



Philosophie

Willkommen im Shalimar, wo Tradition und Kochkunst zusammengefunden haben, um Ihnen ein genussvolles Mahl zu zubereiten.

Die Spezialität des Shalimar ist die traditionelle indische Mughlai-Küche, wie sie aus dem 16. bis 19. Jahrhundert überliefert ist, mit modernem Flair.

Die Mughlai-Küche, aus Nordindien, zeichnet sich durch ihre Vielzahl von exotischen Gewürzen und ihren mildem Geschmack aus. Die Milde unserer Speisen ist bereits in den Rezepten begründet und nicht eine Anpassung an den europäischen Gaumen.

Ein besonderer Teil dieser Küche sind die Tandoori-Speisen, welche sich mit ihrem einzigartigem Geschmack auszeichnen. Ein muss für ein indisches Geschmackserlebnis.

Auch Spezialitäten aus den weniger bekannten kulinarischen süden Indiens, wo viel mit Kokosnuss und Curry-Blätter gekocht wird, sind ein Bestandteil unserer vielfältigen Auswahl, um Ihnen ein wirklich einzigartiges indisches Erlebnis zu bereiten.

Ein Curry enthält mindestens ein Dutzend verschiedene Gewürze und Kräuter, deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung viel Erfahrung und Leidenschaft braucht, welches unsere Spezialitätenköche, aus den besten Küchen Indiens, viel von Mitbringen.

Wenn Sie die indische Küche bisher noch nicht kennen sollten, und möglichst viele kleine Gerichte probieren möchten, empfehlen sich unsere Reistafeln oder das Maharaja Menü. Selbstverständlich sind wir ihnen gern bei allem behilflich.



Der Name Shalimar stammt von den berühmten "Shalimar Gardens" in Kashmir (Nord-Indien), die der Großmughal Jahangir im Jahre 1619 erbauen ließ.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer/All prices include tax

Menues

ab 2 Personen/minimum 2 Persons

1. Shalimar Reistafel mit Fleisch/with meat

Papadam mit verschiedenen Saucen²
Vegetable Pakoras, Murgh Tikka², Lucknowi Kakori Kebab, Fish Pakora⁷
Mulligatawny Soup¹
Chicken Makhani², Lamb Mughlai^{2,6}, Jhinga Madras⁸, Mixed Vegetable
Beilagen/sides: Basmati-Reis, Nan
Hot & Cold^{1,2}

pro/per Person € 38,00

2. Shalimar Reistafel vegetarisch/vegetarian

Papadam mit verschiedenen Saucen²
Vegetable Pakora, Paneer Pakora², Sabzi Bora
Sabzi Shorba¹
Paneer Balchow², Punjabi Bhindi Masala, Vegetable Navrattan Curry⁶, Dal Makhani²
Beilagen/sides: Basmati-Reis, Nan
Kulfi^{1,2,6}

pro/per Person € 35,00

3. Shalimar Maharaja Menu

Kir Royal Shalimar
Papadam mit verschiedenen Saucen²
Riesengarnele in Safran Sauce mit Pratha^{1,2,8}
Mulligatawny Soup¹
Aloo Channa Chaat²
Butter Chicken², Jhinga Kerala (scharf/spicy)⁸, Lamb Korma Badami⁶, Dal Makhani²
Beilagen/sides: Basmati-Reis, Nan
Dessertplatte^{1,2,6}

pro/per Person € 45,00

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilchprotein, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Tandoori Vorspeisen/Starters

Der Tandoor ist ein spezieller indischer Lehmofen, in dem gebacken und gegrillt wird. Die Speisen haben einen würzigen Mantel mit zartem Innerem

10. Murgh Tikka ²

Hähnchenbrustfilet-Stücke in Tandoori-Marinade
Chicken-breast fillet pieces in Tandoori-marinade

€ 10,90

13. Murgh Malai Tikka ^{2,6}

Lammfleisch-Stücke in Tandoori Marinade (pikant)
Lamb pieces in Tandoori marinade (piquant)

€ 14,00

141. Akbari Seekh Kebab

fein zerhacktes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, Chilli
in Tandoori-Marinade
finely minced chicken-breast fillet with garlic, ginger, coriander, chilli
in Tandoori-marinade

€ 10,90

142. Lucknowi Kakori Kebab

fein zerhacktes Lammfleisch mit Papaya, Knoblauch, Ingwer
und Koriander (pikant)
finely minced lamb with papaya, garlic, ginger and coriander (piquant)

€ 11,50

143. Jal Pari Tikka ⁷

Rotbarschfilet in einer Knoblauch-Zitronen-Marinade
Rose fish fillet in a garlic-citrus-marinade

€ 9,90

144. Paneer Tikka ²

hausgemachter indischer Käse in Malai-Marinade
home-made indian cheese in Malai-marinade

€ 9,50

145. Vegeterian Grill

verschiedenes Gemüse in Tandoori-Marinade
a variety of vegetables in Tandoori-marinade

€ 9,50

146. Konkan Jhinga ⁸

Riesengarnelen in einer Kurkuma-Knoblauch-Chilli-Marinade
Prawns in a turmeric-garlic-chilli-marinade

€ 14,90

147. Tandoori Mix ^{2, 3, 7, 8}

eine Auswahl an Tandoori Vorspeisen
a section of Tandoori starters

€ 14,50

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilcheiweiß, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,
8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Die meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Vorspeisen/Starters

Vegetarisch/Vegetarian

4. Sabzi Bora

Gemüsekroketten € 7,00
Vegetable croquettes

5. Punjabi Samosa ¹

Gemüse gefüllte Teigtaschen (2 Stk.) € 7,50
stuffed vegetable dumplings (2 pieces)

7. Onion Bhaji

Bällchen aus Zwiebelstreifen, Ingwer, Erbsen und Chilli, frittiert € 7,50
little balls of onions, ginger, peas and chilli, fried

Pakoras

in Kichererbsenmehl paniert, frittiert
breaded in chickpea flour, fried

6. Vegetable Pakoras

verschiedenes Gemüse € 7,90
a variety of vegetables

8. Paneer Pakoras ^{2,3}

hausgemachter indischer Käse € 9,50
home-made Indian cheese

16. Fish Pakora Punjabi ⁷

Rotbarschfilet € 10,50
Rose fish fillet

Vorspeisenteller/Mixed plates

20. Vegetarisch/Vegetarian ^{1,2,3}

(5 Stück/Pieces) € 12,00

21. Fleisch und Vegetarisch / Meat and Vegetarian ^{2,3,6}

(5 Stück/Pieces) € 13,50

Salat/Salads

17. Shalimar Tandoori Salad

gemischter Salat, mit € 9,50
Tandoori Hähnchenstücken
mixed salad with Tandoori chicken pieces

18. Lacha Onion

Zwiebelringe, grüne Chilli und Zitrone € 4,50
onion rings, green chilli and lemon

19. Shalimar Green Salad

gemischter Salat, mit hausgemachtem € 7,00
Indischen Käse
mix salad with home-made indian cheese

Suppen/Soups

26. Mulligatawny Soup¹

Pikante Currysuppe mit € 6,50
Hähnchenfleisch, sämig
Curry soup with chicken (piquant)

27. Sabzi Shorba¹

Pikante Gemüsesuppe € 6,50
Vegetable soup (piquant)

28. Dal Soup Lucknow

indische Linsensuppe € 6,50
Indian lentil soup

Streetfood Corner

50. Masala Papadam

Papadam Chips mit würziger Mischung € 4,00
Papadam with spicy topping

51. Samosa Chaat ²

Samosa in würziger Mischung mit Joghurt € 7,90
und Kräutern
Samosa in spicy mix with yoghurt and herbs

52. Aloo Channa Chaat ²

Kartoffeln und Kichererbsen in würziger € 7,50
Mischung mit Joghurt und Kräutern
Potatoes and chick-peas in spicy mix
with yogurt and herbs

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilcheiweiß, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Die meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Hähnchen/Chicken

30. Chicken Jalfraise

Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zucchini, Erbsen, Zwiebeln und Chilli in einem leichten Tomaten-Curry. Würzig (pikant) € 19,90
Chicken-breast fillet with peppers, zucchini, peas, onions and chilli in a light tomato curry. Flavorful (piquant)

31. Chicken Makhani ²

Tandoori-Hähnchenstücke in einem Joghurt-Tomaten Curry. Cremig & Aromatisch € 19,90
Grilled Tandoori chicken pieces in a creamy yogurt-tomato curry. Creamy & Fragrant

32. Chicken Tikka Masala (Empfehlung)

Zarte Tandoori Hähnchen-Stücke in einem lebhaften roten Curry. € 20,50
Würzig & Intensiv
Tender Tandoori chicken pieces in a vibrant red curry. Bold & Flavorful

33. Chicken Bhuna (Ost-indische Spezialität)

Saftiges Hähnchen in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer, und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf) € 19,90
Juicy chicken in a zesty red curry with bell peppers, ginger, and garlic.
Spicy & Zesty (medium spicy)

34. Butter Chicken ² (Spezialität aus Delhi)

Hähnchen-Tandoori-Stücke in einem reichhaltigen Tomaten-Sahne-Curry. Reich & Samtig € 19,90
Tandoori chicken in a rich, creamy tomato curry. Rich & Velvety

35. Chicken Madras oder/or Vindaloo (Süd-indische Spezialität)

Zartes Hähnchen in einem würzigen Kokos-Curry (scharf) oder mit Kartoffeln in einem feurigen Vindaloo-Curry (sehr scharf). Scharf & Exotisch € 19,90
Tender chicken in a spicy coconut curry (spicy) or with potatoes in a fiery Vindaloo curry (very spicy). Hot & Exotic

36. Chicken Korma Badami ⁶

Zartes Hähnchen in einem reichhaltigen Safran-Curry mit Mandeln, Blumenkohl, Erbsen und Zucchini. Cremig & Zart € 19,90
Tender chicken in a rich saffron curry with almonds, cauliflower, peas, and zucchini. Creamy & Delicate

37. Chicken Shalimar ⁶

Zartes Hähnchen in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild € 20,50
Tender chicken in a mild peanut curry with apricots, plums, apples, and a variety of vegetables. Fruity & Mild

38. Chicken Mughlai ^{2,3,6}

Zartes Hähnchen in einem milden Curry mit indischem Käse, Rosinen und Cashewnüssen. Cremig & Königlich € 19,50
Tender chicken in a mild curry sauce with Indian cheese, raisins, and cashews.
Creamy & Royal

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilchprotein, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch, 8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Die meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Lamm/Lamb

40. Lamb Kerala ¹⁰ (Süd-indische Spezialität)

Saftiges Lamm mit Zwiebeln, Curryblättern und Senfkörner.

Würzig & Aromatisch (scharf)

€ 20,90

Juicy lamb with onions, curry leaves and mustard seeds. Spicy & Aromatic. (spicy)

41. Lamb Kebab Masala

Lamm-Tandoori-Stücke in einem lebhaften roten Curry. Würzig & Intensiv

€ 20,90

Lamb-Tandoori pieces in a vibrant red curry. Bold & Flavorful

42. Lamb Gosht Bhuna (Ost-indische Spezialität)

Zartes Lammfleisch in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer

und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)

€ 20,90

Juicy lamb in a zesty red curry with bell peppers, ginger, and garlic.

Spicy & Zesty (medium spicy)

43. Lamb Curry do Piazza

Lammfleisch in einem würzigen roten Curry mit Zwiebeln und Kräutern.

Herzhaft & Aromatisch (pikant)

€ 20,90

Lamb in a flavorful red curry with onions and herbs. Heartly & Aromatic (piquant)

44. Lamb Madras oder/or Vinadloo (Süd-indische Spezialität) (Empfehlung)

Saftiges Lamm in einem würzigen Kokos-Curry (scharf) oder mit Kartoffeln in

einem feurigen Vindaloo-Curry (sehr scharf). Scharf & Exotisch

€ 20,90

Tender lamb in a spicy curry-coconut sauce (spicy) or

with potatoes in a fiery Vindaloo curry (very spicy). Hot & Exotic

45. Lamb Korma Badami ⁶

Zartes Lamm in einem reichhaltigen Safran-Curry mit Mandeln, Blumenkohl,

Erbsen und Zucchini. Cremig & Zart

€ 20,90

Tender lamb in a rich saffron curry with almonds, cauliflower, peas,

and zucchini. Creamy & Delicate

46. Lamb Shalimar

Zartes Lamm in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und

einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild

€ 21,50

Tender lamb in a mild peanut curry with apricots, plums, apples, and

a variety of vegetables. Fruity & Mild

47. Lamb Harabara (Spezialität aus Punjab)

Zartes Lamm mit Spinat und Bockshornklee. Aromatisch & Geschmackvoll.

€ 20,90

Tender lamb with spinach and fenugreek. Aromatic & Flavorful.

48. Lamb Mughlai ^{2,3,6}

Saftiges Lamm in einem milden Curry mit indischem Käse, Rosinen

und Cashewnüssen. Cremig & Königlich

€ 20,90

Tender lamb in a mild curry with Indian cheese, raisins, and cashews.

Creamy & Royal

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilchprotein, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Die meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Aus dem Meer/Sea food

60. Jhinga Kerala ⁸ (Süd-indische Spezilität)

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Curryblättern und Senfkörner.
Würzig & Aromatisch (scharf)

€ 23,90

Prawns with onions, curry leaves and mustard seeds. Spicy & Aromatic. (spicy)

61. Jhinga Malabar ⁸ (Süd-indische Spezilität) (Empfehlung)

Riesengarnelen mit Curry-Blätter in einem Safran Curry. Aromatisch & Mild
Prawns with curry leaves in a saffron curry. Aromatic & Mild

€ 23,90

62. Jhinga Bhuna ⁸

Riesengarnelen in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer
und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)

€ 23,90

Prawns in a zesty red curry with bell peppers, ginger, and garlic.
Spicy & Zesty (medium spicy)

63. Jhinga Shalimar ^{6,8}

Riesengarnelen in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und
einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild

€ 24,50

Prawns in a mild peanut curry with apricots, plums, apples, and
a variety of vegetables. Fruity & Mild

64. Jhinga Madras ⁸ (Süd-indische Spezilität)

Riesengarnelen in einem würzigen Kokos- curry. Scharf & Exotisch (scharf)
Prawns in a spicy coconut curry. Hot & Exotic (spicy)

€ 23,90

65. Fischplatte Shalimar ^{1,7,8} (Empfehlung)

Pangasiusfilet, Riesengarnelen und Krabben in einem milden Safran Curry
oder in einem würzigen roten Curry (scharf). Königlich

€ 26,50

Pangasiusfilet, prawns and shrimps in a mild saffron curry or
in a zesty red curry (spicy). Royal

66. Kottiyam Fish Curry ^{1,7,10} (Süd-indische Spezilität)

Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Senfkörner
und Curryblätter in einem würzigen Curry. Würzig & Aromatisch (scharf)

€ 19,90

Rose fish fillet with onions, garlic, mustard seeds and curry leaves in a
aromatic curry. Spicy & Aromatic (spicy)

67. Fish Bhuna ^{1,7}

Rotbarschfilet in in einem würzigen roten Curry mit Paprika, Ingwer
und Knoblauch. Würzig & Pikant (mittelscharf)

€ 19,90

Rose fish fillet in a zesty red curry with bell peppers, ginger, and garlic.
Spicy & Zesty (medium spicy)

68. Fish Shalimar ^{1,6,7}

Pangasiusfilet in einem milden Erdnuss-Curry mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfeln und
einer Vielfalt an Gemüse. Fruchtig & Mild

€ 20,50

Pangasiusfillet in a mild peanut curry with apricots, plums, apples and
a variety of vegetables. Fruity & Mild

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilcheiweiß, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Die meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Vegetarisch/Vegetarian

(vg)- vegane Gerichte / vegan dishes

70. Malai Koffa ²

Gemüsekroketten in einem cremigen Cashewcurry. Köstlich & Sättigend
Vegetable corquettes in a creamy cashew curry. Delicious & Fulfilling

€ 15,50

72. Aubergine Curry ¹⁰ (Süd-indische Spezialität) (Empfehlung) (vg)

Aubergine mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einem Kokos-Curry mit gerösteten Kartoffel. Würzig & Aromatisch(scharf)

Aubergine with garlic, ginger and onion in a coconut-curry with roasted potatoes. Hot & Aromatic (spicy)

€ 15,90

73. Aloo Gobi Masala (vg)

Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, mit Kräutern gebraten. Herzhaft & Klassisch

Cauliflower and potatoes with ginger, garlic and onions, with herbs. Heartly & Classic

€ 15,90

74. Matar Paneer oder/or Saag Paneer ^{2,3}

hausgemachter indischer Käse mit Spinat oder mit Erbsen in würzigem Curry. Herzhaft & Sanft

home-made Indian cheese with spinach or peas in a red curry. Heartly & Subtle

€ 17,50

75. Paneer Balchow ^{2,3}

hausgemachter indischer Käse mit Knoblauch, Ingwer, gestoßenem roten Chill und Zwiebelkernen. Scharf & Würzig (sehr scharf)

home-made Indian cheese with garlic, ginger, crushed red chilli and onion seeds. Hot & Flavorful (very spicy)

€ 17,50

76. Paneer Butter Masala ^{2,3} (Spezialität aus Delhi) (Empfehlung)

hausgemachter indischer Käse in in einem reichhaltigen Tomaten-Sahne-Curry.

Reich & Samtig

home-made Indian cheese in a rich, creamy tomato curry. Rich & Velvety

€ 17,50

77. Channa Masala (vg)

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln in einem pikantem Curry.

Geschmackvoll & Aromatisch

Chickpeas with onions, tomatoes, and potatoes in a spicy curry. Flavorful & Aromatic

€ 14,90

78. Vegetable Jalfraise (vg)

kurz gebratenes frisches Gemüse in einem würzigen Tomaten-Curry. Würzig

pan fried fresh vegetables in a spicy tomato curry. Flavorful

€ 15,90

79. Vegetable Navrattan Curry ⁶

Frisches Gemüse in einem milden cremigen Curry mit Rosinen,

Cashew und Obst. Fruchtig & Cremig

Fresh vegetables in a mild creamy curry with raisins, cashew and fruits. Fruity & Creamy

€ 15,90

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilcheiweiß, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Bei den meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Vegetarisch/Vegetarian

vg: kann auch vegan serviert werden/can be served as vegan dish

81. Dal Makhani ² (Spezialität aus Punjab) (Empfehlung)

Langsam gekochte schwarze Linsen verfeinert mit aromatischen Gewürzen und Butter. Reich & Samtig

€ 15,90

slow-cooked black lentils, infused with aromatic spices and butter. Rich and Velvety

82. Dal Amritsari (Spezialität aus Punjab) (vg)

gelbe Linsen mit Knoblauch und Zwiebeln verfeinert mit temperierten Gewürzen und Kräutern (Tadka). Aromatisch & Klassiker

€ 15,90

yellow indian lentils with garlic and onions, with tempered spices and herbs (Tadka). Aromatic & Classic

83. Punjabi Bhindi Masala (Spezialität aus Punjab) (vg)

gebratene Okra mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen. Exotisch & Aromatisch

€ 16,50

pan fries okra with onions, herbs and spices. Exotic & Aromatic

84. Bombay Aloo (Spezialität aus Mumbai) (vg)

Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einem roten Curry. Würzig

€ 15,50

potatoes with onions, tomato, garlic and ginger in a red curry. Flavorful

Birianis

Gebratener Basmatireis mit Tomaten und Ingwer, mit gerösteten Zwiebeln verfeinert
Alle Birianis werden mit Raita serviert

Pan-fried Basmatireis with tomato and ginger, finished with roasted onions
All Birianis are served with Raita

85. Chicken Biriani

mit Hähnchenbrustfilet/with chicken-breast fillet

€ 20,90

86. Lamb Biriani

mit Lammfleisch/with lamb

€ 21,90

87. Fish Biriani ⁷

mit Rotbarschfilet/with Rose fish fillet

€ 20,90

88. Jhinga Biriani ⁸

mit Riesengarnelen/with prawns

€ 24,90

89. Vegetable Biriani

mit Gemüse/with vegetables

€ 18,90

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilchprotein, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,
8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Die meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Beilagen/Sides

