

Suppen ~ Soups

- | | |
|--|-------|
| 1. HÜHNERSUPPE – chicken soup | € 3,5 |
| 2. DALSUPPE – Linsensuppe- lentil soup | € 3 |
| 3. TOMATENSUPPE – tomato cream soup | € 3,5 |
| 4. GEMÜSESUPPE – vegetable soup | € 4 |
| 5. SHABNAMSUPPE – unser Kochgeheimnis – secret of our cuisine | € 4,5 |

Vorspeisen ~ Appetizers

- | | |
|---|-------|
| 6. SAMOSA (A)
Gewürzte Teigtaschen mit Kartoffeln- & Erbsenfüllung - spiced potato and pea pastries | € 4 |
| 7. VEGETABLE TIKKI
Gebackene Kartoffelaibchen mit Mais & Linsenfüllung - Baked potato filled with corn & lentil | € 4 |
| 8. PANEER PAKORA (G)
Hausgemachter indischer Käse gebacken - Batter fried of homemade cottage cheese | € 5 |
| 9. FISH PAKORA (D)
Fischfilet gebacken in Kircherbsenmantel - Batter fried fish supreme | € 5 |
| 10. SHRIMPS PAKORA (B)
In Linsenmehl gebackene Shrimps - Batter fried shrimps | € 5 |
| 11. CHICKEN TIKKA
Hühnerfiletstücke mariniert & gegrillt - Grilled chicken breast pieces with herbs & spices | € 5 |
| 12. MIXED TIKKA
Würzig gegrillte Lamm- & Hühnerstücke - Grilled spicy supreme chicken and lamb pieces | € 5,5 |
| 13. SHEEK KEBAP (G)
serviert mit Salat vom Lamm <u>oder</u> Huhn
Served with salad from lamb <u>or</u> chicken | € 7 |

Dessert

- | | |
|--|-------|
| 14. GULAB JAMUN (G)
gebackene Milchbällchen in Kardamom-Honigsirup
rose flavoured milkballs in cardamom - honey syrup | € 3,5 |
| 15. RAS GULAS (G)
gekochte Topfenbällchen in Kardamomsirup
cream cheese balls in cardamom syrup | € 3,5 |
| 16. GAJJAR HALWA (G,H)
Karotten gekocht mit Milch, Kardamom & Nüssen
Outstanding dessert made with carrots, milk, cardamom & nuts | € 4 |
| 17. MANGO WALA ICE (G)
Vanilleeis mit Mangosauce - vanilla ice cream with mango sauce | € 5 |



-INKLUSIVPREISE-

Indische Saucen, Salate, Brote & Reisgerichte

~ Indian Sauces, Salads, Breads & Rice dishes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 18. | MANGO CHUTNEY eingelegte Mangostücke | € 2 |
| 19. | PICKLE pikante indische Sauce | € 2 |
| 20. | RAITA (G)
gewürzter Joghurt mit Gurken oder Kartoffeln - yoghurt with cucumber or potato | € 3,5 |
| 21. | INDIAN SALAD
gemischter Salat – mixed salad | € 3,5 |
| 22. | KACHUMBER SALAD
Salat gewürzt nach indischer Art mit Ingwer & Tamarind-Limetten Marinade
mixed spicy salad with ginger & tamarind lime marinade | € 4,5 |
| 23. | POMMES FRITES - FRENCH FRIES | € 4,5 |
| 24. | CHAPATI (A)
Vollkornfladenbrot – whole wheat bread | € 2 |
| 25. | ROGINI NAN (A)
Fladenbrot aus Weizenmehl – soft whole flour bread | € 2 |
| 26. | PAPAD (A)
Knuspriges Linsenmehlbrot - crispy lentil flour bread | € 1 |
| 27. | SABZI PARANTHA (A)
Fladenbrot gefüllt mit gekochten Kartoffeln, Zwiebeln und Ingwer
bread stuffed with onions, cooked potatoes and ginger | € 3,5 |
| 28. | GARLIC NAN (A)
Fladenbrot mit Knoblauch – soft whole flour bread with garlic | € 2,3 |
| 29. | CHILLI NAN (A)
scharfes Fladenbrot mit Knoblauch & Chilly – soft whole flour bread with garlic and chilly | € 2,5 |
| 30. | BASMATIREIS – plain basmati rice | € 2 |
| 31. | LAMB BIRYANI (G,H)
Lammfleisch gebraten mit Basmatireis & Nüssen
fried rice with lamb, herbs, spices & nuts | € 11 |
| 32. | CHICKEN BIRYANI (G,H)
Hühnerfleisch gebraten mit Basmatireis & Nüssen
fried rice with chicken, herbs, spices & nuts | €10,5 |
| 33. | VEGETABLE BIRYANI (G,H)
Gemüse gebraten mit Basmatireis & Nüssen
fried rice with vegetables, herbs, spices & nuts | € 9,5 |
| 34. | SHRIMPS BIRYANI (G,H)
Shrimps gebraten mit Basmatireis, Tomaten, Zwiebeln
fried rice with shrimps, herbs, spices & nuts | € 11 |



-INKLUSIVPREISE-

Shere Punjab

Authentic Indian Food since 1980

Online Order: www.sherepunjab.eu

Hausspezialitäten - Our Recommendations

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

35. **VEGETABLE KOFTA** (A) €10,5
in Linsenmehl gebackene Gemüseknödel mit Spinatsauce vegetarian dumplings in spinach gravy
36. **BHINDI BHAJI** €10,5
Okraschoten gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Kartoffel & Tomaten
Okra cooked with onions, ginger, potatoes & tomatoes
37. **CHILLY PANEER** (G) € 12
Hausgemachte Käsestücke gekocht mit Tomaten, Zwiebel, Paprika, Ingwer
Homemade cheese with onions, capsicum, ginger & tomatoes
38. **MAKHNI PANEER** (G,H) € 13
Hausgemachte Käsestücke in Cashew- & Tomatenrahmsauce
Homemade cheese in a tomato-, cashew cream sauce - mouthwatering

Fleischgerichte - Non vegetarian dishes

39. **SHERE-E-PUNJAB CHICKEN KORMA** (G,H) € 12
Überraschungsspezialität des Hauses – secret of our cuisine
40. **BHUNA GOSHT** € 14
Sehr saftiges Lammfleisch mit versch. Gewürze & Kräuter - Very juicy lamb with spices & herbs
41. **GARLIC LAMM** € 15
delikate Hausspezialität, mit Weinbrand-Knoblauchsauce
Specialty of our house - fine lamb junks cooked in cognac-garlic gravy
42. **LAMM KORMA** (G,H) € 13
Lammfleisch in Cashew-, Rahmsauce – Lamb cooked in cashew cream sauce
43. **ZANDERFILET** (G,D) € 13
Mit gebratenen Kartoffeln nach indischer Art
Zander fish with potatoes with Indian spices
44. **JHINGA CURRY** (B) € 14
Riesengarnelencurry in Knoblauch –Ingwer-Weißweinsauce
Kingsize Prawncurry in garlic ginger white wine sauce
45. **MIXED GRILL „SHERE-E-PUNJAB“** (G,H) € 13
Grillteller nach indischer Art - Grilled platter with lamb & chicken
46. **CHICKEN TIKKA MASALA**(G,H) € 14
Marinierte & gegrillte Hähnchenfiletstücke in Cashew- & Tomatenrahmsauce,
frischen Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer (mittelscharf)
marinated & grilled chicken filet pieces in cashew-, tomato crème sauce with tomatoes,
fresh onions, garlic and ginger (medium hot)



-INKLUSIVPREISE-

Shere Punjab

Authentic Indian Food since 1980

Online Order: www.sherepunjab.eu

Huhn ~ Chicken

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 47. | PUNJABI CHICKEN CURRY (G,H) | € 11 |
| | Hühnercurry nach nordindischer Art
chicken in curry sauce cooked in North Indian style | |
| 48. | CHICKEN SABJI | €10 |
| | Hühnercurry mit Gemüserahmsauce verfeinert
chicken curry with vegetables | |
| 49. | CHICKEN VINDALOO | €10,5 |
| | scharfes südindisches Hühnercurry mit Kartoffeln
spicy south Indian chicken & potaoes | |
| 50. | CHICKEN DAL | €10 |
| | Hühnerlinsencurry - chicken curry with lentil | |
| 51. | MURG BHINDI | €11 |
| | Hühnerfilet mit Zwiebeln & Okraschoten
chicken curry with lady finger and onions | |
| 52. | CHILLY CHICKEN | €12 |
| | Gebratenes Hühnerfilet mit Paprika & Zwiebeln
chicken with roasted capiscum & onions | |
| 53. | BUTTER CHICKEN (G,H) | €13 |
| | Gegrilltes Hühnerfilet gekocht in feiner Butter-, Cashew- & Tomatencremesauce
grilled chicken filet in delicious tomato sauce | |

Lamm ~ Lamb

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 54. | LAMM CURRY | € 13 |
| | feines Lammcurry nach indischer Art
delicious lamb curry cooked in North Indian style | |
| 55. | LAMM OKRA | € 12 |
| | Lamm gekocht mit Zwiebeln & Okraschoten
lamb curry cooked with onions & okra | |
| 56. | LAMM VINDALOO | €11,5 |
| | pikantes vom Lamm gekocht mit Kartoffel & Kokosnuss, nach südindischer Art
spiced lamb curry & potatoes, cooked South Indian style | |
| 57. | LAMM PALKI | €11,5 |
| | Lammfleisch gekocht mit Spinat
lamb in spinach gravy | |



-INKLUSIVPREISE-

Fisch ~ Fish

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

58. **FISH MASALA** (D) € 10
Scharfes Fischcurry – spicy fish curry
59. **SHRIMPS MASALA** (B) € 12
Shrimpscurry gekocht mit Knoblauch, Ingwer & Zwiebel
spicy shrimps curry in garlic, ginger, onion sauce

Gemüse ~ Vegetable

(mit Basmatireis serviert, all dishes served with Basmati Rice)

60. **DAL** € 8
Linsen nach indischer Art – typical indian Lentils
61. **JEERA ALU** € 9
Kartoffeln in Tomaten-Zwiebelsauce & gerösteten Kümmel – potatoes in tomato cumin gravy
62. **GARDEN SURPRISE** € 8,5
gemischtes Gemüsecurry – mixed vegetable curry
63. **SAAG ALU** € 8,5
Spinat gekocht mit Kartoffeln – spinach with potatoes
64. **KABLI CHOLE** € 9
Kirchererbsen nach nordindischer Art – chick peas curry prepared in North Indian style
65. **PALAK PANEER** (G) € 11
Spinat mit hausgemachten Käsen nach nordindischer Art - spinach with homemade cheese
66. **MATTER PANEER** (G) € 12
Hausgemachter Käse mit Erbsen nach nordindischer Art
Homemade cheese with delicious peas cooked in North Indian style

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung / Allergy information according to Codex recommendation

- A für glutenhaltiges Getreide / grains, containing, gluten
B für Krebstiere- und -erzeugnisse / crustaceans
C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / egg
D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) / fish
E für Erdnüsse und -erzeugnisse / nuts
F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse /soy
G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) / milk or lactose
H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / edible nuts
L für Sellerie und -erzeugnisse / celery
M für Senf- und Senferzeugnisse / mustard
N für Sesam-Samen und -erzeugnisse / sesame
O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse / sulphites
P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte / lupines
R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse / molluscs



-INKLUSIVPREISE-