

# *Shahi Indian Cuisine*

Willkommen im „Shahi“,  
wo Tradition und Kochkunst zusammengefunden haben,  
um Ihnen ein genußvolles Mahl zu bereiten!

Die Spezialität des Shahi ist die traditionelle indische Küche,  
wie sie aus dem 16. bis 19. Jahrhundert überliefert ist:  
Die Mogulai-Küche zeichnet sich durch ihre Vielzahl von  
exotischen Gewürzen und ihren milden Geschmack aus. Die  
Milde unserer Speisen ist also bereits in den Rezepten begründet  
und nicht in einer Anpassung an den europäischen Gaumen.

Sollten Sie scharfes Essen vorziehen, empfehlen wir Ihnen  
eines unserer Madras-oder Vindaloo-Curries. Ein Curry enthält  
mindestens ein Dutzend verschiedene Gewürze und Kräuter,  
deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung das Geheimnis  
eines jeden indischen Kochs ist. Fertiges Currypulver, wie es  
hierzulande bekannt ist, gibt es in der indischen Küche nicht.

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Reis.  
Probieren sollten Sie jedoch unsere „Biryanis“ mit Basmatireis.  
Das Biryani gilt als krönende Beilage eines indischen Mahls.  
Wenn Sie die indische Küche bisher noch nicht kennen sollten  
und möglichst viele kleine Gerichte probieren möchten,  
empfehlen sich unsere Reistafeln oder Menues.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gern bei der  
Speisenzusammenstellung und der Auswahl der Getränke behilflich.

Familie Singh

# Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamon und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.



## BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen

## CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseerigung.

## FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

## GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

## INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

## KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

## KNOBLAUCH

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

## KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

## KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

## NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

## PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

## SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

## ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

## Vorspeisen

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>12</b> | <b>Vegetable Samosa</b><br>Teigtaschen gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse, Rosinen und Nüssen                      | <b>5,00 €</b> |
| <b>13</b> | <b>Mixed Pakoras</b><br>Gebratene Bällchen aus exotisch gewürzten Zwiebelstreifen, Ingwer, Chili und Spinat           | <b>5,00 €</b> |
| <b>15</b> | <b>Vegetarischer Vorspeisenteller</b><br>Gemischte Vegetarische Vorspeise (s.o) mit Salatbeilage                      | <b>7,50 €</b> |
| <b>21</b> | <b>Chicken Pakoras</b><br>Hähnchenfiletwürfel in pikanter Marinade gebraten   | <b>5,90 €</b> |
| <b>31</b> | <b>Chicken Tikka Tandoori</b><br>Gebratene Hähnchenbrustfiletstücke in Tandoori-Marinade                              | <b>7,00 €</b> |
| <b>36</b> | <b>Fisch Pakora</b><br>Fischfilet in Kichererbsenmehl mit Gewürzen frittiert  | <b>8,00 €</b> |
| <b>16</b> | <b>Gemischter Vorspeisenteller</b><br>Fleisch, Fisch und Gemüse mit Salatbeilage (kleine Auswahl aus o.e. Vorspeisen) | <b>8,90 €</b> |

## Suppen

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>63</b> | <b>Dhal Soup Lucknow</b><br>Indische Suppe aus passierten gelben Linsen                  | <b>4,90 €</b> |
| <b>64</b> | <b>Mulligatawny Soup</b><br><i>Der Klassiker:</i> Pikante Currysuppe mit Hähnchenfleisch | <b>5,50 €</b> |

# Hauptgerichte

## Rind

- 91 Beef Madras / Beef Saag** **12,50 €**  
Rindfleisch in roter Curry-Kokosnuss-Sauce (Madras) (*scharf*) oder mit frischem Spinat, Knoblauch und frischem Ingwer (Saag)
- 96 Beef Bhuna** **12,50 €**  
Rindfleisch in roter Currysauce mit frischem Knoblauch, Paprika, Tomaten, Ingwer, frischem Koriander und Chili, (*mittelscharf*)
- 97 Beef Korma** **12,80 €**  
Rindfleisch mit Gemüse, Blumenkohl und Erbsen in gelber Safran-Currysauce, (*mild*)

## Fisch und Scampi

- 101 Scampi Madras / Vindaloo** **18,00 €**  
gebratene Scampi in roter Curry-Kokosnuss-Sauce, *scharf* (Madras) oder *süß-sauer*, (Vindaloo) (*sehr scharf*)
- 105 Fischplatte Shahi** **22,90 €**  
zwei Fischfilets (Tagesangebot) und Scampi in Safran-Currysauce (*mild oder scharf*)
- 106 Scampi Tikka Masala** **21,80 €**  
gebratene Scampi mit feinen roten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Joghurt-Tomatenrahmsauce, (*cremig mild oder scharf*)
- 107 Fischcurry Bengal** **22,00 €**  
Fischfilets in roter Curry-Ingwer-Sauce

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen aromatischen Basmatireis.

# Hauptgerichte

## Geflügel

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>72</b> | <b>Chicken Bhuna</b><br>Hähnchenfiletstücke in roter Currysauce mit Zwiebeln-Tomaten-Paprikagemüse, gewürzt mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Koriander ( <i>hot</i> )                                     | <b>11,90 €</b> |
| <b>73</b> | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Hähnchenfilet Tandoori in roter Curry-Rahmsauce mit Tomaten, Chili, Ingwer, Kreuzkümmel ( <i>mittelscharf</i> )  | <b>11,40 €</b> |
| <b>74</b> | <b>Chicken Makhani</b><br>Hähnchenfilet Tandoori in Tomaten-Joghurt-Rahmsauce   | <b>11,90 €</b> |
| <b>75</b> | <b>Chicken Korma</b><br>Hähnchenfilet in milder gelber Currysauce mit Nüssen und Früchten   | <b>12,40 €</b> |
| <b>76</b> | <b>Chicken Madras / Vindaloo / Saag</b><br>Hähnchenfilet in roter Curry-Kokosnuss-Sauce ( <i>Madras, hot</i> ) oder süß-sauer, ( <i>Vindaloo, very hot</i> ) oder in Spinat-Rahm-Sauce mit Ingwerstreifen | <b>12,90 €</b> |

## Lamm

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>82</b> | <b>Lamb Bhuna</b><br>Lammfleisch gebraten in Chili, Knoblauch, Ingwer, mit roter Currysauce und frischem Koriander ( <i>hot</i> )   | <b>14,70 €</b> |
| <b>85</b> | <b>Lamb Madras / Vindaloo / Saag</b><br>Lamm in roter Curry-Kokosnuss-Sauce, ( <i>Madras, hot</i> ) oder süß-sauer, ( <i>Vindaloo, very hot</i> ) oder in Spinatrahmsauce mit Ingwerstreifen, ( <i>Saag</i> ) | <b>14,70 €</b> |
| <b>86</b> | <b>Lamb Dhansak</b><br>Lamm mit Linsen und Ingwerstreifen   | <b>14,40 €</b> |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen aromatischen Basmatireis.

# Hauptgerichte

## Vegetarisches

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>113</b> | <b>Saag Paneer</b><br>Spinat in roter Currysauce mit indischem Käse   | <b>13,00 €</b> |
| <b>114</b> | <b>Aloo Gobi Mattar</b><br>Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Tomaten in roter Currysauce  | <b>12,90 €</b> |
| <b>116</b> | <b>Channa Masala</b><br>Kichererbsen mit Zwiebeln, Kräutern, Tomaten, Kartoffeln in scharfer roter Currysauce                 | <b>12,80 €</b> |
| <b>117</b> | <b>Tarka Dhal Maharani in geklärter Butter</b><br>in Butter gebratene gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Tomaten | <b>12,80 €</b> |
| <b>118</b> | <b>Vegetable Curry Sabji Bahar</b><br>verschiedene Gemüse in roter Currysauce ( <i>scharf</i> )                               | <b>13,50 €</b> |
| <b>119</b> | <b>Navratan Curry Korma</b><br>verschiedene Gemüse mit Rosinen, Käse, Cashewnüssen und Obst ( <i>mild oder scharf</i> )       | <b>13,50 €</b> |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen aromatischen Basmatireis.

## BIRYANIS \*

Gebratener indischer Basmatireis mit gebratenen Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen und Gemüsecurry, mit Fleisch, Scampi oder pur vegetarisch. Dazu servieren wir Curry als Beilage.

- |            |                          |                 |                |
|------------|--------------------------|-----------------|----------------|
| <b>241</b> | <b>Beef Biryani</b>      | mit Gemüsecurry | <b>15,00 €</b> |
| <b>242</b> | <b>Lamb Biryani</b>      | mit Gemüsecurry | <b>18,00 €</b> |
| <b>243</b> | <b>Scampi Biryani</b>    | mit Gemüsecurry | <b>22,00 €</b> |
| <b>244</b> | <b>Chicken Biryani</b>   | mit Gemüsecurry | <b>15,00 €</b> |
| <b>245</b> | <b>Vegetable Biryani</b> | mit Gemüsecurry | <b>13,00 €</b> |

## *Beilagen*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>131</b> | <b>Papadam</b><br>knusprige Chips aus Linsenmehl, dazu dreierlei Chutneys  | <b>1,20 €</b> |
| <b>132</b> | <b>Hot Curry Sauce</b><br>scharfe rote Currysauce  | <b>2,40 €</b> |
| <b>133</b> | <b>Chappatti</b><br>frisch gebackenes dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl   | <b>2,00 €</b> |
| <b>135</b> | <b>Naan</b><br>frisch gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl   | <b>2,50 €</b> |
| <b>136</b> | <b>Raita</b><br>Joghurt mit fein gehackter Gurke und Gewürzen  | <b>2,50 €</b> |
| <b>137</b> | <b>Mango Chutney</b><br>süß oder mit fein gehackter Peperoni   | <b>1,50 €</b> |
| <b>138</b> | <b>Pickles</b><br>scharf eingelegte Früchte  | <b>1,50 €</b> |
| <b>124</b> | <b>Cucumber Salad</b><br>feingehackter/oder in Scheiben geschnittener Salat mit Gurken, Zwiebel, Tomaten und Chili | <b>3,80 €</b> |

## *Dessert*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>153</b> | <b>Vanille-Eiscreme</b> mit frischen Mangoscheiben und Mangomousse | <b>5,50 €</b> |
| <b>155</b> | <b>Gulab Jamun</b> mit Vanille-Eiscreme                            | <b>5,00 €</b> |
| <b>156</b> | <b>Eiscreme</b> (drei Kugeln)                                      | <b>4,00 €</b> |

# Getränke

## Aperitifs

Campari <sup>2</sup> 25%	4cl	2,90 €
Martini Bianco 16%	4cl	2,90 €
Sandemann Sherry 17,5% Medium, Dry	5cl	2,90 €
Glas Sekt	0,1l	3,90 €

## Bitteres

Fernet Branca 40%	4cl	3,90 €
Ramazotti 30%	4cl	3,90 €
Averna 32%	4cl	3,90 €
Jägermeister 35%	2cl	2,40 €

## Whiskey

Ballantines 40%	4cl	4,30 €
Jack Daniels 40%	4cl	4,70 €
Johnnie Walker 40%	4cl	4,70 €

## Liköre, Weinbrand/Cognac

Baileys, Irish Cream 17%	4cl	3,80 €
Hennessy VSOP 40%	2cl	4,20 €
Remy Martin VSOP 40%	2cl	4,20 €

## Obstler

Grappa 40%	4cl	3,70 €
Williams Birne 40%	4cl	3,70 €

## Spirituosen

Malteser 40%	2cl	2,80 €
Kümmel 38%	2cl	2,40 €
Aalborger Jubi 42%	2cl	2,80 €
Moskovskaya Wodka 40%	2cl	2,40 €
Bacardi Rum 37,5%	2cl	2,40 €
Havana Club 40%	2cl	2,60 €
Tequila weiß, gold 38%	2cl	2,40 €
Doppelkorn 38%	2cl	2,20 €
Gin 37,5%	2cl	2,20 €
Sambuca 40%	2cl	2,60 €
Ouzo 38%	2cl	2,30 €



# Getränke

## Longdrinks

Ballantines Cola	6,20 €
Jack Daniel`s Cola	6,60 €
Johnny Walker Cola	6,20 €
Havana Club Cola	6,20 €
Bacardi Cola	6,20 €
Jägermeister Cola	6,20 €
Wodka Lemon	6,20 €
Wodka Orangensaft	6,20 €
Gin Tonic	6,20 €

Alle Longdrinks mit 4cl Alkohol. Nach Belieben auch andere Variationen.

## Bier

Pils vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,60 €
Alsterwasser	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,60 €
Weizen Hefe oder Dunkel	0,5 l	4,70 €

## Alkoholfreie Biere

Alkoholfreies Bier	Fl.0,33 l	2,80 €
Alkoholfreies Hefeweizen	Fl.0,50 l	4,70 €
Malzbier	Fl.0,33 l	2,50 €

## Heiße Getränke

Tee	Glas	2,40 €
Ceylon Darjeeling, Rooibos (Rotbusch), Pfefferminz, Früchte, Kamille		
Kaffee <sup>3</sup>	Tasse	2,40 €
Milchkaffee <sup>3</sup>		2,60 €
Cappuccino <sup>3</sup>		2,80 €
Espresso/Macchiato <sup>3</sup>		2,40 €
Espresso doppelt <sup>3</sup>		3,00 €
Latte Macchiato		2,90 €
Heiße Schokolade		3,80 €
Glühwein (saisonal)		3,80 €

1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Farbstoff, 3: Koffeingehalt, 4: mit Süßstoff, 5: Chiningehalt

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

<b>Cola</b> <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Cola light</b> <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Gelbe Limo</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Weißer Limo</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Mineralwasser, stilles Wasser</b>	Fl.0,25 l	<b>2,40 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	Fl.0,25 l	<b>2,40 €</b>
	Fl.0,75 l	<b>4,90 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>5</sup>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
	0,4 l	<b>4,60 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>2</sup>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
	0,4 l	<b>4,60 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>5</sup>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
	0,4 l	<b>4,60 €</b>

## Säfte

<b>Apfelsaft, klar 100%</b>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
<b>Orangensaft 100%</b>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
<b>Kirschsaft 50%</b>	0,2 l	<b>2,60 €</b>
<b>Bananennektar 25%</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Johannisbeersaft 33%</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Mangosaft 100%</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Apfelschorle/Mangoschorle</b>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Kiba</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>4,60 €</b>

## Lassi

<b>Lassi süß</b>		<b>4,20 €</b>
<b>Lassi salzig</b>		<b>4,20 €</b>
<b>Lassi mit Mango und Kiwi</b>		<b>4,50 €</b>

1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Farbstoff, 3: Koffeingehalt, 4: mit Süßstoff, 5: Chiningehalt

# Weinkarte

## Offene Weine

### Weißwein

<b>Pinot Grigio, Italien</b>	0,2 l	<b>4,40 €</b>
	0,5 l	<b>9,50 €</b>
<b>Chardonnay (Veneto), Italien</b>	0,2 l	<b>4,40 €</b>
	0,5 l	<b>9,50 €</b>
<b>Riesling, Deutschland</b>	0,2 l	<b>4,40 €</b>
	0,5 l	<b>9,50 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,3 l	<b>4,50 €</b>

### Roséwein

<b>Chiaretto, Italien</b>	0,2 l	<b>4,40 €</b>
	0,5 l	<b>9,90 €</b>

### Rotwein

<b>Montepulciano, Italien</b>	0,2 l	<b>4,40 €</b>
	0,5 l	<b>9,50 €</b>

# Weinkarte

## Flaschenweine weiß

**Riesling „Maximiner Klosterlay“** 0,75 l **21,00 €**

QbA trocken, Weingut M. & N. Lorenz,  
Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland

Frisch und mineralisch, aromatische Pfirsich- und Birnen-frucht steigt verführerisch in die Nase. Am Gaumen herrlich knackige Citrusaromen, unterlegt mit dem zarten Ausdruck von Schiefer.

**Sauvignon Blanc „Las Moras“** 0,75 l **21,00 €**

Bodegas Las Moras, San Juan, Argentinien

Die schönsten Südfrüchte dieser Welt wurden in diesem Tropfen eingefangen: Mandarinen, Orangen, Zitronen und Stachelbeeren.

Knackiger und lebendiger Weißwein.

## Flaschenweine rot

**Malbec „Las Moras“** 0,75 l **21,00 €**

Finca Las Moras, San Juan, Argentinien

Weicher angenehmer Duft mit Noten von Brombeere, Holunder und eine Spur Tabak. Auch am Gaumen wunderbar anschmiegsam mit einem Nachklang von Schokolade. Ein Wein, der wärmt und Freude macht.

**Cabernet Sauvignon & Carménère** 0,75 l **21,00 €**

Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Starke rote Farbe mit purpurnen Reflexen. Üppiger Duft nach Kirschen und Johannisbeeren.

Im Mund gesellt sich zu dieser opulenten Frucht noch eine feine Würze und eine gemütliche Weichheit.

# Reistafel

**1**

## Reistafel mit Fleisch

Papadams mit drei verschiedenen Chutneys  
(Knusprige Chips aus Linsenmehl)

Gemischter Vorspeisenteller

Suppe nach Wahl

Chicken Tikka Masala, Beef Bhuna, Lamm-Curry mit  
Mango, Gemüse und Biryani

Vanille-Eiscreme und Mangomark

**pro Person 32,00 €**

**2**

## Vegetarische Reistafel

Papadams mit drei verschiedenen Chutneys  
(Knusprige Chips aus Linsenmehl)

Vegetarischer Vorspeisenteller

Vegetable Soup  
(Currysuppe mit Gemüse)

Vegetable Biryani mit Currys  
(vier Gemüsecurrys mit gebratenem Basmatireis)

Vanille-Eiscreme

**pro Person 28,00 €**

**3**

## Reistafel Maharaja

Papadams mit drei verschiedenen Chutneys  
(Knusprige Chips aus Linsenmehl)

Scampi mit Spinat

Suppe nach Wahl

Fischfilet in Safran-Currysauce

Currys von Beef, Chicken, Lamm und Gemüse Biryani

Vanille-Eiscreme und Mangomark

**pro Person 38,00 €**