

Shiva's Garden

Indisches Restaurant

Speisekarte

Mit kurzen Beschreibungen und aktuellen Preisen

Färberstraße 45, 78050 Villingen-Schwenningen

www.shiva-garden.de | 07721 9912515

Preise laut Online-Speisekarte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

SUPPEN UND VORSPEISEN

01 **Linsensuppe** 5,90 €

Hausgemachte Linsensuppe mit milden indischen Gewürzen und frischen Kräutern.

02 **Hühnersuppe** 5,90 €

Wärmende Hühnersuppe nach indischer Art, leicht gewürzt und aromatisch.

03 **Vegetable Samosa** 6,90 €

Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbsen-Füllung, serviert als beliebte Vorspeise.

04 **Vegetable Pakora** 6,50 €

Frisches Gemüse in Kichererbsenteig, goldbraun frittiert und fein gewürzt.

05 **Paneer Pakora** 7,50 €

Hausgemachter indischer Käse im würzigen Kichererbsenteig, knusprig ausgebacken.

06 **Chicken Pakora** 7,50 €

Zarte Hähnchenstücke in Kichererbsenteig, aromatisch mariniert und knusprig frittiert.

07 **Jhinga Pakora** 9,90 €

Garnelen in würziger Kichererbsenpanade, außen knusprig und innen saftig.

08 **Onion Bhaji** 6,50 €

Knusprige Zwiebelringe im indischen Gewürzteig, perfekt zum Teilen.

09 **Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)** 13,90 €

Auswahl verschiedener indischer Vorspeisen, ideal für zwei Personen.

10 **Gemischter Salat** 6,90 €

Frischer Salat der Saison mit knackigem Gemüse und leichtem Dressing.

11 **Raita** 3,50 €

Erfrischender Joghurt-Dip mit Gurke und feinen Gewürzen, ideal zu scharfen Gerichten.

BROT SPEZIALITÄTEN

12 **Pappadam** 3,00 €

Knuspriges Linsbrot als leichter Begleiter zu Vorspeisen und Currys.

13 **Naan** 3,00 €

Weiches indisches Fladenbrot frisch aus dem Tandoor.

14 **Garlic Naan** 4,00 €

Frisches Naan mit Knoblauch, aromatisch und perfekt zu Currys.

15 **Butter Naan** 3,50 €

Tandoor-Fladenbrot mit Butter verfeinert.

16 **Panner Naan** 4,50 €

Gefülltes Naan mit indischem Käse, herzhaft und weich.

17 **Roti** 2,50 €

Traditionelles Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor.

18 **Rosinen-Mandel-Fladenbrot** 4,50 €

Mild-süßes Fladenbrot mit Rosinen und Mandeln.

19 **Aloo Paratha** 4,00 €

Gefülltes Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung.

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

20 **Tandoori Malai Tikka** 17,50 €

Zartes Hähnchen in cremiger Joghurt-Marinade, im Tandoor gegrillt.

21 **Chicken Tikka** 17,90 €

Marinierte Hähnchenstücke aus dem Tandoor mit kräftigen indischen Gewürzen.

22 Lamm Tikka 19,90 €

Saftige Lammstücke, würzig mariniert und im Tandoor gegrillt.

23 Indian Tandoori Mix 21,90 €

Gemischte Tandoori-Spezialitäten mit verschiedenen Fleischsorten und Aromen.

24 Fisch Tikka 17,90 €

Fischstücke in aromatischer Marinade, schonend im Tandoor gegart.

HUHN SPEZIALITÄTEN**25 Chicken Curry 15,90 €**

Klassisches Hähnchencurry in würziger Sauce nach nordindischer Art.

26 Chicken Mango Curry 15,90 €

Zartes Hähnchen in fruchtig-milder Mango-Curry-Sauce.

27 Saag Chicken 15,90 €

Hähnchen mit Spinat, Ingwer und indischen Gewürzen.

28 Sabzi Chicken 15,90 €

Hähnchen mit gemischtem Gemüse in aromatischer Curry-Sauce.

29 Chicken Jalfrezi 15,90 €

Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in pikanter Sauce.

30 Butter Chicken 15,90 €

Tandoori-Hähnchen in cremiger Tomaten-Butter-Sauce, mild und beliebt.

31 Chicken Korma 15,90 €

Mildes Hähnchencurry mit cremiger Sauce aus Nüssen und Gewürzen.

32 Chicken Madras 15,90 €

Kräftiges südindisches Curry mit intensiver Schärfe und aromatischen Gewürzen.

33 Chicken Tikka Masala 15,90 €

Gegrilltes Hähnchen in würziger Masala-Sauce mit feiner Cremigkeit.

34 Chicken Vindaloo 15,90 €

Scharfes Hähnchencurry mit kräftiger Vindaloo-Würzung.

LAMM SPEZIALITÄTEN**35 Lamm Korma 17,90 €**

Zartes Lamm in milder, cremiger Sauce mit Nüssen und Gewürzen.

36 Lamm Madras 17,90 €

Würzig-scharfes Lammcurry nach südindischer Art.

37 Lamm Tikka Masala 17,90 €

Gegrilltes Lamm in aromatischer Masala-Sauce.

38 Karahi Gosht 17,90 €

Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in kräftiger Karahi-Sauce.

39 Lamm Vindaloo 17,90 €

Scharfes Lammcurry mit intensiver Vindaloo-Würzung.

40 Palak Gosht 17,90 €

Lamm mit Spinat, Ingwer und fein abgestimmten Gewürzen.

41 Lamm Curry 17,90 €

Klassisches Lammcurry in würziger Sauce.

42 Rogan Josh aus Kashmir 17,90 €

Aromatisches Lammgericht aus Kashmir mit reichhaltiger Gewürzsauce.

FISCH SPEZIALITÄTEN

43 Fisch Curry 15,90 €

Fisch in würziger Curry-Sauce mit indischen Gewürzen.

44 Fisch Mango Curry 16,90 €

Fisch in fruchtig-milder Mango-Curry-Sauce.

45 Jhinga Jalfrezi Masala 16,90 €

Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und würziger Jalfrezi-Masala-Sauce.

46 Jhinga Korma 16,90 €

Garnelen in milder, cremiger Korma-Sauce mit feinen Gewürzen.

ENTEN SPEZIALITÄTEN

47 Ente Curry 17,90 €

Zarte Ente in klassischer indischer Curry-Sauce.

48 Ente Jalfrezi Masala 17,90 €

Ente mit Paprika, Zwiebeln und pikanter Jalfrezi-Masala-Sauce.

49 Ente Korma 17,90 €

Ente in milder, cremiger Sauce mit Nüssen und Gewürzen.

50 Ente Madras 17,90 €

Würzig-scharfe Ente nach südindischer Madras-Art.

BIRYANIS - REIS SPEZIALITÄTEN

51 Chicken Biryani 15,90 €

Gebratener Basmatireis mit Hähnchen, Gewürzen und feinen Kräutern.

52 Lamm Biryani 17,90 €

Aromatischer Basmatireis mit Lammfleisch und indischen Gewürzen.

53 Jhinga Biryani 17,90 €

Basmatireis mit Garnelen, Gewürzen und frischen Kräutern.

54 Vegetable Biryani 13,90 €

Vegetarischer Basmatireis mit Gemüse, Nüssen und Gewürzen.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

55 Navratan Korma 14,90 €

Mildes Gemüse-Curry mit cremiger Sauce, Nüssen und fruchtiger Note.

56 Chana Masala 12,90 €

Kichererbsen in würziger Masala-Sauce mit Tomaten und Kräutern.

57 Daal Makhni (möglich) 12,90 €

Schwarze Linsen in cremiger Sauce, auf Wunsch vegan möglich.

58 Matter Paneer 13,90 €

Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen in würziger Curry-Sauce.

59 Palak Paneer 14,90 €

Hausgemachter Käse mit Spinat und indischen Gewürzen.

60 Shahi Paneer 14,90 €

Paneer in königlich-cremiger Sauce mit feinen Gewürzen.

61 Paneer Tikka Masala 14,90 €

Gegrillter Paneer in würziger Masala-Sauce.

62 Paneer Mango Curry 14,90 €

Paneer in fruchtig-milder Mango-Curry-Sauce.

63 Mixed Vegetables 13,90 €

Gemischtes Gemüse in aromatischer Curry-Sauce.

64 Aloo Gobi Masala**12,90 €**

Kartoffeln und Blumenkohl in würziger Masala-Sauce.

65 Bengen Bharta**13,90 €**

Geröstete Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.

66 Paneer Jalfrezi Curry**14,90 €**

Paneer mit Paprika, Zwiebeln und pikanter Jalfrezi-Sauce.

67 Malai Kofta**13,90 €**

Gemüse-Käseballchen in milder, cremiger Sauce.

DESSERTS**68 Mangoeis mit Sahne****4,50 €**

Fruchtiges Mangoeis mit Sahne, erfrischend und cremig.

69 Gemischtes Eis**4,50 €**

Auswahl verschiedener Eissorten als süßer Abschluss.

70 Kulfi**4,50 €**

Traditionelles indisches Eis mit cremiger Konsistenz.

71 Mango Rab**4,70 €**

Mild-süße Mango-Nachspeise mit indischer Note.

72 Gulab Jamun**5,50 €**

Warme, süße Milchballchen in aromatischem Sirup.

Guten Appetit

Alle Gerichte werden frisch zubereitet.
Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien,
Unverträglichkeiten oder besonderen Wünschen an.

Shiva's Garden

Färberstraße 45, 78050 Villingen-Schwenningen

www.shiva-garden.de | 07721 9912515

Preise laut Online-Speisekarte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.