

Namaste (Guten Tag)!

Mit unserem Restaurant und Café !Sheli möchten wir Ihnen ein individuelles Speise-Erlebnis in moderner Atmosphäre bereiten. Wir haben den Anspruch, Ihnen europäische Gerichte anzubieten, deren kreative Zubereitung für abwechslungsreiche Geschmacksfarben sorgt. Aber auch mit den zahlreichen indischen Speisen, insbesondere in unserem Tandoor-Ofen zubereitet, wollen wir Sie auf einen kleinen Ausflug in ferne aromatische Gefilde mitnehmen.

Der Tandoor ist ein typischer Ofen Indiens. Er besteht aus einem großen zylindrischen Tonkrug und dient zum Backen von Fladenbrot, die dazu an die heißen Seitenwände gedrückt werden. Aber auch für die Zubereitung von Fleischgerichten ist der Tandoor bestens geeignet. Hierbei wird z.B. in Joghurt und Garam Masala (einer indischen Würzmischung) mariniertes Fleisch auf Spieße gesteckt. Diese werden schließlich hochkant in den Ofen gestellt und gegart, wobei der Tandoor dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack verleiht.

Neben vielen Tellergerichten weist unsere Speisekarte zudem für den Gast mit etwas weniger Zeit oder nur kleinem Hunger eine Auswahl an kleineren Speisen auf.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und hoffen, dass unsere Speisen und Getränke ganz zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen.

Ihre Sheli Das

# Kleine Gerichte und Suppen

<b>Salat Pinolo</b> mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen, dazu Joghurt- oder Balsamico-Apfeldressing	4,90 €
<b>Bunter Salat mit Melone, Basilikum und Minze</b> wahlweise mit Seranoschinken, gebratenem Tofu oder Rindersteak-Streifen	7,90 €
<b>Marinierter Lachs nach Hausrezept</b> mit Basilikum an Feldsalat und Kiwi-Chutney	9,90 €
<b>Vegetarische Pakora</b> Gemüse im Teigmantel mit Raita (Joghurtsauce) und Tamarinden-Chutney	5,90 €
<b>Großer gemischter Vorspeisenteller (ab zwei Personen)</b> mit gebackenem Tandoori-Huhn, mariniertem Lachs, gebackenem Gemüse, Raita und hausgemachtem Paneer (Frischkäse)	8,90 € pro Person
<b>Fischsuppe mit Garnelen und Jakobsmuscheln</b> mit Zitronengras, grünem Chili, Galgant, Tamarinde und Zitronenblättern	8,90 €
<b>Dhal (rote Linsen)</b> mit Ingwer und Koriander	4,90 €

zu allen Gerichten (außer Pakora) reichen wir selbstgebackenes Brot aus dem Tandoor-Ofen

# Fleisch- und Fischgerichte

<b>Tandoori-Lamm</b>	19,80 €
Lammkeule in Gewürzmarinade aus dem Tandoor-Ofen an verschiedenen Saucen, dazu frischgebackenes Tandoori-Brot	
<b>Tandoori-Huhn</b>	17,80 €
Hühnerfleisch gegart im Tandoor-Ofen, dazu zwei Saucen und frischgebackenes Tandoori-Brot	
<b>Garnelen in Kokosmilch</b>	19,90 €
aromatisch und mit leichter Schärfe zubereitet, dazu Basmatireis	
<b>Bangalore-Curry</b>	16,50 €
zartes Lammfleisch mit saisonalem Gemüse in einer feurig-scharfen Sauce, dazu Basmatireis	
<b>Kolkatta-Chicken</b>	13,90 €
Ingwer-Huhn in Knoblauch-Kardamom-Marinade, dazu Kartoffeln	
<b>Gebackene Ochsenhüfte</b>	17,90 €
feines Ochsenfleisch mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu frischgebackenes Brot und Salat	

## Pasta und Vegetarisches

<b>Bandnudeln mit selbstgemachtem Pesto</b> dazu geriebener Parmesankäse	7,90 €
<b>Bunte Tagliatelle</b> mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln und hausgemachten Erdnuss-Tofu-Bällchen	8,80 €
<b>Bandnudeln mit Garnelen</b> in Chili-Kokosmilch mit Zitronengras	11,90 €
<b>Frischkäse-Ruccola-Panzarotti</b> hausgemachte Nudeltaschen, dazu geschmolzene Vanille-Kirschtomaten	11,90 €
<b>Chana-Dhal</b> Linsen mit frischem Ingwer und Garam Masala (indische Würzmischung), Blumenkohl, Schalotten und Kirschtomaten, dazu Basmatireis	10,50 €
<b>Marinierter Tofu</b> mit Ingwer, Erdnüssen, jungen Zwiebeln, Chili und Paprika, dazu Basmatireis	12,90 €
<b>Palak Paneer</b> Frischkäse in Butter gebraten an Blattspinat und Basmatireis	10,90 €

## Dessert

<b>Kokos Panna Cotta</b> mit Jackfruit und marinierten Wasserkastanien	6,90 €
<b>Mango-Tiramisu</b> mit grünem Tee und Batida de Coco	6,30 €
<b>Kulfi-Eis</b> auf Fruchtspiegel an marinierten Orangen	5,90 €

## Lassi (indisches Joghurt-Getränk)

süßes Lassi	2,00 €
Lassi mit Meersalz	2,00 €
Lassi mit Mango	2,50 €

## warme Getränke

Kaffee	2,00 €	Assam-Tee	2,00 €
Cappuccino	2,30 €	Darjeeling-Tee	2,00 €
Espresso	2,00 €	Grüner Tee	2,00 €
Milchkaffee	2,50 €	Kräutertee	2,00 €
Latte Macchiato	2,50 €	indischer Chai	2,30 €

## alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,25 l	2,00 €	Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	1,80 €
Sprite	0,25 l	2,30 €	Gerolsteiner Naturell	0,25 l	1,80 €
Bitter Lemon	0,25 l	2,40 €	San Pellegrino	0,75 l	4,50 €
Ginger Ale	0,25 l	2,40 €			
Tonic Water	0,25 l	2,40 €			
Bionade Kräuter	0,25 l	2,50 €			
Bionade Holunder	0,25 l	2,50 €			

## Säfte

Auricher Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Trauben- oder Bananensaft	0,2 l	2,30 €
---	-------	--------

# Biere

Beck`s vom Fass	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,00 €
Beck`s alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Beck`s Green Lemon	0,33 l	2,50 €
Beck`s Ice	0,33 l	2,50 €
Vita Malz	0,33 l	2,50 €
Franziskaner Weißbier	0,5 l	3,50 €
Franziskaner dunkel	0,5 l	3,50 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

# Apéritifs

Prosecco Frizzante Marca Trevigiano Viticoltori Ponte	0,2 l	3,60 €
Graf Egbert Sekt trocken	0,75 l	15,50 €
Champagner Lenoble Reserve	0,75 l	65,00 €
lebhaft und exotisch, mit Honignote		

# Spirituosen, Sherry

Grappa	2 cl	2,80 €	Sherry	5 cl	3,70 €
Calvados	2 cl	3,10 €	Emilio Hidalgo Panesa Fino		
Cognac Hennessy	2 cl	4,50 €	Sherry	5 cl	4,00 €
Brandy Carlos I Solera	2 cl	3,90 €	Emilio Hidalgo Amontillada medium dry		
Old Monk indischer Rum	2 cl	4,50 €	Sherry	5 cl	7,50 €
Amrut Single Malt indischer Whisky	2 cl	4,90 €	Emilio Lustau Pedro Ximenez "San Emilio", samtig und herrlich weich; toller Dessertwein!		

## offene Weine

### Weißwein

Brüder Dr. Becker Scheurebe	0,25 l	4,80 €
Rheinhessen; Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Grapefruitaromen, mild		
Schales Riesling Kabinett	0,25 l	3,90 €
Rheinhessen; kräftig, kernig, fruchtig, trocken		
Baron Louis Chardonnay	0,25 l	4,50 €
Frankreich; angenehme Fülle, feiner Duft		
Cape Bridge Blanc de Blancs	0,25 l	3,90 €
Südafrika; harmonisch, volles Aroma und frische Frucht		

## Rotwein

<b>Durbacher Spätburgunder</b> Baden; samtig-fruchtig, einschmeichelnde Burgundernoten	0,25 l	5,80 €
<b>Gustavshof Dornfelder</b> Rheinhessen; fruchtig, harmonisch, charaktervoll	0,25 l	4,50 €
<b>Cape Bridge Classique red</b> Südafrika, dunkelrot, harmonisch, schöne Frucht	0,25 l	4,50 €
<b>Marquesa Crianza Tinto Salvador Poveda</b> Spanien; gehaltvoll, pfeffrig, leichte süßliche Rosen- und Paprikanoten	0,25 l	3,90 €

## Flaschenweine

### Weißwein

<b>Tuttobene bianco di Toscana</b> Italien; ausgewogen, elegant, frischer und knackiger Abgang	0,75 l	19,80 €
<b>Schaler Gelber Muskateller</b> Rheinhessen; überwältigendes Bouquet, Duft nach reifen Trauben und exotischen Früchten, lieblich	0,75 l	23,50 €

<b>Kathrin Hills Semillon/ Chardonnay</b>	0,75 l	18,50 €
Australien; sehr süffig, voller Duft und fruchtiges Aroma		
Rotwein		
<b>Les Roucas Cabernet Sauvignon</b>	0,75 l	16,80 €
Frankreich ; weich und vollmundig, samtige Tannine, kräftiger Körper		
<b>Tuttobene rosso di Toscana</b>	0,75 l	19,80 €
Italien; viel Frucht, dezente Tabaknoten, saftiges Finale		
<b>Kathrin Hills Shiraz</b>	0,75 l	21,80 €
Australien; würzig, weiche Frucht, Anklänge von Pfeffer und Schokolade, leichter Holzton		