



Herzlich Willkommen
im indischen Spezialitäten-Restaurant

SHIVA



Speisekarte

Shiva Gastro GmbH, Pflleggasse 23, 94469 Deggendorf
www.shiva-deggendorf.de

Hinweis: Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen
erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal

Mittagskarte Lunch

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

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

Vegetarische Spezialitäten Vegetarian specialties

500. Dal Makhni ^G

Indische Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer / Indian lentils with spices, butter and ginger 7,50 €

501. Mango Sabji ^{G, H}

Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße / Fresh vegetables in almond and mango cream sauce 8,00 €

502. Alu Channa

Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße / Chickpeas with potatoes and onions in curry sauce 8,00 €

503. Sabji Koftas ^G

Gemüseklößchen in würziger Currysoße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce 8,50 €

504. Paneer Masala / Mango ^{G, H}

Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer in Masala-Soße oder Mango-Soße /
Homemade cheese with fresh ginger in masala sauce or mango sauce 8,50 €

505. Palak Paneer ^G

Spinat in hausgemachtem indischen Käse und Ingwer / Spinach with homemade Indian cheese and ginger 8,50 €

506. Mixed Vegetable (leicht scharf) ^H

Frisches Gemüse mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with red curry, coconut milk, coriander and ginger 8,50 €

Lamm-Spezialitäten Lamb specialties

510. Lamm Curry

Lammfleisch in einer würzigen Currysoße / Lamb in a spicy curry sauce 10,00 €

511. Lamm Korma ^{G, H}

Lammfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße / Lamb in a yoghurt and nut cream sauce 10,00 €

512. Lamm Vindaloo (sehr scharf)

Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa / Lamb with special spices from Goa 10,00 €

513. Lamm Palak

Lammfleisch mit Spinatcreation / Lamb with spinach creation 10,00 €

514. Lamm Mango ^{G, H}

Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße / Lamb in almond and mango cream sauce 10,00 €

517. Lamm Jalfrezi

Lammfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße /
Lamb fillet with onions, peppers and ginger in curry sauce 10,00 €

516. Lamm Bhindi

Zartes Lammfilet mit frischen Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße / with fresh okra vegetables 10,00 €

Mittagskarte Lunch

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

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

Huhn-Spezialitäten Chicken specialties

520. Chicken Curry

Hähnchenbrustfilet in Currysoße / Chicken breast fillet in curry sauce 9,00 €

521. Mango Chicken ^{G, H}

Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße / Chicken breast fillet in almond-mango cream sauce 9,00 €

522. Chicken Sabji (leicht scharf)

Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Chicken breast and fresh vegetables, red curry, coconut milk and ginger 9,00 €

523. Chicken Badam Pasanda ^{G, H}

Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße / Chicken breast in a yoghurt-nut cream sauce 9,00 €

524. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Chicken breast with onions, peppers and ginger in curry sauce 9,00 €

525. Chilly Chicken (scharf)

Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art / Chicken breast fillet the North Indian type 9,00 €

526. Chicken Tikka Masala ^{G, H}

Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße
Chicken breast fillet marinated and grilled in a almonds-cream sauce 9,50 €

527. Butter Chicken ^G

Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato-buttercreme sauce 9,50 €

Enten-Spezialitäten Duck specialties

530. Mango Ente ^{G, H}

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße
Duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce 11,50 €

531. Ente Bombay (leicht scharf) ^G

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Duck breast marinated and grilled, fresh vegetables, red curry, coconut milk, ginger 11,50 €

532. Ente Masala ^{G, H}

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße
Duck breast marinated and grilled in an almond cream sauce 11,50 €

533. Chilly Ente (scharf)

Entenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art / Duck breast the North Indian type 11,50 €

535. Ente Jalfrezi

Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße /
with onions, peppers and ginger in curry sauce 11,50 €

Mittagskarte Lunch

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

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

Garnelen Spezialitäten Shrimp specialties

540. Jheenga Mango ^{B, G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahnesoße

Triggered king prawns in almond and mango cream sauce

13,50 €

541. Jheenga Masala ^{G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Masala-Soße mit Cashewnüssen und leicht exotischen Gewürzen

Triggered king prawns in almond-masala sauce with cashew nuts and light exotic spices

13,50 €

542. Jheenga Pili Miri ^{G, H}

Gebratene Garnelen mit grüner Pfeffersoße / Roasted shrimps in green pepper sauce

13,50 €

543. Jheenga Jhalfrezi (mittelscharf) ^{G, H}

Garnelen mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße

Shrimps with onions, peppers and ginger in curry sauce

13,50 €

Grill-Spezialitäten (Tandoori Grill) Grilled specialties

Genießen Sie Speisen aus dem traditionellen Tandoori Grill aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Soßen. (Würzige Tomaten-Cashew-Soße oder Pfeffersoße)

550. Raschmi Chicken Tikka

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit Cashewnüssen und leicht exotischen Gewürzen

Grilled chicken breast fillet from the clay oven with cashew nuts and light exotic spices

9,50 €

551. Mix Grill Platte ^G

Etwas von Allem (ohne Fisch) / A little of everything (without fish)

11,50 €

552. Ente Tikka

Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen / Duck breast marinated in yoghurt and spices

11,50 €

553. Hühnersteak

Hühnersteak im Lehmofen gegrillt mit Kräuterbutter / Chickensteak grilled in clay oven with herb butter

9,50 €

554. Hiriyali Tikka ^G

Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat

Chicken breast fillet marinated in yoghurt, green chilly and fresh coriander

9,50 €

555. Lachs Tikka (Salmone) ^G

Lachsfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade

Salmon fillet marinated in tasty lemon and garlic marinade

12,50 €

Mittagskarte Lunch

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

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

Fisch Spezialitäten Fish specialties

560. Fisch Bengali

Zartes Fischfilet mit Zitrone und frischem Koriander, Ingwer nach Bengali-Art

Delicate fish fillet with lemon and fresh coriander

10,00 €

561. Fisch Masala

Fischfilet mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße / Fish fillet with tomatoes and onions in masala sauce

10,00 €

FrISChe knackige Salate Fresh crisp salads

Dressings zur Wahl: Honig-Balsamico oder Joghurt

570. Gemischter Salat ^G

Gemischter Salat / Mixed salad

5,50 €

571. Gemischter Salat - Mango ^G

Gemischter Salat mit indischen Käse und Mangostücken

Mixed salad with Indian cheese and mango pieces

7,50 €

572. Chicken-Champignon Salat ^G

Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und gebratenen Champignons

Mixed salad with roasted chicken breast fillet and fried mushrooms

8,90 €

573. Thunfisch Salat ^G

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven / Mixed salad with tuna, onions and olives

8,90 €

574. Lachs Salat ^G

Gemischter Salat mit Lachs / Mixed salad with salmon

11,90 €

575. Enten Salat ^G

Gegrillte Ente auf Salatbett / Grilled duck with Mixed salad

9,90 €

576. Meeresfrüchtesalat ^G

Gemischter Salat mit Meeresfrüchten / Mixed salad with seafood

10,50 €

577. Lamm Salat ^G

Gemischter Salat mit Lammfiletstreifen / Mixed salad with lamb fillet strips

10,90 €

578. Feta Salat ^G

Gemischter Salat mit Schafskäse und Paneer / Mixed salad with feta cheese and paneer

9,50 €

580. Nan

Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor / Fresh yeast dough bread from Tandoor

2,30 €

581. Lissan Nan

Frisches Hefeteigbrot mit Knoblauch vom Tandoor / Fresh yeast dough bread with garlic from Tandoor

2,50 €

Suppen Soups

1. Dal Suppe Linsensuppe / Lentil soup	3,90 €
2. Sabji Suppe Gemüsesuppe / Vegetable soup	3,90 €
3. Tomatar Suppe Tomatensuppe / Tomato soup	3,90 €
4. Chicken Creme Suppe ^G Hühnercremesuppe / Chicken creme soup	4,90 €
5. Malkatani Suppe (scharf) Linsen, Reis und Hühnerfleisch / Lentils, rice and chicken	4,90 €
400. Fisch Suppe Fischsuppe / fish soup	6,90 €
401. Lasuni Suppe Knoblauchsuppe / garlic soup	4,50 €

