

Rice/Reis-Spezialitäten

- 101. Chicken Biryani** € 12,50
(Reis, Hähnchenfleisch mit Mandeln, Rosinen/ *Rice, Chicken with almonds, raisins*)
- 102. Lamm Biryani** € 14,00
(Reis, Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen/*Rice, Lamb with almonds and raisins*)
- 104. Vegetable Biryani** € 12,00
(Reis, frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen/*Rice, vegetables, almonds and raisins*)
- 105. Jheenga Biryani** € 16,00
(Reis, Riesengarnelen, Mandeln, Rosinen/*King prawns with almonds, raisins*)

Vegetarische Spezialitäten

Paneer = selbstgemachter indischer Käse aus Kuhmilch

- 110. Shahi Paneer** € 11,50
(Paneer in Butter-Tomaten-Sahnesoße, fein gewürzt/
Homemade cheese in tomato cream sauce, fine seasoning)
- 111. Shahi Baingan** € 11,50
(Auberginen mit Paneer und Ingwer in Madelsoße/
Bringer with homemade cheese and ginger in almond sauce)
- 112. Baingan Ka Bharta** € 11,50
(Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten/
Fresh bringer mashed with onions and tomatoes)
- 113. Palak Paneer** (Spinat mit Paneer/*Spinach with homemade cheese*) € 11,50
- 114. Karahi Paneer** € 11,50
(Paneer in Currysoße, in der Pfanne serviert/*Cheese in curry sauce, served in a pan*)
- 115. Vegetable Curry/Korma** € 11,50
(Frisches, gemischtes Gemüse in würziger Currysoße/*Mandel, Kokosnuss-Sahnesoße*)
- 116. Mango Sabzi** € 11,50
(Frisches Gemüse in Mango-Cashewnuss-Soße ***ziemlich süß***/
Vegetables in Mango cashew sauce)
- 117. Bhindi Masala** € 11,50
(Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger-Soße/*Indian ladyfinger in sauce*)
- 118. Malai Kofta** € 11,50
(Gemüseklößchen in Mandel-Soße/*Vegetable dumplings in almond sauce*)
- 119. Dal Makhni** € 11,50
(Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Butter zubereitet/
National dish of India, yellow lentils prepared with butter)
- 120. Chana Masala** € 11,50
(Kichererbsen in Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer/
Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger)

Tandoori Brotspezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen/
Flat bread baked fresh in the charcoal in our clay oven

- 140. Nan** (Ovales Brot aus Hefeteig/*Oval raised bread*) € 2,30
- 141. Roti** (Vollkornfladenbrot/*Whole meal bread*) € 2,30
- 142. Prantha oder Bhatara (Luftbrot)** € 2,50
(Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter/*Multilayer whole meal bread with butter*)
- 143. Mint Prantha** € 2,70
(Gefülltes mehrschichtiges Vollkornbrot mit Minze/*Filled with fresh mint*)
- 144. Garlic Oder Onion Nan** € 2,90
(Hefeteigbrot mit Knoblauch oder Zwiebeln/*Raised bread filled with garlic or onion*)
- 145. Vegetable Prantha** € 3,10
(Mit frischem Gemüse gefüllt/*Filled with fresh vegetables*)
- 146. Paneer Kulcha** € 3,10
(Hefeteigbrot mit Paneer/*Raised bread filled with homemade cheese*)
- 147. Keema Nan/Chicken Nan/Peshawari Nan** € 3,50
(Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm/Hähnchenfleisch/Rosinen/
Raised bread filled with lamb or chicken or raisins)
- 148. Pappad** € 2,50
(Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen/
Lentils wafers with 3 different delicious sauces)

shalimar

Mittagsmenü

Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr (nur Werktags)
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen
eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat
Beilage zu allen Gerichten: bester Basmatireis.

