

Shuruat - Vorspeisen

	Euro
1. Vegetable Pakora Frisches Gartengemüse in Kichererbsenmehl gebacken	3,90
2. Murgh Pakora Hühnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken	4,50
3. Paneer Pakora Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gebacken	4,30
4. Jheenga Pakora Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken	8,50
5. Onion Bahaji Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehl gebacken	3,90
6. Samosa Zwei selbstgemachte Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsen-Füllung	4,50
7. 2 Pappar (Linsenwaffeln)	2,50
8. Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen Verschiedene Pakoraspezialitäten und Onion Bahaji	9,90

Zu allen oben genannten Vorspeisen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Chutneys.

Shorbas - Suppen

9. Lenti Soup – Suppe aus gelben Linsen, kräftig gewürzt	4,50
10. Tomatencreme – Suppe verfeinert mit Sahne	4,50
11. Malkantani – scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnchenfleisch dazu servieren wir Nan-Brot.	4,80



Salate

	Euro
12. Gemischter Salat mit Joghurtdressing	4,90
13. Salat Karachi – erfrischender Salat aus rotem Rettich, Gurken, Tomaten und grünem Salat, an leichtem Öl-Zitronen-Dressing	4,90
14. Raita – Joghurtdipp mit frischer Gurke und Nan-Brot	4,90
59. Fitness - Salat Gemischter Salat mit marinierten gegrillten Hähnchenbruststreifen, Jogurtdressing. (Wir empfehlen ein hausgebackenes Fladenbrot dazu: 2,50)	12,90

Tandoori – Spezialitäten

*Der „Tandoor“ ist ein mit Holzkohle betriebener Lehmofen, in dem das
speziell marinierte Grillgut seinen einzigartigen Geschmack erhält.*

15. Murgh Tikka Zarte Hähnchenfiletstücke fein mariniert, im Tandoor gegrillt und mit Nan-Brot serviert	14,50
16. Pahari Murgh Tikka Fein marinierte Hähnchenfiletstücke gegrillt, mit Spinat Abgeschmeckt und mit Nan-Brot serviert	14,90
17. Botti Gosht Zart mariniertes Lammfleisch gegrillt im Tandoor, mit Kashmiri Masala verfeinert, in der Pfanne abgerundet und mit Nan-Brot serviert	16,90
18. Jheenga Tandoori Spezial (Empfehlung des Chefs) Fein marinierte Riesengarnelen, ohne Schale, knusprig gegrillt im Tandoor, mit Paprika und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet, mit Salat dekoriert und mit Nan-Brot serviert	24,90



	Euro
19. Grillplatte	17,90
Verschiedene marinierte Fleischspezialitäten aus dem Tandoor, gewürzt mit Kashmiri Masala und mit Nan-Brot serviert	

Beilagen aus dem Tandoor

20. Chapati – Vollkornteigfladen aus groben Weizenmehl	2,50
21. Nan – heller Hefeteigfladen	2,50
22. Knoblauch Nan – Hefeteigfladen mit frischem Knoblauch belegt	2,90
23. Käse Nan – Hefeteigfladen mit hausgemachtem Käse belegt	2,90
60. Für unsere kleinen Gäste	8,50
Chicken-Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes und einem 0,3l alkoholfreien Getränk	

Curryvariationen

Zu allen Currygerichten servieren wir original Basmati Reis aus Pakistan

24. Murgh Sabsie	12,90
Zarte Hühnchenfiletstücke mit Curry und frischem Gartengemüse	
25. Murgh Palak	12,90
Pikant gewürztes Hühnerbrustfilet mit einer Paprika-Zwiebel- Currysauce	
26. Murgh Dschalfrezi	12,90
Pikant gewürztes Hühnerbrustfilet mit einer Paprika-Zwiebel-Currysauce	



	Euro
27. Chicken-Curry Feines Hähnchenfilet mit kräftiger Currysauce, mit Joghurt verfeinert	12,90
28. Kaschmiri Goscht Rindfleisch mit spezieller Gewürzmischung	13,00
29. Beef Sabsie Zartes Rindfleisch mit frischem Gartengemüse, mit pikanter Currysauce	13,50
30. Mutton Curry Feines Lammfleisch in kräftiger Currysauce, mit Joghurt verfeinert	13,90
31. Mutton Vindaloo Feine Lammfleisch mit Kartoffeln, in sehr scharfer Currysauce zubereitet	13,90
32. Botti Goscht in Spinat Zart marinierte, im Tandoor gegrilltes Lammfleisch, mit kräftigem Spinat abgerundet	14,90
33. Jheenga Palak Garnelen ohne Schale, mit orientalisch-würzigem Spinat, mit Ingwer und Knoblauch verfeinert	17,90
34. Fisch Karachi Zarter Rotbarschfilet in kräftiger Currysauce, mit Schwarzkümmel, mit kokos und natur Joghurt verfeinert	16,90
35. Beef Bhindi Zartes Rindfleisch mit frischem Paprika und Okraschoten in pikanter Currysauce	13,50
61. Jheenga Jalferezi Riesengarnelen in Paprika-Zwiebel-Currysauce	17,90



Eigene Kreationen mit Mandelsoße verfeinert

	Euro
36. Butter Chicken-Spezialität des Chefs Zart mariniertes Hühnerbrustfilet, in Tandoor gegrillt, mit milder Mandelsahnesauce abgeschmeckt und mit Butter verfeinert	13,90
37. Chicken Badam Passander Feines Hühnchencurry mit Kokosmilch und Mandeln	12,90
38. Mutton Korma mit Sabsie Zartes Lammfleisch mit frischem Gartengemüse, in milder Mandelsahnesauce	13,90
39. Shiva Sabsie Hühnerbrustfilet mit frischem Gartengemüse, verfeinert mit Mandelsahnesauce	12,90
40. Mangochicken mit Mandelsahnesoße Hühnerbrustfilet in feiner Mangosauce mit Mandelsahnesauce	12,90

Thali- Gemischte Platte

41. Akbar Thali Jeweils Hühnchencurry mit gemischtes Gemüsecurry, Brokkoli in Mandelsauce und eine Linsenwaffel, serviert mit Basmati Reis	14,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------



Euro

- 42. Banarasi Thali** 13,90
Ein gemischtes Gemüsecurry, Brokkoli in Mandelsahnesauce,
Eine Spinatcreation mit hausgemachtem Käse und
eine Linsenwaffel, serviert mit Basmati Reis

Shiva Teller für 2 Personen

- 43. Gemischtes Curry aus zartem Hühnerbrustfilet
und Lammfleisch** 27,90
Mit frischem Gartengemüse, in der Pfanne serviert und
mit Salat dekoriert; als Beilage Basmati Reis

Vegetarische Spezialitäten

- 44. Palak Kofta** 11,50
Gemüsebällchen in Spinatsauce
- 45. Dal Tarka** 10,50
Traditionelles Linsengericht mit Ingwer und Knoblauch,
auch als typische Beilage
- 46. Mix Sabsie** 12,90
Mit hausgebackenem mildem Milchkäse serviert Gemischtes
Gartengemüse verfeinert mit Currysauce
- 47. Okra do Pyaza** 11,50
Okraschoten zubereitet als kräftiges Curry mit Paprika und Zwiebeln
- 48. Palak Paneer** 12,00
Eine Spinatcreation, verfeinert mit hausgemachtem, frischem Käse



	Euro
49. Sabsie Dschalfrezi Verschiedene frische Gartengemüse in feiner Paprika- Currysauce	11,50
50. Mango Sabsie Frisches Gartengemüse, in feiner Mangosauce	11,50
51. Aalu Gobi Gebratene Kartoffeln mit Blumenkohl, verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander	11,50

Biryani-Reisspezialitäten

52. Chicken Biryani Zarte Hühnchenfiletstücke mit Joghrt-Curry-Sauce in feinem Basmati Reis mit Salat	14,90
53. Sabsie Biryani Frisches gemischtes Gartengemüse, kräftig gewürzt, in feinem Basmatireis, und Salatgarnitur	13,90

Desserts

54. Gulab Jamun – warme Milchbällchen in Zuckersirup mit Kokos	3,80
55. Kulfi – hausgemachtes Kokoseis mit Kardamom	4,80
56. Gemischtes Eis – 3 verschiedene Kugeln Eis (Schoko, Vanille und Erdbeere)	3,90
57. Mangocreme – Spezialität des Hauses	4,90



Alkoholfreie Getränke

		Euro
Wasser (Volvic, Teinacher)	0,3 l	2,50
Coca Cola / light, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	3,00
Orangen, -Apfel, -Johannisbeer, -Mango Saftschorle (Lindauer)		
Orangen,- Apfel,- Johannisbeer,- Mango Saft (Lindauer)	0,4 l	3,50
Bitter Lemon , Tonic Water , Ginger Ale	0,3 l	2,80
Lassi-Traditionelles Joghurtgetränk		
Lassi süß oder sauer	0,3l	2,50
Mango Lassi	0,3l	3,50

Warme Getränke

Tasse Espresso		2,00
Tasse Kaffee		2,20
Tasse Cappuccino		2,80
Tasse Chai (schwarzer, gesüßter Tee mit Milch und Kardamon)		2,60
Tasse Tee (schwarz, grün, Hagebutte, Kräuter, Minze, Yogi)		2,20



Offene Weine

Euro

Offene Weißweine

Chardonnay, Les Rivages, Italien, IGT / trocken 0,2 l 6,50
Sortentypische helle Früchte, cremige Textur.

Pinot Grigio del Veneto, Italien, IGT / frisch-fruchtig, 0,2 l 6,50
Ein frischer Wein mit ausgeprägten Duftnoten von Wildrosen, Akazienblüten und exotischen Früchten. Die milde Säure hält den Wein lange am Gaumen.

Durbacher Klingerberger, Riesling 0,2 l 6,50
Verführerische Frucht mit den typischen Pfirsich- und Klarapfelaromen

Offene Roseweine

Rosé Vin de Pays d'Oc 0,2 l 6,50
Domaines St. Auriol, Languedoc – Frankreich
Fine hellrote Beeren, verspielt und harmonisch.

Offene Rotweine

Ruby Cabernet, Pine Creek 0,2 l 6,50
Frankia Family, Kalifornien - USA
Die üppige Saftigkeit lenkt sehr schnell von der Glasgröße ab.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Ducca del Poggio 0,2 l 6,50
Cantina Vendramin, Abruzzen - Italien
Satte Frucht, ein kräftiger, ehrlicher Rotwein aus der Mitte Italiens.



		Euro
Merlot Les Rivages Vin de Pays d'Oc trocken	0,2 l	6,50
Domaines St. Auriol, Languedoc - Frankreich		
So soll ein Merlot schmecken: Saftig rund, nach Beeren und vor allem ehrlich!		
Weinschorle aus Qualitätswein weiß / rot und süß / sauer	0,2 l	3,50

Biere der Farny Brauerei

		Euro
Hofgut Radler	0,5 l	3,50
Kristallweizen	0,5 l	3,30
Hefe Weizen hell (Edelweiss)	0,5 l	3,30
Hefe Weizen dunkel	0,5 l	3,30
Hefe Weizen hell/leicht	0,5 l	3,30
Hefe Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,30
Exportbier (Hofgutbier)	0,5 l	3,30
Premium Pils	0,3 l	2,60
Cola Weizen	0,5 l	3,50



Digestifs

		Euro
Ramazotti	4 cl	4,80
Fernet Branca	2 cl	4,80
Indischer Zuckerrohrschnaps	2 cl	3,50
Williams, Obstler, Kirschwasser	2 cl	4,50
Johnny Walker, Red Label	2 cl	4,50
Johnny Walker, Black Label	2 cl	4,50
Dimple 12 years old	2 cl	4,50
Hennessy Cognac V.S.O P.	2 cl	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50
Old Monk, 7 Jahre alter indischem Rum (sehr feiner Geschmack)	2 cl	4,90

Aperitifs

Shiva Cocktail	0,1 l	3,80
Aperol Sprizz	0,1 l	4,50
Prosecco Semi Secco	0,1 l	3,40
Campari Orange	0,2 l	4,50
Gin Tonic	0,2 l	3,30
Martini rot / weiss	4 cl	3,60
Sherry medium / dry	4 cl	3,60



