

Shahi Indian Cuisine

Willkommen im „Shahi“,
wo Tradition und Kochkunst zusammengefunden haben,
um Ihnen ein genußvolles Mahl zu bereiten!

Die Spezialität des Shahi ist die traditionelle indische Küche,
wie sie aus dem 16. bis 19. Jahrhundert überliefert ist:

Die Mogulai-Küche zeichnet sich durch ihre Vielzahl von
exotischen Gewürzen und ihren milden Geschmack aus. Die
Milde unserer Speisen ist also bereits in den Rezepten begründet
und nicht in einer Anpassung an den europäischen Gaumen.

Sollten Sie scharfes Essen vorziehen, empfehlen wir Ihnen
eines unserer Madras-oder Vindaloo-Curries. Ein Curry enthält
mindestens ein Dutzend verschiedene Gewürze und Kräuter,
deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung das Geheimnis
eines jeden indischen Kochs ist. Fertiges Currypulver, wie es
hierzulande bekannt ist, gibt es in der indischen Küche nicht.

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Reis.
Probieren sollten Sie jedoch unsere „Biryanis“ mit Basmatireis.
Das Biryani gilt als krönende Beilage eines indischen Mahls.
Wenn Sie die indische Küche bisher noch nicht kennen sollten
und möglichst viele kleine Gerichte probieren möchten,
empfehlen sich unsere Reistafeln oder Menues.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gern bei der
Speisenzusammenstellung und der Auswahl der Getränke behilflich.

Familie Singh

Party Service

Sie feiern einen festlichen Anlass und möchten Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen?

Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

Sie wählen aus unserer Speisekarte die gewünschten Gerichte aus. Unser Team liefert dann die Speisen servierfertig, auf Chafing-dish ,Behältern, direkt und bequem zu Ihnen nach Hause.



Catering Service

Auch in größerem Umfang sorgen wir für den richtigen kulinarischen Rahmen. Sie wählen mit uns die Zutaten für ein reichhaltiges und abwechslungsreiches indisches Buffet. Wir kümmern uns auf Wunsch auch um den Service und die Präsentation während des Events.

Die Palette umfasst Indiens vielfältige Küche: Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf – hier findet jeder Ihrer Gäste etwas nach seinem Geschmack.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem! Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne bei der Planung.

Ihr Shahi-Team

Reistafel

1

Reistafel mit Fleisch

Papadams mit drei verschiedenen Chutneys
(Knusprige Chips aus Linsenmehl)

Gemischter Vorspeisenteller

Suppe nach Wahl

Chicken Tikka Masala, Beef Bhuna, Lamm-Curry mit
Mango, Gemüse und Biryani

Vanille-Eiscreme und Mangomark

pro Person 32,00 €

2

Vegetarische Reistafel

Papadams mit drei verschiedenen Chutneys
(Knusprige Chips aus Linsenmehl)

Vegetarischer Vorspeisenteller

Vegetable Soup
(Currysuppe mit Gemüse)

Vegetable Biryani mit Currys
(vier Gemüsecurrys mit gebratenem Basmatireis)

Vanille-Eiscreme

pro Person 28,00 €

3

Reistafel Maharaja

Papadams mit drei verschiedenen Chutneys
(Knusprige Chips aus Linsenmehl)

Scampi mit Spinat

Suppe nach Wahl

Fischfilet in Safran-Currysauce

Currys von Beef, Chicken, Lamm und Gemüse Biryani

Vanille-Eiscreme und Mangomark

pro Person 38,00 €

Hauptgerichte

Rind

- | | | |
|----|--|---------|
| 91 | Beef Madras / Beef Saag
Rindfleisch in roter Curry-Kokosnuss-Sauce (Madras) (<i>scharf</i>) oder mit frischem Spinat, Knoblauch und frischem Ingwer (Saag) | 12,50 € |
| 96 | Beef Bhuna
Rindfleisch in roter Currysauce mit frischem Knoblauch, Paprika, Tomaten, Ingwer, frischem Koriander und Chili, (<i>mittelscharf</i>) | 12,50 € |
| 97 | Beef Korma
Rindfleisch mit Gemüse, Blumenkohl und Erbsen in gelber Safran-Currysauce, (<i>mild</i>) | 12,80 € |

