

ॐ

Herzlich Willkommen
im indischen Spezialitäten-Restaurant

SHIVA



Speisekarte

Restaurant Shiva, Wölflstraße 12, 82377 Penzberg
www.shiva-penzberg.de

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

- | | |
|---|--------|
| 600. Dal Tarka | 6,50 € |
| Indische Linsen mit Kräutern / Indian lentils with herbs | |
| 601. Mango Sabji ^{G, H} | 7,90 € |
| Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fresh vegetables in almond and mango cream sauce | |
| 602. Alu Channa | 7,50 € |
| Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße
Chickpeas with potatoes and onions in curry sauce | |
| 603. Sabji Koftas ^G | 7,50 € |
| Gemüseklößchen in würziger Currysoße
Vegetable dumplings in a spicy curry sauce | |
| 604. Paneer Masala ^{G, H} | 8,50 € |
| Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer in Masala-Soße
Homemade cheese with fresh ginger in masala sauce | |
| 705. Palak Paneer ^{G, H} | 7,90 € |
| Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer
Spinach with homemade Indian cheese and ginger | |
| 605. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) | 7,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger | |
| 606. Chilly Chicken (scharf) | 8,50 € |
| Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art
Chicken breast fillet the North Indian type | |
| 607. Mango Chicken ^{G, H} | 8,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce | |
| 608. Chicken Sabji (leicht scharf) ^G | 8,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Curry, Kokosnussmilch und Ingwer
Chicken breast fillet with fresh vegetables, curry, coconut milk and ginger | |
| 706. Butter Chicken ^G | 9,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato-Buttercremesoße | |
| 709. Chicken Bengleru (leicht scharf) | 8,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Zitrone in einer Pfeffer-Creme-Soße
Chicken breast fillet with tomato and lemon in a pepper and cream sauce | |
| 710. Chicken Badami ^{G, H} | 8,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Chicken breast cooked in a yogurt-and nut cream sauce | |

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

- | | |
|---|---------|
| 609. Lamm Achari | 9,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Sauer-Scharf-Soße
Tender lamb with fresh vegetables in sour-hot sauce | |
| 610. Lamm Bhindi | 9,90 € |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße
Tender lamb with fresh okra vegetables in ginger curry sauce | |
| 611. Lamm Korma ^{G, H} | 9,90 € |
| Lammfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Lamb in a yoghurt and nut cream sauce | |
| 612. Beef Sabji (leicht scharf) ^G | 8,90 € |
| Rindfleisch und frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch und Ingwer
Beef and fresh vegetables, curry, coconut milk and ginger | |
| 613. Beef Korma ^{G, H} | 9,50 € |
| Rindfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Beef in a yogurt and nut cream sauce | |
| 714. Beef Jhalfrezi (mittelscharf) | 9,50 € |
| Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce | |
| 715. Beef Mango ^{G, H} | 9,50 € |
| Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße
Beef in almond and mango cream sauce | |
| 716. Beef Karahi | 9,50 € |
| Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Beef cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger | |
| 717. Beef Vindaloo (sehr scharf) | 9,50 € |
| Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
Beef cooked with special spices from Goa | |
| 614. Fisch Bengali ^D | 9,50 € |
| Fischfilet mit Zitrone und frischem Koriander, Ingwer nach Bengali-Art
Coley fillet with lemon and fresh coriander, ginger after Bengali Style | |
| 718. Fisch Korma ^{D, G, H} | 9,90 € |
| Fischfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Coley in a yogurt and nut cream sauce | |
| 615. Ente Mango ^{G, H} | 11,50 € |
| Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße
Duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce | |

Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

- 616. Ente Bombay (leicht scharf) ^G** 11,50 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Duck breast marinated and grilled, fresh vegetables, curry, coconut milk, ginger
- 617. Jheenga Masala ^{G, H}** 13,50 €
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Masala-Soße mit Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze
Triggered giant shrimp in almond sauce with cashew nuts Masala and light exotic spices
- 618. Raschmi Chicken Tikka (Tandoori Grill) ^{G, H}** 9,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze
Grilled chicken breast fillet from the clay oven with cashew nuts and light exotic spices
- 620. Nan ^A** 2,50 €
Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor
Fresh dough bread from the Tandoor
- 621. Lissan Nan ^A** 2,90 €
Frisches Hefeteigbrot mit Knoblauch vom Tandoor
Fresh dough bread with garlic from the Tandoor



Mittagskarte Lunch

Mo.-Fr. von 11:30 – 14:30 Uhr (außer Feiertags)

Alle Mittagsgerichte werden wahlweise mit Tagessuppe oder Salat sowie körnigem Basmatireis serviert.

Tandoori Khajana

Mittag – Grillspezialitäten

Lunch – Tandoori grilled specialties Khajana

Diese Gerichte werden in dem berühmten Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.
These dishes are cooked clay oven from India in the famous charcoal.

- | | |
|---|---------|
| 631. Hiriyali Tikka ^G | 9,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat
Chicken Breast filet marinated in yogurt, green chilly and fresh coriander | |
| 632. Murg Tikka ^G | 9,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Chicken breast marinated in yogurt and spices | |
| 637. Ente Tikka ^G | 10,90 € |
| Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck breast marinated in yogurt and spices | |
| 638. Mix Grill Platte ^G | 11,90 € |
| Etwas von Huhn, Ente und Lamm
Something of chicken, duck and lamb | |
| 639. Paneer Tikka Mint (vegetarisch, leicht scharf) ^G | 9,90 € |
| Hausgemachter indischer Käse mariniert in Joghurt,
Minze, frischem Koriander und Spinat
Homemade Indian cheese marinated in yoghurt,
mint, fresh coriander and spinach | |
| 640. Murg Tikka Achari, Tikka Tak (mittelscharf) ^G | 9,90 € |
| Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Mixed Pickle und Ingwer
Chicken breast marinated in yoghurt, mixed pickle and ginger | |

Suppen

Soups

- | | |
|--|--------|
| 1. Dal Suppe
Linsensuppe
Lentil soup | 4,00 € |
| 2. Sabji Suppe
Gemüsesuppe
Vegetable soup | 4,00 € |
| 3. Tomatar Suppe
Tomatensuppe
Tomato soup | 4,20 € |
| 4. Chicken Creme Suppe ^G
Hühnercremesuppe
Chicken creme soup | 4,50 € |
| 5. Malkatani Suppe (scharf)
Linsen, Reis und Hühnerfleisch
Lentils, rice and chicken | 4,90 € |
| 5a. Jheenga Shorba ^{B 2}
Garnelensuppe mit scharfen Gewürzen
Shrimp soup with hot spices | 6,90 € |

FrISChe knackige Salate

Fresh crisp salads

- | | |
|--|--------|
| 6. Channa Chat ^G
Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln
Chick peas with potatoes, tomatoes, onions | 5,00 € |
| 7. Gemischter Salat ^G
Gemischter Salat
Mixed salad | 5,50 € |
| 8. Gemischter Salat - Mango ^G
Gemischter Salat mit indischem Käse und Mangostücken
Mixed salad with Indian cheese and mango pieces | 6,90 € |
| 9. Shrimps Mango Chat ^B
Shrimps mit Mango, Minze, Tomaten und frischem Ingwer
Shrimps with mango, mint, tomatoes and fresh ginger | 6,50 € |

Warme Vorspeisen

Appetizers

- | | |
|---|---------|
| 10. Gemüse Pakoras
In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse
Fresh vegetable fried in chickpea flour | 5,50 € |
| 11. Paneer Pakoras ^G
In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse
Home made cheese fried in chickpea flour | 5,90 € |
| 12. Onions Bhajia
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken
Baked onion rings in chickpea | 5,50 € |
| 13. Chicken Pakoras
In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstücke
Add chickpea flour baked chicken pieces | 5,90 € |
| 14. Chilly Chicken Dry (scharf)
Nordindische Hühnchenspezialität
North Indian specialty chicken | 6,90 € |
| 15. Fisch Pakoras ^D
In Kichererbsenmehl gebackener Fisch
Add chickpea flour baked fish | 6,50 € |
| 16. Vegetable Samosa
2 Stück Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt
2 pieces patties stuffed with fresh vegetables | 5,90 € |
| 19. Gemischte Vorspeise (2 Personen) ^G
Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras
(auf Wunsch vegetarisch)
Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras
(also just vegetable) | 11,90 € |
| 20. Papadam
Hauchdünne, gewürzte Linsenfladen
Thin crispy lentils bread | 2,70 € |



Tandoori Khajana Grillspezialitäten

Tandoori grilled specialties Khajana

Diese Gerichte werden in dem berühmten Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.
These dishes are cooked clay oven from India in the famous charcoal.

- | | |
|--|---------|
| 30. Tiranga Chicken Tikka ^G | 14,50 € |
| Mix aus Hiriyali Tikka, Murg Tikka und Raschmi Chicken Tikka
Mix of Hiriyali Tikka, Murg Tikka und Raschmi Chicken Tikka | |
| 31. Hiriyali Tikka ^G | 13,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat
Chicken Breast filet marinated in yogurt, green chilly and fresh coriander | |
| 32. Murg Tikka ^G | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Chicken breast marinated in yogurt and spices | |
| 737. Murg Tikka Achari (leicht pikant) ^G | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Mixed Pickle und Ingwer
Chicken breast marinated in yoghurt, mixed pickle and ginger | |
| 33. Lamm Tikka ^G | 18,50 € |
| Lammfilet mariniert in Joghurt & Gewürzen Lamb fillet marinated in yogurt & spices | |
| 34. Jheenga Tandoori ^{B, G} | 20,50 € |
| Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen
King prawns marinated in yogurt and spices | |
| 35. Fisch Tikka ^{D, G} | 16,50 € |
| Fischfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade
Fish fillet marinated in tasty lemon and garlic marinade | |
| 36. Raschmi Chicken Tikka (Tandoori Grill) ^{G, H} | 13,90 € |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit
Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze
Grilled chicken breast fillet from the clay oven with
cashew nuts and light exotic spices | |
| 37. Ente Tikka ^G | 17,50 € |
| Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck breast marinated in yogurt and spices | |
| 38. Mix Grill Platte ^{B, D, G} | 18,50 € |
| Etwas von Allem / A little of everything | |
| 39. Paneer Tikka Mint (vegetarisch, leicht scharf) ^G | 14,50 € |
| Hausgemachter indischer Käse mariniert in Joghurt, Minze, frischem Koriander und Spinat
Homemade Indian cheese marinated in yoghurt, mint, fresh coriander and spinach | |
| 736. Lachs Tikka (Salmone) ^G | 19,50 € |
| Lachsfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade
Salmon fillet marinated in tasty lemon and garlic marinade | |

Huhn-Spezialitäten

Chicken specialties

- | | |
|---|---------|
| 40. Chicken Curry | 12,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in Currysoße / Chicken breast fillet in curry sauce | |
| 41. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) | 12,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Chicken breast with onions, peppers and ginger in curry sauce | |
| 42. Chicken Vindaloo (sehr scharf) | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa Chicken breast with special spices from Goa | |
| 43. Chilly Chicken (scharf) | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit frischer Paprika und Zwiebeln nach nordindischer Art
Chicken breast fillet in hot coconut curry sauce with selected spices | |
| 44. Chicken Bengleru (leicht scharf) | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Zitrone in einer Pfeffer-Creme-Soße
Chicken breast fillet with tomato and lemon in a pepper and cream sauce | |
| 45. Chicken Korma ^{G, H} | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nusssahnesoße
Chicken breast cooked in a yogurt- and nut cream sauce | |
| 46. Chicken Bharta ^{G, H} | 14,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit gegrillter und gehackter Aubergine
Chicken breast fillet with grilled and chopped aubergine | |
| 47. Chicken Sabji (leicht scharf) | 13,50 € |
| Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Chicken breast and fresh vegetables, curry, coconut milk, ginger | |
| 48. Chicken Palak | 12,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Spinatkreation Chicken breast fillet with spinach creation | |
| 49. Butter Chicken ^G | 14,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato-Buttercremesoße | |
| 50. Mango Chicken ^{G, H} | 14,00 € |
| Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce | |
| 51. Murg Tikka Masala ^{G, H} | 14,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße
Chicken breast marinated and grilled in an almond cream sauce | |
| 52. Murg Nilgiri (leicht scharf) ^G | 14,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischem Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße
Chicken breast fillet with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce | |
| 53. Chicken Karahi (mittelscharf) | 14,00 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger | |

Lamm-Spezialitäten

Lamb specialties

- | | |
|---|---------|
| 55. Lamm Mango ^{G, H}
Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße
Lamb in almond and mango cream sauce | 15,90 € |
| 56. Lamm Curry
Lammfleisch in einer würzigen Currysoße
Lamb in a spicy curry sauce | 14,90 € |
| 57. Lamm Vindaloo (sehr scharf)
Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa
Lamb with special spices from Goa | 15,90 € |
| 58. Lamm Jalfrezi (mittelscharf)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Lamb with onions, peppers and ginger in curry sauce | 15,90 € |
| 59. Lamm Korma ^{G, H}
Lammfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße
Lamb in a yoghurt and nut cream sauce | 15,90 € |
| 60. Lamm Palak
Lammfleisch mit Spinatkreation
Lamb with spinach creation | 15,90 € |
| 61. Lamm Karahi ^c
Lammfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Lamb cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger | 15,90 € |
| 62. Lamm Khumb Wala ^{G, H}
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Mandel-Safransoße
Lamb with fresh mushrooms, garlic and almonds saffron sauce | 15,90 € |
| 63. Lamm Sabji (leicht scharf)
Lammfleisch und frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Lamb and fresh vegetables, curry, coconut milk, ginger | 15,90 € |
| 64. Lamm Nilgiri (leicht scharf) ^G
Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße
Lamb with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce | 15,90 € |
| 65. Shiva-Lamm ^{G, H}
Lammfleisch in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Lamb in a tomato and almond cream sauce | 15,90 € |
| 766. Lamm Masala (leicht scharf) ^{G, H}
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer, typisch indische Art
Lamb with tomatoes, onion, garlic and ginger, typical Indian style | 15,90 € |



Rind-Spezialitäten

Beef specialties

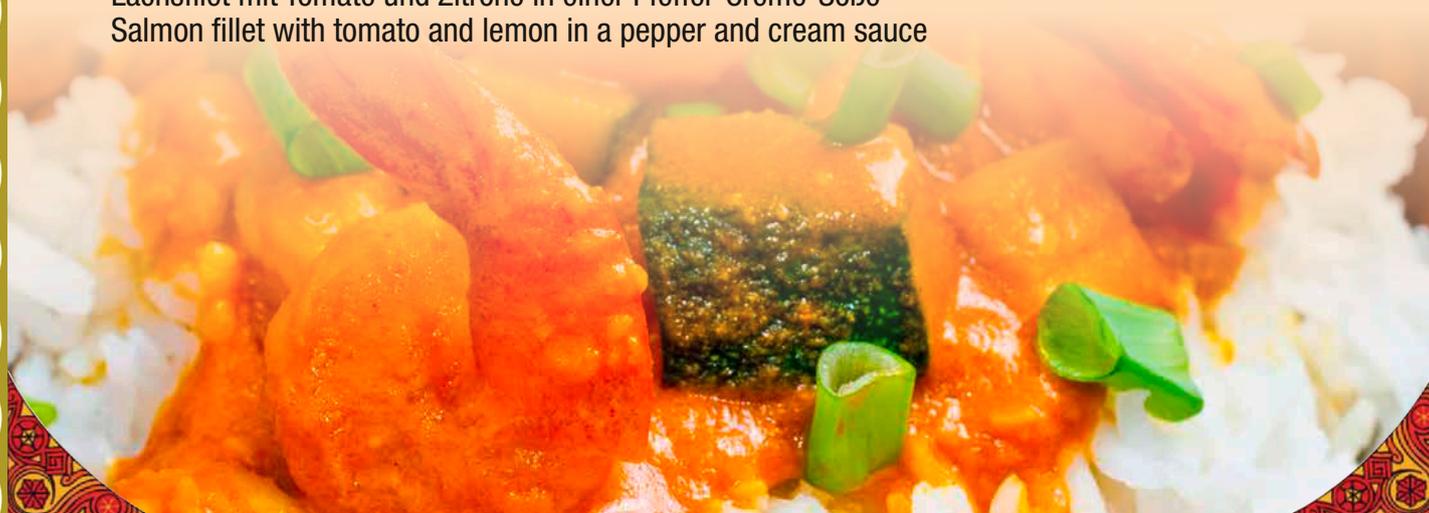
- | | |
|---|---------|
| 66. Beef Curry
Rindfleisch in einer würzigen Currysoße
Beef in a spicy curry sauce | 13,50 € |
| 67. Beef Madras (sehr scharf) ^G
Rindfleisch mit Kokosnuss in einer sehr scharfen Currysoße
Beef with coconut in a very hot curry | 14,00 € |
| 68. Beef Korma ^{G, H}
Rindfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße
Beef in a yogurt and nut cream sauce | 14,50 € |
| 69. Beef Karahi
Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Beef cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger | 14,50 € |
| 70. Beef Mango ^{G, H}
Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße
Beef in almond and mango cream sauce | 14,50 € |
| 71. Beef Jhalfrezi (mittelscharf)
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce | 14,00 € |
| 72. Beef Nilgiri (leicht scharf) ^G
Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße
Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce | 14,50 € |
| 73. Beef Sabji (leicht scharf)
Rindfleisch und frisches Gemüse, Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Beef and fresh vegetables, curry, coconut milk, ginger | 14,50 € |
| 74. Beef Bhunna
Rindfleisch mit Currysoße, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
Beef with curry sauce, onions, garlic and ginger | 14,50 € |