90. Papadam-Chips

mit/with Mint-, Tomaten-Chilli- und Tamarind Chutney € 1,50

91. Tandoori Roti ¹

im Tandoor gebackenes Volkornfladenbrot € 2,50
in Tandoor baked wholemeal bread

92. Lachedar Pratha ¹

im Tandoor gebackenes schichtiges Volkornfladenbrot € 3,00
fn Tandoor baked flaky wholemeal bread

94. Bhatura ¹

zarte Weizenfladen, frittiert € 3,00
soft wheat bread, fried

95. Kulcha ¹

im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln oder Käse^{2,3} € 5,00
in Tandoor baked bread, stuffed with potatoes or cheese

96. Nan Plain¹

im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit in Tandoor baked bread € 3,50

103. Nan mit¹

Zwiebeln oder Knoblauch oder Butter € 4,00
with onions or garlic or butter

105. Indische Mangoscheiben ²

Vanilleeis mit Mangoscheiben, € 6,50
Vanilla ice-cream with mango slices

109. Hot & Cold ^{1,2}

Vanilleeis mit Gulab Jamun € 6,50
Vanilla ice-cream with Gulab Jamun ²

148. Keema Nan ¹

im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit fein zerhacktem Lammfleisch € 6,90
in Tandoor baked wholemeal bread with minced Lamb

149. Peshwari Nan ^{1,6}

im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Mandeln, Nüssen und Rosinen € 6,50
in Tandoor baked wholemeal bread with almonds, nuts and raisins

93. Tamarind Chutney

€ 2,00

97. Mango Chutney

€ 2,00

98. Pickles (scharf/spicy)

€ 2,00

99. Raita

gewürzter Joghurt/yogurt with spices € 4,00

101. Vegetable Pulao

gebratener Basmatireis mit Gemüse € 7,50

102. Plain Pulao ⁶

gebratener Basmatireis mit Rosinen und Cashew € 8,00
pan-fried Basmati rice with raisins and cashew

Desserts

110. Kulfi (hausgemacht) ^{1,2,6}

gefrorene süße Milch mit Pistazien, Mango, Cashew und Safran € 7,00
frozen sweet milk with pistachio, mango, cashew and safran

111. Gulab Jamun (hausgemacht) ¹

frittierte Teigbällchen in Zuckerwasser eingelegt € 6,00
fried flour balls in sugar-water

112. Dessert Mix/Mixed dessert ^{1,2,6} € 11,50

Allergene: 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilchprotein, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

Die meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei jeglichen Allergien, sprechen Sie uns bitte an.

Getränke/Drinks

Shalimar Signature Aperitifs/Cocktails

951. Spicy Guava - Non-alcoholic Guava, Lime, Chili, Black Salt	€ 8,00
952. Goa Lemonade - Non-alcoholic Orange, Lime, Ginger, Soda	€ 8,00
957. Nimbu Pani - Non-alcoholic Lemon, Soda, Sugar, homemade spice mix	€ 6,50
953. Rose Spritz Prosecco, Indian Rose syrup, Orange, Soda	€ 8,00
954. Gin Coriander Smash Gin, Lime, Coriander, Sugar	€ 11,00
955. Chai Martini Vodka, Espresso, Chai Spices, Milk	€ 12,50
956. Mumbai Mule Vodka, Ginger Ale, Lime, Coriander, Mint	€ 11,50

Aperitifs & mehr

206. Prosecco	0,1l	€ 5,00
207. Kir Royal	0,1l	€ 5,00
208. Aperol Spritz	0,25l	€ 8,00
209. Campari Spritz	0,25l	€ 8,00
950. Lillet Wild Berry	0,25l	€ 8,50
957. Classic Martini		€ 10,00
958. Vodka Martini		€ 10,00
959. Espresso Martini		€ 11,50
960. Negroni		€ 10,00
961. Whisky Sour		€ 11,00
962. Floreale Wild Berry - Non-alcoholic Martini Floreale, Wild Berry	0,25l	€ 7,50
963. Minty Ginger - Non-alcoholic Ginger ale, Mint, Orange	0,25l	€ 7,50

Indische Spezilitäten

801. Old Monk Rum, 7 Years	2cl	42,8%	€ 4,00
802. Old Monk Rum, 18 Years	2cl	42,8%	€ 7,00
804. Rampur Single Malt Double Casked Whisky	4cl	45,0%	€ 11,50
805. Mangoschnaps	2cl	38,0%	€ 4,00

Getränke/Drinks

Bier

240. Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,90
241. Bitburger Pils vom Fass	0,5 l	€ 5,50
242. Alsterwasser	0,3 l	€ 3,90
243. Alsterwasser	0,5 l	€ 5,50
244. Bendiktiner Hefeweizen	0,5 l	€ 5,50
245. Bendiktiner Hefeweizen A.Frei	0,5 l	€ 5,50
246. Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33 l	€ 4,50
247. Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	€ 4,50
248. Kingfisher indisches Bier	0,33 l	€ 4,50

Cognac 2cl

220. Remy Martin V.S.O.P	40%	€ 6,00
221. Hennessy V.S.O.P., Privilège	40%	€ 6,00

Whisky 4cl

222. Gentleman Jack	40%	€ 8,50
223. Chivas Regal 12 Years	40%	€ 8,50
224. Johnnie Walker Black Label	40%	€ 8,50
227. Johnnie Walker Gold Label	40%	€ 12,90
225. Johnnie Walker Blue Label	40%	€ 26,00
226. Glenfiddich 18 Years	40%	€ 13,90

Vodka & Gin 4cl

214. Absolut Vodka - Sweden	40%	€ 5,00
215. Belvedere Vodka - Poland	40%	€ 8,00
216. Grey Goose Vodka - France	40%	€ 8,00
217. Bombay Gin - England	40%	€ 7,00
218. Hannover Gin - Germany	42%	€ 9,00

Digestifs/Sherry/Vermouth

201. Sherry medium	5cl	42%	€ 3,50
203. Martini Rosso	5cl	15%	€ 3,50
Martini Bianco	5cl	15%	
Martini Extra Dry	5cl	15%	
204. Campari	4cl	25%	€ 3,50
205. Jägermeister	2cl	35%	€ 3,00
211. Grappa il Tocai	4cl	42%	€ 5,50
212. Fernet Branca	2cl	42%	€ 5,50
213. Ramazotti on Eis	4cl	42%	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke

250. Teinacher Medium	0,25 l	€ 2,90
251. Teinacher Medium	0,75 l	€ 7,50
252. Teinacher Naturell	0,25 l	€ 2,90
253. Teinacher Naturell	0,75 l	€ 7,50
254. Afri Cola 1,2	0,20 l	€ 2,90
255. Afri Cola Zero 1,2	0,20 l	€ 2,90
256. Bluna Zitrone 2	0,20 l	€ 2,90
257. Bluna Orange 2	0,20 l	€ 2,90
258. Schweppes Tonic Water 3	0,20 l	€ 3,50
259. Schweppes Bitter Lemon 3	0,20 l	€ 3,50
260. Schweppes Ginger Ale	0,20 l	€ 3,50
261. Vaihinger Apfelsaft	0,30 l	€ 3,90
262. Vaihinger Orangensaft	0,30 l	€ 3,90
263. Vaihinger Maracujasaft	0,30 l	€ 3,90
264. Mangosaft	0,30 l	€ 3,90
265. Guavasaft	0,30 l	€ 3,90
266. Schorle	0,30 l	€ 3,50

1= coffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3= chininhaltig

Lassi (Joghurtgetränk)

270. süß/sweet	€ 4,50
271. salzig/salty	€ 4,50
272. Mango	€ 4,90

Tee

280. Masala Chai	€ 5,50
281. Darjeeling Tee (Summer Gold)	€ 5,00
282. Assam Tee (Assam Bari)	€ 5,00
283. Grüner Tee (Lung Ching)	€ 5,00
289. Frischer Ingwer/Ginger Tee	€ 5,00
290. Frischer Minze Tee	€ 5,00

Kaffee

Hannoversche Kaffeemanufaktur

Bio Robusta aus Karnataka, Süd-Indien

284. Café Crème	€ 3,00
285. Espresso	€ 2,90
286. Espresso Doppio	€ 4,50
287. Cappuccino	€ 3,30
288. Latte Macchiato	€ 3,70
289. Milchkaffee	€ 3,70

