INDIAN CUISINE

MAHIKA

Carlsberg

Bier vom Fass

Mahika Lager 5.5%

0,25l 3,20 € | 0,3l | 0,5l 4,40 €

IBU: 22
Beer Style: Lager
Sonnengelbes, mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen, außergewöhnlich harmonisch im Abgang.

Grimbergen Blanche 6%

3,50 €

IBU: 12.5
Bierstil: Witbier
Belgisches Witbier mit Aromen von Zitrusfrüchten sowie Gewürznoten von Nelke und Koriander.

Duckstein Weizen 5.3%

3,20€ | 4,30€

IBU: 12
Bierstil: Weizen
Naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbittere.

Carlsberg Premium Beer 5%

3,10 € | 4,20 €

IBU: 18
Bierstil: Lager
Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert.

Alsterwasser 2.5%

3,10€ | 4,20 €

Bierstil: Biermischgetränk
Die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und leckerer Zitronenlimonade.

Flaschencider

Somersby Mango & Lime 4,5%

0,33l 4,20€

Erfrischend: Der fruchtig-frische Cider mit dem Geschmack saftiger Mangos und spritziger Limetten mit 4,5% Alkohol. Trink Somersby eisgekühlt und mit guten Freunden. Cheers!

Alkoholfreies Bier

Lübzer Alkoholfrei <0.4%

0,33l 3,50€ | 0,5l

IBU: 27
Bierstil: Alkoholfreies Schankbier
Mild-herbes Bier mit hopfenbetonter Note. 100% isotonisch und ohne Alkohol.

Erdinger Alkoholfrei <0.5%

4,20 €

Bierstil: Alkoholfreies Weißbier
Sportlicher Durstlöscher: Malzaromatisch, leicht süßlich, anregende Bittere, schmeckt vollmundig-frisch.

IBU = International Bitterness Units

Apperitifs

Alkoholfreies Spritz 5,90 €
Mango, Limette, Ginger Beer

Mahika Mango Spritz 6,50 €
Mango, Aperol, Prosecco, Soda

Aperol Spritz 6,50 €
Aperol, Soda, Prosecco

Hugo 6,50 €
Holundersirup,Limetten,Lime Juice,Prosecco

Bombay Spritz 6,90 €
Bombay Gin,Wildberry,Beeren-mix

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola 2,4,Cola light 2,3,4	2,30 €	4,00 €
Orange 6 Zitrone, Cola Mix 2,4,6	2,30 €	4,00 €
Mineralwasser Naturelle oder Medium Flasche 0,25l	2,30 €	
Mineralwasser Naturelle oder Medium Flasche 0,75l	6,50 €	
Bitter Lemon 5,6	2,90 €	
Ginger Ale 1,2	2,90 €	
Tonic Water 5	2,90 €	

Saft und Nektar

	0,2l	0,4l
Mango	2,60 €	4,10 €
Maracuja	2,60 €	4,10 €
KiBa	2,60 €	4,10 €
Rhabarber	2,50 €	4,00 €
Orangen	2,50 €	4,00 €
Apfel	2,50 €	4,00 €
Alle Schorlen	2,40 €	4,00 €

Lassi

Podina Lassi 'D 3,50€
Joghurtgetränk mit Minze und Kräutern

Mango Lassi 'D 3,50 €
Joghurtgetränk mit Mango

Weißwein

	0,2l	0,75l
LA RONCA, Pinot Grigio DOC, Delle Venezie	4,60 €	17,90 €
LA RONCA, Chardonnay IGT, Veneto	4,60 €	17,90 €
Indischer Jogi Wein, Chenin Blanc Maharashtra, Mumbai, trocken	5,90 €	20,90 €

Roséwein

	0,2l	0,75l
Rosé, Syrah VDP D'OC,	4,60 €	17,90 €

Rotwein

	0,2l	0,75l
Indischer Jogi Wein, Shiraz Maharashtra, Mumbai, trocken	5,90 €	20,90 €
LA RONCA, Merlot IGT, Veneto	4,60 €	

Tee

Indischer Jogi Chai 'D mit frischen Gewürzen, Milch	3,50 €
Tee in den Sorten Earl Grey, Ingwer, Pfefferminze, Grüner Tee natur,	

Kaffee

	2,30 €

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Café Crème	2,20 €
Milchkaffee 'D	2,90 €
Latte Macchiato 'D	3,20 €
Cappuccino 'D	2,70 €

Cognac Brandy Liköre Schnaps

	2cl	4cl
Hausgemachtes Mangoschnaps	2,00 €	
Ouzo	2,00 €	
Sambuca	2,50 €	
Vodka	2,00 €	
Tequilla	2,50 €	
Jägermeister	2,50 €	
Williams Birne	3,50 €	
Jubiläums Aquavit	3,50 €	
Line Aquavit	3,50 €	
Grappa	3,50 €	
Ramazotti auf Eis		3,9(
Baileys auf Eis		4.5(
Ballantines		4,50 €
Jonny Walker – Black Label		5,50 €
Chivas		5,50 €
Jack Daniels		5,50 €
Bombay Gin		4,90 €
Old Monk (Indischer Rum)		4,50 €

Alle Spirituosen servieren wir auch gern als Longdrinks.

Cocktails

Bombay Mule 7,50 €
Wodka und Ginger Beer

Sharbi Lassi 'D 7,50 €
Mangolassi und Wodka

Sex on the Beach 7,50 €
Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka

Piña Colada 'D 7,50 €
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss

Swimming Pool 'D 7,50 €
Exotisch-herber Geschmack mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka und Blue Curaçao

Virgin Colada 'D 6,50 €
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack

Sportsman 6,50 €
Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine

Suppe

1 Tamatar Soup 'D 4,20 €
Tomatensuppe nach Art des Hauses

2 Daal Soup 4,20 €
Linsen, frischer Koriander und Knoblauch

3 Mango Saffron Soup 'D 4,20 €
Mangopüree, Safran, Sahne, Kokosmilch

4 Curry Soup 'D 4,20 €
Kräuter, Sahne, Ingwer, frischer Koriander

5 Murg Soup 'D 5,50 €
Hähnchenbrustfilet, Ingwer, frischer Koriander

6a Vegtable Soup 4,90 €
Frische Gemüsesuppe mit milden indischen Gewürzen

Salate

7 Hara Bhara Salata 6,50 €
Großer gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais

8 Delhi Salata 'D 9,20 €
Hara Bhara Salata, Kichererbsen, hausgemachter Rahmkäse

9 Bombay Salata 9,50 €
Hara Bhara Salata, Ananas, Oliven, Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor

Dressings zu Auswahl:
Hausgemachtes Joghurt-Minz-Dressing 'D
Italian Dressing

Vorspeisen
Zu allen warmen Vorspeisen erhalten Sie drei verschiedene Chutney

12 Mix Pakora 5,20 €
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert

13 Paneer Pakora 'D 5,90 €
hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig frittiert

13a Onion Bhaji 6,90 €
beliebte indische Vorspeise auf frischen Zwiebeln in Kichererbsenmehlteig frititiert

14 Chicken Pakora 7,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenmehlteig frittiert

15 Jhinga Pakroa 'B,C 8,90 €
Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert

17 Samosa 6,90 €
Drei frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

18 Vorspeisenplatte nach Mahika Art 'B,C,D 12,90 €
Fleisch, Fisch und Gemüse
Auswahl aus o.g. Vorspeisen für 2 Pers.

Vegane Spezialitäten
Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

19 Chole Bhatura 12,90 €
Kichererbsen, nordindischer Art mit Bhatura Brot

20 Allu Palak 12,50 €
Kartoffeln mit Spinat-Soße

20a Bombay Potato 11,90 €
Kartoffeln in Chilli Süß Sauer nach Bombay Art

22 Gobi Allu Masala 11,50 €
Kartoffeln mit Blumenkohl

23 Tadka Dal 11,90 €
Gelbe Linsen mit Ingwer

24 Sabzi Curry Masala 11,90 €
Frisches Gemüse in Currysoße

25 Vegtable Jhalfrezi 11,90 €
Verschiedenes Gemüse in indischer süß-sauer Soße

26 Bhindi Masala 12,90 €
Okraschoten in Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Vegetarische Spezialitäten
Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

27 Dal Makhni 'D 12,50 €
verschiedene Linsen mit Ingwer, Gewürzen, in Buttersoße

28 Kadhai Paneer 'D 12,50 €
Hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebel, Paprika, Ingwer und Tomaten 12,50 €

29 Veg Korma 'D
Frisches verschiedenes Gemüse in Kokosmilchsoße 12,50 €

30 Palak Paneer 'D
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Ingwer 12,90 €

31a Paneer Butter Masala 'D
Hausgemachter Rahmkäse in Tomaten-Buttersoße 12,90 €

32 Bengan Curry 'D
Auberginen, Erbsen und hausgemachter Rahmkäse in Currysoße 12,90 €

33 Veg Kofta 'D
Gemüsebällchen in Tomaten-Currysoße 12,90 €

35 Matar Paneer 'D
Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse in Tomaten-Curry-Soße 13,90 €

35a Veg Kashmiri 'D, E
Cocktail-Früchte in Curry-Sahne-Soße mit Cashwe-Nüssen

Geflügel Spezialitäten
Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

36 Chicken Korma 'D,E 12,90 €
Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokos-Curry-soße

36a Chicken Coconut 'D,E 13,90 €
Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokosmilchsoße

37 Chicken Mango 'D, E 12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce

38 Chicken Vindaloo 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel in Vindaloogewürzen, scharf

39 Chicken Tikka Masala 13,90 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in Masalasoße

40 Butter Chicken 'D 12,90 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in einer Tomatenbuttersoße

41 Chili Chicken 12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chilisoße, süß-scharf

42 Chicken Saag wala 'D 12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Spinat

M

Geflügel Spezialitäten
Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

43 Chicken Curry 12,90 €
Hähnchenbrustfilet in Currysoße

44 Chicken Khumb wala 12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysoße

46 Chicken Chana Masala 13,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in Masala Soße

47 Chicken Mahika Art 'D, E 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Ananas in indischer süß-sauer Soße

48 Chicken Karahi 13,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße

49 Chicken Madras 13,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Madrasgewürzen

50 Chicken Jalfrezi 13,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße

51a Chicken South 'D 14,90 €
Knuspriges Hähnchenbrustfilet in roter Kokos-Curry-Sauce und frischem Gemüse

Ente Spezialitäten

52 Curry Duck 15,90
Entenfilet mit Ingwer und Knoblauch, nordindische Art

53 Vindaloo Duck 15,90 €
Entenfilet mit Kartoffeln in Vindaloogewürzen, scharf

54 Mango Duck (Khata Meeta) 'D, E 15,90 €
Entenfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesoße

55 Masala Duck 15,90 €
Entenfilet in Masalasoße

56 Jalfrezi Duck 15,90 €
Entenfilet mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße

57 Khumb wala Duck 15,90 €
Entenfilet mit frischen Champignons in Currysoße

57a South Duck 'D 16,90 €
Knuspriges Entenfilet in roter Kokos-Curry-Sauce und frischem Gemüse

Lamm Spezialitäten

59 Mutton Rogan Josh 15,90 €
Lammfleisch in Currysoße aus eigenem Fleischsaft, mittelscharf

60 Saag wala Mutton 'D 15,90 €
Lammfleisch mit Ingwer in Spinatsoße

61 Vindaloo Mutton 15,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloogewürzen, scharf

62 Jhalfrezi Mutton 15,90 €
Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße

63 Sabzi Mutton 15,90 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Soße

64 Madras Mutton 15,90 €
Zartes Lammfleisch in Madrasgewürzen

65 Mango Mutton 'D, E 15,90 €
Lammfleisch in Mango-Curry-Soße

66a Mutton Bhuna 15,90 €
Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch und speziellen Gewürzen

67 Kadhai Mutton 'D 15,90 €
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße

68 Bhindi Masala Mutton 15,90 €
Lammfleisch mit Okraschoten

69 Mix Kadhai 17,90 €
Hähnchen, Lamm und Ente in Curry Soße

Reis Spezialitäten

70 Vegtable Biryani 'E 12,50 €
Gedünsteter Basmatireis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen

71 Chicken Biryani 'E 13,90 €
Gedünsteter Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Nüssen und Rosinen

71a Chicken Biryani 'E 15,50 €
Gedünsteter Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor-Ofen, Nüssen und Rosinen

72 Mutton Biryani 'E 15,50 €
Gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen

73 Mahika Art Biryani 'E 15,90 €
Gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Nüssen und Rosinen

74 Jingha Biryani 'E 17,90 €
Gedünsteter Basmatireis mit Garnelen, Nüssen und Rosinen

Meeresspezialitäten
Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

79 Mango Jhinga 'C,D,E 17,90 €
Garnelen mit Mangopüree in einer süßen Sahne-Soße

80 Masala Jhinga 'C 17,90 €
Garnelen in Masalasoße

81 Jhalfrezi Jhinga 'C 17,90 €
Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in indischer Süß-Sauer Soße

82 Vindaloo Jhinga 'C 17,90 €
Garnelen mit Kartoffeln in Vindaloogewürzen, scharf

83 Khumb wala Jhinga 17,90 €
Garnelen mit frischen Champignons in Currysoße

83a Korma Jhinga 'C,D,E 17,90 €
Garnelen mit indischem Rahmkäse und Mandeln in spezieller Curry-Sahne-Soße

84a Curry Jhinga 'C 17,90 €
Eine Spezialität unseres Kochs: Garnelen Curry

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

85 Chicken Tikka 'D 14,90 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt und Gewürzen

86 Chicken Tikka Haryali 'D 14,90 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt, Minze und Gewürzen

86a Chicken Till Kebab 'D 14,90 €
In Kardamon-Joghurt Soße marniertes Hähnchenfleisch im Sesammantel

89 Mutton Tandoori Tikka 'D 17,90 €
Lammfleisch eingelegt in Joghurt und Gewürzen

90 Jingha Tandoori Tikka 'C,D 19,90 €
Garnelen eingelegt in Joghurt und Gewürzen

91 Grill Platter Mahika Art 'C,D 21,90 €
Gemischte Tandoori Köstlichkeiten

Mahika Special

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

MS1 Mahika Veg Special

pro Person 19,50 €

Mix Pakora
Papadam
Veg Curry
Daal Makhni, 'D
Raita Mahika Art 'D
Reis
Plain Naan
Mango Creme 'D

MS2 Mahika Art Special

pro Person 22,90 €

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

MS3 Mahika Chicken Special Daal

pro Person 24,90 €

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

MS4 Mahika Mutton Special

pro Person 25,90 €

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

Beilagen

92 Papadam 2,90 €
Knusprig frittierte Waffel aus schwarzen Linsen mit Chutney

93 Plain Naan 2,50 €
Indisches helles Brot

93a Butter Naan 3,20 €
Indisches helles Brot mit Butter garniert

96 Garlic Naan 3,50 €
Naan mit frischem Knoblauch

97 Paneer Naan 'D 4,90 €
Naan gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse und Zwiebeln, Gewürzen

99 Chili Naan 3,50 €
Naan mit frischem grünem Chilli

100a extra Reis 2,90 €

101 Bhatura 2,90 €
Indisches helles frittiertes Hefebrot

103 Raita Mahika Art 'D 3,60 €
Joghurt mit Gurke, Tomaten, Zwiebel, Koriander

103a Boondi Raita 'D 3,50 €
Joghurt mit Gewürzen und Boondi

105a Aachar (Mix Pickle) 2,90 €
Sauer eingelegtes Gemüse

106 Mango Chutney / Pudina Chutney 1,20 €

107 Pommes frites 3,90 €

108 Chicken Nuggets mit Pommes 7,90 €

Dessert

109 Gulabjamun 'D 5,20 €
frittierte Milchbällchen in aromatisiertem Zuckersirup

111 Mango Creme 'D 5,50 €
Berühmte indische Süßspeise aus feiner Mango

112 Indisches Eis 'D 6,90 €
Die indischen Madka-Eisspezialitäten in der Sorte Mango oder Kulfi

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

INDIAN CUISINE
MAHIKA

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.

- 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.

INDIAN CUISINE

MAHIKA

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

M

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen. Diese stellen Ihnen auch gerne eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.