



SHAN INDIA

ORIGINAL INDISCHE KÜCHE

Original indische Küche

SHAN INDIA

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Besuch ehrt uns und wird uns und hoffentlich auch Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben. Lassen Sie sich in die geheimnisvolle und zauberhafte Welt der Maharajas entführen und erlauben Sie uns, Ihren Gaumen durch unsere Gerichte mit erlesenen Zutaten und feinen indischen Gewürzen zu verwöhnen.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C.

**Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber,
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.**

Koriander ist gut für Nieren.

Im Restaurant SHAN INDIA benutzen wir nur die feinsten und frischesten

**Zutaten,
um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.**

Alle Gerichte nach Wunsch: mild, scharf oder sehr scharf.

Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste, als Freunde unser Restaurant verlassen.

**Warme Küche von
11:30 - 14:30 Uhr
17:30 - 23:30 Uhr**

**Emil-Geis-Str. 16 • 81379 München
Ecke Zennerstr.**

U-Bahn-Haltestelle Thalkirchen (U3)

Telefon: 089 - 723 17 40

089 - 723 09 144

089 - 780 69 329

Fax: 089 - 723 09 100

www.shanindia-restaurant.de



Shorba - Suppen

€

1	Dal Shorba Indische Linsensuppe	4,10
2	Malkatani Hühnerfleisch, Linsen und Reis, scharf **	5,10
3	Chicken (Murg) Shorba Hühner-Cremesuppe g	5,10
4	Shabzi Shorba Gemüse-Cremesuppe g	4,70
5	Tomatar Suppe Tomatensuppe, delikat mit Kokosflocken und Gewürzen abgeschmeckt g	4,70
6	Lachsan Shorba Indische Knoblauchsuppe	5,10
7	Jheenga Suppe Riesengarnelen Suppe	7,30
8	Munchurian Suppe Asian Art, sehr scharf **** 7	6,30

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

10	Pappar hauchdünne Linsenwaffeln mit verschiedenen Saucen (3 Stück)	2,50
10a	Masala Pappar hauchdünne Linsenwaffeln mit verschiedenen Saucen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	3,50
11	Vegetable Pakora frisches, gemischtes Gemüse überbacken in Kichererbsenmehl	5,30
11a	Samosa Teigmantel gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen, in Kichererbsenmehl überbacken h (Weizen)	5,30
12	Bangen Pakora frische Auberginen überbacken in Kichererbsenmehl	4,80
12a	Gobi Pakora frischer Blumenkohl überbacken in Kichererbsenmehl	4,80
13	Paneer Pakora in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse g	5,70
14	Onion Bhaji Zwiebelringe in Kichererbsenmehl überbacken	4,80
15	Chicken (Murg) Pakora in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbruststücke	5,30
16	Fisch Pakora Fischstücke in Kichererbsenmehl überbacken d	5,40
17	Mushroom Pakora gebackene Champignons im Kichererbsenmehl	4,80
18	Jeenga Pakora Riesengarnelen in Kichererbsenmehl (5 Stück 8/12) b d	10,20
19	Vorspeisen für 2 Personen verschiedene Gemüse (Pakoras) mit Käse g	10,90
20	Vorspeisen für 2 Personen gemischtes, verschiedenes Gemüse, Hühnerfleisch, Fischstücke, Käse und Lamb Seekh Kebab (2 Stück) d g	12,90
21	Keema Samosa Teigmantel gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Erbsen nach indischer Art a (Weizen)	6,10
22	Bhindi Pakora in Weizen- und Kichererbsenmehl gebackene Okraschoten a	5,10
23	Thuna Kebab Spezialität von unserem Chefkoch	6,10

Salate

25	Salat „Shan-India“ mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Champignons, Ei und mit hausgemachtem Käse c g	6,90
26	Salat Pute mit gegrillter Putenbrust, Eisbergsalat, Gurken, Mais, Kidney-Bohnen	6,80
27	Salat Mango frische Mango, Avocados, Rotzwiebeln mit Olivenöl, Schwarzw Pfeffer und Mango-Sauce	7,20
28	Salat Thunfisch mit Zwiebeln und Tomaten c d	5,70
29	Salat Saison Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais und Kidney-Bohnen	5,10

Kalte - Vorspeisen

31	Channa Chat Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, in Joghurt-Sauce g	4,90
32	Chicken (Murg) Chat Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, in Joghurt-Sauce g	5,70



