



Restaurant „Shahi“

*Ferdinand-Stuttmann-Str. 10
65428 Rüsselsheim*

www.shahi-ruesselsheim.de

*Tel.: 0 61 42 – 622 63
Fax: 0 61 42 – 550 877*



Montag geschlossen!

Dienstag-Donnerstag: 11:30 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 22:00 Uhr

Freitag-Samstag: 11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.30 Uhr

Sonntag: 11.30 bis 14.30 und 18.00 bis 22.00 Uhr

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!*

***Kartenzahlung (EC und Kreditkarten) ist ab einem Betrag von
50,00 € möglich.***

***Für das Einpacken von Speisen berechnen wir
0,50 € pro Verpackung.***

Suppen und Vorspeisen . Soups and Appetizers

	1 Stück Papadam (Linsenwaffel) dazu <i>Mango-Chutney, süß-sauer / Mixed Pickles, mittelscharf / Vindaloo, scharf</i>	€	1,90
1	Mulligatawny Linsensuppe nach südindischer Art <i>The famous South Indian Potage, simmered with lentils and spices</i>	€	5,90
2	Chicken-Ginger- Soup Hühnersuppe mit frischem Ingwer	€	5,90
3	Samosas (a,8) <i>Mit Hackfleisch oder Gemüse gefüllte Pastete Patty stuffed with minced meat or vegetables</i>	€	5,90
4	Murgh Tikka <i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Garam Masala, im Tandoor gegart / Chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i>	€	6,90
5	King Prawns (6) (3 Stück) <i>Garnelen mariniert nach Art des Hauses, am Spieß im Tandoor gegrillt King Prawns marinated and roasted in charcoal clay oven</i>	€	9,90
6	Murgh Pakoras <i>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken Chicken fillet marinated in gramflour battered and fried</i>	€	6,90
7	Onion Bhaji <i>Zwiebelringe in Kichererbsenteig ausgebacken Onion rings fried with gramflour</i>	€	4,90
8	Keema Nan (a) <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem, gehackten Fleisch/ Leavened bread stuffed with minced meat</i>	€	6,90
9	Cheese Garlic Nan (a,g) <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit Käse und Knoblauch Leavened bread stuffed with cheese and garlic</i>	€	6,90
10	Sabzi Pakoras <i>Frisches Gemüse, ausgebacken in Kichererbsenteig Fresh vegetables fried with gramflour</i>	€	5,90
11	Cheese Nan (a,g) <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit Käse Leavened bread stuffed with cheese</i>	€	6,90
12	Gemischte Vorspeise (a) (für eine Person) <i>Mixed Appetizers (for one person)</i>	€	7,90

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 13 | Gemischte Vorspeise (a) (für zwei Personen)
<i>Mixed Appetizers (for two persons)</i> | € | 14,00 |
| | | | |
| 15 | Chilli Cheese Nan (a,g)
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit Käse
 und frischem Chilli/ Leavened bread stuffed with cheese and chilli</i> | € | 6,90 |

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 | Shahi Tikka (g,h)
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Cashewnüssen und Mandeln,
 orientalisch gewürzt im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse serviert
 Chicken fillet marinated in yoghurt cashewnuts and almonds, roasted in tandoor</i> | € | 17,90 |
| | | | |
| 21 | Chicken Tandoori (g)
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart
 Chicken fillet marinated and roasted in tandoor</i> | € | 17,90 |
| | | | |
| 22 | Lamm Tikka (g)
<i>Neuseeländisches Lammrückenfilet am Spieß im Tandoor gegart
 New Zealand lamb back fillet roasted in tandoor</i> | € | 29,90 |
| | | | |
| 23 | Lamm Chops (g)
<i>Zarte marinierte Lammkoteletts, im Tandoor gegart
 auf frischem Gemüse
 Tender lamb-chops marinated, roasted in tandoor
 with fresh vegetables</i> | € | 27,90 |
| | | | |
| 24 | Lamm-/ Chicken- Tandoori (g)
<i>Zartes mariniertes Lammrücken- und Hähnchenbrustfilet am Spieß im
 Tandoor gegart auf frischem Gemüse / Tender lamb back fillet and chicken
 fillet marinated and roasted in tandoor with fresh vegetables</i> | € | 19,90 |

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 25 | Tandoor Mix (b,g,d,g)
<i>Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
 (Lammrückenfilet, Hähnchenbrustfilet, Tilapiafilet und Garnelen)
 A platter of assorted tandoor specialities (lamb back fillet,
 chicken fillet, tilapia fillet and prawns)</i> | € | 25,90 |
| 26 | Machi Tikka (d,g) (Fisch- Tandoori)
<i>Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
 im Tandoor gegart
 Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven</i> | € | 17,90 |
| 27 | Jhinga Shahi Tandoori Garnelen (b,g)
<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> | € | 25,90 |

