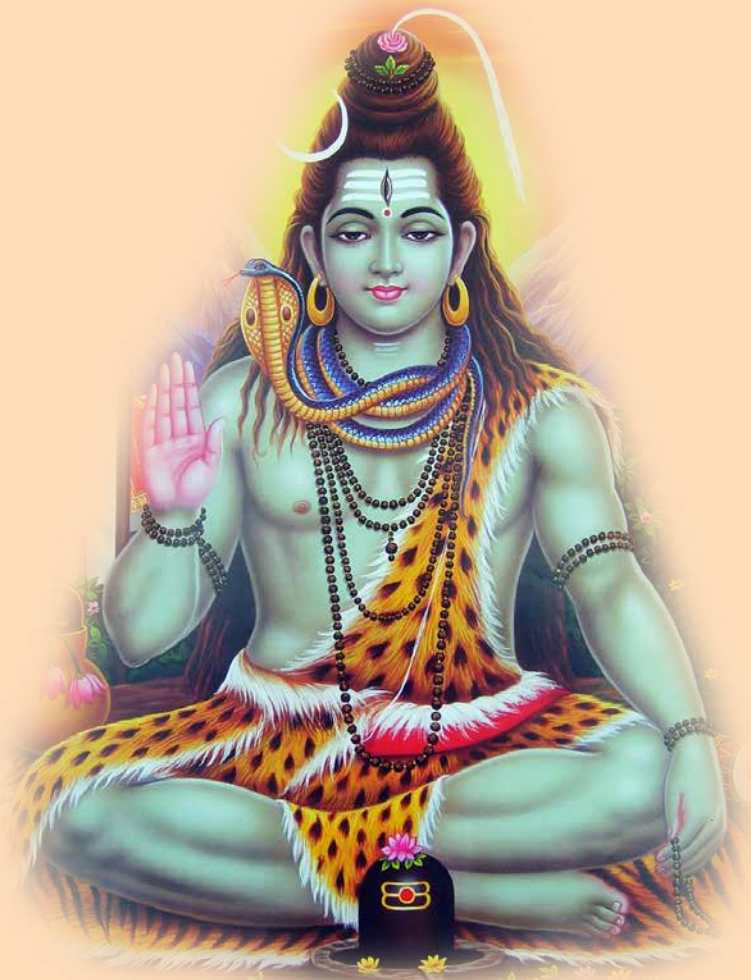


ॐ

Herzlich Willkommen  
im indischen Spezialitäten-Restaurant

# SHIVA



## Speisekarte

Am Brunnen 17  
85551 Kirchheim-Heimstetten  
Telefon 089 / 94 52 88 08  
[www.shiva-kirchheim.de](http://www.shiva-kirchheim.de)

## Mittagskarte Lunch

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

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

600. Dal Tarka  
Indische Linsen mit Kräutern / Indian lentils with herbs 7,50 €
601. Mango Sabji <sup>G, H</sup>  
Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße  
Fresh vegetables in almond and mango cream sauce 8,50 €
602. Alu Channa  
Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße  
Chickpeas with potatoes and onions in curry sauce 8,00 €
603. Sabji Koftas <sup>G</sup>  
Gemüseklößchen in würziger Currysoße  
Vegetable dumplings in a spicy curry sauce 8,00 €
604. Paneer Masala <sup>G, H</sup>  
Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer in Masala-Soße  
Homemade cheese with fresh ginger in masala sauce 8,50 €
605. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)  
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer  
Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger 9,00 €
606. Chilly Chicken (scharf)  
Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art  
Chicken breast fillet the North Indian type 9,00 €
607. Mango Chicken <sup>G, H</sup>  
Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße  
Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce 9,00 €
608. Chicken Sabji (leicht scharf) <sup>G</sup>  
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch und Ingwer  
Chicken breast fillet with fresh vegetables, red curry, coconut milk and ginger 9,00 €
609. Lamm Achari  
Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Sauer-Scharf-Soße  
Tender lamb with fresh vegetables in sour-hot sauce 10,50 €
610. Lamm Bhindi  
Zartes Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße  
Tender lamb with fresh okra vegetables in ginger curry sauce 10,50 €

## Mittagskarte Lunch

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

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

611. Lamm Korma <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße  
Lamb in a yoghurt and nut cream sauce 10,50 €
612. Beef Sabji (leicht scharf) <sup>G</sup>  
Rindfleisch und frisches Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch und Ingwer  
Beef and fresh vegetables, red curry, coconut milk and ginger 10,00 €
613. Beef Korma <sup>G, H</sup>  
Rindfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße  
Beef in a yogurt and nut cream sauce 10,00 €
614. Fisch Bengali <sup>D</sup>  
Seelachsfilet mit Zitrone und frischen Koriander, Ingwer nach Bengali-Art  
Coley fillet with lemon and fresh coriander, ginger after Bengali Style 10,00 €
615. Ente Mango <sup>G, H</sup>  
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße  
Duck breast marinated and grilled almond and mango cream sauce 11,50 €
616. Ente Bombay (leicht scharf) <sup>G</sup>  
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosnussmilch, Ingwer  
Duck breast marinated and grilled, fresh vegetables, red curry, coconut milk, ginger 11,50 €
617. Jheenga Masala <sup>G, H</sup>  
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Masala-Soße mit  
Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze  
Triggered giant shrimp in almond sauce with  
cashew nuts Masala and light exotic spices 15,50 €
618. Raschmi Chicken Tikka (Tandoori Grill) <sup>G, H</sup>  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit  
Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze  
Grilled chicken breast fillet from the clay oven with  
cashew nuts and light exotic spices 11,00 €
620. Nan <sup>A</sup>  
Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor  
Fresh dough bread from the Tandoor 2,50 €
621. Lissan Nan <sup>A</sup>  
Frisches Hefeteigbrot mit Knoblauch vom Tandoor  
Fresh dough bread with garlic from the Tandoor 3,00 €
999. Extra Reis <sup>A</sup> 2,50 €





## Suppen Soups

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Dal Suppe<br>Linsensuppe<br>Lentil soup   | 4,00 € |
| 2. Sabji Suppe<br>Gemüsesuppe<br>Vegetable soup  | 4,50 € |
| 3. Tomatar Suppe<br>Tomatensuppe<br>Tomato soup  | 4,50 € |
| 4. Chicken Creme Suppe <sup>G</sup><br>Hühnercremesuppe<br>Chicken creme soup              | 5,00 € |
| 5. Malkatani Suppe (scharf)<br>Linsen, Reis und Hühnerfleisch<br>Lentils, rice and chicken | 5,00 € |

## FrISChe knackige Salate Fresh crisp salads

- |   |        |
|---|--------|
| 6. Channa Chat <sup>G</sup><br>Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt<br>Chick peas with potatoes, tomatoes, onions and yogurt  | 5,50 € |
| 7. Gemischter Salat <sup>G</sup><br>Gemischter Salat<br>Mixed salad   | 5,50 € |
| 8. Gemischter Salat - Mango <sup>G</sup><br>Gemischter Salat mit indischen Käse und Mangostücken<br>Mixed salad with Indian cheese and mango pieces | 7,00 € |
| 999. Extra Reis <sup>A</sup>  | 2,50 € |

## Warme Vorspeisen Starters

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

- |  |         |
|--|---------|
| 10. Gemüse Pakoras<br>In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse<br>Fresh vegetable fried in chickpea flour  | 5,50 €  |
| 11. Paneer Pakoras <sup>G</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse<br>Home made cheese fried in chickpea flour   | 5,50 €  |
| 12. Onions Bhajia<br>Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken<br>Baked onion rings in chickpea  | 5,50 €  |
| 13. Chicken Pakoras<br>In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstücke<br>Add chickpea flour baked chicken pieces   | 5,50 €  |
| 14. Chilly Chicken Dry (scharf)<br>Nordindische Hühnchenspezialität<br>North Indian specialty chicken  | 6,50 €  |
| 15. Fisch Pakoras <sup>D</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackener Fisch<br>Add chickpea flour baked fish  | 6,00 €  |
| 16. Vegetable Samosa<br>2 Stück Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt<br>2 pieces patties stuffed with fresh vegetables   | 5,50 €  |
| 19. Gemischte Vorspeise (2 Personen) <sup>G</sup><br>Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras<br>(auf Wunsch vegetarisch)<br>Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras<br>(also just vegetable) | 12,00 € |
| 20. Papadam<br>Hauchdünne, gewürzte Linsenfladen<br>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.

- |   |         |
|---|---------|
| <b>31. Hiryali Tikka</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat<br>Chicken Breast fillet marinated in yogurt, green chilly and fresh coriander | 15,00 € |
| <b>32. Murg Tikka</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen<br>Chicken breast marinated in yogurt and spices   | 15,00 € |
| <b>33. Lamm Tikka</b> <sup>G</sup><br>Lammfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen<br>Lammfilet fillet marinated in yogurt and spices  | 18,00 € |
| <b>34. Jheenga Tandoori</b> <sup>G</sup><br>Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen<br>King prawns marinated in yogurt and spices  | 21,50 € |
| <b>35. Fisch Tikka</b> <sup>G</sup><br>Fischfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade<br>Fish fillet marinated in tasty lemon and garlic marinade                                   | 17,00 € |
| <b>37. Ente Tikka</b> <sup>G</sup><br>Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen<br>Duck breast marinated in yogurt and spices   | 18,00 € |
| <b>38. Mix Grill Platte</b> <sup>G</sup><br>Etwas von Allem<br>A little of everything   | 19,50 € |
| <b>999. Extra Reis</b> <sup>A</sup>   | 2,50 €  |



## Huhn-Spezialitäten

### Chicken specialties

- |   |         |
|---|---------|
| <b>40. Chicken Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet in Currysoße / Chicken breast fillet in curry sauce  | 12,00 € |
| <b>41. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße<br>Chicken breast with onions, peppers and ginger in curry sauce  | 14,00 € |
| <b>42. Chicken Vindaloo (sehr scharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa<br>Chicken breast with special spices from Goa  | 14,00 € |
| <b>43. Chilly Chicken (scharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art<br>Chicken breast fillet the North Indian type  | 14,00 € |
| <b>45. Chicken Korma</b> <sup>G, H</sup><br>Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nusssahnesoße<br>Chicken breast cooked in a yogurt-and nut cream sauce   | 14,00 € |
| <b>47. Chicken Sabji (leicht scharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch, Ingwer<br>Chicken breast and fresh vegetables, red curry, coconut milk, ginger                                   | 14,00 € |
| <b>48. Chicken Palak</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Spinatkreation<br>Chicken breast fillet with spinach creation  | 14,00 € |
| <b>49. Butter Chicken</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße<br>Chicken breast marinated, grilled, in a tomato-Buttercremesoße  | 15,00 € |
| <b>50. Mango Chicken</b> <sup>G, H</sup><br>Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße<br>Chicken breast fillet in almond and mango cream sauce   | 15,00 € |
| <b>51. Murg Tikka Marsala</b> <sup>G, H</sup><br>Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße<br>Chicken breast marinated and grilled in an almond cream sauce   | 15,00 € |
| <b>52. Murg Nilgiri (leicht scharf)</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße<br>Chicken breast fillet with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce | 15,00 € |
| <b>53. Chicken Karahi</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer<br>Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger  | 15,00 € |



## Lamm-Spezialitäten

### Lamb specialties

55. Lamm Mango <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße  
Lamb in almond and mango cream sauce 16,00 €
56. Lamm Curry  
Lammfleisch in einer würzigen Currysoße  
Lamb in a spicy curry sauce 14,50 €
57. Lamm Vindaloo (sehr scharf)  
Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa  
Lamb with special spices from Goa 16,00 €
58. Lamm Jalfrezi (mittelscharf)  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße  
Lamb with onions, peppers and ginger in curry sauce 16,00 €
59. Lamm Korma <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße  
Lamb in a yoghurt and nut cream sauce 16,00 €
60. Lamm Palak  
Lammfleisch mit Spinatcreation  
Lamb with spinach creation 16,00 €
61. Lamm Karahi  
Lammfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer  
Lamb cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger 16,00 €
62. Lamm Khumb Wala <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Mandeln-Safransoße  
Lamb with fresh mushrooms, garlic and almonds saffron sauce 16,00 €
64. Lamm Nilgiri (leicht scharf) <sup>G</sup>  
Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnusmilchsoße  
Lamb with mint, fresh coriander and spinach, in coconut milk sauce 16,00 €
65. Shiva-Lamm <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße  
Lamb in a tomato and almond cream sauce 16,00 €
999. Extra Reis <sup>A</sup> 2,50 €

## Rind-Spezialitäten

### Beef specialties

66. Beef Curry  
Rindfleisch in einer würzigen Currysoße  
Beef in a spicy curry sauce 14,00 €
67. Beef Madras (sehr scharf) <sup>G</sup>  
Rindfleisch mit Kokosnuss in einer sehr scharfen Currysoße  
Beef with coconut in a very hot curry 15,50 €
68. Beef Korma <sup>G, H</sup>  
Rindfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße  
Beef in a yogurt and nut cream sauce 15,50 €
69. Beef Karahi  
Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer  
Beef cooked with tomatoes, peppers, onions and ginger 16,00 €
70. Beef Mango <sup>G, H</sup>  
Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße  
Beef in almond and mango cream sauce 16,00 €
71. Beef Jhalfrezi (mittelscharf)  
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße  
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce 16,00 €
72. Beef Nilgiri (leicht scharf) <sup>G</sup>  
Rindfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat in Kokosnusmilchsoße  
Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce 16,00 €





## Fisch und Garnelen

### Fish and shrimp

#### 75. Fisch Masala <sup>D, H</sup>

Seelachsfilet mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße  
Coley fillet with tomatoes and onions in masala

15,00 €

#### 76. Fisch Mango <sup>D, G, H</sup>

Seelachsfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße  
Coley fillet in almond and mango cream sauce

15,00 €

#### 77. Jheenga Khumb Wala <sup>B, G, H</sup>

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

20,50 €

#### 78. Shiva Jheenga <sup>B, G, H</sup>

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

20,50 €

#### 79. Jheenga Goa (scharf) <sup>B, H</sup>

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

20,50 €

#### 80. Jheenga Mango <sup>B, G, H</sup>

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

20,50 €

#### 999. Extra Reis <sup>A</sup>

2,50 €



## 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 <sup>G, H</sup>

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 <sup>G, H</sup>

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße  
Ducks breeding fillet marinated and grilled in a tomato-cream sauce almonds

17,50 €

## Biryanis (Reis-Spezialitäten)

### Biryanis (Rice specialties)

#### 85. Lamm Biryani <sup>H</sup>

Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen  
Rice with lamb with almonds and raisins

16,50 €

#### 86. Chicken Biryani <sup>H</sup>

Reis mit Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Rosinen  
Rice with chicken breast fillet with almonds and raisins

15,00 €

#### 87. Mix Biryani <sup>H</sup>

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

17,50 €

#### 88. Jheenga Biryani <sup>H</sup>

Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen  
Triggered king prawns with almonds and raisins

20,50 €



# Vegetarische Spezialitäten

## Vegetarian specialties

91. Navratan Korma <sup>G, H</sup>  
Frisches Gemüse in eine Joghurt- und Nusssahnesoße  
Fresh vegetables in a yoghurt and nut cream sauce 12,50 €
92. Malai Koftas <sup>G, H</sup>  
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 12,50 €
93. Shahi Beiigen <sup>G, H</sup>  
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße  
Eggplant with homemade cheese and ginger in almond sauce 13,00 €
95. Dal Makhni <sup>G</sup>  
Indische Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer  
Indian lentils with spices, butter and ginger 11,50 €
96. Palak Paneer <sup>G</sup>  
Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer  
Spinach with homemade Indian cheese and ginger 12,50 €
97. Shahi Paneer <sup>G, H</sup>  
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 12,00 €
100. Karahi Paneer <sup>G</sup>  
Hausgemachter indischer Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Homemade Indian cheese with tomatoes, peppers and onions 13,50 €

101. Mixed Vegetable (leicht scharf) <sup>H</sup>  
Frisches Gemüse mit roten Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer  
Fresh vegetables with red curry, coconut milk, coriander and ginger 12,50 €
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 €
999. Extra Reis <sup>A</sup> 2,50 €





## Thalis-Gemischte Platten

### Thalis-Mixed plates

#### 111. Vegetarische Thalis für 1 Person <sup>G</sup>

Zwei Gemüsegerichte, Dal Tarka, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan  
Two vegetable dishes, Dal Tarka Raita cucumber, lettuce, rice and nan

16,50 €

#### 112. Thali für 1 Person <sup>G</sup>

Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan  
Two meat dishes, a vegetable dish, Raita cucumber, lettuce, rice and nan

17,50 €

#### 113. Thali für 2 Personen <sup>G</sup>

Drei Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan  
Three meat dishes, two vegetable dishes, raita cucumber, lettuce, rice and nan

32,50 €

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 <sup>A, G</sup>

Hefebrot gefüllt mit indischem Käse  
Leavened bread stuffed with Indian cheese

4,00 €

#### 117. Podina Nan <sup>A</sup>

Hefebrot mit frischer Minze  
Leavened bread with fresh mint

3,00 €

#### 118. Chappati

Vollkornbrot-Teigfladen vom Tandoor  
Wholemeal bread flat bread from Tandoor

2,50 €

#### 119. Keema Nan

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

4,50 €

#### 120. Nan <sup>A</sup>

Blattförmiges Hefebrot  
The sheet-shaped yeast bread

2,50 €

#### 121. Peschawari Nan <sup>G, H</sup>

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

4,00 €

#### 122. Lissan Nan oder Butter Nan <sup>A, G</sup>

Hefebrot mit Knoblauch oder Butter  
Leavened bread with garlic or butter

3,00 €

#### 123. Raita Gurken <sup>G</sup>

Joghurt mit Gurken  
Yoghurt with cucumber

3,50 €

#### 999. Extra Reis <sup>A</sup>

2,50 €



## Nachspeisen

### Desserts

125. Gulab Jamon (sehr süß) <sup>G</sup>  
Bällchen aus Milch, in Honig gebacken  
Balls made of milk, baked in honey 4,50 €
126. Mangocreme mit Vanilleeis <sup>G</sup>  
„Hausgemacht“  
„Homemade“ 5,00 €
127. Gajarda Halwa <sup>G, H</sup>  
Geriebene Karotten in Milch mit Cashewnüssen  
Grated carrots in milk with cashew nuts 5,00 €
128. Kulfi <sup>G, H</sup>  
hausgemachtes, indisches Eis in Mandelmilch und Pistazien  
homemade, indian ice cream in almond milk and pistachios 5,00 €
129. Frische Mango <sup>G</sup>  
mit Vanilleeis (saisonbedingt)  
with vanilla ice cream (seasonal) 6,50 €

## Aperitif

130. Hauscocktail <sup>1</sup> 0,20 l 6,00 €
131. Hauscocktail alkoholfrei <sup>1</sup> 0,20 l 6,00 €
132. Prosecco (Spumante, Flasche 0,2 l) 0,20 l 5,50 €
133. Prosecco mit Mangosaft 0,10 l 5,00 €
134. Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup) 0,20 l 5,50 €
135. Shiva Cocktail (Prosecco, Mangosaft, Aperol) 0,20 l 6,00 €
136. Aperol-Sprizz (mit Farbstoff) 0,20 l 5,50 €
137. Campari Soda (mit Farbstoff) <sup>1</sup> 0,5 cl 5,50 €
138. Campari mit Mangosaft (mit Farbstoff) <sup>1</sup> 0,5 cl 5,50 €
139. Wodka mit Mangosaft 0,5 cl 5,50 €
140. Martini (Bianco, Rosso) 0,5 cl 4,00 €
141. Sherry (Dry, Medium, Cream) 0,5 cl 4,00 €

## Joghurt Getränke

142. Süßes Lassi / Sweet Lassi 4,00 €
143. Salziges Lassi / Salty Lassi 4,00 €
144. Mango Lassi 4,50 €
145. Granatapfel Lassi (mit Farbstoff) <sup>1</sup> 4,50 €

## Warme Getränke

146. Espresso (koffeinhaltig) 2,50 €
147. Kaffee (koffeinhaltig) 3,00 €
148. Latte Macchiato (koffeinhaltig) 3,50 €
149. Cappuccino (koffeinhaltig) 3,00 €
150. Chai - Indischer Tee <sup>G</sup> (Tasse) 2,50 €
151. Chai - Indischer Tee <sup>G</sup> (Kännchen) 5,00 €
152. Grüner Tee (Tropenblüten) herber Tee mit Birnen-, Ananas-Geschmack 4,00 €
153. Jasmin Tee In frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, Bouquet 4,00 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff



## Alkoholfreie Getränke

160. Tafelwasser	0,40 l	3,00 €
161. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,50 €
162. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,50 l	3,50 €
163. San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75 l	5,50 €
164. stilles Wasser	0,33 l	3,00 €
165. stilles Wasser	0,50 l	3,50 €
166. stilles Wasser	0,75 l	5,50 €
167. Cola <sup>1,3,4</sup> oder Fanta <sup>1,3</sup> (koffeinhaltig)	0,40 l	3,50 €
168. Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
169. Apfelsaft Schorle	0,40 l	3,50 €
170. Spezi <sup>1,3,4,10</sup>	0,40 l	3,50 €
171. Bitter Lemon <sup>1,7</sup> , Tonic Water <sup>7</sup>	0,25 l	3,50 €
174. Cola <sup>1,3,4</sup>	0,25 l	2,50 €

## Exotische Nektare

180. Mangosaft	0,20 l	2,50 €
181. Mangosaft Schorle	0,40 l	4,00 €
182. Guavensaft	0,20 l	2,50 €
183. Guavensaft Schorle	0,40 l	4,00 €
184. Lycheesaft	0,20 l	2,50 €
185. Lycheesaft Schorle	0,40 l	4,50 €
186. Johannisbeersaft	0,20 l	2,50 €
187. Johannisbeersaft Schorle	0,40 l	4,00 €

## Biere

190. Helles vom Fass	0,50 l	3,50 €
191. Hefeweißbier vom Fass	0,50 l	3,50 €
192. Hefeweißbier dunkel	0,50 l	3,50 €
193. Weißbier alkoholfrei	0,50 l	3,50 €
194. Sport Weisse Light	0,50 l	3,50 €
195. Pils	0,30 l	3,00 €
196. Radler	0,50 l	3,50 €
197. Dunkelbier	0,50 l	3,50 €
198. Indian Beer	0,30 l	4,00 €
199. Alkoholfreis Bier	0,50 l	3,50 €





## Offene Weißweine

200. Indischer Weißwein <i>Indien / Sauvignon Blanc Chile</i> <sup>L</sup> trocken, würzig, körperreich (12,5 %)	0,20 l	6,00 €
201. Pinot Grigio / Lugana <sup>L</sup> <i>Italien</i> trocken, frisch, angenehmer Körper (12 %)	0,20 l	5,50 €
202. Chardonnay <sup>L</sup> <i>Italien</i> trocken, harmonisch, frischduftig (12 %)	0,20 l	5,50 €
203. Wein in der Karaffe <sup>L</sup> Sorte nach Wahl der offenen Weine	0,50 l	11,00 €
204. Weinschorle klein <sup>L</sup>	0,20 l	4,00 €
205. Weinschorle groß <sup>L</sup>	0,50 l	6,50 €

## Rosé

206. Cotes de Provence A.C. <sup>L</sup> <i>Frankreich / Bardolino Chiaretto DOC Italien</i> <sup>L</sup> zart, fruchtig (12,5 %)	0,20 l	5,50 €
207. Scaia Rosato <sup>L</sup> <i>Italien</i> Bukett mit Eindrücken von Rosen und Minze, trocken, fein, frisch, weich und fruchtig (12 %)	0,75 l	24,00 €

## Offene Rotweine 0,2 l

211. Indischer Rotwein <sup>L</sup> <i>Indien / Cabernet Chile</i> <sup>L</sup> fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (14,5 %)		6,00 €
212. Montepulciano d'Abruzzo <sup>L</sup> <i>Italien</i> trocken, vollmundig, kräftig (13 %)		5,50 €
213. Merlot IGT <sup>L</sup> <i>Italien</i> trocken, frisch, fruchtig (12 %)		5,50 €
214. Wein in der Karaffe <sup>L</sup> Sorte nach Wahl der offenen Weine	0,50 l	11,00 €

## Weißweine

### Flasche 0,75 l

220. Gavi DOCG <sup>L</sup> <i>Italien</i> Abf. Cantina Volpi, Tortina trocken, leicht, frischer Wein mit angenehmen Zitrusnoten (12 %)		27,00 €
221. Indischer Weißwein <sup>L</sup> <i>Indien</i> fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (12,5 %)		27,00 €
222. Azienda Agricala Lugana DOC <sup>L</sup> <i>Italien</i> Zenato, Lombardei Florale Aromen von weißen Blumen, reifen Trauben, Zitrusfrüchten (13 %)		27,00 €
223. Sancerre <sup>L</sup> <i>Frankreich</i> Abf. Domain Laporte du Clos trocken, fruchtherber unverwechselbarer Charakter des Sauvignon, würzig, ausgewogen (13,5 %)		39,00 €

## Rotweine

### Flasche 0,75 l

224. Elegance Merlot Vin de Pays DOC <sup>L</sup> <i>Frankreich</i> rubinrote Farbe, seine fruchtige Nase mit Himbeer- und Erdbeeraromen verbinden sich harmonisch mit Rosmarinnoten (13,5 %)		24,00 €
225. Chateau Lafitte AC <sup>L</sup> <i>Frankreich</i> Abf. J. Mengin P.J. Larregieu Nuancenreiches Bukett mit ausgewogener Frucht, saftig (13,5 %)		29,00 €
226. Indischer Rotwein <sup>L</sup> <i>Indien</i> fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper (14,5 %)		27,00 €
227. Rosso di Montalcino DOC <sup>L</sup> <i>Italien</i> Abf. Tenuta Friggiali Agricola centolani SRL, Montalcino intensive rubinrote Farbe, fruchtiger, delikater Duft nach Johannisbeeren und Brombeeren (14 %)		39,00 €





## Prosecco & Champagner

230. Prosecco Flasche	0,75 l	23,50 €
231. Moet et Chaildoil (Brut imperial) Französischer Champagner	0,75 l	68,00 €

## Liköre und Schnäpse

270. Obstler (38 %)	4 cl	4,00 €
271. Mango-Schnaps Indien (38 %)	4 cl	4,00 €
272. Grappa (40 %)	4 cl	4,00 €
273. Williamsbirne Elsässer (40 %)	4 cl	4,00 €
274. Ramazotti (30 %)	4 cl	4,00 €
275. Fernet Branca (39 %)	4 cl	4,00 €
276. Averna (29 %)	4 cl	4,00 €

## Cognac & Rum & Whisky

280. Indischer Rum (42,8 %)	4 cl	4,50 €
281. Balantines RedLabel (40 %)	4 cl	5,00 €
282. Jonny Walker BlackLabel (40 %)	4 cl	6,50 €
283. Remy Martin VSOP (40 %)	4 cl	6,50 €



## 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 Eiererzeugnisse

**Dazu gehören:** –  
**Beispiele:** Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefriererei, 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 Erdnussarten  
**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 Soja hergestellt
- (12) mit Süßungsmittel(n)
- (13) enthält eine Phenylalaninquelle
- (14) gewachst
- (15) mit Taurin
- (16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter