

Mittagsmenü

Montag bis Freitag 11.30 - 14.30 Uhr - außer an Feiertagen

(Zu jedem Menü Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat)

Vegetarisch	M1	Dal-Maharani ^g Linsen mit Butter zubereitet	6,20
	M2	Navratan Korma ^{g,h} Frisches Gemüse in Kokusnuss - Sahnesoße	6,90
	M3	Vegetable Jalfrezi ^g Verschiedene Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, scharf	6,90
Chicken	M4	Chicken-Sabzi ^g Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	7,50
	M5	Punjabi Chicken oder Lamm-Curry Zartes Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysoße, scharf	7,50
	M6	Mango Chicken oder Lamm ^{g,h} Zartes Hühner- oder Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	7,50
	M7	Chana Cbicken ^g Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	7,90
	M8	Chicken Alu Saag ^g Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat	7,50
	M9	Chicken Tikka Masala ^{g,h} Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße	7,90
	M10	Chicken Tikka ^{g,h} Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt	10,50
	M11	Shiv Thali ^{g,d,h} Gemüse, Hühnerfleisch, Salat, Pappad und Raita	10,50
	M12	Malai Kaba Zarter, marinierter Hühnerbrustfiletspieß vom Holzkohlelehmofen mit würziger Soße und Nan	9,80
	Lamm	M13	Achari Chicken oder Lamm Zartes, mariniertes Hühner- oder Lammfleisch mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller Art, pikant
M14		Mutton Do Pyaza ^g Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in JoghurtsöÙe	7,90
M15		Lamm Okra Curry Zartes Lammfleisch mit Okra-Gemüse	7,90
Fisch	M16	Fish Chili ^{g,d} Seelachsfilet in ChilisoÙe, sehr scharf	8,20
	M17	Fish Badami ^{g,d,h} Seelachsfilet in Mandel-SafransöÙe	8,50
Ente	M18	Duck Bombay Curry ^g Ente in CurrysoÙe	8,90
	M19	Spezial Thali ^{g,h} Spezialität von unserem Chef-Koch	11,50
Brot -	M20	Garlic Nan ^{a,c} Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen, mit Knoblauch	2,50
	M21	Nan ^{a,c} Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen	1,90
	M22	Raita ^g Frischer Joghurt mit Gurken	2,00
Dessert	M23	Mangocreme ^{g,h} mit Vanilleeis	3,20

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Shiv

INDISCHES TRADITIONS RESTAURANT

Herzlich Willkommen

Sehr verehrte Gäste,
wir möchten Sie in unserem Restaurant Shiv herzlichst begrüßen,
und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Groß-Moguls“ näher bringen.

Shiva bedeutet; „Glückverheißender“; (deutsch auch Schiwa) ist einer der wichtigsten Götter des Hinduismus. Im Shivaismus gilt er den Gläubigen als die wichtigste Manifestation des Höchsten. Als Bestandteil der „hinduistischen Trinität“ (Trimurti) mit den drei Aspekten des Göttlichen, also mit Brahma, der als Schöpfer gilt, und Vishnu, dem Bewahrer, verkörpert Shiva das Prinzip der Zerstörung. Außerhalb dieser Trinität verkörpert er aber alles, Schöpfung und Neubeginn ebenso wie Erhaltung und Zerstörung.

Ab sofort müssen Sie nicht mehr in das Land der Maharadschas reisen, um in den Genuss der indischen Gaumenfreuden zu kommen. Wir präsentieren Ihnen im Herzen Aubings eine erlesene Auswahl dieser Köstlichkeiten.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

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

In unserem Restaurant benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Auf Wunsch bereiten wir alle Speisen „scharf“, „mittelscharf“ oder „indisch-scharf“ zu.

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

Familie

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder.

Dieses universelle Gerät ist meist krug-förmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren.

Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck.

Mit Nanstücken nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“.

Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das uns bekannte „Curry-Gewürz“.

Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die -jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau, jeder Koch, verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

Kleine Gewürz-Lehre

Kurkuma



Kurkuma gehört in zahlreiche Gewürzmischungen und gibt vielen Currygerichten ihre goldgelbe Farbe. Es würzt und färbt außer dem Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Fleisch und auch Saucen.

Kreuzkümmel



Kreuzkümmel hat einen intensiven, würzig süßen Duft und einen leicht bitteren, scharfen Geschmack - er schmeckt also ganz anders als "unser Kümmel". Er würzt Couscous, Currys, Dals, Suppen, Eintöpfe, Fleisch, Geflügel und Backwaren.

Ingwer



Im Altertum war Ingwer schon in der chinesischen und indischen Medizin von Bedeutung, denn die scharfe Wurzel, die eigentlich gar keine Wurzel ist, hilft bei Verdauungsbeschwerden, gegen Übelkeit, fördert die Durchblutung, wirkt gegen Erkältungen und gilt sogar als Aphrodisiakum.

Zimt



Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Um 2800 vor Christi Geburt wird im Kräuterbuch des chinesischen Kaisers Schennung "kwai" angeführt. Neben der Verwendung für zahlreiche Süßspeisen wird er auch als Antiseptikum und als Heilmittel gegen Darmblähungen, Übelkeit, Erkältungen und erhöhten Blutdruck benutzt.

Fenugreek



Bekannt in Europa als Bockshornklee, hat einen stark aromatischen Geruch und ist Bestandteil vieler Curries und Chutneys. Er eignet sich auch hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten, stimuliert die Herzfunktion, ist gut gegen hohes Cholesterin und gegen Haarausfall.

Kardamom



Kardamom ist Bestandteil vieler Würzmischungen, etwa von Garam Masala und Currypulver, würzt aber auch Fleisch, Geflügel, Reis, Desserts und Obst. Zudem ist er zum Aromatisieren von Tee beliebt; in arabischen Ländern dient er als unverzichtbares Kaffeegewürz.

Koriander



Korianderwurzeln erfreuen sich in Asien großer Beliebtheit. Sie werden in Kombination mit Knoblauch, Chilies und dem Grün der Pflanze vor allem für Marinaden verwendet.

Aperitifs

A1	House Cocktail ¹	0,20l	4,90
A2	Prosecco ¹⁰	0,10l	3,20
A3	Prosecco Mango ¹⁰	0,10l	3,50
A4	Prosecco Aperol ^{1, 10}	0,10l	3,90
A5	Kir Royale ^{1, 10}	0,10l	3,90
A6	Spritz (Weißwein mit Soda und Aperol) ^{1, 10}	0,20l	4,50
A7	Sherry Sandemann (dry / medium / cream)	5cl	3,50
A8	Martini (dry / bianco / rosso) ^{1, 10}	5cl	3,50
A9	Campari Orange / Soda ^{1, 10}	0,20l	4,50
A10	Gin Tonic ¹⁰	0,20l	4,50
A11	Hugo ^{9, 10}	0,20l	4,90

Suppen / Soups

1	Dal-Shorba Linsensuppe / lentil soup	3,50
2	Sabzi-Shorba ^f Gemüsesuppe / vegetable soup	3,50
3	Lachsen-Shorba ^{a, f} Knoblauchsuppe / garlic soup	3,50
4	Chicken-Shorba ^{f, g} Hühnerfleischsuppe / chicken soup	4,20
5	Fish-Cocos-Shorba ^{f, d, g} Fischsuppe mit Kokosnussstückchen / fish soup with cocos	4,90

Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

10	Chicken-Chana-Chat Delhi ⁸ Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsen-Salat / Indian chicken and chickpeas salad	5,50
----	---	------

Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

All hot appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas butter and deep fried.

15	Vegetable Pakora ^a Frisches gemischtes Gemüse / fresh mixed vegetables	4,50
16	Onions Rings ^a Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / spicy onions rings	4,50
17	Paneer Pakora ^{a, g} Frischer hausgemachter Käse / fresh homemade cheese	5,20
18	Fish Pakora ^{a, d} Zartes Seelachsfilet / tender Coalüsh filet	5,90
19	Chicken Pakora ^a Zartes Hühnerfleisch / tender chicken	5,30
20	Chicken Wings ^a Marinierte Hühnerflügel mit Knochen aus dem Tandoori / marinated chicken wings made in tandoori	6,50
21	Vegetable Samosa ^a 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetable	4,90
22	Mixed Starter Dish ^{a, d} Gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen / various appetizers for 2persons	10,50

Salate / Salads

28	Salat Saison ^{a, g} Gemischter Salat mit French Dressing oder Essig & Öl / mixed Salad with french dressing or oil & vinegar	4,90
29	Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig & Öl /tomato salad with onions, vinegar and oil	4,90
30	Salat Shiv ^{b, g} Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse, Mais / mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn	6,90
31	Fitness-Salat ^{a, g} Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogourt dressing	8,50
32	Beilagensalat Kleiner gemischter Salat / small mixed salad	3,50

Das dichteste Netz hat die meisten Löcher.

Indische Weisheit

Tandoori - Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlehmofen aus Indien zubereitet. /

Delicious dishes in a special charcoal clay oven from India.

- | | | |
|----|---|-------|
| 37 | Tandoori Chicken ^{a, c, g} | 11,50 |
| | Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept (mit Knochen) /
chicken marinated in an exquisite North Indian tradition (with bones) | |
| 38 | Chicken Banjara ^{a, c, g} | 12,90 |
| | Zartes, mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt - Bengali Art, sehr scharf /
Tender chicken, marinated, grilled - Bengali way, very hot | |
| 39 | Chicken Tikka ^{a, c, g} | 12,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender chicken, marinated, grilled | |
| 40 | Lamb Botti Kebab ^{a, c, g} | 15,90 |
| | Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Tender lamb filet, marinated, stewered and roasted | |
| 41 | Haryali Malai Kebab ^{a, c, g} | 12,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert, mit Beilage /
Tender chicken, marinated in yogurt with spinach, mint and coriander, with side dish | |
| 42 | Lamb Mirchi ^{a, c, g} | 15,90 |
| | Zartes Lammfilet in würziger Soße mariniert - Korela Art, sehr scharf /
Tender lamb filet, marinated in a spicy sauce - Korela art, very hot | |
| 43 | Vegetable Tandoori ^{a, c, g} | 11,90 |
| | Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, in Joghurt
und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini,
eggplant and peppers, marinated in yogurt and spices, grilled on a spit | |
| 44 | Fish Tikka ^{a, c, d, g} | 15,50 |
| | Frisches Seelachsfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt /
Coal fish filet marinated in yogurt and spices, grilled | |
| 45 | Jheenga Tandoori ^{a, b, c, g} | 19,50 |
| | Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt /
King prawns peeled marinated in yogurt and spices, grilled | |
| 46 | Mixed-Grill-Platte ^{a, b, c, d, g, h} | 16,90 |
| | Etwas von allen Tandoori-Köstlichk. mit einem Stück Seelachs und einer Garnele /
A combination of Tandoori delicacies with one piece coalfish and one king prawn | |
| 47 | Shiv Teller ^{a, c, g} | 15,90 |
| | Gebrautes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan /
Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan | |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, Reis, frisches Gemüse und würzige Soßen. /

All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, rice, fresh vegetables and spicy sauces.

Hühnerfleisch-Spezialitäten / Chicken Specials

- | | | |
|----|--|-------|
| 52 | Chicken Badam Pasanda ^{g,h}
Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /
tender chicken in nut sauce with shredded coconut and ground almonds | 11,90 |
| 53 | Chicken Sabzi ^g
zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse /
tender chicken with various fresh vegetables | 11,20 |
| 54 | Karahi Chicken ^g gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert /
Fried chicken in curry sauce served in a pan | 12,20 |
| 55 | Chicken Jalfrezi ^g
Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /
Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, hot | 12,50 |
| 56 | Chicken Vindaloo ^g
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot | 12,50 |
| 57 | Butter Chicken ^{g,h}
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomatoe sauce | 12,90 |
| 58 | Tandoori Chicken Masala ^{g,h}
Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / Tender chicken in masala sauce | 12,90 |
| 59 | Chicken Nilgri ^g
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch,
grünem Chili und Minze, sehr scharf / Tender chicken with coriander leaves,
in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint, very hot | 12,50 |
| 60 | Chicken Palak ^g
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat, nach berühmter nordindischer Art /
Tender chicken with spinach - a North Indian speciality | 12,50 |
| 61 | Mango Chicken ^{g,h}
Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender chicken in fresh mango-saffron-cashew-nut-sauce | 12,70 |
| 62 | Bananen Chicken ^{g,h}
Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-nut-sauce | 12,90 |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, Reis, frisches Gemüse und würzige Soßen. /

All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, rice, fresh vegetable and spicy sauces.

Lamm-Spezialitäten / Lamb Specials

- | | | |
|----|---|-------|
| 67 | Rogan Josh ^g | 12,50 |
| | Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan currysauce | |
| 68 | Mughlai Meat ^{g, h} | 12,50 |
| | Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / Tender lamb in almond-cream-saffron-sauce | |
| 69 | Bhunna Ghosht ^g | 12,50 |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße /
Fried lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce | |
| 70 | Ghosht Palak ^g | 12,50 |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art /
Fried lamb with spinach in the famous North Indian tradition | |
| 71 | Mutton Khumb Wala ^{g, h} | 12,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce /
Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce | |
| 72 | Mutton Vindaloo ^g | 12,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, <i>sehr scharf</i> /
Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, <i>very hot</i> | |
| 73 | Karahi Ghosht ^g | 12,90 |
| | Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce served in the pan | |
| 74 | Mutton Nilgiri ^g | 12,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, verschiedenen Kräutern, Kokosnussmilch /
Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, different herbs, coconutmilk | |
| 75 | Data Ghosht ^{g, h} | 12,90 |
| | Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in a curry-yogurt-almond-sauce | |
| 76 | Lamb Boti Masala ^{g, h} | 13,90 |
| | zartes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender lamb in masala sauce | |
| 77 | MangoLamb ^{g, h} | 13,50 |
| | zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender lamb in fresh mango-saffron-cashew-nut-sauce | |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, Reis, frisches Gemüse und würzige Soßen. /

All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, rice, fresh vegetables and spicy sauces.

Enten-Spezialitäten / Duck Specials

- | | | |
|----|--|-------|
| 82 | Duck Khumb Wala ^{g,h}
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße /
Crispy duck breast filet with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron-sauce | 16,50 |
| 83 | Duck Jalfrezi ^g
Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, <i>scharf</i> /
Crispy duck breast filet breast with pepper, onions, tomatoes, green chili, <i>hot</i> | 16,50 |
| 84 | Duck Shiv ^g
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Masala-Soße /
Crispy duck breast filet breast with fresh chanterelles in masala sauce | 16,90 |
| 85 | Duck Mango ^{g,h}
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /
Crispy duck breast filet breast with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning | 16,90 |

Fisch-Spezialitäten / Fish specials

- | | | |
|----|---|-------|
| 90 | Fish Chili ^{a,d}
Seelachsfilet in Chilisoße, <i>sehr scharf</i> / Coal fish filet in chilli sauce, <i>very hot</i> | 13,90 |
| 91 | Fish Mango ^{d,g,h}
Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Coal fish filet with fresh mango in a mango-saffron-cashew-nut-sauce | 15,50 |
| 92 | Fish Masala ^{g,h,d}
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet / Coal fish filet in the East Indian tradition | 13,90 |
| 93 | Jheenga Curry ^{g,h,b}
Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen /
King Prawns peeled in curry sauce delicately seasoned | 18,50 |
| 94 | Jheenga Masala ^{g,h,b}
Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Soße / King Prawns peeled in a spicy masala-sauce | 18,90 |
| 95 | Jheenga Khumb Wala ^{g,h,b}
Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Pfifferlingen, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße /
King Prawns peeled with fresh chanterelles, garlic, ginger in an almond-saffron-sauce | 18,90 |
| 96 | Jheenga Goa ^{g,b}
Riesengarnelen ohne Schale in Kokos-Soße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art, <i>sehr scharf</i> /
King Prawns peeled in coconut-sauce with special spices in Goa tradition, <i>very hot</i> | 18,90 |
| 97 | Jheenga Mango ^{g,h,b}
Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Soße, fein gewürzt /
King Prawns peeled in fresh mango-saffron-cashew sauce, fine seasoned | 18,90 |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, Reis, frisches Gemüse und würzige Soßen. /
 All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, rice, fresh vegetables and spicy sauces.

Vegetarische Spezialitäten / Vegeterian Specials

- I 02 Navratan Korma** ^{g,h} 10,90
Gemischtes Gemüse mit verschiedenen Zutaten, nach Mughlai Art /
Mixed vegetables with different ingredients in Mughlai tradition
- I 03 Shahi Paneer** ^{g,h} 10,90
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /
Homemade cheese in a butter-tomatoes-cream-sauce, fine seasoned
- I 04 Palak Paneer** ^{g,h} 10,90
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, Ayurvedische Art /
Tasty spinach with homemade cheese, ayurveda style
- I 05 Shahi Baingan** ^{g,h} 10,50
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt /
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoned
- I 06 Sabzi Kofta** ^{g,h} 10,80
Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / vegetable dumplings in a spicy curry sauce
- I 07 Chana Masala** ^g (auch vegan erhältlich) 10,50
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger
- I 08 Dal Makhni** ^g (auch vegan erhältlich) 9,90
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art /
National dish of India: yellow lentils prepared with butter, ayurveda style
- I 09 Karahi Paneer** ^{g,h} 11,50
Frischer, gebratener, hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan
- I 10 Bhindi Masala** ^g (auch vegan erhältlich) 10,50
Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce
- I 11 Mixed Vegetables** ^g (auch vegan erhältlich) 10,90
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Mixed fresh vegetables spicy seasoned
- I 12 Baingan Ka Bharta** ^g (auch vegan erhältlich) 10,50
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt /
Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, Reis, frisches Gemüse und würzige Soßen. /

All Tandoori dishes are served with nan fresh from the oven, rice, fresh vegetables and spicy sauces.

Reis Spezialitäten / Rice Specials

- | | | |
|-----|---|-------|
| 118 | Vegetable Biryani ^{g,h}
Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen / a variety off resh vegetables with almonds and raisins | 10,50 |
| 119 | Chicken Biryani ^{g,h}
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / chicken with almonds and raisins | 11,20 |
| 120 | Mutton Biryani ^{g,h}
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / lamb with almonds and raisins | 11,90 |
| 121 | Shiv Biryani ^{g,h,b,d}
Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /
with strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts | 13,90 |
| 122 | Jheenga Biryani ^{g,h,b,d}
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen /King prawns with almonds and raisins | 17,90 |

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet. /
All these delicious dishes are served with basmati rice from North India.

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / various dishes on a plate.
Wir servieren unsere Thalís auf original indischen Platten, nach indischer Art.
Our Thalís are served in the best Indian tradition on original platters.
Unsere Thalís sind eine Spezialität unseres Chefkochs, lassen Sie sich überraschen.
Our Thalís are a speciality from our head cook, let us surprise you.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 127 | Vegetable Thali ^{a,c,g,h}
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad, pappad and basmati rice | 14,50 |
| 128 | Shiv Thali ^{a,c,g,h}
1 Lamm-, 1 Hühnchen-, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis /
1 lamb-, 1 chicken-, 1 vegetable dish, raita, salad, pappad, nan and basmati rice | 15,90 |
| 129 | Fish Thali ^{a,b,c,d,g,h}
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
3 different kinds of fish, raita, salad, pappad and basmati rice | 18,50 |
| 130 | Vegetable Thali Grand ^{a,c,g,h} (für 2 Personen /for 2 persons)
6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
6 different vegetable dishes, raita, salad, pappad and basmati rice | 28,70 |
| 131 | Shiv Thali Grand ^{a,c,g,h} (für 2 Personen /for 2 persons)
2 Lamm-, 2 Hühnchen-, 2 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis /
2 lamb-, 2 chicken-, 2 vegetable dishes, raita, salad, pappad, nan and basmati rice | 31,90 |
| 132 | Special Shiv Surprise ^{a,b,c,d,g,h} (für 2 Personen / for 2 persons)
4-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör /
4 course menu, special surprise for 2 persons, with aperitif and Indian mango-liquor | 49,90 |

Beilagen / Sides

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. / Recommended as side dish to every meal.

137	Plain Dahi ^g	2,20
	Einfacher Joghurt / Normal yogurt	
138	Kheera Ka Raita ^g	2,90
	Gurken-Joghurt /Cucumber yogurt	
139	Mixed Raita ^g	3,50
	Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander / Yogurt with cucumber, onions, tomatoes and coriander	
140	Mushroom Bhaji ^g	4,90
	Zwiebeln, Champignons, würzige Soße /Onion, mushrooms, spicy sauce	
141	Jeera Alu oder Alu Palak ^g	4,50
	Kartoffeln mit Kreuzkümmel oder Spinat / Potatoes with cumin or spinach	
142	Alu Gobta ^g	4,50
	Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry / Potatoes and cauliflower in curry	
143	Pulao Rice ^g	5,50
	Basmati-Reis nach Moghul Art /Basmati rice in moghul style	
144	Basmati Reis	3,50
	Einfacher Basmati Reis / Plain rice	
145	Mix Pickles	2,50
146	Extra Sauce	1,00

für unsere kleinen Gäste / for children

151	Pommes Frites / chips	3,50
152	Kindermenü	6,90
	Mango Chicken mit Reis ^{g,h}	
	Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in fresh mango-saffron-cashew sauce	
	Malai Kakab mit Reis ^{g,h} oder	
	Zarter marinierter Hühnerbrustfiletspieß vom Holzkohlelehmfen mit würziger Soße / Tender chicken with spicy sauce	
153	Chicken Nuggets mit Pommes	3,50
154	Chicken Wings mit Pommes	3,50

Tandoori Brot Spezialitäten / Tandoori Bread Specials

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen / Flat bread fresh baked on charcoal in our clay oven.

I 57	Nan ^{a, c}	2,50
	Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread made from yeast dough	
I 58	Butter Nan ^{a, c}	2,90
	Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / Oval raised bread made from yeast dough with butter	
I 59	GarlicNan ^{a, c}	3,50
	Ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch / Oval raised bread made from yeast dough with garlic	
I 60	KeemaNan ^{a, c}	3,80
	Ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Lammhackfleisch / Oval raised bread made from yeast dough filled with minced lamb	
I 61	Pashawari Nan ^{a, c}	4,10
	Ovales süßes Brot aus Hefeteig, gefüllt mit hausgemachtem Käse, Cashewnüssen und Hühnerfleisch / Oval sweetraised bread made from yeast sweet raised dough filled with homemade cheese, chicken and cashew	
I 62	Roti ^{a, c}	2,50
	Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread	
I 63	Batura ^{a, c}	3,00
	Ovales Brot aus Hefeteig, frittiert / Oval raised bread made from yeast dough, deep fried	
I 64	Mint Prantha ^{a, c}	3,50
	Gefüllt mit frischer Minze / Filled with fresh mint	
I 65	Vegetable Prantha ^{a, c}	3,50
	Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables	
I 66	Paneer Kulcha ^{a, c}	3,90
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / Filled with homemade cheese	
I 67	Pappad ^{a, c}	2,50
	Linsewaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / Lentil wafers with 3 different delicious sauces	

Nachspeisen / Desserts

173	Mango-Creme mit Vanilleeis ^{g,h} Mango cream with vanilla icecream	4,50
174	Lychees mit Vanilleeis ^{g,h} Lychees with vanilla icecream	4,20
175	Gajar Halwa ^{g,h} Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / grated carrots with almonds, pistaehio and honey	4,50
176	Kulfi ^{a,g,h} Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / honey milk with com flour, almond and pistachio nuts	4,50
177	Gulab Jamun ^{g,h} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / dumplings made of milk and cheese baked in honey	4,50
178	Frische Mango mit Eis ^{g,h} (je nach Saison / by season) fresh mango with icecream	5,20

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke / Non-Alcoholic Drinks

201	Tafelwasser ¹⁰ (mit Kohlensäure /table water with gas)	0,40 l	3,10
202	Adelholzener ¹⁰ (mit Kohlensäure / with gas)	0,20 l	2,30
203	Adelholzener ¹⁰ (mit Kohlensäure / with gas)	0,75 l	4,90
204	Adelholzener (stilles Wasser / without gas)	0,20 l	2,30
205	Adelholzener (stilles Wasser / without gas)	0,75 l	4,90

Soft Drinks

211	Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹⁰	0,20 l	2,50
212	Cola ^{1,11} / Fanta ¹ / Sprite / Spezi ^{1,11}	0,20 l	1,90
213	Cola ^{1,11} / Fanta ¹ / Sprite / Spezi ^{1,11}	0,40 l	3,50
214	Cola light ^{1,11}	0,50 l	3,90

Nektare & Schorlen / Juices & Spritzers

220	Apfelschorle ¹⁰	0,20 l	1,80
221	Apfel- / Orangen- / Johannisbeerschorle ¹⁰	0,40 l	3,20
222	Apfel- / Orangen- / Johannisbeernektar ¹⁰	0,20 l	2,20

Nektare aus Indien /Indian Juices

	Nektare 0,20 l	Nektare 0,40 l	Schorlen 0,40 l	
227	Mangonektar / Mangoschorle ¹⁰	2,50	4,20	3,50
228	Maracujanektar / Maracujaschorle ¹⁰	2,50	4,20	3,50
229	Guavennektar / Guavenschorle ¹⁰	2,50	4,20	3,50
230	Lycheennektar / Lycheeschorle ¹⁰	2,50	4,20	3,50

Weitere Sorten nach Anfrage.

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack

Refreshing Indian Yoghurt Drinks with Exotic Flavour

		0,20 l	0,40 l
235	Lassi Sauer /Sour [§]	2,50 l	3,60
236	Lassi Süß / Sweet [§]	2,50 l	3,60
237	Mango Lassi [§]	2,90 l	4,30

Biere / Beers

241	Paulaner Helles ¹⁰ vom Fass	0,50 l	3,20
242	Paulaner Weißbier ¹⁰ , Flasche	0,50 l	3,20
243	Paulaner Weißbier leicht ¹⁰ , Flasche	0,50 l	3,20
244	Paulaner Weißbier dunkel ¹⁰ , Flasche	0,50 l	3,20
245	Paulaner Dunkelbier ¹⁰ , Flasche	0,50 l	3,20
246	Paulaner Pilsener ¹⁰ , Flasche	0,33 l	2,90
247	Paulaner Kellerbier ¹⁰ , Flasche	0,40 l	3,20
248	Paulaner Cola Weißbier ¹⁰ , Flasche	0,50 l	3,20
249	Paulaner Radler ¹⁰ , mit Limo	0,50 l	3,20
250	Paulaner Alkoholfreies Helles / Alkoholfreies Weißbier ¹⁰	0,50 l	3,20
251	Paulaner Schnitt ¹⁰ , Flasche	0,50 l	3,20
252	Indisches Bier - Kingfisher ¹⁰ , Flasche	0,33 l	2,90

Tee-Spezialitäten / Tea Specials

Verehrte Teefreunde

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

Dear Tea Enthusiasts

Drinking tea is likely to become a ceremony. To select exquisite varieties of tea requires patience, care and expertise. We have chosen a high-quality and interesting range of Indian as well as international brands of tea. We would like to wish you a peaceful and relaxing tea-time in our restaurant.

260 Tasse Chai - Indischer Haustee / Cup of Chai - Indian House Tea ^g 2,50

Dieser Tee fasziniert durch die Zusammenstellung unserer indischen Gewürzmischung. /
Our combination of Indian mixed spices will fascinate you when drinking this tea.

Ein Kännchen nach Wahl.

A pot of tea according to your Selection.

261 ein Kännchen Haustee / House Tea 4,50

262 "Diffloo" Assam - Indien / India 4,50

Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte, würzig, blumig, und voll im Aroma

263 Darjeeling - Indien / India 4,50

Seltener Hochlandtee von exquisiter Qualität, etwas herb und frisch-blumig

264 Pfefferminztee 4,50

Genussvoller Kräutertee aus sorgfältig ausgewählten Pfefferminzblättern

Erleben Sie den besonders erfrischenden - minzigen Geschmack

265 Special Earl Grey 4,50

Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Kräftig und intensiv.

Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen.

266 Früchtetee 4,50

Ausgewogen, fruchtig und erfrischend

267 Ingwer-Tee mit Kardamon und Nelken 4,50

Die angenehme Schärfe des würzigen Ingwers wirkt sehr belebend.

268 Grüner Tee /Green Tea 4,50

269 Jasmin Tee /Jasmine Tea 4,50

Heiße Getränke / Hot Drinks

273	Espresso ¹¹	2,50
274	Doppelter Espresso ¹¹	3,20
275	Tasse Kaffee ¹¹	2,90
276	Milchkaffee ^{11,g}	3,20
277	Cappuccino ^{11,g}	3,00
278	Latte Macchiato ^{11,g}	3,50
279	Espresso Macchiato ^{11,g}	2,80

Wir bieten alle Kaffee-Getränke auch koffeinfrei an.

Whisky / Whisky

283	Johnny Walker Black Label - 40 %	4 cl	4,20
284	Chivas Regal (12 Jahre alt)-40%	4 cl	4,70
285	Dimple - 40 %	4 cl	4,70
286	Jack Daniel's - 43 %	4 cl	4,50
287	Ballantine's - 40 %	4 cl	3,90

Indische Spirituosen / Indian Spirits

292	Old Monk Rum - 42,8 %	2 cl	2,90
293	Mangolikör, hausgemacht / Mango Liqueur, homemade	2 cl	3,90
294	Indischer Mango Schnaps - gut für die Verdauung - 38 % Indian Mango Schnapps - good for digestion	2 cl	2,90

Internationale Spirituosen / International Spirits

300	Ramazotti - 32 %	4 cl	3,90
301	Averna Amaro Siciliano - 34 %	4 cl	3,90
302	Fernet Branca - 42 %	4 cl	4,50
303	Wodka Moskovskaya - 40 %	2 cl	2,90
304	Williamsbirne "Morand" - 40 %	2 cl	4,00
305	Grappa "Prime Uve" - 40 %	2 cl	3,80

Offene Weine / Wine by the Carafe

	Herkunft / Origin	0,20l	0,50l
310 Pinot Grigio IGT¹ Fratelli Pasque, Verona - trocken, jung, spritzig, angenehm fruchtig -	(weiss) Italien Italy Venetien	4,50	10,50
311 Lugana DOC¹ Visconti SRL - delikat, lang anhaltend, mit feinem Duft nach Wildkräutern, frische gute Struktur -	(weiss) Italien Italy Lombardei	5,50	11,50
312 Chardonnay VdP d'Oc¹ Albert Bichot, Beaune - trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch -	(weiss) Frankreich France Val d'Oc	4,50	10,50
313 Bardolino Chiaretto DOC¹ Casa Vinicola Cesari, Quinzano - trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren -	(rose) Italien Italy Venetien	4,50	10,50
314 Montepulciano DOC¹ Cantina Tollo, Tollo - trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart -	(rot) Italien Italy Abruzzen	4,10	9,50
315 Merlot DOC¹ Concillio Volcano — rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch, ausgeprägt, trocken, voll -	(rot) Italien Italy Trentino	4,50	10,50
316 Shiraz¹ intensiver Fruchtgeschmack mit Aromen von Kirschen, Schwarzbeeren, Schokolade und Mocca, angenehme Holznote	(rot) Australien Australia Casella	5,10	10,90
317 Indischer Wein¹ Indian Red Whine / Indian White Whine	(weiss /rot) (trocken / dry) Indien India	5,60	11,70
318 Wein-Schorle¹ Wine Spritzer		3,50	7,50

Zusatz- und Allergenstoffe

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speiserbeschreibung ersichtlich.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. mit Kohlensäure
11. Coffeinhaltig

Allergenstoffe:

- a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b. Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c. Eier und -erzeugnisse
- d. Fisch und -erzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und -erzeugnisse
- j. Senf und -erzeugnisse
- k. Sesamsamen und -erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.