FrISChe knackige Salate

Fresh crisp salads

6. Channa Chat ^G Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt Chick peas with potatoes, tomatoes, onions and yogurt	4,90 €
7. Gemischter Salat ^G Gemischter Salat / Mixed salad	5,50 €
8. Gemischter Salat - Mango ^G Gemischter Salat mit indischen Käse und Mangostücken Mixed salad with Indian cheese and mango pieces	7,50 €
410. Chicken-Champignon Salat ^G Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und gebratenen Champignons Mixed salad with roasted chicken breast fillet and fried mushrooms	10,50 €
411. Thunfisch Salat ^G Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven Mixed salad with tuna, onions and olives	10,50 €
412. Lachs Salat ^G Gemischter Salat mit Lachs / Mixed salad with salmon	12,50 €
413. Enten Salat ^G Gegrillte Ente auf Salatbett / Grilled duck with Mixed salad	11,50 €
414. Meeresfrüchtesalat ^G Gemischter Salat mit Meeresfrüchten / Mixed salad with seafood	11,50 €
415. Lamm Salat ^G Gemischter Salat mit Lammfiletstreifen / Mixed salad with lamb fillet strips	12,90 €

Warme Vorspeisen

Starters

Zu den Pakoras und gemischten Vorspeisen servieren wir Ihnen drei verschiedene Soßen: Mango, Minze und Mixed Pickle

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

5,20 €

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

6,50 €

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

2,50 €



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.

- 31. Hiriyali Tikka** ^G
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat
Chicken Breast filet marinated in yogurt, green chilly and fresh coriander 14,90 €
- 32. Murg Tikka** ^G
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Chicken breast marinated in yogurt and spices 14,90 €
- 33. Lamm Tikka** ^G
Lammfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Lammfilet filet marinated in yogurt and spices 18,90 €
- 34. Jheenga Tandoori** ^G
Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen
King prawns marinated in yogurt and spices 20,90 €
- 35. Fisch Tikka** ^G
Fischfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade
Fish fillet marinated in tasty lemon and garlic marinade 16,50 €
- 37. Ente Tikka** ^G
Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck breast marinated in yogurt and spices 17,50 €
- 38. Mix Grill Platte** ^G
Etwas von Allem
A little of everything 18,90 €
- 39. Raschmi Chicken Tikka**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit Cashewnüssen und leicht exotischen Gewürzen
Grilled chicken breast fillet from the clay oven with cashew nuts and light exotic spices 14,90 €
- 440. Lachs Tikka (Salmone)** ^G
Lachsfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade
Salmon fillet marinated in tasty lemon and garlic marinade 19,50 €



Huhn-Spezialitäten

Chicken specialties

40. **Chicken Curry**
Hähnchenbrustfilet in Currysoße / Chicken breast fillet in curry sauce 12,50 €
41. **Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Chicken breast with onions, peppers and ginger in curry sauce 13,50 €
42. **Chicken Vindaloo (sehr scharf)**
Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa
Chicken breast with special spices from Goa 13,50 €
43. **Chilly Chicken (scharf)**
Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art
Chicken breast fillet the North Indian type 13,50 €
45. **Chicken Korma** ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nusssahnesoße
Chicken breast cooked in a yogurt-and nut cream sauce 13,50 €
47. **Chicken Sabji (leicht scharf)**
Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Chicken breast and fresh vegetables, red curry, coconut milk, ginger 13,00 €
48. **Chicken Palak**
Hähnchenbrustfilet mit Spinatcreation
Chicken breast fillet with spinach creation 13,00 €
49. **Butter Chicken** ^G
Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße
Chicken breast marinated, grilled, in a tomato-Buttercremesoße 14,90 €
50. **Mango Chicken** ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce 14,90 €
51. **Murg Tikka Marsala** ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße
Chicken breast marinated and grilled in an almond cream sauce 14,90 €
52. **Murg Nilgiri (leicht scharf)** ^G
Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße
Chicken breast fillet with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce 14,90 €
53. **Chicken Karahi**
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger 14,90 €

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

13,90 €

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 Nussahnesoße
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

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 Mandeln-Safransoße
Lamb with fresh mushrooms, garlic and almonds saffron sauce

15,90 €

64. Lamm Nilgiri (leicht scharf) ^G

Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnusmilchsoße
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 €



Rind-Spezialitäten

Beef specialties

66. Beef Curry

Rindfleisch in einer würzigen Currysoße

Beef in a spicy curry sauce

13,90 €

67. Beef Madras (sehr scharf) ^G

Rindfleisch mit Kokosnuss in einer sehr scharfen Currysoße

Beef with coconut in a very hot curry

14,90 €

68. Beef Korma ^{G, H}

Rindfleisch in einer Joghurt- und Nusssahnesoße

Beef in a yogurt and nut cream sauce

14,90 €

69. Beef Karahi

Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

Beef cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger

14,90 €

70. Beef Mango ^{G, H}

Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße

Beef in almond and mango cream sauce

14,90 €

71. Beef Jhalfrezi (mittelscharf)

Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße

Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce

14,90 €

72. Beef Nilgiri (leicht scharf) ^G

Rindfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße

Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce

14,90 €



Fisch und Garnelen

Fish and shrimp

75. Fisch Masala ^{D, H}

Fischfilet mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße
Fish fillet with tomatoes and onions in masala

14,90 €

76. Fisch Mango ^{D, G, H}

Fischfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fish fillet in almond and mango cream sauce

14,90 €

77. Jheenga Khumb Wala ^{B, G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen mit frischen Champignons
und Ingwer in Mandel-Safransoße
Triggered king prawns with fresh mushrooms
and ginger in an almond-saffron sauce

19,90 €

78. Shiva Jheenga ^{B, G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße
Triggered king prawns in a tomato-cream sauce almonds

19,90 €

79. Jheenga Goa (scharf) ^{B, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit
ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
Triggered king prawns in coconut sauce with
selected spices to Goa Style

19,90 €

80. Jheenga Mango ^{B, G, H}

Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahnesoße
Triggered king prawns in almond and mango cream sauce

19,90 €



Enten-Spezialitäten

Duck specialties

81. Ente Nilgiri (leicht scharf)

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Minze und Spinat, in Kokosnussmilchsoße
Duck breast marinated and grilled with mint and spinach, in coconut milk sauce 17,50 €

82. Mango Ente ^{G, H}

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße
Duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce 17,50 €

83. Ente Jalfrezi (mittelscharf)

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Duck breast marinated and grilled with tomatoes, peppers, onions and ginger 17,50 €

84. Shiva Ente ^{G, H}

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße
Duck breast marinated and grilled in a tomato-cream sauce almonds 17,50 €

89. Ente Bombay (leicht scharf) ^G

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosnussmilch, Ingwer
Duck breast marinated and grilled, fresh vegetables, red curry, coconut milk, ginger 17,50 €

Biryanis (Reis-Spezialitäten)

Biryanis (Rice specialties)

85. Lamm Biryani ^H

Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen
Rice with lamb with almonds and raisins 14,90 €

86. Chicken Biryani ^H

Reis mit Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Rosinen
Rice with chicken breast fillet with almonds and raisins 13,50 €

87. Mix Biryani ^H

Reis mit Lamm, Hähnchen, Shrimps, Mandeln und Rosinen
Rice with lamb, chicken, shrimp, almonds and raisins 14,90 €

88. Jheenga Biryani ^H

Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen
Triggered king prawns with almonds and raisins 18,50 €

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian specialties

90. Mango Sabji ^{G, H}

Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fresh vegetables in almond and mango cream sauce

12,90 €

91. Navratan Korma ^{G, H}

Frisches Gemüse in eine Joghurt- und Nussahnesoße
Fresh vegetables in a yoghurt and nut cream sauce

12,90 €

92. Malai Koftas ^{G, H}

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

12,90 €

93. Shahi Beiigen ^{G, H}

Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße
Eggplant with homemade cheese and ginger in almond sauce

13,50 €

94. Paneer Masala ^{G, H}

Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer in Masala-Soße
Homemade cheese with fresh ginger in masala sauce

13,50 €

95. Dal Makhni ^G

Indische Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer
Indian lentils with spices, butter and ginger

11,50 €

96. Palak Paneer ^G

Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer
Spinach with homemade Indian cheese and ginger

12,90 €

97. Shahi Paneer ^{G, H}

Hausgemachter indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Homemade Indian cheese with nuts in tomato and almond cream sauce

13,50 €

98. Channa Masala

Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
Chickpeas curry with potatoes, tomatoes and ginger

12,00 €

99. Sabji Koftas

Klößchen aus Gemüse in würziger Currysoße
Dumplings of vegetables in a spicy curry sauce

12,50 €

100. Karahi Paneer ^G

Hausgemachter indischer Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Homemade Indian cheese with tomatoes, peppers and onions

13,50 €

101. Mixed Vegetable (leicht scharf) ^H

Frisches Gemüse mit roten Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with red curry, coconut milk, coriander and ginger

12,90 €

102. Bhindy Masala

Indisches Okra mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Indian okra with fresh tomatoes, onions and ginger

13,50 €

103. Baigan Ka Bharta

Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
Grilled and chopped with ginger, tomatoes, onions and cilantro eggplant

13,50 €

Vegane Spezialitäten

104. Dal Masala

Gelbe Linsen mit Kräutern / Yellow lentils with herbs

10,90 €

105. Tofu Saag ^F

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

12,90 €

106. Tofu Matar ^F

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

12,90 €

107. Tofu Sabzi ^F

Gemisches Gemüse und Tofu mit roten Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Mixed vegetables and tofu with red curry, coconut milk, coriander and ginger

13,50 €

108. Sabzi Vindaloo (sehr scharf)

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

12,90 €

109. Vegetable Jhalfrezi (mittelscharf)

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

12,90 €

110. Sabzi Biryani

Reis mit frischem Gemüse / Rice with fresh vegetables

12,90 €



Thalis-Gemischte Platten

Thalis-Mixed plates

111. Vegetarische Thalis für 1 Person ^G

Zwei Gemüsegerichte, Dal Tarka, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan

Two vegetable dishes, Dal Tarka Raita cucumber, lettuce, rice and nan

Wunsch-Thali

16,50 €

+2,50 €

112. Thali für 1 Person ^G

Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan

Two meat dishes, a vegetable dish, Raita cucumber, lettuce, rice and nan

Wunsch-Thali

16,90 €

+2,50 €

113. Thali für 2 Personen ^G

Drei Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan

Three meat dishes, two vegetable dishes, raita cucumber, lettuce, rice and nan

31,50 €

114. Wunsch-Thali für 2 Personen ^G

Drei Fleischgerichte nach Wahl, zwei Gemüsegerichte nach Wahl,
Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan

Three meat dishes of choice, two vegetable dishes of choice,

Raita cucumbers, salad, with rice and nan

34,90 €

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

3,70 €

117. Podina Nan ^A

Hefebrot mit frischer Minze
Leavened bread with fresh mint

3,20 €

118. Chappati

Vollkornbrot-Teigfladen vom Tandoor
Wholemeal bread flat bread from Tandoor

2,30 €

119. Keema Nan

Hefebrot gefüllt mit Lamm-Hack
Leavened bread stuffed with lamb hack

4,00 €

120. Nan ^A

Blattförmiges Hefebrot
The sheet-shaped yeast bread

2,50 €

121. Peschawari Nan ^{G, H}

Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse
Leavened bread stuffed with nuts and Indian cheese

3,80 €

122. Lissan Nan oder Butter Nan ^{A, G}

Hefebrot mit Knoblauch oder Butter
Leavened bread with garlic or butter

3,30 €

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“

4,90 €

127. Gajarda Halwa ^{G, H}

Geriebene Karotten in Milch mit Cashewnüssen
Grated carrots in milk with cashew nuts

4,90 €

128. Kulfi ^{G, H}

hausgemachtes, indisches Eis in Mandelmilch und Pistazien
homemade, indian ice cream in almond milk and pistachios

4,90 €

129. Frische Mango ^G

mit Vanilleeis (saisonbedingt)
with vanilla ice cream (seasonal)

6,50 €

Gerne können Sie Essen, das Sie nicht schaffen, mitnehmen.
Für das Verpackungsmaterial berechnen wir:

Kleine Verpackung 0,20 €

Große Verpackung mit Tüte 0,50 €



Aperitif

130. Hauscocktail ¹	0,20 l	6,50 €
131. Hauscocktail alkoholfrei ¹	0,20 l	6,50 €
132. Prosecco (Spumante, Flasche 0,2 l)	0,10 l	5,50 €
133. Prosecco mit Mangosaft	0,10 l	4,50 €
134. Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup)	0,20 l	5,50 €
135. Shiva Cocktail (Prosecco, Mangosaft, Aperol)	0,20 l	6,50 €
136. Aperol-Sprizz ¹	0,20 l	5,50 €
137. Campari Soda ¹	0,5 cl	5,50 €
138. Campari Orange ¹	0,5 cl	5,50 €
139. Wodka mit Mangosaft	0,5 cl	5,90 €
140. Martini (Bianco, Rosso)	0,5 cl	3,90 €
141. Sherry (Dry, Medium, Cream)	0,5 cl	3,90 €

Joghurt Getränke

142. Süßes Lassi / Sweet Lassi	3,90 €
143. Salziges Lassi / Salty Lassi	3,90 €
144. Mango Lassi	4,50 €
145. Granatapfel Lassi	4,50 €

Warme Getränke

146. Espresso (coffeinhaltig)	2,40 €
155. Doppelter Espresso (coffeinhaltig)	3,50 €
147. Kaffee (coffeinhaltig)	2,80 €
154. Kaffee (koffeinfrei)	2,80 €
148. Latte Macchiato (coffeinhaltig)	3,50 €
149. Cappuccino (coffeinhaltig)	3,00 €
150. Chai - Indischer Tee ^G (Tasse)	2,20 €
151. Chai - Indischer Tee ^G (Kännchen)	4,50 €
152. Grüner Tee (Tropenblüten) herber Tee mit Birnen-, Ananas-Geschmack	3,80 €
153. Jasmin Tee In frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, Bouquet	3,80 €

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

Alkoholfreie Getränke

159. Tafelwasser mit Zitrone	0,40 l	3,20 €
161. Gerolsteiner (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,70 €
162. Gerolsteiner (mit Kohlensäure)	0,50 l	3,70 €
163. Gerolsteiner (mit Kohlensäure)	0,75 l	6,20 €
164. Gerolsteiner (ohne Kohlensäure)	0,25 l	2,70 €
165. Gerolsteiner (ohne Kohlensäure)	0,50 l	3,70 €
166. Gerolsteiner (ohne Kohlensäure)	0,75 l	6,20 €
167. Cola / Cola Light ^{1, 4, 10} oder Fanta ^{1, 4} Flasche	0,33 l	3,70 €
168. Apfelsaft	0,20 l	2,70 €
169. Apfelsaft Schorle	0,40 l	3,50 €
172. Orangensaft	0,20 l	2,70 €
173. Orangensaft 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 Nektare und Schorle

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	0,40 l	3,90 €
188. Maracujasaft	0,20 l	2,90 €
189. Maracuja Schorle	0,40 l	3,90 €

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

Biere

190. Helles vom Fass	0,50 l	3,90 €
191. Hefeweißbier vom Fass	0,50 l	4,20 €
192. Hefeweißbier dunkel	0,50 l	4,20 €
193. Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,50 l	4,20 €
194. Sport Weisse Light	0,50 l	4,20 €
195. Pils	0,30 l	3,50 €
196. Radler	0,50 l	3,90 €
197. Dunkelbier	0,50 l	3,90 €
198. Indian Beer	0,30 l	3,90 €
199. Alkoholfreis Bier	0,50 l	3,90 €
290. Russen	0,50 l	4,20 €
291. Colaweizen	0,50 l	4,20 €



