

∞ Aperitifs ∞

<i>Shiva Cocktail</i>	<i>0,1 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,1 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Prosecco Semi Secco</i>	<i>0,1 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Martini rot / weiß</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Sherry medium / dry</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>3,60 €</i>

∞ Mittagsbuffet ∞

*Dienstags bis freitags ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
(außer an Feiertagen) täglich wechselnde Menues*

inkl. alkoholfreiem 0,3-l-Getränk ab 12,50 €

Wir verarbeiten für unsere Gerichte -Fleisch.

Shuruat · Vorspeisen

1. *Vegetable Pakora – frisches Gartengemüse in Kichererbsenmehl gebacken* 3,90 €
2. *Murgh Pakora – Hühnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken* 5,90 €
3. *Paneer Pakora – hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gebacken* 4,90 €
4. *Jheenga Pakora – Riesengarnelen in Kichererbsenmehl gebacken* 11,90 €
5. *Onion Bahaji – Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehl gebacken* 3,90 €
6. *Samosa – zwei selbstgemachte Teigtaschen mit Kartoffel-Erbesen-Füllung* 5,90 €
7. *2 Pappar (Linsenwaffeln)* 3,90 €
8. *Fish Pakora – Rotbarschfilet in Kichererbsenmehl gebacken* 10,90 €
9. *gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen – verschiedene Pakoraspezialitäten und onion Bhaji* 10,90 €

– zu allen oben genannten Vorspeisen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Chutneys –

Shorbas · Suppen

11. *Lentin Soup – Suppe aus gelben Linsen, kräftig gewürzt* 4,90 €
12. *Tomatencreme – scharf, verfeinert mit Sahne* 4,90 €
13. *Malkantani – scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnchenfleisch (dazu servieren wir Nan-Brot)* 5,90 €

Salate

15. *gemischter Salat mit Joghurt-Dressing* 5,90 €
17. *Salat Karachi – erfrischender Salat aus rotem Rettich, Gurken, Tomaten* 5,90 €
18. *Raita – Joghurt-Dipp mit frischer Gurke und Nan-Brot* 5,90 €
19. *Fitness-Salat – gemischter Salat mit marinierten, gegrillten Hühnchenbruststreifen, Joghurt-Dressing, Fladenbrot* 13,90 €
20. *gemischter Salat mit marinierten, gegrillten Lammbruststreifen, Joghurt-Dressing, Fladenbrot* 14,90 €

❧ Tandoori ❧

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 22. | <i>Murgh Tikka – zarte Hühnchenfiletstücke, fein mariniert, im Tandoor gegrillt und mit Nan-Brot serviert</i> | 17,90 € |
| 23. | <i>Pahari Murgh Tikka – fein marinierte Hühnchenfiletstücke, gegrillt, mit Spinat abgeschmeckt und mit Nan-Brot serviert</i> | 17,90 € |
| 24. | <i>Boti Gosht – zart mariniertes Lammfleisch, gegrillt im Tandoori, mit Kashmiri Masala verfeinert, in der Pfanne abgerundet und mit Nan-Brot serviert</i> | 18,90 € |
| 25. | <i>Jheenga Tandoori Spezial * Empfehlung des Chefkochs *
fein marinierte Riesengarnelen, ohne Schale, knusprig gegrillt im Tandoor, mit Paprika und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet, mit Salat dekoriert und Nan-Brot serviert</i> | 27,90 € |
| 26. | <i>Grillplatte – verschiedene, marinierte Fleischspezialitäten aus dem Tandoor, gewürzt mit Kashmiri Masala und mit Nan-Brot serviert
(Änderungen werden mit 1,50 € berechnet)</i> | 18,90 € |

❧ Beilagen aus dem Tandoor ❧

- | | | |
|-----|---|--------|
| 27. | <i>Chapati – Vollkornteigfladen aus grobem Weizenmehl</i> | 2,90 € |
| 28. | <i>Nan – heller Hefeteigfladen</i> | 2,90 € |
| 29. | <i>Knoblauch Nan – Hefeteigfladen mit frischem Knoblauch belegt</i> | 3,90 € |
| 30. | <i>Käse Nan – Hefeteigfladen mit hausgemachtem Käse belegt</i> | 3,90 € |
| 31. | <i>Chilli Nan</i> | 3,90 € |
| 32. | <i>Onion Nan</i> | 3,90 € |

❧ Für unsere kleinen Gäste ❧

- | | | |
|-----|-----------------------------------|--------|
| 33. | <i>Chicken-Nuggets mit Pommes</i> | 8,90 € |
| 34. | <i>Fischstäbchen mit Pommes</i> | 8,90 € |

