INDISCHES RESTAURANT

SHER E PUNJAB

'LÖWE VON PUNJAB'

Unser Gruß lautet:

Sat Sri Akal

Mo – Sa
11.00 – 14.00 Uhr
17.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag
12.00 – 23.00 Uhr

Scheffelstraße 22

~~Im Gambrinus 4~~ | 78224 Singen | Tel. 07731 90 78 50

Liebe Gäste,

Wir heissen Sie Herzlich Willkommen
Im Sher-E-Punjab.

Da die Indische Küche voller kulinarischer Geheimnisse ist,
wollen Wir Sie in das Moderne Indien Entführen.
Ein Geheimnis unserer Küche ist, die Garantiert frische Zubereitung,
die natürlich etwas Zeit benötigt. Hierfür bitten wir Sie um
Verständnis und ein wenig Geduld.

Damit unsere Speisen, Ihnen rundum Schmecken und eine uneingeschränkte
Geschmacksfreude hervorrufen, bitten wir Sie,
bei der Bestellung gleich anzugeben, ob Sie die Speisen
mild, mittelscharf, spicy, scharf oder Indisch Scharf wünschen.

Vor dem Einblick in die Speißekarte sei angemerkt, dass
sämtliche Gerichte in unserem Haus, nach original
Indischen Rezepten zubereitet werden.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden im

SHER-E-PUNJAB

INDISCHE GEWÜRZE
DIE EIGENSCHAFTEN

Das Geheimnis der indischen Kochkunst liegt in der Zusammenstellung der Gewürze. Currypulver - ein in Europa gängiges Mischgewürz - wird in der indischen Küche nicht verwendet. Curry nennt man in Indien eine Sauce, die für jedes Gericht extra aus einer Kombination verschiedener Gewürze zubereitet wird. Die Schärfe oder Mildheit jeder Speise hängt nur vom Anteil des Chilli ab, der extravagante Geschmack aber wird von den übrigen Gewürzen bestimmt. Sie erst ergeben den passenden Curry zu jedem Gericht.

Bockshornkleesamen:

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Garam Masala:

Die wörtliche Übersetzung von Garam ist „warm" oder „heiß". Garam Masala bedeutet demnach heiße Gewürzmischung, sie besteht aus verschiedenen indischen Gewürzen, die sich jede indische Hausfrau individuell mischt. Grundlagen sind immer Zimt, Koriander, Nelken, Pfeffer, Ingwer und Kreuzkümmel.

Ingwer:

Frischer Ingwer ist der scharf aromatische Wurzelstock der tropischen Pflanze Zingiber officinale. Auch im Ayurveda hat frischer Ingwer einen hohen Stellenwert. Er ist appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten und Infekten, Rückenschmerzen, Müdigkeit, Übelkeit, Migräne, Bronchitis u.v.a.

Kardamon:

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit

Koriander:

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kurkuma:

Kurkuma ist, wie Ingwer, ein Rhizom (Wurzel) und spielt in der südindischen vegetarischen Küche dieselbe Rolle wie Salz. Es verleiht allen *Masalas* die magische gelbe Farbe und wirkt appetitanregend, verdauungsfreundlich, blutreinigend, heilt Blasen- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten.

Safran:

Safran wird aus den Narben der Krokuspflanze „Crocus sativus" hergestellt. Es ist das teuerste Gewürz der Welt, dennoch wird es in der indischen Küche häufig verwendet. Die anläßlich religiöser Feste im Süden und Südwesten Indiens gefertigten Süßspeisenenthalten allesamt Safran.

INDISCHES RESTAURANT

SHER-E-PUNJAB

HEISSE GETRÄNKE

Punjabi Chai (Indischer Schwarztee mit Milch & Indischen Gewürzen)	2.20
Tasse Kaffee	1.80
Capuccino	2.30
Milchkaffee	2.60
Espresso	1.60
Verschiedene Tee sorten: Fragen Sie bitte das Service Personal	1.70

APERITIFS

House Cocktail	0.2 l	3.90
Prosecco	0.1 l	2.30
Glas Sekt	0.1 l	2.60
Campari Soda oder Orange	5cl	4.20
Martini Bianco oder Rosso	5cl	3.80

BIERE

Ganter Pils vom Fass	0.3 / 0.4 l	1.80 / 2.20
Ganter Export vom Fass	0.5 l	2.90
Ganter Radler (Süss oder Sauer)	0.5 l	2.70
Ganter Kristallweizen	0.5 l	2.70
Ganter Dunkles Hefeweizen	0.5 l	2.70
Ganter Hefeweizen Hell	0.5 l	2.70
Colaweizen	0.5 l	2.90
Erdinger Alkoholfreies Hefe	0.5 l	2.80
Ganter Alkoholfreies Pils	0.33 l	2.30
Indisches Bier:		
Cobra	0.33 l	2.60
King Fischer	0.33 l	2.60

INDISCHES RESTAURANT

SHER-E-PUNJAB

INDISCHE GETRÄNKE

Lassi Sher-E-Punjab (Mango / Guave)	0.4 l	3.10
Mango Lassi	0.4 l	2.90
Kokos Lassi	0.4 l	2.90
Bananen Lassi	0.4 l	2.90
Maracuja Lassi	0.4 l	2.90
Lassi Süß	0.4 l	2.90
Lassi Sauer	0.4 l	2.90
Milk Badam (Milch mit ganzen Mandelraspeln)	0.4 l	2.90
Mangosaft	0.2 l	2.30
Guavensaft	0.2 l	2.30
Cocossaft	0.2 l	2.30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi 1)	0.2 l / 0.4 l	1.80 / 2.80
Pepsi Light 1)	0.2 l / 0.4 l	1.80 / 2.80
Pepsi Mix (Pepsi/Mirinda)	0.2 l / 0.4 l	1.80 / 2.80
Mirinda 1) 3) 4)	0.2 l / 0.4 l	1.80 / 2.80
Seven-Up 3)	0.2 l / 0.4 l	1.80 / 2.80
Mineralwasser Spritzig (Offen)	0.2 l / 0.4 l	1.60 / 2.60
Evian Stilles Tafelwasser (Flasche)	0.25 l / 0.5 l	1.80 / 3.40
Randegger Goumet Medium (Flasche)	0.25 l / 0.75 l	1.80 / 4.40
Apfelsaft	0.2 l / 0.4 l	1.90 / 2.90
Apfelschorle	0.2 l / 0.4 l	1.80 / 2.80
Orangensaft	0.2 l / 0.4 l	1.90 / 2.90
Orangenschorle	0.2 l / 0.4 l	1.80 / 2.80
Eistee (verschiedene Sorten)	0.2 l / 0.4 l	1.70 / 2.70

Schweppes:

Indian Tonic Water	0.2 l	2.20
Original Bitter Lemon	0.2 l	2.20
American Ginger Ale	0.2 l	2.20

1)Farbstoffe 2)Süßungsmittel 3)Konservierungsstoffe 4)Antioxidationsmittel

INDISCHES RESTAURANT

SHER-E-PUNJAB

SPIRITUOSEN

Indischer Mangoschnapps	38%	2cl	2.80
Indischer Cocosbrand	38%	2cl	2.80
Indischer Rum Old Monk	42%	2cl	2.20
Indischer Gin Bombay Sapphire	38%	4cl	4.30
Ramazotti Milano	30%	4cl	3.60
Averna Sicilano	30%	4cl	3.60
Grappa Oro	38%	2cl	3.20
Fernet Branca	42%	2cl	2.20
Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	3.20
Bacardi Superior 1862	37.5%	2cl	3.20
Asbach Uralt 1892	38%	2cl	2.20
Amaretto Disaronno	28%	2cl	2.20
Jägermeister	35%	2cl	2.20
Schwarzwälder Williamsbirne (Obstler)	40%	2cl	2.20
Wodka Gorbatschow	40%	2cl	2.20

WHISKY

Noble Malt Indian Whisky	40%	4cl	4.60
Jack Daniel´s Tennessee	40%	4cl	4.60
Johnnie Walker Black Lable	40%	4cl	4.60
Johnnie Walker Red Lable	40%	4cl	4.20
Ballentine´s Finest	40%	4cl	4.20
Jim Beam White Lable	40%	4cl	4.20

WEINE

OFFENE WEINE ROT

Indischer Rotwein	0.25 l / 0.5 l	4.90 / 9.60
Montepulciano Riserva	0.25 l / 0.5 l	4.60 / 8.80
Merlot	0.25 l / 0.5 l	4.60 / 8.80
Chianti	0.25 l / 0.5 l	4.60 / 8.80
Spätburgunder	0.25 l / 0.5 l	4.20 / 7.90
Heilbronner Staufenberg	0.25 l / 0.5 l	4.20 / 7.90
Schorle Rot	0.25 l	3.30

OFFENE WEINE WEISS

Indischer Weisswein	0.25 l / 0.5 l	4.90 / 9.60
Meersburger Müller Thurgau	0.25 l / 0.5 l	4.40 / 8.60
Steinbacher Riesling	0.25 l / 0.5 l	4.40 / 8.60
Chardonnay	0.25 l / 0.5 l	4.40 / 8.60
Grauburgunder	0.25 l / 0.5 l	4.20 / 7.90
Gutedel	0.25 l / 0.5 l	4.20 / 7.90
Schorle Weiss	0.25 l	3.30

OFFENE WEINE ROSE´

Spätburgunder Weißherbst	0.25 l / 0.5 l	4.20 / 7.90
Schorle Rose´	0.25 l	3.30

SALAT:

1. Punjabi Salat
Rote Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer & Gurken **5.50**

2. Sher-E-Punjab Haussalat
Mix.- Salat mit geraspelte Nüssen & gegrillten Hühnchenbrust stücken **6.50**

3. Tara-mira Jheenga Wala
Frischer Salat mit gegrillten Riesengarnelen & Früchten **9.90**

4. Yogi Salat
Mix-Salat mit Kichererbsen, hausgemachtem indischem Käse & Mais **6.90**

5. Punjabi Chat Salat
Indischer Fruchtsalat mit frischer Minze & indischer Gewürzmischung **5.90**

6. Salat Ka Maharajha
Gemischter Salat **5.90**

7. Chota Salat
Kleiner Salat **3.50**

SUPPEN:

11. Machi Shorba
Südindische Fischsuppe **3.80**

12. Dhal Ananas Shorba
Indische Linsensuppe mit Ananasstücken **3.50**

13. Murgh Narial Shorba
Hühnchen-Cocossuppe **3.80**

14. Sher-E-Punjab Shorba
Indische Gemüßesuppe **3.90**

WARME VORSPEISEN:

Zu allen warmen vorspeisen,werden,
Tamarind und indisch Minz sossen Serviert.
Unsere Pakoras werden in Kichererbsenmehl
Frittiert und gewendet.

21. Subji Pakora
Frisches Gewürztes Gemüse **4.50**

22. Panier Pakora
Hausgemachter Indischer Frischkäse **4.50**

23. Payaz Da Pakora
Frittierte Zwiebelringe, kräftig Gewürzt **3.50**

24. Machi Pakora
Zartes Fischfilet frittiert **6.40**

25. Murgh Pakora
Kräftig gewürztes Hühnerfleisch **5.90**

26. Sabji Samosa
Zwei frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gemischtem Gemüße **4.40**

27. Punjabi Aloo Chat Masala
Gewürzte Kartoffel mit Tomaten & Gurken **4.80**

28. Sher-E-Punjab Pakoraplate
Gemischte Vegetarische Pakoraplatte
für 2 Personen **9.90**

29. Sher-E-Punjab Mixplate
Gemischte Pakoraplatte für 2 Personen/ Mit Fisch & Fleisch **11.90**

BEILAGEN:

31. Pulao Rice
Basmati-Reis mit Kräutergewürzen, Erbsen & Zwiebeln **2.40**

32. Safran Rice
Basmati-Reis mit Safran **2.60**

33. Punjabi Basmati Rice
Indischer Basmati Reis aus Punjab **1.70**

34. Dahi
Natur-Joghurt **1.90**

35. Bundi Raita
Backerbsen aus Kichererbsenmehl in Frische-Joghurt **2.40**

36. Punjabi Raita
Gurken-Joghurt **2.10**

TANDOORI-BROTSPEZIALITÄTEN:

Fladenbrot aus dem Tandoori
Frisch Gebacken

41. Tandoori Punjabi Nan
Gebuttertes Hefeteigbrot **1.70**

42. Tandoori Lassen Nan
Hefeteigbrot mit Knoblauch **2.40**

43. Tandoori Roti
Volkornfladenbrot **1.70**

44. Lacchedar Prantha
Sauerteigfladenbrot aus Volkornmehl **2.80**

45. Alu Prantha
Gebuttertes Hefeteigbrot mit Kartoffelfüllung **2.80**

46. Paneer Prantha
Hefeteigbrot gebuttert mit Hauskäsefüllung **2.80**

47. Papadum
Knusprige Linsenwaffeln **0.90**

TANDOORI – DE NAMOONE

Diese Köstlichkeiten werden in unserem Tondoori (Lehmofen) Zubereitet. Zu allen Tandoori-Gerichte servieren wir ofenfrisches Tandoori Punjabi Nan.

51. Murgh Tandoori
Hühnchenschenkel mariniert mit speziellen Ind. Gewürzen **10.90**

52. Murgh Tikka
Hühnerfleischstücke mariniert & gegrillt **11.90**

53. Hareyali Murgh Tikka
Hünchenfleisch gegrillt in einer Minz-Koriandermarinade **11.90**

54. Nawabi Tikka
Saftiges Lammfleisch gegrillt **12.90**

55. Shami Kabab
Lammhackfleisch in Kräuter verfeinert **12.90**

56. Tandoori Machi
Fisch mariniert mit Zitrone & Kräuter gewürzt **13.90**

57. Jheenga Tandoori
Garnellen mariniert mit Kräuter-Zitronen-Safransoße **14.90**

58. Battakh Tikka
Entenbrustfilet in Joghurt-Safransoße mariniert **14.90**

59. Hara Bhara Kabab
Frisches Gemüße mit Cocos & Spinat gegrillt **10.90**

60. Sher-E-Punjab-Tandoori
Mix-Tandoori von allen Tandoori köstlichkeiten **16.90**

INDISCHES RESTAURANT

SHER-E-PUNJAB

MURGH KHAZANA
HÜHNCHEN-SPEZIALITÄTEN

Wir servieren Ihnen zu diesen Gerichten besten Basmati-Reis.

61. Jhat-Pat Mirchi Murgh
Zartes hühnerfleisch in einer pikanter Tomaten-Minzsoße **11.90**

62. Murgh Vindaloo
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in scharfer Currysoße **11.90**

63. Murgh Saag Walla
Hühnerbrust gebraten mit Spinat& Exotischen Gewürzen **11.90**

64. Murgh Madras
Zartes Hühnerbrust an einer Kokos-Currysoße **11.90**

65. Murgh Haryali
Zartes Hünerfleisch in einer Joghurt-Koriander-Minzsoße **11.90**

66. Murgh Nimboo-Kesar Wala
Hühnerbruststücke in einer Zitronen-Safransoße **11.90**

67. Murgh Korma
Hühnerfleisch in Safran-Joghurtsoße mit Mandeln&Rosinen **12.90**

68. Murgh Kashmiri
Hühnerfleisch & indischer Käse in einer Mandel-Cremesoße **12.90**

69. Murgh Aam Wala
Zartes Hühnchenfleisch mit frischen Mangostücken in einer Mango-Currysoße **12.90**

70. Murgh Tandoori Masala
Im Tandoori frisches gegrilltes Hühnchenfleisch, orientalisch gewürz, in einer speziellen Indischen Soße zubereitet **13.90**

71. Murgh Tandoori Makhani Wala
Marinierte Hühnchenbrust gegrillt, mit Tomaten, Ingwer & Knoblauch in einer pikanten Indischer-Sahnesoße **13.90**

SHAHI KHAZANA
LAMM SPEZIALITÄTEN

Wir servieren Ihnen zu diesen Gerichten besten Basmati-Reis.

81. Ghost Masala
Zartes Lammfleisch an einer würzigen Currysoße **12.90**

82. Ghost Madras
Zartes Lammfleisch in einer Kokos-Currysoße **12.90**

83. Ghost Saag Walla
Lamm in Spinat,mit Knoblauch &indischen Früchten **12.90**

84. Ghost Shahi Korma
Lammfleisch mit indischem Käse, Mandeln, Cashewkernen &Rosinen in Joghurt-Safransoße **12.90**

85. Ghost Vindaloo
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen ind. Soße **13.90**

86. Ghost Kesar Wala
Lammfleischstücke in milder Mandel-Kokos-Safransoße **13.90**

87. Ghost Hariyali
Zartes Lammfleisch mit Gemüße der Saison in Ingwer-Minzsoße **13.90**

BATTAKH-KHAZANA
ENTEN-SPEZIALITÄTEN

Wir servieren Ihnen zu diesen Gerichten besten Basmati-Reis.

91. Bhattakh Bhuna
Entenbrust in einer pikanten Mischung von indischen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten **12.90**

92. Bhattakh Sabji Wala
Zartes Entenbrust mit frischem Gemüße an einer Gewürzmischung aus Ingwer, Knoblauch & Chillischoten **12.90**

93. Bhattakh Aam Wala
Zart geröstetes Entenfleisch in einer Mango-Sahnesoße **13.90**

94. Bhattakh Kesar Wala
Fein geröstete Entenbrust in einer milden Soße aus Mandeln, Safran, Cashewkernen & Joghurt **13.90**

CHAWAL-RANG-BIRANGE
REIS-SPEZIALITÄTEN

Diesen Gerichten werden mit,
besten Basmati-Reis zubereitet, wir
servieren Ihnen dazu Raita (Indischer Joghurt).

101. Anda Biryani
Gebratener Basmati-Reis mit
Zwiebeln, Erbsen & Eier **10.90**

102. Vrindawani Biryani
Basmati-Reis mit frischem
Gemüse, verschiedenen Nüssen
& Safran zubereitet **10.90**

103. Punjabi Biryani
Gebratener Safran-Basmati-Reis
mit Hühnerfleischstücke gewürzt
& verschiedenen Nüssen **11.90**

104. Shahi Biryani
Gebratener Safran-Basmati-Reis
mit Lammfleisch, nach traditioneller
indischer Art **12.90**

105. Jheenga Biryani
Gebratene Riesengarnelen
in Safran-Reis, mit Kokos &
Kräutergewürzen **14.90**

106. Sher-E-Punjab Biryani
Spezialität des Hauses mit
Hühnchen, Lamm,
Fisch & Gemüse in Safran-Reis **14.90**

SAMUNDERI-KHAZANA
FISCH SPEZIALITÄTEN

Wir servieren Ihnen zu diesen Gerichten besten Basmati-Reis.

111. Machi Masala
Fischfilet mit Knoblauch, Tomaten, Paprika & Zwiebeln in Tomaten-Currysoße **12.90**

112. Machi Malai Wala
Marinierte Fischstücke mit Kartoffeln ,Mandeln,Cashewkernen &Rosinen in Joghurtsoße **12.90**

113. Machi Sabji Wala
Fischfiletstücke, pikant Mariniert in Gemüse & Currysoße **12.90**

114. Machi Narial-Dahi Wala
Fischfiletstücke in milder Minze & Joghurt-Kokossoße **12.90**

115. Machi Hari Mirch Wali
Fischfilet mit Kreutzkümmel angeröstet, grünem Pfeffer & Zitrone **12.90**

116. Jheenga Saag Wala
Riesengarnelen mit Spinat,Ingwer Zwiebeln & Tomaten pikant angeröstet **15.90**

117. Jheenga Bhuna
Riesengarnelen verfeinert mit Senfkörnern, Koriander & Zitronen pikant **15.90**

118. Thandoori Jheenga Masala
Riesengarnelen gegrillt im Tandoori mit einer indischen Kräutersoße **17.90**

119. Sher-E-Punjab Jugalbandi
Zusammenstellung unserer Fisch-Spezialitäten, in einer indischen Kräuter-Safransoße **17.90**

SHER-PUNJAB-BAGICHA
VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Wir servieren Ihnen zu diesen Gerichten besten Basmati-Reis.

121. Aloo Gobi
Kartoffeln mit Blumenkohl in köstlicher Soße **9.90**

122. Mili Jhuli Sabziyan
Frisch gemischtes Gemüse in würziger Currysoße **9.90**

123. Matter Paneer
Erbsen mit Hauskäse an würziger soße **9.90**

124. Bhindi Masala
Okra-Gemüse mit Kräutern, Zwiebeln & Tomaten angebraten **9.90**

125. Bengen Bahrta
Auberginen püriert mit Kräutern & Zwiebeln **9.90**

126. Paalak Paneer
Spinat mit Hausgemachtem Käse **9.90**

127. Dal Makhni
Linsen, Kidneybohnen & Kichererbsen in Sahnesoße **9.90**

128. Dal Dhaba
Verschiedene indische Linsen in scharfer Soße **9.90**

129. Shahi Paneer
Hausgemachter Käse,zubereitet in milderJoghurt-Safran-Kräutersoße **10.90**

130. Navrattan Sabji-Korma
Frisches Gemüße & Obst, indischem Käse, verschiedenen Nüssen in Joghurt-Safransoße **10.90**

131. Aloo Chana Masala
Kartoffeln & Kichererbsen in scharfer Currysoße **10.90**

132. Hari Bhari Sabji
Spinat mit frischem Gemüße in Minze verfeinert **10.90**

133. Paneer Butter Masala
Hauskäse im Tandoori gebacken in einer Masalasoße **11.90**

134. Malai Kofta
Hauskäsebällchen,gefüllt mit Cashewkernen & Rosinen in Joghurt-Kokossoße **11.90**

135. Paalak Malai Kofta
Spinatkäsekugel & Hauskäse in milder Kräutersoße **11.90**

SHER-E-PUNJAB MITHAI GHAR
DESSERTS

151. Gulab Jamun
Frittierte Teigbällchen
mit Rosensirup **3.40**

152. Aam Malai
Mangocreme nach indischer Art
mit Pistazien **3.40**

153. Aam Di Kulfi
Mango-Eiscreme aus frischer
Milch, Mango, Mandeln &
Kardamom **3.90**

154. Pista Kulfi
Indisches Eis aus frischer Milch, Mandeln,
Pistazien, Kokos &
Kardamom **3.90**

155. Gejrele (Indische Möhrensüßspeise)
Zubereitet aus Milch,
geraspelten Möhren, Mandeln,
Nüssen & Rosinen **3.60**

SINDBAD
FÜR DEN KLEINEN HUNGER

171. Pommes Frites
2.30

172. Murgh Sindbad
Zartes Hühnchensteak
mit Pommes **4.90**

173. Murgh Aam Wala
Zarte Hühnchenfleischstücke,
mit frischen Mangostücken,
in einer Sahnesoße&Reis **5.90**

174. Murgh Biryani
Gebratenes Hühnchenbrustfilet
in Safranreis **5.90**

UNSERE SPEZIELLE SOMMER KARTE

1.Großer gemischter Salat mit gebratenem Pengasiusfielt in einer Honig-Senf Soße 7.50

2.Punjab Salat

Großer gemischter mit frisch frittierten indischen Käse mit Kichererbsenmehl 7.90

3.Hünchenbruststücke mit frischem Gemüse in einer kräftigen, gewürzten Currysoße mit Reis 11.90

4.Hänchenbruststücke mit Mandeln in einer Joghurt-Kräuter Soße mit Reis 12.50

5.Lammfleisch mit Kartoffeln in einer Zitronen-Safran- Soße mit Reis 13.50

6.Dessert

Hausgemachter Milchreis mit Nüsse 2.90

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit