

Shorba - Suppen

1	Dal Shorba Indische Linsensuppe	3,90
2	Malkatani Hühnerfleisch, Linsen und Reis, scharf **	4,90
3	Chicken (Murg) Shorba Hühner-Cremesuppe	4,90
4	Shabzi Shorba Gemüse-Cremesuppe	4,50
5	Tomatar Suppe Tomatensuppe, delikat mit Kokosflocken und Gewürzen abgeschmeckt	4,50
6	Lachsan Shorba Indische Knoblauchsuppe	4,90
7	Jheenga Suppe Riesengarnelen Suppe	7,20
8	Munchurian Suppe Asian Art, sehr scharf ****	6,20

Warme Vorspeisen

Alle Warme Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

All warm appetizers with 3 different Dips.

Alle Pakoras werden in Kicher Erbsenmehl gewendet und frittiert.

10	Pappar hauchdünne Linsenwaffeln mit verschiedenen Saucen	2,00
10a	Masala Pappar hauchdünne Linsenwaffeln mit verschiedenen Saucen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	3,00
11	Vegetable Pakora frisches, gemischtes Gemüse überbacken in Kicher Erbsenmehl	4,90
11a	Samosa überbacken in Kicher Erbsenmehl / Teigmantel gefüllt aus Kartoffeln, Erbsen und Nüssen	4,90
12	Bangen Pakora frisches Auberginen überbacken in Kicher Erbsenmehl	4,50
12a	Gobi Pakora frisches Blumenkohl überbacken in kicher Erbsenmehl	4,50
13	Paneer Pakora in Kicher Erbsenmehl gebackener hausgemachter Käse	5,50
14	Onion Bhaji Zwiebelringe im Teigmantel aus Kicher Erbsenmehl	4,50
15	Chicken (Murg) Pakora in Kicher Erbsenmehl Gebackenes Hühnerbruststücke	4,90
16	Fisch Pakora Fischstücke mit indischen Gewürzen frittiert	5,00
17	Mushroom Pakora Gebackene Champignons im Kicher Erbsenmehl	4,50
18	Jeenga Pakora Riesengarnelen in Kicher Erbsenmehl (5 Stück 8/12)	9,90
19	Vorspeisen für 2 Personen Verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Käse	10,50
20	Vorspeisen für 2 Personen gemischtes, verschiedenes Gemüse, Hühnerfleisch, Fischstücke und Käse, Lamb Seekh Kebab (2 Stück)	12,50
21	Keema Samosa Teigmantel gefüllt mit gehackten Lammfleisch und Erbsen nach Indischen Art	5,90
22	Bhindi Pakora in Weizen- und Kicher Erbsenmehl gebackene Okra Schotten	4,90
23	Thuna Kebab Spezialität von unserem Chefkoch	5,90

Hot/ very Hot***/ very very Hot*****
(scharf)/ (sehr scharf)/ (sehr sehr (feurig) scharf)**

Salate

25	Salat „Shan“ mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Champignons, Ei und mit hausgemachtem Käse	6,90
26	Salat Pute mit gegrilltem Putenbrust, Eisbergsalat, Gurken, Mais, Kidney-Bohnen	6,50
27	Salat Mango frische Mango, Avocados, Rotzwiebeln mit Olivenöl, Schwarzpfeffer und Mango-Sauce	6,90
28	Salat Thunfisch mit Zwiebeln und Tomaten	5,50
29	Salat Saison Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais und Kidney-Bohnen	4,90

Kalte- Vorspeisen

31	Channa Chat Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Salat in Joghurt-Sauce	4,90
32	Chicken (Murg) Chat Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, grünem Salat in Joghurt- Sauce	5,50

Joghurt Speisen

35	Plane Dahi Natur Joghurt	2,50
36	Kheera Ka Raita Gurkenjoghurt	3,50
36a	Alu Raita Kartoffeljoghurt	3,50
37	Punjabi Raita Ringel aus Kicher Erbsenmehl mit Rotzwiebeln, grünen Peperoni und frischen Koriander	3,90

Beilagen

Als Beilagen zu allen Speisen zu empfehlen.

40	Palaw Reis gebratener Reis mit Erbsen, Mandeln und Zwiebeln	2,90
41	Dal Linsengericht, speziel nach einem Indischen Rezept zubereitet	6,90
42	Jeera Allu Kartoffeln mit indischem Kreuzkümmel	6,90
42a	Bombay Potato scharfe Kartoffeln nach Indischer Art**	6,90
43	Allu Palak /b,Allu Gobi /c, Allu Matter Kartoffeln mit Spinat / Blumenkohl / Erbsen	6,90

Für unsere kleine Gäste

48	Pommes Teller mit Tomaten Ketchup	3,50
49	Puten Schnitzel oder Chicken Schnitzel Beilage : Pommes und gebratene Kartoffeln mit kleinen Salat	7,90
50	Chicken Wings oder Frühlingsrollen Chicken Wings 6 Stück oder Frühlingsrollen 8 Stück	6,50

Indisches Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

55	Chapati Brot aus Vollkornmehl	1,90
56	Nan Ovales Brot aus Hefeteig	2,30
57	Butter Nan Vielschichtiges Brot aus Hefeteig	3,10
57a	Mint Prantha rundes Brot aus Weizenmehl mit Mint	3,10
58	Lasan Nan Knoblauchbrot	3,10
58a	Adrak Nan Ingwerbrot	3,10
59	Keema Nan Brot gefüllt mit Hackfleisch	4,50
59a	Chicken Nan Brot gefüllt mit Hühnerfleisch	4,50
60	Peshwari Nan Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken	4,50
61	Käse Parantha Fladenbrot mit Käse gefüllt	4,50
63	Onions Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln	3,30
64	Allu Prantha einfaches Brot mit Kartoffeln	3,30
65	Gobi Prantha einfaches Brot mit Blumenkohl	3,30
66	Bhatura frittiertes Hefeteigbrot	2,60
67	Puri frittierter Teigfladen	2,60

***Wer ist Blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist reich? – dessen Herz zufrieden ist.***

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Vegetarische Spezialitäten

71	Dal Tarka indisches Nationalgericht	11,50
71a	Dal Makhani indisches Linsengericht in Butter geschwenkt	11,50
72	Allu Gobi Masala Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer, fein gewürzt	11,50
73	Palak Paneer Spinat mit Indischem Käse , Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Koriander	12,50
73a	Alu Palak Spinat mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Koriander fein gewürzt	12,50
74	Karahi Paneer hausgemachtem Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in einer heißen Pfanne serviert, fein gewürzt	12,50
75	Malai Koftas gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Cremesauce mit Mandeln und Kokosnuss	12,50
76	Sabsie Koftas Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Currysauce	12,50
77	Paneer Tikka Masala Hausgemachter Käse in Mandelsahnesauce	12,50
78	Bhindi Masala frischer Okras mit Zwiebeln, Tomaten in scharfer Sauce	11,90
79	Bhartha traditionelles Auberginen Gericht im Lehm Ofen auf Holzkohle gebacken und mit Zwiebeln, Tomaten gebraten	11,90
80	Matar Panner geschmackvolle Erbsen, frisches Käsegericht mit frischem Koriander	11,50
80a	Alu Mater Kartoffeln mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Erbsen	11,50
81	Channa Allu Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln	11,50
82	Shahi Paneer Hausgemachter Käse in Tomatensahnesauce mit Nüssen, Mandel	12,50
83	Paneer Pasanda Indischer Käse gefüllt mit Nüssen in Mandelsahnesauce	12,50
84	Navratten Korma eine Mischung frisches Gartengemüse, Nüssen und in Sahnesauce	12,50
85	Vegetable Jalfrezi frisches Gemüse, hausgemachtem Käse gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce*	11,90
85a	Mixed Vegetable gemischtes Gemüse mit Ingwer Knoblauch und Koriander in würziger Currysauce	11,90
86	Bikaneri Bengan gefüllte Auberginen mit Kartoffeln und hausgemachtem Käse in Mandel-Curry-Shane -Sauce	12,90
87	Paprika Bohjpuri Paprika gefüllt mit hausgemachtem Käse, Ingwer, grünem Chili und dann gekocht in Gemüsecurry-Sauce und mit Koriander	12,90
88	Tinda Masala kleiner Kürbis mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Chili und kräftiger Masala-Tomatensauce	11,90
89	Rajma Masala Bohnen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Currysauce	11,50
89a	Matter Mashroom frischen Erbsen mit Champignons, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Currysauce	11,50
99	Paneer Mango Hausgemachter Rahmkäse in Mango-Safran-Cashewnuss-sauce	12,90

Medium Hot*/ Hot/ very Hot***/ very very Hot*******
Mittel (leicht) scharf/ (scharf)/ (sehr scharf)/ (sehr sehr (feurig) scharf)

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Thalis gemischte Platten

91	Thali 1x Fleisch- Currygericht, Gemüse, Dal Tarka, Raita, Chappati, Reis und einen klein geschnittenen gemischten Salat	1 Person 14,50	2 Person 26,80
92	Vegetable Thali Palak Paneer, Dal Tarka und Mixed-Vegetable mit Raita, Salat, Reis, Puri (frittiertes Teigfladen)	14,20	25,90
93	Shan Thali Chicken Tikka Masala, Lamm Korma, Mattar Paneer und Dal Tarka mit Raita, Salat, Reis, Bhutura (frittiertes Hefeteigbrot) dazu Mango-Creme	16,80	31,00
94	Fisch Thali Fisch Masala, Jheenga Kombwala und Vindaloo** Shrimps-Curry mit Raita, Salat, Reis und mit Knoblauch Nan	16,90	32,10
95	Wunsch Tahli	19,00	36,50

Tandoori Vorspeisen

96	Lamm Seekh Kebab gehackter, gegrillter Lammspieß mit Salat und Kartoffeln	9,00
97	Chicken Seekh Kebab gehackter, gegrillter Chicken Spieß, dazu Salat, Kartoffeln	8,50
98	Chicken Tikka Hühnerbrustfilet im Lehm Ofen gegrillt, dazu Salat und Kartoffeln	8,50
90	Fisch Tikka Seelachs gegrillt im Lehm Ofen mit Salat und Kartoffel	9,50
100	Tandoori Jheenga Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade mit Tandoori Masala, Salat und Kartoffeln	12,90

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Tandoori Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehm Ofen zubereitet.
Zu allen Gerichten servieren wir den besten Basmati Reis

101	Tandoori Chicken Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Joghurt Marinade mit Salat in Gemüsecurry-Sauce	12,50
102	Chicken Tikka Hühnerbrustfilet eingelegt in Joghurt Marinade mit Salat in Gemüsecurry-Sauce	12,90
103	Haryali Malai Kebab mariniertes Hühnerbrustfilet in Spinat, Minze, frischem Koriander, Salat in Gemüsecurry-Sauce, pikant	12,90
104	Lamm Seekh Kebab gehacktes Lammfleisch auf einem Spieß gegrillt	12,90
104a	Chicken Seekh Kebab Gehacktes Hühnerfleisch auf einem Spieß	12,90
105	Botti Kebab zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß mit Salat in Gemüsecurry-Sauce	14,90
106	Badshahi Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade mit Tandoori Masala, Salat in Gemüsecurry-Sauce	18,90
107	Ente Tikka Entenbrustfilet in einer Marinade von Zitrone, Masala und Ingwer mit Salat in Gemüsecurry-Sauce	14,90
108	Malai Chicken Kebab Hühnerbrustfilet mariniert in Buttercreme-Sauce mit Nüssen, Salat in Gemüsecurry-Sauce	12,90
109	Puten Tikka gegrillte Pute mit frischen Gewürzen in Joghurt mariniert mit Salat in Gemüsecurry-Sauce	12,90
110	Shahi Kalmi Kebab Hühnerkeule- Spezialität von unserem Chefkoch	12,90
111	3 in 1 (Taranga) Chicken Tikka, Haryali Kebab, Malai Chicken Kebab	13,50
112	Fisch Tikka Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauchmarinade aus dem Lehm Ofen	13,50
113	Tandoori Allu Till Wala gegrillte, gefüllte Kartoffeln mit Gemüse und Sesam	12,90
114	Mix Grillplatte Hühnerfleisch mit Knochen, Hühnerfilet, Lammfleisch, Pute, Ente, mit Salat in Gemüsecurry-Sauce	1 Person 14,90 Person 28,00
115	Achari Chicken Tikka Hühnerbrustfilet mariniert in Joghurt und Mixed Pickles mit Salat in scharfen Gemüsecurry-Sauce	12,90

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Chicken Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir den besten Basmati Reis

121	Chicken Nilgiri zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze, mittel scharf*	12,90
122	Butter Chicken gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce	13,50
123	Punjabi Chicken Hühnerfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce, kräftig gewürzt scharf*	11,90
123a	Chicken Curry Hühnerfleisch in Curry-Sauce	11,90
124	Chicken Badam Pasanda zartes Hühnerbrustfilet mit Nüssen, Kokosflocken und gemahlene Mandeln	12,90
125	Chicken Sabjee Hühnerbrustfilet mit Gemüse, in kräftiger Currysauce	12,50
125a	Chicken Palak Hühnerbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce	12,50
126	Karahi Chicken Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Pfanne serviert, pikant	12,90
127	Chicken TikkaMasala Hühnerbrustfilet im Lehm Ofen gegrillt, in Mandelsahnesauce	12,90
128	Chicken Korma Hühnerfleisch in Safran-Mandelsahnesauce	12,90
129	Chicken Khumbwala Hühnerbrustfilet mit Champignons, Knoblauch und Ingwer, in Mandelsafransauce	12,90
130	Chicken Vindaloo Entbeintes Huhn mit Kartoffeln, (sehr scharf)****	12,50
131	Murg Nizami Hühnerfleisch, paniert mit getrocknetem Obst, Sesam, Mandeln und in Erdnüssen Curry-Sahnesauce	12,90
132	Chicken Do Pyaja gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln in Mandelsauce und in heißer Pfanne	12,90
133	Chili Chicken Hühnerbrustfilet gegrillt, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce****	12,90
134	Chicken Mango zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	12,90
135	Chicken Khata-Mitha mariniertes Hühnerbrustfilet mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, süß-sauer-Sauce	12,90
136	Chicken Tikka Jalfarezi mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce	12,90
137	Angara Chicken Hühnerbrustfilet in einer feurigen, scharfen Curry Sauce*****	12,90
138	Chicken Channa Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Curry-Sauce	12,50
139	Achari Chicken Hähnchenbrustfilet mariniert mit Joghurt und Mixed Pickles in scharfen Curry-Sauce	12,50

Medium Hot*/ Hot/ very Hot***/ very very Hot*******
Mittel (leicht) scharf/ (scharf)/ (sehr scharf)/ (sehr sehr (feurig) scharf)

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Puten Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir den besten Basmati Reis

141	Tarki Vindloo	Putenfleisch mit Kartoffeln in Curry-Sauce sehr scharf****	12,50
141a	Tarki Curry	zarte Puten in kräftiger Sauce	12,50
142	Karahi Tarki	gegrilltes Putenfleisch mit Joghurt, Tomaten, Ingwer und Koriander in einer heißen Pfanne serviert, pikant	12,90
143	Tarki Tikka Jalfarezi *	mariniertes Putenbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander	12,90
143a	Tarki Chili	Putenbrustfilet gegrillt, gebraten**** mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce	12,90
145	Tarki Palak	Putenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Curry-Sahne-Sauce	12,50
145a	Tarki Sabje	Putenfleisch mit Gemüse in einer kräftigen Currysauce	12,50
146	Tarki Korma	Puten in Safran-Mandelsahnesauce	12,90
147	Tarki Masala	gegrilltes Putenfleisch in Lehm Ofen mit Mandelsahnesauce zubereitet	12,90
148	Tarki Nilgiri	zartes Putenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer* Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili, Minze und Spinat, mittel scharf	12,90
149	Tarki Mango	zartes Putenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sahnesauce	12,90
149a	Tarki Khatta / Mittha	mariniertes Putenbrustfilet mit Ananas, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer-Sauce	12,90
150	Butter Tarki	gegrillte Putenbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce	13,50

Medium Hot*/ Hot/ very Hot****/ very very Hot*******
Mittel (leicht) scharf/ (scharf)/ (sehr scharf)/ (sehr sehr (feurig) scharf)

*Genieße die Freunde,
das dir Teil wird und trage das Leid,
das dir zuteilwird; warte ruhig ab,
was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.*

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Lamm Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir den besten Basmati Reis

153	Lamm Korma Lammfleisch, in Safran-Mandel-Sahnesauce	12,90
154	Lamm Khumbwala (Mashroom) Lammfleisch mit Champignons, Knoblauch und Ingwer, in Mandelsahnesauce	12,90
155	Lamm Butter Masala gegrilltes Lammfleisch mit Mandelsauce, Cashewnüssen in Tomatenbutter- Sahnesauce	13,50
156	Karahi Lamm gegrilltes Lammfleisch mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, Knoblauch, Koriander in einer heißer Pfanne serviert, pikant	12,90
157	Lamm Palak Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant	12,90
157a	Lamm Tinda Masala Lammfleisch mit kleinen Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander in Tomatensauce	12,90
158	Lamm Nilgiri zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Kräuter in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat, mittelscharf*	12,90
159	Lamm Botti Masala zartes Tandoori-Lammfilet in einer speziellen Masala-Gewürz Mischung-Sauce, serviert in einer heißen Pfanne, scharf*	13,50
160	Lamm Mango zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	12,90
160a	Lamm Khatta / Mittha mariniertes Lammbrostfilet mit Ananas, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer-Sauce	12,90
161	Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln in Knoblauch Curry-sauce, sehr scharf****	12,90
162	Haryali Gosht Lammfleisch in Knoblauch-Ingwer-Currysauce, scharf *	12,90
163	Lamm Curry zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	12,90
164	Lamm Jalfarezi mariniertes Lammbrostfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander*	13,50
164a	Lamm Chili Lammbrostfilet gegrillt, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce****	13,50
165	Bhunna Goasht Lammfleisch in Knoblauch, Ingwer und Currysauce, kräftig gewürzt, in einer heißer Pfanne serviert	13,50
166	Bhindi Gosht , Okra schotten in Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Currysauce /	13,50
166a	Dal Gosht Linsengericht in Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel in Currysauce	13,50

Medium Hot*/ Hot/ very Hot****/ very very Hot*******
Mittel (leicht) scharf/ (scharf)/ (sehr scharf)/ (sehr sehr (feurig) scharf)

Gott achtet mich, wenn ich arbeite, aber er liebt mich wenn ich singe.

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Enten Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir den besten Basmati Reis

171	Ente Khumbwala Entenbrustfilet mit Champignons, Knoblauch und Ingwer, in Mandel-Sahnesauce	13,90
172	Ente Tikka Masalas Entenbrustfilet im Lehm Ofen gegrillt, in Mandelsahnesauce zubereitet	13,90
173	Ente Jalfarezi mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander*	13,90
173a	Ente Chili Entenbrustfilet gegrillt, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grüner Chili, Ingwer und frischem Koriander, scharf****	13,90
174	Karahi Batak gegrilltes Entenbrustfilet in einer kräftigen Sauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einer heißen Pfanne serviert	13,90
175	Ente Mango zartes Entenbrustfilet mit frischer Mandel- Sauce	13,90
175a	Khatta / Mittha zartes Entenbrustfilet, Ananas, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer-Sauce	13,90
176	Ente Vindaloo Entenfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt ****	13,90
176a	Ente Curry Entenfleisch mit kräftiger Currysauce	13,90
177	Ente Palak Entenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant	13,90
178	Ente Nilgiri zartes Entenfleisch mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze Kräutern, in orientalischen Sauce, Kokosnussmilch und Spinat mittelscharf*	13,90
179	Butter Ente gegrilltes Entenbrustfilet mit Mandel, Cashewnüssen in Tomaten-Butter-Crème-Sauce	14,50

Medium Hot*/ Hot/ very Hot****/ very very Hot*******
Mittel (leicht) scharf/ (scharf)/ (sehr scharf)/ (sehr sehr (feurig) scharf)

***Gier macht den Menschen im Leben arm,
Denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit,
Reich wer ohne Schulden.***

*Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen 3,10

Fisch Curry Spezialitäten

Alle Gerichte können auf Wunsch scharf oder mittelscharf zubereitet werden.
Zu allen Gerichten servieren wir den besten Basmati Reis

180	Butter Jheenga Riesengarnelen mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce	17,90
181	Jheenga Masala Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Mandel-sahne-sauce	17,50
182	Jheenga Khumbala Riesengarnelen mit Champignons, Knoblauch und Ingwer, in Mandel- Safransauce	17,50
183	Jheenga Palak Riesengarnelen mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Curry-sahne-sauce, pikant	16,50
184	Shan Fisch Curry Fisch nach Bombay Art, mittel scharf**	12,90
185	Fisch Chili Seelachs in scharfer Chilisauce mit frischem Gemüse,**** Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, scharf	13,50
186	Jheenga Korma Riesengarnelen in Safran Mandel-sahne-sauce	17,50
187	Jheenga Chili Riesengarnelen mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch in grünem Chili Sehr Scharf****	17,90
187a	Jheenga Jalfarezi Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander*	17,90
188	Jheenga Mango Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnüssen-Sauce	17,50
188a	Jheenga Khata-Mitha marinierte Riesengarnelen mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, süß-sauer	17,50
189	Butter Fisch Zander in Mandeln, Cashewnüsse in Tomaten-butter-creme-sauce	14,50
190	Fisch Mango Zander in Mango-Safran-Cashewnüsse-Sauce	14,50
190a	Fisch Khata-Mitha marinierter Zander mit Ananas, Paprika, Zwiebel, süß-sauer	14,50

Medium Hot*/ Hot/ very Hot****/ very very Hot*******
Mittel (leicht) scharf/ (scharf)/ (sehr scharf)/ (sehr sehr (feurig) scharf)

***Ist eine Sache geschehen,
dann rede nicht darüber,
es ist schwer,
verschüttetes Wasser wieder zu sammeln.***

Biryanis

Biryanis ist ein, in der Pfanne zubereitetes
Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird

191	Vegetable Biryani Frisches Gemüse mit Nüssen, Rosinen und Joghurt extra	12,50
192	Chicken Tikka Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra	12,90
193	Jheenga Biryani Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra	17,90
194	LammMoglai Biryani Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra	13,90
195	Shan Biryani gemischtes Gemüse und verschiedene Fleischsorten, Shrimps mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra	14,50

Dessert

201	Mango Crem mit Vanilleeis	3,90
202	Firni ganz feiner Reis-Pudding	3,90
203	Gulab Jamun Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	3,90
204	Gemichtes Eis mit Sahne	3,50
205	Kulfi Honigmilch, Maismehl, Mandeln und Pistazien	3,90
206	Eis mit frischer Mango	4,50
207	“ Shan“ Spezial (Für 2 Personen) eine besondere Dessert Tradition	9,50
208	Gulab Jamun mit Vanilleeis	5,50

***Nur der Unwissende wird Böse,
der Weise versteht.***