



*Sher-e-
Punjab*

लौटगइकरतः

Mo-Fr 11:30 bis 15:00 Uhr, außer an Feiertagen.
Wir servieren zu jedem Mittagsgericht wahlweise Salat oder Tagessuppe.
Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

रःइतःरःइतःः इःडःडःडःडःडः

- | | | |
|-----|---|--------|
| 100 | Dal Tadka ^{G,H}
Gelbe Linsen nach Punjabi Art / Yellow dal punjabi style | 6,50 € |
| 101 | Makhni Dal ^{G,H}
Linsen nach indischer Art / Lentils indian style | 6,50 € |
| 102 | Alu Palak ^G
Kartoffeln in Spinatkreation / Potatoes in spinach creation | 6,50 € |
| 103 | Mixed Vegetables ^G
Gemischtes Gemüse in Currysauce / Mixed vegetables in curry sauce | 6,50 € |
| 104 | Palak Panir ^G
Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse /
Fresh spinach with home made cheese | 6,90 € |
| 105 | Mushroom Mattar Masala ^{G,H}
Frische Champignons und Erbsen gebraten in Masalasaucе /
Fresh mushrooms and peas in masala sauce | 6,50 € |
| 106 | Chili Panir ^G (scharf / spicy)
Hausgemachter Käse in scharfer indischer Chilisaucе /
Home made cheese in spicy indian chili sauce | 6,90 € |
| 107 | Alu Gobi ^G
Kartoffeln und Blumenkohl nach Punjabi Art /
Potatoes and cauliflower, Punjabi style | 6,50 € |

नःन रःइतःरःइतःः इःडःडःडःडःडः

- | | | |
|-----|--|--------|
| 110 | Beef Palak ^G Rindfleisch in Spinatkreation / Beef cooked with spinach | 7,90 € |
| 111 | Mango Beef ^G Rindfleisch in feiner würziger Mangosauce /
Beef in fine mango sauce | 7,90 € |
| 112 | Beef Masala ^G Rindfleisch in Masalasaucе / Beef in special masala sauce | 7,90 € |

ભોજનકાર્ડ

- | | | |
|-----|---|--------|
| 115 | Chicken Curry ^G Hühnerbrustfilet in kräftiger Currysauce /
Tender chicken in curry sauce | 6,90 € |
| 116 | Chicken Jalfrezi ^G Hühnerbrustfilet in exotisch pikanter Sauce
mit Zitronenspritzer / Tender chicken in exotic sauce with lemon splash | 6,90 € |
| 117 | Chicken Palak ^G Hühnerbrustfilet in Spinatkreation /
Chicken cooked with spinach | 6,90 € |
| 118 | Chili Chicken ^G (scharf / spicy)
Hühnerbrustfilet in indischer Chilisauce /
Tender Chicken in indian chili sauce | 6,90 € |
| 119 | Chicken Tikka ^G Im Tandoor gegrilltes, mariniertes Hühnerbrustfilet
dazu Tandoorisauce, serviert auf heißer Platte /
Tandoor grilled marinated chicken breast with tandoori sauce, served on hot plate | 7,50 € |
| 120 | Tandoori Chicken ^G In besonderer Gewürzmischung und Joghurt
mariniertes Hühnchen, im Tandoor gegrillt, dazu Tandoorisauce, serviert auf heißer
Platte / In a special blend of spices and yoghurt marinated chicken, grilled in
tandoor, with tandoori sauce, served on hot plate | 7,50 € |
| 121 | Butter Chicken ^G Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce /
Grilled tender chicken in tomatoe-butter-cream-sauce | 7,50 € |
| 122 | Chicken Tikka Masala ^G (Spezialität des Hauses)
Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasaucе /
Tender chicken grilled in tandoor with masala sauce | 7,50 € |
| 123 | Lamm Curry ^G Lammfleisch in kräftiger Currysauce / Lamb in curry sauce | 7,90 € |
| 124 | Lamm Vindalu ^G (sehr scharf / very spicy)
Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce /
Lamb with potatoes in spicy sauce | 7,90 € |
| 125 | Dahi Gosht ^G Lammfleisch in würziger Joghurtsauce /
Lamb in spicy yoghurt sauce | 7,90 € |
| 126 | Fisch Curry ^G Fischfilet in kräftiger Currysauce /
Fish fillet in curry sauce | 6,90 € |

वोर्सपेइएन

Serviert mit 3 verschiedenen Dips / Served with 3 different dips

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 001 | Papadams ^H | | 2,10 € |
| | Zwei hauchdünne Linsenmehlkräcker /
Two pieces of crispy lentil crackers | | |
| 002 | Samosa ^{A,H} | | 4,50 € |
| | Hausgemachte vegetarische Teigtaschen /
Home made vegetarian dumplings | | |
| 003 | Vegetable Pakoras ^{A,H} | | 4,50 € |
| | In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse /
Vegetables baked with chickpea flour | | |
| 004 | Onion Rings ^{A,H} | | 4,50 € |
| | In Kichererbsenmehl gebackene Zwiebelringe /
Onion rings baked with chickpea flour | | |
| 005 | Chicken Pakoras ^{A,H} | | 4,90 € |
| | In Kichererbsenmehl gebackenes Hühnerbrustfilet /
Chicken baked with chickpea flour | | |
| 006 | Fisch Pakoras ^{A,H,D} | | 4,90 € |
| | In Kichererbsenmehl gebackenes Fischfilet /
Fish baked with chickpea flour | | |
| 007 | Panir Pakoras ^{A,H,G} | | 4,90 € |
| | In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse /
Home made cheese baked with chickpea flour | | |
| 070 | Gemischter Vorspeisenteller ^{A,H} (für 2 Personen) | | 9,90 € |
| | Mixed starter plate (for 2 persons)
Vegetable Pakoras, Chicken Pakoras, Samosa, Papadams | | |

इुप्पेन

Nach indischer Art

- | | | | |
|-----|---------------------------------|----------------------|--------|
| 008 | Chickensuppe | Chicken Soup | 3,50 € |
| 009 | Linsensuppe ^H | Lentil soup | 3,50 € |
| 010 | Gemüsesuppe | Mixed vegetable soup | 3,50 € |

बदौलगुन ह इशालत

017	Portion Basmati Reis Portion basmati rice	2,50 €
018	Khera Raita ^G Joghurt mit Gurken / Fresh yoghurt with grated cucumber	2,90 €
028	Boondi Raita ^{G,H} Joghurt mit kleinen Kichererbsenbällchen / Fresh yoghurt with small chickpeaballs	3,50 €
019	Gemischter Salat ^G Mixed Salad	4,50 €
020	Punjabi Salat Rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten in Zitronen-Masala-Dressing / Red onions, cucumber, tomatoes with lime-masala-dressing	4,50 €
021	Chicken Tikka Salat ^G Gemischter Salat mit mariniertem Hühnerbrustfilet, im Tandoor gegrillt / Mixed salad with grilled chicken	6,90 €

tandoori brot spezialitäten

Frisch gebackenes Brot ^A aus dem Tandoor Lehmofen /
Freshly baked bread from the tandoor clay oven

011	Roti ^A Vollkorn-Fladenbrot vom Tandoor / Wholemeal flatbread from tandoor	2,20 €
022	Prantha ^{A,G} Mehrschichtiges, mit Butter zubereitetes Vollkornfladenbrot / Wholemeal flatbread, multilayered, prepared with butter	2,50 €
023	Mint Prantha ^{A,G} Mehrschichtiges, mit Butter und Minze zubereitetes Vollkornfladenbrot / Wholemeal flatbread, multilayered, prepared with butter and mint	3,20 €
012	Naan ^{A,G} Blattförmiges Fladenbrot vom Tandoor / Leaf-shaped flatbread from tandoor	2,60 €
013	Knoblauch Naan ^{A,G} Mit Knoblauch zubereitet / Prepared with garlic	3,10 €
014	Butter Naan ^{A,G} Mit Butter zubereitet / Prepared with butter	2,90 €
015	Cheese Naan ^{A,G} Mit Käse gefüllt / Filled with cheese	3,70 €
016	Chicken Tikka Naan ^{A,G} Mit gehacktem Chicken Tikka gefüllt / Filled with chicken tikka	3,70 €

hauptidegerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert /
Served with basmati rice

vegetarische spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 041 | Makhni Dal ^{G,H}
Linsen nach indischer Art / Famous indian way cooked lentils | 9,50 € |
| 042 | Mixed Vegetables ^G
Verschiedenes Gemüse in Currysauce / Mixed fresh vegetables in curry sauce | 9,90 € |
| 043 | Bharta ^G
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Koriander /
Auberginen purée cooked with onions, tomatoes, ginger & coriander | 9,90 € |
| 044 | Palak Panir ^G
Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse / Fresh home made cheese with spinach | 10,50 € |
| 045 | Panir Makhni ^G
Hausgemachter Käse in Buttercremesauce /
Fresh homemade cheese in butter-cream-sauce | 9,90 € |
| 046 | Navrattan Korma ^G
Verschiedenes Gemüse in Nussahnesauce mit Mandeln und Rosinen /
Mixed fresh vegetables cooked in nut-cream-sauce with almond and raisins | 9,90 € |
| 047 | Panir Masala ^G
Hausgemachter Käse in kräftiger Masalasaucе /
Fresh home made cheese in masala sauce | 9,90 € |
| 048 | Mushroom Mattar Masala ^{G,H}
Frische Champignons und Erbsen gebraten in spezieller Masalasaucе /
Fresh mushrooms and peas in masala sauce | 9,90 € |
| 049 | Malai Kofta ^G
Hausgemachte Bällchen - bestehend aus Kartoffeln und Käse
in leichter Cremesauce / Home made veggie-balls, made of
potatoes and cheese in light cream sauce | 9,90 € |
| 050 | Chili Panir ^G (scharf / spicy)
Hausgemachter Käse in Chilisauce / Home made cheese in chili sauce | 9,90 € |
| 067 | Mattar Panir ^{G,H}
Hausgemachter Käse mit Erbsen nach nordindischer Art /
Homemade cheese with peas north indian style | 9,90 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 068 | Alu Gobi ^G
Kartoffeln und Blumenkohl nach Punjabi Art /
Potatoes and cauliflower according to Punjabi way | 9,90 € |
| 069 | Cholle Bathure ^{A,H}
Kichererbsen nach Punjabi Art, dazu spezielles Fladenbrot /
Chickpeas cooked punjabi style, served with special bread | 10,90 € |
| 079 | Bhindi Masala ^G
Frische Okraschoten in fein gewürzter Masalasaucе /
Ladyfinger in masala sauce | 10,50 € |
| 080 | Alu Bengen ^G
Kartoffeln und Auberginen nach indischer Art zubereitet /
Potatoes and eggplant cooked indian way | 9,90 € |

ભાત્ત & બેફ સ્પેશિયલિટીઁન

- | | | |
|-----|--|---------|
| 036 | Lamm Curry ^G
Lammfleisch in kräftiger Currysauce / Lamb in curry sauce | 12,50 € |
| 037 | Lamm Vindalu ^G (sehr scharf / very spicy)
Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce/
Lamb and potatoes cooked in spicy sauce | 12,90 € |
| 040 | Lamm Palak ^G
Lammfleisch in Spinatkreation / Lamb with spinach | 12,90 € |
| 077 | Dahi Gosht ^G
Lammfleisch in würziger Joghurt-Masalasaucе /
Lamb in yoghurt-masala-sauce | 12,90 € |
| 078 | Bhindi Gosht ^G
Frische Okraschoten, mit Lammfleisch in fein gewürzter Masalasaucе /
Lamb cooked with ladyfinger in masala sauce | 12,90 € |
| 085 | Lamm Tikka Masala ^G
Lammfilet im Tandoor gegrillt, in würziger Masalasaucе /
Grilled lamb fillet in spicy masala sauce | 13,90 € |
| 096 | Beef Palak ^G
Rindfleisch in Spinatkreation / Beef cooked with spinach | 12,90 € |
| 097 | Mango Beef ^G
Rindfleisch in feiner Mangosauce / Beef in fine mango sauce | 12,90 € |
| 098 | Beef Masala ^G
Rindfleisch in Masalasaucе / Beef in special masala sauce | 12,90 € |

Chicken Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 030 | Chicken Curry ^G
Hühnerbrustfilet in kräftiger Currysauce / Chicken in curry sauce | 10,50 € |
| 031 | Chicken Jalfrezi ^G
Hühnerbrustfilet in exotisch pikanter Sauce mit Zitronenspritzer /
Tender chicken in exotic sauce with lemon splash | 11,50 € |
| 032 | Chicken Palak ^G
Hühnerbrustfilet in Spinatkreation / Chicken cooked with spinach | 11,90 € |
| 033 | Butter Chicken ^G
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Tomaten-Buttercremesauce /
Tender tandoori chicken pieces in creamy tomato-butter-cream-sauce | 12,50 € |
| 034 | Chicken Vindalu ^G (sehr scharf / very spicy)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in sehr scharfer Sauce /
Chicken and potatoes in very spicy sauce | 11,50 € |
| 035 | Chili Chicken ^G (scharf / spicy)
Hühnerbrustfilet in indischer Chilisauce / Tender chicken in indian chili sauce | 11,50 € |
| 072 | Chicken Korma ^{G,H}
Hühnerbrustfilet in Joghurt-Cashew-Cremesauce /
Tender chicken pieces in cashew-cream-sauce | 11,50 € |
| 073 | Chicken Sabzi ^G
Zarte Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit verschiedenem
frischen Gemüse in Masalasaucen / Tender chicken from tandoor
with fresh vegetables in masala sauce | 11,90 € |
| 074 | Mango Chicken ^G
Hühnerbrustfilet in feiner Mangosauce /
Tender chicken pieces in fine mango sauce | 11,90 € |
| 081 | Chicken Tikka Masala ^G (Spezialität des Hauses)
Im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller
Masalasaucen / Chicken grilled in Tandoor in special masala sauce | 12,50 € |
| 086 | Chicken Chana Masala ^{G,H}
Kichererbsen mit Hühnchen nach Punjabi Art /
Chickpeas with chicken, punjabi style | 11,90 € |

हिन्दुके इस्पेसिअलिटेतेन

- | | | |
|-----|--|---------|
| 038 | Fisch Curry ^{D,G}
Fischfilet in kräftiger Currysauce / Fish in curry sauce | 10,90 € |
| 039 | Jheenga Curry ^{B,G}
Garnelen in feiner Currysauce / Prawns in fine curry sauce | 14,90 € |
| 082 | Jheenga Masala ^{B,G}
Gebratene Garnelen in spezieller Masalasauce /
Prawns in special masala sauce | 15,50 € |
| 083 | Mango Jheenga ^{B,G}
Gebratene Garnelen in fein gewürzter Mangosauce /
Prwans in fine mango sauce | 15,50 € |

बिरयानेइ

Indische Reisspezialitäten serviert mit Tandoorisauce /
Indian rice specialities served with tandoori sauce

- | | | |
|-----|---|---------|
| 061 | Vegetarian Biryani ^{G,H}
Gebratener Reis mit verschiedenem frischen Gemüse, Nüssen und Rosinen /
Mixed vegetables fried rice, garnished with nuts and raisins | 10,50 € |
| 062 | Chicken Biryani ^{G,H}
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Nüssen und Rosinen /
Chicken fried rice, garnished with nuts & raisins | 10,90 € |
| 063 | Lamm Biryani ^{G,H}
Gebratener Reis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen /
Lamb fried rice, garnished with nuts and raisins | 12,90 € |
| 064 | Beef Biryani ^{G,H}
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Nüssen und Rosinen /
Beef fried rice, garnished with nuts and raisins | 12,90 € |
| 065 | Jheenga Biryani ^{B,G,H}
Gebratener Reis mit Garnelen, Nüssen und Rosinen /
Prawns fried rice, garnished with nuts and raisins | 15,50 € |

Enten Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 087 | Sabzi Ente ^G
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, in Currysauce /
Crispy duck with vegetables, in curry sauce | 14,90 € |
| 088 | Chili Ente ^G (scharf /spicy)
Knusprige Ente in indischer Chilisaucе /
Crispy duck in indian chili sauce | 14,90 € |
| 089 | Mango Ente ^G
Knusprige Ente in feiner Mangosauce /
Crispy duck in fine mango sauce | 14,90 € |

Tandoori Spezialitäten

Alle Tandoori Gerichte werden auf heißer Grillplatte serviert.

Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus dem traditionellen Tandoor Lehmofen, die vor dem Grillen bis zu zwölf Stunden in speziellen Gewürzmischungen eingelegt werden. Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Tandoori Sauce. Enjoy our delicious dishes grilled in the Tandoor clay oven. Marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with basmati rice and sauce.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 051 | Chicken Tikka ^G
Mariniertes, im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet /
Grilled marinated tender chicken pieces | 11,90 € |
| 052 | Phari Chicken Tikka ^G
In frischer Minze und Spinat mariniertes Hühnerbrustfilet, im Tandoor gegrillt /
Grilled chicken pieces, marinated in fresh mint & spinach | 12,90 € |
| 053 | Raschimi Kebab ^G
In Joghurt und Cashewnüssen mariniertes Hühnerbrustfilet, im Tandoor gegrillt /
Grilled chicken pieces marinated in yoghurt and cashew nuts | 12,90 € |
| 054 | Lamm Tikka ^G
Mariniertes Lammfilet, im Tandoor gegrillt / Grilled, marinated lamb fillet pieces | 14,90 € |
| 055 | Fisch Tikka ^{D,G}
Mariniertes Fischfilet, im Tandoor gegrillt / Grilled, marinated fish fillet pieces | 11,90 € |
| 056 | Tandoori Jheenga ^{B,G}
Marinierte Garnelen, im Tandoor gegrillt /
Grilled marinated prawns | 15,90 € |
| 057 | Mixed Grill ^G
Verschiedene Grillspezialitäten vom Tandoor /
Mixed grill from tandoor | 14,90 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 058 | Tangri Kebab ^G (vom Chefkoch empfohlen)
In einer speziellen Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hähnchen im Tandoor gegrillt / In a special blend of spices and yoghurt marinated chicken grilled in tandoor | 11,90 € |
| 059 | Lamm Sheekh Kebab
Frisch gehacktes Lammfleisch im Tandoor gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander / Fresh minced lamb grilled in tandoor, prepared with garlic, ginger and coriander | 12,90 € |
| 071 | Tandoori Chicken ^G
In besonderer Gewürzmischung und Joghurt mariniertes Hähnchen, nach Punjabi-Art im Tandoor gegrillt / Grilled in a special blend of spices and yoghurt marinated chicken | 11,90 € |
| 075 | Khas Pati Kebab ^{G,H}
In Sahnesauce, Cashewnüssen und Cheddar Käse mariniertes Hühnerbrustfilet, im Tandoor gegrillt / In cream sauce, cashew nuts and cheddar cheese marinated chicken, grilled in tandoor | 12,50 € |
| 076 | Green Lamm Tikka ^G
In frischer Minze und Spinat mariniertes Lammfilet, im Tandoor gegrillt / Marinated in fresh mint and spinach lamb fillet, grilled in tandoor | 14,90 € |

thali

Serviert auf indischer Thali-Platte / Served on indian Thali plate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 025 | Vegetarian Thali
Palak Panir, Makhni Dal, Papadam, Raita, kleiner Salat und Basmati Reis / Served with salad and basmati rice | 11,90 € |
| 026 | Chicken Thali
Butter Chicken, Chicken Palak, Papadam, Raita, kleiner Salat und Basmati Reis / Served with salad and basmati rice | 12,90 € |
| 027 | Lamm Thali (scharf / spicy)
Lamm Vindalu, Lamm Palak, Papadam, Raita, kleiner Salat und Basmati Reis / Served with salad and basmati rice | 14,90 € |
| 029 | Shere-Punjab Thali
Butter Chicken, Chicken Tikka Masala, Palak Panir, Papadam, Raita, kleiner Salat und Basmati Reis / Served with salad and basmati rice | 15,90 € |

वेइइएरुड

- | | | |
|-----|---|--------|
| 090 | Mango Creme ^{G,9}
Mango Cream | 3,90 € |
| 091 | Gulab Jamun ^G (sehr süß / very sweet)
Frittierte Milchteigbällchen in Honig getränkt /
Fried milk pastry balls soaked in honey | 3,90 € |
| 092 | Gajar Halwa ^{G,H}
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert /
Grated carrots with almonds, pistachios and honey | 4,50 € |
| 093 | Gemischter Eisteller ^{G,9}
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Sahne /
Vanilla, chocolate, strawberry, whipped cream | 4,50 € |
| 094 | Gebackene Banane ^H
Gebackene Banane mit Honig und Mandeln /
Baked banana with honey and almonds | 4,50 € |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen und Liefern!

All unsere Gerichte werden stets frisch,
von indischen Spezialitätenköchen für Sie zubereitet.

हेइडे डेट्रान्के

Kaffee ¹³	2,70 €	Tee	2,50 €
Cappuccino ^{13,G}	3,20 €	Schwarzer / Grüner / Kamille	
Latte Macchiato ^{13,G}	3,20 €	Pfefferminze / Früchte	
Espresso ¹³	1,90 €	Indischer Chai ^{13,G}	2,80 €
Espresso doppio ¹³	2,90 €		

इंडीचे डेडुरतुडेट्रान्के

Mango Lassi ^{G,1,9}	0,3 l	3,40 €
Jeera Lassi ^G (salzig)	0,3 l	2,90 €

हालरुहरूिणहुरे डुरडरुंकुरे

Adelholzener Wasser Prickelnd / Natural	0,25 l	2,50 €
Adelholzener Wasser Prickelnd / Natural	0,75 l	5,90 €
Tafelwasser	0,4 l	2,90 €
Coca Cola ^{1,13}	0,2 l	2,80 €
Coca Cola light ^{1,9,10,13}	0,2 l	2,80 €
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,80 €
Cola Mix ^{1,3,13}	0,4 l	3,80 €
Zitronenlimonade	0,5 l	3,50 €
Arizona Iced Tea ³ Peach / Green Tea / Pomegranate / Blueberry	0,33 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water ¹⁴ / Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ¹⁴	0,2 l	2,80 €
Red Bull ^{1,3,15}	0,25 l	3,50 €
Wolfrä Säfte Apfel / Orange / Maracuja / Kirsche / Johannisbeere / Ananas / Mango / Rhabarber / Cranberry / Lychee	0,2 l	2,90 €
Saftschorle	0,4 l	3,80 €

डुरेडुरे रुनु डुरेडुरेनुडुरेडुरेनु

Helles ^{A2} vom Fass	0,5 l	3,60 €
Radler ^{A2}	0,5 l	3,60 €
Alkoholfreies Bier ^{A2}	0,5 l	3,60 €
Dunkles Bier ^{A2}	0,5 l	3,60 €
Pils ^{A2}	0,3 l	3,30 €
King Fischer (indisches Bier)	0,3 l	3,60 €
Weißbier ^{A1,A2} vom Fass	0,5 l	3,90 €
Alkoholfreies Weißbier ^{A1,A2}	0,5 l	3,90 €
Dunkles Weißbier ^{A1,A2}	0,5 l	3,90 €
Leichtes Weißbier ^{A1,A2}	0,5 l	3,90 €
Russ ^{A1,A2}	0,5 l	3,90 €

डुरेडुरेडुरेनुडुरेडुरे

Glas Prosecco	0,1 l	2,90 €
Valdo Prosecco	0,75 l	19,90 €
Weinschorle ^L	0,2 l	3,90 €
Hugo Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Soda	0,2 l	4,90 €
Aperol Spritz ^{1,14} Prosecco, Aperol, Soda	0,2 l	4,90 €

WÄIWE

WÄIß^L

Lugana DOC

Colli Vaibo, Familie Bulgarini / Lombardei, Italien
trocken, strohgelb, ausgeprägter Duft von Limone,
Aprikose und Pfirsich, am Gaumen frisch und fruchtig

0,2l **6,90 €** 0,75l **20,90 €**

Riesling QW „Oscar“

Weingut Schumann-Nägler / Rheingau, Deutschland
trocken klare Rieslingfrucht in der Nase mit Ananas- und
Pfirsicharomen, abgerundet mit einer feinen Frucht und Schmelz

0,2l **5,90 €** 0,75l **19,50 €**

Chardonnay IGP

Cantina Tollo / Abruzzen, Italien
trocken, goldenes strohgelb mit grünliche Reflexen, zart und
intensiv, fruchtig, vollmundig und lebhaft. Lang anhaltend

0,2l **5,70 €** 0,75l **18,50 €**

ROT^{L,1}

Merlot DOC

Cantina Custoza del Garda / Veneto, Italien
fruchtig blumiges Bukett mit einem Hauch an Vanille,
weich, warm, kräftig, schöne Balance

0,2l **5,50 €** 0,75l **17,80 €**

Nero d'avola

Antonello Cassara / Sizilien, Italien
trocken, sattes Rubinrot, intensive, feine lang anhaltende Nase,
am Gaumen intensiv und harmonisch von roten Früchten

0,2l **5,90 €** 0,75l **19,50 €**

Primitivo IGP

Cantina San Giggio „Aulone“ / Apulien, Italien
trocken, rubinrote farbe, dunkelviolettem Glanz, Aromen von
Dörrobst und Lakritze, vielfältig strukturiert mit Fülle

0,2l **5,90 €** 0,75l **19,50 €**

ROSE^{L,1}

Bardolino Chiaretto DOP

Casal Busol, Lenotti / Veneto, Italien
trocken, feine rosa Farbe, fruchtiger eleganter Duft
mit blumigen Aromen, weicher und feiner Geschmack

0,2l **5,90 €** 0,75l **19,50 €**

longdrinks

(mit 4 cl Spirituose)

Whiskey-Cola ^{1,13}	6,90 €
Gin Tonic ¹⁴	6,90 €
Campari Orange ¹	6,90 €
Wodka Lemon ¹⁴	6,90 €
Wodka-Red Bull ^{1,3,15}	7,50 €
Cuba Libre ^{1,13}	7,50 €

spirituosen

Alle Beigetranke für Spirituosen 2,00 €

whiskey

	4 cl
Ballantines	4,90 €
Johnnie Walker Red Label	4,90 €
Johnnie Walker ¹ Black Label	5,90 €
Jack Daniel's	5,50 €
Chivas Regal ¹ 12 years	6,50 €
Lagavulin	8,90 €

rum

	4 cl
Havanna Club 3 years	5,50 €
Havanna Club 7 years	6,50 €
Old Monk	5,90 €

wodka

	4 cl
Absolut	5,50 €
Belvedere	6,50 €
Grey Goose	7,50 €

gin

	4 cl
Tanqueray	5,50 €
Bombay Sapphire	6,50 €
Hendrick's	7,50 €

likör

	2 cl
Sambuca	2,90 €
Frangelico ¹	2,90 €
Baileys ^{1,13}	2,90 €

bitter

	2 cl
Ramazzotti	2,90 €
Averna	2,90 €
Jägermeister	2,90 €

cocktails

Coconut Kiss ^{1,2,G} (Alkoholfrei) Ananassaft, Cocossirup, Grenadine, Sahne	6,50 €
Virgin Caipi ^{1,2} (Alkoholfrei) Limetten, Lime Juice, Puderzucker, Ginger Ale	6,50 €
Caipirinha ² Cachaça, Limette, Lime Juice, brauner Rohrzucker	7,50 €
Mojito ² Havana Club 3 years, frische Minze, Limetten, Puderzucker, Soda	7,50 €
Sex on the beach ^{1,2} Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	7,50 €
Touch Down ^{1,2} Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine	7,50 €
Pina Colada ^G Weißer Rum, Cocossirup, Ananassaft, Sahne	7,50 €
Mai Tai ¹ Weißer Rum, brauner Rum, Jamaica Rum, Mandelsirup, Ananassaft	7,50 €

Shere Punjab
Leopoldstr. 43
80802 München
Shere Gastronomie GmbH

Tel.: 089 - 330 29 660
www.shere-punjab.de

Preise incl. MwSt. und Bedienung.

Folgen Sie uns auf Facebook.



Zusatzstoffe

1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker
5= geschwefelt 6= geschwärzt 7= mit Phosphat 8= mit Milcheiweiß 9= mit Süßungsmittel
10= enthält eine Phenylalaninquelle 11= gewachst 12= mit Nitritpökelsalz 13= koffeinhaltig
14= chininhaltig 15= mit Taurin

Allergene

A= glutenhaltiges Getreide
(A1= Weizen/A2= Gerste) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse
F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte I= Sellerie J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite
M= Lupinen N= Weichtiere