Fisch und Scampi

- | | | |
|-----|--|---------|
| 101 | Scampi Madras / Vindaloo
gebratene Scampi in roter Curry-Kokosnuss-Sauce, <i>scharf</i> (Madras) oder <i>süß-sauer</i> , (Vindaloo) (<i>sehr scharf</i>) | 18,00 € |
| 105 | Fischplatte Shahi
zwei Fischfilets (Tagesangebot) und Scampi in Safran-Currysauce (<i>mild oder scharf</i>) | 22,90 € |
| 106 | Scampi Tikka Masala
gebratene Scampi mit feinen roten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Joghurt-Tomatenrahmsauce, (<i>cremig mild oder scharf</i>) | 21,80 € |
| 107 | Fischcurry Bengal
Fischfilets in roter Curry-Ingwer-Sauce | 22,00 € |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen aromatischen Basmatireis.

Hauptgerichte

Geflügel

- | | | |
|----|---|---------|
| 72 | Chicken Bhuna
Hähnchenfiletstücke in roter Currysauce
mit Zwiebeln-Tomaten-Paprikagemüse,
gewürzt mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Koriander (<i>hot</i>) | 11,90 € |
| 73 | Chicken Tikka Masala
Hähnchenfilet Tandoori in roter Curry-Rahmsauce mit
Tomaten, Chili, Ingwer, Kreuzkümmel (<i>mittelscharf</i>) | 11,40 € |
| 74 | Chicken Makhani
Hähnchenfilet Tandoori in Tomaten-Joghurt-Rahmsauce | 11,90 € |
| 75 | Chicken Korma
Hähnchenfilet in milder gelber Currysauce mit
Nüssen und Früchten | 12,40 € |
| 76 | Chicken Madras / Vindaloo / Saag
Hähnchenfilet in roter Curry-Kokosnuss-Sauce
(<i>Madras, hot</i>) oder süß-sauer, (<i>Vindaloo, very hot</i>)
oder in Spinat-Rahm-Sauce mit Ingwerstreifen | 12,90 € |

Lamm

- | | | |
|----|---|---------|
| 82 | Lamb Bhuna
Lammfleisch gebraten in Chili, Knoblauch, Ingwer, mit
roter Currysauce und frischem Koriander (<i>hot</i>) | 14,70 € |
| 85 | Lamb Madras / Vindaloo / Saag
Lamm in roter Curry-Kokosnuss-Sauce, (<i>Madras, hot</i>)
oder süß-sauer, (<i>Vindaloo, very hot</i>)
oder in Spinatrahmsauce mit Ingwerstreifen, (<i>Saag</i>) | 14,70 € |
| 86 | Lamb Dhansak
Lamm mit Linsen und Ingwerstreifen | 14,40 € |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen aromatischen Basmatireis.

Hauptgerichte

Vegetarisches

- | | | |
|-----|---|---------|
| 113 | Saag Paneer
Spinat in roter Currysauce mit indischem Käse | 13,00 € |
| 114 | Aloo Gobi Mattar
Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Tomaten in roter Currysauce | 12,90 € |
| 116 | Channa Masala
Kichererbsen mit Zwiebeln, Kräutern, Tomaten, Kartoffeln in scharfer roter Currysauce | 12,80 € |
| 117 | Tarka Dhal Maharani in geklärter Butter
in Butter gebratene gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Tomaten | 12,80 € |
| 118 | Vegetable Curry Sabji Bahar
verschiedene Gemüse in roter Currysauce (<i>scharf</i>) | 13,50 € |
| 119 | Navratan Curry Korma
verschiedene Gemüse mit Rosinen, Käse, Cashewnüssen und Obst (<i>mild oder scharf</i>) | 13,50 € |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen aromatischen Basmatireis.

