



شاهی
shahi

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 gereicht!*

Suppen und Vorspeisen . Soups and Appetizers

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

- | | | |
|----|---|---------|
| 13 | <i>Gemischte Vorspeise (für zwei Personen)</i>
<i>Mixed Appetizers (for two persons)</i> | € 12,00 |
| 14 | <i>Onion Nan</i>
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit fein gewürzten Zwiebeln / Leavened bread stuffed with onions</i> | € 3,90 |
| 15 | <i>Chilli Cheese Nan</i>
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse und frischem Chilli / Leavened bread stuffed with fresh home made cheese and fresh Chilli</i> | € 4,90 |

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 | <i>Shahi Tikka</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Jogurt, Cashewnüsse und Mandeln, orientalisches gewürzt im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse serviert</i>
<i>Chicken fillet marinated in yoghurt cashewnuts and Almonds, roasted in tandoor</i> | € 16,90 |
| 21 | <i>Chicken Tandoori</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart</i>
<i>Chicken fillet marinated and roasted in tandoor</i> | € 16,90 |
| 22 | <i>Lamm Tikka</i>
<i>Neuseeländisches Lammrückenfilet am Spieß im Tandoor gegart</i>
<i>New Zealand lamb back fillet roasted in tandoor</i> | € 24,90 |
| 23 | <i>Lamm Chops</i>
<i>Zarte marinierte Lammkoteletts, im Tandoor gegart auf frischem Gemüse</i>
<i>Tender lamb-chops marinated, roasted in tandoor with fresh vegetables</i> | € 17,90 |
| 24 | <i>Lamm-/ Chicken-Tandoori</i>
<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> | € 17,90 |

- 25 *Tandoori Mix* € 19,50
*Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori- Spezialitäten
(Lammrückenfilet, Lamm-Kotelett, Hähnchenbrustfilet und Garnelen)
A platter of assorted tandoor specialities (lamb back fillet,
lamb chops, chicken fillet and prawns)*
- 26 *Machi Tikka (Fisch-Tandoori)* € 16,90
*Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gegart
Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven*
- 27 *Jhinga Shahi Tandoori Garnelen* € 23,50
*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* € 15,90
*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* € 15,90
*- 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* € 15,90
*Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni,
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet
Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms*
- 33 *Chicken Curry* € 15,90
*Hähnchenbrustfilet in Currysauce
Chicken fillet in currysauce*

- 34 *Tandoori Chicken Masala* € 15,90
Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisches Gewürz in Speziialsauce
Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce
- 35 *Karahi Chicken* € 15,90
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene Gewürze 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* € 15,90
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* € 15,90
Hähnchenbrustfilet würzig zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüsen in Curry Sauce
Chicken fillet delicately spiced with different fresh vegetables in curry-sauce
- 39 *Chicken Jalfranie* € 15,90
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* € 15,90
- 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)* € 15,90
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* € 16,90
- *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* € 16,90
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* € 16,90
Zartes Lammfleisch in exotischer Curry-Sauce
Tender lamb pieces in an exotic curry-sauce
- 54 *Tandoori Tikka Masala* € 19,90
Neuseeländisches Lammrückenfilet im Tandoor gegart,
orientalisch gewürzt in Spezielsauce gebraten
New Zealand lamb back fillet cooked in oriental spices
with special sauce
- 55 *Karahi Gosht* € 16,90
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* € 16,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Tender lamb cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 57 *Palak Gosht* € 16,90
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten,
mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
Tender lamb cooked with spinach and flavoured with spices

Kalb . Calf

- 70 *Kalb Mango Curry* € 16,90
Zartes Kalbfleisch in einer Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Tender calf cooked in a delicately sauce with fresh mango
- 71 *Kalb Korma* € 16,90
- 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* € 16,90
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* € 16,90
Zartes Kalbfleisch in einer exotischen Curry-Sauce
Tender calf in an exotic curry-sauce
- 75 *Karahi Gosht* € 16,90
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* € 16,90
Gebatene Kalbfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Calf pieces cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 77 *Palak Gosht* € 16,90
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

Fisch . Sea Food

- 90 *Machi Mango Curry* € 15,90
Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango
- 91 *Machi Korma* € 15,90
- 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)* € 15,90
Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch orientaisch gewürzt
Tilapia fillet cooked with onions, garlic, ginger and oriental spices
- 94 *Machi Tikka (Fisch Tandoori)* € 16,90
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* € 17,90
Garnelen in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Prawns cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango
- 96 *Jhinga Korma* € 17,90
- 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* € 17,90
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* € 17,90
Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten mit Blattspinat
Prawns cooked with spinach and exotic spices
- 99 *Jhinga Curry* € 17,90
Garnelen gebraten in einer exotischen Curry-Sauce
Prawns cooked in an exotic curry-sauce

Reisgerichte . Rice Dishes

- 100 *Chicken Biryani* € 15,90
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* € 16,90
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* € 17,90
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* € 12,90
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

- 107 *Mango Paneer Masala* € 12,90
Hausgemachter Frischkäse in exotischer milder Mangosauce
Home made Cheese in an exotic mildly mango-sauce
- 109 *Sabzi Korma* € 12,90
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* € 12,90
Frisches Gemüse in einer würzigen Sauce mit frischen Mangostücken
Fresh vegetables in a spicy sauce with fresh mango pieces
- 113 *Shahi Paneer Masala* € 12,90
Hausgemachter Frischkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch
Fresh home made cheese with tomatoes, onions, garlic and oriental spices
- 114 *Palaak Paneer* € 12,90
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* € 12,90
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* € 12,90
Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
gebraten in Curry-Sauce
Potatoes and chickpeas cooked with onions, ginger and garlic in curry-sauce

- | | | |
|-----|---|---------|
| 112 | <p><i>Tarka Daal</i>
 <i>Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch</i>
 <i>Lentils with sauted onions and garlic</i></p> | € 12,90 |
| 115 | <p><i>Mixed Vegetables</i>
 <i>Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen</i>
 <i>Mixed vegetables</i></p> | € 12,90 |
| 116 | <p><i>Bengen Bharta</i>
 <i>Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt,</i>
 <i>mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i>
 <i>Aubergine grilled in Tandoor, mashed and seasoned with herbs</i>
 <i>and sauted with onions, ginger and garlic roasted</i></p> | € 12,90 |
| 117 | <p><i>Aloo Gobi Masala</i>
 <i>Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch</i>
 <i>und Gewürzen gebraten</i>
 <i>Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, garlic,</i>
 <i>ginger and spices</i></p> | € 12,90 |

Brote und Beilagen . Bread and Side Dishes

- | | | |
|-----|--|--------|
| 118 | <p><i>Garlic Nan</i>
 <i>Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Knoblauch im Tandoor gebacken</i>
 <i>Leavened bread stuffed with butter, garlic baked in tandoor</i></p> | € 2,00 |
| 119 | <p><i>Nan</i>
 <i>Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken</i>
 <i>Leavened bread of fine flour</i></p> | € 1,50 |
| 120 | <p><i>Butter Nan</i>
 <i>Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken</i>
 <i>Leavened bread of fine flour with butter</i></p> | € 2,00 |
| 121 | <p><i>Roti</i>
 <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl</i>
 <i>Whole wheatbread</i></p> | € 1,00 |
| 122 | <p><i>Paratha</i>
 <i>Blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter zubereitet</i>
 <i>Buttered and leavened whole wheatbread</i></p> | € 2,00 |

123	<i>Raita</i> <i>Erfrischender Joghurt mit Gurke, mild gewürzt</i> <i>Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs</i>	€ 3,00
125	<i>Sabzi</i> <i>Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables</i>	€ 3,90
127	<i>Tarka Daal</i> <i>Linsen / Lentils</i>	€ 3,90
128	<i>Palak</i> <i>Blattspinat / Spinach</i>	€ 3,90
129	<i>Jeera Aloo</i> <i>Kartoffelcurry mit Kümmel</i> <i>Potatoes tossed in cumin seeds</i>	€ 3,90

Salate . Salads

130	<i>Kleiner Salat</i> <i>Kleiner bunt gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	€ 3,50
131	<i>Thunfisch Salat</i> <i>Großer gemischter Salat mit Käse und Thunfisch,</i> <i>dazu frisch gebackenes Fladenbrot</i> <i>Mixed salad with cheese and tuna and fresh round</i> <i>flat cake bread</i>	€ 10,90
132	<i>Sommer Salat</i> <i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons,</i> <i>dazu frisch gebackenes Fladenbrot</i> <i>Mixed salad with mushrooms and fresh round flat</i> <i>cake bread</i>	€ 10,90
133	<i>Shahi Salat</i> <i>Großer gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten</i> <i>Hähnchenfilet-Stücken, dazu frisch gebackenes Fladenbrot</i> <i>Mixed salad with chicken fillet pieces tandoori roasted</i> <i>and fresh round flat cake bread</i>	€ 11,90

- | | | |
|-----|---|---------|
| 135 | <i>Prawn Salat</i>
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, dazu frisch
 gebäckenes Fladenbrot</i>
<i>Mixed salad with cooked prawns and fresh round flat cake bread</i> | € 14,90 |
| 136 | <i>Punjabi-Salat</i>
<i>Frische Zwiebeln, frische Pepperoni, frischer Koriander</i> | € 2,00 |

Wahlweise: Joghurt – Dressing oder Essig und Öl

Desserts

- | | | |
|-----|---|------------------------------------|
| 140 | <i>Shahi Khulfi</i>
<i>Indisches Eisdessert nach Art des Hauses</i> | € 5,50 |
| 141 | <i>Dessert-Variation</i>
<i>Eine Zusammenstellung aus 3 verschiedenen Desserts</i>
<i>Mango-Dream / Ras Malai / Ghulab Jamen</i>
<i>A composition of 3 different desserts</i>
<i>Mango Dream, Ras Malai, Ghulab Jamen</i> | € 6,90 |
| 142 | <i>Mango-Eis</i>
<i>mit frischen Mangos</i>
<i>with fresh mangos</i> | € 4,90 |
| 143 | <i>Ghulab Jamen</i>
<i>In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen</i>
<i>Dumplings marinated in sweet syrup</i> | € 4,50 |
| 144 | <i>Gemischtes EIS</i>

- <i>Schokolade</i> <i>Mango</i> <i>Himbeere</i> <i>Vanille</i>

1 <i>Kugel</i>
2 <i>Kugeln</i>
3 <i>Kugeln</i> |

€ 2,00
€ 3,90
€ 5,50 |
| 145 | <i>Ras Malai</i>
- <i>Spezialität des Hauses -</i>
<i>Eingelegte Quarkbällchen mit Pistazien</i>
- <i>Speciality of the house -</i>
<i>Inlaid curd small balls with pistazien</i> | € 4,50 |

- 146 *Mango Dream* € 5,50
Mango-Eisspezialität nach Art des Hauses
Mango-ice-specialities a la maison
- 148 *Ghulab Jamen mit Vanille Eis* € 5,50
In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen mit Vanille Eis
Dumplings marinated in sweet syrup with Vanilla ice-cream

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 gewürzt, in Spezialsauce
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

*Vorspeise/ Appetizer**Fisch Pakoras**Fischfilet in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken**Fisch fillet marinated in gramflour battered and fried**Jhinga Shahi Tandoori Garnelen**Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leutendes 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 14,90
- M 28 Machi Tikka (Fisch-Tandoori)* 14,90
*Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert,
im Tandoor gegart auf frischem Gemüse*
- M 29 Lamm-/Chicken-Tandoori* 15,90
*Zartes Hähnchenbrust- und Lammrückenfilet im Tandoor
gegart, auf frischem Gemüse*
- M 30 Lamm-Tikka* 16,90
*Zartes Lammrückenfilet orientalisch gewürzt,
im Tandoor gegrillt, auf frischem Gemüse*

Huhn . Chicken

je 13,90

- 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 orientalisch gewürzt mit Blattspinat

- M-8** *Butter Chicken*
*Mit Joghurt mariniertes Hähnchenbrustfilet in
Einer süß-cremigen Tomatensauce*

Lamm . Lamb

je 14,90

- 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 orientaisch gewürzt mit Blattspinat

Kalb . Calf

je 14,90

- M 17** *Kalb-Curry*
Zartes Kalbfleisch in pikanter Curry-Sauce

- M 19** *Kalb Vindaloo*
Zartes Kalbfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce

Fisch

je 13,90

- 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 11,90

- 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* 13,90
Hähnchenbrustfilet mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln, mit erfrischendem Raita
- M 32** *Vegetable Biryani* 11,90
Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, mit erfrischendem Raita

Garnelen . King Prawns

je 14,90

- 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