Offene Weissweine

200. Indischer Wein ^L <i>Indien</i> trocken, würzig, körperreich (12,5 %)	0,20 l	5,00 €
201. Pinot Grigio ^L <i>Italien</i> trocken, frisch, angenehmer Körper (12 %)	0,20 l	4,90 €
202. Chardonnay ^L <i>Italien</i> trocken, harmonisch, frischduftig (12 %)	0,20 l	4,90 €
203. Wein in der Karaffe ^L Sorte nach Wahl der offenen Weine	0,50 l	10,90 €
204. Weinschorle klein ^L	0,20 l	4,00 €
205. Weinschorle groß ^L	0,50 l	6,00 €
292. Makedonikos <i>Griechenland</i> fruchtig, blumig	0,20 l	4,20 €
294. Grüner Veltliner	0,20 l	4,90 €
295. Lugana	0,20 l	6,90 €

Rosé

206. Cotes de Prevence A.C. ^L <i>Frankreich</i> zart, fruchtig (12,5 %)	0,20 l	5,00 €
207. Chateau Routas ^L <i>Frankreich</i> Bukett mit Eindrücken von Rosen und Minze, trocken, fein, frisch, weich und fruchtig (12 %)	0,75 l	19,50 €

Offene Rotweine 0,2 l

211. Indischer Wein ^L <i>Indien</i> fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (14,5 %)	0,20 l	5,20 €
212. Primitivo IGP ^L <i>Italien</i> rubinrot, harmonisch, intensiv	0,20 l	6,90 €
213. Merlot IGT ^L <i>Italien</i> trocken, frisch, fruchtig (12 %)	0,20 l	4,90 €
214. Wein in der Karaffe ^L Sorte nach Wahl der offenen Weine	0,50 l	10,90 €
293. Imiglykos <i>Griechenland</i> halbsüß, lieblich, samtig	0,20 l	4,90 €
296. Zweigelt Blau	0,20 l	4,90 €

Weissweine

Flasche 0,75 l

220. Gavi DOCG ^L *Italien*

Abf. Cantina Volpi, Tortina

trocken, leicht, frischer Wein mit angenehmen Zitrusnoten (12 %)

25,00 €

221. Grover ^L *Indien*

fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (12,5 %)

24,50 €

222. Lugana DOC ^L *Italien*

Zenato, Lombardei

Florale Aromen von weißen Blumen, reifen Trauben, Zitrusfruchten (13 %)

25,00 €

Rotweine

Flasche 0,75 l

224. Elegance Merlot Vin de Pays DOC ^L *Frankreich*

rubinrote Farbe, seine fruchtige Nase mit Himbeer- und

Erdbeeraromen verbinden sich harmonisch mit Rosmarinnoten (13,5 %)

20,00 €

225. Shiraz ^L De Bortoli

interessante Gewürze, komplexe Aromen reifer, dunkler Früchte, gute Struktur

26,50 €

226. Grover ^L *Indien*

fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (14,5 %)

24,50 €

227. Rosso di Montalcino DOC ^L *Italien*

Abf. Tenuta Friggiali Agricola centolani SRL, Montalcino

intensive rubinrote Farbe, fruchtiger, delikater Duft

nach Johannisbeeren und Brombeeren (14 %)

36,50 €



Prosecco & Champagner

230. Prosecco Spumante	0,75 l	18,50 €
231. Moet et Chaildoil (Brut imperial) Französischer Champagner	0,75 l	60,00 €

Liköre und Schnäpse

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

Cognac & Rum & Whisky

280. Indischer Rum (42,8 %)	2 cl	3,20 €
281. Balantines RedLabel (40 %)	2 cl	3,50 €
282. Jonny Walker BlackLabel (40 %)	2 cl	4,90 €
283. Remy Martin VSOP (40 %)	2 cl	4,90 €



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