Huhn Chicken

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 30 | Chicken Mango Curry (g)
<i>Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne
 mit frischen Mangostücken
 Tender chicken fillet cooked in a delicately flavoured sauce
 with fresh mango</i> | € | 16,90 |
| 31 | Chicken Korma (g,h)
<i>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</i> | € | 16,90 |
| 32 | Chicken Madras
<i>Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Speziialsauce mit Peperoni,
 Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet
 Chicken fillets in a hot madras sauce with fresh mushrooms</i> | € | 16,90 |
| 33 | Chicken Curry
<i>Hähnchenbrustfilet in Currysauce
 Chicken fillet in currysauce</i> | € | 16,90 |
| 34 | Chicken Masala (g)
<i>Hähnchenbrustfilet in einer orientalisch gewürzten Speziialsauce
 Chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce</i> | € | 16,90 |

35	Karahi Chicken <i>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen im Karahi zubereitet</i> <i>Chicken fillet cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices</i>	€	16,90
36	Chicken Vindaloo <i>Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce</i> <i>Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce</i>	€	16,90
37	Palak Chicken <i>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart</i> <i>Succulent chicken fillet cooked with spinach and flavoured with spices</i>	€	16,90
39	Chicken Jalfrazie <i>Hähnchenbrustfilet zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce</i> <i>Chicken fillet cooked in a combination of spices, onions, garlic tomatoes and carrots in a curry-sauce</i>	€	16,90
41	Chicken Chilli <i>-Spezialität des Hauses-</i> <i>Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen in Chilli-Sauce</i> <i>Chicken fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce</i>	€	16,90
42	Chicken Makhani (Butter Chicken) (g,h) <i>In Yoghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet in einer süß-cremigen Tomaten-Sauce</i> <i>In yoghurt marinated tender chicken in a sweet creamy tomato sauce</i>	€	16,90

Lamm . Lamb

51	Lamm-Chilli <i>-Spezialität des Hauses-</i> <i>Zartes Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Pepperoni und Gewürzen in einer pikanten Chilli-Sauce</i> <i>Lamb fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce</i>	€	18,90
52	Lamm Madras <i>Zartes Lammfleisch in einer scharfen Speziaisauce mit Pepperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons</i> <i>Tender lamb pieces prepared in a spicy madras sauce with fresh mushrooms</i>	€	18,90

53	Lamm Curry <i>Zartes Lammfleisch in exotischer Curry-Sauce</i> <i>Tender lamb pieces in an exotic curry-sauce</i>	€	18,90
54	Lamm Masala (g) <i>Zartes Lammfleisch orientalisches gewürzt, in Speziaisauce gebraten</i> <i>Tender lamb cooked in oriental spices with special sauce</i>	€	18,90
55	Karahi Gosht <i>Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Garam Masala im Karahi zubereitet</i> <i>Tender lamb cooked in karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes, fresh ground spices and Garam Masala</i>	€	18,90
56	Lamb Vindaloo <i>Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce</i> <i>Tender lamb cooked with potatoes in a tangy spicy sauce</i>	€	18,90
57	Palak Gosht (g) <i>Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart</i> <i>Tender lamb cooked with spinach and flavoured with spices</i>	€	18,90

Fisch . Sea Food

90	Machi Mango Curry (d,g) <i>Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken</i> <i>Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango</i>	€	16,90
91	Machi Korma <i>-Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche- Tilapiafilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen</i> <i>-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</i>	€	16,90
92	Machi Masala (Fisch-Curry) (d,g) <i>Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch orientalisches gewürzt</i> <i>Tilapia fillet cooked with onions, garlic, ginger and oriental spices</i>	€	16,90
94	Machi Tikka (Fisch Tandoori) (d,g) <i>Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegrillt</i> <i>Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven</i>	€	17,90

Garnelen . King Prawns

- | | | | |
|-----------|--|---|-------|
| 95 | <i>Jhinga Mango Curry</i> (b,g)
<i>Garnelen in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken</i>
<i>Prawns cooked in a delicately flavoured sauce with fresh Mango-pieces</i> | € | 18,90 |
| 96 | <i>Jhinga Korma</i> (b,g,h)
<i>-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</i>
<i>Prawns cooked in a mildly sauce from spices, yoghurt and cream with almonds, coconut and cashewnuts</i> | € | 18,90 |
| 97 | <i>Jhinga Palak</i> (b,g)
<i>Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten mit Blattspinat</i>
<i>Prawns cooked with spinach and exotic spices</i> | € | 18,90 |
| 98 | <i>Jhinga Makhani (Butter Jhinga)</i> (b,g)
<i>In Yoghurt marinierte Garnelen gebraten in einer süß-cremigen Tomaten-Sauce</i>
<i>Prawns marinated in Yoghurt, cooked in a sweet creamy tomato-sauce</i> | € | 18,90 |
| 99 | <i>Jhinga Madras</i> (b)
<i>Garnelen in einer scharfen Speziaisauc mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet</i>
<i>Prawns in a hot madras sauce with fresh mushrooms</i> | € | 18,90 |

Vegetarische Gerichte Vegetarian Dishes

- | | | | |
|------------|--|---|-------|
| 107 | <i>Mango Paneer Masala</i> (g)
<i>Hausgemachter Frischkäse in exotischer milder Mangosauce</i>
<i>Home made cheese in an exotic mildly mango-sauce</i> | € | 15,90 |
| 109 | <i>Sabzi Korma</i> (g,h)
<i>-Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche – Frisches Gemüse zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, mit Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen</i>
<i>A dish from the kitchen of Moghul-Emperors - Fresh vegetables cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts</i> | € | 15,90 |
| 110 | <i>Sabzi Mango Curry</i> (g)
<i>Frishes Gemüse in einer würzigen Sauce mit frischen Mangostücken</i>
<i>Fresh vegetables in a spicy sauce with fresh mango pieces</i> | € | 15,90 |

- | | | | |
|------------|--|---|-------|
| 113 | Shahi Paneer Masala (g)
<i>Hausgemachter Frischkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch</i>
<i>Fresh home made cheese with tomatoes, onions, garlic and oriental spices</i> | € | 15,90 |
| 114 | Palak Paneer (g)
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten</i>
<i>Fresh home made cheese with spinach, cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices</i> | € | 15,90 |

Vegane Gerichte Vegan Dishes

- | | | | |
|------------|--|---|-------|
| 111 | Aloo Chana Masala
<i>Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten in Curry-Sauce</i>
<i>Potatoes and chick peas cooked with onions, ginger and garlic in curry-sauce</i> | € | 15,90 |
| 112 | Tarka Daal
<i>Linsen mit getrösteten Zwiebeln und Knoblauch</i>
<i>Lentils with sauted onions and garlic</i> | € | 15,90 |
| 115 | Mixed Vegetables
<i>Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen</i>
<i>Mixed vegetables</i> | € | 15,90 |
| 116 | Bengen Bharta
<i>Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i>
<i>Aubergine grilled in Tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic roasted</i> | € | 15,90 |
| 117 | Aloo Gobi Masala
<i>Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen gebraten</i>
<i>Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger and spices</i> | € | 15,90 |

Brote und Beilagen . Bread and Side Dishes

118	Garlic Nan (a,g) <i>Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Knoblauch im Tandoor gebacken</i> <i>Leavened bread stuffed with butter, garlic baked in tandoor</i>	€	2,50
119	Nan (a,g) <i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken</i> <i>Leavened bread of fine flour</i>	€	2,00
120	Butter Nan (a,g) <i>Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken</i> <i>Leavened bread of fine flour with butter</i>	€	2,50
121	Roti (a) <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl</i> <i>Whole wheatbread</i>	€	2,00
122	Paratha (a,g) <i>Blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter zubereitet</i> <i>buttered and leavened whole wheatbread</i>	€	3,00
123	Raita (g) <i>Erfrischender Joghurt mit Gurke, mild gewürzt</i> <i>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs</i>	€	3,50
124	Pommes mit Ketchup (2,3,11,j)	€	4,50
125	Sabzi <i>Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables</i>	€	4,90
127	Tarka Daal <i>Linsen / Lentils</i>	€	4,90
128	Palak (g) <i>Blattspinat / Spinach</i>	€	4,90
129	Jeera Aloo <i>Kartoffelcurry mit Kümmel</i> <i>Potatoes tossed in cumin seeds</i>	€	4,90