Joghurt Speisen

€

35	Plane Dahi Natur Joghurt g	2,70
36	Kheera Ka Raita Gurkenjoghurt g	3,90
36a	Alu Raita Kartoffeljoghurt g	3,90
37	Punjabi Raita Ringel aus Kichererbsenmehl mit Rotzwiebeln, Paprika und frischen Koriander g	4,20

Beilagen

40	Palaw Reis gebratener Reis mit Erbsen, Mandeln und Zwiebeln h	3,50
41	Dal Linsengericht spezial nach einem indischem Gericht zubereitet	7,20
42	Jeera Alu Kartoffeln mit indischem Kreuzkümmel	7,20
42a	Bombay Potato scharfe Kartoffeln nach indischer Art	7,20
43	Alu Palak Kartoffeln mit Spinat	7,20
43b	Alu Gobi Kartoffeln mit Blumenkohl	7,20
43c	Alu Matter Kartoffeln mit Erbsen	7,20

Für unsere kleine Gäste

48	Pommes Teller mit Tomaten Ketchup	3,70
49	Puten Schnitzel oder Chicken Schnitzel a (Getreide) g Beilage: Pommes oder gebratene Kartoffeln mit kleinen Salat	8,50
50	Chicken Wings oder Frühlingsrollen Chicken Wings 6 Stück oder Frühlingsrollen 8 Stück a	6,90

Indisches Brot

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

55	Chapati Brot aus Vollkornmehl a= Vollkornmehl	2,10
56	Nan Ovales Brot aus Hefeteig a = Weizenmehl	2,40
57	Butter Nan Vielschichtiges Brot aus Hefeteig a = Weizenmehl	3,30
57a	Mint Prantha rundes Brot aus mit Mint a = Vollkornmehl	3,30
58	Lasan Nan Knoblauchbrot a = Weizenmehl	3,30
58a	Adrak Nan Ingwerbrot a = Weizenmehl	3,30
59	Keema Nan Brot gefüllt mit Hackfleisch a = Weizenmehl	4,80
59a	Chicken Nan Brot gefüllt mit Hühnerfleisch a = Weizenmehl	4,80
60	Peshwari Nan Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken a = Weizenmehl h	4,80
61	Käse Parantha Fladenbrot mit Käse gefüllt a = Vollkornmehl g	4,80
63	Onions Kulcha Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln a = Weizenmehl	3,50
64	Allu Prantha einfaches Brot mit Kartoffeln a = Vollkornmehl	3,50
65	Gobi Prantha einfaches Brot mit Blumenkohl a = Vollkornmehl	3,50
66	Bhatura frittiertes Hefeteigbrot a = Weizenmehl	2,70
67	Puri frittierter Teigfladen a = Vollkornmehl	2,70

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



Vegetarische Spezialitäten

€

71	Dal Tarka indisches Nationalgericht (gelbe Linsen)	12,50
71a	Dal Makhani indisches Linsengericht in Butter geschwenkt (schwarze Linsen) g	12,50
72	Allu Gobi Masala Blumenkohl und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer, fein gewürzt h (Mandeln)	12,50
73	Palak Paneer Spinat mit indischem Käse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Koriander g	13,50
73a	Alu Palak Spinat mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und frischen Koriander, fein gewürzt	13,50
74	Karahi Paneer hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in einer heißen Pfanne serviert, fein gewürzt g	13,50
75	Malai Koftas gefüllte Käseklößchen in feiner Safran-Mandel-Sauce g h	13,50
76	Sabsie Koftas Gemüseklößchen mit Nüssen in würziger Currysauce h (Mandeln)	13,50
77	Paneer Tikka Masala hausgemachter Käse in Mandelsahnesauce g h (Mandeln)	12,90
78	Bhindi Masala frische Okra mit Zwiebeln, Tomaten in Currysauce g h (Mandeln)	12,90
79	Bhartha traditionelles Auberginengericht im Lehm Ofen auf Holzkohle gebacken und mit Zwiebeln, Tomaten gebraten g	12,90
80	Matar Panner frische Erbsen mit Käse, Koriander in Currysauce g	12,90
80a	Alu Mater Kartoffeln mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Erbsen	12,50
81	Channa Alu Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln	12,50
82	Shahi Paneer hausgemachter Käse in Tomatensahnesauce mit Nüssen, Mandel g h (Cashewnüsse, Mandeln)	13,50
83	Paneer Pasanda Indischer Käse mit Mandeln in Mandelsahnesauce g h (Cashewnüsse, Mandeln)	13,50
84	Navratten Korma gemischtes frisches Gartengemüse, Nüssen in Safran-Sahne-Sauce g h (Cashewnüsse, Mandeln)	13,50
85	Vegetable Jalfrezi hausgemachtem Käse gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce* g	12,90
85a	Mixed Vegetable gemischtes Gemüse mit Ingwer Knoblauch und Koriander in würziger Currysauce	12,90
86	Bikaneri Bengan gefüllte Auberginen mit Kartoffeln, hausgemachtem Käse und Trockenfrüchte wie Rosinen, Mandeln, Cashewnüsse in Safran-Mandel-Sahne-Sauce g h (Mandeln)	13,90
87	Paprika Bohjpuri gefüllte Paprika mit Kartoffeln, hausgemachtem Käse, in Curry-Sahne-Sauce und mit Koriander g h (Mandeln)	13,90
88	Tinda Masala kleiner Kürbis mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Chili und kräftiger Masala-Tomatensauce g h (Mandeln)	12,90
89	Rajma Masala Bohnen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Currysauce h (Mandeln)	12,50
89a	Matter Mashroom frischen Erbsen mit Champignons, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Currysauce	12,50
99	Paneer Mango hausgemachter Rahmkäse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce g h (Cashewnüsse)	13,90

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,90 €



Thalis gemischte Platten

€

91	Thali 1x Fleisch- Currygericht nach Wahl mit: Gemüse, Dal Tarka, Raita, Chappati, Reis und einen klein geschnittenen gemischten Salat ^{a (Gerste)}	1 Person	2 Person
		16,50	30,00
92	Vegetable Thali Palak Paneer, Dal Tarka und Mixed-Vegetable mit Raita, Salat, Reis, Puri (frittierter Teigfladen) ^{a (Gerste) g}	16,50	30,00
93	Shan India Thali Chicken Tikka Masala, Lamm Korma, Mattar Paneer und Dal Tarka mit Raita, Salat, Reis, Bhutura (frittiertes Hefeteigbrot) dazu Mango-Creme ^{a (Weizen) g h}	19,00	36,00
94	Fisch Thali Fisch Masala, Jheenga Kombwala und Vindaloo ** Shrimps-Curry mit Raita, Salat, Reis und mit Knoblauch Nan ^{a (Weizen) b d g h}	21,00	40,00
95	Wunsch Tahli 4x Curry-Hauptgerichte nach Wahl	23,00	44,50

Tandoori Vorspeisen

96	Lamm Seekh Kebab gegrilltes, gehacktes Lammfleisch auf Spieß mit Salat und Kartoffeln	9,50
97	Chicken Seekh Kebab gegrilltes, gehacktes Hühnerfleisch auf Spieß mit Salat und Kartoffeln	8,90
98	Chicken Tikka Hühnerbrustfilet im Lehm-Ofen gegrillt, dazu Salat und Kartoffeln ⁵	8,90
90	Fisch Tikka Seelachs im Lehm-Ofen gegrillt, dazu Salat und Kartoffeln ⁵	9,90
100	Tandoori Jheenga Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade mit Tandoori Masala, Salat und Kartoffeln ^{5 b}	13,50

Tandoori Spezialitäten

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

101	Tandoori Chicken Hähnchenkeule (mit Knochen) eingelegt in Jogurt Marinade mit Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{5 g}	13,50	
102	Chicken Tikka Hühnerbrustfilet eingelegt in Jogurt Marinade mit Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{5 g}	13,90	
103	Haryali Malai Kebab mariniertes Hühnerbrustfilet in Spinat, Minze, frischem Koriander, Salat in Gemüsecurry-Sauce, pikant ^{5 g}	13,90	
104	Lamm Seekh Kebab gehacktes Lammfleisch auf einem Spieß gegrillt	13,90	
104a	Chicken Seekh Kebab gehacktes Hühnerfleisch auf einem Spieß	13,90	
105	Botti Kebab zartes mariniertes Lammfleisch vom Spieß mit Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{5 g}	15,90	
106	Badshahi Jheenga Tandoori Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade mit Tandoori Masala, Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{5 b d g}	19,90	
107	Ente Tikka Entenbrustfilet in einer Marinade von Zitrone, Masala und Ingwer mit Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{5 g}	15,90	
108	Malai Chicken Kebab Hühnerbrustfilet mariniert in Buttercreme-Sauce mit Nüssen, Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{4 5 g}	13,90	
109	Puten Tikka gegrillte Pute mit frischen Gewürzen in Joghurt mariniert mit Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{5 g}	13,90	
110	Shahi Kalmi Kebab Hühnerkeule- Spezialität von unserem Chefkoch	13,90	
111	3 in 1 (Taranga) Chicken Tikka, Haryali Kebab, Malai Chicken Kebab ^{4 5 g}	14,50	
112	Fisch Tikka Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauchmarinade aus dem Lehm Ofen ^{5 d g}	14,50	
113	Tandoori Allu Till Wala gegrillte, gefüllte Kartoffeln mit Gemüse und Sesam ^{4 5}	13,90	
114	Mix Grillplatte Hühnerfleisch mit Knochen, Hühnerfilet, Lammfleisch, Pute, Ente, mit Salat in Gemüsecurry-Sauce ^{4 5 g}	1 Person 15,90	2 Person 29,00
115	Achari Chicken Tikka Hühnerbrustfilet mariniert in Joghurt und Mixed Pickles mit Salat in scharfen Gemüsecurry-Sauce ^{2 7 g}		13,90



Chicken Curry Spezialitäten

€

- 121 Chicken Nilgiri** zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grüner Chili, Minze und Spinat, mittel scharf * 4 5 7 g **13,90**
- 122 Butter Chicken** gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce g h (Cashewnüsse) **14,50**
- 123 Punjabi Chicken** Hühnerfleisch in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce, kräftig gewürzt scharf * **12,90**
- 123a Chicken Curry** Hühnerfleisch in würziger Curry-Sauce g h (Mandeln) **12,90**
- 124 Chicken Badam Pasanda** zartes Hühnerbrustfilet mit Nüssen, Kokosflocken und gemahlene Mandeln in Safran-Mandel-Sauce g h (Mandeln) **13,90**
- 125 Chicken Sabjee** Hühnerbrustfilet mit Gemüse, in kräftiger Currysauce **13,50**
- 125a Chicken Palak** Hühnerbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce g h **13,50**
- 126 Karahi Chicken** Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in heißer Pfanne serviert, pikant g **13,90**
- 127 Chicken TikkaMasala** Hühnerbrustfilet im Lehmofen gegrillt, in Mandelsahnesauce g h (Mandeln) **13,90**
- 128 Chicken Korma** Hühnerfleisch in Safran-Mandelsahnesauce g h (Mandeln, Cashewnüsse) **13,90**
- 129 Chicken Khumbwala** Hühnerbrustfilet mit Champignons, in Mandelsafransauce g h (Mandeln) **13,90**
- 130 Chicken Vindaloo** Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, (sehr scharf) **** 7 k **13,50**
- 131 Murg Nizami** Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse und Trockenfrüchten wie Mandeln Cashewnüsse, Rosinen, Kokosflocken in Erdnuss-Mandel-Sahne-Sauce mit Sesam g h (Mandeln, Cashewnüsse, Erdnüsse) l **13,90**
- 132 Chicken Do Pyaja** gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln in Mandelsauce und in heißer Pfanne g h **13,90**
- 133 Chili Chicken** Hühnerbrustfilet gegrillt, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce **** 1 2 7 g **13,90**
- 134 Chicken Mango** zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce g h (Cashewnüsse) **13,90**
- 135 Chicken Khata-Mitha** mariniertes Hühnerbrustfilet mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, süß-sauer-Sauce 1 3 g **13,90**
- 136 Chicken Tikka Jalfarezi** mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander in Tomatencurrysauce **13,90**
- 137 Angara Chicken** Hühnerbrustfilet in einer feurigen, scharfen Curry Sauce ***** **13,90**
- 138 Chicken Channa** Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln in Curry-Sauce **13,50**
- 139 Achari Chicken** Hähnchenbrustfilet mariniert mit Joghurt und Mixed Pickles in scharfen Curry-Sauce 1 g **13,50**

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,90 €



Pute Curry Spezialitäten

€

- 141 Tarki Vindloo** Putenfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry-Sauce, sehr scharf ****^{7 k} **13,50**
- 141a Tarki Curry** zarte Pute in kräftiger Currysauce ^g **13,50**
- 142 Karahi Tarki** gegrilltes Putenfleisch mit Joghurt, Tomaten, Ingwer und Koriander in einer heißer Pfanne serviert, pikant ^g **13,90**
- 143 Tarki Tikka Jalfarezi** mariniertes Putenbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander ^g **13,90**
- 143a Tarki Chili** Putenbrustfilet gegrillt, gebraten **** mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce ^{1 2 7} **13,90**
- 145 Tarki Palak** Putenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Curry-Sahne-Sauce ^g **13,50**
- 145a Tarki Sabje** Putenfleisch mit Gemüse in einer würzigen Currysauce **13,50**
- 146 Tarki Korma** Putenfleisch in Safran-Mandelsahnesauce ^{g h (Mandeln, Cashewnüsse)} **13,90**
- 147 Tarki Masala** gegrilltes Putenfleisch in Lehmofen mit Mandelsahnesauce zubereitet ^{g h (Mandeln)} **13,90**
- 148 Tarki Nilgiri** zartes Putenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili, Minze und Spinat, mittel scharf * ^{4 5 7 g} **13,90**
- 149 Tarki Mango** zartes Putenfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sahnesauce ^{g h (Cashewnüsse)} **13,90**
- 149a Tarki Khatta / Mittha** mariniertes Putenbrustfilet mit Ananas, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer-Sauce ^{1 3 g} **13,90**
- 150 Butter Tarki** gegrillte Putenbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce ^{g h (Cashewnüsse)} **14,50**

**Genieße die Freunde,
das dir Zur 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 für 3,90 €



Lamm Curry Spezialitäten

€

- 153 Lamm Korma** Lammfleisch, in Safran-Mandel-Sahnesauce g h (Mandeln, Cashewnüsse) **13,90**
- 154 Lamm Khumbwala (Mashroom)** Lammfleisch mit Champignons, in Safran-Mandel-Sahne-Sauce g h (Mandeln) **13,90**
- 155 Lamm Butter Masala** gegrilltes Lammfleisch mit Mandelsauce, Cashewnüssen in Tomatenbutter- Sahnesauce g h (Mandeln, Cashewnüsse) **14,90**
- 156 Karahi Lamm** gegrilltes Lammfleisch mit Joghurt, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander in einer heißer Pfanne serviert, pikant g **14,90**
- 157 Lamm Palak** Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant g **13,90**
- 157a Lamm Tinda Masala** Lammfleisch mit kleinen Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander in Tomatensauce g h (Mandeln) **13,90**
- 158 Lamm Nilgiri** zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Kräuter in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat, mittelscharf * 4 5 7 g **13,90**
- 159 Lamm Botti Masala** zartes Tandoori-Lammfilet in einer speziellen Masala-Gewürz Mischung-Sauce, serviert in einer heißen Pfanne, scharf * g h (Mandeln) **14,90**
- 160 Lamm Mango** zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce h (Cashewnüsse) **13,90**
- 160a Lamm Khatta / Mittha** mariniertes Lammbrostfilet mit Ananas, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer-Sauce^{1 3} g h (Mandeln) **13,90**
- 161 Lamm Vindaloo** Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo Curry-sauce, sehr scharf **** 7 k **13,90**
- 162 Haryali Gosht** Lammfleisch mit Spinat in Knoblauch-Ingwer-Curry-Sauce, scharf * **13,90**
- 163 Lamm Curry** zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce g **13,90**
- 164 Lamm Jalfarezi** mariniertes Lammbrostfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander * **14,90**
- 164a Lamm Chili** Lammbrostfilet gegrillt, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce **** 1 2 7 **14,90**
- 165 Bhunna Goasht** Lammfleisch in Knoblauch, Ingwer und Currysauce, kräftig gewürzt, in einer heißer Pfanne serviert **14,50**
- 166 Bhindi Gosht** Okraschoten mit Lammfleisch in Knoblauch, Ingwer, Currysauce **14,50**
- 166a Dal Gosht** Lammfleisch mit Linsen, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Koriander **14,50**

Auf Wunsch Safranreis für 2 Personen für 3,90 €

**SHAN INDIA**

ORIGINAL INDISCHE KÜCHE

Enten Curry Spezialitäten

€

171	Ente Khumbwala Entenbrustfilet mit Champignons, in Safran-Mandel-Sahne-Sauce g h (Mandeln)	14,90
172	Ente Tikka Masalas Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt, in Mandelsahnesauce zubereitet g h (Mandeln)	14,90
173	Ente Jalfarezi mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt und danach gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander * g h (Mandeln)	14,90
173a	Ente Chili Entenbrustfilet gegrillt, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grüner Chili, Ingwer und frischem Koriander, scharf **** 1 2 7	14,90
174	Karahi Batak gegrilltes Entenbrustfilet in einer kräftigen Sauce mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einer heißen Pfanne serviert	14,90
175	Ente Mango zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce g h (Cashewnüsse)	14,90
175a	Khatta / Mittha zartes Entenbrustfilet, Ananas, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer-Sauce 1 3 g	14,90
176	Ente Vindaloo Entenfleisch mit Kartoffeln, in Vindaloo-Curry-Sauce, scharf **** 7 k	14,90
176a	Ente Curry Entenfleisch mit kräftiger Currysauce g	14,90
177	Ente Palak Entenfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce, pikant g	14,90
178	Ente Nilgiri zartes Entenfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern, in orientalischen Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat, mittelscharf * 4 5 7 k	14,90
179	Butter Ente gegrilltes Entenbrustfilet mit Mandel, Cashewnüssen in Tomaten-Butter-Crème-Sauce g h (Cashewnüsse)	15,50

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

Hot** = scharf

very Hot**** = sehr scharf

very very Hot***** = sehr, sehr (feurig), scharf

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides) | b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,

c = Eier und Eierzeugnisse | d = Fisch und Fischerzeugnisse | e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,

f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse | g = Milch und Milcherzeugnisse |

h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

(Mandel, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)

i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse | k = Senf und Senferzeugnisse | l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

m = Schwefeldioxid und Sulphite | n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Fisch Curry Spezialitäten

€

- 180 Butter Jheenga** Riesengarnelen mit Mandeln, Cashewnüssen in Tomatenbuttercremesauce ^{b d g h} (Cashewnüsse) **18,90**
- 181 Jheenga Masala** Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Mandel-Sahne-Sauce ^{b d g h} (Mandeln) **18,90**
- 182 Jheenga Khumbala** Riesengarnelen mit Champignons, in Mandel-Safransauce ^{b d g h} (Mandeln) **18,90**
- 183 Jheenga Palak** Riesengarnelen mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Curry-sahne-sauce, pikant ^{b d g} **18,90**
- 184 Shan Fisch Curry** Fisch nach Bombay Art, mittel scharf ^{** d} **13,90**
- 185 Fisch Chili** Seelachs in scharfer Chilisauce mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, scharf ^{**** 1 2 7 d} **14,50**
- 186 Jheenga Korma** Riesengarnelen in Safran-Mandel-Sahne-Sauce ^{b d g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **18,50**
- 187 Jheenga Chili** Riesengarnelen mit frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch in grünem Chili, sehr scharf ^{**** 1 2 7 b d} **18,90**
- 187a Jheenga Jalfarezi** Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander ^{* b d} **18,90**
- 188 Jheenga Mango** Riesengarnelen in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce ^{b d g h} (Cashewnüsse) **18,50**
- 188a Jheenga Khata-Mitha** marinierte Riesengarnelen mit Ananas, Paprika, Zwiebeln in Süß-Sauer-Sauce ^{1 3 b d g h} **18,50**
- 189 Butter Fisch** Zander in Mandeln, Cashewnüsse in Tomaten-Butter-Creme-Sauce ^{d g h} (Mandeln) **15,50**
- 190 Fisch Mango** Zander in Mango-Safran-Cashewnüsse-Sauce ^{d g h} (Cashewnüsse) **15,50**
- 190a Fisch Khata-Mitha** marinierter Zander mit Ananas, Paprika, Zwiebel in Süß-Sauer-Sauce ^{1 3 d g} **15,50**

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 ^h (Mandeln, Cashewnüsse) **13,50**
- 192 Chicken Tikka Biryani** Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra ^h (Mandeln, Cashewnüsse) **13,90**
- 193 Jheenga Biryani** Riesengarnelen mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra ^{b d g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **18,90**
- 194 Lamm Moglai Biryani** Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra ^{g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **14,90**
- 195 Shan-India Biryani** gemischtes Gemüse und verschiedene Fleischsorten, Shrimps mit Mandeln, Rosinen und Joghurt extra ^{b d g h} (Mandeln, Cashewnüsse) **15,50**

Dessert

- 201 Mangocreme** mit Vanilleeis ^g **4,10**
- 202 Firni** ganz feiner Reis-Pudding ^g **4,10**
- 203 Gulab Jamun** Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken ^g **4,10**
- 204 Gemichtetes Eis** mit Sahne ^g **3,80**
- 205 Kulfi** Honigmilch, Maismehl, Mandeln und Pistazien ^{g h} (Mandeln) **4,10**
- 206 Eis mit frischer Mango** ^g **4,90**
- 207 "Shan-India" Spezial** (Für 2 Personen) eine besondere Dessert Tradition ^g **10,50**
- 208 Gulab Jamun** mit Vanilleeis ^g **5,50**