



Restaurant „SHAHI“

*Ferdinand-Stuttman-Str. 10
65428 Rüsselsheim*

www.shahi-ruesselsheim.de

Tel.: 0 61 42 – 622 63

Fax: 0 61 42 – 550 877

Montag geschlossen!

Dienstag-Sonntag: 11:30 bis 14:30 Uhr und 18:00 bis 22:30 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 eingepackt!*

Alkoholfreie Getränke

530	<i>Lassi , natur, salzig, süß</i>	0,4 l	€ 2,50
531	<i>Mango Lassi</i>	0,4 l	€ 2,90
533	<i>Coca Cola</i>	1,0 l	€ 2,50
535	<i>Coca Cola light</i>	1,0 l	€ 2,50
538	<i>Fanta</i>	1,0 l	€ 2,50
539	<i>Sprite</i>	1,0 l	€ 2,50

Bier

561	<i>Pils</i>	0,5 l	€ 2,20
562	<i>Namaste, Indisches Bier Lager Beer</i>	0,33 l	€ 2,20

Weißwein (Flasche)

573	<i>Grauer Burgunder trocken (Baden)</i>	1,0 l	€ 12,90
575	<i>Sauvignon Blanc trocken (Spanien)</i>	0,7 l	€ 10,90
600	<i>Riesling trocken Weingut Joachim Flick (Rheingau)</i>	1,0 l	€ 12,90

Roséwein & Weißherbst

<i>580 Rosé rocken</i>	<i>0,7 l</i>	<i>€ 10,90</i>
------------------------	--------------	----------------

Rotwein

<i>591 Rotwein trocken (Spanien)</i>	<i>0,7 l</i>	<i>€ 10,90</i>
--------------------------------------	--------------	----------------

<i>596 Rotwein trocken (Frankreich)</i>	<i>0,7 l</i>	<i>€ 10,90</i>
---	--------------	----------------

Sekt

<i>632 Flasche Sekt, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 10,90</i>
----------------------------------	---------------	----------------

Vorspeisen . Appetizers

1000	1 Stück Papadam (Linsenwaffel), mit <i>Mango-Chutney, süß-sauer/ Mixed Pickles, mittelscharf/ Vindaloo, scharf</i>	€ 1,00
4	Murgh Tikka <i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Garam Masala, im Tandoor gegart / Chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i>	€ 5,00
6	Murgh Pakoras <i>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken Chicken fillet marinated in gramflour battered and fried</i>	€ 5,00
8	Keema Nan <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem, gehackten Fleisch / Leavened bread stuffed with minced meat</i>	€ 4,50
10	Sabzi Pakoras <i>Frisches Gemüse, ausgebacken in Kichererbsenteig Fresh vegetables fried with gramflour</i>	€ 3,90
11	Cheese Nan <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse Leavened bread stuffed with fresh home made cheese</i>	€ 4,50
12	Gemischte Vorspeise (für eine Person) <i>Mixed Appetizers (for one person)</i>	€ 5,50
15	Chilli Cheese Nan <i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse und frischem Chilli /Leavened bread stuffed with fresh home made cheese and fresh Chilli</i>	€ 4,50

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

- 21 **Chicken Tandoori** € 14,90
Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart
Chicken fillet marinated and roasted in tandoor
- 22 **Lamm Tikka** € 17,90
Neuseeländisches Lammrückenfilet am Spieß im Tandoor gegart
New Zealand lamb back fillet roasted in tandoor
- 24 **Lamm-/Chicken-Tandoori** € 15,90
Zartes mariniertes Lammrücken- und Hähnchenbrustfilet am Spieß im Tandoor gegart auf frischen Gemüse / Tender lamb back fillet and chicken fillet marinated and roasted in tandoor with fresh vegetables
- 26 **Machi Tikka (Fisch-Tandoori)** € 14,90
Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven
- 27 **Jhinga Shahi Tandoori Garnelen** € 20,00
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

Huhn . Chicken

- 30 **Chicken Mango Curry** € 13,90
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** € 13,90
- 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** € 13,90
Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Spezielsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet
Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms
- 33 **Chicken Curry** € 13,90
Hähnchenbrustfilet in Currysauce
Chicken fillet in currysauce
- 34 **Tandoori Chicken Masala** € 13,90
Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisch gewürzt in Spezielsauce
Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce
- 35 **Karahi Chicken** € 13,90
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** € 15,90
Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 37 **Palak Chicken** € 13,90
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** € 13,90
Hähnchenbrustfilet würzig zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüse in Curry Sauce
Chicken fillet delicately spiced with different fresh vegetables in curry-sauce
- 39 **Chicken Jalfrazie** € 13,90
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

- 41 **Chicken Chilli** € 13,90
 - 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)** € 13,90
 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 Masala** € 14,90
 - Spezialität des Hauses -
 Zartes Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni
 und Gewürzen in einer pikanten Chilli-Sauce
 Lamb fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce
- 52 **Lamm Madras** € 14,90
 Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni,
 Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons
 Tender lamb pieces prepared in a spicy madras sauce with
 fresh mushrooms
- 53 **Lamm Curry** € 14,90
 Zartes Lammfleisch in exotischer Curry-Sauce
 Tender lamb pieces in an exotic curry-sauce
- 54 **Lamm Masala** € 14,90
 Zartes Lammfleisch rückenfilet im Tandoor gegart,
 orientalisch gewürzt in Spezialsauce gebraten
 lamb pieces cooked in oriental spices with special sauce
- 56 **Lamb Vindaloo** € 14,90
 Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
 Tender lamb cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 57 **Palak Gosht** € 14,90
 Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten,
 mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
 Tender lamb cooked with spinach and flavoured with spices

- 60 **Sabzi Gosht** € 14,90
*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** € 14,90
*Zartes Kalbfleisch in einer Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Tender calf cooked in a delicately sauce with fresh mango*
- 71 **Kalb Korma** € 14,90
*- 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** € 14,90
*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*
- 75 **Karahi Gosht** € 14,90
*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*

Fisch . Sea Food

- 90 **Machi Mango Curry** € 13,90
*Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit
frischen Mangostücken
Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with
fresh mango*

- 91 ***Machi Korma*** € 13,90
 - 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)*** € 13,90
 Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
 orientaisch gewürzt
 Tilapia fillet cooked with onions, garlic, ginger and oriental
 spices

Garnelen . King Prawns

- 95 ***Jhinga Mango Curry*** € 14,90
 Garnelen in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen
 Mangostücken
 Prawns cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango
- 96 ***Jhinga Korma*** € 14,90
 - 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*** € 14,90
 Garnelen in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni,
 Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet
 Prawns in a hot madras sauce with fresh mushrooms
- 99 ***Jhinga Curry*** € 14,90
 Garnelen gebraten in einer exotischen Curry-Sauce
 Prawns cooked in an exotic curry-sauce

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
- 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
- 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
- 115 **Mixed Vegetables** € 11,90
Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen
Mixed vegetables
- 117 **Aloo Gobi Masala** € 12,90
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen gebraten
Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, garlic,

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 |
| 123 | Raita
<i>Erfrischender Joghurt mit Gurke, mild gewürzt</i>
<i>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs</i> | € 2,50 |

Salate . Salads

- 132 **Sommer Salat** € 9,90
*Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons,
dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with mushrooms and fresh round flat
cake bread*
- 133 **Shahi Salat** € 10,90
*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*
- 135 **Prawn Salat** € 13,90
*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

- 143 **Ghulab Jamen** € 3,50
*In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen
Dumplings marinated in sweet syrup*
- 145 **Ras Malai** € 3,50
*- Spezialität des Hauses -
Eingelegte Quarkbällchen mit Pistazien
- Speciality of the house –
Inlaid curd small balls with pistazien*