Alle Mittagsmenüs nur € 7,50

Paneer = frischer hausgemachter indischer Käse aus Kuhmilch

- M1. Shahi Dal** (Indische Linsen mit feinen Gewürzen und Butter)
- M2. Chana Masala** (Kichererbsencurry mit frischen Tomaten und Ingwer)
- M3. Vegetable Korma** (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Soße und Sahne)
- M4. Bhindi Masala** (Indisches Okragemüse in Masala-Soße)
- M6. Palak Paneer** (Spinat mit indischem Käse)
- M7. Chicken Curry** (Zartes Hähnchenfleisch in Currysoße)
- M8. Chicken Vegetable** (Zartes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse)
- M9. Mango Chicken** (Zartes Hähnchenfleisch mit Mango-Cashewnuss-Soße)
- M10. Chicken Korma** (Zartes Hähnchenfleisch in Kokosnuss-Sahnesoße)
- M12. Lamm Curry** (Lammfleisch in Currysoße)
- M13. Lamm Vegetable** (Lammfleisch mit frischem Gemüse)
- M14. Lamm Okra** (Lammfleisch mit indischem Okragemüse)
- M15. Beef Curry** (Rindfleisch in Currysoße)
- M16. Beef Madras** (Rindfleisch, kräftig gewürzt)
- M17. Fisch Curry** (Seelachsfilet in Currysoße)
- M18. Fisch Badami** (Seelachsfilet in Sahne und Mandelsoße)

- M19. Naanbrot** € 1,50
- M20. Garlic Nan** (Fladenbrot mit Knoblauch gefüllt) € 2,00
- M21. Chicken Tikka Masala** € 8,50
(Hähnchenfleisch gekocht in Masalasoße)

Dessert

- Kalt**
- 150. Mango Creme mit Vanille-Eis** € 4,50
- 151. Firni** € 4,50
(Reismehlpudding mit Mandeln und Nüssen/
Rice flour pudding with almonds and other nuts)
- 152. Kulfi** € 4,50
(Maismehlpudding mit Mandeln und Pistazien ***indisches Eis***/
Corn flour pudding with almonds and pistachio nuts)
- Warm**
- 153. Gulab Jamun** € 4,50
(Milch-/Quarkbällchen in Honig gebacken/
Dumplings made of milk and cheese baked in honey)
- 154. Gajar Halwa** € 4,50
(Süßspeise aus geriebenen Karotten/Mandeln/Pistazien und Honig/
Grated carrots with almonds and other nuts)

shalimar

shalimar

Indisches Restaurant



حلال
HALAL

Beilage zu allen Gerichten: bester Basmatireis

**Hauptgericht -
scharf nach Ihrem Wunsch:**

Mittel: 🍷
Scharf: 🍷🍷
Extra scharf: 🍷🍷🍷

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:
11:30 - 14:30 Uhr und
17:00 - 22:00 Uhr

Samstag:
17:00 - 22:30 Uhr

Sonntag & Feiertag:
13:00 - 22:00 Uhr

**Alle Preise in Euro und inklusive
Mehrwertsteuer.**

Söflinger Str. 142
89077 Ulm
Tel. Restaurant: 0731/399 66 05
Tel. Bestellungen: 0731/399 66 06
Fax: 0731/399 66 07
E-Mail: info@shalimar-ulm.de
Internet: www.shalimar-ulm.de

Inhaber: Rizwan Ahmed und Javed Chaudrey

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1. Mulgatany Suppe 🍲
(Exotische Suppe mit Linsen, Hähnchenfleisch, Curryblättern und Reis) | € 4,90 |
| 2. Hähnchen Suppe (Chicken soup) | € 4,50 |
| 3. Linsen Suppe (Lentil soup) | € 4,50 |
| 4. Gemüse Suppe (Vegetable soup) | € 4,50 |
| 5. Knoblauch Suppe (Garlic soup) | € 4,50 |

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 9. Chicken Chana Chat
(Hähnchenfleisch und Kichererbsensalat/Indian chickpeas and chicken salad) | € 6,50 |
| 10. Krabben Cocktail (Shrimps cocktail) | € 7,50 |

Warme Vorspeisen

Pakora = gebackener Teig aus Kichererbsenmehl/
(Pakoras dipped in chickpeas batter and deep fried)
Paneer = selbstgemachter indischer Käse aus Kuhmilch

- | | |
|---|---------|
| 14. Vegetable Pakora (Mit frischem gemischtem Gemüse) | € 4,50 |
| 15. Onion Bhaji (Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert) | € 4,50 |
| 16. Paneer Pakora (Mit hausgemachtem Käse) | € 4,50 |
| 17. Chicken Pakora (Mit zartem Hähnchenfleisch) | € 4,90 |
| 18. Fisch Pakora (Mit zartem Seelachsfilet) | € 4,90 |
| 19. Vegetable Samosa (2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt) | € 4,50 |
| 20. Gemischter Pakora-Teller (Vegetarisch für 2 Personen)
(Various vegetable pakora appetizers for 2 persons) | € 10,50 |
| 21. Gegrilltes Hähnchen Fleischsteller (für 2 Personen)
(Various chicken appetizers for 2 persons) | € 11,50 |

Salate

- | | |
|--|--------|
| 27. Tomaten-Gurkensalat
(Tomaten, Gurken, Dressing/Tomato cucumber salad with dressing) | € 3,50 |
| 28. Salat Indisch
(Mit gebratenen Filetstreifen vom Hähnchen, frischen Champignons, Zwiebeln und Dressing/With fried chicken breast stripes, fresh mushrooms, in salad dressing) | € 6,50 |
| 29. Kleiner gemischter Salat | € 2,50 |

Tandoori/Grill-Spezialitäten

aus dem Lehmofen/in our special clay oven

- | | |
|---|---------|
| 33. Tandoori Chicken
(Mariniertes Hähnchenschenkel, im Tandoor gegrillt/
Chicken legs marinated in an exquisite tradition) | € 12,50 |
| 34. Chicken Tikka
(Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt/
Tender marinated filet of chicken, grilled) | € 14,50 |
| 35. Achari Chicken Tikka
(Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet mit mixed pickles
(gemischtes Eingelegtes), gegrillt/Tender marinated chicken with
mixed pickles pieces, grilled) | € 14,50 |
| 36. Haryali Malai Kabab
(Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat, Minze/
Tender marinated chicken in spinach, mint) | € 14,50 |
| 37. Lamm Tikka
(Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß/
Tender marinated filet of lamb roasted) | € 15,50 |

- | | |
|---|---------|
| 38. Fisch Tikka
(Frisches Seelachsfilet in Joghurt/Gewürzen/gegrillt/
Fresh Pollock marinated in yogurt and spices, grilled) | € 15,50 |
| 39. Jheenga Tandoori
(Riesengarnelen in Joghurt/Gewürzen/gegrillt/
King prawns marinated in yogurt/spices/grilled) | € 17,50 |
| 40. Mix Grill Plate
(Tandoori-Köstlichkeiten: von allem etwas (33-39)/
The various Tandoori specialties combined) | € 17,00 |

Enten-Spezialitäten

Alle Rezepte mit Entenbrustfilet

- | | |
|--|---------|
| 45. Ente Vindaloo 🍷🍷
(Mit Spezialgewürzen/Filet of duck breast with special blend of spices) | € 14,50 |
| 46. Karahi Battak
(Mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in dicker Currysoße,
in der Pfanne serviert/Filet of duck breast, capsicam, tomato,
onion in curry sauce, served in a pan) | € 14,50 |
| 47. Ente Nilgiri
(In Spinat mit Kokosnussmilch und Minze/
In Spinach with coconut milk and mint) | € 14,50 |
| 48. Ente Khumb Wala
(Mit frischen Champignons, Ingwer in Mandelsoße/
Filet of duck breast with fresh mushrooms, ginger in an almond sauce) | € 14,50 |
| 50. Ente Mango
(Mit Mango in Cashewnuss-Soße, fein gewürzt **ziemlich süß**/
With mango in a cashew sauce, fine seasoning) | € 14,50 |

Chicken/Hähnchen-Spezialitäten

Alle Rezepte mit Hähnchenbrustfilet

- | | |
|--|---------|
| 55. Chicken Curry (in Currysoße) | € 12,50 |
| 56. Chicken Tikka Masala
(In Masalasoße/Tender chicken in masala sauce) | € 12,50 |
| 57. Chicken Vindaloo 🍷🍷
(Mit Spezialgewürzen/Tender chicken with special blend of spices) | € 12,50 |
| 58. Chicken Khumb Wala
(Mit frischen Champignons, Ingwer in Mandelsoße/
Tender chicken with fresh mushrooms, ginger in almond sauce) | € 12,50 |
| 59. Chicken Karahi
(Mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in dicker Currysoße,
in der Pfanne serviert/Filet of chicken breast, capsicam, tomato,
onion in curry sauce, served in a pan) | € 12,50 |
| 60. Chicken Jalfrezi 🍷
(Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Tomaten
in dicker Currysoße/Spicy boneless chicken meat with sweet pepper,
onions, tomatoes) | € 12,50 |
| 61. Chicken Nilgiri
(In Spinat mit Kokosnussmilch und Minze/
Chicken in Spinach with coconut milk and mint) | € 12,50 |
| 62. Chicken Palak (Mit Spinat/Tender chicken with Spinach) | € 12,50 |
| 63. Mango Chicken
(In Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt **ziemlich süß**/
Tender chicken in Mango cashew sauce, fine seasoning) | € 12,50 |
| 64. Butter Chicken
(In Butter, Tomaten und Cremesoße/
Tender chicken in butter, tomato and cream sauce) | € 12,50 |
| 65. Chicken Korma
(Mit Kokosnussflocken und Spezialgewürzen/
Chicken in a coconut milk and special blend of spices) | € 12,50 |

Beef/Rind-Spezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 71. Beef Curry
(Zartes Rindfleisch in Currysoße/Tender beef in curry sauce) | € 13,50 |
| 72. Beef Masala
(Zartes Rindfleisch in Masalasoße/Tender beef in masala sauce) | € 13,50 |
| 73. Beef Vegetable
(Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger-Soße/
Beef with fresh vegetables in sauce) | € 13,50 |
| 74. Beef Palak
(Zartes Rindfleisch mit Spinat/Stewed beef with spinach) | € 13,50 |
| 75. Beef Vindaloo 🍷🍷
(Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen/Tender beef with special spices) | € 13,50 |
| 76. Beef Mango
(Zartes Rindfleisch in Mango Cashewnuss-Soße **ziemlich süß**/
Tender beef in mango cashew sauce) | € 13,50 |

Lamm-Spezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 81. Lamm Curry
(Zartes Lammfleisch in Currysoße/Tender lamb in curry sauce) | € 14,00 |
| 82. Lamm Tikka Masala
(Zartes Lammfleisch in Masalasoße/Tender lamb in Masala sauce) | € 14,00 |
| 83. Lamm Vindaloo 🍷🍷
(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen/Tender lamb with special spices) | € 14,00 |
| 84. Lamm Khumb Wala
(Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Ingwer in Mandelsoße/
Tender lamb with fresh mushrooms, ginger in an almond sauce) | € 14,00 |
| 85. Lamm Karahi
(Mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in dicker Currysoße, in der Pfanne serviert/
Tender lamb, capsicam, tomato, onion in curry sauce, served in a pan) | € 14,00 |
| 86. Lamm Nilgiri
(In Spinat mit Kokosnussmilch und Minze/
Tender lamb in spinach with coconut milk and mint) | € 14,00 |
| 87. Lamm Palak
(Zartes Lammfleisch mit Spinat/Tender lamb with spinach) | € 14,00 |
| 88. Mughlai Meat
(Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahnesoße/Tender lamb in almond cream sauce) | € 14,00 |
| 89. Mango Lamm
(Zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße **ziemlich süß**/
Tender lamb in mango cashew sauce) | € 14,00 |

Fisch-Spezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 95. Fisch Chili 🍷
(Seelachsfilet in Chilisoße/Pollock in chili sauce) | € 13,00 |
| 96. Fisch Masala
(Seelachsfilet in Masalasoße/Pollock in masala sauce) | € 13,00 |
| 97. Jheenga Curry
(Riesengarnelen in Currysoße/King prawns in curry sauce) | € 15,00 |
| 98. Jheenga Masala
(Riesengarnelen in Masalasoße/King prawns in Masala sauce) | € 16,00 |

Beilagen

Recommended as side dish to every meal

- | | |
|---|--------|
| 127. Joghurt/Yogurt (Einfacher Joghurt/Yogurt) | € 2,00 |
| 128. Alu Raita (Kartoffeln, Joghurt/Potatoes, yogurt) | € 2,50 |
| 129. Kheere Ka Raita (Gurken, Joghurt/Cucumbers, yogurt) | € 2,50 |