Salate . Salads

Wahlweise: Joghurt-Dressing oder Essig und Öl

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 130 | Kleiner Salat
<i>Kleiner bunt gemischter Salat / Mixed salad</i> | € | 4,90 |
| 131 | Thunfisch Salat (a,d,g)
<i>Großer gemischter Salat mit Käse und Thunfisch,
dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with cheese and tuna and fresh round flat cake bread</i> | € | 12,90 |
| 132 | Sommer Salat (a,g)
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons,
dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with mushrooms and fresh round flat cake bread</i> | € | 12,90 |
| 133 | Shahi Salat (a,g)
<i>Großer gemischter Salat mit im Toandoor gegrillten
Hähnchenfilet-Stücken, dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with chicken fillet pieces tandoori roasted
and fresh round flat cake bread</i> | € | 14,90 |
| 135 | Prawn Salat (a,b,g)
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, dazu frisch
gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with cooked prawns and fresh round flat cake bread</i> | € | 15,90 |
| 136 | Punjabi-Salat
<i>Frische Zwiebeln, frische Pepperoni, frischer Koriander</i> | € | 2,90 |

Desserts

140	<i>Shahi Khulfi</i> (g,h) <i>Indisches Eisdessert nach Art des Hauses</i>	€	5,90
141	<i>Dessert-Variation</i> (g,h) <i>Eine Zusammenstellung aus 3 verschiedenen Desserts</i> <i>Mango-Dream / Pistazien-Eis / Ghulab Jamen</i> <i>A composition of 3 different desserts</i> <i>Mango Dream, Pistachio ice cream, Ghulab Jamen</i>	€	6,90
142	<i>Mango-Eis</i> (g) <i>mit frischen Mangos / with fresh mangos</i>	€	5,90
143	<i>Ghulab Jamen</i> (g,h) <i>In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen</i> <i>Dumplings marinated in sweet syrup</i>	€	5,90
144	<i>Gemischtes EIS</i> (g) <i>mit Sahne</i> <i>Pistazie / Mango / Schokolade</i>	€	6,50
146	<i>Mango Dream</i> (g) <i>Mango-Eisspezialität nach Art des Hauses</i> <i>Mango-ice-specialities á la maison</i>	€	5,90
148	<i>Ghulab Jamen mit Mango-Dream</i> (g) <i>In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen mit Mango-Dream</i> <i>Dumplings marinated in sweet syrup with mango-dream</i>	€	5,90

Für unsere kleinen Gäste

- | | | | |
|-----|--|---|------|
| 105 | Chicken Nuggets (2,3,11,j)
<i>Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig ausgebacken,
dazu Reis oder Pommes mit Ketchup
Chicken fillet marinated in granflour battered and fried,
with rice or french fries and Ketchup</i> | € | 8,90 |
| 106 | Tandoori Tikka (2,3,11,g,j)
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt im Tandoor gegart,
dazu Reis oder Pommes mit Ketchup
Chicken fillet marinated in yoghurt, fried in tandoor,
with rice or french fries and Ketchup</i> | € | 8,90 |

Montag bis Freitag 11.30 – 14.00 Uhr
(außer Feiertage)

Tandoori Spezialitäten

- | | | |
|-------------|---|-------|
| M 27 | Chicken Tandoori
<i>Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse</i> | 15,90 |
| M 28 | Machi Tikka (Fisch-Tandoori)
<i>Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gegart auf frischem Gemüse</i> | 15,90 |
| M 29 | Lamm-/Chicken-Tandoori
<i>Zartes Hähnchenbrust- und Lammrückenfilet im Tandoor
gegart, auf frischem Gemüse</i> | 17,90 |
| M 30 | Lamm-Tikka
<i>Zartes Lammrückenfilet orientalisch gewürzt,
im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse</i> | 19,90 |

Huhn. Chicken

je 14,90 Euro

- | | |
|------------|--|
| M 1 | Chicken Mango Curry
<i>Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce mit frischen Mangostücken</i> |
| M 2 | Chicken Korma
<i>Hähnchenbrustfilet in milder Sauce mit Mandeln, Kokosnuss
und Cashew-Nüssen</i> |
| M 3 | Chicken-Curry |
| M 4 | Chicken Madras
<i>Hähnchenbrustfilet in scharfer Sauce mit frischen Champignons</i> |
| M 6 | Chicken Vindaloo
<i>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in pikanter Sauce</i> |
| M 7 | Palak Chicken
<i>Hähnchenbrustfilet orientalisch gewürzt mit Blattspinat</i> |
| M 8 | Butter Chicken
<i>In Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet in
einer süß-cremigen Tomatensauce</i> |

Lamm. Lamb

je 15,90 Euro

- 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

Fisch. Fish

je 14,90 Euro

- 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 13,90 Euro

- 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***

Garnelen. King Prawns

je 15,90 Euro

- 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 Spezialsauc mit Champignons

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse