

Shalimar Gardens



Speisen- und Abendkarte



Shalimar Gardens

Platz nehmen und sich wohl fühlen

*Ihre Betriebs- Geburtstags-
oder Hochzeitsfeier -
wir werden Sie verwöhnen!
Zusätzlich können Sie unseren
separaten Raum
für 40 Personen nutzen.
Reservieren Sie rechtzeitig.*

*Your company event,
your birthday or wedding party.
We will pamper you!
You can also use
our separate room
for 40 people.
Make your reservation in good time*



Im Restaurant 90 Sitzplätze



plus 40 Plätze
im Séparé.
BÜFETT möglich



Im Garten 100 Sitzplätze



Shalimar Gardens

Willkommen / Welcome

Wir heißen Sie herzlichst willkommen im Shalimar Gardens!

Die indische Küche zeichnet sich durch eine große Vielfalt exotischer Gewürze und einen milden Geschmack aus. Ein Curry besteht aus vielen Gewürzen und Kräutern - deren Zusammenstellung ist das Geheimnis eines indischen Kochs.

We warmly welcome you to Shalimar Gardens!

Indian cuisine is characterized by a wide variety of exotic spices and a mild taste. A curry consists of many spices and herbs - their combination is the secret of an Indian chef.

Beilagen / Side dishes



Diese Beilagen passen
perfekt zu jedem
unserer Gerichte.

These side dishes go
perfectly with
any of our dishes.

140.	Tandoori Paratha	3,50 €
141.	Butter Naan	3,10 €
142.	Garlic Naan	3,50 €
143.	Cheese Naan	5,50 €
144.	Bhatura (Naan-Brot, frittiert)	3,10 €
145.	Tandoori Roti	2,90 €
146.	Peshwari Naan	4,90 €
147.	Chicken Naan	5,90 €
148.	Garlic Cheese Naan	5,90 €
149.	Mix vegetarisches Gemüse	5,90 €



Shalimar Gardens

Menüs ab 2 Personen

5-Gänge - Menüs

14:

Punjabi Menü

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit Podina Chutney

Suppe

Daal ka Shorba

Vegetarischer Vorspeiseteller

Hauptgerichte

Palak Paneer und Daal Tadka mit Raita als Beilage

Dessert

Dahi Amm 25 € pro Person

15:

Maharaja Menü

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit Podina Chutney

Suppe

Tamater Basil Shorba

Gemischter Vorspeiseteller

Hauptgerichte

Chicken Tikka Masala und Lamm Bengan
mit Raita als Beilage

Dessert

Badam Kheer 34 € pro Person



Shalimar Gardens

Menus for 2 people or more

5-course menus

14:

Punjabi Menu

Papadam

(crispy chips made from lentil flour) with Podina Chutney

Soup

Daal ka Shorba

Vegetarian starter plate

Main courses

Palak Paneer and Daal Tadka with Raita as a side dish

Dessert

Dahi Amm 25 € per person

15:

Maharaja Menu

Papadam

(crispy chips made from lentil flour) with Podina Chutney

Soup

Tamater Basil Shorba

Mixed starter plate

Main courses

Chicken Tikka Masala and Lamb Bengan
with Raita as a side dish

Dessert

Badam Kheer 34 € per person



Shalimar Gardens

Menüs ab 2 Personen

5 Gänge Menüs

16:

Maharani Menü



Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit Podina Chutney

Suppe

Krabbensuppe

Gemischter Vorspeiseteller

Hauptgerichte

Jhinga Vindalu und Lachs Makhani und Raita als Beilage

Dessert

Gulab Jamun 44 € **Pro Person**

17:

Shalimar Menü



Garlic Naan mit Raita

Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch überzogen,
dazu indischer Joghurt

Suppe

Suppe nach Wahl

Murgh Tikka Tandoori

Hauptgerichte

Lamm Bhindi Masala, Aloo Mattar Paneer oder Butter Chicken
mit Raita als Beilage

Dessert

Hausgemachte Mango-Tiramisu 48 € **Pro Person**



Shalimar Gardens

Menus for 2 people or more

5 course menus

16:

Maharani Menu

Papadam

(crispy chips made from lentil flour) with Podina Chutney

Soup

Crab soup

Mixed starter plate

Main courses

Jhinga Vindalu and salmon makhani and raita as a side dish

Dessert

Gulab Jamun 44 € per person

17:

Shalimar Menu

Garlic Naan with Raita

Indian flatbread made from wheat flour covered with garlic with Indian yoghurt

Soup

Soup of your choice

Murgh Tikka Tandoori

Main courses

Lamp Bhindi Masala, Aloo Mattar Paneer or Butter Chicken with Raita as a side dish

Dessert

Homemade Mango tiramisu 48 € per person



Shalimar Gardens

Suppen / Soups

1. **Dal ka Shorba** ^{H/G} 5,90 €
Indische gelbe mit Curry-Sahnesauce
Yellow lentil soup with a dash of curry cream
2. **Tamater Basil Shorba** ^{H/G} 5,90 €
Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne und frischem Koriander
Exotic tomato soup, refined with cream and fresh coriander
3. **Mulligatawny Suppe** ^{H/G} 5,90 €
Eine köstliche Currycreme-Hühnersuppe
A delicious curry cream chicken soup

Extras

4. **Papadam** ^{A/G} 1,20 €
Dünner, knuspriger Fladen aus Linsenmehl, mit Podina Chutney
Thin, crispy flatbread made from lentil flour, with podina chutney
5. **Tamarind Chutney** ^H 1,50 €
Süß-sauer Tamarind mit verschiedenen Gewürzen
Sweet and sour tamarinde with various spices
6. **Podina Chutney** ^G 1,50 €
Aus Joghurt, Koriander und anderen Gewürzen
Made from yogurt, coriander and other spices
7. **Mango Chutney** ^G 1,50 €
Mit Mango, süßsauer
With Mango fruits, sweet sour
8. **Mix Achar** ^{J/H} 1,50 €
Scharfer Pickle aus Lemon, Mango und anderen sauren Früchten
Hot pickle made from lemon, mango and other sour fruits
9. **Scharfe Sauce** ^{J/H} 1,50 €
Hot sauce

Salate / Salads

Unsere Salate werden mit Joghurt-Minze Sauce serviert
Our salads are served with yogurt-mint sauce

10. **Kleiner Salatteller** ^G 5,90 €
Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais und Paprika
Mixed salad, tomato, cucumber, corn and peppers
11. **Shalimar Salat** ^{G/B} 11,90 €
Gemischter Salat mit Paneer, Koriander und gerösteten Cashewnüssen
Mixed salad with paneer, coriander and roasted cashew nuts
12. **Fitness Salat** ^G 12,50 €
Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais & gegrilltem Hähnchenbrustfilet
Mixed salad, tomatoes, cucumber, corn, bell pepper and grilled chicken breast fillet
13. **Jhinga Salat** ^{G/B} 12,90 €
Gemischter Salat mit 3 Garnelen aus dem Tandoor Ofen
Mixed salad with 3 prawns from the tandoor oven



Shalimar Gardens

Warme Vorspeisen / warm appetizers

Tandoori-Vorspeisen werden im Original Tandoori-Ofen gegrillt
Our tandoori starters are grilled in the original tandoori oven

- | | | |
|-----|---|---------|
| 21. | Samosas vegetarisch ^{A/H} | 6,90 € |
| | 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen
<i>Samosas filled with potatoes and peas</i> | |
| 22. | Paneer Pakoras ^G | 6,90 € |
| | Frischer hausgemachter indischer Rahmkäse, mariniert mit Kichererbsenpanade
<i>Fresh homemade Indian cream cheese, marinated with chickpea breadding</i> | |
| 23. | Chicken Pakoras ^J | 7,50 € |
| | Hühnerbrustfilet in einer Kichererbsenmarinade
<i>Tender chicken breast in chick peas marinade</i> | |
| 24. | Palak Pakora ^J | 6,90 € |
| | Spinat in Kichererbsenmarinade mit indischen Gewürzen
<i>Spinach leaves marinated in gram floor with Indian spices</i> | |
| 25. | Onion Bhaji ^{J/B} | 7,50 € |
| | Gebratene Zwiebelbällchen in Kichererbsenmarinade mit indischen Gewürzen
<i>Fried onion balls in chickpea marinade with Indian spices</i> | |
| 26. | Lamm Seekh Kebab ^J | 12,90 € |
| | Lammhackfleisch gemischt mit exotischem indischen Gewürzen und Kräutern
<i>Minced Lamb mixed with exotic Indian spices and herbs</i> | |
| 27. | Chicken Seekh Kebab ^J | 12,90 € |
| | Hähnchen-Hackfleisch mit exotischem indischen Gewürzen
<i>Minced Chicken mixed with exotic Indian spices</i> | |
| 30. | Murgh Tikka Tandoori ^J | 12,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet, mariniert, zart gegrillt
<i>Chicken fillet stripes, spiced with our special house marinade</i> | |
| 31. | Tandoori Garnelen ^{J/B} | 13,90 € |
| | Garnelen mariniert mit Joghurt und gemischten indischen Gewürzen, zubereitet im Tandoori Ofen
<i>King prawns marinated with yogurt and mixed Indian spices</i>
<i>Home-made Indian cream cheese, marinated in yogurt with exotic spices</i> | |
| 32. | Tangri Tandoori Kebab ^J | 12,90 € |
| | Hähnchenschenkel, 24 Stunden mariniert in einer speziellen Gewürzmischung
<i>Drum sticks, 24 hours marinated in a mixture of special spices</i> | |
| 33. | Gemischter Vorspeisenteller ^{J/G} | 16,90 € |
| | Eine Kreation unseres Chefkochs, mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Pakoras
<i>A colorful creation of our chef with meat, fish and vegetarian pakoras</i> | |
| 34. | Vegetarischer Vorspeisenteller ^J
(für 2 Personen - for 2 people)
Variationen aus vegetarischen Vorspeisen
<i>Variations of vegetarian starters</i> | 12,90 € |



Shalimar Gardens

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.
All dishes (optionally mild, medium or spicy) are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 56. | Matter Paneer ^{G/H/J} | 14,90 € |
| | Hausgemachter Rahmkäse, gebraten in indischen Gewürzen, serviert in einer Tomaten-Joghurtsoße mit indischer geklärter Butter und Erbsen
Homemade cream cheese, fried in Indian spices, served in a different ways (tomato-, peas- or spinachsauce) with a touch of Indian butter | |
| 57. | Palak Paneer ^{G/H/J/E} | 15,50 € |
| | Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Tomaten und Cashewnüssen
Homemade cream cheese with spinach, tomatoes and cashew nuts | |
| 58. | Dal Makhani ^{G/H/J} | 13,90 € |
| | Mit schwarzen Linsen, Knoblauch, frischem Ingwer, Butter und Tomaten, übern Tandoorofen gegart
With black lentils, garlic, fresh ginger, butter and tomatoes, cooked over a tandoor oven | |
| 59. | Dal Sabzi ^{G/H/J} | 13,90 € |
| | Indische Linsen mit verschiedenem Gemüse
Indian lentils with various vegetables | |
| 61. | Sabzi Bahar ^{G/H/J} | 14,90 € |
| | Frisches Gemüse mit hausgemachtem indischen Rahm-Käse in einer nordindischen Currysauce
Fresh vegetables with home made Indian cream cheese in a North Indian curry sauce | |
| 62. | Dal Talka ^{G/H/J} | 13,90 € |
| | 24 Stunden gegarte Linsen mit Knoblauch, frischen Ingwer und Tomaten über dem Tandoori-Ofen gegart
Lentils 24 hours slowly simmered over the Tandoori oven | |
| 63. | Shalimar Kofte ^{G/H/J} | 13,90 € |
| | Zarte gebratene Kartoffelröllchen mit hausgemachtem Rahmkäse, mit Cashewnüssen serviert in einer pikanten Soße und Rosinen (nach Maharadscha Rezept)
Tender fried potato rolls with homemade cream cheese, served with cashew nuts in a spicy sauce and raisins (Maharajah recipe) | |



Shalimar Gardens

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.
All dishes (optionally mild, medium or spicy) are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 64. | Paneer Makhani <small>G/H/J</small> | 14,50 € |
| | Hausgemachter Rahmkäse, gebraten in indischen Gewürzen,
serviert in einer Tomaten-Joghurtsoße mit indischer geklärter Butter
<i>Homemade cream cheese, fried in Indian spices,
served in a tomato yogurt sauce with Indian clarified butter</i> | |
| 65. | Alu Gobi Adhraki <small>G/H/J</small> | 13,90 € |
| | Kartoffeln und Blumenkohl mit indischen Gewürzen
in einer Soße aus roten Zwiebeln und Tomaten
<i>Potatoes and cauliflower with Indian
spices, sauce with red onions & tomatoes</i> | |
| 66. | Bengan Masala <small>G/H/J</small> | 13,90 € |
| | Auberginen in indischen Gewürzen und Kräutern gekocht
<i>Eggplants cooked in Indian spices and herbs</i> | |
| 67. | Shalimar Chole <small>G/H/J</small> | 13,90 € |
| | Kichererbsen Curry in nordindischer Soße
mit Panjabi Gewürzmischung
<i>Chickpeas Curry in north sauce with Panjabi mixture</i> | |
| 68. | Malai Kofte Amm <small>G/H/J</small> | 14,50 € |
| | Feine Gemüsebällchen mit gemahlenen Cashewnüssen in einer süßen
Kokosnuss-Mangosauce
<i>Fine vegetable balls with ground cashew nuts in a
sweet coconut-mango sauce</i> | |
| 69. | Bengan Bharta <small>G/H/J</small> | 16,90 € |
| | Im Tandoor gebackene Auberginen mit Tomaten und indische
Gewürzen in Masalasauce
<i>Tandoor baked eggplant with tomatoes and Indian spices in masala sauce</i> | |



Shalimar Gardens

Hähnchen Gerichte / Chicken Dishes

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit
Basmati-Reis serviert.

All dishes (optionally mild, medium or spicy) are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 70. | Chicken Bhuna <small>G/H/J</small> | 15,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet in einer köstlichen Currysauce mit frischen
Zwiebeln und Paprika
Chicken breast fillet in a delicious curry sauce with fresh
onions and peppers | |
| 71. | Butter Chicken <small>G/H/J/E</small> | 15,90 € |
| | Tandoorisauce mit indischen Gewürzen und Nüssen
in einer cremigen Tomatensoße (Englischer Stil)
Juicy chicken breast fillet in tandoori sauce with Indian spices
and nuts in a creamy tomato sauce (English style) | |
| 72. | Chicken Tikka Masala <small>G/H/J</small> | 15,90 € |
| | Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Tandoorisauce mit indischen
Gewürzen verfeinert mit Zwiebeln und Tomaten gekocht
Marinated chicken breast fillet in tandoori sauce with
Indian spices refined with onions and tomatoes | |
| 73. | Chicken Madras <small>G/H/J/E</small> | 15,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet in rote Kokosnuss-Soße Madras
Chicken breast fillet in red coconut sauce Madras | |
| 74. | Chicken Kashmiri <small>G/H/J</small> | 16,90 € |
| | Hähnchenbrust Streifen in einer milden cremigen
Curry Soße aus Mango, Ananas und Apfel
Chicken breast strips in a mild creamy curry sauce of mango, pineapple and apple | |
| 75. | Chicken Vindalu <small>G/H/J</small> | 15,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet in süß-sauer Vindalu
Chicken breast fillet in sweet and sour Vindalu | |
| 76. | Chicken Saag <small>G/H/J</small> | 15,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet in einer Spinatsauce mit Ingwerstreifen und Koriander
Chicken breast fillet in a spinach sauce with ginger strips and coriander | |
| 77. | Chicken Mango <small>G/H/J</small> | 15,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Mango in einer sahnigen Kormasauce
Chicken breast fillet with mango in a creamy korma sauce | |
| 78. | Chicken Korma <small>G/H/J</small> | 15,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet in einer Kokosnusssauce mit gemahlenen
Mandeln und Cashewnüssen
Chicken breast fillet in a coconut sauce with ground almonds and cashew nuts | |



Shalimar Gardens

Rindfleisch Gerichte / Beef Dishes

Alle Rindfleischgerichte werden mit zartem Rinderfilet zubereitet

All beef dishes are prepared with tender beef fillet

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

All dishes (optionally mild, medium or spicy) are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 81. | Beef Bhuna ^{G/H/J}
Mariniertes Rinderfilet Streifen mit roten Curry Gewürzen,
gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander
Juicy stripes of beef meat, with red curry spices, with onions,
tomatoes, ginger garlic and fresh coriander | 23,90 € |
| 82. | Beef Vindalu ^{G/H/J/E}
Rinderfilet in roter Curry Kokos-Soße
Beef fillet in hot red coco curry sauce | 23,90 € |
| 83. | Beef Madras ^{G/H/J/E}
Rinderfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in
cremiger Kokosnuss-Sauce auf Südindische Art
Beef with tomatoes, onions and ginger in hot sauce South Indian style | 23,90 € |
| 84. | Beef Kashmiri ^{G/H/J}
Rinderfilet-Streifen in einer milden cremigen Curry Soße
aus Mango, Ananas und Apfel
Light spicy fillet curry dish with a real fruity note | 23,90 € |
| 85. | Beef Saag ^{G/H/J}
Rinderfilet mit Spinat, Ingwerstreifen und Koriander
Filet of beef with spinach, ginger strips and coriander | 23,90 € |
| 86. | Beef Korma ^{G/H/J}
Rinderfilet in einer Kokoanuss Sauce mit gemahlenen Mandeln
und Cashewsauce
Beef fillet in a coconut sauce with ground almonds and cashew nuts | 23,90 € |
| 87. | Beef Bengan ^{G/H/J}
Rinderfilet mit Auberginen in Masalasauce mit verschiedenen
indischen Gewürzen
Beef fillet with eggplant in masala sauce with various Indian spices | 23,90 € |



Shalimar Gardens

Lamm Gerichte / Lamb Dishes

Unsere Lammfleisch Gerichte werden mit zartem Lammfleisch aus Neuseeland zubereitet
Our lamb dishes are prepared with tender lamb from New Zealand

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.
All dishes (optionally mild, medium or spicy) are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90. | Lamm Punjabi Curry ^{G/H/J}
Zartes Lammfleisch in roter Currysauce, gebratenen Zwiebel, Ingwer, Tomaten mit frischen Koriander
Tender lamb in red curry sauce, prepared with herbs, spices and fresh coriander | 16,90 € |
| 91. | Lamm Saag ^{G/H/J}
Aus zartem Lammfilet mit Spinat, Ingwer-Streifen und Koriander
Tender lamb meat with spinach, ginger & coriander | 18,90 € |
| 92. | Lamm Madras ^{G/H/J/E}
Zartes Lammfleisch in scharfer roter Curry Kokosnuss Soße
Tender lamb meat in hot red coco curry sauce | 16,90 € |
| 93. | Lamm Vindalu ^{G/H/J/E}
In roter Curry-Kokosnuss-Soße (süß-sauer)
Cooked in coconut cream sauce (sweet-sour) | 16,90 € |
| 94. | Lamm Kashmiri ^{G/H/J}
Lammfilet -Streifen in einer milden cremigen Curry Soße aus Mango, Ananas und Apfel
Light spicy beef curry dish with a real fruity note | 19,90 € |
| 95. | Lamm Korma ^{G/H/J}
Lammfilet in einer Kokosnuss Sauce mit gemahlenen Mandeln und Cashenüssen
Lamb fillet in a coconut sauce with ground almonds and cashew nuts | 16,90 € |
| 96. | Lamm Dal ^{G/H/J}
Lammfilet mit roten Linsen in einer indischen Currysauce
Lamb fillet with red lentils in an Indian curry sauce | 17,90 € |
| 97. | Lamm Bhuna ^{G/H/J}
Lammfilet in einer köstlichen Currysauce mit frischen Zwiebeln und Paprika
Lamb fillet in a delicious curry sauce with fresh onions and peppers | 17,90 € |



Shalimar Gardens

Fisch Gerichte / Fish Dishes

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.
All dishes (optionally mild, medium or spicy) are served with basmati rice.

99. **Fisch Curry** ^{G/H/J/D} 16,90 €
Rotbarschfilet in einer köstlichen Currysauce
Redfish fillet in a delicious curry sauce
100. **Fisch Jafrieze** ^{G/H/J/D} 16,90 €
Rotbarschfilet mit Paprika und Zwiebeln in einer Kormasauce
mit Cashewnüssen
Redfish fillet with peppers and onions in a korma sauce
with cashew nuts
101. **Lachs Makhani** ^{G/H/J/D} 18,90 €
Frisches Lachsfilet, kurz gegrillt, anschließend zart gegart,
mit indischen Gewürzen, serviert in einer cremigen Soße
Fresh salmon fillet, shortly grilled, then tender cooked,
with Indian spices and served in a creamy sauce
102. **Lachs Punjabi Masala** ^{G/H/J/D} 18,90 €
Frisches Lachsfilet in einer feurig-roten Masala-Currysauce
Fresh salmon fillet in a spicy red masala curry sauce

Garnelen / Seafood

103. **Jhinga Kashmiri** ^{G/H/J/D/E} 22,00 €
Garnelen mit indischen Gewürzen und Nüssen
in einer cremigen Tomatensoße (Englischer Stil)
Black Tiger" prawns fried in tandoori sauce with Indian spices
and nuts in a creamy tomato sauce (English style)
104. **Jhinga Tikka Masala** ^{G/H/J/E} 22,00 €
Garnelen in Tandoorisauce mit indischen Gewürzen
verfeinert mit Zwiebeln und Tomaten gekocht
Black Tiger" prawns fried in tandoori sauce with
Indian spices refined with onions and tomatoes
105. **Jhinga Vindalu** ^{G/H/J/E} 22,00 €
Garnelen und Kartoffeln in einer süß-sauer Vindalu-Masalasauce
Prawns and potatoes in a sweet and sour Vindaloo Masala sauce



Shalimar Gardens

Biryani / Biryani

Gebratener Basmat-Reis mit Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Gemüse und exotischen Gewürzen - serviert mit hausgemachter Raita-Joghurt

Fried basmat rice with cashews, raisins, almonds, vegetables and exotic spices - served with homemade raita yoghurt

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.
All dishes (optionally mild, medium or spicy) are served with basmati rice.

- | | |
|--|---------|
| 109. Beef Biryani ^{G/H/J/E} | 19,90 € |
| Mit Rindfleisch
with Beef | |
| 110. Shalimar Tawa Biryani ^{G/H/J/E} | 14,90 € |
| mit verschiedenem Gemüse
with various vegetables | |
| 111. Chicken Biryani ^{G/H/J} | 16,90 € |
| mit zartem Hähnchenbrustfilet
with tender chicken breast fillet | |
| 112. Jhinga Biryani ^{G/H/JD/E} | 19,90 € |
| Mit Garnelen
With prawns | |
| 113. Lamb Biryani ^{G/H/JD/E} | 19,90 € |
| Mit Lammfleisch
With lamb | |

Joghurt / Yoghurt

- | | |
|--|--------|
| 118. Podina Raita ^G | 3,50 € |
| Joghurt mit Minze | |
| 119. Raita (indischer Yoghurt) ^{J/H/G} | 3,00 € |
| 120. Tomaten und Gurken Raita ^{J/H/G} | 3,50 € |
| Raita ist ein Joghurt, verfeinert mit einer Gewürzmischung
Tomato & cucumber
Raita is a yoghurt, refined through a mixture of spices | |



Shalimar Gardens

Grillgerichte-Steaks / Grill dishes

Beilagen zu den Grillgerichten:
Spinat, Pfannengemüse, Pommes oder Salzkartoffeln
Side dishes for the grilled dishes:
Spinach, pan-fried vegetables, chips or boiled potatoes

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf)
All dishes (optionally mild, medium or spicy)

Grillgerichte / Steaks

- | | | |
|-----------------------|---------|---------|
| 121. Rinderhufsteak | G/H/J/E | 24,90 € |
| Beef rump steak | | |
| 122. Rumpsteak | G/H/J/E | 29,90 € |
| Rump Steak | | |
| 123. Mix Grill Platte | G/H/J | 22,50 € |
| Rind, Lamm, Hähnchen | | |
| Beef, Lamb, Chicken | | |
| 124. Zartes Lammfilet | G/H/J/E | 25,90 € |
| Tender lamb fillet | | |
| 125. Lamm Karee | G/H/J/E | 26,90 € |
| Rack of lamb | | |
| 126. Putensteak | G/H/J | 16,90 € |
| Turkey steak | | |
| 127. Hähnchensteak | G/H/J | 16,90 € |
| Chicken Steak | | |

Burger

- | | | |
|--------------------------|---------|---------|
| 130. Mumbai Beef | | |
| Chilli Burger | G/H/J/E | 13,90 € |
| Mumbai Beef Chili Burger | | |
| 131. Bollywood | | |
| Lamb Burger | G/H/J/E | 13,90 € |
| Bollywood Lamb Burger | | |
| 132. Chicken | | |
| Tikka Burger | G/H/J | 12,90 € |
| Chicken Tikka Burger | | |
| 133. Tandoori | | |
| Tikka Schnitzel | G/H/J/E | 14,90 € |
| Tandoori Tikka Schnitzel | | |
| 134. Kashmiri | | |
| Schnitzel | G/H/J/E | 14,90 € |
| Kashmiri Schnitzel | | |



Shalimar Gardens

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 150. Mango Tiramisu ^{G/H} Hausgemacht / Selfmade | 6,90 € |
| 151. Eis und Heiß | 7,90 € |
| 3 Kugeln Eis mit heißen Himbeeren und Sahne
3 scoops of ice cream with hot raspberries and whipped cream | |
| 152. Mattka Kulfi ^{G/H} | 6,50 € |
| Typisches indisches Eis aus Milch mit verschiedenen
Geschmäckern (Pistazien und Kardamon)
Typical Indian milk ice cream with different flavors
(pistachios and cardamom) | |
| 153. Gemischtes Eis ^{G/H} | 5,90 € |
| 3 Kugeln Eis: Schokolade, Vanille, Erdbeere
3 balls of ice: choco, vanilla, strawberry | |
| 154. Coupe Dänemark ^{G/H} | 6,90 € |
| 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce
3 balls of vanilla ice, cream and chocolate cream | |
| 155. Gulab Jamon (warm) mit Vanilleeis ^{G/H} | 6,50 € |
| Bällchen aus gekochter Milch in Zuckersaft eingelegt
Balls of boiled milk soaked in sugar juice | |
| 156. Dahi Amm ^{G/H} | 5,90 € |
| Indisches Mango-Joghurt Dessert
Indian Mango-Yoghurt dessert | |
| 157. Badaam Kheer ^{G/H} | 6,90 € |
| Ein cremiger, reichhaltiger und köstlicher indischer Milchreis
mit Mandeln, Kardamom
A creamy, rich and delicious indian milk-rice with almonds,
cardamoms | |

Indische Getränke / Indian Drinks

- | | |
|---|--------|
| 171. Podina Lassi ^G , mit Minze und Kräutern | 3,90 € |
| 172. Erdbeer Lassi ^G , Joghurt, Erdbeeren, Rosensirup | 3,90 € |
| 173. Mango Lassi ^G cremiges Mangogetränk / creamy mango drink | 3,90 € |
| 175. Chilly Mango Mojito ^G | 8,90 € |
| Cocktail aus hellem kubanischen Rum, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker und Sodawasser verfeinert mit Mango und Chilli
Cocktail of light Cuban rum, lime juice, mint, cane sugar
and soda water refined with mango and chilli | |



Shalimar Gardens

GETRÄNKE / DRINKS

Heißgetränke Hot Drinks

202	Kaffee Creme	2,90
203	Espresso	2,90
204	Doppelter Espresso	3,50
205	Milchkaffee ^G	3,90
206	Cappuccino	3,50
207	Latte Macchiato ^G	3,90
208	Latte Spezial ^G (mit Ameretto oder Baileys)	5,90
209	Kakao mit Sahne ^G	3,50
210	Kakao mit Schuss ^G (Ameretto, Baileys, Rum und Sahne)	5,90
211	Glühwein	3,90
212	Glühwein mit Schuss (mit Ameretto oder Rum)	5,90
213	Glas Tee Schwarz, Grün, Kamille, Pfeffermince, Rooibos, Vanille ^G	2,90

Softdrinks

250	Coca Cola ^{1/5}	0,2l	2,50
251	Coca Cola ^{1/5}	0,4l	3,90
352	Coca Cola Light ^{1/2/9/10}	0,2l	2,50
353	Coca Cola Zero ^{1/2/9/10}	0,4l	3,90
254	Fanta ^{1/3/10/11/A}	0,2l	2,50
255	Fanta ^{1/3/10/11/A}	0,4l	3,90
256	Sprite ^{1/3/10/11/A}	0,2l	2,50
257	Sprite ^{1/3/10/11/A}	0,4l	3,90
258	Spezi ^{1/2/3}	0,2l	2,50
259	Spezi ^{1/2/3}	0,4l	3,90
260	Wasser	0,2l	2,50
261	Wasser	0,4l	3,90
262	Bitter Lemon	0,2l	2,80
263	Tonic Water ^{6/}	0,2l	2,80
264	Energydrink Red Bull ⁹	0,2l	3,90
265	Stilles Wasser	0,25l	2,50
266	Mineralwasser (mit Kohlensäure oder still)	0,75l	6,90
267	Ginger Ale	0,2l	2,80

Fruchtsäfte /Nektare Fruit juices / nectar

221	Banane Nektar	0,2l	2,90
222	Banane Nektar	0,4l	4,50
223	Apfelsaft	0,2l	2,90
224	Apfelsaft	0,4l	4,50
325	Orangensaft ⁹	0,2l	2,90
326	Orangensaft ⁹	0,4l	4,50
227	Kirsch Nektar	0,2l	2,90
228	Kirsch Nektar	0,4l	4,50
229	Ananassaft	0,2l	2,90
230	Ananassaft	0,4l	4,50
231	Kirsch-Banane Nektar	0,2l	2,90
232	Kirsch-Banane Nektar	0,4l	4,50
233	Rhabarber Nektar	0,2l	2,90
234	Rhabarber Nektar	0,4l	4,50
235	Mango Nektar	0,2l	2,90
236	Mango Nektar	0,4l	4,50
237	Maracujasaft	0,2l	2,90
238	Maracujasaft	0,4l	4,50
239	Anar ^(Orangensaft, Grenadin, Mineralwasser)	0,2l	2,90
240	Anar ^(Orangensaft, Grenadin, Mineralwasser)	0,4l	4,50
241	RoohAfza ^(Apfelsaft, Orangensaft, Rosensirup)	0,2l	2,90
242	RoohAfza ^(Apfelsaft, Orangensaft, Rosensirup)	0,4l	4,50

Fruchtschorlen Fruit spritzer

270	Apfelschorle	0,2l	2,70
271	Apfelschorle	0,4l	4,20
272	Kirschschorle	0,2l	2,70
273	Kirschschorle	0,4l	4,20
274	Orangenschorle	0,2l	2,70
275	Orangenschorle	0,4l	4,20
276	Ananasschorle	0,2l	2,70
277	Ananasschorle	0,4l	4,20
278	Bananenschorle	0,2l	2,70
279	Bananenschorle	0,4l	4,20
280	Rhabarberschorle	0,2l	2,70
281	Rhabarberschorle	0,4l	4,20
282	Mangoschorle	0,2l	2,70
283	Mangoschorle	0,4l	4,20
284	Maracujaschorle	0,2l	2,70
285	Maracujaschorle	0,4l	4,20
286	Lemon Squash	0,4l	4,20



Shalimar Gardens

GETRÄNKE / DRINKS

Biere vom Fass **Beer from the barrel**

290. Warsteiner Pils	0,3l	3,20
291. Warsteiner Pils	0,5l	4,60
292. Herforder schwarz	0,3l	3,20
293. Herforder schwarz	0,5l	4,60
294. Alsterwasser	0,3l	3,20
295. Alsterwasser	0,5l	4,50
296. Duckstein (dunkel)	0,3l	3,90
297. Duckstein (dunkel)	0,5l	4,90

Flaschenbiere **Bottled beer**

301. Kingfisher (Indian)	0,33l	3,90
302. Cobra (Indian)	0,33l	3,90
303. König Ludwig Weißbier		
-- dunkel -	0,5l	4,60
-- kristall-	0,5l	4,60
-- alkoholfrei-	0,5l	4,60
304. Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,20

Longdrinks

391. Campari Orange	0,2l	6,90
392. Gin Tonic	0,2l	6,90
393. Pernod - Cola	0,2l	6,90
394. Whiskey Cola (Ballantines)	0,2l	7,90
395. Wodka Red Bull	0,2l	7,90
396. Cola Rum (Havanna Club)	0,2l	7,90
397. Chivas Regal/Johnnie Walker mit Coca Cola	0,2l	9,50
398. Aperol Spritz	0,2l	7,90

Spirituosen **Spirits**

311. Ballantines ¹	4 cl	5,50
312. Tullamore Dew ¹	4 cl	5,50
313. Jack Daniels ¹	4 cl	6,20
314. Johnnie Walker, Red Label ¹	4 cl	5,50
315. Johnnie Walker, Black Label ¹	4 cl	7,90
316. Chivas Regal ¹	4 cl	7,50
317. Glenfiddich Malt 12 years ¹	4 cl	7,90
318. Glenfiddich Malt 15 years ¹	4 cl	10,90
319. Jägermeister ^A	2 cl	2,90
320. Fernet Branca ¹	2 cl	2,90
321. Bacardi	2 cl	2,90
322. Campari ¹	2 cl	2,90
323. Lichiwein ^N	2 cl	2,90
324. Nordisch Gin	2 cl	2,90
325. Grappa di Reserva	2 cl	3,90
326. Grappa di Grappa	2 cl	3,50
327. Havanna Club 3 Anos ¹	2 cl	2,90
328. Jubi Aquavit	2 cl	2,90
329. Malteser	2 cl	2,90
330. Raki	2 cl	2,90
331. Kümmel <i>Helbing</i> ^A	2 cl	2,90
332. Oldesloer Korn ^A	2 cl	2,90
333. Ouza	2 cl	2,90
334. Pernod ¹	2 cl	2,90
335. Captain Morgen Rum ¹	2 cl	2,50
336. Indischer Rum Old Monk ¹	2 cl	3,50
337. Sambuca ¹	2 cl	2,90
338. Tequila Gold Sierra	2 cl	2,90
339. Vodka Absolut ^A	4 cl	5,90
340. Amaretto ^H	2 cl	2,90
341. Baileys auf Eis ^{G/I/3}	4 cl	3,90
342. Martini Bianco ¹	4 cl	3,90
343. Ramazotti ¹	4 cl	4,20



Offene Weine
Flaschenweine
Cocktails

Shalimar Gardens

Wine & Cocktails



Weißwein (Glas 0,2l) White Wine

350. Grauburgunder Edenbusch	0,2l	7,50
351. Chardonnay (vom Kalkmergel)	0,2l	7,50
352. Riesling „Aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland	0,2l	7,50

Rotwein (Glas 0,2l) Red Wine

354. Primitivo Puglia (Primasole)	0,2l	8,50
355. Montepulciano (Montenevoso d`Abruzzo)	0,2l	8,50

Rosé Wein (Glas 0,2l) Rose Wine

357. Rose Starlette Franschhoek, Südafrika	0,2l	7,50
---	------	------

FLASCHENWEINE / Bottled Wine

Weißwein Fl. 0,75 l / White Wine

360. Sauvignon Blanc / Peth Weth	0,75l	39,90
----------------------------------	-------	-------

Rotwein / Redwine

361. Ognitanto (Montepulciano d`Abruzzo)	0,75l	59,90
362. Cabernet Sauvignon & Carménère	0,75l	44,90
363. Malbec Atamisque, Mendoza	0,75l	79,90
364. Heras Cordón, Rioja Reserva	0,75l	89,90

Roséwein / Rose Wine

365. Starlette Shiraz Rosé Franschhoek, Südafrika	0,75l	39,90
--	-------	-------

INDISCHE WEINE / Indian Wine

366. SULA Chenin Blanc (white)	0,75l	49,90
367. SULA Shiraz (rot/red)	0,75l	49,90

Sekt / Sparkling Wine

368. Rotkäppchen	0,75l	32,50
------------------	-------	-------



Cocktails ohne Alkohol without alcohol

375. Coconut Kiss ^G mit Sahne, Kokosnusssirup und Ananas	8,50
376. Big Apple mit Apfel-Mince Sirup und Orangensaft	8,50
377. Peach Dream mit Kokosnuss- und Pfirsichsirup, Sahne und Orangensaft ^G	8,50
378. Grand Slam mit Waldfruchtsirup und Orangensaft	8,50
379. Sportsman mit Orangensaft, Maracuja-, Papaya-, Mango- und Pfirsichsirup	8,50



Cocktails mit Alkohol with alcohol

381. Pina Colada mit Bacardi, Kokosnusssirup, Ananasaft und Sahne ^G	9,90
382. Tequila Sunrise mit Tequila Silber, Grenadine und Orangensaft	9,90
383. Caipirinha braunem Zucker, Limetten und Lime Juice	9,90
384. Swimmingpool mit Bacardi, Blue Curacao, Kokosnusssirup, Ananassaft und Sahne ^G	9,90
385. Sex on the Beach mit Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Ananassaft und Orangensaft	10,50



Shalimar Gardens

Unsere Gewürze: speziell und gesund

Die Stärke und die autenthischen Geschmacksrichtung der indischen Speisen liegt in der Vielfalt der Gewürze und Gewürzmischungen. Unendliche Varianten sind möglich. Unser Koch hat für Sie die richtigen Varianten kreiert. Die Gewürze können nicht nur Ihren Gaumen verwöhnen, sie sind auch Gesundheitsfördernd. Also sehr gesund. Lesen Sie hier welches Gewürz für Sie gut sein könnte.

The strength and authentic taste of Indian food lies in the variety of spices and spice mixtures. Endless variations are possible. Our chef has created the right variations for you. The spices can not only pamper your palate, they are also good for your health. So very healthy. Read here which spices could be good for you. Enjoy your meal!



Indische Gewürze: Gesundheits- und Verdauungsfördernt

Bockshornkleesamen

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

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thrombose-Neigung.

Fenchel

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

Garam Masala

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 verschiedenen Gewürzen besteht.

Ingwer

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

Kardamom

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

Knoblauch

Reich 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, beruhigt die Magenwände.

Safran

Krampfstillend, Magen- u. Herzschonend, Verdauungsfreundlich.

Zimt

Verdauungsfördernt, Stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

Indian spices: Health and digestive benefits

Fenugreek seeds

Anti-inflammatory, preventive effect against abscesses, flatulence, ulcers, blood purifying, helps with kidney bleeding.

Chili

Soothing for the heart and circulation, contains vitamins C and B, reduces arteriosclerosis and tendency to thrombosis.

Fennel

Promotes digestion, prevents jaundice, bladder stones, relieves stomach pain, abdominal cramps and flatulence.

Garam Masala

Spice mixture that is individually put together for each dish and consists of up to 16 different spices.

Ginger

Stimulates the appetite, heals inflammatory diseases, back pain, gynecological diseases, motion sickness, fatigue, migraines and bronchitis.

Cardamom

Contains vitamins A, B6, C, helps against bad breath, digestive problems, nervousness, breathing problems, colds and hoarseness.

Garlic

Rich in vitamins A, B and C, promotes blood flow to the coronary arteries, lowers blood pressure, stimulates erectile dysfunction.

Coriander

Stimulates the digestive organs, aphrodisiac.

Cumin

Good for digestion, works against stomach and intestinal diseases and against pale skin.

Cloves

Antiseptic, analgesic for toothache, works against inflammation in the throat and pharynx.

Pepper

Stimulates appetite, soothes the stomach walls.

Saffron

Antispasmodic, gentle on the heart, good for digestion.

Cinnamon

Promotes digestion, reduces stress, good against stomach pain



Shalimar Gardens

***Vielen Dank für
Ihren Besuch!***

***Wir hoffen, es hat Ihnen alles
gut geschmeckt und Sie hatten
einen entspannten
Aufenthalt.***

***Und das wir Sie hoffentlich
bald wieder sehen.***

Ihr Shalimar Team

***Thank you for
Your visit!***

***We hope you enjoyed it all
tasted good and you had
a relaxed one
Stay.***

***Hopefully we will
to see again soon.***

Your Shalimar team

Gesetzliche Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:

- A) Glutenhaltiges Getreide (Vorkommen
bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- B) Krebstiere (Vorkommen bspw. in Suppen, Saucen, Würzpasten)
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte (Nüsse)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L Schwefeldioxid / Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere

Zusatzstoffe: Allergenkezeichnungen:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 Geschmacksverstärker
- Nr. 5 Schwefeldioxid
- Nr. 6 Eisensalze
- Nr. 7 Phosphate
- Nr. 8 Milcheiweiß
- Nr. 9 Koffeinhaltig
- Nr. 10 Chininhaltig
- Nr. 11 Süßstoffe, Zuckeralkohole
- Nr. 12 Süßmittel Apartam
- Nr. 13 Überzugsmittel, gewachst

Trotz sorgfältigster Küchenarbeit kann nicht ausgeschlossen sein, dass Allergene oder Zusatzstoffe in Ihrer Bestellung enthalten sein können



Shalimar Gardens