



Speisekarte



Mayur ist der indische Name für den wohl schönsten aller Vögel, den Pfau. Der Pfau ist zugleich der Nationalvogel Indiens und in Süd-asien beheimatet.

Der Name Mayur wird auf Deutsch fast so ausgesprochen wie geschrieben. Phonologisch korrekt wäre [m:ju:r], für den Laien „majuur“. Welche Variante Sie wählen, bestimmen alleine Sie.

Im „MA YUR“ möchten wir Ihnen eine Auswahl der Küche Nordindiens offerieren, welche sowohl vegetarische als auch nicht vegetarische Gerichte umfasst und bei uns unter Hinzunahme ausgewählter Kräuter und Gewürze stets frisch zubereitet wird.

Besonders hervorheben möchten wir die Gerichte aus dem Tandoor-Ofen. Diese werden nach einem speziellen Verfahren im Tandoor, einem traditionellen Ton-Ofen zubereitet und gehören zu den Spezialitäten der indischen Küche.

Schärfegrad für alle Gerichte stets wählbar:

Severity level can be selected for all dishes:

MILD NORMAL SCHARF/HOT
  

Menü 1 - Tandoori Lajawab 28,50

Dal Shorba
Indische Linsensuppe

Murgh Pakora
Hühnchenfleisch in speziellem Teig gebacken

Naan
Ein herzförmiges Fladenbrot aus dem Tandoor-Ofen

Tandoori-Grill-Platte
Die feinsten Bissen aus dem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt. Hühnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen

Gemischter Indischer Salat
mit Kräuter-Dressing

Nachspeise nach Wahl

Dal Shorba
Delicious lentil soup

Murgh Pakora
Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried

Naan
Leavend bread of fine flour baked in the Tandoor

Mixed Grill Platter
Delicious combination of Tandoor grilled lamb, chicken and seafood

Salad
indian style delicious salad with herbs dressing

Choice of desert

Menü 2 - Dinner for 2 45,50

Gemischte Vorspeise
Gemischte Vorspeisen

Hauptgericht
Hühnergericht
Lammgericht
Gemüsegericht
Linsengericht

oder 4 vegetarische Gerichte. Dazu servieren wir Basmatireis und Naan (Brot)

Nachspeise nach Wahl

Mixed Starters
Gemischte Vorspeisen

Main Dish
Chicken Dish
Lamb Dish
Vegetable Dish
Lentil Dish

or 4 different vegetable dishes. Served with Basmati-Rice and Naan (bread)

Choice of desert

Business Lunch

Verschiedene Gerichte
6,00 bis 10,00 Euro

Mo. bis Sa. von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Different dishes
6,00 bis 10,00 Euro

Mo. to Sa. von 12.00 h bis 15.00 h

Garam Lukme

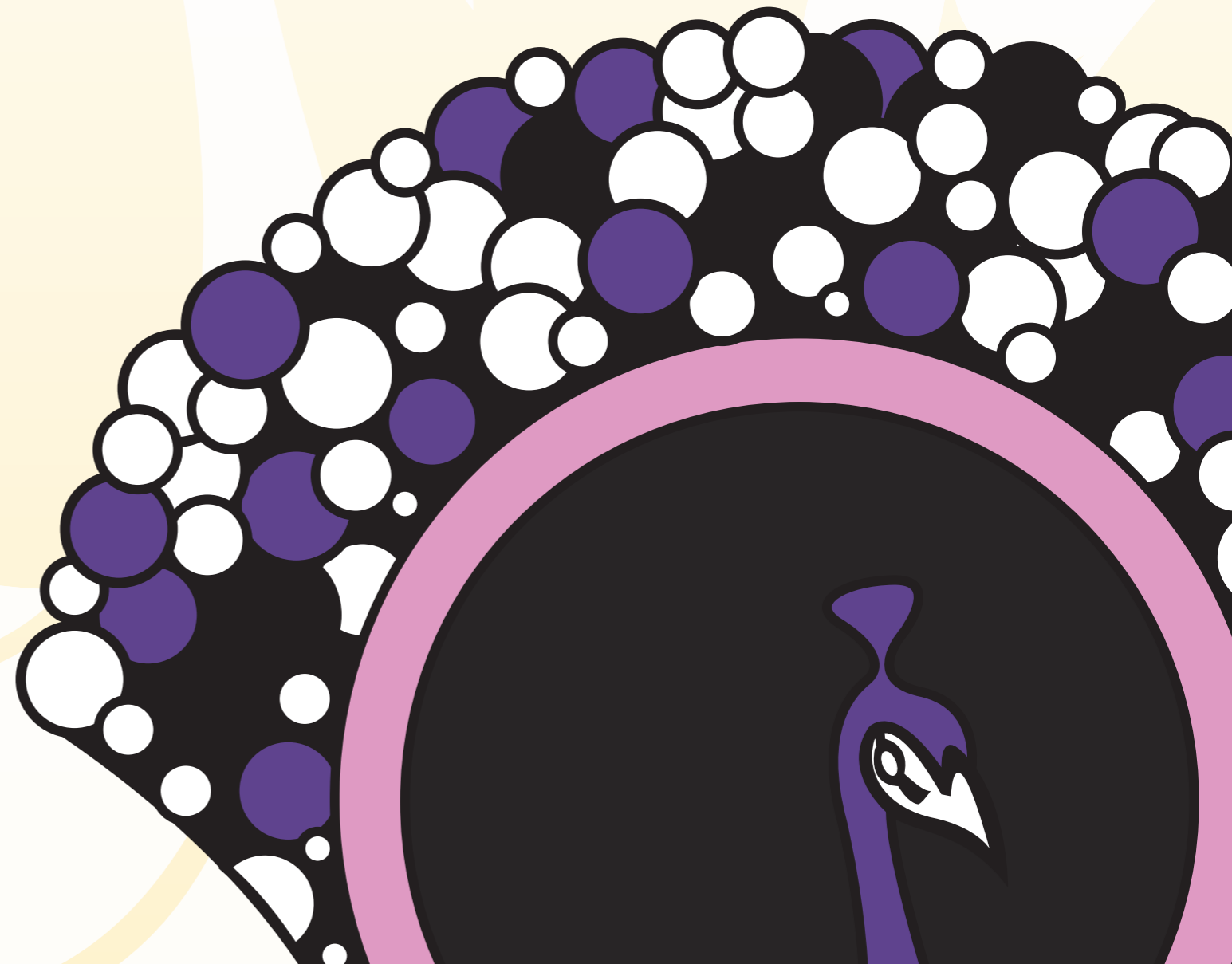
Vorspeisen
Appetizers

- | | | |
|------------|---|-------|
| 1 0 | Sabzi Pakore Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kicher-Erbsen frittiert <i>Seasonal vegetables savoury fritters marinated in gram flour batter and fried</i> | 7,00 |
| 1 1 | Cocktail Samosa Ein knuspriger Teigmantel, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen <i>A deep fried savoury pastry stuffed with spiced potatoes and peas</i> | 8,00 |
| 1 2 | Murgh Pakora Hühnchenfleisch in einem Teig aus Kicher-Erbsen frittiert <i>Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried</i> | 6,50 |
| 1 3 | Jhinga Pakora Riesen-Garnelen in einem Teig aus Kicher-Erbsen frittiert <i>Jumbo shrimps battered with thick gram flour paste and fried</i> | 10,50 |
| 1 4 | Cocktail Seekh Kebab Lammhackfleisch mit erlesenen indischen Kräutern und Gewürzen, am Spieß <i>Minced lamb blended with special spices and herbs cooked on skewer in charcoal clay oven</i> | 8,00 |
| 1 5 | Pathar Kebab Spezialität des Chefs: Zarte Lammfleischstücke mariniert mit Spezialkräutern <i>Cook's speciality: Tender pieces of lamb marinated with special herbs</i> | 8,00 |
| 1 6 | Seep Muscheln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch kurz gebraten, gewürzt mit unseren speziellen Kräutern und Gewürzen <i>Mushels sauted with fresh onions, tomatoes, ginger, garlic and flavoured with our special herbs and spices</i> | 7,00 |
| 1 7 | Gemischter Teller - Mixed Platter Aus dem Tandoor und der Pfanne - From Tandoor and pan (Min. für 2 Pers.) zusammengestellt aus: Murgh Tikka, Nawabi Seekh Kebab, Paneer Tikka, Samosa, Sabzi Pakora <i>(Min. for 2 Pers.) containing: Murgh Tikka, Nawabi Seekh Kebab, Paneer Tikka, Samosa and Sabzi Pakora</i> | 12,00 |

Shorba

Suppen
Soups

- | | | |
|------------|---|------|
| 2 0 | Dal Shorba Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet <i>Delicious lentil soup made with red lentils, herbs and mild indian spices</i> | 3,50 |
| 2 1 | Murgh Shorba Eine Hühnersuppe nordindischer Art, pikant gewürzt <i>Chickensoup with mild indian spices</i> | 3,50 |
| 2 2 | Tamatar Ka Shorba Delikate Tomatensuppe, nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung <i>A fresh garden tomatosoup prepared authentically in our North Indian tradition</i> | 3,50 |



Roti

Brote aus dem traditionellen Tandoor-Ton-Ofen, über Holzkohle gebacken
Breads from traditional indian charcoal oven Tandoor

| | | |
|------------|---|------|
| 3 0 | Tandoori Roti Vollkornbrot aus Sauerteig <i>Leavened whole wheat flour bread</i> | 2,00 |
| 3 1 | Naan Ein herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl <i>Leavened bread of fine flour</i> | 2,50 |
| 3 2 | Paratha Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Sauerteig-Vollkornbrot <i>Buttered and leavened whole wheat bread</i> | 3,00 |
| 3 3 | Keema Naan Sauerteig-Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lammhackfleisch und indischen Gewürzen verfeinert <i>Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb</i> | 4,50 |
| 3 4 | Pyaz-Ka-Kulcha Brot aus feinstem Weißmehl mit Zwiebeln gefüllt <i>Superfine flour bread stuffed with onions</i> | 3,50 |
| 3 5 | Kashmiri Naan Brot aus Weißmehl mit feingehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse gefüllt <i>Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese</i> | 4,00 |
| 3 6 | Lachedar Naan Spezialität des Hauses <i>A house speciality</i> | 3,50 |
| 3 7 | Garlic Naan Brot aus Weißmehl mit Knoblauch <i>Fine flour bread with garlic</i> | 4,00 |

Tandoor-Ki-Bahare

Köstlich Gebratenes aus dem Tandoor-Ton-Ofen - Mit Fladenbrot und Salat serviert
Roasts from special charvoal oven Tandoor - All are served with nan and salad

| | | |
|------------|---|-------|
| 4 0 | Murgh Tandoori Zartes Hähnchenfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt (mit Knochen) <i>Chicken marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in clay oven (not boneless)</i> | 13,00 |
| 4 1 | Kakori Kebab Saftiges gehacktes Lamm- oder Hähnchenfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung, fein gehackten Zwiebeln, am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt <i>Fine mince of lamb flavoured with herbs and ground onions broiled on skewers on the Tandoor</i> | 14,00 |
| 4 2 | Murgh Tikka Zarte Stückchen Hähnchenfleisch nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt <i>Boneless chicken pieves marinated for 24 hours and cooked in Tandoor</i> | 13,50 |
| 4 3 | Lamb Carré Chops Saftige, marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt <i>Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor</i> | 17,50 |
| 4 4 | Paneer Tikka Mit Kräutern und Gewürzen verfeinerter Frischkäse aus dem Tandoor-Ofen <i>An exotic Kebab if Indian cottage cheese, from the Tandoor</i> | 13,00 |
| 4 5 | Fish Tandoori Lachs aus dem Tandoor-Ton-Ofen - Spezialität des Hauses <i>Grilled salmon - House speciality</i> | 18,00 |
| 4 6 | Jhinga Tandoori Riesen-Garnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor-Ton-Ofen gebacken <i>Jumbo prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor</i> | 26,00 |
| 4 7 | Mayur-Grill-Platte - Mayur's Mixed Platter Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor-Ton-Ofen: gegrilltes Lammcarré, Hähnchen und Meeresfrüchte <i>Delicious combination of Tandoori, grilled lamb carré, chicken and seafood</i> | 23,00 |

Gosht-Ki-Haandi

Orientalische Eintöpfe mit Langkornreis serviert
Oriental pots dishes served with long grain rice

- | | | |
|------------|---|-------|
| 5 0 | Gosht Palak Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart <i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices</i> | 16,00 |
| 5 1 | Bhuna Gosht Lammfleisch-Stücke in einer pikanten Sauce mit Tomaten und Zwiebeln gekocht <i>Cubes of lamb cooked in a spiced gravy with tomatoes and onions</i> | 17,00 |
| 5 2 | Lamb Vindaloo Eine Spezialität aus Goa. Zarte Lammfleisch-Stücke in Essigmarinade eingelegt, in einer pikanten Sauce gegart und mit Kartoffeln serviert <i>A Goan speciality. Pieces of lamb marinated with vinegar and a blend of spices, then cooked in a tangy piquant sauce, garnished with potatoes</i> | 16,00 |
| 5 3 | Lamb Curry Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Joghurt gekocht <i>Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices</i> | 16,00 |
| 5 4 | Gosht Khyberi Zarte Lammfleisch-Stücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten <i>Tender pieces of lamb baked in Tandoor with special herbs and spices and sauteed with tomatoes, onions and capsicum</i> | 17,00 |
| 5 5 | Bhindi Gosht Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten - eine Spezialität des Hauses <i>Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and sauteed with fresh okras. A house speciality</i> | 17,00 |
| 5 6 | Lammcarré Masala Gegrillte Lammcarré-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht <i>Grilled pieces of lamb carré chops cooked in Chef's special sauce</i> | 19,00 |
| 5 7 | Gosht-Do-Pyaza Pikant gewürztes Lamm zubereitet in einer Zwiebelsauce <i>Pieces of lamb cooked in a spicy onion sauce</i> | 16,00 |

Murgh-Ki-Haandi

Hühnchenfleisch-Spezialitäten mit Langkornreis serviert
Chicken specialities served with long grain rice

- | | | |
|------------|--|-------|
| 6 0 | Murgh Tikka Makhani Im Tandoor-Ton-Ofen zubereitetes, mariniertes Hühnchenfleisch serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersoße <i>Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce enriched with green spices and tomatoes</i> | 17,00 |
| 6 1 | Murgh Korma Hühnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche zubereitet, beliebtes Gericht der Moghul-Höfe <i>Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Moghul Emperors</i> | 15,00 |
| 6 2 | Palak Murgh Saftige Hühnchenfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir-Gewürzen <i>Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach and flavoured with Kashmiri spices</i> | 16,00 |
| 6 3 | Murgh Jalfraze Zarte Hühnchenfleisch-Stücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Paprika gebraten <i>Tender pieces of chicken marinated with fresh ground spices and sauteed with tomatoes, onions and capsicum</i> | 16,00 |
| 6 4 | Egg Curry Eier in einer raffinierten Curry-Soße nach Art des Hauses <i>Eggs in a refined curry sauce - House speciality</i> | 13,50 |
| 6 5 | Murgh Curry Curryhähnchen nach Art des Hauses <i>Curry chicken - House speciality</i> | 15,00 |
| 6 6 | Murgh Masala Saftige Hühnchenfleisch-Stücke nach Art des Hauses <i>Succulent pieces of boneless chicken cooked in our chef's special recipe</i> | 16,00 |
| 6 7 | Chicken Tikka Masala Saftiges Hühnchenfleisch gegrillt nach Art des Hauses <i>Succulent pieces of boneless grilled chicken cooked in our chef's special recipe</i> | 17,00 |
| 6 8 | Murgh Vindaloo Hühnerstücke und Kartoffeln, zubereitet mit Gewürzen in einer scharfen Soße aus Kokosmilch und Essig (nur scharf) <i>Pieces of chicken and potatoes, cooked with spices in a coconut, vinegar and chilly sauce (only hot)</i> | 15,00 |

Dariyayi Namoono

Meeres-Spezialitäten mit Langkornreis serviert
Seafood specialities served with long grain rice

- 7 0** **Bombay Jhinga Masala** 24,00
Riesen-Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen geröstet ein Beispiel der Kochkunst aus Bombay
Jumbo prawns cooked with fresh tomatoes, onions and spices in a thick gravy an art of Bombay
- 7 1** **Goa Machi Curry** 18,00
Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa. Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten, und in einer milden Sauce gegart
A famous fish-curry of Goa cooked with herbs and spices and mild gravy
- 7 2** **Mayur-Meeresfrüchte-Platte - Mayur's Seafood Platter** 24,00
Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter- und Gewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart
Delicious combination of seafood sauteed with special herbs and spices and cooked in a very special sauce
- 7 3** **Prawn Curry** 23,00
Riesen-Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt
Jumbo prawns cooked in a special sauce of the house, flavoured with exotic herbs and spices
- 7 4** **Fisch Masala • Fish Masala** 16,00
Fisch zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, in einer Tomatensoße
Fish prepared in an onion, ginger, garlic and tomato gravy

Chawal Ke Namoono

Kulinarische Reis-Spezialitäten zubereitet mit „Basmati Reis“
Oriental culinary rice specialities with „Basmati Rice“

- 8 0** **Murgh-Ki-Biryani** 14,50
Gebratener Safranreis mit Kashmir-Gewürzen - Ein typisches Gericht aus der Mughlai-Küche Gewürzte Hähnchenfleisch-Stückchen in Safranreis nach Mughlai-Art
Spiced pieces of chicken in saffron rice Mughlai style
- 8 1** **Gosht-Ki-Biryani** 15,50
Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach indischer Art, serviert mit Mandeln
Fried spiced pieces of lamb in saffron rice Indian style, cooked with almonds
- 8 2** **Sabzi-Ki-Biryani** 13,00
Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht und mit einer Vielfalt von Gewürzen serviert
Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables
- 8 3** **Steam Rice** 4,50
Spezieller indischer Langkornreis
Long grain rice
- 8 4** **Zeera Pulao** 4,50
Reis verfeinert mit Kümmel
Rice flavoured with cumin

Sabzi-Ke-Namoone

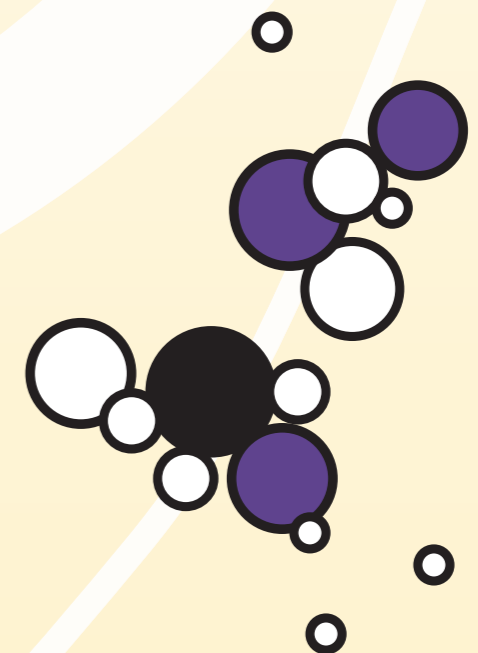
Feinste Indisch-Vegetarische Gerichte mit Brot serviert
Indian and Vegetarian dishes at its finest. Served with pan

- 9 0** **Palak Paneer** 12,00
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen
Fresh home-made cottage cheese with spinach and fresh spices
- 9 1** **Pindi Channa** 12,00
Würzige Kichererbsen gekocht in der Kadai mit Originalgewürzen nach Punjab-Art
A tangy tribute of chick peas, cooked in kadai with authentic spices from Punjab
- 9 2** **Mattar Paneer** 12,00
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmir-Gewürzen
Home-made cottage cheese, green peas cooked in onions, tomatoes, yoghurt and Kashmir spices
- 9 3** **Aloo Ghobi Masala** 12,00
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potatoes cooked in indian spices
- 9 4** **Eggplant Bharta** 12,00
Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet
Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned with herbs and sauteed with onions
- 9 5** **Navrattan Sabzi-Korma** 12,00
Verschiedene Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Sahnesauce
Various seasonable vegetables cooked together in mixed spices with cream
- 9 6** **Paneer Masala** 12,00
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Chef's special Sauce
Homemade cottage cheese cooked in chef's special sauce

Sabzi-Ke-Namoone

Feinste Indisch-Vegetarische Gerichte mit Brot serviert
Indian and Vegetarian dishes at its finest. Served with pan

- 9 7** **Maharani Dal** 12,00
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten
Creamed lentils with spices
- 9 8** **Pili Dal** 12,00
Gelbe Linsen zubereitet mit milden Gewürzen
Yellow lentils prepared with mild spices
- 9 9** **Dum-Aloo** 14,00
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen in pikanter Sauce serviert
Potatoes cooked in herbs and spices with little gravy
- 1 0 0** **Bhindi Masala** 12,00
Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet
Gardenfresh okra cooked with onions, tomatoes in special Indian spices
- 1 0 1** **Mattar Mushroom** 12,00
Erbsen und Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, versch. Gewürzen und Kashewkernpaste
Peas and mushrooms prepared with onion, tomato, different spices and cashewpaste
- 1 0 2** **Aloo Mattar** 12,00
Kartoffeln und Erbsen zusammen gekocht in einer delikaten Soße
Potatoes and peas cooked in a delicate sauce



Chat Pats

Beilagen
Tid bits

- | | | |
|--------------|---|------|
| 1 1 0 | Pappadams Knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor-Ton-Ofen gebacken <i>Lentil cracker sun dried and baked in Tandoor</i> | 4,00 |
| 1 1 1 | Raita Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern <i>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs</i> | 4,00 |
| 1 1 2 | Lassi Joghurtgetränk mit erfrischender Minze und Masala-Gewürzen (süß/salzig/Mango) <i>Yoghurt, mint and Masala shake (sweet/salty/Mango)</i> | 3,00 |
| 1 1 3 | Katchumber-Salad Frischer grüner Salat mit gehackten Gurken und Tomaten in Kräuter-Dressing, mit typisch indischen Gewürzen serviert <i>Fresh garden seasoned salad indian style</i> | 4,00 |

Buffet

Jeden Sonntag
Every Sunday

Lunchon Special • Unser beliebtes Familienbüffet

Sonntags von 12.00 bis 15.00 Uhr
Kinder unter 12 fahren bezahlen nur die Hälfte
Essen Sie soviel Sie mögen!

Lunchon Special • Our famous family buffet

Every sunday 12.00 - 15.00h
Children under 12 half price
Essen Sie soviel Sie mögen!

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten aus. (Bis zu 120 Personen)
Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gerne!



Weitere Infos unter:
www.restaurant-mayur.de
www.facebook.com/restaurant.mayur