



# MENÜ



BY RHEINGOLD GARDENS



## SHAHI TANDOORI RESTAURANT

By Rheingold Gardens

Indisch & Pakistanische Küche

[WWW.SHAHI-TANDOORI-KITCHEN.COM](http://WWW.SHAHI-TANDOORI-KITCHEN.COM)

TELEFONBESTELLUNG: **0621/43642978**

ABHOLUNG: RHEINGOLD GARDENS RHEINGOLDSTRASSE 215-217 68199 MANNHEIM



## Suppen

### LINSENSUPPE 4.50€

Suppe mit verschiedenen Linsen und gewürzt

### CHICKEN SOUP 5.00€

Würzige Hühnersuppe mit Hähnchenbrust, und Chilli Soße, frisch geliefert

### TOMATENSUPPE 4.50€

Aus frischem Tomaten und Sahne **G**

## Warme Vorspeisen

### PAKORA 4.90€

frisches Gemüse umhüllt von Kichererbsenteig mit feinen Gewürzen **A, L**

### SAMOSA 5.50€

Gefüllte Teigtasche aus Weizenmehl mit Kichererbsen und Kartoffel Füllung **W, C, G**

### ONION BHAJI 4.50€

gewürzte Zwiebel umhüllt von Kichererbsen teig **A-W, G**

### ONION PAKORA 4.50€

Gefüllte Teigtaschen aus Kichererbsen Mehl mit Zwiebel Füllung **A, A-W, L, G**

### CHICKEN PAKORA 5.90€

Knuspriges Hähnchenbrustfilet, pikant gewürzt und im Teigmantel frittiert aus Kichererbsen Mehl **A, L**

### CHICKEN NUGGETS 6.90€

### TANDOORI CHICKEN 8.90€

Hähnchenkeule gebraten und gewürzt, Joghurt, **G**

### JEERA PAPAD 2.20€

hauchdünner orientalisch gewürzter Linsenfladen mit Kreuzkümmel im Tandoor geröstet

### PLAIN PAPAD 2.20€

hauchdünner orientalisch gewürzter Linsenfladen im Tandoor geröstet

### FISH FILET 5.90€

Zartes Fischfilet im Kichererbsen teig frittiert **A, D, L**

### FISH PAKORA 5.90€

Zartes Fischfilet mit Kichererbsen Mehl Teigmantel **A, D, L**

### SEEKH KEBAB 8.90€

Speziell gewürztes Hackfleisch in der Form einer langen Rolle, die auf einem Metallspieß von innen und außen gegrillt wird **C**

### CHICKEN TIKKA 8.90€

Mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrust **G, 1 a (E 129)**

### POMMES 4.90€

### SHAHI MIX GRILL 10.90€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Garnelen mit Paprika, gerösteten Zwiebeln mit pikanten Spezialgewürzen und scharfer Sauce **C, 1a (E 129)**

## Salate

### GEMISCHTER SALAT 6.90€

Aus Gurken, Tomaten und Salat

### TANDOORI SALAT MIT HÄHNCHENFILET 9.90€

**1a (E 129), G**



## Indisches Brot ( Tandoori )

**PLAIN NAAN 2.40€**

Fladenbrot aus Weizenmehl **A-W, C, G**

**PESHAWARI NAAN 4.50€**

leicht süß, Cashewkerne, Rosinen, Kokosnuss und frischem Käse  
**A-W, C, G, H-K**

**GARLIC NAAN 2.90€**

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch  
Kräuter Butter **A-W, C, G**

**METHI ROTI 3.40€**

Bockshornklee Brot (Chapatis)  
**A-W**

**ROTI 2.00€**

Einfaches Brot aus Vollkorn und Weizenmehl **A-W**

**PLAIN PARATHA 3.40€**

Im Butter gebackenes Fladenbrot **A-W, G**

**CHEESE NAAN 3.50€**

Tandoori Brot gefüllt mit Käse **A-W, C, G**

**ALOO PARATHA 3.90€**

Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit  
gewürzten Kartoffeln **A-W, G**

**CHILLI NAAN 3.50€**

Hefeteigbrot aus frischem Chilli **A-W, C, G**

## Kinder - Menü

Alle Gerichte (außer Pommes und Chicken Nuggests) werden mit Basmatireis serviert

**CHICKEN TIKKA 11.90€**

Mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrust  
**1a (E 129), G**

**CHICKEN KORMA 11.90€**

mit verschiedenen Linsen, zartem Hähnchen, Ingwer  
und Zwiebeln **G**

**CHICKEN MALAI TIKKA 11.90€**

Hähnchenbrust maniert mit Sahne  
indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt **1a (E 129), G, H-K**

**MANGO CHICKEN 11.90€**

mit Hähnchenbrustfilet, Mango- Sahnesoße  
und Zwiebelsoße 2, G

**CHICKEN TIKKA MASALA 11.90€**

Mariniertes Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses mit  
frischen Kräutern und speziellen Gewürzen aus Lahore **G, H-K**

**LAMB KORMA 11.90€**

fein mariniertes Lammfleisch mit milder Joghurt  
Tomatensauce **G**

**BUTTER CHICKEN 11.90€**

Zartes Butter Chicken (Hähnchenbrustfilet) in cremiger  
Tomatensauce und Spezial Marinade zubereitet **G, H-K**

**LAMB MANGO MASALA 11.90€**

Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Mangosoße  
**2, G**

**CHICKEN NUGGETS 6.90€**

**POMMES 4.90€**



## Biryani Reisspezialitäten

Herzhaftes Reisgericht mit exotischen Gewürzen aus der indisch-pakistanischen Küche. Alle Biryani Gerichte werden mit Joghurt-Minz Soße4 serviert.

### CHICKEN BIRYANI 15.50€

Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse, abgestimmten Gewürzen und Basmatireis

**1a S (E 110)**

### VEGETARISCHE BIRYANI 13.90€

Frisches gemischtes Gemüse mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis

**1a S (E 110)**

### LAMB BIRYANI 16.90€

Lammfleisch mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

**1a S (E 110)**

### MIX BIRYANI (CHICKEN/LAMB/GARNELEN) 15.90€

Hähnchenfleisch, Lammfleisch und Garnelen mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

**1a S (E 110)**

### LAHORI SCAMPI (GARNELEN) BIRYANI 17.90€

Garnelen mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

**1a S (E 110)**

### LAHORI BEEF BIRYANI 16.50€

Zartes Rindfleisch mit Basmatireis, frischem Gemüse und fein abgestimmten Gewürzen

**1a S (E 110)**

### VEGETARISCHE BIRYANI MIT PANEER 14.90€

Frisches gemischtes Gemüse und Frischkäse mit fein abgestimmten Gewürzen und Basmatireis

**1a S (E 110), G**





## Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

### CHICKEN MASALA 15.90€

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse und Spezialgewürzen **H-K**

### CHICKEN KARAHAI 15.90€

Zartes Hähnchenfleisch mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

### CHICKEN VINDALOO 15.90€

Hähnchenbrustfilet mit scharfen Gewürzen, Kartoffeln

### CHICKEN MADRAS 15.90€

Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen und roter Kokosnusssauce **G**

### TANDOORI MURGH CHANA 16.50€

mit Kichererbsen, Butter, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Hähnchenbrust **A, G, L**

### PALAK CHICKEN 15.90€

mit Spinat, Ingwer und Knoblauch **G**

### CHICKEN DAL 15.90€

Mit verschiedenen Linsen, zartem Hähnchen, Ingwer und Zwiebeln

### CHICKEN SAAG 15.90€

Feiner Spinat mit fein gewürztem Hähnchen **2, G**

### BUTTER CHICKEN 15.90€

Zartes Butter Chicken (Hähnchenbrustfilet) in cremiger Tomatensoße und Spezial Marinade zubereitet **G, H-K**

### CHICKEN TIKKA MASALA 15.90€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses mit frischen Kräutern und speziellen Gewürzen aus Lahore mit Tomatensoße **G, H-K**

### CHICKEN KORMA 15.90€

mit verschiedenen Linsen, zartem Hähnchen, Ingwer und Zwiebelsoße, Kokosnusspulver **G, H-K**

### CHICKEN JALFREZI 15.90€

mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gemahlene Gewürzen und milder Currysauce und Gemüse

### CHILI CHICKEN 15.90€

gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander und Knoblauch-Chillisoße

### MANGO CHICKEN 15.90€

mit Hähnchenbrustfilet, Mango-Sahnesoße und Zwiebelsoße **2, G**





## Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

### LAMB KARAHI 16.90€

Lammfleisch mit Joghurt, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander, Tomatensoße und Zwiebelsoße, **G**

### LAMB CURRY 16.90€

Aromatisches Lamm Curry mit reichhaltiger Gewürzsoße, Tomatensoße und Zwiebelsoße

### LAMB KORMA 16.90€

fein mariniertes Lammfleisch mit milder Joghurt-Tomatensoße und Zwiebelsoße **G, H-K**

### LAMB TIKKA – MASALA 16.90€

Zart gegrilltes Lammfilet mit milder Sauce, Joghurt, Ingwer und Tomatensoße **G**

### LAMB MADRAS 16.90€

Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kokosnussauce, Tomatensoße und Zwiebelsoße **G**

### LAMB BHINDHI 16.90€

Mit frischen Okra Schoten und Lammfleisch, Spezialgewürzen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

### LAMB VINDALOO 16.90€

Lammfleisch zubereitet mit Spezialgewürzen, Kartoffeln und Zwiebelsoße, Vindaloopaste

### LAMB JALFREZI 16.90€

mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Currysoße

### LAMB MANGO MASALA 16.90€

Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Mangosoße **2, G**

### MUTTON ROGAN JOSH 16.90€

mit Lammfleisch, mit pikanter Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Currysoße

## Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden im Tandoor gegrillt und mit Basmatireis serviert.

### SHAHI MIX GRILL 17.50€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Garnelen mit Paprika, gerösteten Zwiebeln mit pikanten Spezialgewürzen und scharfer Soße, Joghurt **1a (E 129), G**

### LAMB TIKKA 17.50€

Mit mariniertem Lammfleisch nach Art des Hauses, frischen Kräutern und speziellen Gewürzen aus Lahore, Joghurt **1a (E 129), G**

### CHICKEN MALAI TIKKA 16.50€

Hähnchenbrust mariniert mit Sahne indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt **G, H-K**

### PRAWN TIKKA (GARNELEN) 17.90€

Mit marinierten Garnelen (Krebstier), frischen Kräutern und Gemüse in speziellen Gewürzen aus Lahore **1a (E 129), D, G**

### MINT TIKKA 17.50€

hausgemachte, mariniertes Hähnchenbrust mit Minze, Gewürze **G**

### SEEKH KEBAB 15.90€

Speziell gewürztes Hackfleisch in der Form einer langen Rolle, die auf einem Metallspieß von innen und außen gegrillt wird **2, C**

### PANEER TIKKA 17.90€

hausgemachte, mariniertes Frischkäsestückchen mit Zwiebeln und Paprika, Joghurt, Gewürze **1a S (E 110), G**

### FISH TIKKA 17.90€

hausgemachte, mariniertes Fischfilet mit Zwiebeln und Paprika, Gewürze und Joghurt **1a S (E110), G**

### TANDOORI CHICKEN 16.50€

Hähnchenkeule gebraten und gewürzt, Joghurt, **G**





## Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

### PALAK PANEER 14.90€

Mit Frischkäse, Rahmpinac und feinen Gewürzen **G**

### DAL MAKHNI 12.90€

Traditionelles Gericht aus Lahore mit verschiedenen Linsen aus dem Subkontinent und feinen Gewürzen und Butter **G**

### MATTAR PANEER 14.90€

Mit hausgemachtem Frischkäse aus dem Subkontinent, Erbsen und feinen Gewürzen Zwiebelsoße **G, H-K**

### ALOO GOBI (BLUMENKOHLE-KARTOFFEL CURRY) 12.90€

Frische Kartoffel und Blumenkohl mit Spezialgewürzen und Curry Soße, Sahne **G, H-K**

### PALAK ALOO 12.90€

Rahmspinac mit frischen Kartoffeln und feinen Gewürzen, Sahne **G**

### BAINGAN BHARTA 12.90€

Gegrillte Auberginen zerkleinert und mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen gemischt

### DAL MASH 13.50€

mit weißen Linsen, feinen Gewürzen

### BHINDHI MASALA 14.90€

Mit frischen Okra Schoten, Spezialgewürzen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten Sahne **G**

### CHANA MASALA 13.50€

Mit Kichererbsen, Butter, gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch **G**

### SHAHI PANEER 15.50€

Mit Frischkäse, Tomatensoße, Joghurt, Sahne, Cashewkerne und indischen Gewürzen **G, H-K**

### PANEER KORMA 14.50€

Mit Frischkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gemahlene Gewürzen und milder Currysoße, Kokosnusspulver **G, H-K**

### MANGO PANEER 14.50€

Mit Frischkäse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gemahlene Gewürzen und Mango Soße **2, G, H-K**

### MUSHROOM PANEER MASALA 14.90€

Mit Frischkäse, Champignons und Tomaten-Sahnesoße **G, H-K**

### MUSHROOM MASALA 14.90€

Mit gebratenen Champignons, Zwiebelsoße und gemahlene Gewürzen **G, H-K**

### MIX VEG. BUTTER MASALA 12.90€

Mit frischem Gemüse der Saison, Buttersoße, speziellen Gewürzen, Ingwer und Knoblauch **G, H-K**

### MIX VEG. KORMA 13.90€

Mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss oder Joghurt, Cashewkerne und Gewürzen **G, H-K**



## Vegane Spezialitäten

### VEGETABLE CURRY (VEGAN) 14.90€

Frisches gemischtes Gemüse je nach Saison, dazu milde Soße

### MUSHROOM MASALA (VEGAN) 14.90€

Champignons, Tomatensoße und Zwiebelsoße **H-K**

### MUSHROOM MATTAR (VEGAN) 14.90€

Grüne Erbsen, Champignons, Tomatensoße und Zwiebelsoße

### ALOO GOBI MASALA (VEGAN) 14.90€

Blumenkohl, dazu milde Soße, Gemüse und Zwiebelsoße **H-K**

### BHINDHI MASALA (VEGAN) 14.90€

Gebratenes Okra, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürze

### BAINGAN BHARTA (VEGAN) 14.90€

Frisches gemischtes Gemüse je nach Saison, dazu milde Soße

### DAL TARKAH (VEGAN) 14.90€

Linsen, Zwiebeln und Knoblauch

### DAL MAKHNI (VEGAN) 14.90€

Mit verschiedenen Linsen und feinen Gewürzen

### CHANA MASALA (VEGAN) 14.90€

Geschälte Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

### PALAK ALOO (VEGAN) 14.90€

Spinat mit frischen Kartoffeln und feinen Gewürzen

### PALAK MATTAR (VEGAN) 14.90€

Spinat mit Erbsen und feinen Gewürzen

## Seafood Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

### PRAWN KORMA (GARNELEN) 17.90€

Mit Garnelen (Krebstier) in milden Gewürzen und Kokosnuss-Sahnesauce **D, G, H-K**

### FISH MADRAS 16.50€

Fischfilet mit Spezialgewürzen und Kokosnusssauce **D, G**

### FISH CURRY 16.50€

mit zartem Fischfilet, Spezialgewürzen, frischen Kräutern und pikanter Curry Sauce **D, G**







## Dips & Extras

BASMATI REIS 2.90€

MANGO CHUTNEY 0.80€  
Mango-Dip

MINT SOÙE 0.80€  
Grüne Joghurt-SoÙe mit Koriander und Minze **G**

ONION RAITA 3.50€  
Joghurt mit Zwiebeln und Spezialgewürzen **G**

ALOO RAITA 3.50€  
Joghurt mit Kartoffeln und Spezialgewürzen **G**

MIX RAITA 3.50€  
Joghurt, Gurken, Tomaten und Spezialgewürzen **G**

GRÙNE CHILI SOÙE 0.80€

ACHAR MIX PICKLE 0.80€



## Dessert

DONUTS 2.80€

KÄSEKUCHEN 3.00€  
**G**

BROWNIES 3.00€

GHULAB JAMUN 4.50€  
frittierte Teigbällchen mit aromatisiertem Zucker, Milch **G**

KHEER (MILCH REIS) 4,90€  
Zucker, **G**





## Getränke

LAHORI MANGO-MILKSHAKE 4.90€

Milchshake mit Mango Geschmack nach Lahori Art  
Milch, Mangopuree **2, G**

KASHMIRI LASSI 4.50€

spezielles Minz-Joghurt Getränk, **G**

LASSI (SÜß) 3.90€

Milch-Joghurt Getränk mit Zucker, **G**

LASSI SALZIG 3.90€

Joghurt-Getränk mit Salz nach pakistanischer Art, **G**

LASSI MANGO 4.50€

Milch, Mangopuree **2, G**

COCA COLA

0,2L = 2.70€ 0,4L = 4.40€

COCA COLA ZERO

0,2L = 2.70€ 0,4L = 4.40€.

FANTA ORANGE

0,2L = 2.70€ 0,4L = 4.40€

SPRITE

0,2L = 2.70€ 0,4L = 4.40€

MEZZO MIX

0,2L = 2.70€ 0,4L = 4.40€

SOLE WASSER STILL

0.75L = 6.50€ 0,25L = 2.50€

SOLE SPRUDEL WASSER

0.75L = 6,50€ 0,25L = 2,50€

GRANINI MARACUJA

0,2L = 3.40€

GRANINI ORANGENSAFT

0,2L = 3.40€

RAPP'S APFELSCHORLE

0,2L = 3.40€

SCHWEPPE'S GINGER ALE

0,2L = 3.10€

COCKTAIL PLANT VIRGEN COLADA (ALKOHOLFREI) 0,3L = 4.90€

Alkoholfreier Cocktail mit Kokosgeschmack

COCKTAIL PLANT SPORTSMAN (ALKOHOLFREI) 0,3L = 4.90€

Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtgeschmack

TRADE ISLAND MANGO PASSION

0,33L = 3.90€

TRADE ISLAND SUNNY PEACH 0 SUGER

0,33L = 3.90€

FUZE TEA PFIRSICH

0,3L = 3.90€

FUZE TEA ZITRONE

0,3L = 3.90€



## Warme Getränke

KAFFEE SCHWARZ	3.49€	CAPPUCCINO	3.49€
		G	
CAPPUCCINO MIT KAKAO	3.49€	CAFE AU LAIT	3.49€
G		G	
ESPRESSO	2.99€	ESPRESSO MACCHIATO	3.49€
		G	
LATTE MACCHIANTO	3.49€	KAKAOTRAUM	2.49€
G		G	
KAFFEE MIT KAKAO	3.49€	HEIBE MILCH	2.49€
G		G	
ESPRESSO AMERICANO	3.49€	KAKAOTRAUM MIT MILCH	2.49€
		G	
	CHAI	2.49€	
	G		

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE

C = EIER UND EIERZEUGNISSE

D = FISCH UND FISCHERZEUGNISSE

G = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)

L = SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

A-D = GLUTENHALTIGES GETREIDE (DINKEL) SOWIE DARAUS

H-K = SCHALENFRÜCHTE (KASCHUNUSS) SOWIE DARAUS HERGESTELLTE

A-W = GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN) SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

S (E 110), AZORUBIN

(E 129), COCHENILLEROT

2. „MIT KONSERVIERUNGSMITTEL“ ODER „KONSERVIERT“



[WWW.SHAHI-TANDOORI-KITCHEN.COM](http://WWW.SHAHI-TANDOORI-KITCHEN.COM)

TELEFONBESTELLUNG: **0621/43642978**

ABHOLUNG: RHEINGOLD GARDENS RHEINGOLDSTRAßE 215-217 68199 MANNHEIM