Fisch und Garnelen

Fish and shrimp

- 75. Fisch Masala** ^{D, H} 14,50 €
Fischfilet mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße
Fish fillet with tomatoes and onions in masala
- 76. Fisch Mango** ^{D, G, H} 14,50 €
Fischfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fish fillet in almond and mango cream sauce
- 77. Jheenga Khumb Wala** ^{B, G, H} 19,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen mit frischen Champignons
und Ingwer in Mandel-Safransoße
Triggered king prawns with fresh mushrooms
and ginger in an almond-saffron sauce
- 78. Shiva Jheenga** ^{B, G, H} 19,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Triggered king prawns in a tomato-cream sauce almonds
- 79. Jheenga Goa (scharf)** ^{B, H} 19,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit
ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
Triggered king prawns in coconut sauce with
selected spices to Goa Style
- 80. Jheenga Mango** ^{B, G, H} 19,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahnesoße
Triggered king prawns in almond and mango cream sauce
- 781. Jheenga Vindaloo (sehr scharf)** ^{B, H} 19,90 €
Ausgelöste Riesengarnelen mit Spezialgewürzen aus Goa
Triggered king prawns with special spices from Goa
- 782. Lachs (Salmone) Korma** ^G 18,90 €
Lachsfilet mit Tomaten in einer Mandelsahnesoße
Salmon fillet with tomatoes in an almond cream sauce
- 783. Lachs (Salmone) Bengleru (leicht scharf)** ^G 18,90 €
Lachsfilet mit Tomate und Zitrone in einer Pfeffer-Creme-Soße
Salmon fillet with tomato and lemon in a pepper and cream sauce



Enten-Spezialitäten

Duck specialties

81. Ente Nilgiri (leicht scharf) 16,90 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Minze und Spinat, in Kokosnussmilchsoße
Fillet of duck breast marinated and grilled with mint and spinach, in coconut milk sauce
82. Mango Ente ^{G, H} 16,90 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fillet of duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce
83. Ente Jalfrezi (mittelscharf) 16,90 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Fillet of duck breast marinated and grilled with tomatoes, peppers, onions and ginger
84. Shiva Ente ^{G, H} 16,90 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Fillet of duck breast marinated and grilled in a tomato-cream sauce almonds
785. Ente Korma ^{G, H} 16,90 €
Entenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße
Fillet of duck breast cooked in a yogurt-and nut cream sauce
786. Ente Vindaloo (sehr scharf) ^{G, H} 16,90 €
Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa
Fillet of duck breast with special spices from Goa
787. Ente Chilly (scharf) 16,90 €
Entenbrustfilet mit frischer Paprika und Zwiebeln nach nordindischer Art
Fillet of duck breast with fresh peppers and onions North Indian style

Biryani's (Reis-Spezialitäten)

Biryani's (Rice specialties)

85. Lamm Biryani ^H 15,90 €
Reis mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen
Rice with lamb with almonds and raisins
86. Chicken Biryani ^H 14,00 €
Reis mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen
Rice with chicken breast fillet with almonds and raisins
87. Mix Biryani ^{B, H} 15,90 €
Reis mit Lamm, Hähnchen, Shrimps, Mandeln und Rosinen
Rice with lamb, chicken, shrimp, almonds and raisins
88. Jheenga Biryani ^{B, H} 19,50 €
Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen
Triggered king prawns with almonds and raisins

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

- 91. Navratan Korma** ^{G, H} 12,90 €
Frisches Gemüse in eine Joghurt- und Nusssahnesoße
Fresh vegetables in a yoghurt and nut cream sauce
- 92. Malai Koftas** ^{G, H} 12,90 €
Klößchen aus Gemüse, gefüllt mit Nüssen und Gemüse in einer Mandel-Sahnesoße
Dumplings made from vegetables, filled with nuts and vegetables in an almond cream sauce
- 93. Shahi Beiigen** ^{G, H} 13,00 €
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße
Eggplant with homemade cheese and ginger in almond sauce
- 94. Sabji Nilgiri (leicht scharf)** ^G 12,90 €
Gemischtes Gemüse und hausgemachter Käse mit Minze, frischem Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße
Mixed vegetable and homemade cheese with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce
- 95. Dal Makhni** ^G 11,90 €
Indische Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer
Indian lentils with spices, butter and ginger
- 96. Palak Paneer** ^G 12,50 €
Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer
Spinach with homemade Indian cheese and ginger
- 97. Shahi Paneer** ^{G, H} 13,00 €
Hausgemachter indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Homemade Indian cheese with nuts in tomato and almond cream sauce
- 98. Channa Masala (auf Wunsch vegan)** 11,90 €
Kichererbsencurry, Tomaten und Ingwer
Chickpeas curry, tomatoes and ginger