BIRYANIS *

Gebratener indischer Basmatireis mit gebratenen Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen und Gemüsecurry, mit Fleisch, Scampi oder pur vegetarisch. Dazu servieren wir Curry als Beilage.

- | | | | |
|-----|--------------------------|-----------------|---------|
| 241 | Beef Biryani | mit Gemüsecurry | 15,00 € |
| 242 | Lamb Biryani | mit Gemüsecurry | 18,00 € |
| 243 | Scampi Biryani | mit Gemüsecurry | 22,00 € |
| 244 | Chicken Biryani | mit Gemüsecurry | 15,00 € |
| 245 | Vegetable Biryani | mit Gemüsecurry | 13,00 € |

Beilagen

131	Papadam knusprige Chips aus Linsenmehl, dazu dreierlei Chutneys	1,20 €
132	Hot Curry Sauce scharfe rote Currysauce	2,40 €
133	Chappatti frisch gebackenes dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,00 €
135	Naan frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl	2,50 €
136	Raita Joghurt mit fein gehackter Gurke und Gewürzen	2,50 €
137	Mango Chutney süß oder mit fein gehackter Peperoni	1,50 €
138	Pickles scharf eingelegte Früchte	1,50 €
124	Cucumber Salad feingehackter/oder in Scheiben geschnittener Salat mit Gurken, Zwiebel, Tomaten und Chili	3,80 €

Dessert

153	Vanille-Eiscreme mit frischen Mangoscheiben und Mangomousse	5,50 €
155	Gulab Jamun mit Vanille-Eiscreme	5,00 €
156	Eiscreme (drei Kugeln)	4,00 €

Getränke

Aperitifs

Campari ² 25%	4cl	2,90 €
Martini Bianco 16%	4cl	2,90 €
Sandemann Sherry 17,5% Medium, Dry	5cl	2,90 €
Glas Sekt	0,1l	3,90 €

Bitteres

Fernet Branca 40%	4cl	3,90 €
Ramazotti 30%	4cl	3,90 €
Averna 32%	4cl	3,90 €
Jägermeister 35%	2cl	2,40 €

Whiskey

Ballantines 40%	4cl	4,30 €
Jack Daniels 40%	4cl	4,70 €
Johnnie Walker 40%	4cl	4,70 €

Liköre, Weinbrand/Cognac

Baileys, Irish Cream 17%	4cl	3,80 €
Hennessy VSOP 40%	2cl	4,20 €
Remy Martin VSOP 40%	2cl	4,20 €

Obstler

Grappa 40%	4cl	3,70 €
Williams Birne 40%	4cl	3,70 €

Spirituosen

Malteser 40%	2cl	2,80 €
Kümmel 38%	2cl	2,40 €
Aalborg Jubi 42%	2cl	2,80 €
Moskovskaya Wodka 40%	2cl	2,40 €
Bacardi Rum 37,5%	2cl	2,40 €
Havana Club 40%	2cl	2,60 €
Tequila weiß, gold 38%	2cl	2,40 €
Doppelkorn 38%	2cl	2,20 €
Gin 37,5%	2cl	2,20 €
Sambuca 40%	2cl	2,60 €
Ouzo 38%	2cl	2,30 €

Getränke

Longdrinks

Ballantines Cola	6,20 €
Jack Daniel`s Cola	6,60 €
Johnny Walker Cola	6,20 €
Havana Club Cola	6,20 €
Bacardi Cola	6,20 €
Jägermeister Cola	6,20 €
Wodka Lemon	6,20 €
Wodka Orangensaft	6,20 €
Gin Tonic	6,20 €

Alle Longdrinks mit 4cl Alkohol. Nach Belieben auch andere Variationen.

Bier

Pils vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,60 €
Alsterwasser	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,60 €
Weizen Hefe oder Dunkel	0,5 l	4,70 €

Alkoholfreie Biere

Alkoholfreies Bier	Fl.0,33 l	2,80 €
Alkoholfreies Hefeweizen	Fl.0,50 l	4,70 €
Malzbier	Fl.0,33 l	2,50 €

Heiße Getränke

Tee	Glas	2,40 €
Ceylon Darjeeling, Rooibos (Rotbusch), Pfefferminz, Früchte, Kamille		
Kaffee ³	Tasse	2,40 €
Milchkaffee ³		2,60 €
Cappuccino ³		2,80 €
Espresso/Macchiato ³		2,40 €
Espresso doppelt ³		3,00 €
Latte Macchiato		2,90 €
Heiße Schokolade		3,80 €
Glühwein (saisonal)		3,80 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,2,3,4}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,40 €
Cola light ^{1,2,3,4}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,40 €
Gelbe Limo ¹	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,40 €
Weiße Limo ¹	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,40 €
Spezi ^{1,2,3}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,40 €
Mineralwasser, stilles Wasser	Fl.0,25 l	2,40 €
	Fl.0,25 l	2,40 €
Mineralwasser	Fl.0,75 l	4,90 €
	0,2 l	2,40 €
Bitter Lemon ⁵	0,4 l	4,60 €
	0,2 l	2,40 €
Ginger Ale ²	0,4 l	4,60 €
	0,2 l	2,40 €
Tonic Water ⁵	0,4 l	4,60 €
	0,2 l	2,40 €

Säfte

Apfelsaft, klar 100%	0,2 l	2,40 €
Orangensaft 100%	0,2 l	2,60 €
Kirschsaft 50%	0,2 l	2,60 €
Bananennektar 25%	0,2 l	2,80 €
Johannisbeersaft 33%	0,2 l	2,80 €
Mangosaft 100%	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle/Mangoschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,40 €
Johannisbeerschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,40 €
Kiba	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,60 €

Lassi

Lassi süß	4,20 €
Lassi salzig	4,20 €
Lassi mit Mango und Kiwi	4,50 €

Weinkarte

Offene Weine

Weißwein

Pinot Grigio, Italien	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	9,50 €
Chardonnay (Veneto), Italien	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	9,50 €
Riesling, Deutschland	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	9,50 €
Weinschorle	0,3 l	4,50 €

Roséwein

Chiaretto, Italien	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	9,90 €

Rotwein

Montepulciano, Italien	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	9,50 €

Weinkarte

Flaschenweine weiß

Riesling „Maximiner Klosterlay“ 0,75 l 21,00 €

QbA trocken, Weingut M. & N. Lorenz,
Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland

Frisch und mineralisch, aromatische Pfirsich- und Birnen-frucht steigt verführerisch in die Nase. Am Gaumen herrlich knackige Citrus-aromen, unterlegt mit dem zarten Ausdruck von Schiefer.

Sauvignon Blanc „Las Moras“ 0,75 l 21,00 €

Bodegas Las Moras, San Juan, Argentinien

Die schönsten Südfrüchte dieser Welt wurden in diesem Tropfen eingefangen: Mandarinen, Orangen, Zitronen und Stachelbeeren.

Knackiger und lebendiger Weißwein.

Flaschenweine rot

Malbec „Las Moras“ 0,75 l 21,00 €

Finca Las Moras, San Juan, Argentinien

Weicher angenehmer Duft mit Noten von Brombeere, Holunder und eine Spur Tabak. Auch am Gaumen wunderbar anschmiegsam mit einem Nachklang von Schokolade. Ein Wein, der wärmt und Freude macht.

Cabernet Sauvignon & Carménère 0,75 l 21,00 €

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Starke rote Farbe mit purpurnen Reflexen. Üppiger Duft nach Kirschen und Johannis-beeren.

Im Mund gesellt sich zu dieser opulenten Frucht noch eine feine Würze und eine gemütliche Weichheit.

Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamon und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.



BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen

CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

KNOBLAUCH

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.