



# *Philosophie*

**Willkommen im Shalimar, wo Tradition und Kochkunst zusammengefunden haben, um Ihnen ein genussvolles Mahl zu zubereiten.**

**Die Spezialität des Shalimar ist die traditionelle indische Mughlai-Küche, wie sie aus dem 16. bis 19. Jahrhundert überliefert ist, mit modernem Flair.**

**Die Mughlai-Küche, aus Nordindien, zeichnet sich durch ihre Vielzahl von exotischen Gewürzen und ihren mildem Geschmack aus. Die Milde unserer Speisen ist bereits in den Rezepten begründet und nicht eine Anpassung an den europäischen Gaumen.**

**Ein besonderer Teil dieser Küche sind die Tandoori-Speisen, welche sich mit ihrem einzigartigem Geschmack auszeichnen. Ein muss für ein indisches Geschmackserlebnis.**

**Auch Spezialitäten aus den weniger bekannten kulinarischen süden Indiens, wo viel mit Kokosnuss und Curry-Blätter gekocht wird, sind ein Bestandteil unserer vielfältigen Auswahl, um Ihnen ein wirklich einzigartiges indisches Erlebnis zu bereiten.**

**Ein Curry enthält mindestens ein Dutzend verschiedene Gewürze und Kräuter, deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung viel Erfahrung und Leidenschaft braucht, welches unsere Spezialitätenköche, aus den besten Küchen Indiens, viel von Mitbringen.**

**Wenn Sie die indische Küche bisher noch nicht kennen sollten, und möglichst viele kleine Gerichte probieren möchten, empfehlen sich unsere Reistafeln oder das Maharaja Menü. Selbstverständlich sind wir ihnen gern bei allem behilflich.**



**Der Name Shalimar stammt von den berühmten "Shalimar Gardens" in Kashmir (Nord-Indien), die der Großmughal Jahangir im Jahre 1619 erbauen ließ.**

**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer/All prices include tax**



# Menus

ab 2 Personen/minimum 2 Persons

## 1. Shalimar Reistafel mit Fleisch/with meat

Papadam mit verschiedenen Saucen<sup>2</sup>  
Vegetable Pakoras, Murgh Tikka<sup>2</sup>, Lucknowi Kakori Kebab, Fish Pakora<sup>7</sup>  
Mulligatawny Soup  
Chicken Makhani<sup>2</sup>, Lamb Mughlai<sup>2,3,6</sup>, Jhinga Madras<sup>8</sup>, Mixed Vegetable  
Beilagen/sides: Basmati-Reis, Nan  
Mangoscheiben mit Vanilleeis<sup>2</sup>

pro/per Person € 37,90

## 2. Shalimar Reistafel vegetarisch/vegetarian

Papadam mit verschiedenen Saucen<sup>2</sup>  
Vegetable Pakora, Paneer Pakora<sup>2</sup>, Sabzi Bora  
Sabzi Shorba  
Paneer Balchow<sup>2</sup>, Punjabi Bhindi Masala, Vegetable Navrattan Curry<sup>6</sup>, Dal Makhani<sup>2</sup>  
Beilagen/sides: Basmati-Reis, Nan  
Kulfi<sup>2,6</sup>

pro/per Person € 34,90

## 3. Shalimar Maharaja Menu

Kir Royal Shalimar  
Papadam mit verschiedenen Saucen<sup>2</sup>  
Garnelen in Safran Sauce mit Pratha<sup>1,2,8</sup>  
Mulligatawny Soup  
Fish in Curry<sup>2,7</sup>  
Butter Chicken<sup>2</sup>, Jhinga Kerala (scharf/spicy)<sup>8</sup>, Fish Amritsari<sup>7</sup>, Lamb Korma Badami<sup>6</sup>  
Beilagen/sides: Basmati-Reis, Nan  
Dessertplatte<sup>1,6</sup>

pro/per Person € 45,00

**Allergene:** 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilchwei, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,  
8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine  
Meisten Saucen enthalten Nsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei Allergie, sprechen Sie uns bitte an.

# Tandoori Vorspeisen/Starters

Der Tandoor ist ein spezieller indischer Lehmofen, in dem gebacken und gegrillt wird. Die Speisen haben einen würzigen Mantel mit zartem innerem

## 10. Murgh Tikka <sup>2</sup>

Hähnchenbrustfilet-Stücke in Tandoori-Marinade

€ 10,90

Chicken-breast fillet pieces in Tandoori-marinade

## 13. Murgh Malai Tikka <sup>2,6</sup>

Hähnchenbrustfilet-Stücke in Tandoori Cahsew-Joghurt Marinade

€ 10,90

Chicken-breast-fillet pieces in Tandoori cashew-yogurt marinade

## 141. Akbari Seekh Kebab

fein zerhacktes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, Chilli in Tandoori-Marinade

€ 10,90

finely minced chicken-breast fillet with garlic, ginger, coriander, chilli

in Tandoori-marinade

## 142. Lucknowi Kakori Kebab

fein zerhacktes Lammfleisch mit Papaya, Knoblauch, Ingwer and Koriander

€ 11,50

finely minced lamb meat with papaya, garlic, ginger and coriander, chilli

## 143. Jal Pari Tikka <sup>7</sup>

Rotbarschfilet in einer Knoblauch-Zitronen-Marinade

€ 9,90

Rose fish fillet in a garlic-citrus-marinade

## 144. Paneer Tikka <sup>2,3</sup>

hausgemachter indischer Käse in Malai-Marinade

€ 9,50

home-made indian cheese in Malai-marinade

## 145. Vegeterian Grill

verschiedenes Gemüse in Tandoori-Marinade

€ 9,50

a variety of vegetables in Tandoori-marinade

## 146. Konkan Jhinga <sup>8</sup>

Garnelen in einer Kurkuma-Knoblauch-Chilli-Marinade

€ 14,90

Prawns in a turmeric-garlic-chilli-marinade

## 147. Tandoori Mixplatte <sup>2, 3, 7, 8</sup>

eine Auswahl aller Tandoori Vorspeisen

€ 14,50

a slection of all Tandoori starters

# Vorspeisen/Starters

## *Vegetarisch/Vegetarian*

### **4. Sabzi Bora**

Gemüsekekroketten € 7,00  
Vegetable croquettes

### **5. Punjabi Samosa <sup>2</sup>**

Gemüse gefüllt Teigtaschen (2 Stk.) € 7,50  
Vegetable stuffed dumplings (2 pieces)

### **7. Onion Bhaji**

Bällchen aus Zwiebelstreifen, Ingwer, Erbsen und Chilli, frittiert € 7,50  
little balls of onions, ginger, peas and chilli, fried

## *Pakoras*

### **6. Vegetable Pakoras**

verschiedenes Gemüse, in Kichererbsenmehl paniert, frittiert € 7,90  
a variety of vegetables breaded in chickpea flour, fried

### **8. Paneer Pakoras <sup>2,3</sup>**

hausgemachter indischer Käse, in Kichererbsenmehl panierte, frittiert € 9,50  
home-made indian cheese breaded in chickpea flour, fried

### **16. Fish Pakora Punjabi <sup>7</sup>**

Rotbarschfilet, in Kichererbsenmehl paniert, frittiert € 10,50  
Rose fish fillet breaded in chickpea flour, fried

## *Salat/Salads*

### **17. Shalimar Salat**

verschiedenes Salat, Tomaten, Paprika, Gurken und Hähnchenbrustfiletstreifen € 9,50  
a variety of salads, tomato, pepper, cucumber and chicken-breast fillet strips

### **18. Lacha Onion**

Zwiebelringe, grüne Chilli und Zitrone € 4,50  
onion rings, green chilli and lemon

### **19. Green Salat**

verschiedenes Salat, Tomaten, Paprika, Gurken € 6,50  
a variety of salads, tomato, pepper, cucumber

## *Suppen/Soups*

### **26. Mulligatawny Soup**

Pikante Currysuppe mit Hähnchenfleisch, sämig € 6,50  
Curry soup with chicken, piquant

### **27. Sabzi Shorba**

Pikante Gemüsesuppe € 6,50  
Vegetable soup, slightly piquant

### **28. Dhal Soup Lucknow**

indische Linsensuppe € 6,50  
indian lentils soup

## *Vorspeisenteller/Mixed plates*

**20. Vegetarisch/Vegetarian <sup>2,3</sup> (5 Stück/Pieces)** € 12,00

**21. Fleisch und Vegetarisch / Meat and Vegetarian <sup>2,3,6</sup> (5 Stück/Pieces)** € 13,50

**22. Fleisch, Fisch und Scampi / Meat, Fish and Scampi <sup>2,3,6,7,8</sup> (5 Stück/Pieces)** € 14,50

# Hähnchen/Chicken

## 30. Chicken Jalfraise

Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zucchini, Erbsen, Zwiebeln und Chilli in Tomaten-Sauce (pikant)

€ 19,90

Chicken-breast fillet with peppers, zucchini, peas, onions and chilli in Tomato-Sauce (piquant)

## 31. Chicken Makhani <sup>2</sup>

Hähnchen-Tandoori-Stücke in Tomaten-Joghurt-Sauce

€ 19,90

Chicken-Tandoori-pieces in tomato-yogurt-sauce

## 32. Chicken Tikka Masala (Empfehlung vom Chefkoch)

Hähnchen-Tandoori-Stücke in roter Curry-Sauce mit Tomaten, Chilli, Ingwer und Kümmel

€ 20,50

Chicken-Tandoori-pieces in red curry-sauce with tomatoes, chilli, ginger and cumin

## 33. Chicken Bhuna (Ost-indische Spezialität)

Hähnchenbrustfilet in roter Curry-Sauce mit Paprika, Ingwer, Chilli, Knoblauch, und Tomaten (mittelscharf)

€ 19,90

Chicken-breast fillet in red curry-sauce with pepper, ginger, chilli, garlic and tomatoes (medium spicy)

## 34. Butter Chicken <sup>2</sup> (Spezialität aus Delhi)

Hähnchen-Tandoori-Stücke in pikanter Tomaten-Sahne-Sauce

€ 19,90

Chicken-Tandoori-pieces in piquant tomato-cream-sauce

## 35. Chicken Madras oder/or Vindaloo (Süd-indische Spezialität)

Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosnuss-Sauce (scharf) oder mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry (sehr scharf)

€ 19,90

Chicken-breast fillet in curry-coconut-sauce (spicy) or with potatoes in Vindaloo-Curry (very spicy)

## 36. Chicken Korma Badami <sup>6</sup>

Hähnchenbrustfilet mit Zucchini, Blumenkohl, Erbsen und Mandeln in Safran-Sauce

€ 19,90

Chicken-breast fillet with zucchini, cauliflower, peas and almonds in Safran-Sauce

## 37. Chicken Shalimar <sup>6</sup>

Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfel und Gemüse in milder Erdnuss-Sauce

€ 20,50

Chicken-breast fillet with apricots, plums, apples and vegetables in mild peanut-sauce

## 38. Chicken Mughlai <sup>2,3,6</sup>

Hähnchenbrustfilet in milder Curry-Sauce mit indischem Käse, Rosinen und Cashew

€ 19,50

Chicken-breast fillet in mild curry-sauce with indian cheese, raisins and cashew

# Lamm/Lamb

## **40. Lamb Kerala (Süd-indische Spezialität) (Empfehlung vom Chefkoch) <sup>10</sup>**

Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Curry Blätter und Senfkörner (scharf)

€ 20,90

Lamb with onions, ginger, curry leaves and mustard seeds (spicy)

## **41. Lamb Kebab Masala**

Lamm-Tandoori-Stücke in roter Curry-Sauce mit Tomaten, Chilli und Ingwer

€ 20,90

Lamb-Tandoori pieces in red curry sauce, with tomato, chilli and ginger

## **42. Lamb Gosht Bhuna (Ost-indische Spezialität)**

Lammfleisch in roter Curry-Sauce mit Paprika, Ingwer, Chilli, Knoblauch, und Tomaten (mittelscharf)

€ 20,90

Lamb in red curry-sauce with pepper, ginger, chilli, garlic and tomatoes (middle spicy)

## **43. Lamb Curry do Piazza**

Lammfleisch in roter Curry-Sauce mit Tomaten, Koriander und Zwiebeln (pikant)

€ 20,90

Lamb in red curry-sauce with tomato, coriander and onions (piquant)

## **44. Lamb Madras oder/or Vinadloo (Süd-indische Spezialität)**

Lammfleisch in Curry-Kokosnuss-Sauce (scharf) oder mit Kartoffeln in Vindaloo-Curry (sehr scharf)

€ 21,50

Lamb in curry-coconut-sauce (spicy) or with potatoes in Vindaloo-Curry(very spicy)

## **45. Lamb Korma Badami <sup>6</sup>**

Lammfleisch mit Zucchini, Blumenkohl, Erbsen und Mandeln in Safran-Sauce

€ 20,90

Lamb with zucchini, cauliflower, peas and almonds in safran-sauce

## **46. Lamb Shalimar**

Lammfleisch mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfel und Gemüse in milder Erdnuss-Sauce

€ 21,50

Lamb with apricots, plums, apples and vegetables in mild peanut-sauce

## **47. Lamb Harabara (Spezialität aus Punjab)**

Lammfleisch in Spinat mit Fenugreek, Ingwer und Kräutern

€ 20,90

Lamb in spinach with fenugreek, ginger and herbs

## **48. Lamb Mughlai <sup>2,3,6</sup>**

Lammfleisch in milder Curry-Sauce mit indischem Käse, Rosinen und Cashew

€ 20,90

Lamb in mild curry-sauce with indian cheese, raisins and cashew

# Aus dem Meer/Sea food

## 60. Jhinga Kerala <sup>8</sup> (Süd-indische Spezilität)

Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Curry Blätter und Senfkörner (scharf)  
Prawns with onions, ginger, curry leaves and mustard seeds (spicy)

€ 23,90

## 61. Jhinga Malabar <sup>8</sup> (Süd-indische Spezilität) (Empfehlung vom Chefkoch)

Garnelen mit Curry-Blätter in Safran-Sauce  
Prawns with curry leaves in safron-sauce

€ 23,90

## 62. Jhinga Bhuna <sup>8</sup>

Garnelen in roter Curry-Sauce mit Paprika, Ingwer, Chilli, Knoblauch, und Tomaten (mittelscharf)  
Prawns in red curry-sauce with pepper, ginger, chilli, garlic and tomatoes (mid spicy)

€ 23,90

## 63. Jhinga Shalimar <sup>6,8</sup>

Garnelen mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfel und Gemüse in milder Erdnuss-Sauce  
Prawns with apricots, plums, apples and vegetables in mild peanut-sauce

€ 24,50

## 64. Jhinga Madras <sup>8</sup> (Süd-indische Spezilität)

Garnelen in Curry-Kokosnuss-Sauce (scharf)  
Prawns in curry-coconut-sauce (spicy)

€ 23,90

## 65. Fischplatte Shalimar <sup>1,7,8</sup> (Empfehlung vom Chefkoch)

Pangasiusfilet, Garnelen und Krabben in milder- oder roter Curry-Sauce (pikant)  
Pangasiusfilet, Prawns and shrimps in mild- or red curry-sauce (pikaunt)

€ 26,50

## 66. Kottiyam Fish Curry <sup>1,7,10</sup> (Süd-indische Spezilität)

Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Senfkörner und Curryblätter (scharf)  
Rose fish fillet with onions, tomato, garlic, mustard seeds and curry leaves (spicy)

€ 19,90

## 67. Fish Bhuna <sup>1,7</sup>

Rotbarschfilet in roter Curry-Sauce mit Paprika, Ingwer, Chilli, Knobliuach, und Tomaten (mittelscharf)  
Rose fish fillet in red curry-sauce with pepper, ginger, chilli, garlic and tomatoes (middle spicy)

€ 19,90

## 68. Fish Shalimar <sup>1,7</sup>

Pangasiusfilet mit Aprikosen, Pflaumen, Äpfel und Gemüse in milder Erdnuss-Sauce

€ 20,50

Pangasiusfillet with apricots, plums, apples and vegetables in mild peanut-sauce

## 69. Fish Amritsari <sup>1,7</sup> (Spezialität aus Punjab)

Rotbarschfilet mit Zwiebelkernen in indischer Tomaten-Sauce  
Rose fish fillet with onion seed in indian tomato sauce

€ 19,90

# Vegetarisch/Vegetarian

(vg): kann auch vegan serviert werden/can be served as vegan dish

## 70. Malai Koffa <sup>2</sup>

Gemüsekroketten in indischer Rahmsauce

Vegetable corquettes in indian cream sauce

€ 15,50

## 72. Aubergine Curry (süd-indisch) (Empfehlung vom Chefkoch) (vg) <sup>10</sup>

Aubergine mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in Kokosnuss-Sauce mit gerösteten Kartoffel (scharf)

Eggplant with garlic, ginger and onion in coconut-sauce with roasted potatoes (spicy)

€ 15,90

## 73. Aloo Gobi Masala (vg)

Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Ziebeln, mit Kräutern gebraten

Cauliflower and potatoes with ginger, garlic and onions, with herbs

€ 15,90

## 74. Matar Paneer oder/or Saag Paneer <sup>2,3</sup>

hausgemachter indischer Käse mit Erbsen oder Spinat in roter Curry-Sauce

home-made indian cheese with peas or spinach in red curry-sauce

€ 17,50

## 75. Paneer Balchow <sup>2,3</sup>

hausgemachter indischer Käse mit Knoblauch, Ingwer, gestoßenem roten Chill und Zwiebelkernen (sehr scharf)

home-made indian cheese with garlic, ginger, crushed red chilli and onion seeds (very spicy)

€ 17,50

## 76. Paneer Butter Masala <sup>2,3</sup>

hausgemachter indischer Käse in pikanter Tomaten-Sahne-Sauce

home-made indian cheese in piquant tomato-cream-sauce

€ 17,50

## 77. Channa Masla (vg)

Kichererbsen mit Zwiebeln, Kräutern, Tomaten und Kartoffeln in pikanter Curry-Sauce

Chickpeas with onions, herbs, tomatoes and potatoes in piquant Curry-Sauce

€ 14,90

## 78. Vegetable Jalfraise (vg)

kurz gebräutes frisches Gemüse mit Kräutern in Tomaten-Sauce

pan fried fresh vegetables with herbs in tomato-sauce

€ 15,90

## 79. Vegetable Navrattan Curry <sup>6</sup>

verschiedenes Gemüse in milder Curry-Sauce mit Rosinen, Cashew und Obst

different vegetables in mild curry-sauce with raisins, cashew and fruits

€ 15,90

## 80. Vegetable Shalimar <sup>6</sup>

verschiedenes Gemüse mit Aprikosen, Pflaumen und Äpfel

in milder Erdnuss-Sauce

variety of vegetables with apricots, plums and apples in mild peanut-sauce

€ 16,50

**Allergene:** 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilcheiweiß, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

**Meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei Allergie, sprechen Sie uns bitte an.**



# Vegetarisch/Vegetarian

vg: kann auch vegan serviert werden/can be served as vegan dish

## 81. Dal Makhani <sup>2</sup> (Spezilität aus Delhi)

verschiedene indische Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch und Chilli,  
in Butter gebraten

€ 15,90

different indian lentils with onions, garlic and chilli, pan-fried in butter

## 82. Dal Amritsari (vg)

gelbe indische Linsen mit Knoblauch und Zwiebeln,  
mit Punjabi Sauce (Tarka)

€ 15,90

yellow indian lentils with garlic and onions, with Punjabi finish (Tarka)

## 83. Punjabi Bhindi Masala (vg)

gebratene Okra mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen

€ 16,50

pan fries okra with onions, herbs and spices

## 84. Bombay Aloo (vg)

Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in roter-Curry Sauce

€ 15,50

Potatoes with onions, tomato, garlic and ginger in red curry-sauce

# Birianis

**Gebratener Basmatireis mit Tomaten und Ingwer, mit gerösteten Zwiebeln verfeinert**  
**Alle Birianis werden mit Raita serviert**

Pan-fried Basmatireis with tomato and ginger, finished with roasted onions

All Birianis are served with Raita

## 85. Chicken Biriani

mit Hähnchenbrustfilet/with chicken-breast fillet

€ 20,90

## 86. Lamb Biriani

mit Lammfleisch/with lamb

€ 21,90

## 87. Fish Biriani <sup>7</sup>

mit Rotbarschfilet/with Rose fish fillet

€ 20,90

## 88. Jhinga Biriani <sup>8</sup>

mit Garnelen/with Prawns

€ 24,90

## 89. Vegetable Biriani

mit Gemüse/with vegetables

€ 18,90

**Allergene:** 1) Gluten, 2) Laktose, 3) Kuhmilcheiweiß, 4) Eier, 5) Soja, 6) Nüsse/Schalenfrüchte, 7) Fisch,

8) Krebstiere, 9) Sesam, 10) Senf, 11) Schwefeldioxid, 12) Sellerie, 13) Weichtiere, 14) Lupine

**Meisten Saucen enthalten Nüsse (in den Saucen mit verarbeitet). Bei Allergie, sprechen Sie uns bitte an.**

# Beilagen/Sides

- 90. Papadam-Chips**  
mit/with Mint-, Tomaten-Chilli- und Tamarind Chutney € 1,50
- 91. Tandoori Roti**<sup>1</sup>  
im Tandoor gebackenes Volkornfladenbrot € 2,50  
in Tandoor baked wholemeal bread
- 92. Lachedar Pratha**<sup>1</sup>  
gebratenes Volkornfladenbrot € 3,00  
pan-fried wholemeal bread
- 94. Bhatara**<sup>1</sup>  
zarte Weizenfladen, frittiert € 3,00  
soft wheat bread, fried
- 95. Kulcha**<sup>1</sup>  
im Tandoor gebackenes Fladenbrot € 5,00  
gefüllt mit Kartoffeln oder Käse<sup>2,3</sup>  
in Tandoor baked bread, stuffed with potatoes or cheese
- 96. Nan**<sup>1</sup>  
im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit € 3,50  
in Tandoor baked bread
- 103. Nan**<sup>1</sup>  
mit Zwiebeln oder Knoblauch oder Butter € 4,00  
with onions or garlic or butter
- 148. Keema Nan**<sup>1</sup>  
im Tandoor gebackenes Fladenbrot € 6,90  
mit fein zerhacktes Lammfleisch  
in Tandoor baked wholemeal bread  
with minced Lamb
- 149. Peshwari Nan**<sup>1,6</sup>  
im Tandoor gebackenes Fladenbrot € 6,50  
mit Mandeln, Nüssen und Rosinen  
in Tandoor baked wholemeal bread  
with almonds, nuts and raisins
- 93. Tamarind Chutney** € 2,00
- 97. Mango Chutney** € 2,00
- 98. Pickles** (scharf/spicy) € 2,00
- 99. Raita**  
gewürzter Joghurt/yogurt with spices € 4,00
- 100. Peas Pulao**  
gebratener Basmatireis mit Erbsen € 6,50
- 101. Vegetable Pulao**  
gebratener Basmatireis mit Gemüse € 7,50
- 102. Plain Pulao**<sup>6</sup>  
gebratener Basmatireis mit Rosinen € 8,00  
und Cashew  
pan-fried Basmati rice with raisins and cashew

# Desserts

- 105. Indische Mangoscheiben**<sup>2</sup>  
Vanilleeis mit Mangoscheiben, € 6,50  
Vanilla ice-cream with mango slices
- 108. Pistazieneis mit Amaretto**<sup>2</sup>  
Pistachio ice-cream with Amaretto € 7,50
- 109. Gemischtes Eis**  
Mixed ice-cream<sup>2</sup> € 6,50
- 110. Kulfi (hausgemacht)**<sup>2,6</sup>  
gefrorene süße Milch mit Pistazien, € 6,50  
Mango, Cashew und Safran  
frozen sweet milk with pistachio,  
mango, cashew and safran
- 111. Gulab Jamun (hausgemacht)**<sup>1</sup>  
frittierte Teigbällchen in Zuckerwasser € 6,00  
eingelegt  
fried flour balls in sugar-water
- 112. Dessertplatte/Mixed dessert**<sup>1,2,6</sup> € 10,50