



Shagun's Kitchen

AUTHENTIC INDIAN CUISINE AND MORE

Erleben Sie die Vielfalt Indiens – frisch,
aromatisch und mit Liebe zubereitet!

Reservierungen & Takeaway:

Einfach anrufen unter
0176 51500579

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag:

17:30 – 22:00 Uhr

Letzte Bestellung – 21:30 Uhr

Montag: Ruhetag

Adresse:

Ruiter Straße 20,

Scharnhausen,

73760 Ostfildern

**Vielen Dank für die Unterstützung unseres
familiengeführten Lokals – wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



Website: www.shaguns-kitchen.de

E-mail: info@shaguns-kitchen.de

Telefon: 0176 51500579

Instagram: [shaguns.kitchen](https://www.instagram.com/shaguns.kitchen)



SPEISEKARTE MENU

VORSPEISEN / STARTER

Chole Bhature - 14,90 €

Würzige Kichererbsen, gekocht in einer aromatischen Tomaten-Zwiebel-Sauce, serviert mit fluffigen frittierten Bhature (Fladen aus Weizenmehl)

Spicy chickpeas cooked in a flavorful tomato-onion sauce, served with fluffy, fried bhature (wheat flour bread)

Papdi Chaat - 7,50 €

Knusprige Weizen cracker, garniert mit gewürzten Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebelwürfeln und einer bunten Mischung aus erfrischendem Minz-Chutney, Joghurt-Sauce und Tamarind-Dip, abgerundet mit Sev

Crispy wheat crackers topped with spiced potatoes, diced onions, and a colorful mix of refreshing mint-chutney, yogurt sauce, and tamarind-dip, finished with sev

Samosa Chaat - 7,90 €

Zerbröseltes Samosa, kombiniert mit Kichererbsen und einer bunten Mischung aus erfrischendem Minz-Chutney, Joghurt-Sauce und Tamarind-Dip, abgerundet mit Sev

Crumbled samosa combined with chickpeas and a colorful mix of refreshing mint-chutney, yogurt sauce, and tamarind-dip, topped with sev

Samosa - 7,50 €

Zwei goldbraun frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen, serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce und einem süß-sauren Tamarind-Dip

Two golden-fried pastry pockets filled with spiced potato and peas, served with a refreshing yogurt-mint sauce and a sweet-sour tamarind-dip

Papadam - 3,90 €

Zwei leicht knusprige, traditionell gewürzte Linsenfladenbrote, serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce

Two light and crispy, traditionally spiced lentil wafers, served with a refreshing yogurt-mint sauce

Mixed Vegetable Pakora - 7,50 €

Verschiedenes saisonales Gemüse, frittiert in einem leichten Kichererbsenteigmantel, serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce und einem süß-sauren Tamarind-Dip

Assorted seasonal vegetables fried in a light chickpea batter, served with a refreshing yogurt-mint sauce and a sweet-sour tamarind-dip



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

serviert mit Basmati Reis / served with Basmati Rice

Dal Makhani - 15,90 €

Schwarze Linsen, zubereitet in einer cremigen Butter-Sauce und mit Sahne verfeinert
Black lentils cooked in a creamy butter sauce and enriched with cream

Kadhai Paneer - 16,90 €

Indischer Paneer-Käse, angebraten mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Tomatensauce
Indian paneer cheese sautéed with bell peppers and onions in a spicy tomato sauce

Palak Paneer - 16,90 €

Indischer Paneer-Käse, zubereitet in einer cremigen Sauce aus Spinat und verschiedenen Gewürzen
Indian paneer cheese cooked in a creamy spinach sauce with various spices

Shahi Paneer - 17,90 €

Indischer Paneer-Käse in einer Sauce aus Tomaten, Cashewkernen und Sahne, verfeinert mit aromatischen Gewürzen
Indian paneer cheese in a sauce made from tomatoes, cashews, and cream, enriched with aromatic spices

Navratan Korma - 15,90 €

Frisches, bunt gemischtes Gemüse in einem milden und cremigen Korma-Curry
Assorted fresh vegetables in a mild and creamy korma curry

Vegetable Kofta - 14,90 €

Gemüsebällchen aus saisonalem Gemüse in einer milden Tomaten-Sahne-Curry-Sauce
Vegetable dumplings made from seasonal vegetables in a mild tomato-cream curry sauce

