



MENÜ



BY RHEINGOLD GARDENS



SHAHI TANDOORI RESTAURANT

By Rheingold Gardens

Indisch & Pakistanische Küche

WWW.SHAHI-TANDOORI-KITCHEN.COM

TELEFONBESTELLUNG: **0621/43642978**

ABHOLUNG: RHEINGOLD GARDENS RHEINGOLDSTRASSE 215-217 68199 MANNHEIM



Suppen

LINSENSUPPE 4.50€
Gewürzte Suppe mit verschiedenen Linsen

CHICKEN SOUP 5.00€
Würzige Hühnersuppe mit Hähnchenbrust,
und Chilli Soße, frisch geliefert

TOMATENSUPPE 4.50€
Tomatenpaste und Weizen **G**

Warme Vorspeisen

PAKORA 4.90€
Frisches Gemüse umhüllt mit
Kichererbsenmehl mit feinen Gewürzen **A,L**

SAMOSA 5.50€
Gefüllte Teigtasche aus Weizenmehl mit
Kichererbsen und Kartoffelfüllung **W,C,G**

ONION BHAJI 4.50€
Gewürzte Zwiebel umhüllt mit
Kichererbsenmehl **A-W, G**

ONION PAKORA 4.50€
Gefüllte Teigtaschen aus Kichererbsenmehl
mit Zwiebelfüllung **A, A-W, L, G**

CHICKEN PAKORA 5.90€
Knuspriges Hähnchenbrustfilet, pikant
gewürzt und im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl frittiert **A, L**

CHICKEN NUGGETS 6.90€

TANDOORI CHICKEN 8.90€
Würziges, gegrilltes Hähnchenfleisch aus
der Keule **G, 1a (E-129)**

SHAHI MIX GRILL 10.90€
Mariniertes Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Garnelen mit Paprika, gerösteten Zwiebeln mit
pikanten Spezialgewürzen und scharfer Sauce
C, 1a (E 129)

JEERA PAPAD 2.20€
Hauchdünner orientalisches gewürzter Linsenfladen
mit Kreuzkümmel im Tandoor geröstet

PLAIN PAPAD 2.20€
Hauchdünner orientalisches gewürzter Linsenfladen
im Tandoor geröstet

FISH FILET 5.90€
Zartes Fischfilet, im Teigmantel aus
Kichererbsenmehl frittiert **A, D, L**

FISH PAKORA 5.90€
Zartes Fischfilet mit Kartoffel, im Teigmantel
aus Kichererbsenmehl frittiert **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 **1a (E-129)**

CHICKEN TIKKA 8.90€
Mariniertes,gegrilltes Hähnchenbrust
G, 1 a (E 129)

POMMES 4.90€

Salate

GEMISCHTER SALAT 6.90€
Aus Gurken, Tomaten und Salat

TANDOORI SALAT MIT HÄHNCHENFILET 9.90€
1a (E 129), G

ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTICH



Indisches Brot (Tandoori)

PLAIN NAAN 2.40€

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

PESHAWARI NAAN 4.50€

Leicht süß, Rosinen, Kokosnuss und frischem Käse
A-W, C, G

GARLIC NAAN 2.90€

Fladenbrot aus Weizenmehl mit
Knoblauch und Kräuterbutter **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
G, 1 a (E 129)

CHICKEN KORMA 11.90€

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

CHICKEN MALAI TIKKA 11.90€

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

MANGO CHICKEN 11.90€

mit Hähnchenbrustfilet, Mango-Sahnesoße
und Zwiebelsoße
2, G, H-K

CHICKEN TIKKA MASALA 11.90€

Mariniertes Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses mit
frischen Kräutern und speziellen Gewürzen aus Lahore
mit Tomatensoße **G, H-K, 1a (E-129)**

LAMB KORMA 11.90€

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

BUTTER CHICKEN 11.90€

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

LAMB MANGO MASALA 11.90€

Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Mangosoße
2, G, H-K

CHICKEN NUGGETS 6.90€

POMMES 4.90€

ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTICH



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), D

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



ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTICH



Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

CHICKEN MASALA 15.90€

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

CHICKEN KARAHAI 15.90€

Zartes Hähnchenfleisch mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten **H-K**

CHICKEN VINDALOO 15.90€

Hähnchenbrustfilet mit scharfen Gewürzen, Kartoffeln **H-K**

CHICKEN MADRAS 15.90€

Hähnchenbrustfilet mit Spezialgewürzen und roter Kokosnussauce **G, H-K**

TANDOORI MURGH CHANA 16.50€

mit Kichererbsen, Butter, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Hähnchenbrust **A, G, L, H-K, 1a (E-129)**

PALAK CHICKEN 15.90€

mit Spinat, Ingwer und Knoblauch **G, H-K**

CHICKEN DAL 15.90€

Mit verschiedenen Linsen, zartem Hähnchen, Ingwer und Zwiebeln **G, H-K**

CHICKEN SAAG 15.90€

Feiner Spinat mit fein gewürztem Hähnchen **2, G, H-K**

BUTTER CHICKEN 15.90€

Zartes Butter Chicken (Hähnchenbrustfilet) in cremiger Tomatensoße und Spezialmarinierte 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, 1a (E-129)**

CHICKEN KORMA 15.90€

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

CHICKEN JALFREZI 15.90€

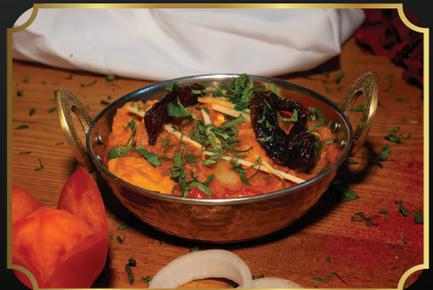
mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gemahlene Gewürzen und milder Currysauce und Gemüse **G, H-K**

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, H-K**



ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTICH



Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

LAMB KARAHÍ 17.50€

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

LAMB KORMA 17.50€

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

LAMB MADRAS 17.50€

Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kokosnussauce, Tomatensoße und Zwiebelsoße **G, H-K**

LAMB VINDALOO 17.50€

Lammfleisch zubereitet mit Spezialgewürzen, Kartoffeln und Zwiebelsoße, Vindaloopaste **G, H-K**

LAMB MANGO MASALA 17.50€

Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Mangosoße **2, G, H-K**

LAMB CURRY 17.50€

Aromatisches Lamm Curry mit reichhaltiger Gewürzsoße, Tomatensoße und Zwiebelsoße **G, H-K**

LAMB TIKKA – MASALA 17.50€

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

LAMB BHINDHI 17.50€

Mit frischen Okra Schoten und Lammfleisch, Spezialgewürzen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten **G, H-K**

LAMB JALFREZI 17.50€

Mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Currysoße **G, H-K**

MUTTON ROGAN JOSH 17.50€

mit Lammfleisch, mit pikanter Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Currysoße **G, H-K**

Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden im Tandoor gegrillt und mit Basmatireis serviert.

SHAHÍ MIX GRILL 17.50€

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

CHICKEN MALAI TIKKA 16.50€

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

MINT TIKKA 17.50€

Hausgemachte, mariniertes Hähnchenbrust mit Minze, Gewürze **G, 1a (E 129), Grün**

PANEER TIKKA 17.90€

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

LAMB TIKKA 17.50€

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

PRAWN TIKKA (GARNELEN) 17.90€

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

FISH TIKKA 17.90€

Hausgemachte, marinierte Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika und Gewürze **1a S (E110), G**

TANDOORI CHICKEN 16.50€

Hähnchenkeule gebraten und gewürzt, **G**

ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTlich



Rind-Spezialitäten

Alle Gerichte werden im Tandoor gegrillt und mit Basmatireis serviert.

BEEF BUTTER MASALA 16.90€

Rindfleisch mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten-Buttercremesauce **1a (E 129), G, H-K**

BEEF MADRAS 16.90€

Rindfleisch mit Spezialgewürzen und roter Kokosnusssauce **1a (E 129), G, H-K**

BEEF KARAHÍ 16.90€

Gegrilltes Rindfleisch mit Joghurt, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander **G, H-K**

BEEF MANGO 16.90€

Rindfleisch mit Mango-Safran Cashewnussauce **1a (E 129), D, G, H-K**

BEEF KORMA 16.90€

Rindfleisch mit Safran-Mandel-Sahnesauce **G, H-K**

BEEF PALAK 16.90€

Rindfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Curry-Sahnesauce **2, C, G**

BEEF TIKKA MASALA 17.90€

Mariniertes Rindfleisch mit Mandeln-Sahnesauce, im Lehmofen gegrillt **1a S (E110), G, H-K**

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, H-K**

MATTAR PANEER 14.90€

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

ALOO GOBI (BLUMENKOHLE-KARTOFFEL CURRY) 12.90€

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

PALAK ALOO 12.90€

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

BAINGAN BHARTA 12.90€

Gegrillte Auberginen zerkleinert und mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen gemischt **G, H-K**

DAL MASH 13.50€

mit weißen Linsen, feinen Gewürzen

BHINDHI MASALA 14.90€

Mit frischen Okra Schoten, Spezialgewürzen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomatensahne **G, H-K**

ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTICH



CHANA MASALA 13.50€

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

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, milder Currysoße und 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 **H-K**

MUSHROOM MASALA (VEGAN) 14.90€

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

MUSHROOM MATTAR (VEGAN) 14.90€

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

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 **H-K**

BAINGAN BHARTA (VEGAN) 14.90€

Frisches gemischtes Gemüse je nach Saison, dazu milde Soße **H-K**

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 **H-K**

PALAK ALOO (VEGAN) 14.90€

Spinat mit frischen Kartoffeln und feinen Gewürzen

PALAK MATTAR (VEGAN) 14.90€

Spinat mit Erbsen und feinen Gewürzen

ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTICH



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, H-K**

FISH CURRY 16.50€

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

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**

GRÜNE 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**

4.90€



ALLE GERICHTE AUCH OHNE CASHEWKERNE UND SAHNE ERHÄLTICH



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

TELEFONBESTELLUNG: **0621/43642978**

ABHOLUNG: RHEINGOLD GARDENS RHEINGOLDSTRAßE 215-217 68199 MANNHEIM