



Restaurant „SHAHI“

*Ferdinand-Stuttmann-Str. 10
65428 Rüsselsheim*

www.shahi-ruesselsheim.de

Tel.: 0 61 42 – 622 63

Fax: 0 61 42 – 550 877

<i>Montag</i>	<i>11:30 bis 14:30 Uhr</i>	
<i>Di. bis Fr.</i>	<i>11:30 bis 14:30 Uhr und</i>	<i>18:00 bis 23:30 Uhr</i>
<i>Samstag</i>		<i>18:00 bis 23:30 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>11:30 bis 14:30 Uhr und</i>	<i>18:00 bis 23:30 Uhr</i>

Verehrter Gast,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

*Wir sind bestrebt, Ihnen in unserer gemütlichen Atmosphäre einen
Hauch des Orients von 1001er Nacht zu vermitteln.*

*Lassen Sie sich von unseren exotischen Spezialitäten,
die jeweils frisch für Sie zubereitet werden, verwöhnen.*

*Sollten Sie spezielle Wünsche haben (z.B. scharf, mild o. ä.),
stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.*

*Sind Sie mit etwas unzufrieden,
lassen Sie uns dies wissen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!*

S. Shah

*Zu jedem Gericht wird der speziell gewürzte
Basmati-Reis gereicht!*

Suppen und Vorspeisen . Soups and Appetizers

- | | | |
|----|--|---------|
| | 1 Stück Papadam (Linsenwaffel), dazu | € 1,00 |
| | <i>Mango-Chutney, süß-sauer / Mixed Pickles, mittelscharf / Vindaloo, scharf</i> | |
| 1 | Mulligatawny | € 3,90 |
| | <i>Linsensuppe nach südindischer Art</i> | |
| | <i>The famous South Indian Potage, simmered with lentils an spices</i> | |
| 2 | Yakhny | € 3,90 |
| | <i>Hühnersuppe / Chickensoup</i> | |
| 3 | Samosa, (3 Stück) | € 4,50 |
| | <i>Mit Hackfleisch oder Gemüse gefüllte Pastete</i> | |
| | <i>Patty stuffed with minced meat or vegetables</i> | |
| 4 | Murgh Tikka | € 5,00 |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Garam Masala,</i> | |
| | <i>im Tandoor gegart / Chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i> | |
| 5 | King Prawns (3 Stück) | € 9,90 |
| | <i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegrillt,</i> | |
| | <i>King Prawns marinated and roasted in charcoal clay oven</i> | |
| 6 | Murgh Pakoras | € 5,00 |
| | <i>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken</i> | |
| | <i>Chicken fillet marinated in gramflour battered and fried</i> | |
| 7 | Onion Bhaji | € 3,90 |
| | <i>Zwiebelringe in Kichererbsenteig ausgebacken</i> | |
| | <i>Onion rings fried with gramflour</i> | |
| 8 | Keema Nan | € 4,50 |
| | <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem,</i> | |
| | <i>gehackten Fleisch</i> | |
| | <i>Leavened bread stuffed with minced meat</i> | |
| 9 | Alu Pratha | € 3,90 |
| | <i>In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln</i> | |
| | <i>Butter rich bread stuffed with spicy potatoes</i> | |
| 10 | Sabzi Pakoras | € 3,90 |
| | <i>Frisches Gemüse, ausgebacken in Kichererbsenteig</i> | |
| | <i>Fresh vegetables fried with gramflour</i> | |
| 11 | Cheese Nan | € 4,50 |
| | <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse</i> | |
| | <i>Leavened bread stuffed with fresh home made cheese</i> | |
| 12 | Gemischte Vorspeise (für eine Person) | € 6,90 |
| | <i>Mixed Appetizers (for one person)</i> | |
| 13 | Gemischte Vorspeise (für zwei Personen) | € 12,00 |
| | <i>Mixed Appetizers (for two persons)</i> | |
| 14 | Onion Nan | € 3,90 |
| | <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit fein</i> | |
| | <i>gewürzten Zwiebeln / Leavened bread stuffed with onions</i> | |

Tandoori Spezialitäten . Tandoori Specialities

Unsere Tandoori-Spezialitäten werden in dem speziellen traditionellen Lehmofen gegart und auf frischem Gemüse serviert.

