

Herzlich Willkommen im Shere Punjab

Schön, dass Sie zu uns gefunden haben. Wir bemühen uns seit 1991 um eine authentisch nordindische Küche hier im Ruhrgebiet, mit klassischen Grillgerichten, Curries, vegetarischen sowie veganen Speisen.

Wir legen dabei besonderen Wert darauf, hochwertige Zutaten ohne jegliche Zusatzstoffe zu verwenden. Da alle Gerichte frisch zubereitet werden, gehen wir auch gern auf besondere Wünsche und Unverträglichkeiten ein – Fragen Sie einfach einen unserer Mitarbeiter.

Natürlich ist Schärfe immer ein wichtiger Punkt in der indischen Küche. Hierfür können Sie aus folgenden Stufen wählen:

Normal – Würzig und alles andere als laff, aber ohne Beigabe von Chilis

Mittelscharf – Noch europäisch, vergleichbar mit mediterraner Schärfe

Scharf – Eine für Nordindien typische Schärfe

Sehr Scharf – Vergleichbar mit scharfen Curries aus Südindien, nur für gut Trainierte

Extrem Scharf – Bitte nur bestellen, wenn Sie schon „sehr scharf“ gegessen haben und sich sicher sind

Wir möchten, dass Sie sich in unserem Haus wohlfühlen und wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“.

Vorspeisen

1	Samosa Teigtaschen aus Weizen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu Salat	5,50 €
2	Vegetabile Tikki Gebratener Kartoffelball, gemischt mit Gewürzen, dazu Salat	4,90 €
3	Gobhi Pakora Blumenkohl in Kichererbsenteig, dazu Salat	5,50 €
4	Paneer Pakora Hausgemachter Käse aus Kuhmilch (Panir) in Kichererbsenteig, dazu Salat	5,90 €
5	Onion Bhaji Zwiebelstücke in Kichererbsenteig, dazu Salat	5,50 €
	Gemischte Vorspeisen (aus 1-5) Garniert mit Salat	
6	für 1 Person	7,90 €
7	Ab 4 Personen: pro Person	7,50 €
8	Chicken Pakora Gebratene Hähnchenfleischstücke in Kichererbsenteig, dazu Salat	7,90 €
9	Kima Nan Nan-Brot, gefüllt mit Lammgehacktem und Käse	5,90 €
10	Panir Onion Kulcha Nan-Brot, gefüllt mit hausgemachtem Käse (Panir), Zwiebeln und Gewürzen	5,90 €
11	Tandoori Khumbi Frische marinierte Champignons aus dem Tonofen, dazu Salat	5,90 €
12	Gemischte Vorspeise Tandoori (für 2 Personen) Große Platte mit Chicken-Tikka, Tandoori-Khumbi und Kima Nan, dazu Salat	19,90 €
13	Muglai Nan Süßes Nan-Brot, gefüllt mit Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und Kokosnusraspeln	5,90 €

Salate

20	Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Minz-Dressing	3,50 €
21	Großer gemischter Salat mit Joghurt-Minz-Dressing	4,90 €
23	Alu Chat Kartoffelsalat nach indischer Art, pikant gewürzt	3,90 €
24	Jhinga Salat Gemischter Salat mit Krabben und Joghurt-Minz-Dressing	6,50 €
25	Chicken Chat Indischer Hähnchensalat mit frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln, pikant gewürzt	6,90 €
26	Shere Punjab Großer gemischter Salat mit Mangos, Lychees, Hähnchenstreifen, Krabben, hausgemachtem Käse und Joghurt-Minz-Dressing	6,90 €

Suppen

30	Tomaten Shorba Tomatensuppe	3,90 €
31	Gemüse Shorba Vegetarische Suppe	3,90 €
32	Chicken Shorba Hühnersuppe mit knusprig gebratenem Reis	4,50 €
33	Daal Shorba Suppe aus gelben Linsen	3,90 €
34	Iron Shorba Spinatsuppe mit Knoblauch	4,50 €

Menüs

40 **Shahi-Menü**

- Gemüsesuppe
- Tandoori Chicken mit Salat
- Chicken Masala, Gemischtes Gemüse nach „Navratan Korma“ Art, dazu Nan-Brot und Reis
- Tagesdessert

Ab 2 Personen: pro Person

24,50 €

41 **Karahi-Menü**

- Hühnersuppe
- Große Portion Lamm nach Art des Hauses „Lamm Bhuna“, dazu Reis, Salat und Nan-Brot
- Tagesdessert

Ab 2 Personen: pro Person

24,50 €

42 **Spezial-Menü „Sudeep“**

- Mangosekt
- Suppe nach Wahl
- Schwertfisch aus dem Tonofen, mit Salat und Soße
- Lamm Madras (scharf), Chicken Mango und hausgemachter Käse „Karahi Paneer“, dazu Reis und Nan-Brot
- Mango-Khulfi
- Schnaps nach Wahl

Ab 2 Personen: pro Person

37,90 €

43 **Yogi Menü**

- Gemüsesuppe
- vegetarische Pakoras mit Salat
- Panir Masala, gemischtes Gemüse nach „Navratan Korma“ Art, Linsen nach „Dal Makhani“ Art, dazu Reis und Nan-Brot
- Tagesdessert

Ab 2 Personen: pro Person

21,50 €

Für unsere kleinen Gäste

50	Pritam's Food Panierte Hähnchenfiletstücke, dazu wahlweise Pommes oder Reis	8,00 €
51	Chicken Curry Hähnchenfiletstücke in milder Currysoße, dazu wahlweise Pommes oder Reis	8,50 €
52	Fish Fingers Panierte Fischfiletstücke, dazu wahlweise Pommes oder Reis	8,90 €
53	Lamm Korma Zarte Lammstücke in Sahnecreme-Soße, dazu wahlweise Pommes oder Reis	10,90 €
54	Veggie Teller Zwei kleine Samosa, dazu Reis, Raita und Sauer-Süß-Soße	6,90 €

Alle Kindergerichte für Kinder bis 12 Jahren.

Fischspezialitäten

60	Fish Tikka Marinierter Schwertfisch aus dem Tonofen, serviert mit Salat, dazu würzige Masala-Soße	18,90 €
61	Scampi Bhuna Gebratene Riesengarnelen nach Art des Hauses, mit Ingwerknoblauch in würziger Curry-Soße	20,90 €
62	Jingha Palak Party-Garnelen mit Spinat, Ingwer und Knoblauch	18,50 €
63	Fish Curry Fischfiletstücke in würziger Curry-Soße	14,90 €
64	Fish Vindaloo Fischfiletstücke mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo-Soße	14,90 €

Alle Fischspezialitäten mit Nan-Brot. Dazu wahlweise Reis oder Bombay Potatoes.

Grillgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Tandoori Chicken
Marinierte Hähnchenkeulen am Knochen, gegrillt über offener Holzkohle | 12,90 € |
| 71 | Lamm Tikka
Marinierte Lammfleischstücke aus dem Tonofen, gebraten mit Paprika und Zwiebeln | 19,90 € |
| 72 | Sheek Kebab
Würziges Lammgehacktes nach Art Cevapcici aus dem Tonofen | 14,90 € |
| 73 | Grillplatte
Gemischte Platte aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka und Sheek Kebab (Nr. 70-72) | 22,90 € |
| 74 | Chicken Tikka
Mariniertes Hähnchenfleisch aus dem Tonofen, gebraten mit Paprika und Zwiebeln | 17,90 € |

**Alle Grillspezialitäten mit Nan-Brot und Salat.
Dazu wahlweise Pilau-Reis oder Bombay Potatoes.**

Tandoori-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|---------|
| 75 | Karella
Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat und hausgemachtem Käse, mariniert und über offener Holzkohle gegrillt, dazu würzige Masala-Soße | 14,90 € |
| 76 | Chicken Special
Marinierte Hähnchenfleischstücke aus dem Tonofen mit Gemüse und Fruchtstücken in milder Curry-Sahnesoße | 13,90 € |
| 77 | Chicken Tikka Masala
Marinierte Hähnchenfleischstücke aus dem Tonofen mit frischen Zwiebeln und Paprika in Masala-Soße | 14,90 € |
| 78 | Butter Chicken
Marinierte Hähnchenfleischstücke aus dem Tonofen in Tomaten-Buttersoße | 14,90 € |
| 79 | Lamm Tikka Masala
Marinierte Lammfleischstücke aus dem Tonofen mit frischen Zwiebeln und Paprika in Masala-Soße | 16,90 € |

