahne-Curry, verfeinert mit hausgemachter Cachew-Paste - [auch bei Kindern sehr beliebt](#)

54. Chicken Madras

MP 16,50

Hähnchenbrustfilet gewürfelt, in grünlicher Minz-Koriander-Sauce, angemacht mit Kokosmilch

55. Chicken Saag

MP 16,50

Grünes Blattgemüse, gehackt, würzig gebraten mit Hähnchenbrust in Würfeln

56. Chicken Vindaloo

MP 16,50

Hähnchenbrust gewürfelt, in würzigem Curry mit Kartoffelstücken

57. Chicken Kadhay

MP 16,50

Hähnchenbrust gewürfelt, mit Streifen von Paprika, Tomaten & Zwiebeln, in dicker Soße aus frisch passierten Tomaten



HAUPTGERICHTE

LAMM

- 58. Lamb Rogan Josh** MP 17,50
Zartes Lammfleisch gewürfelt, in weinrotem würzigen Curry, mit roten Zwiebeln - [Sexy-Spicy](#)
- 59. Lamb Vindaloo** MP 17,50
Zartes Lammfleisch gewürfelt, in würzigem Curry mit Kartoffelstücken
- 60. Lamb Madras** MP 17,50
Zartes Lammfleisch in grünlichem Curry aus frischen Kräutern, angemacht mit einem Schuß Kokosmilch
- 61. Lamb Bhuna** MP 17,50
Zartes Lammfleisch gewürfelt, in dicker Soße besonders gewürzt mit grünem und schwarzem Kardamom, Zimt und Lorbeerblättern, verfeinert mit Ingwer-Knoblauch-Paste, mit Zwiebelstreifen
- 62. Lamb Saag** MP 17,50
Grünes Blattgemüse, gehackt, würzig gebraten mit zartem Lammfleisch in Würfeln



AUS DEM TANDOOR

TANDOOR – DER TYPISCH INDISCHE TONOFEN



251. Panir Tikka Masala

indischer hausgemachter Käse, serviert in würziger dicker Gravi-Sauce mit Paprika-, Tomaten- und Zwiebelstücken

MP 25, –

252. Chicken Tikka Masala

Hähnchenkeulenfleisch, serviert in würziger dicker Gravi-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Cashewpaste

MP 25, –

SEAFOOD



63. Zinga Vindaloo

Gebratene Garnelen in feinem Curry, mit Kartoffelstücken, verfeinert mit Kokosmilch

K 19, –

64. Zinga Madras

Gebratene Garnelen, in grünlichem Curry aus frischen Kräutern, angemacht mit einem Schuß Kokosmilch

K 19, –

65. Fish Curry

Wildlachsfilet, würzig gebraten, in Tomaten-Curry

F 18, –

66. Fish Madras

Wildlachsfilet, würzig gebraten, in grünlichem Curry aus frischen Kräutern, angemacht mit einem Schuß Kokosmilch

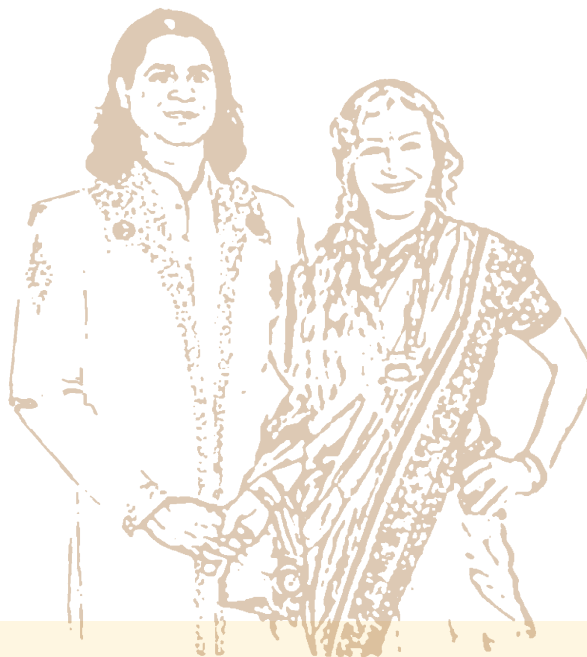
F 18, –



DESSERTS

SÜSSSPEISEN

- 67. Gulab Jamun** *Die süße Versuchung* GL/MP 7, –
Köstlich süße Bällchen aus Weizenmehl und Kokos, warm serviert
- 68. Gulab Jamun mit Vanilleeis** GL/MP 8, –
3 warme köstlich süße Bällchen mit einer Kugel Vanilleeis
- 69. Gadsha Halva** MP 6,50
Warmes Karottenhalva mit Koksraspeln
- 70. Shree Kand** Indische Joghurt-Süßspeise mit Safran und Cashewkernen & einem Hauch von Kardamom. *Erfrischend!* MP/SN 7,50
-  **73. Ras Malai** MP/SN 8, –
2 Quarkbällchen, garniert mit Pistazien, in Rahmsoße
- 71. Kassata Eis** MP/SN 8, –
Sorbet mit Pistazie und kandierten Fruchtstückchen
- 72. Cocos Eis** *direkt aus der Kokosnuss!* MP 8, –
Die Schale darf gerne mitgenommen werden - auch wenn die ganze Affenbande dann brüllt: wer hat die Kokosnuss geklaut?!



Besuchen Sie uns auch im
maharaja⁴¹ · Detlev-Bremer-Straße 41 · 20359 Hamburg
und in den Grindelhochhäusern im
maharani · Hallerstraße 1 · 20146 Hamburg
oder für die südindische Küche im
mahadosa · Hein-Hoyer-Straße 60 · 20359 Hamburg

eure Kathrin & Satish



UNSERE 5 SCHÄRFEGRADE

- 0 Supermild - »mild for the child«
- 1 Normal - ein Hauch von Schärfe
- 2 Mittelscharf
- 3 Scharf
- 4 Indisch scharf
- 5 Super indisch scharf
- 6 Tödlich scharf – nur mit
vorheriger Unterschrift!!