❧ Curryvariationen ❧

– zu allen Currys servieren wir original Basmati-Reis aus Pakistan –

- | | |
|--|---------|
| 35. <i>Murgh Sabsie – zarte Hühnchenfiletstücke mit Curry und frischem Gartengemüse</i> | 14,90 € |
| 36. <i>Murgh Palak – Curry aus Hühnerbrustfilet in orientalisch gewürztem Spinat</i> | 14,90 € |
| 37. <i>Murgh Dschalfrezi – pikant gewürztes Hühnerbrustfilet mit einer Paprika-Zwiebel-Currysauce</i> | 14,90 € |
| 38. <i>Chicken-Curry – feines Hähnchenfilet mit kräftiger Currysauce, mit Joghurt verfeinert</i> | 15,90 € |
| 39. <i>Kaschmiri Krahi – Rindfleisch mit spezieller Gewürzmischung</i> | 15,90 € |
| 40. <i>Beef Sabsie – zartes Rindfleisch mit frischen Gartengemüse, mit pikanter Currysauce</i> | 17,90 € |
| 41. <i>Mutton Curry – feines Lammfleisch in kräftiger Currysauce, mit Joghurt verfeinert</i> | 17,90 € |
| 42. <i>Mutton Vindaloo – feines Lammfleisch mit Kartoffeln, in sehr scharfer Currysauce zubereitet</i> | 17,90 € |
| 43. <i>Botti Palak – zart mariniertes, im Tandoor gegrilltes Lammfleisch, mit kräftigem Spinat abgerundet</i> | 18,90 € |
| 44. <i>Jheenga Palak – Garnelen ohne Schale, mit orientalisch-würzigem Spinat, mit Ingwer und Knoblauch verfeinert</i> | 19,90 € |
| 45. <i>Fisch Karachi – zartes Rotbarschfilet in kräftiger Currysauce, mit Schwarzkümmel, Kokos und Naturjoghurt verfeinert</i> | 18,90 € |
| 46. <i>Beef Bhindi – zartes Rindfleisch mit frischem Paprika und Okraschoten, in pikanter Currysauce</i> | 15,90 € |
| 47. <i>Jheenga Jalferezi – Riesengarnelen in Paprika-Zwiebel-Currysauce</i> | 18,90 € |

❧ Eigene Kreationen – mit Mandelsoße verfeinert ❧

49. *Butter Chicken – Spezialität des Chefkochs* 15,90 €
zart mariniertes Hühnchen-Curry, im Tandoor gegrillt, mit milder Mandel-Sahnesauce abgeschmeckt und mit Butter verfeinert
50. *Chicken Badam Passander – feines Hühnchencurry mit Kokosmilch und Mandeln* 15,90 €
51. *Mutton Koma mit Sabsie – zartes Lammfleisch mit frischem Gartengemüse, in milder Mandel-Sahnesauce* 16,90 €
52. *Shiva Sabsie – Hühnerbrustfilet mit frischem Gartengemüse, verfeinert mit Mandel-Sahnesauce* 14,90 €
53. *Mangochicken mit Mandel-Sahnesoße – Hühnerbrustfilet in feiner Mangosauce* 15,90 €

❧ Thali – gemischte Platte ❧

55. *Akbar Thali – Hühnchencurry mit gemischtem Gemüsecurry, Brokkoli in Mandelsauce, eine Linsenwaffel, serviert mit Basmati-Reis* 16,90 €
56. *Banarasi Thali – gemischtes Gemüsecurry, Brokkoli in Mandel-Sahnesauce, Spinatcreation, hausgemachter Käse und eine Linsenwaffel, serviert mit Basmati-Reis* 15,90 €

❧ Shiva-Teller für 2 Personen ❧

57. *gemischtes Curry aus zartem Hühnerbrustfilet und Lammfleisch, frischem Gartengemüse, in der Pfanne serviert und mit Salat dekoriert* 30,90 €
Beilage: Basmati-Reis

❧ Vegetarische Spezialitäten ❧

– zu allen Gerichten servieren wir original Basmati-Reis aus Pakistan –

- | | |
|--|---------|
| 58. Palak Kofta – Gemüsebällchen in Spinatsauce | 12,90 € |
| 59. Dal Tarka – traditionelles Linsengericht mit Ingwer und Knoblauch, auch als typische Beilage | 12,90 € |
| 60. Mix Sabzi – mit hausgebackenem mildem Milchkäse serviert, Gartengemüse-Mix, verfeinert mit Currysauce | 12,90 € |
| 61. Okra do Pyaza – Okraschoten zubereitet als kräftiges Curry, mit Paprika und Zwiebeln | 12,90 € |
| 62. Palak Paneer – eine Spinatcreation, verfeinert mit hausgemachtem, frischem Käse | 12,90 € |
| 63. Sabsie Dschalfrezi – verschiedenes, frisches Gartengemüse in feiner Paprika-Currysauce | 12,90 € |
| 64. Mango Sabsie – frisches Gartengemüse in feiner Mangosauce | 13,90 € |
| 65. Alu Gobhi – gebratene Kartoffeln mit Blumenkohl, verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander | 12,90 € |