**Alle Tandoori-Spezialitäten mit Nan-Brot.
Dazu wahlweise Reis oder Bombay Potatoes.**

Hähnchen-Spezialitäten

80	Chicken Curry Hähnchenfiletstücke in würziger Currysoße	12,90 €
81	Chicken Shahikorma Hähnchenfiletstücke mit Früchten in milder Mandel-Sahne-Soße	14,50 €
82	Chicken Jhelfraise Hähnchenfiletstücke mit Zwiebeln und Chilis in scharfer Ingwer-Currysoße	14,90 €
83	Chicken Rogenjosh Hähnchenfiletstücke mit Paprika und Zwiebeln in scharfer Tomatensoße	14,90 €
84	Chicken Saag Hähnchenfiletstücke mit Spinat, Ingwer und Knoblauch	14,50 €
85	Chicken Vindaloo Hähnchenfiletstücke mit Kartoffeln und Chilis in sauer-scharfer Vindaloo-Soße	13,90 €
86	Chicken Madras Hähnchenfiletstücke mit Chilis und Fünf-Gewürze-Mischung in scharfer Masala-Soße	15,50 €
87	Chicken Bhuna Gebratene Hähnchenfiletstücke nach Art des Hauses mit Ingwer und Knoblauch in würziger Currysoße	14,90 €
88	Karahi-Chicken Hähnchenfiletstücke mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in mittelscharfer Currysoße	15,50 €
89	Chicken Bengen Hähnchenfiletstücke mit frischen Zwiebeln, Tomaten und pürrierter Aubergine in mittelscharfer Currysoße	14,50 €
90	Garlik Chicken Hähnchenfiletstücke mit Knoblauch gebraten, in pikanter Currysoße	14,90 €
91	Chicken Chili Hähnchenfiletstücke mit Paprika, Zwiebeln und Chilis gebraten, in scharfer Chilisoße	14,90 €

**Alle Hähnchen-Spezialitäten mit Nan-Brot.
Dazu wahlweise Reis oder Bombay Potatoes.**

Lammspezialitäten

100	Lamm Curry Lammfleisch in würziger Currysoße	15,50 €
101	Lamm Shahikorma Lammfleisch mit Früchten in milder Mandel-Sahne-Soße	17,50 €
102	Lamm Jhelfraise Lammfleisch mit Zwiebeln und Chilis in scharfer Ingwer-Currysoße	17,50 €
103	Lamm Rogenjosh Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in scharfer Tomatensoße	16,90 €
104	Lamm Saag Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch	16,50 €
105	Lamm Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln und Chilis in sauer-scharfer Vindaloo-Soße	15,90 €
106	Lamm Madras Lammfleisch mit Chilis und Fünf-Gewürze-Mischung in scharfer Masala-Soße	17,50 €
107	Lamm Bhuna Gebratene Lammfleischstücke nach Art des Hauses, mit Ingwer und Knoblauch in würziger Currysoße	17,50 €
108	Karahi Lamm Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in mittelscharfer Currysoße	17,50 €
109	Bhindi Gosht Lammfleischstücke mit gebratenen Okraschoten in Currysoße	16,50 €
110	Lamm Mango Lammfleischstücke in milder Curry-Mangosoße	16,50 €
111	Lamm Gobi Lammfleischstücke mit Blumenkohl in pikanter Currysoße	15,90 €

**Alle Lamm-Spezialitäten mit Nan-Brot.
Dazu wahlweise Reis oder Bombay Potatoes.**

Gemüsespezialitäten

120	Dal Makhani	Auf Wunsch auch vegan	9,90 €
	Schwarze Linsen nach nordindischer Art		
121	Palak Panir		12,50 €
	Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse		
122	Alu Gobi	vegan	11,50 €
	Blumenkohl mit Kartoffeln		
123	Bharta Mattar	vegan	11,50 €
	Gegrillte Aubergine aus dem Tonofen, püriert mit Zwiebeln und Erbsen		
124	Bhindi Punjabi	vegan	13,90 €
	Okraschoten, gebraten mit frischen Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen		
125	Shahi Bengen	Auf Wunsch auch vegan	12,90 €
	Aubergine, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse und getrockneten Früchten in Currysoße		
126	Shole Bhatura	vegan	11,50 €
	Gekochte Kichererbsen in süß-saurer-Currysoße, dazu Bhatura		
127	Gemüse Kofta-Curry	Auf Wunsch auch vegan	12,50 €
	Gemüsebällchen in würziger Currysoße		
128	Shahi Panir		13,50 €
	Hausgemachter Käse in milder Sahnesoße		
129	Karahi-Panir		13,90 €
	Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in pikanter Soße		
130	Panir Makhani		12,90 €
	Hausgemachter Käse in Tomaten-Buttersoße		
131	Bhara Tomater		11,50 €
	Tomaten, gefüllt mit Kartoffeln und hausgemachtem Käse in Tomaten-Buttersoße		
132	Bio Platte	Auf Wunsch auch vegan	16,50 €
	Zwei vegetarische Gerichte (120-131) nach Wahl in kleineren Portionen		
133	Vegetabile Platte		
	Palak Panir (121), Kichererbsen und Gemischtes Gemüse nach „Navratan Korma“ Art		
	Ab 2 Personen: pro Person		15,50 €

Alle Gemüsespezialitäten mit Nan-Brot. Dazu wahlweise Reis oder Bombay Potatoes.

Reisgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 140 | Kasmiri Byrhani Auf Wunsch auch vegan | 13,90 € |
| | Reis mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln und getrockneten Früchten, gedämpft | |
| 141 | Gost Byrhani | 16,90 € |
| | Reis mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln und getrockneten Früchten, gedämpft | |
| 142 | Murgh Byrhani | 14,90 € |
| | Reis mit Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln und getrockneten Früchten, gedämpft | |
| 143 | South Byrhani | 15,90 € |
| | Krabben mit Zwiebeln, Paprika, Reis und getrockneten Früchten, gedämpft | |
| 144 | Byrhani nach Art des Hauses | 16,90 € |
| | Reis mit Hähnchen, Lamm, Gemüse, Krabben und getrockneten Früchten, gedämpft | |

Alle Reisgerichte mit Nan-Brot und einer Curry-Soße.

Beilagen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 150 | Basmati Reis | 3,50 € |
| 151 | Pilau Reis
Basmati Reis, gebraten mit Zwiebeln und Erbsen | 3,90 € |
| 152 | Bombay Potatoes
Kartoffelstücke, gebraten mit Tomaten, Safran und Kreuzkümmel | 2,90 € |
| 153 | Papadam
Knuspriges Linsenbrot | 1,20 € |
| 154 | Mixed Pickels
Eingelegtes Gemüse in Öl, scharf | 1,90 € |
| 155 | Chutney
Scharfe Soße aus grünen Chilis, Minze und Joghurt | 1,90 € |
| 156 | Imlisauce
Süß-saure Soße aus Tamarinde | 1,90 € |
| 157 | Raita
Milder Joghurt mit Gurken- und Karottenstücken | 1,90 € |

Brote

160	Chapati Dunkles Vollkornbrot aus dem Tonofen	2,00 €
161	Nan-Brot Helles Weizenmehlbrot aus dem Tonofen	1,50 €
162	Bhatura Weizenmehlbrot, in heißem Öl zubereitet	1,90 €
163	Alu Prontha Vollkornbrot aus dem Tonofen, gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen	4,50 €
164	Panir Nan Weizenmehlbrot aus dem Tonofen, gefüllt mit hausgemachtem Käse (Panir) und Gewürzen	5,90 €
165	Garlik Nan Weizenmehlbrot aus dem Tonofen mit eingebackenem frischem Knoblauch	3,90 €
166	Chili Nan Weizenmehlbrot aus dem Tonofen mit eingebackenen frischen grünen Chilis	3,90 €

Alle Brote werden frisch für Sie bei Bestellung gebacken.

Desserts

170	Mangoscheiben	3,50 €
171	Lychees	3,00 €
172	Fruchtcreme Süßes Duo aus Sahne und Früchten	3,50 €
173	Kulfi Selbst hergestelltes Milcheis mit Mandeln, Cashewnüssen	4,50 €
174	Mango-Kulfi Selbst hergestelltes Milcheis mit Mangogesmack, Mandeln, Cashewnüssen und Sahne	5,50 €
175	Halva Fruchtiger Mango-Weizengrieß, warm serviert	3,50 €

Unsere Preise sind inklusive Service und gesetzlicher MwSt

Weine

Sekt

200	Glas Sekt 0,1 l		3,90 €
201	Glas Mangosekt 0,1 l		3,90 €

Rotwein

202	Shiraz (Sula Vineyards)	Fl. 0,75 l	18,50 €
	Trocken, mit pfeffrigen Geschmacksnoten aus Nashik	0,25 l	6,90 €
203	Zinfandel (Sula Vineyards)	Fl. 0,75 l	18,50 €
	Trocken, mit Noten von Brombeere und Zimt aus Nashik	0,25 l	6,90 €
204	Cabernet Shiraz (Grover Vineyards)	Fl. 0,75 l	21,50 €
	Trocken, kräftig und erdig, aus Bangalore	0,25 l	7,90 €
205	La Réserve (Grover Vineyards)	Fl. 0,75 l	23,90 €
	Trocken, aus französischen Eichenfässern, Bouquet aus Beeren und Kirschen	0,25 l	8,90 €

Rosé

206	Rosé Zinfandel (Sula Vineyards)	Fl. 0,75 l	18,50 €
	Halbtrocken, mit fruchtigen Beerenaromen, aus Nashik	0,25 l	6,90 €

Weisswein

207	Sauvignon Blanc (Sula Vineyards)	Fl. 0,75 l	18,50 €
	Trocken, mit angenehmer Restsüße, aus Nashik	0,25 l	6,90 €
208	Sauvignon Blanc (Grover Vineyards)	Fl. 0,75 l	21,50 €
	Trocken, mit intensiven blumigen Aromen, aus Bangalore	0,25 l	7,90 €
209	Chenin Blanc (Sula Vineyards)	Fl. 0,75 l	18,50 €
	Halbtrocken, fruchtig, aus Nashik	0,25 l	6,90 €

Wir haben regelmäßig weitere Weine im Angebot - sprechen Sie uns gerne an.

Biere

220	Pils, Alster, Radler 0,25 l	2,90 €
221	Pils, Alster, Radler 0,4 l	4,20 €
222	Diebels Alt Fl. 0,33 l	3,20 €
223	Krefelder, Altschuss 0,4 l	4,20 €
224	Indisches Pils Fl. 0,33 l	3,90 €
225	Alkoholfreies Bier Fl. 0,33 l	3,20 €
226	Weizenbier (Trüb) 0,5 l	4,20 €

Warme Getränke

230	Chai Schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch	2,50 €
231	Chai mit Honig Schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch, dazu Honig	3,00 €
232	Kaffee	2,50 €
233	Espresso	2,50 €
234	Capuccino	3,50 €
235	Latte Macchiato	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

240	Mineralwasser Fl. 0,25 l mit oder ohne Kohlensäure	2,30 €
241	Mineralwasser Fl. 0,75 l mit oder ohne Kohlensäure	5,90 €
242	Cola^{1,2}, Cola Light^{1,2}, Fanta², Sprite 0,3 l	2,90 €
243	Cola^{1,2}, Cola Light^{1,2}, Fanta², Sprite 0,5 l	4,50 €
244	Apfelsaft, Orangensaft 0,3l	3,40 €
	Apfelschorle, Kirschschorle 0,3l	2,90 €
245	Mangosaft, Maracujasaft, Bananensaft, Kirschschorle 0,3l	3,60 €
	Mangoschorle, Maracujaschorle 0,3l	3,10 €
246	Apfelsaft-, Kirschschorle 0,5l	3,90 €
247	Mangoschorle, Maracujaschorle 0,5 l	4,50 €
248	Bitter Lemon³, Ginger Ale, Tonic Water 0,2 l	3,20 €
249	Malz² Fl. 0,33 l	3,20 €
250	Lassy (salzig) Ind. Joghurtgetränk	2,50 €
251	Lassy(süß) Ind. Joghurtgetränk	3,00 €
252	Lassy(Mango)² Ind. Joghurtgetränk	3,50 €
	Lassy(Maracuja)² Ind. Joghurtgetränk	3,50 €

Longdrinks

260	Gin Tonic mit 4cl Gin	6,50 €
261	Whisky Cola mit 4cl Whisky	6,50 €
262	Bacardi Cola mit 4cl Bacardi Rum	6,50 €
263	Sharabi Lassi Cremiger Cocktail aus Lassi Mango und 4cl Old Monk-Rum	6,50 €
264	Mango-Kokos Fruchtiger Longdrink aus Mangosaft und 4cl Kokosnussschnaps	6,50 €

Whisky

270	Amrut Single Malt	2 cl	5,20 €
		4 cl	7,90 €
271	Amrut Single Malt Raj Igala	2 cl	5,20 €
		4 cl	7,90 €
272	Kamet Single Malt	2 cl	5,20 €
		4 cl	7,90 €
273	Talisker Single Malt	2 cl	5,20 €
		4 cl	7,90 €
274	Old Gold Single Malt Whisky	4 cl	5,90 €

Indische Spirituosen

280	Old Monk Indischer Rum	2 cl	4,50 €
281	Fireball Brandy	2 cl	3,90 €
282	Desi Indischer Zuckerrohrschnaps	2 cl	3,90 €
283	Mangoschnaps	2 cl	2,90 €
284	Kokosnussschnaps	2 cl	2,90 €
285	Mangolikör²	2 cl	2,50 €
286	Ingwerlikör	2 cl	2,50 €
287	Kardamonlikör	2 cl	2,50 €
288	Guavalikör	2 cl	2,50 €
289	Lycheelikör	2 cl	2,50 €

¹ Koffeinhaltig ² Mit Farbstoff ³ Chininhaltig

Unsere Preise sind inklusive Service und gesetzlicher MwSt