



- HERZLICH WILLKOMMEN -

Wir heißen Sie im Mahika – Indian Cuisine Willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der indischen Küche erfreuen!

Dieses Restaurant ist benannt nach unserer Tochter Mahi. Mahika übersetzt heißt Mahi`s indische Küche. Ihre Adresse für die authentische indische Küche in Buchholz!

Unser Bestreben ist es, dass Sie sich bei uns wohl und zufrieden fühlen, daher haben wir uns zum Ziel gesetzt, nicht nur ein sehr gutes indisches Restaurant zu sein, sondern Ihnen ein Ambiente zu bieten, in dem Sie gerne verweilen. Unsere Räumlichkeiten sind gemütlich und mit warmen Farben gestaltet und wir achten stets auf Herzlichkeit und freundlichen Service.

Doch natürlich möchten wir Sie besonders mit unserem Essen verwöhnen. Bei uns werden für Sie nur die Besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert.

Genießen Sie eine Vielfalt von Curry-, und Reisgerichten, vegetarischen sowie veganen Gerichten, die mit zahlreichen edlen Gewürzen verfeinert werden.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, so dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreuden entspricht. Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Indien und tauchen Sie ein in eine Welt voller Exotik. Umrahmt von einer gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und einen guten Appetit.



M

Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.

BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.



CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.



FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen



Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.



INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.



KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.



KNOBLAUCH

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche



KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.



KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.



NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.



PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.



SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.



M

Suppen & Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 1 | Tamatar Soup ^D
Tomatensuppe nach Art des Hauses | € 3,50 |
| 2 | Daal Soup
Linsen, Ingwer, frischer Koriander | € 3,90 |
| 3 | Mango Saffron Soup ^D
Mangopüree, Safran, Sahne, Kokosmilch | € 3,90 |
| 4 | Curry Soup ^D
Kräuter, Sahne, Ingwer, frischer Koriander | € 3,90 |
| 5 | Murg Soup ^D
Hähnchenbrustfilet, Ingwer, frischer Koriander | € 4,20 |
| 6 | Hara Bhara Salata
Kleiner gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln | € 3,90 |
| 7 | Hara Bhara Salata
Großer gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais | € 5,90 |
| 8 | Delhi Salata ^D
Hara Bhara Salata, Kichererbsen, hausgemachter Rahmkäse | € 8,90 |
| 9 | Bombay Salata
Hara Bhara Salata, Ananas, Oliven, Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor | € 8,90 |
| 10 | Goa Salata
Hara Bhara Salata, Thunfisch, Zwiebeln | € 8,90 |
| 11 | Jingha Salata
Hara Bhara Salata, Garnelen | € 10,90 |

Dressings zu Auswahl:

Hausgemachtes Joghurt-Minz-Dressing, ^D

Hausgemachtes Mayonnaise-Dressing, ^D

Italian Dressing



M

Vorspeisen

Zu allen warmen Vorspeisen erhalten Sie drei verschiedene Chutney




- | | | |
|----|---|---------|
| 12 | Mix Pakora
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert | € 4,20 |
| 13 | Paneer Pakora ^D
hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig frittiert | € 4,90 |
| 14 | Murg Pakora
Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenmehlteig frittiert | € 5,90 |
| 15 | Jhinga Pakroa ^{B,C}
Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert | € 7,90 |
| 16 | Fisch Pakora ^B
Fischfiletstücke in Kichererbsenmehlteig frittiert | € 6,90 |
| 17 | Samosa
Zwei frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen | € 5,50 |
| 18 | Vorspeisenplatte nach Mahika Art ^B
Fleisch, Fisch und Gemüse
(Auswahl aus o.g. Vorspeisen für 2 Pers.) | € 11,90 |



M

Vegane Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | Chana Masala 
Kichererbsen, nordindischer Art | € 9,50 |
| 20 | Allu Palak
Kartoffeln mit Spinat-Soße | € 11,50 |
| 21 | Allu Jeera Masala
Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel | € 9,50 |
| 22 | Gobi Allu Masala
Kartoffeln mit Blumenkohl | € 10,50 |
| 23 | Tadka Dal
Gelbe Linsen mit Ingwer | € 10,50 |
| 24 | Sabzi Curry Masala
Frisches Gemüse in Currysoße | € 10,90 |
| 25 | Vegetable Jhalfrezi 
Verschiedenes Gemüse in indischer süß-sauer Soße | € 10,50 |
| 26 | Bhindi Masala 
Okraschoten in Zwiebeln, Tomaten und Ingwer | € 11,90 |



M

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- 27 Dal Makhni^D
verschiedene Linsen mit Ingwer, Gewürzen, in Buttersoße € 10,90
- 28 Kadhai Paneer^D 
Hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebel, Paprika, Ingwer und Tomaten € 11,50
- 29 Veg Korma^D
Frisches verschiedenes Gemüse in Kokosmilchsoße € 10,90
- 30 Palak Paneer^D
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Ingwer € 11,50
- 31 Shahi Paneer^D
Hausgemachter Rahmkäse in Tomaten-Currysoße € 11,90
- 32 Bengan Curry^D
Auberginen, Erbsen und hausgemachter Rahmkäse in Currysoße € 11,50
- 33 Veg Kofta^D
Gemüsebällchen in Tomaten-Currysoße € 11,90
- 34 Chili Paneer^D
Hausgemachter Rahmkäse mit Paprika € 11,90
- 35 Matar Paneer Masala^D 
Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse in Tomaten-Curry-Soße € 11,50



M

Geflügel Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert




- 36 Korma Murg^{D,E}
Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokosmilchsoße € 11,50
- 37 Mango Murg^D
Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce € 11,50
- 38 Vindaloo Murg 
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel in VindalooGewürzen, scharf € 11,90
- 39 Tikka Masala Murg 
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in Masalasoße € 12,90
- 40 Butter Murg^D
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in einer Tomatenbuttersoße € 12,90
- 41 Chili Murg ^D 
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chilisoße, süß-scharf € 12,50
- 42 Saag wala Murg^D
Hähnchenbrustfilet mit Spinat € 12,50
- 43 Curry Murg^D
Hähnchenbrustfilet in Currysoße € 11,90
- 44 Khumb wala Murg ^D
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysoße € 12,90
- 45 Dahi wala Murg ^D
Hähnchenbrustfilet in spezieller Curry-Joghurt-Soße € 12,50
- 46 Chana Masala Murg 
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in Masala Soße € 12,50
- 47 Mahika Art Murg ^D
Hähnchenbrustfilet mit Ananas in indischer süß-sauer Soße € 12,90
- 48 Karahi Murg ^D 
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße € 12,50
- 49 Madras Murg 
Zartes Hühnerfleisch in Madrasgewürzen € 12,90
- 50 Jalfrezi Murg 
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße € 12,90
- 51 Bhindi Masala Murg 
Zartes Hühnerfleisch mit Okraschoten € 13,90



M

Ente Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- 52 Curry Duck
Entenfilet mit Ingwer und Knoblauch, nordindische Art € 14,20
- 53 Vindaloo Duck 
Entenfilet mit Kartoffeln in VindalooGewürzen, scharf € 14,50
- 54 Mango Duck (Khata Meeta) ^D
Entenfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesoße € 14,20
- 55 Masala Duck 
Entenfilet in Masalasoße € 14,90
- 56 Jalfrezi Duck 
Entenfilet mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße € 14,90
- 57 Khumb wala Duck ^D
Entenfilet mit frischen Champignons in Currysoße € 14,90
- 58 Peshwar Duck ^{D,E}
Entenfilet mit geriebenem hausgemachtem Rahmkäse in Curry-Mandelsoße € 15,50



M

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

- 59 Rogan Gosht Mutton
Lammfleisch in Currysoße aus eigenem Fleischsaft, mittelscharf € 14,20
- 60 Saag wala Mutton ^D
Lammfleisch mit Ingwer in Spinatsoße € 14,20
- 61 Vindaloo Mutton 
Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloogewürzen, scharf € 14,20
- 62 Jhalfrezi Mutton 
Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße € 14,50
- 63 Sabzi Mutton
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Soße € 14,50
- 64 Madras Mutton 
Zartes Lammfleisch in Madrasgewürzen € 14,20
- 65 Mango Mutton^D
Lammfleisch in Mango-Curry-Soße € 14,20
- 66 Khumb wala^D Mutton
Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysoße € 14,20
- 67 Kadhai Mutton ^D 
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße € 14,20
- 68 Bhindi Masala Mutton 
Lammfleisch mit Okraschoten € 14,90
- 69 Mix Kadhai 
Hähnchen, Lamm und Ente in Curry Soße € 16,90



M

Reis Spezialitäten

- 70 Veg Biryani ^E
Gedünsteter Basmatireis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen € 11,50
- 71 Chicken Biryani ^E
Gedünsteter Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse, Nüssen und Rosinen € 12,90
- 72 Mutton Biryani ^E
Gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Gemüse, Nüssen und Rosinen € 14,20
- 73 Mahika Art Biryani ^E
Gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Gemüse, Nüssen und Rosinen € 14,90
- 74 Jingha Biryani ^E
Gedünsteter Basmatireis mit Garnelen, Gemüse, Nüssen und Rosinen € 16,90

INDIAN CUISINE



M

Meeresspezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert


- | | | |
|----|---|---------|
| 75 | Goa Goan Curry Machi ^B
Fischfilet mit Kokosmilch in Currysoße | € 14,20 |
| 76 | Masala Machi ^B 
Fischfilet in Masalasoße | € 14,20 |
| 77 | Mint Machi ^B
Fischfilet mit Minze, Spinat, Kokosmilch, mittelscharf | € 14,50 |
| 78 | Mango Machi ^{D,B}
Fischfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce | € 14,20 |
| 79 | Mango Jhinga ^{D,C}
Garnelen mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce | € 16,90 |
| 80 | Masala Jhinga ^C
Garnelen in Masalasoße | € 16,90 |
| 81 | Jhalfrezi Jhinga ^C
Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in indischer Süß-Sauer Soße | € 16,90 |
| 82 | Vindaloo Jhinga ^C 
Garnelen mit Kartoffeln in VindalooGewürzen, scharf | € 16,90 |
| 83 | Khumb wala Jhinga ^D
Garnelen mit frischen Champignons in Currysoße | € 16,90 |
| 84 | Creme Jhinga ^D
Garnelen in spezieller Kokos-Sahne-Soße | € 16,90 |



M

Tandoori

Diese Gerichte werden am Spieß im Tandoor (spezieller Lehmofen) gegrillt und auf einer heißen Grillplatte serviert dazu Basmati Reis und Masala Soße.

- | | | |
|---|---|---------|
| 85 Murg Tandoori Tikka ^D  | Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt und Gewürzen | € 13,50 |
| 86 Murg Tikka Haryali ^D | Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt, Minze und Gewürzen | € 13,90 |
| 87 Machi Tandoori Tikka ^D | Fischfilet eingelegt in Joghurt und Gewürzen | € 15,90 |
| 88 Paneer Tandoori Tikka ^D | Hausgemachter Rahmkäse eingelegt in Joghurt und Gewürzen | € 13,50 |
| 89 Mutton Tandoori Tikka ^D | Lammfleisch eingelegt in Joghurt und Gewürzen | € 16,90 |
| 90 Jingha Tandoori Tikka ^{C,D} | Garnelen eingelegt in Joghurt und Gewürzen | € 19,90 |
| 91 Grill Platter Mahika Art ^D | Gemischte Tandoori Köstlichkeiten | € 20,90 |



M

Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 92 | Papadam
Knusprig frittierte Waffel aus schwarzen Linsen mit Chutney | € 1,90 |
| 93 | Plain Naan
Indisches helles Brot | € 1,90 |
| 94 | Plain Roti
Indisches Vollkornbrot | € 2,20 |
| 95 | Butter Roti ^D
Indisches Vollkornbrot mit Butter | € 2,60 |
| 96 | Garlic Naan
Naan mit frischem Knoblauch | € 2,90 |
| 97 | Paneer Naan ^D
Naan gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse, Gewürzen | € 3,90 |
| 98 | Paneer Partha ^D
Indisches Vollkornbrot gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse, Gewürzen | € 3,90 |
| 99 | Chili Naan 
Naan mit frischem grünem Chili | € 2,90 |
| 100 | Chili Partha 
Indisches Vollkornbrot mit frischem grünem Peperoni und Butter | € 2,90 |
| 101 | Bhatura
Indisches helles frittiertes Hefebrot | € 2,50 |
| 102 | Lacha Partha
Indisches spezielles Vollkornbrot | € 3,10 |
| 103 | Raita Mahika Art ^D
Joghurt mit Gurke, Tomaten, Zwiebel, Koriander | € 3,20 |
| 104 | Pineapple Raita ^D
Joghurt mit Ananas | € 3,10 |
| 105 | Allu Raita ^D
Joghurt mit Kartoffel | € 2,90 |
| 106 | Mango Chutney | € 1,00 |
| 107 | Pommes frites | € 3,50 |
| 108 | Chicken Nuggets mit Pommes | € 6,90 |



M

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 109 | Gulabjamun
2 frittierte Milchbällchen in aromatisiertem Zuckersirup | € 3,90 |
| 110 | Dhandi Kheer ^D
Hausgemachter indischer Milchreis | € 3,20 |
| 111 | Mango Creme ^D
Berühmte indische Süßspeise aus feiner Mango | € 4,50 |
| 112 | Indisches Eis ^D
Die indischen Madka-Eisspezialitäten in der Sorte Mango oder Kulfi | € 5,90 |



M

Mahika Special

Unsere Mahika Special wird als 3-Gänge Menü angeboten und mit vielen Beilagen serviert. (ab 2 Personen)

MS1 Mahika Veg Special

Mix Pakora
Papadam
Veg Curry
Daal Makhni
Raita Mahika Art
Reis
Plain Naan
Dhandi Kheer

€ 17,90 pro Person

MS2 Mahika Art Special

Mix Pakora
Papadam
Butter Chicken
Veg Curry
Raita Mahika Art
Reis
Plain Naan
Mango Creme

€ 20,90 pro Person



M

MS3 Mahika Chicken Special

Daal Soup
Papadam
Chicken Tikka Tandoori
Butter Chicken
Raita Mahika Art
Reis
Plain Naan
Mango Creme

€ 22,90 pro Person

MS4 Mahika Mutton Special

Mix Pakora
Papadam
Chicken Tikka Tandoori
Mutton Curry
Raita Mahika Art
Reis
Plain Naan
Mango Creme

€ 23,90 pro Person



M

Getränke

Softdrinks

Cola^{1,4}, Cola light^{1,2,4,6}

Fanta⁶ Sprite, Spezi^{1,4}

Cola^{1,4}, Cola light^{1,2,4,6}

Fanta⁶ Sprite, Spezi^{1,4}

Stilles Wasser

Mineral Wasser

Bitterlemon⁵

Ginger Ale

Säfte und Schorlen

Apfelsaft

Orangensaft

Rhabarbersaft

Maracuja-Nektar

Mango

KiBa

Alle Schorlen



0,2 l € 2,20

0,2 l € 2,20

0,4 l € 3,90

0,4 l € 3,90

0,25 FL € 2,20

0,75 FL € 5,90

0,25 FL € 2,20

0,75 FL € 5,90

0,2 l € 2,50

0,2 l € 2,50

0,2 l 0,4 l

€ 2,40 € 3,90

€ 2,40 € 3,90

€ 2,40 € 3,90

€ 2,40 € 3,90

€ 2,40 € 3,90

€ 2,40 € 3,90

€ 2,40 € 3,90

Lassi

Podina Lassi

Joghurtgetränk mit Minze und Kräutern

€ 2,90

Mango Lassi

Joghurtgetränk mit Mango und Rosenwasser

€ 2,90





Bier - Passion for Beer

Carlsberg Premium Pils	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 4,10

Ein internationales Premium Pils, erfrischend mit vollem Geschmack und 5,0% Alkohol, gebraut nach deutschem Reinheitsgebot.

Duckstein Weizen	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 4,20

Unser naturtrübes Duckstein Weizen zeichnet sich durch bananige Fruchtnoten, maltaromatische Süße und sanfte Hopfenbittere aus. Es ist intensivaromatisch aber dennoch spritzig-schlank im Abgang.

Mahika Hausbier	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,10

Sonnengelbes, mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen, außergewöhnlich harmonisch im Abgang.

Grimbergen Blanche	0,25 l	€ 3,20
--------------------	--------	--------

Hellgolden und erfrischend mit feinen Aromen und Zitrusfrüchten, Bergamotte sowie Gewürznoten von Nelke und Koriander. 6,0% Alkohol

Flaschenbiere

Alsterwasser	0,3 l	€ 2,80
Alsterwasser	0,5 l	€ 3,90
Erdinger (Alkoholfrei)	0,5 l	€ 4,10
Lübzer (Alkoholfrei)	0,33 l	€ 2,90



M

Weißwein

Chardonay	0,2	€ 4,40
Pinot Grigio	0,2	€ 4,40
Weißweinschorle	0,2	€ 4,40
Las Lenas trocken	0,2	€ 4,90

Rotwein

Merlot	0,2	€ 4,40
Rosé	0,2	€ 4,40
Montepulciano	0,2	€ 4,40
Las Lenas	0,2	€ 4,90
Indischer Jogi Wein	0,2	€ 5,50

Flaschenweine / Sekt

Rosé	0,7	€ 16,90
Montepulciano	0,7	€ 17,10
Indischer Jogi Wein	0,7	€ 18,90
Melodias Malbec	0,7	€ 20,90
Prosecco	0,2	€ 4,90
Aperol Spritz (mit Prosecco & Mineralwasser)		€ 5,50
Sekt	0,1	€ 3,10



M

Heiße Getränke

Indischer Jogi Chai Tee ^D mit frischen Gewürzen, Milch und Honig	€ 2,90
Tee in den Sorten Earl Grey, Ginseng Ingwer, Pfefferminze, Grüner Tee natur, Mango-Passion	€ 2,30
Espresso	€ 2,10
Cappuccino ^D	€ 2,50
Cafe Creme	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,90
Latte Macchiato ^D	€ 3,20
Milchkaffee ^D	€ 2,80
Trinkschokolade ^D	€ 2,70



INDIAN CUISINE



M

Apperitifs, Bitter, Spirituosen

Hausgemachtes Mangoschnaps	0,2 cl	€ 2,00
Ouzo	0,2 cl	€ 2,00
Sambuca	0,2 cl	€ 2,50
Vodka	0,2 cl	€ 2,00
Tequilla	0,2 cl	€ 2,50
Jägermeister	0,2 cl	€ 2,50
Williams Birne	0,2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit	0,2 cl	€ 3,50
Line Aquavit	0,2 cl	€ 3,50
Grappa	0,2 cl	€ 3,50
Ramazotti auf Eis	0,4 cl	€ 3,90
Baileys auf Eis	0,4 cl	€ 4,50
Ballantines	0,4 cl	€ 4,50
Old Monk (Indischer Rum)	0,4 cl	€ 4,50
Jonny Walker – Black Label	0,4 cl	€ 5,50
Chivas	0,4 cl	€ 5,50
Gordon's Dry Gin	0,4 cl	€ 4,90
Jack Daniels	0,4 cl	€ 5,50



M

Longdrinks

Ballantines Cola	4cl	€ 6,00
Barcardi Cola	4cl	€ 6,00
Wodka Lemon/Orangensaft	4cl	€ 6,00
Gin Tonic	4cl	€ 6,00
Jack Daniels Cola	4cl	€ 6,90

Cocktails

Zombie		
Cocktail mit Orangen- und Ananassaft und kräftigen Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja		€ 7,90
Sex on the Beach		
Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka		€ 6,90
Piña Colada		
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss		€ 6,90
Swimming Pool		
Exotisch-herber Geschmack mit Ananassaft, Sahne, und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blue Curaçao und Kokosnuss		€ 6,90
Virgin Colada		
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack		€ 5,90
Sportsman		
Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine		€ 5,90



M

Allergene

Bitte informieren Sie uns, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegt. Wie weisen Sie darauf hin, dass bei handwerklicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäß aktuellen Rezepturen wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

- A Eier und Erzeugnisse daraus
- B Fisch und Erzeugnisse daraus
- C Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- D Milch und Erzeugnisse daraus
- E Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = koffeinhaltig
- 5 = Chininhaltig
- 6 = Antioxidationsmittel





Catering & Partyservice

Wir bieten Ihnen original indische Speisen für Feste aller Art an.

Sie feiern einen festlichen Anlass und möchten Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen?

Die Palette umfasst Indiens vielfältige Küche: Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf, hier findet jeder sich für jeden Ihrer Gäste wieder. Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem! Gerne stehen wir Ihnen zur Seite bei der Auswahl der Gerichte

Unser Mahika Cuisine liefert dann die Speisen servierfertig, auf Chafing-Dishes, direkt und bequem zu Ihnen nach Hause

Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

Ihr Mahika – Indian Cuisine