❧ Biryani – Reisspezialitäten ❧

- | | |
|--|---------|
| 66. Chicken Biryani – zarte Hühnchenfiletstücke mit Joghurt-Curry-Sauce, in feinem Basmati-Reis, mit Salat | 16,90 € |
| 67. Sabsie Biryani – frisches, gemischtes Gartengemüse, kräftig gewürzt, in feinem Basmati-Reis, Salatgarnitur | 14,90 € |

❧ Dessert ❧

- | | |
|---|--------|
| 71. Gulab Jamun – warme Milchbällchen in Zuckersirup, mit Kokos | 5,90 € |
| 72. Kulfi – hausgemachtes Kokos-Eis mit Kardamon | 6,90 € |
| 73. gemischtes Eis – 3 verschiedene Kugeln Eis (Schoko, Vanille und Erdbeere) | 5,90 € |
| 74. Mangocreame – Spezialität des Hauses | 6,90 € |

❧ *Alkoholfreie Getränke* ❧

<i>Wasser (Volvic, Teinacher)</i>	0,3 l	2,50 €
<i>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,3 l	3,00 €
<i>Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Mango-Saftschorle (Lindauer)</i>	0,3 l	2,80 €
<i>Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Mango-Saft (Lindauer)</i>	0,4 l	3,50 €
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>	0,3 l	2,80 €

❧ *Lassi – traditionelles Joghurtgetränk* ❧

<i>Lassi – süß oder sauer</i>	0,3 l	3,90 €	/	0,4 l	4,90 €
<i>Mango Lassi</i>	0,3 l	4,90 €	/	0,4 l	5,90 €
<i>Lassi Bahar</i>	0,3 l	4,90 €	/	0,4 l	5,90 €

❧ *Biere der Brauerei Farny* ❧

<i>Hofgut Radler</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Kristallweizen</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Hefe-Weizen hell (Edelweiss)</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Hefe-Weizen dunkel</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Hefe-Weizen hell/leicht</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Hefe-Weizen alkoholfrei</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Exportbier (Hofgutbier)</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Premium Pils</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Cola-Weizen</i>	0,5 l	3,80 €

❧ *Warme Getränke* ❧

<i>Tasse Espresso</i>	2,50 €
<i>Tasse Kaffee</i>	2,80 €
<i>Tasse Cappuccino</i>	2,90 €
<i>Tasse Chai (schwarzer, gesüßter Tee mit Milch und Kardamon)</i>	2,90 €
<i>Tasse Tee (schwarz, grün, Hagebutte, Kräuter, Minze, Yogi)</i>	2,80 €

☞ Weißweine – offen ☞

Chardonnay, Les Rivages / Italien, IGT

trocken, sortentypische helle Früchte, cremige Textur 0,2 l 7,90 €

Pinto Grigi del Veneto / Italien, IGT – frisch-fruchtiger Wein mit ausgeprägten Duftnoten von Wildrosen, Akazienblüten und exotischen Früchten. Die milde Säure hält Wein lange am Gaumen. 0,2 l 7,90 €

Durbacher Klingerberger, Riesling – verführerische Frucht, mit den typischen Pfirsich- und Klarapfelaromen 0,2 l 7,90 €

☞ Roséwein – offen ☞

Rosé Vin de Pays d’Oc – Domaines St. Auriol, Languedoc / Frankreich, feine hellrote Beeren, verspielt und harmonisch! 0,2 l 6,90 €

☞ Rotweine – offen ☞

Ruby Cabernet, Pine Creek, Frankia Family / Kalifornien – USA 0,2 l 6,90 €
Die üppige Saftigkeit lenkt sehr schnell von der Glasgröße ab.

Montepulciano d’Abruzzo DOC Ducca del Poggio 0,2 l 6,90 €
Cantina Vendramin / Abruzzen – Italien
Satte Frucht, ein kräftiger, ehrlicher Rotwein aus der Mitte Italiens.

Merlot Les Rivages Vin de Pays d’Oc 0,2 l 6,90 €
trocken, 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 3,90 €

☞ Digestifs ☞

Ramazotti 0,4 cl 4,80 €

Fernet Branca 0,2 cl 2,90 €

Indischer Zuckerrohrschnaps 0,2 cl 3,50 €

Williams, Obsyler, Kirschwasser 0,2 cl 4,50 €

Johnnie Walker, Red Label / Black Label 0,2 cl 4,50 €

Mango Schnaps 0,2 cl 4,90 €

Dimple – 12 years old 0,2 cl 4,50 €

Hennessy Cognac V.S.O.P. 0,2 cl 4,50 €

Rémy Martin V.S.O.P. 0,2 cl 4,50 €

Old Monk – 7 Jahre alter indischer Rum, sehr feiner Geschmack 0,2 cl 4,90 €

Coconut Schnaps 0,2 cl 4,90 €