- | | |
|--|----------------|
| 99. Sabji Koftas (auf Wunsch vegan) | 11,90 € |
| Klößchen aus Gemüse in würziger Currysoße
Dumplings of vegetables in a spicy curry sauce | |
| 100. Karahi Paneer ^G (auf Wunsch vegan) | 12,90 € |
| Hausgemachter indischer Käse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Homemade Indian cheese with tomatoes, peppers, onions and ginger | |
| 101. Mixed Vegetable (leicht scharf) ^H | 12,90 € |
| Frisches Gemüse mit Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with curry, coconut milk, coriander and ginger | |
| 102. Bhindy Masala (auf Wunsch vegan) | 13,50 € |
| Indisches Okra mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Indian okra with fresh tomatoes, onions and ginger | |
| 103. Baigan Ka Bharta (auf Wunsch vegan) | 12,90 € |
| Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
Grilled and chopped with ginger, tomatoes, onions and cilantro eggplant | |
| 104. Cheese Chili (scharf) ^G | 13,50 € |
| Hausgemachter Käse mit frischer Paprika und Zwiebeln nach nordindischer Art
Homemade cheese with fresh paprika and onions in north Indian style | |
| 105. Karahi Mushroom ^G (mittelscharf, auf Wunsch vegan) | 12,50 € |
| Frische Champignon mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Fresh mushroom with tomatoes, peppers, onions and ginger | |
| 106. Mango Sabji ^G (auf Wunsch vegan) | 12,50 € |
| Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fresh vegetables in almond and mango cream sauce | |
| 107. Paneer Mango ^G | 12,90 € |
| Hausgemachter indischer Käse in Mandel-Mango-Cremesoße
Homemade Indian cheese in almond and mango cream sauce | |
| 108. Paneer Butter Masala ^G | 13,50 € |
| Hausgemachter indischer Käse in einer Tomaten-Buttercremesoße
Homemade Indian cheese in a tomato-buttercremesoße | |



Vegane Gerichte

Vegan dishes

804. Dal Lemon

Gelbe Linsen mit Kräutern und Zitrone / Yellow lentils with herbs and citron

11,90 €

805. Tofu Saag ^F

Spinat und Tofu mit indischen Gewürzen / Spinach and tofu with Indian spices

12,50 €

806. Tofu Matar ^F

Erbsen und Tofu zubereitet in Curry Soße / Peas and tofu prepared in curry sauce

12,50 €

807. Tofu Sabzi ^F

Gemischtes Gemüse und Tofu in rotem Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Mixed vegetables and tofu in red curry, coconut milk, coriander and ginger

12,90 €

808. Sabzi Vindaloo (sehr scharf)

Gemischtes Gemüse mit Spezialgewürzen aus Goa
Mixed vegetables with special spices from Goa

12,50 €

809. Vegetable Jhalfrezi (mittelscharf)

Gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Mixed Vegetable with onions, peppers and ginger in curry sauce

12,50 €

810. Sabzi Biryani

Reis mit frischem Gemüse / Rice with fresh vegetables

12,50 €



Thalis-Gemischte Platten

Thalis-Mixed plates

- | | |
|--|---------|
| 111. Vegetarische Thalis für 1 Person ^G | 15,90 € |
| Zwei Gemüsegerichte, Dal Tarka, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Two vegetable dishes, Dal Tarka Raita cucumber, lettuce, rice and nan | |
| 112. Thali für 1 Person ^G | 17,90 € |
| Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Two meat dishes, a vegetable dish, Raita cucumber, lettuce, rice and nan | |
| 113. Thali für 2 Personen ^G | 32,90 € |
| Vier Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Three meat dishes, two vegetable dishes, raita cucumber, lettuce, rice and nan | |
| 114. Fisch-Thali für 2 Personen ^{D, G} | 35,90 € |
| Vier Fischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Four fish dishes, two vegetable dishes, raita cucumber, salad, with rice and nan | |
| 115. Vegetarisches Thali für 2 Personen ^{D, G} | 31,90 € |
| Fünf Gemüsegerichte, Dal Tarka, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan
Five vegetable dishes, Dal Tarka Raita cucumber, lettuce, rice and nan | |

Die Thalis-Gemischte Platten sind nicht zum Abholen.
Thalis Mixed-plates are not to be picked up.



Tandoori – Brotspezialitäten

Tandoori – specialty breads

- | | |
|---|--------|
| 116. Paneer Nan ^{A, G}
Hefebrot gefüllt mit indischem Käse
Leavened bread stuffed with Indian cheese | 3,90 € |
| 117. Podina Nan ^A
Hefebrot mit frischer Minze
Leavened bread with fresh mint | 3,20 € |
| 118. Chappati ^A
Vollkornbrot-Teigfladen vom Tandoor
Wholemeal bread flat bread from Tandoor | 2,50 € |
| 119. Keema Nan ^A
Hefebrot gefüllt mit Lamm-Hack
Leavened bread stuffed with lamb hack | 4,00 € |
| 120. Nan ^A
Blattförmiges Hefebrot
The sheet-shaped yeast bread | 2,70 € |
| 121. Peschawari Nan ^{A, G, H}
Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse
Leavened bread stuffed with nuts and Indian cheese | 3,90 € |
| 122. Lissan Nan oder Butter Nan ^{A, G}
Hefebrot mit Knoblauch oder Butter
Leavened bread with garlic or butter | 3,20 € |
| 123. Raita Gurken ^G
Joghurt mit Gurken
Yoghurt with cucumber | 3,50 € |



Nachspeisen

Desserts

- | | |
|---|--------|
| 125. Gulab Jamon (sehr süß) ^G
Bällchen aus Milch, in Honig gebacken
Balls made of milk, baked in honey | 4,50 € |
| 126. Mangocreme mit Vanilleeis ^G
„Hausgemacht“
„Homemade“ | 4,50 € |
| 127. Kokos Kulfi ^G
Hausgemachtes Kokosnuss-Eis
Homemade coconut ice cream | 4,50 € |
| 128. Frische Mango mit Eis ^G (saisonbedingt)
Fresh mango with ice cream | 6,50 € |



Aperitif

130. Prosecco (Spumante, Flasche 0,2 l)		5,90 €
131. Prosecco mit Mangosaft		4,50 €
132. Campari mit Mangosaft ¹	0,2 cl	6,50 €
133. Wodka mit Mangosaft	0,2 cl	6,50 €
134. Martini (Bianco, Rosso)	0,5 cl	3,90 €
135. Sherry (Dry, Medium, Cream)	0,5 cl	3,90 €
136. Aperol Sprizz mit Sekt	0,2 l	6,50 €
137. Aperol Sprizz mit Mango und Sekt	0,2 l	6,50 €

Joghurt Getränke (unsere Joghurtgetränke sind ohne Sirup)

140. Süßes Lassi / Sweet Lassi (auf Wunsch mit Kokos)	0,4 l	4,00 €
141. Salziges Lassi / Salty Lassi	0,4 l	4,00 €
142. Mango Lassi	0,4 l	4,50 €
143. Granatapfel Lassi	0,4 l	4,50 €

Warme Getränke

144. Espresso (coffeinhaltig)		2,50 €
145. Kaffee (coffeinhaltig)		3,00 €
146. Latte Macchiato (coffeinhaltig)		3,70 €
147. Cappuccino (coffeinhaltig)		3,50 €
148. Chai - Indischer Tee ^G (Tasse)		2,50 €
149. Chai - Indischer Tee ^G (Kännchen)		4,50 €
150. Grüner Tee (Tropenblüten) herber Tee mit Birnen-, Ananas-Geschmack		4,50 €
151. Jasmin Tee In frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, Bouquet		4,50 €

(1) mit Farbstoff | (4) mit Antioxidationsmittel | (10) koffeinhaltig | (11) chininhaltig

Alkoholfreie Getränke

160. Tafelwasser	0,40 l	2,90 €
161. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,80 €
162. San Pellegrino (ohne Kohlensäure)	0,50 l	3,90 €
163. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75 l	5,90 €
164. Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,25 l	2,90 €
165. Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,50 l	3,90 €
166. Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,75 l	5,90 €
167. Cola ^{1,4,10} oder Fanta ^{1,4}	0,40 l	3,80 €
168. Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
169. Apfelsaft Schorle	0,40 l	3,50 €
170. Spezi ^{1,4,10}	0,40 l	3,50 €
171. Bitter Lemon ^{1,11} , Tonic Water ¹¹	0,25 l	3,50 €

Exotische Säfte

180. Mangosaft	0,20 l	2,90 €
181. Mangosaft Schorle	0,40 l	3,90 €
182. Guavensaft	0,20 l	2,90 €
183. Guavensaft Schorle	0,40 l	3,90 €
184. Lycheesaft	0,20 l	2,90 €
185. Lycheesaft Schorle	0,40 l	3,90 €
186. Johannisbeersaft	0,20 l	2,90 €
187. Johannisbeersaft Schorle / Rhabarber Schorle	0,40 l	3,90 €
188. Maracujasaft	0,20 l	2,90 €
189. Maracujasaft Schorle	0,40 l	3,90 €

(1) mit Farbstoff | (4) mit Antioxidationsmittel | (10) koffeinhaltig | (11) chininhaltig

Biere

190. Helles vom Fass	0,50 l	3,80 €
191. Hefeweißbier vom Fass	0,50 l	3,90 €
192. Hefeweißbier dunkel	0,50 l	3,90 €
193. Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,90 €
194. Sport Weisse Light	0,50 l	3,90 €
195. Pils	0,30 l	3,70 €
196. Radler	0,50 l	3,70 €
197. Dunkelbier	0,50 l	3,90 €
198. Indian Beer	0,30 l	4,00 €
199. Alkoholfreies Bier	0,50 l	3,70 €



Offene Weissweine

200. Hauswein ^L <i>Indien</i> trocken, würzig, körperreich	0,20 l	5,90 €
201. Pinot Grigio ^L <i>Italien</i> trocken, frisch, angenehmer Körper	0,20 l	5,50 €
202. Chardonnay ^L <i>Italien</i> trocken, harmonisch, frischduftig	0,20 l	5,50 €
215. Lugana Doc ^L <i>Italien</i> trocken, vollmundig, eleganter Abgang	0,20 l	7,50 €
203. Weinschorle klein ^L	0,20 l	4,50 €
204. Weinschorle groß ^L	0,50 l	6,50 €

Rosé

205. Cotes de Prevence A.C. ^L <i>Frankreich</i> zart, fruchtig	0,20 l	5,50 €
206. Chateau Routas ^L <i>Frankreich</i> Bukett mit Eindrücken von Rosen und Minze, trocken, fein, frisch, weich und fruchtig	0,75 l	19,90 €

Offene Rotweine 0,2 l

211. Hauswein ^L <i>Indien</i> fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper		5,90 €
212. Montepulciano d'Abruzzo ^L <i>Italien</i> trocken, vollmundig, kräftig		5,50 €
213. Merlot IGT ^L <i>Italien</i> trocken, frisch, fruchtig		5,50 €
214. Primitivo IGP ^L <i>Italien</i> rubinrot, harmonisch, intensiv		7,50 €



Weissweine

Flasche 0,75 l

- | | |
|--|---------|
| 220. Gavi DOCG ^L <i>Italien</i>
Abf. Cantina Volpi, Tortina
trocken, leicht, frischer Wein mit angenehmen Zitrusnoten | 27,00 € |
| 221. Grover ^L <i>Indien</i>
fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper | 27,00 € |
| 222. Lugana DOC ^L <i>Italien</i>
Zenato, Lombardei
Florale Aromen von weißen Blumen, reifen Trauben, Zitrusfrüchten | 26,00 € |

Rotweine

Flasche 0,75 l

- | | |
|--|---------|
| 224. Elegance Merlot Vin de Pays DOC ^L <i>Frankreich</i>
rubinrote Farbe, seine fruchtige Nase mit Himbeer- und Erdbeeraromen verbinden sich harmonisch mit Rosmarinnoten | 24,00 € |
| 225. Chateau Lafitte AC ^L <i>Frankreich</i>
Abf. J. Mengin P.J. Larregieu
Nuancenreiches Bukett mit ausgewogener Frucht, saftig | 28,90 € |
| 226. Grover ^L <i>Indien</i>
fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper | 26,50 € |
| 227. Rosso di Montalcino DOC ^L <i>Italien</i>
Abf. Tenuta Friggiali Agricola centolani SRL, Montalcino
intensive rubinrote Farbe, fruchtiger, delikater Duft nach Johannisbeeren und Brombeeren | 39,90 € |



Prosecco & Champagner

230. Prosecco Spumaiite	0,75 l	23,90 €
231. Moet et Chaildoil (Brut imperial) Französischer Champagner	0,75 l	79,90 €

Liköre und Schnäpse

270. Obstler (38 %)	2 cl	3,00 €
271. Mango-Schnaps Indien (38 %)	2 cl	3,50 €
272. Grappa (40 %)	2 cl	3,00 €
273. Williamsbirne Elsässer (40 %)	2 cl	3,90 €
274. Ramazotti (30 %)	2 cl	3,00 €
275. Fernet Branca (39 %)	2 cl	3,20 €
276. Averna (29 %)	2 cl	3,20 €

Cognac & Rum & Whisky

280. Indischer Rum (42,8 %)	2 cl	4,00 €
281. Balantines RedLabel (40 %)	2 cl	5,50 €
282. Jonny Walker BlackLabel (40 %)	2 cl	6,50 €
283. Remy Martin VSOP (40 %)	2 cl	7,90 €



Hauptallergene und Zusatzstoffe

A = Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

B = Krebstiere und Krebserzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

C = Eier und Eierzeugnisse

Dazu gehören: –

Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrieree, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

D = Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten

Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Dazu gehören: Alle Erdnusssorten

Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter

F = Soja

Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen

Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

G = Milch und Milcherzeugnisse

(einschließlich Laktose)

Dazu gehören: Kuhmilch

Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H = Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse

Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

I = Sellerie

Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

J = Senf

Dazu gehören:–

Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K = Sesam

Dazu gehören:–

Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

L = Schwefeldioxid und Sulfite

ab 10 mg/l oder kg

Dazu gehören: E 220 – E 228

Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

M = Lupine

Dazu gehören: –

Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

N = Weichtiere

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele: Austernsoße

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Nitritpökelsalz
- (4) mit Antioxidationsmittel
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Milcheiweiß
- (10) koffeinhaltig
- (11) chininhaltig
- (12) mit Süßungsmittel(n)
- (13) enthält eine Phenylalaninquelle
- (14) gewachst
- (15) mit Taurin
- (16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter

