

Indisches Restaurant
kulinarische Reise durch indische Gewürzen



Shimla

... Restaurant ...



Telefon: 089-845467

Landsberger Str. 84

82110 Germering

www.shimla-germering.de

Öffnungszeiten

11:30 - 14:30

und

17:00 - 23:00

Wir bieten Service für Firmen



Prosecco & Champagner

157. Prosecco Spumante L

Weinflasche 0,75 l 20,00 €

158. Moet et Chardon L

(Brut imperial) Französischer Champagner
(Brut imperial) French champagne

Weinflasche 0,75 l 65,00 €

Aperitifs

166. Hauscocktail alkoholfrei

0,2 l 4,50 €

167. Glas Prosecco

0,1 l 4,50 €

168. Prosecco mit Mango-Fruchtsaftgetränk

0,1 l 4,50 €

169. Hugo Prosecco & Holunderbliitensirup

0,2 l 4,50 €

170. Shimla Cocktail

Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Aperol
Prosecco, mango fruit juice drink, Aperol

0,2 l 4,50 €

171. Aperol-Sprizz

0,2 l 4,50 €

172. Mango-Sprizz

Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Sprudelwasser, Campari,
frische Mango
Prosecco, Mango fruit juice drink, sparkling water, Campari, fresh
mango

0,2 l 4,50 €

173. Maracuja Sprizz

Prosecco, Maracuja -Fruchtsaftgetränk, Sprudelwasser, Campari,
frische Mango
Prosecco, Maracuja fruit juice drink, sparkling water, Campari, fresh
mango

0,2 l 4,50 €

174. Campari Soda oder Orangensaft (l)

0,2 l 4,50 €

175. Wodka mit Mango-Fruchtsaftgetränk

0,5 l 6,50 €

176. Martini (Bianco, Roso)

0,2 l 3,00 €





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

5,50 €

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)

12,50 €



Wir servieren mit beste Basmati Reis.





Brot Spezialitäté

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

3,80 €

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

3,80 €

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

3,00 €

24. Paped Linsen waffeln

3,00 €





Tandoori-Spezialitäten

- 25. Paneer Tikka Achari G**  **13,50 €**
Hausgemacht Käse mariniert Joghurt mit und Scharfe Gewürze
Homemade cheese marinated yogurt with and spicy spices
- 26. Murg Tikka G** **13,70 €**
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Chicken breast fillet marinated in yoghurt and spices
- 27. Hiriyali Tikka G**  **13,70 €**
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** **16,90 €**
Lammfilet mariniert in Joghurt, Achar und Gewürzen
Lamb fillet marinated in yoghurt, almonds and spices
- 29. Ente Tikka G** **16,90 €**
Entenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Duck breast fillet marinated in yoghurt and spices
- 30. Malai Tikka G** **13,70 €**
Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Käse und Gewürzen
Chicken breast marinated in yoghurt, cheese and spices
- 31. Jheenga Tandoori B, G** **19,50 €**
Riesen garnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert
King prawns marinated in yoghurt and spices
- 32. Mix Grill Platte** **16,90 €**
Etwas allem außer 31
Something other than 31
- 33. Achari Chicken Tikka**  **14,50 €**
HänchenBrustFilet mariniert und gegrillte mit verschiedenen Gewürzen.





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

13,70 €

35. Chicken Curry L

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

12,90 €

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

13,50 €

37. Butter Chicken G, H

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

13,70 €

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

13,50 €

39. Chicken Korma G, H

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

13,70 €

40. Chicken Sabji G, H

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

13,70 €

41. Chicken Vindaloo L

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

13,50 €

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

14,50 €

43. Murgh Hyderabad G

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

13,90 €





Lamm Gerichte

44. Lamm Rogan Josh G, H

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

13,50 €

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

16,50 €

46. Lamm Mango G, H

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

13,90 €

47. Lamm Sabji G, H

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

13,90 €

48. Lamm Korma G, H

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

13,90 €

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

13,90 €

50. Lamm Vindaloo L

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

13,50 €

51. Lamm Palak G, H

Lammfleisch mit Spinat Creation
Lamb with Spinach Creation

13,90 €

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

16,50 €





Enten-Spezialitäten

- 53. Reshmi Batak L**  **14,50 €**
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
- 54. Ente Jalfrezi L**   **15,50 €**
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
- 55. Ente Nilgiri G, H**  **15,50 €**
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
- 56. Mango Ente G, H** **15,90 €**
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
- 57. Shimla Ente G, H** **15,90 €**
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahne-Soße
Duck breast fillet marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce

Fisch-Spezialitäten

- 58. Fisch Masala** **14,50 €**
Zanderfilet mit frischen Tomaten und Koriander in Masalasoße
Pike-perch fillet with fresh tomatoes and coriander in masala sauce
- 59. Fisch Jalfrezi L** **14,50 €**
Zanderfilet mariniert mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Pike-perch fillet marinated with tomatoes, peppers, onions and ginger
- 60. Mango Fisch** **15,50 €**
Zanderfilet in Mandel Mango Sahnesoße
Pike-perch fillet in almond mango cream sauce
- 61. Shimla Jheenga B, G, H** **19,90 €**
Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße
Grilled, roasted king prawns in a tomato and almond cream sauce
- 62. Jheenga Goa B, G, H**   **19,90 €**
Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Ar
Grilled, stewed prawns in coconut sauce with selected Goa-style spices
- 63. Jheenga Mango B, G, H** **19,90 €**
Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Mangosoße
Grilled, roasted king prawns in a mango sauce





Rind-Spezialitätē

- 64. Beef Curry G, H** 12,50 €
Rindfleisch in einer Currysoße
Beef in a curry sauce
- 65. Reshmi Beef L** 13,50 €
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** 13,50 €
Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße
Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce
- 67. Mango Beef L** 13,90 €
Rindfleisch in Mango-Mandel-Sahne-Soße
Beef in mango and almond cream sauce
- 68. Beef Jhalfrezi G, H** 13,50 €
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce
- 69. Beef Korma L** 13,90 €
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. Ayurveda Thali G, H (für 2 Personen)** 34,00 €
Fünf verschiedene gerichtete dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan
Five different dishes with two different Raita and salad, with rice and Nan
- 74. Shimla Thali G, H (für 2 Personen)** 36,00 €
Vier Fleischgerichte und ein Vegetarischgericht, dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan
Four meat dishes and a vegetarian dish, two different raita and salad, with rice and nan
- 75. Fisch Thali G, H (für 2 Personen)** 38,00 €
Vier Fisch Gerichte, und ein Vegetarischgericht, dazu zwei verschiedene Raita und Salat, mit Reis und Nan
Four fish dishes, and a vegetarian dish, two different raita and salad, with rice and nan





Vegetarische Spezialitäten

- 76. Navratan Korma G, H** 11,90 €
Frisches Gemüse zubereitet in einer Joghurt- und Nuss-Sahne-Soße
Fresh vegetables prepared in a yoghurt and nut cream sauce
- 77. Malai Koftas G, H** 12,50 €
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
- 78. Shahi Beiigen** 12,50 €
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Cashew-Soße
Aubergines with homemade cheese and ginger in almond-cashew sauce
- 79. Dal Makhni G, L** 11,90 €
Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter
Indian lentils with ginger, spices and butter
- 80. Palak Paneer G** 12,50 €
Hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Ingwer
Homemade Indian cheese with spinach and ginger
- 81. Shahi Paneer G, H** 12,50 €
Hausgemachter indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Homemade Indian cheese with nuts in tomato and almond cream sauce
- 82. Channa Masala L** 11,90 €
Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
Chick pea curry with potatoes, tomatoes and ginger
- 83. Sabji Koftas** 12,50 €
Klößchen aus frischem Gemüse in einer Curry Soße
Dumplings of fresh vegetables in a curry sauce
- 84. Karahi Paneer G, H** 12,50 €
Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Homemade cheese with tomatoes, peppers and onions
- 85. Mixed Vegetable** 🌶️ 12,50 €
Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with coconut milk, coriander and ginger
- 86. Bhindy Masala** 12,50 €
Indische Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
Indian okra with fresh tomatoes, onions and ginger
- 87. Bengan Bhartha** 12,90 €
Auberginen gegrillt und gehackt mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
Aubergines grilled and chopped with ginger, tomatoes, onions and coriander
- 88. Vegetable Jalfrezi** 🌶️ 11,90 €
Frische gemischte Gemüse in ein Scharfe Söße
Fresh mixed vegetables in a hot sauce





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

4,50 €

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

4,50 €

93. Gemischte Eis

4,50 €

Jogurt Getränke

94. Mango Lassi

4,50 €

95. Lassi Süß

4,00 €

96. Lassi Salzig

4,00 €

97. Granatapfel Lassi

4,50 €

Warme getränke

98. Espresso

2,80 €

99. Kaffe

2,80 €

100. Doppelt Espresso

3,00 €

101. Cappuccino

3,00 €

102. Latte macchiato

3,00 €

103. Chai (Tasse)

3,50 €

105. Jasmine Tee

3,50 €

106. Grüner Tee

3,50 €





Alkoholfreie Getränke

107. Tafelwasser	0,4l	3,00 €
108. Cola / Cola Zero / Sprite / Fant	0,2l	2,00 €
mit Farbstoff, mit Coffein, mit Taurin, enthöhter Coffein (18g/100ml) with dye, with caffeine, with taurine, decanted caffeine (18g / 100ml)	0,4l	3,00 €
109. Apfelsaft	0,2l	2,00 €
110. Apfelsaft Schorle	0,4l	3,30 €
111 a) Rhabarber Schorle	0,4l	3,30 €
111 b) Spezi	0,4l	3,30 €
mit Farbstoff, mit Coffein, mit Taurin, enthöhter Coffein (18g/100ml) with dye, with caffeine, with taurine, decanted caffeine (18g / 100ml)		
112. Maracuja-Fruchtschorle (4)	0,4l	3,50 €
113. Orangensaft Schorle	0,4l	3,50 €
114. Mango-Fruchtschorle (4)	0,4l	3,50 €
115. Guaven-Fruchtschorle (4)	0,4l	3,50 €
116. Lychee-Fruchtschorle (4)	0,4l	3,50 €
117. Johannisbeer-Nektarschorle	0,4l	3,30 €

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

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

Exotische Säfte

122. Mango Saft	0,4l	4,50 €
123. Guave Saft	0,4l	4,50 €
124. Lychee Saft	0,4l	4,50 €





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

4,50 €
16,50 €

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

4,70 €
17,50 €

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

7,00 €
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

4,50 €
16,50 €

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

4,70 €
17,50 €

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

4,50 €
16,50 €

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

4,70 €
17,50 €





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 €
26,50 €

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

0,2l
0,75l

7,50 €
26,50 €

152. Ronchedone I.G.T

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

5,90 €
22,50 €





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

5,50 €

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

5,50 €

0,75 l

22,00 €

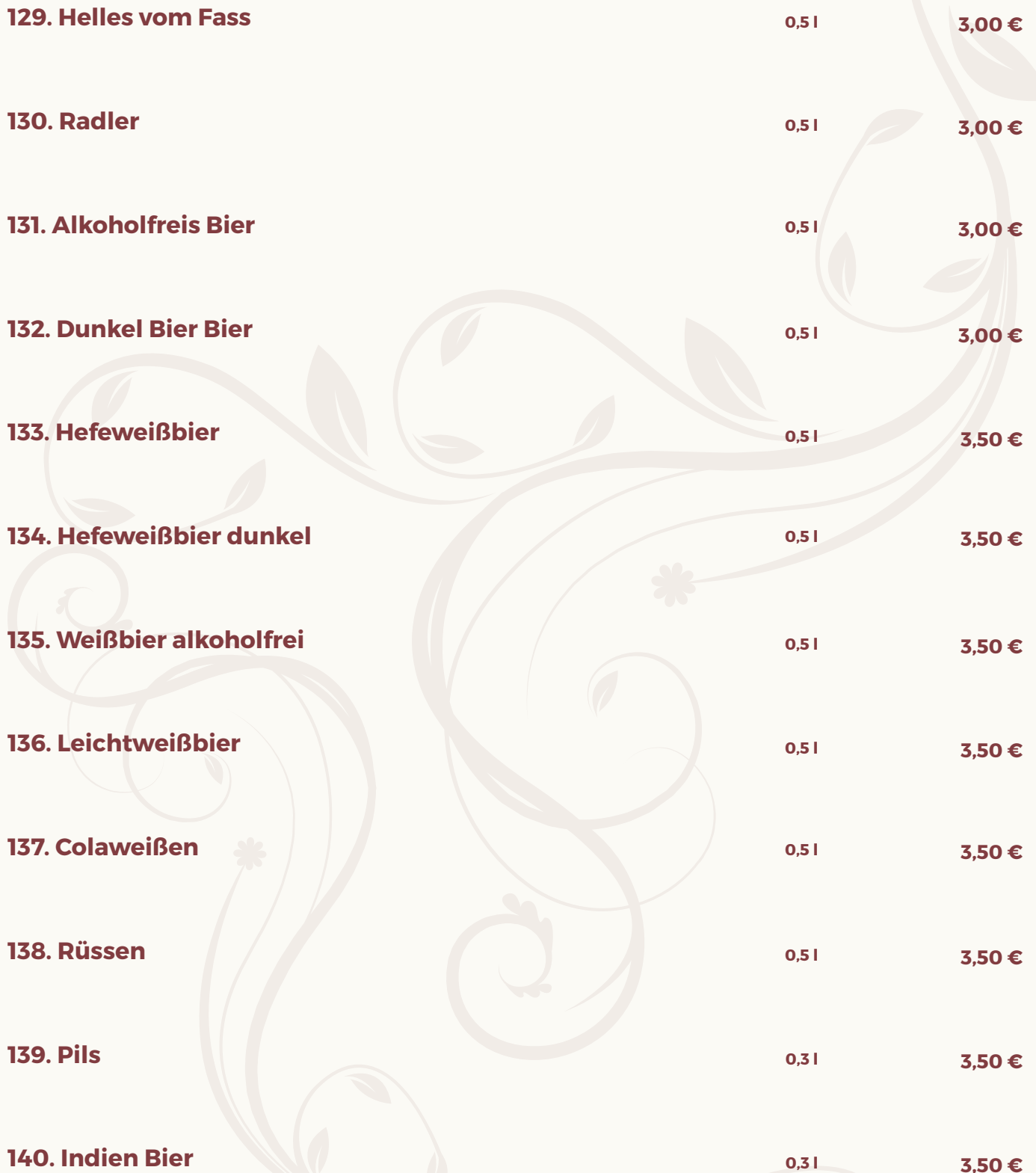




Biere



129. Helles vom Fass	0,5l	3,00 €
130. Radler	0,5l	3,00 €
131. Alkoholfrei Bier	0,5l	3,00 €
132. Dunkel Bier Bier	0,5l	3,00 €
133. Hefeweißbier	0,5l	3,50 €
134. Hefeweißbier dunkel	0,5l	3,50 €
135. Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,50 €
136. Leichtweißbier	0,5l	3,50 €
137. Colaweißen	0,5l	3,50 €
138. Rüssen	0,5l	3,50 €
139. Pils	0,3l	3,50 €
140. Indien Bier	0,3l	3,50 €





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 ••

