

**Indisches Restaurant**  
kulinarische Reise durch indische Gewürzen



**Shimla**

... Restaurant ...



**Telefon: 089-845467**

**Landsberger Str. 84**

**82110 Germering**

**[www.shimla-germering.de](http://www.shimla-germering.de)**

**Öffnungszeiten**

**11:30 - 14:30**

**und**

**17:00 - 23:00**

**Wir bieten Service für Firmen**



# PROSECCO & CHAMPAGNER



<b>157. Prosecco Spumante L</b>	Weinflasche	0,75 l	20,00 €
<b>158. Moet et Chardon L</b> (Brut imperial) Französischer Champagner (Brut imperial) French champagne	Weinflasche	0,75 l	65,00 €

## APERITIFS

<b>166. Hauscocktail alkoholfrei</b>		0,2 l	5,90 €
<b>167. Glas Prosecco</b>		0,1 l	4,50 €
<b>168. Prosecco mit Mango-Fruchtsaftgetränk</b>		0,1 l	4,50 €
<b>169. Hugo Prosecco &amp; Holunderbliitensirup</b>		0,2 l	5,90 €
<b>170. Shimla Cocktail</b> Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Aperol Prosecco, mango fruit juice drink, Aperol		0,2 l	5,90 €
<b>171. Aperol-Sprizz</b>		0,2 l	5,90 €
<b>172. Mango-Sprizz</b> Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Sprudelwasser, Campari, frische Mango Prosecco, Mango fruit juice drink, sparkling water, Campari, fresh mango		0,2 l	5,90 €
<b>173. Maracuja Sprizz</b> Prosecco, Maracuja -Fruchtsaftgetränk, Sprudelwasser, Campari, frische Mango Prosecco, Maracuja fruit juice drink, sparkling water, Campari, fresh mango		0,2 l	5,90 €
<b>174. Campari Soda oder Orangensaft (1)</b>		0,2 l	5,90 €
<b>175. Wodka mit Mango-Fruchtsaftgetränk</b>		0,2 l	5,90 €
<b>176. Martini (Bianco, Roso)</b>		0,2 l	5,90 €



## SUPPEN

### 1. Dal Suppe

Linsensuppe  
Lentil soup

3,50 €

### 2. Tomatar Suppe L

Tomatensuppe  
Tomato soup

3,50 €

### 3. Chicken Creme Soup G, H

Hühnercremesuppe  
Chicken soup

4,00 €

### 4. Mulligatawny Suppe A, L

Linsen, Reis und Hühnerfleisch  
Lentils, rice and chicken

4,00 €

## KALTE VORSPEISEN

### 5. Chana Chat

mit fein gewürzten Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln  
with finely seasoned chickpeas, tomatoes and onions

3,50 €

### 6. Hari Salat

Grüne und buntem Salat mit geriebene käse  
Green and lettuce salad with grated cheese

4,50 €

## WARME VORSPEISEN

### 7. Paneer Pakoras A, C, G

In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse  
Baked homemade cheese in chick-pea flour

4,50 €

### 8. Gemüse Pakoras A, C

In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse  
Fresh vegetables baked in chick-pea flour

4,50 €

### 9. Onions Bhajia A, C

Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken  
Onions baked in chick pea flour

4,50 €

### 10. Vegetable Samosa (2 Stück) A

Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt  
Pies filled with fresh vegetables

5,00 €

### 11. Chilli Chicken Dry

Nordindische Hühnchenspezialität  
North Indian chicken specialty

6,50 €

### 12. Murgh Tikka

Indische Hühnchenspezialität  
Indian chicken specialty

6,50 €

### 13. Chicken Pakoras A, C


In Kichererbsenmehl gebackene Hähnchenstreifen  
Chicken strips stewed in chickpea flour

4,50 €


### 14. Gemischte Vorspeise (2 Personen) A, C, G

Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras (auf Wunsch vegetarisch)  
Onions Bhajia, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras  
(Vegetarian on request)

11,80 €



Wir servieren mit beste Basmati Reis .





## **BROT SPEZIALITÄTE**



**15. Nan A, C, G**  
Ovalförmiges Hefebrot  
Oval-shaped yeast bread

2,00 €

**16. Lissan oder Butter Nan A, C, G**  
Hefebrot mit Knoblauch oder Butter  
Yeast bread with garlic or butter

2,50 €

**17. Peschawari Nan A, C, G**  
Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse  
Yeast bread stuffed with nuts and Indian cheese

3,50 €

**18. Paneer Nan A, C, G**  
Hefebrot gefüllt mit Hausgemacht Käse  
Yeast bread stuffed with homemade cheese

3,50 €

**19. Keema Nan A, C, G**  
Hefebrot gefüllt mit Lammhack  
Yeast bread stuffed with lamb chop

3,50 €

**20. Podina Nan A, C, G**  
Hefebrot mit Minze  
Yeast bread with mint

3,00 €

**21. Roti A**  
Teigfladen aus Vollkornmehl  
Dough filling from whole grain flour

2,00 €

**22. Chilli Paneer Lissan Kulcha A, C, G**  
Hefebrot gefüllt mit Käse Chilli und Knoblauch  
Yeast bread stuffed with cheese chilli and garlic

3,50 €

**23. Raita G**  
Gurken Joghurt mit Gurken und Kümmel  
Cucumber yogurt with cucumbers and caraway

3,00 €

**24. Paped Linsen waffeln**

2,00 €





## TANDOORI-SPEZIALITÄTEN



- 25. Paneer Tikka Achari G** 🌶️ **12,50 €**  
Hausgemacht Käse mariniert Jogurt mit und Scharfe Gewürze  
Homemade cheese marinated yogurt with and spicy spices
- 26. Murg Tikka G** **12,50 €**  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen  
Chicken breast fillet marinated in yoghurt and spices
- 27. Hiriyali Tikka G** 🌶️ **12,50 €**  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und Spinat  
Chicken breast fillet marinated in yoghurt, mint, fresh coriander and spinach
- 28. Lamm Tikka Achari G** **15,50 €**  
Lammfilet mariniert in Joghurt, Achar und Gewürzen  
Lamb fillet marinated in yoghurt, almonds and spices
- 29. Ente Tikka G** **15,50 €**  
Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen  
Duck breast fillet marinated in yoghurt and spices
- 30. Malai Tikka G** **12,50 €**  
Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Käse und Gewürzen  
Chicken breast marinated in yoghurt, cheese and spices
- 31. Jheenga Tandoori B, G** **18,50 €**  
Riesen garnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert  
King prawns marinated in yoghurt and spices
- 32. Mix Grill Platte** **15,50 €**  
Etwas allem außer 31  
Something other than 31
- 33. Achari Fisch Tikka** **14,50 €**  
Zanderfilet mariniert Jogurt und Fein gewürzen  
Pike-perch fillet marinated yogurt and fine spices



## GEFLÜGEL GERICHTE

### 34. Mango Chicken G, H

Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Mandel, Mango-Sahne-Soße  
Chicken breast fillet prepared in an almond, mango cream sauce

12,50 €

### 35. Chicken Curry L

Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Currysoße  
Chicken breast fillet in a spicy curry sauce

11,50 €

### 36. Murg Tikka Masala G, H

Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Mandel-Sahnesoße  
Chicken breast fillet marinated and grilled in an almond cream sauce

12,50 €

### 37. Butter Chicken G, H

Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-Buttercremesoße  
Chicken breast fillet marinated, grilled, in tomato buttercream sauce

12,50 €

### 38. Chicken Jhalfrezi L, G

Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße  
Chicken breast fillet marinated and grilled with onions, peppers and Ginger in curry sauce

12,50 €

### 39. Chicken Korma G, H

Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt- und Nussahnesoße  
Chicken breast fillet in a yogurt and nuts sauce

12,50 €

### 40. Chicken Sabji G, H

Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer  
Chicken breast fillet and fresh vegetables, coconut milk and ginger

12,50 €

### 41. Chicken Vindaloo L

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysoße  
Chicken breast fillet with potatoes in a very sharp curry sauce

12,50 €

### 42. Murgh Bharta G, L

Hähnchenbrustfilet in gegrillte Auberginen, gehackt, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Ingwer und frischem Koriander  
Chicken breast fillet in grilled aubergines, chopped, roasted with onions, tomatoes, green chili, ginger and fresh coriander

12,50 €

### 43. Murgh Hyderabad G

Hähnchen Brust Filet gegrillt mit frische Minze und Spinat.  
Grilled chicken breast with fresh mint and spinach.

12,50 €





## LAMM GERICHTE

### 44. Lamm Rogan Josh G, H

Lammfleisch mit gewürzen in Rogen gelegt  
Lamb meat with spices laid in fish eggs (roe)

12,50 €

### 45. Shimla Lamm G, H

Lammfleisch mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße  
Lamb marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce

14,50 €

### 46. Lamm Mango G, H

Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße  
Lamb in almond mango cream sauce

12,50 €

### 47. Lamm Sabji G, H

Lammfleisch und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer  
Lamb and fresh vegetables, coconut milk and ginger

12,50 €

### 48. Lamm Korma G, H

Lammfleisch zubereitet in einer Joghurt und Nussahnesauce  
Lamb meat cooked in a yogurt and nuts sauce

12,50 €

### 49. Lamm Nilgiri G, H

Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilch soße  
Lamb with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce

12,50 €

### 50. Lamm Vindaloo L

Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr Scharfe Currysoße  
Lamb with potatoes in a very hot curry sauce

12,50 €

### 51. Lamm Palak G, H

Lammfleisch mit Spinat Creation  
Lamb with Spinach Creation

12,50 €

### 52. Lamm Tikka Jhalfrezi L

Gegrillt Lamm Fleisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Currysoße  
Grilled lamb meat with peppers, onions and ginger in curry sauce

14,50 €







## ENTEN-SPEZIALITÄTEN

### 53. Reshmi Batak L

Entenfilet an Kokosraspeln und in einer roten südindischen Currysoße gegart, ohne Haut  
Duck fillet on coconut chips and cooked in a red south Indian curry sauce, without skin

14,50 €

### 54. Ente Jalfrezi L

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, ohne Haut  
Duck breast fillet marinated and grilled with tomatoes, peppers, onions and ginger, without skin

14,50 €

### 55. Ente Nilgiri G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, mit Minze & Spinat in Kokosnussmilch Soße, ohne Haut  
Duck breast fillet marinated and grilled, with mint & spinach in coconut milk sauce, without skin

14,50 €

### 56. Mango Ente G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt zubereitet in einer Mandel-Mango-Sahnesoße, ohne Haut  
Duck breast fillet marinated and grilled prepared in an almond mango cream sauce, without skin

14,50 €

### 57. Shimla Ente G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahne-Soße  
Duck breast fillet marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce

14,50 €

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

### 58. Fisch Masala

Zanderfilet mit frischen Tomaten und Koriander in Masalasoße  
Pike-perch fillet with fresh tomatoes and coriander in masala sauce

14,50 €

### 59. Fisch Jalfrezi L

Zanderfilet mariniert mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer  
Pike-perch fillet marinated with tomatoes, peppers, onions and ginger

14,50 €

### 60. Mango Fisch

Zanderfilet in Mandel Mango Sahnesoße  
Pike-perch fillet in almond mango cream sauce

15,50 €

### 61. Shimla Jheenga B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße  
Grilled, roasted king prawns in a tomato and almond cream sauce

17,50 €

### 62. Jheenga Goa B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Ar  
Grilled, stewed prawns in coconut sauce with selected Goa-style spices

17,50 €

### 63. Jheenga Mango B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Mangosoße  
Grilled, roasted king prawns in a mango sauce

17,50 €







## RIND-SPEZIALITÄTE

- 64. Beef Curry G, H** 11,50 €  
Rindfleisch in einer Currysoße  
Beef in a curry sauce
- 65. Reshmi Beef L** 12,00 €  
Beef an Kokosraspeln und in einer roten südindischen Currysauce gegart  
Beef on coconut chips and cooked in a red South Indian curry sauce
- 66. Beef Nilgiri G, H** 12,50 €  
Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße  
Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce
- 67. Mango Beef L** 12,50 €  
Rindfleisch in Mango-Mandel-Sahne-Soße  
Beef in mango and almond cream sauce
- 68. Beef Jhalfrezi G, H** 12,50 €  
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße  
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce
- 69. Beef Korma L** 12,50 €  
Rindfleisch in einer Joghurt und Nußsahnesoße  
Beef in a yoghurt and walnut sauce

## BIRYANIS (REISGERICHTE)

- 70. Chicken Biryani** 13,50 €  
Reis zubereitet mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen  
Rice cooked with chicken breast fillet, almonds and raisins
- 71. Lamm Biryani** 14,50 €  
Reis zubereitet mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen  
Rice cooked with lamb, almonds and raisins
- 72. Jheenga Biryani** 18,90 €  
Reis zubereitet mit ausgelöst Riesen Garnelen  
Rice cooked with triggered king prawns

## THALI - SPEZIALITÄTEN

- 73. Vegetarische Thalis G, H (für 2 Personen)** 28,00 €  
Vier verschiedene gerichte dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan  
Four different dishes with two different Raita and salad, with rice and Nan
- 74. Shimla Thali G, H (für 2 Personen)** 32,00 €  
Drei Fleischgerichte und ein Vegatarischgericht, dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan  
Three meat dishes and a vegetarian dish, two different raita and salad, with rice and nan
- 75. Fisch Thali G, H (für 2 Personen)** 36,00 €  
Drei Fisch Gerichte, und ein Vegatarischgericht, dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan  
Three fish dishes, and a vegetarian dish, two different raita and salad, with rice and nan





# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



## 76. Navratan Korma G, H

Frisches Gemüse zubereitet in einer Joghurt- und Nuss-Sahne-Soße  
Fresh vegetables prepared in a yoghurt and nut cream sauce

9,50 €

## 77. Malai Koftas G, H

Klößchen aus Gemüse, gefüllt mit Nüssen und Gemüse in einer Mandel-Sahnesoße  
Dumplings of vegetables stuffed with nuts and vegetables in an almond cream sauce

11,50 €

## 78. Shahi Beiigen

Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Cashew-Soße  
Aubergines with homemade cheese and ginger in almond-cashew sauce

11,50 €

## 79. Dal Makhni G, L

Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter  
Indian lentils with ginger, spices and butter

9,50 €

## 80. Palak Paneer G

Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Ingwer  
Homemade Indian cheese with spinach and ginger

11,50 €

## 81. Shahi Paneer G, H

Hausgemachter indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße  
Homemade Indian cheese with nuts in tomato and almond cream sauce

11,50 €

## 82. Channa Masala L

Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer  
Chick pea curry with potatoes, tomatoes and ginger

9,50 €

## 83. Sabji Koftas

Klößchen aus frischem Gemüse in einer Curry Soße  
Dumplings of fresh vegetables in a curry sauce

11,50 €

## 84. Karahi Paneer G, H

Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Homemade cheese with tomatoes, peppers and onions

11,50 €

## 85. Mixed Vegetable

Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer  
Fresh vegetables with coconut milk, coriander and ginger

11,50 €

## 86. Bhindy Masala

Indische Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer  
Indian okra with fresh tomatoes, onions and ginger

11,50 €

## 87. Bengan Bhartha

Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander  
Aubergines grilled and chopped with ginger, tomatoes, onions and coriander

11,50 €

## 88. Vegetable Jalfrezi

Frische gemischte Gemüse in ein Scharfe Söße  
Fresh mixed vegetables in a hot sauce

9,50 €



## NACHSPEISEN

### **89. Mangocreme mit Vanilleeis G, H**

Hausgemacht  
Self-made

4,50 €

### **90. Gulab Jamon G**

Bällchen aus Milch, in Honig gebacken  
Balls of milk, baked in honey

3,50 €

### **91. Kulfi**

Hausgemachte Eis nach Indische Art  
Homemade ice cream (Indian art)

4,50 €

### **92. Gajer Halwa**

Geriebene Karotten mit mandeln und Pistazien mit Hönig garniert  
Grated carrots with almonds and pistachios garnished with honey

4,00 €

### **93. Gemischte Eis**

4,00 €

## JOGURT GETRÄNKE

### **94. Mango Lassi**

4,50 €

### **95. Lassi Süß**

3,50 €

### **96. Lassi Salzig**

3,50 €

### **97. Granatapfel Lassi**

4,50 €

## WARME GETRÄNKE

### **98. Espresso**

2,50 €

### **99. Kaffe**

3,00 €

### **100. Doppelt Espresso**

3,00 €

### **101. Cappuccino**

3,50 €

### **102. Latte macchiato**

3,50 €

### **103. Chai (Tasse)**

3,30 €

### **105. Jasmine Tee**

3,00 €

### **106. Grüner Tee**

3,00 €





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>107. Tafelwasser</b>	0,4l	<b>3,00 €</b>
<b>108. Cola / Cola Zero / Sprite / Fant</b>	0,2l 0,4l	<b>2,50 € 3,50 €</b>
<b>109. Apfelsaft</b>	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>110. Apfelsaft Schorle</b>	0,4l	<b>3,50 €</b>
<b>111 a) Rhabarber Schorle</b>	0,4l	<b>3,80 €</b>
<b>111 b) Spezi</b> mit Farbstoff, mit Coffein, mit Taurin, enthöhter Coffein (18g/100ml) with dye, with caffeine, with taurine, decanted caffeine (18g / 100ml)	0,4l	<b>3,50 €</b>
<b>112. Maracuja-Fruchtschorle (4)</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>113. Orangensaft Schorle</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>114. Mango-Fruchtschorle (4)</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>115. Guaven-Fruchtschorle (4)</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>116. Lychee-Fruchtschorle (4)</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>117. Johannisbeer-Nektarschorle</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>

## MINERALWASSER

Aqua Monaco - aus der Münchner Schotterebene - das Wasser, welches die Münchner Brauereien zum Bierbrauen verwenden  
Aqua Monaco - from the gravel surface of Munich - the water that the Use beer brewing

<b>118. Aqua Monaco perlend München</b>	0,33l	<b>3,00 €</b>
<b>119. Aqua Monaco perlend München</b>	0,75l	<b>5,50 €</b>
<b>120. Aqua Monaco naturell München</b>	0,33l	<b>3,00 €</b>
<b>121. Aqua Monaco naturell München</b>	0,75l	<b>5,50 €</b>

## EXOTISCHE SÄFTE

<b>122. Mango Saft</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
<b>123. Guave Saft</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
<b>124. Lychee Saft</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>





## WEISSWEINE

### 141. Grüner Veltliner QW

Weingut Stadler trocken, ausgeprägt, pikant, lebendige Säure  
Weingut Stadler dry, pronounced, piquant, lively acidity

Österreich  
Weinviertel

Weinflasche

0,2l  
0,75l

6,50 €  
24,00 €

### 142. Sauvignon Blanc

Casa de Campo, Agricola Salve S.A.trocken, würzig, körperreich, lebhaft, aromatisch  
Casa de Campo, Agricola Salve S.Dried, spicy, full-bodied, lively, aromatic

Chile  
Valle Central

Weinflasche

0,2l  
0,75l

6,50 €  
24,00 €

### 143. Lugana DOC

Cá dei Frati trocken, Noten von Blumen und Kräutern, Aprikosen und Mandeln, saftig, ausgewogen, weich, vollmundig, eleganter Abgang  
Cá dei Frati dry, notes of flowers and herbs, apricots and almonds, juicy, balanced, soft, full-bodied, elegant finish

ITALIEN  
LOMBARDEI

Weinflasche

0,2l  
0,75l

7,50 €  
28,00 €

### 144. Weissburgunder DQ

Anette Closheim trocken, spritzig, frisch, eleganter Schmelz - der Allroundwein  
Anette Closheim dry, sparkling, fresh, elegant melt - the allround wine

Deutschland  
Nahe

Weinflasche

0,2l  
0,75l

7,00 €  
26,00 €

### 145. Chardonnay DOC

Ronchi San Giuseppe di Zorzettig trocken, strohgelb, Bukett von Steinobst, fruchtig, dicht im Abgang  
Ronchi San Giuseppe di Zorzettig dry, straw yellow, bouquet of Steinobst, fruity, close - up leaving

ITALIEN  
FRAUL

Weinflasche

0,2l  
0,75l

6,50 €  
24,00 €

## ROTEWEINE

### 148. Merlot

trocken, granatrot, voller, fülliger Geschmack. angenehm fruchtig und nicht zu stark  
dry, garnet red, full, full flavor. pleasantly fruity and not too strong

ITALIEN  
CANTINA  
CUSTOZA VENETO

Weinflasche

0,2l  
0,75l

6,00 €  
22,00 €

### 149. Cabernet-Carmenere

Casa de Campo, Agricola Salve S.A. fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper  
Casa de Campo, Agricola Salve S.A. fruity, fine Cabernet bouquet, full body

CHILE  
VALLE CENTRAL

Weinflasche

0,2l  
0,75l

6,50 €  
24,00 €





## ROTEWEINE

### 150. Raiza Crianza DO

Vicente Gandia, trocken, rubinrot, in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidig am Gaumen, fruchtige Struktur

Vicente Gandia, dry, ruby red, in the nose balsamic aromas with notes of vanilla and

Leather, silky on the palate, fruity structure

SPANIEN  
RIOJA

Weinflasche

0,2l  
0,75l

7,50 €  
28,00 €

### 151. Shiraz

New South Wales trocken, blumig, samtig, harmonisch Duft nach süßen, schwarzen Früchten, wie Pflaume und Brombeeren.

New South Wales dry, flowery, velvety, harmonious scent of sweet, black fruits, such as plums and blackberries.

AUSTRALIEN  
DE BORTOLI

Weinflasche

0,75l

30,00 €

### 152. Ronchedone I.G.T

Weingut Cá dei Frati kräftiges rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen intensiver Duft nach Himbeeren und Cassis. Feine Barriqenoten mit Vanille und Karamell

Winery Cá dei Frati strong ruby red with vivid violet reflections intense scent of raspberries and cassis.

Fine barriques with vanilla and vanilla, caramel

ITALIEN  
LOMBARDEI

Weinflasche

0,75l

38,00 €

## ROSEWEINE

### 154. Frati Rose

Weingut Cá dei Frati ein frischer und zugleich zarter Wein der blumige und fruchtige Aromen bietet. Lebhaft und gefällig. Sehr ausgewogen.

Winery Cá dei Frati a fresh and at the same time delicate wine the flowery and fruity Aromas. Lively and pleasing. Very well balanced.

ITALIEN  
LOMBARDEI

Weinflasche

0,2l  
0,75l

7,50 €  
28,00 €







## INDISCHER WEIN

### 155. Indischer

trocken, frisch, intensive Aromen von tropischen Früchten am Gaumen passt hervorragend zu Hühnchen, Fisch und leichten Gerichten  
Dry, fresh, intense aromas of tropical fruits on the palate fits excellently with chicken, fish and light dishes

WEISSWEIN

Weinflasche

0,20 l

6,00 €

0,75 l

22,00 €

### 156. Indischer

schöne Balance von lebendiger Säure und Struktur passt hervorragend zu Hühnchen, Fisch und leichten Gerichten  
Beautiful balance of lively acidity and structure fits excellently with chicken, fish and light dishes

ROTEWEIN  
DE BORTOLI

Weinflasche

0,20 l

6,00 €

0,75 l

22,00 €



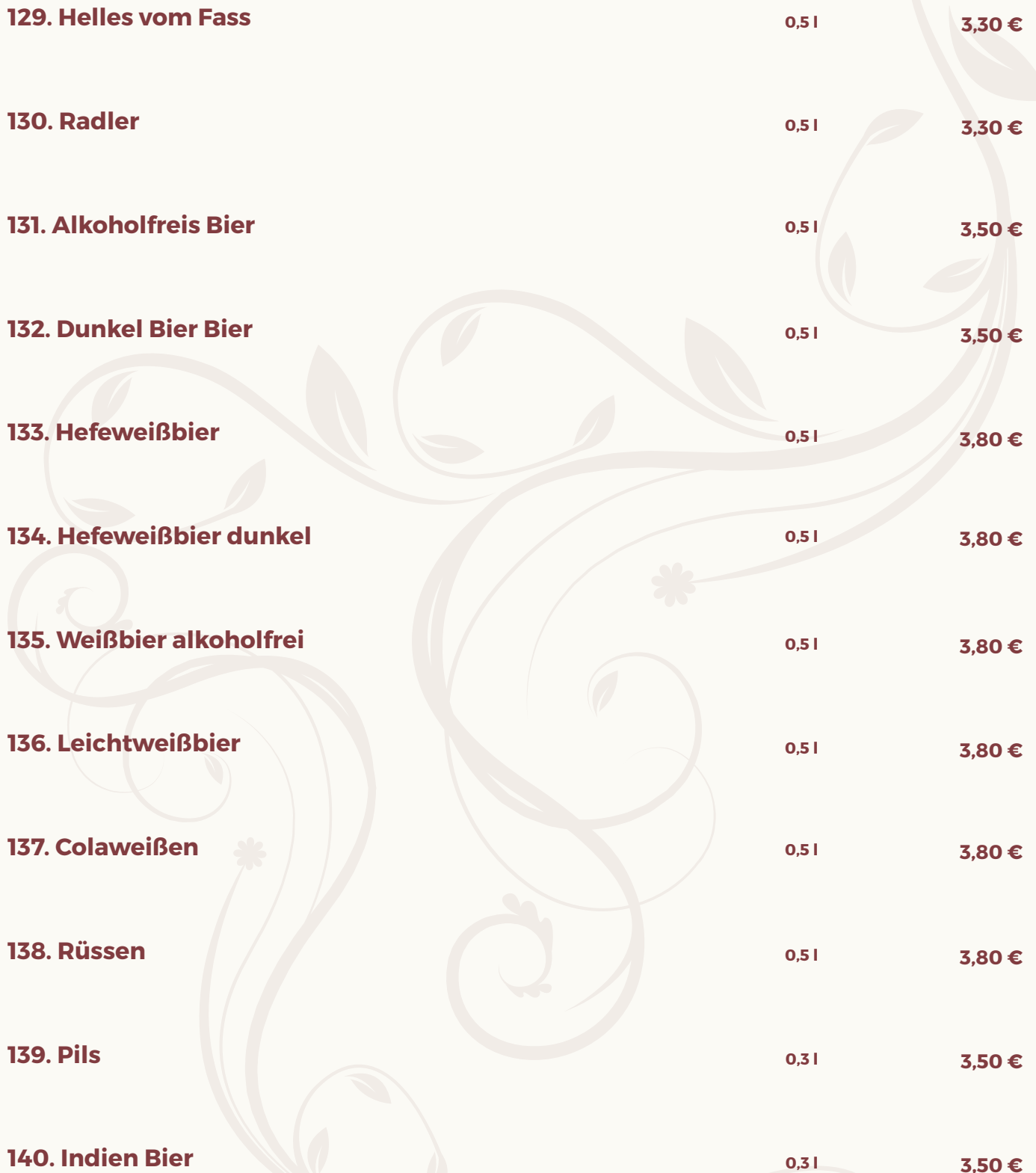




## BIERE



<b>129. Helles vom Fass</b>	0,5l	<b>3,30 €</b>
<b>130. Radler</b>	0,5l	<b>3,30 €</b>
<b>131. Alkoholfrei Bier</b>	0,5l	<b>3,50 €</b>
<b>132. Dunkel Bier Bier</b>	0,5l	<b>3,50 €</b>
<b>133. Hefeweißbier</b>	0,5l	<b>3,80 €</b>
<b>134. Hefeweißbier dunkel</b>	0,5l	<b>3,80 €</b>
<b>135. Weißbier alkoholfrei</b>	0,5l	<b>3,80 €</b>
<b>136. Leichtweißbier</b>	0,5l	<b>3,80 €</b>
<b>137. Colaweißen</b>	0,5l	<b>3,80 €</b>
<b>138. Rüssen</b>	0,5l	<b>3,80 €</b>
<b>139. Pils</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>
<b>140. Indien Bier</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>





## LIKÖRE & SCHNÄPSE

**159. Obstler 38%**

2cl

3,00 €

**160. Grappa 40%**

2cl

3,00 €

**161. Williamsbirne, Framboise Elsässer  
Edealbrände 40%**

2cl

3,00 €

**162. Averna 34%**

2cl

3,00 €

**163. Ramazotti 32%**

2cl

3,00 €

**164. Old Monk Rum aus Indien 42,8%**

2cl

3,00 €

**165. Mango Schnaps 38%**

2cl

3,00 €





# HAUPTALLERGENE IM ÜBERBLICK

**A=** Glutenhaltiges Getreide Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

**B=** Krebstiere und Krebserzeugnisse Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi Beispiele: Shrimps-Paste u. a. Asiatische Würzpasten

**C=** Eier und Eierzeugnisse Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

**D=** Fisch und Fischerzeugnisse Dazu gehören: Alle Fischarten Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste

**E=** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Dazu gehören: Alle Erdnussarten Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter F = Soja Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen- Polyose, Yuba

**G=** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Dazu gehören: Kuhmilch Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Crème fraîche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

**H=** Schalenfrüchte Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

**I=** Sellerie Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz = Senf Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

**K=** Sesam Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

**L=** Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg Dazu gehören: E 220 - E 228 Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

**M=** Lupine Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

**N=** Weichtiere Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern Beispiele: Austernsauce



*Shimla*

.. Restaurant ..