Dadurch wird ein einzigartiges und geschmacksintensives Aroma erzielt.

Our Tandoori-Specialities are roasted in a special traditional clay oven and served on fresh vegetables. This gives the unique flavour

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | <i>Shahi Tikka</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Jogurt,
Cashewnüsse und Mandeln, orientalisch gewürzt
im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse serviert
Chicken fillet marinated in yoghurt cashewnuts and
Almonds, roasted in tandoor</i> | € 15,90 |
| 21 | <i>Chicken Tandoori</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart
Chicken fillet marinated and roasted in tandoor</i> | € 15,90 |
| 22 | <i>Lamm Tikka</i>
<i>Neuseeländisches Lammrückenfilet am Spieß im Tandoor gegart
New Zealand lamb back fillet roasted in tandoor</i> | € 25,90 |
| 23 | <i>Lamm Chops</i>
<i>Zarte marinierte Lammkoteletts, im Tandoor gegart
auf frischem Gemüse
Tender lamb-chops marinated, roasted in tandoor
with fresh vegetables</i> | € 16,90 |
| 24 | <i>Beef Tikka</i>
<i>Saftig mariniertes Rinderfilet am Spieß im Tandoor gegart
Beef fillet delicately spiced and grilled in tandoor</i> | € 19,90 |
| 25 | <i>Tandoori Mix</i>
<i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori- Spezialitäten
(Rinderfilet, Lamm-Kotelett, Hähnchenbrustfilet und Garnelen)
A platter of assorted tandoor specialities (beef fillet,
lamb chops, chicken fillet and prawns)</i> | € 19,50 |
| 26 | <i>Machi Tikka (Fisch-Tandoori)</i>
<i>Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gegart
Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven</i> | € 15,90 |
| 27 | <i>Jhinga Shahi Tandoori Garnelen</i>
<i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leuten
des Indus-Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegart
King prawns, marinated in a secret formula, known only to the
people of the Indus Valley, cooked in charcoal clay oven</i> | € 23,50 |

Huhn . Chicken

- 30 **Chicken Mango Curry** € 14,90
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Tender chicken fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango
- 31 **Chicken Korma** € 14,90
- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche - Hähnchenbrustfilets werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen zubereitet
- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors - Tender chicken fillet cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts
- 32 **Chicken Madras** € 14,90
Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Speziälsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet
Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms
- 33 **Chicken Curry** € 14,90
Hähnchenbrustfilet in Currysauce
Chicken fillet in currysauce
- 34 **Tandoori Chicken Masala** € 14,90
Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientälsch gewürzt in Speziälsauce
Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce
- 35 **Karahi Chicken** € 14,90
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene Gewürzen im Karahi zubereitet
Chicken fillet cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices
- 36 **Chicken Vindaloo** € 14,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 37 **Palak Chicken** € 14,90
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Succulent chicken fillet cooked with spinach and flavoured with spices
- 38 **Sabzi Chicken** € 14,90
Hähnchenbrustfilet würzig zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüsen in Curry Sauce
Chicken fillet delicatly spiced with different fresh vegetables in curry-sauce

- 39 **Chicken Jalfrazie** € 14,90
Hähnchenbrustfilet zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce
Chicken fillet cooked in a combination of spices, onions, garlic, tomatoes and carrots in a curry-sauce
- 40 **Chicken Pasanda** € 14,90
Gebrautes Hähnchenbrustfilet in einer orientalisches gewürzten Mandel-Kokos-Sauce
Chicken fillet cooked in oriental spices with almonds-coconut-sauce
- 41 **Chicken Chilli** € 14,90
- Spezialität des Hauses -
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen in Chilli-Sauce
Chicken fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce
- 42 **Chicken Makhani (Butter Chicken)** € 14,90
In Yoghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet in einer süß-cremigen Tomaten Sauce
In yoghurt marinated tender chicken in a sweet creamy tomato Sauce

Lamm . Lamb

- 51 **Lamm -Chilli** € 15,90
- Spezialität des Hauses -
Zartes Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Pepperoni und Gewürzen in einer pikanten Chilli-Sauce
Lamb fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce
- 52 **Lamm Madras** € 15,90
Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezielsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons
Tender lamb pieces prepared in a spicy madras sauce with fresh mushrooms
- 53 **Lamm Curry** € 15,90
Zartes Lammfleisch in exotischer Curry-Sauce
Tender lamb pieces in an exotic curry-sauce
- 54 **Tandoori Tikka Masala** € 22,90
Neuseeländisches Lammrückenfilet im Tandoor gegart, orientalisches gewürzt in Spezielsauce gebraten
New Zealand lamb back fillet cooked in oriental spices with special sauce
- 55 **Karahi Gosht** € 15,90
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Garam Masala im Karahi zubereitet
Tender lamb cooked in karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh ground spices and Garam Masala

- 56 **Lamb Vindaloo** € 15,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Tender lamb cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 57 **Palak Gosht** € 15,90
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten,
mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Tender lamb cooked with spinach and flavoured with spices
- 58 **Lamm Dobiassa** € 15,90
Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch und Gewürzen
Tender lamb pieces cooked with fresh onions
tomatoes, garlic and spices
- 59 **Lamm Pasanda** € 15,90
Gebratenes Lammfleisch in einer orientalisches gewürzten
Mandel-Kokosnuß-Sauce
Lamb pieces cooked in oriental spices with almonds-coconut-
sauce
- 60 **Sabzi Gosht** € 15,90
Zartes Lammfleisch würzig zubereitet mit verschiedenen
frischen Gemüsen in einer Curry-Sauce
Lamb pieces delicately spiced with different fresh vegetables
in curry sauce

Kalb . Calf

- 70 **Kalb Mango Curry** € 15,90
Zartes Kalbfleisch in einer Sauce aus Sahne mit frischen
Mangostücken
Tender calf cooked in a delicately sauce with fresh mango
- 71 **Kalb Korma** € 15,90
- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -
Kalbfleischstücke werden in einer milden Sauce aus Gewürzen,
Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen zubereitet
- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors -
Tender calf fillet cooked in a mildly sauce from spices,
cream, almonds, coconut and cashewnuts
- 72 **Kalb Madras** € 15,90
Zartes Kalbfleisch in einer scharfen Special-Sauce mit
Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischen Champignons
Tender calf cooked in a hot madras sauce with fresh
mushrooms
- 73 **Kalb Curry** € 15,90
Zartes Kalbfleisch in einer exotischen Curry-Sauce
Tender calf in an exotic curry-sauce

- 75 **Karahi Gosht** € 15,90
Zarte Kalbfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlene Gewürzen und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
Tender calf pieces cooked in karahi with onions, garlic, ginger tomatoes and green herbs
- 76 **Kalb Vindaloo** € 15,90
Gebratene Kalbfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Calf pieces cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 77 **Palak Gosht** € 15,90
Zartes Kalbfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Tender calf cooked with spinach and flavoured with spices and fresh herbs
- 80 **Kalb Pasanda** € 15,90
Zartes Kalbfleisch in einer orientalischen gewürzten Mandel-Kokosnuß-Sauce
Tender calf cooked in oriental spices with almonds-coconut-sauce

Fisch . Sea Food

- 90 **Machi Mango Curry** € 14,90
Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango
- 91 **Machi Korma** € 14,90
- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche - Tilapiafilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen
- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors - Tilapia fillet cooked in a mildly sauce from spices, yoghurt and cream with almonds, coconut and cashewnuts
- 92 **Machi Masala (Fisch-Curry)** € 14,90
Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch orientalischen gewürzt
Tilapia fillet cooked with onions, garlic, ginger and oriental spices

- 94 ***Machi Tikka (Fisch Tandoori)*** € 15,90
*Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gegrillt*
Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven

Garnelen . King Prawns

- 95 ***Jhinga Mango Curry*** € 16,90
*Garnelen in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen
Mangostücken*
*Prawns cooked in a delicately flavoured sauce with fresh
mango*
- 96 ***Jhinga Korma*** € 16,90
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -
Garnelen werden in einer milden Sauce aus Gewürzen,
Joghurt und Sahne zubereitet, mit Mandeln, Kokosnuß
und Cashew-Nüssen*
*Prawns cooked in a mildly sauce from spices, yoghurt
and cream with almonds, coconut and cashewnuts*
- 97 ***Jhinga Madras*** € 16,90
*Garnelen in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni,
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet*
Prawns in a hot madras sauce with fresh mushrooms
- 98 ***Jhinga Palak*** € 16,90
Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten mit Blattspinat
Prawns cooked with spinach and exotic spices
- 99 ***Jhinga Curry*** € 16,90
Garnelen gebraten in einer exotischen Curry-Sauce
Prawns cooked in an exotic curry-sauce

Reisgerichte . Rice Dishes

- 100 **Chicken Biryani** € 14,90
*Hähnchenbrustfilet mit Reis gedünstet, mild gewürzt,
mit Mandeln und Kokosraspeln, mit erfrischendem Raita*
*Chicken fillet with rice, cooked in a mildly sauce, with
almonds and coconut, with cool whipped Raita*
- 101 **Lamm Biryani** € 15,90
*Zartes Lammfleisch mit Reis gedünstet,
mild gewürzt mit erfrischendem Raita*
*Lamb pieces with rice, cooked in a mildly sauce
with cool whipped Raita*
- 102 **Prawn Biryani** € 15,90
*Garnelen mit Reis gedünstet, mild gewürzt,
mit Mandeln und Kokosraspeln, mit erfrischendem Raita*
*Prawns with rice, cooked in a mildly sauce, with
almonds and coconut, with cool whipped Raita*
- 103 **Vegetable Biryani** € 11,90
*Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, mit
erfrischendem Raita*
*Rice baked with vegetables and fine spices with
almonds and coconut, with cool whipped Raita*

Vegetarische Gerichte . Vegetarian Dishes

- 109 **Sabzi Korma** € 11,90
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -
Frisches Gemüse zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen,
mit Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen*
*- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors -
Fresh vegetables cooked in a mildly sauce from spices, cream,
almonds, coconut and cashewnuts*
- 110 **Sabzi Mango Curry** € 11,90
*Frisches Gemüse in einer würzigen Sauce mit frischen
Mangostücken*
Fresh vegetables in a spicy sauce with fresh mango pieces
- 113 **Shahi Paneer Masala** € 11,90
*Hausgemachter Frischkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln
und Knoblauch*
*Fresh home made cheese with tomatoes, onions, garlic and
oriental spices*
- 114 **Palak Paneer** € 11,90
*Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln,
Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten*
*Fresh home made cheese with spinach, cooked in onions,
tomatoes, yoghurt and spices*

Vegane Gerichte . Vegan Dishes

- 108 ***Bhindi Masala*** € 11,90
Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit orientalischen Gewürzen
Bhindi with fresh tomatoes, onions, ginger and garlic with oriental spices
- 111 ***Aloo Chana Masala*** € 11,90
Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten in Curry-Sauce
Potatoes and chick peas cooked with onions, ginger and garlic in curry-sauce
- 112 ***Tarka Daal*** € 11,90
Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils with sauted onions and garlic
- 115 ***Mixed Vegetables*** € 11,90
Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen
Mixed vegetables
- 116 ***Bengen Bharta*** € 11,90
Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Aubergine grilled in Tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic roasted
- 117 ***Aloo Gobi Masala*** € 11,90
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen gebraten
Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger and spices

Brote und Beilagen . Bread and Side Dishes

- | | | |
|-----|---|--------|
| 118 | Garlic Nan
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Knoblauch
im Tandoor gebacken</i>
<i>Leavened bread stuffed with butter, garlic baked in tandoor</i> | € 1,80 |
| 119 | Nan
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken</i>
<i>Leavened bread of fine flour</i> | € 1,50 |
| 120 | Butter Nan
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken</i>
<i>Leavened bread of fine flour with butter</i> | € 1,80 |
| 121 | Roti
<i>Fladenbrot aus Vollkornmehl</i>
<i>Whole wheatbread</i> | € 1,00 |
| 122 | Paratha
<i>Blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter zubereitet</i>
<i>Buttered and leavened whole wheatbread</i> | € 2,00 |
| 123 | Raita
<i>Erfrischender Joghurt mit Gurke, mild gewürzt</i>
<i>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs</i> | € 3,00 |
| 124 | Champignons
<i>Frische Champignons / Fresh mushrooms</i> | € 3,50 |
| 125 | Sabzi
<i>Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables</i> | € 3,50 |
| 126 | Gobi
<i>Blumenkohl / Cauliflower</i> | € 3,50 |
| 127 | Tarka Daal
<i>Linsen / Lentils</i> | € 3,50 |
| 128 | Palak
<i>Blattspinat / Spinach</i> | € 3,50 |
| 129 | Jeera Aloo
<i>Kartoffelcurry mit Kümmel</i>
<i>Potatoes tossed in cumin seeds</i> | € 3,50 |

Salate . Salads

- 130 **Kleiner Salat** € 3,00
Kleiner bunt gemischter Salat
Mixed salad
- 131 **Thunfisch Salat** € 7,50
Großer gemischter Salat mit Käse und Thunfisch,
dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with cheese and tuna and fresh round
flat cake bread
- 132 **Sommer Salat** € 7,50
Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons,
dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with mushrooms and fresh round flat
cake bread
- 133 **Shahi Salat** € 8,50
Großer gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten
Hähnchenfilet-Stücken, dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with chicken fillet pieces tandoori roasted
and fresh round flat cake bread
- 134 **Taj Salat** € 9,50
Großer gemischter Salat mit im Tandoor gegarten
Lammrückenstücken, dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with tender lamb back pieces tandoori roasted and
fresh round flat cake bread
- 135 **Prawn Salat** € 10,50
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, dazu frisch
gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with cooked prawns and fresh round flat cake bread

Wahlweise: Joghurt – Dressing oder Essig und Öl

Desserts

- 140 **Shahi Khulji** € 5,90
Indisches Eisdessert nach Art des Hauses
- 141 **Dessert-Variation** € 6,50
*Eine Zusammenstellung aus 3 verschiedenen Desserts
Mango-Dream / Ras Malai / Ghulab Jamen
A composition of 3 different desserts
Mango Dream, Ras Malai, Ghulab Jamen*
- 142 **Mango-Eis** € 4,50
*mit frischen Mangos
with fresh mangos*
- 143 **Ghulab Jamen** € 4,50
*In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen
Dumplings marinated in sweet syrup*
- 144 **Gemischtes Eis / Ice cream** € 4,50
*Mango, Erdbeere, Schokolade
Mango, Strawberry, chocolate*
- 145 **Ras Malai** € 4,50
*- Spezialität des Hauses -
Eingelegte Quarkbällchen mit Pistazien
- Speciality of the house –
Inlaid curd small balls with pistazien*
- 146 **Mango Dream** € 5,00
*Mango-Eisspezialität nach Art des Hauses
Mango-ice-specialities a la maison*
- 148 **Ghulab Jamen mit Vanille Eis** € 4,50
*In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen mit Vanille Eis
Dumplings marinated in sweet syrup with Vanilla ice-cream*
- 147 **1 Glas Dessertwein** € 3,50
*„Beerenauslese“
Sweet wine „Beerenauslese“*

Menu für zwei Personen . Menu for two persons

301 **MENU I** € 55,00

Gemischte Vorspeisen / Mixed Appetizers

Lamm Tikka

Zarte Lammrückenstücke in einer speziellen Gewürzmischung am Spieß im Tandoor gegrillt

Tandoori roasted lamb back pieces flavoured with spices

Tandoori Chicken Masala

Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisches Gewürz, in Spezielsauce

Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce

dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl

Basmati rice and leavened bread of fine flour

Dessert nach Wahl / Choice of dessert

302 **MENU II** € 59,00

Gemischte Vorspeisen / Mixed Appetizers

Tandoori Mix

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

A platter of assorted tandoori specialities

Bhuna Gosht (Lamm oder Kalb / lamb or calf)

Zarte Fleischstücke in einer ausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Champignons

Tender meat in a combination of spices, onions, tomatoes and fresh mushrooms

dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl

Basmati rice and leavened bread of fine flour

Dessert nach Wahl / Choice of dessert

303 **MENU III** € 69,00

Fisch Pakoras Vorspeise/ Appetizer

Fischfilet in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken

Fisch fillet marinated in gram flour battered and fried

Jhinga Shahi Tandoori Garnelen

Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leuten des Indus-Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegart

King prawns, marinated in a secret formula, known only to the people of the Indus Valley, cooked in charcoal clay oven

Machi Mango Curry

Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken

Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango

dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl

Basmati rice and leavened bread of fine flour

Dessert nach Wahl / Choice of dessert

*Sollten Sie andere Kompositionen wünschen, beraten wir Sie gerne!
If you like other components we will advise you.*

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr
(außer Feiertage)

Tandoori Spezialitäten

- M 27 Chicken Tandoori**
Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse **9,50**
- M 29 Lamm/Chicken-Tandoori**
Lammrücken-/Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart auf frischem Gemüse **12,90**
- M 30 Lamm Tikka**
Zartes neuseeländisches Lammrückenfilet im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse **13,90**

Huhn . Chicken je 8,90

- M 1 Chicken Mango Curry**
Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce mit frischen Mangostücken
- M 2 Chicken Korma**
Hähnchenbrustfilet in milder Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen
- M 3 Chicken-Curry**
- M 4 Chicken Madras**
Hähnchenbrustfilet in scharfer Sauce mit frischen Champignons
- M 6 Chicken Vindaloo**
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in pikanter Sauce
- M 7 Palak Chicken**
Hähnchenbrustfilet orientalisches gewürzt mit Blattspinat

Lamm . Lamb je 9,50

- M 10 Lamm Madras**
Lammfleisch in scharfer Sauce mit frischen Champignons
- M 12 Lamb Vindaloo**
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce
- M 13 Palak Gosht**
Lammfleisch orientalisches gewürzt mit Blattspinat

Kalb . Calf

je 9,50

M 17 *Kalb-Curry*

Zarte Kalbfleischstücke in pikanter Curry-Sauce

M 19 *Kalb Vindaloo*

Zarte Kalbfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce

Fisch

je 9,00

M 20 *Fisch-Curry*

M 21 *Machi Mango Curry*

Tilapiafilet in einer würzigen Sauce mit frischen Mangostücken

M 22 *Machi Korma*

Tilapiafilet in milder Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen

Gemüse . Vegetable

je 7,90

M 24 *Sabzi Korma*

Frisches Gemüse in milder Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen

M 25 *Palak Paneer*

Hausgemachter Frischkäse und Blattspinat mit Gewürzen gebraten

M 26 *Mixed Vegetables, Gemüse-Curry*

Reisgerichte

M 31 *Chicken Biryani*

Hähnchenbrustfilet mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln, mit erfrischendem Raita

8,90

M 32 *Vegetable Biryani*

Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, mit erfrischendem Raita

7,90

Garnelen . King Prawns

je 9,90

M 34 *Jhinga Palak*

Garnelen orientalisches gewürzt mit Blattspinat

M 35 *Jhinga Korma*

Garnelen in milder Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Cashew-Nüssen

M 36 *Jhinga Madras*

Garnelen in einer scharfen Spezialsauce mit Champignons