VEGANE GERICHTE / VEGAN DISHES

serviert mit Basmati Reis / served with Basmati Rice

Chana Masala - 15,90 €

Kichererbsen mit Spinat in einer herzhaften Masala-Sauce, aromatisiert mit verschiedenen Gewürzen
Chickpeas with spinach in a hearty masala sauce, flavoured with various spices

Dal Tadka - 14,90 €

Gelbe Linsen, zubereitet in einer würzigen Tarka-Sauce aus Kreuzkümmel, Zwiebeln und Tomaten
Yellow lentils cooked in a spicy sauce made with cumin, onions, and tomatoes



HÄHNCHEN-GERICHTE / CHICKEN DISHES

serviert mit Basmati Reis / served with Basmati Rice

Murgh Palak - 16,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Spinat und ausgewählten Gewürzen
Chicken breast fillet with spinach and selected spices

Butter Chicken - 17,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer butterigen Sauce aus Tomaten, Cashewkernen und Sahne, verfeinert mit aromatischen Gewürzen
Tender chicken breast fillet in a buttery sauce from tomatoes, cashews, and cream, enriched with aromatic spices

Chicken Tikka Masala - 17,90 €

In Joghurt mariniertes, gebratenes Hähnchenbrustfilet, mit frischer Paprika und Tomaten in einem reichhaltigen Curry
Yogurt-marinated, grilled chicken breast fillet, cooked with fresh bell peppers and tomatoes in a rich curry

DESSERTS

Gulab Jamun - 6,90 €

Zwei Milchbällchen, verfeinert mit Zucker, Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit cremigem Vanilleeis
Two milk dumplings, refined with sugar, almonds, and coconut flakes, served with creamy vanilla ice cream

Gajrela - 6,90 €

Ein klassisches Karottendessert, langsam in Milch und Ghee eingekocht, mit Zucker gesüßt und verfeinert mit feinen Gewürzen und Nüssen
A classic carrot dessert, slowly cooked in milk and ghee, sweetened with sugar and enriched with delicate spices and nuts



BEILAGEN / SIDE DISHES

Naan - 4,00 €

Frisch gebackenes Weizen-Fladenbrot, weich und fluffig
Freshly baked wheat flatbread, soft and fluffy

Butter Naan - 4,50 €

Frisch gebackenes Naan, bestrichen mit geschmolzener Butter
Freshly baked naan, brushed with melted butter

Garlic Naan - 5,00 €

Frisch gebackenes Naan, verfeinert mit Knoblauch
Freshly baked naan, enhanced with garlic

Chilli Naan - 5,00 €

Frisch gebackenes Naan, belegt mit Chiliflocken
Freshly baked naan, topped with chilli flakes

Tandoori Roti - 3,30 €

Vollkorn-Fladenbrot, dünn und leicht im Tandoor-Ofen gebacken
Whole wheat flatbread, thin and lightly baked in Tandoor oven

Basmati Reis - 4,50 €

Aromatischer, locker gekochter Basmati-Reis
Aromatic, fluffy-cooked basmati rice

Jeera Reis - 4,90 €

Basmati-Reis verfeinert mit geröstetem Kreuzkümmel
Basmati rice, flavored with roasted cumin seeds

Dahi - 3,90 €

Einfacher, frischer Naturjoghurt
Plain, fresh natural yogurt

Boondi Raita - 4,90 €

Frischer Joghurt mit knusprigen Boondi-Kügelchen und Gewürzen
Fresh yogurt with crispy boondi balls and spices

Kheera Raita - 4,90 €

Frischer Joghurt, verfeinert mit Gurken und verschiedenen Gewürzen
Fresh yogurt, mixed with cucumber and spices



GETRÄNKE / DRINKS

Masala Chai - 3,90 €

Warmer indischer Schwarztee t einer aromatischen Mischung aus Gewürzen, abgerundet mit Milch und Zucker

Warm Indian black tea with an aromatic blend of spices, finished with milk and sugar

Namkeen Lassi - 4,50 €

Herzhaftes Joghurtgetränk mit verschiedenen Gewürzen

Savory yogurt drink with various spices

Mango Lassi - 4,90 €

Fruchtiges Joghurtgetränk mit Mango

Fruity yogurt drink with mango

