

Traditionelle Tandoori-Brotpezialitäten

116. Paneer Nan ^A Hefebrot gefüllt mit indischem Käse	4,00 €
117. Podina Nan ^A Hefebrot mit frischer Minze	3,00 €
118. Chappati ^A Vollkornbrot-Teigfladen vom Tandoor	2,50 €
119. Keema Nan ^A Hefebrot gefüllt mit Lamm-Hack	4,50 €
120. Nan ^A Blattförmiges Hefebrot	2,50 €
121. Peschawari Nan ^A Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse	4,00 €
122. Lissan Nan oder Butter Nan ^A Hefebrot mit Knoblauch oder Butter	3,00 €
123. Raita Gurken ^G Joghurt mit Gurken	3,00 €

Nachspeisen

125. Gulab Jamon (sehr süß) ^G Bällchen aus Milch, in Honig gebacken	4,00 €
126. Mangocreme mit Vanilleeis ^G „Hausgemacht“	4,50 €
127. Gajarda Halwa ^G Geriebene Karotten in Milch mit Cashewnüssen	4,50 €
128. Kulfi ^G hausgemachtes, indisches Eis in Mandelmilch und Pistazien	4,50 €
129. Frische Mango mit Vanilleeis (saisonbedingt)	5,50 €

999. Extra Reis ^A	2,50 €
------------------------------	--------

Hauptallergene im Überblick

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 Krebsserzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

C = Eier und Eierzeugnisse

Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieri, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

D = Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten
Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste

E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse

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, Sojasauce, Sojasprossen, Tamar, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

G = Milch und Milchzeugnisse

(einschließlich Laktose) **Dazu gehören:** Kuhmilch
Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch,

Milchweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H = Schalenfrüchte **Dazu gehören:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenlandnüsse, 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 **Beispiele:** Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K = Sesam **Beispiele:** Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamol

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 **Beispiele:** Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinensalat

N = Weichtiere **Dazu gehören:** Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Beispiele: Austernsauce

Mittagsgerichte, die abgeholt werden sind ohne Suppe und Salat!

Mittagsgerichte

600. Dal Tarka Indische Linsen mit Kräutern	6,50 €
601. Mango Sabji ^{G,H} Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße	7,50 €
602. Alu Channa Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße	7,00 €
603. Sabji Koftas Gemüseklößchen in würziger Currysoße	7,00 €
604. Paneer Masala ^{G,H} Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer in Masala-Soße	7,50 €
605. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer	8,00 €
606. Chilly Chicken (scharf) Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art	8,00 €
607. Mango Chicken ^{G,H} Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße	8,00 €
608. Chicken Sabji (leicht scharf) ^G Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch und Ingwer	8,00 €
609. Lamm Achari Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Sauer-Scharf-Soße	9,50 €
610. Lamm Bhindi Zartes Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse in Ingwer-Curry-Soße	9,50 €
611. Lamm Korma ^{G,H} Lammfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße	9,50 €
612. Beef Sabji (leicht scharf) ^G Rindfleisch und frisches Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch und Ingwer	9,00 €
613. Beef Korma ^{G,H} Rindfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße	9,00 €
614. Fisch Bengali Seelachsfilet mit Zitrone und frischen Koriander, Ingwer nach Bengali-Art	9,00 €
615. Ente Mango ^{G,H} Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße	11,00 €
616. Ente Bombay (leicht scharf) ^G Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosnussmilch, Ingwer	11,00 €
617. Jheenga Masala ^{G,H} Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Masala-Soße mit Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze	14,50 €
618. Raschmi Chicken Tikka (Tandoori Grill) ^{G,H} Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Lehmofen mit Cashewnüssen und leichte exotische Gewürze	10,50 €
620. Nan ^A Frisches Hefeteigbrot vom Tandoor	2,00 €
621. Lissan Nan ^A Frisches Hefeteigbrot mit Knoblauch vom Tandoor	2,50 €

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Öffnungszeiten:

Täglich von 11.30 – 14.30 Uhr (warme Küche bis 14:00 Uhr)
und 17.00 – 23.00 Uhr (warme Küche 17:30 bis 22:00 Uhr)



Indisches Spezialitäten-Restaurant

SHIVA

Bei uns essen Sie wie ein Maharaja in Indien



Mittagsmenü ab 6,50 €

Mo–Fr von 11.30–14.30 Uhr (außer Feiertage)

Am Brunnen 17

85551 Kirchheim-Heimstetten

Telefon 089 / 94 52 88 08

Fax 089 / 94 52 88 10

www.shiva-kirchheim.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 11.30–14.30 Uhr
und 17.00–23.00 Uhr

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1. Dal Suppe Linsensuppe | 4,00 € |
| 2. Sabji Suppe Gemüsesuppe | 4,00 € |
| 3. Tomatar Suppe Tomatensuppe | 4,50 € |
| 4. Chicken Creme Suppe ^G Hühnercremesuppe | 4,50 € |
| 5. Malkatani Suppe (scharf) Linsen, Reis und Hühnerfleisch | 4,50 € |

Frische knackige Salate

- | | |
|--|--------|
| 6. Channa Chat ^G
Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Joghurt | 5,00 € |
| 7. Gemischter Salat ^G | 5,00 € |
| 8. Gemischter Salat – Mango ^G
Gemischter Salat mit indischen Käse und Mangostücken | 6,50 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 10. Gemüse Pakoras In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse | 4,50 € |
| 11. Paneer Pakoras ^G In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse | 5,00 € |
| 12. Onions Bhajia Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken | 4,50 € |
| 13. Chicken Pakoras In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstücke | 5,00 € |
| 14. Chilly Chicken Dry (scharf) Nordindische Hähnchenspezialität | 6,50 € |
| 15. Fisch Pakoras In Kichererbsenmehl gebackener Fisch | 5,00 € |
| 16. Vegetable Samosa 2 Stück Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt | 5,00 € |
| 19. Gemischte Vorspeise (2 Personen) Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras (Auf Wunsch vegetarisch) | 11,00 € |
| 20. Papadam Hauchdünne, gewürzte Linsenfladen | 2,50 € |

Tandoori Khajana Grillspezialitäten

Diese Gerichte werden in dem berühmten Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.

- | | |
|---|---------|
| 31. Hiriyali Tikka ^G Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat | 14,50 € |
| 32. Murgh Tikka ^G Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen | 14,50 € |
| 33. Lamm Tikka ^G Lammfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen | 17,50 € |
| 34. Jheenga Tandoori ^G Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen | 20,50 € |
| 35. Fisch Tikka ^G Fischfilet mariniert in leckerer Zitronen- und Knoblauchmarinade | 16,00 € |
| 37. Ente Tikka ^G Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen | 17,50 € |
| 38. Mix Grill Platte ^G Etwas von Allem | 19,00 € |

Huhn-Spezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 40. Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in Currysoße | 11,00 € |
| 41. Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße | 13,00 € |
| 42. Chicken Vindaloo (sehr scharf)
Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa | 13,00 € |
| 43. Chilly Chicken (scharf)
Hähnchenbrustfilet nach berühmter nordindischer Art | 13,00 € |
| 45. Chicken Korma ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahnesauce | 13,00 € |
| 47. Chicken Sabji (leicht scharf) ^G Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, roten Curry, Kokosnussmilch, Ingwer | 13,00 € |
| 48. Chicken Palak Hähnchenbrustfilet mit Spinatkreation | 13,00 € |

- | | |
|--|---------|
| 49. Butter Chicken ^G Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße | 14,00 € |
| 50. Mango Chicken ^{G, H} Hähnchenbrustfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße | 14,00 € |
| 51. Murg Tikka Marsala ^{G, H}
Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße | 14,00 € |
| 52. Murg Nilgiri (leicht scharf) ^G Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße | 14,00 € |
| 53. Chicken Karahi
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 14,00 € |

Lamm-Spezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 55. Lamm Mango ^{G, H} Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße | 15,00 € |
| 56. Lamm Curry Lammfleisch in einer würzigen Currysoße | 13,50 € |
| 57. Lamm Vindaloo (sehr scharf)
Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa | 15,00 € |
| 58. Lamm Jalfrezi (mittelscharf)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße | 15,00 € |
| 59. Lamm Korma ^{G, H}
Lammfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße | 15,00 € |
| 60. Lamm Palak Lammfleisch mit Spinatkreation | 15,00 € |
| 61. Lamm Karahi
Lammfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 15,00 € |
| 62. Lamm Khumb Wala ^{G, H} Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Mandeln-Safransoße | 15,00 € |
| 64. Lamm Nilgiri (leicht scharf) ^G Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat, in Kokosnussmilchsoße | 15,00 € |
| 65. Shiva-Lamm ^{G, H} Lammfleisch in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße | 15,00 € |

Rind Spezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 66. Beef Curry Rindfleisch in einer würzigen Currysoße | 13,00 € |
| 67. Beef Madras (sehr scharf) ^H
Rindfleisch mit Kokosnuss in einer sehr scharfen Currysoße | 14,50 € |
| 68. Beef Korma ^{G, H} Rindfleisch in einer Joghurt- und Nussahnesoße | 14,50 € |
| 69. Beef Karahi
Rindfleisch zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 15,00 € |
| 70. Beef Mango ^{G, H} Rindfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße | 15,00 € |
| 71. Beef Jhalfrezi (mittelscharf)
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße | 15,00 € |
| 72. Beef Nilgiri (leicht scharf) ^G Rindfleisch mit Minze, frischen Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße | 15,00 € |

Fisch und Garnelen

- | | |
|--|---------|
| 75. Fisch Masala ^{D, H}
Seelachsfilet mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße | 14,00 € |
| 76. Fisch Mango ^{D, G, H} Seelachsfilet in Mandel-Mango-Sahnesoße | 14,00 € |
| 77. Jheenga Khumb Wala ^{B, G, H} Ausgelöste Riesengarnelen mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Safransoße | 19,50 € |
| 78. Shiva Jheenga ^{B, G, H} Ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße | 19,50 € |
| 79. Jheenga Goa (scharf) ^{B, H} Ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art | 19,50 € |
| 80. Jheenga Mango ^{B, G, H}
Ausgelöste Riesengarnelen in Mandel-Mango-Sahnesoße | 19,50 € |

Ente-Spezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 81. Ente Nilgiri (leicht scharf) ^G
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Minze und Spinat, in Kokosnussmilchsoße | 16,50 € |
| 82. Mango Ente ^{G, H}
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße | 16,50 € |
| 83. Ente Jalfrezi (mittelscharf)
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer | 16,50 € |
| 84. Shiva Ente ^{G, H} Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße | 16,50 € |

Biryani (Reis-Spezialitäten)

- | | |
|--|---------|
| 85. Lamm Biryani ^H Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | 16,00 € |
| 86. Chicken Biryani ^H Reis mit Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Rosinen | 14,50 € |
| 87. Mix Biryani ^H Reis mit Lamm, Hähnchen, Shrimps, Mandeln und Rosinen | 16,00 € |
| 88. Jheenga Biryani ^H Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen | 19,50 € |

Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 91. Navratan Korma ^{G, H} Frisches Gemüse in eine Joghurt- und Nussahnesoße | 11,50 € |
| 92. Malai Koftas ^{G, H} Klößchen aus Gemüse, gefüllt mit Nüssen und Gemüse in einer Mandel-Sahnesoße | 11,50 € |
| 93. Shahi Beiigen ^{G, H} Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße | 11,50 € |
| 95. Dal Makhni ^G Indische Linsen mit Gewürzen, Butter und Ingwer | 10,50 € |
| 96. Palak Paneer ^G Spinat mit hausgemachtem indischen Käse und Ingwer | 11,50 € |
| 97. Shahi Paneer ^{G, H} Hausgemachter indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße | 12,50 € |
| 98. Channa Masala Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer | 11,00 € |
| 99. Sabji Koftas Klößchen aus Gemüse in würziger Currysoße | 11,00 € |
| 100. Karahi Paneer ^G Hausgemachter indischer Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln | 12,50 € |
| 101. Mixed Vegetable (leicht scharf) ^G Frisches Gemüse mit roten Curry, Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer | 11,00 € |
| 102. Bhandy Masala Indisches Okra mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer | 12,50 € |
| 103. Baigan Ka Bharta Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander | 12,50 € |

Thalis-Gemischte Platten (nicht zum abholen)

- | | |
|--|---------|
| 111. Vegetarische Thali für 1 Person ^{G, H} Zwei Gemüsegerichte, Dal Tarka, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan | 15,50 € |
| 112. Thali für 1 Person ^{G, H} Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan | 16,50 € |
| 113. Thali für 2 Personen ^{G, H} Drei Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Raita Gurken, Salat, mit Reis und Nan | 31,50 € |

