



SHALIMAR

INDIAN RESTAURANT • CAFÉ • BAR

— SEIT 1998 —



SPEISEKARTE

MENU



Bestelle über unsere Website
www.shalimar-darmstadt.de

Für Zusatzstoffe und Allergene besuchen Sie unsere Homepage



SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Mulligataunysuppe / Mulligatauny soup
Hülsenfrüchtesuppe nach Art des Hauses
Pulse soup, traditional house recipe | 6,00 € |
| 2 | Gemüsesuppe / Vegetable soup | 5,10 € |
| 3 | Hühnersuppe / Chicken soup | 5,50 € |
| 4 | Tomatensuppe / Tomato soup | 5,10 € |



VORSPEISEN | STARTERS

- | | | |
|----|---|---------|
| 5 | Samosa
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse
Stuffed dumplings with vegetables | 6,50 € |
| 6 | Pakora
Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
Season vegetables, marinated and deep-fried in chickpeasflour | 5,90 € |
| 7 | Onion Baji
Zwiebeln in spezial gewürzten Kichererbsenmehl gebacken
Baked onions in special spiced chickpeasflour | 5,80 € |
| 8 | Käse Pakora / Cheese Pakora
Frittierter frischer Käse im Kichererbsenteig
Fresh cheese deep-fried in chickpeasflour | 6,90 € |
| 9 | Papadom
Knuspriges Brot aus Kichererbsen mit Kreuzkümmel
Crispy chickpeas dough bread with cumin | 3,00 € |
| 10 | Chicken Pakora
Hühnerfleischstücke in Kichererbsenmehl frittiert
Pieces of chicken deep-fried in chickpeasflour | 6,90 € |
| 11 | Shahi Prawn Pakora
Königsgarnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert
Prawns deep-fried in chickpeas dough | 12,10 € |
| 12 | Gemischte Vorspeise / Mixed starter | 10,90 € |

13 **Aloo Pratha** 4,90 €
Gefülltes Fladenbrot mit Gewürzen und Kartoffeln in Butter gebraten
Nan bread filled with spices and potatoes and fried with butter

14 **Samosa Teller** 10,90 €
2 Samosa mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Minzsauce und Mango Chutney
2 samosa with chickpeas, tomatoes, onions, mint sauce and mango chutney



SALATE | SALADS

16 **Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad** 5,50 €

17 **Bombay Salat / Bombay salad** 14,50 €
Gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen
Mixed salad with chicken filet pieces grilled in Tandoor

18 **Tandoori Salat / Tandoori salad** 16,50 €
Gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten Rinderfiletstreifen und Paprika
Mixed salad with beef filet pieces grilled in Tandoor, honey melon and bell pepper

19 **Punjabi Salat / Punjabi salad** 5,50 €
Frischer Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Zitronen und scharfen Peperoni
Fresh salad with onions, tomatoes, cucumbers, lemon and hot peppers

48 **Shalimar Special Salat / Shalimar Special Salat** 12,90 €
Gemischter Salat mit Avocado, Mais, Oliven, Paprika, Gurken, Karotten und Tomaten
Mixed salad with avocado, corn, olives, peppers, cucumbers, carrots and tomatoes



TANDOORI-SPEZIALITÄTEN | TANDOORI SPECIALTIES

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Basmatireis unachats serviert / All Tandoori dishes are served with basmati rice and salad

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | Paneer Tikka
Eingelegter Käse im Tandoor gegrillt
Marinated cheese grilled in Tandoor | 16,50 € |
| 21 | Chicken Tikka
Eingelegtes Hühnerfilet im Tandoor gegrillt
Marinated chicken filet grilled in Tandoor | 18,50 € |
| 22 | Lamm Tikka
Eingelegtes Lammfilet im Tandoor gegrillt
Marinated lamb filet grilled in Tandoor | 25,50 € |
| 23 | Beef Tikka
Eingelegtes Rinderfilet im Tandoor gegrillt
Marinated beef filet grilled in Tandoor | 24,80 € |
| 24 | Malai Tikka
Eingelegtes Hühnerfilet mit Joghurt und leichten Gewürzen im Tandoor gegrillt
Marinated chicken filet with yoghurt and light spices grilled in Tandoor | 18,80 € |
| 25 | Chicken Seekh Kebab
Hühnerhackfleisch mit Zwiebeln, eigene Gewürzmischung und Paniermehl in Tandoor gegrillt
Chicken mince with onions, own spice mix and breadcrumbs grilled in tandoor | 17,50 € |
| 26 | Tandoori Mix
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten: Chicken Tikka, Beef Tikka, Lamm Tikka und Seekh Kebab
Combination of various tandoori specialities: chicken tikka, beef tikka, lamb tikka and seekh kebab | 24,20 € |
| 27 | Schwertfisch Tikka / Swordfish Tikka
Schwertfisch mariniert und im Tandoor gegrillt
Marinated swordfish grilled in Tandoor | 22,50 € |
| 28 | Red Snapper Tikka / Halibut Tikka
Red Snapper mariniert und im Tandoor gegrillt
Marinated red snapper grilled in Tandoor | 22,50 € |
| 29 | Shahi Prawn Tikka
Königsgarnelen mariniert und im Tandoor gegrillt
Marinated prawns grilled in Tandoor | 26,50 € |
| 30 | Tandoori Fisch Mix
Mix aus Schwertfisch, Red Snapper und Königsgarnelen
Mix of swordfish, red snapper and king prawns | 24,90 € |



HÜHNCHEN-SPEZIALITÄTEN | CHICKEN SPECIALTIES

Alle Hühnchen-Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All chicken dishes are served with basmati rice

- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | Chicken Korma
Hühnerbrustfilet in einer milden Korma Soße mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gebraten, mit Sahne verfeinert
Chicken breast filet fried in a mild Korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom and cream | 16,90 € |
| 32 | Chicken Madras
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer scharfen Madrassoße
Chicken breast filet with fresh field mushrooms in a spicy Madras sauce | 16,90 € |
| 33 | Chicken Jalferezie
Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlenen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und frischem Gemüse gebraten
Chicken breast filet fried with freshly ground spices, onions, tomatoes and fresh vegetable | 16,90 € |
| 34 | Kashmiri Murgh
Hühnerbrustfilet in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinen in Butter gebraten
Chicken breast filet marinated in Kashmiri spices, fried in butter with raisins, almonds, cardamom, tangerines | 16,90 € |
| 35 | Chicken Tikka Masala
Hühnerbrustfilet mariniert in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, im Tandoor mit einer Spezialsoße gebraten und wird mit Salat serviert
Chicken breast filet marinated in an exotic mix of spices and fried in Tandoor with a special sauce and served with salad | 18,90 € |
| 36 | Karahi Chicken
Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern wird serviert mit Salat
Tender chicken in various spices with onions, ginger, tomatoes and fresh herbs and served with salad | 17,90 € |
| 37 | Chicken Palak
Hühnerbrustfilet in einer Currysoße mit Blattspinat in Butter gebraten
Chicken breast filet fried in butter with a curry sauce and spinach leaves | 16,90 € |
| 38 | Chicken Ginger
Hühnerbrustfilet in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln und Ingwer mit feinen Gewürzen zubereitet
Chicken breast filet cooked in a sauce with tomatoes, onions, ginger and mild spices | 16,90 € |
| 39 | Chicken Vindaloo
Hühnerbrustfilet in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln
Chicken breast filet in a very spicy chilli sauce with potatoes | 16,90 € |

- 
- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | Chicken Handi
Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert mit Salat
Chicken breast filet with freshly ground spices cooked and served in a clay pot with salad | 18,90 € |
| 42 | Butter Chicken
Zarte Hühnerbruststücke in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne. Serviert mit Salat
Chicken breast filet with freshly ground spices cooked and served in a clay pot with salad | 18,90 € |
| 44 | Chicken Mango
Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden Soße
Chicken breast filet with mango in a mild sauce | 16,90€ |
| 47 | Chicken Curry
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Curry Sauce
Chicken breast filet in a spicy curry sauce | 16,50€ |



BIRJANI-SPEZIALITÄTEN | BIRJANI SPECIALITIES

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41 | Chicken Biryani
Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerbrustfiletstückchen, Rosinen, Mandeln und Safran
Basmati rice with fine spices, pieces of chicken breast fillet, sultanas, almonds and saffron | 15,90 € |
| 56 | Lamm Birjani / Lamb Birjani
Basmatireis in exotischen Gewürzen mit zarten Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran
Basmati rice in an exotic mix of spices with tender lamb pieces, raisins, almonds and saffron | 16,50 € |
| 96 | Prawn Birjani
Basmatireis in exotischen Gewürzen mit Krabbenfleisch, Rosinen, Mandeln und Safran
Basmati rice in exotic spices with shrimps meat, raisins, almonds and saffron | 17,80 € |
| 100 | Vegetarisches Birjani / Vegetarian Birjani
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran
Basmati rice cooked with fresh vegetable, almonds, raisins and saffron | 13,90 € |
- 



LAMM-SPEZIALITÄTEN | LAMB SPECIALTIES

Alle Lamm-Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All lamb dishes are served with basmati rice

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Lamm Korma / Lamb Korma
Zartes Lammfleisch in einer milden Korma Soße aus leichten Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sahne zubereitet
Tender lamb in a mild Korma sauce of light spices with almonds, grated coconut, cardamom and cream | 18,90 € |
| 51 | Lamm Madras / Lamb Madras
Zartes Lammfleisch in einer scharfen Madras Soße mit frischen Champignons
Tender lamb in a spicy Madras sauce with fresh field mushrooms | 18,90 € |
| 52 | Lamm Mango / Lamb Mango
Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen und Mango
Lamb with different spices and mango | 18,90 € |
| 53 | Lamm Palak / Lamb Spinach
Zartes Lammfleisch mit Blattspinat gebraten
Tender lamb fried with spinach leaves | 18,90 € |
| 54 | Lamm Tikka Masala / Lamb Tikka Masala
Lammfleisch mariniert in exotischer Gewürzkombination, im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten mit Blattsalat
Lamb salmon marinated in an exotic mix of spices, baked in Tandoor and fried with a special sauce and served with salad | 25,50 € |
| 55 | Lamm Karahi / Lamb Karahi
Zarte Lammfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten & frischen Kräutern mit Blattsalat
Tender lamb pieces cooked in different spices with onions, garlic, tomatoes and fresh herbs and served with salad | 19,90 € |
| 57 | Lamm Handi / Lamb Handi
Zartes Lammfleisch mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem Lehmtopf zubereitet und serviert mit Salat
Tender lamb with freshly ground spices, cooked and served in a clay pot and served with salad | 19,90 € |
| 58 | Lamm Vindaloo / Lamb Vindaloo
Zartes Lammfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln
Tender lamb in a very hot chilli sauce with potatoes | 18,90 € |
| 59 | Lamm Kashmiri / Lamb Kashmiri
Zartes Lammfleisch in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom, Mandarinen gebraten
Tender lamb marinated in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and tangerines | 18,90 € |
| 60 | Lamm Curry / Lamb Curry
Zartes Lammfleisch in einer pikanten Currysoße
Tender lamb in a spicy curry sauce | 18,90 € |

61 **Lamm Bhindi / Lamb okra** 19,50 €
Lammfleisch in einer Currysoße mit frischen Okraschoten und serviert mit Salat
Lamb in a curry sauce with fresh okra and served with salad

63 **Lamm Do Piazza** 18,90 €
Zartes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in pikanter Sauce
Tender lamb with onions, ginger and garlic in a spicy sauce



RIND-SPEZIALITÄTEN | BEEF SPECIALTIES

Alle Rind-Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All beef dishes are served with basmati rice

70 **Seehk Kebab Masala** 16,50 €
Rinderhackfleisch im Tandoor gegrillt mit Spezialsoße
Minced beef baked in Tandoor and fried with a special sauce

71 **Butter Beef** 19,90 €
Zartes Rindfleisch in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne. Serviert mit Salat
Tender beef pieces cooked in a mild sauce with tomatoes, butter and cream

72 **Kofta Palak** 16,50 €
Hackfleischkugeln vom Rind mit Blattspinat gebraten
Fried minced beef balls with spinach leaves

73 **Beef Garlic** 18,90 €
Zartes Rindfleisch mit pikanten Gewürzen, Tomaten und Knoblauch gebraten
Tender beef fried with piquant spices, tomatoes and garlic

74 **Beef Tikka Masala** 24,50 €
Rinderfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert, im Tandoor gebacken und mit einer Spezialsoße gebraten und mit Salat serviert
Beef filet marinated in an exotic mix of spices, baked in Tandoor and fried with a special sauce and server with salad

75 **Beef Madras** 18,90 €
Zartes Rindfleisch in einer scharfen Madras Soße mit frischen Champignons
Tender beef in a spicy Madras sauce with fresh mushrooms

77 **Beef Jalferezie** 18,90 €
Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse gebraten
Tender beef fried with fresh vegetable

79 **Kashmiri Beef** 18,90 €
Zartes Rindfleisch in Kashmiri-Gewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Mandarinen gebraten
Tender beef marinated in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and tangerines

- 80 **Beef Vindaloo** 18,90 €
Zartes Rindfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln
Tender beef in a very spicy chilli sauce with potatoes
- 81 **Beef Do Piazza** 18,90 €
Zartes Rindfleisch mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in pikanter Sauce
Tender beef with onions, ginger and garlic in a spicy sauce



FISCH UND MEERESFRÜCHTE | FISH & SEAFOOD

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

- 91 **Tandoori Schwertfisch Masala / Tandoori swordfish masala** 22,50 €
Schwertfisch im Tandoor gegrillt, in Spezialsoße gebraten. Serviert mit Salat
Swordfish grilled in Tandoor and fried in a special sauce. Served with salad
- 92 **Tandoori Red Snapper Masala / Tandoor red snapper masala** 22,50 €
Red Snapper im Tandoor gegrillt, in Spezialsoße gebraten. Serviert mit Salat
Red snapper grilled in Tandoor, fried in a special sauce. Served with salad
- 93 **Fisch Korma / Fish Korma** 22,50 €
Lachs in milder Korma Soße mit Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert
Salmon in a mild Korma sauce with spices, almonds, grated coconut, cardamom and cream
- 94 **Shai Prawn Masala** 25,50 €
Königsgarnelen gegrillt mit Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln. Serviert mit Salat
Prawns grilled with spices, tomatoes and onions. Served with salad
- 97 **Fisch Palak** 19,50 €
Lachs mit Blattspinat und exotischen Gewürzen mit Curry Sahne Sauce
Salmon with spinach leaves and exotic spices, served with a curry cream sauce



UNSERE EMPFEHLUNG

Bestimmen Sie selbst den Schärfegrad Ihres Gerichtes.
Sie können wählen zwischen **MILD**, **SCHARF** oder **SEHR SCHARF**.
Weisen Sie unser Personal bei der Bestellung auf Ihre persönlichen Wünsche hin.
Wir beraten Sie sehr gerne!

98 **Sabzi Prawn** 19,50 €
Krabben mit frischem Gemüse und leichten Gewürzen
Shrimps with fresh vegetable and mild spices

99 **Fisch Mango** 22,50 €
Lachs mit Mango in einer milden Sauce
Salmon with mango in a mild sauce



VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

101 **Palak Paneer** 13,90 €
Blattspinat mit exotischen Gewürzen und frischem Käse in Butter gebraten
Spinach leaves fried in butter with exotic spices and fresh cheese

102 **Aloo Palak** 13,90 €
Kartoffeln mit Blattspinat gekocht in Curry-Sahne-Soße
Potatoes with spinach leaves in a curry-cream sauce

103 **Gobi Aloo** vegane Zubereitung möglich 13,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht, mit Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and fried in ginger and garlic

104 **Bengen Toori Masala** vegane Zubereitung möglich 13,90 €
Auberginen und Zucchini in einer Spezialsoße zubereitet
Eggplant and zucchini in a special sauce

105 **Mix Vegetables** vegane Zubereitung möglich 13,90 €
Gemischtes Gemüse in Currysoße mit Butter und Zwiebeln
Mixed vegetables in a curry sauce with butter and onions

106 **Tarka Dal** vegane Zubereitung möglich 13,90 €
Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch in Butter gebraten
Pulse cooked in different spices, fried with garlic in butter

107 **Bhindi Masala** vegane Zubereitung möglich 15,50 €
Frische Okraschoten gebraten in Currysoße mit Zwiebeln
Fresh okra fried in a curry sauce with onions

108 **Vegetable Korma** 15,20 €
Frisches Gemüse in einer milden Korma Soße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sahne
Fresh vegetables in a mild Korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom and cream

109 **Bengen Bartha** vegane Zubereitung möglich 14,20 €
Im Tandoor gebackene Auberginen mit Spezialsoße
Eggplants baked in Tandoor with a special sauce

- 110 **No Ratan Handi** 15,90 €
Neun Gemüsesorten mit frisch gemahlenen Gewürzen in einem Lehmtopf zubereitet und serviert
 Nine different vegetables with freshly ground spices, cooked and served in a clay pot
- 111 **Aloo Bengen** vegane Zubereitung möglich 13,90 €
Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln in einer Soße mit feinen Gewürzen und Ingwer zubereitet
 Potatoes, eggplants, tomatoes and onions fried in a sauce with mild spices and ginger
- 113 **Dal Palak** 14,50 €
Blattspinat mit Linsen, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer mit feinen Gewürzen in Butter gebraten
 Spinach leaves fried in butter with lenses, onions, tomatoes, ginger and mild spices
- 115 **Shahi Paneer Masala** 15,90 €
Frischer Käse mit exotischen Gewürzen und milder Sauce
 Cheese in butter with exotic spices and mild sauce
- 116 **Shai Bengen Korma** 16,90 €
Frische Auberginen Korma, Sauce mit Cashews, Mandeln und Kardamon
 Fresh aubergines korma, sauce with cashews, almonds and cardamom
- 117 **Chana Masala** vegane Zubereitung möglich 13,50 €
Kirchererbsen mit Gewürzen in Curry Sauce
 Chickpeas with spices in a curry sauce
- 118 **Daal Mix** 13,50 €
Bunte Linsen mit Gewürzen in einer feinen Sauce
 Mixed lentils with spices in a fine sauce
- 119 **Daal Makhani** 14,50 €
Hülsenfrüchte in verschiedenen Gewürzen gekocht mit Knoblauch in Butter gebraten
 Pulses cooked with different spices and garlic, fried in butter



BEILAGEN | SIDE DISHES

- 120 **Roti** 2,20 €
Frisch gebackenes Fladenbrot aus Mehl und Schrot
 Freshly baked pita made of flour and bruised grain
- 121 **Nan** 2,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl
 Pita made of wheat flour
- 122 **Knoblauch Nan** 2,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch
 Pita made of wheat flour with garlic




123	Butter Nan Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter Pita made of wheat flour and butter	2,90 €
124	Paneer Nan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse Pita made of wheat flour and cheese	4,00 €
125	Raita Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Joghurt-Soße Tomatoes, cucumbers and onions in a yoghurt sauce	3,10 €
126	Keema Nan Mit Hackfleisch gefülltes Fladenbrot Nan bread filled with minced meat	4,20 €
127	Gemüse Nan / Vegetable Nan	3,50 €
134	Zwiebel Nan / Onion Nan	3,50 €
128	Chicken Nan Mit Hühnerfleisch gefülltes Fladenbrot Nan bread filled with chicken	4,20 €
129	Channa Baji Kichererbsen nach Art des Hauses Chickpeas house made	7,40 €
130	Bindhi Baji Okraschoten in feiner Soße Fresh okra with a special sauce	7,40 €
131	Tarka Dal Baji Gekochte Linsen mit Knoblauch gebraten Cooked lenses fried with garlic	7,40 €
132	Palak Paneer Baji Spinat mit Käse gebraten Spinach leaves fried with cheese	7,40 €
133	Aloo Bhaji Indisches Kartoffelgericht Indian potato dish	7,40 €





DESSERT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 140 | Firni
Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln und Kardamom
Rice pudding with rose water, almonds and cardamom | 4,70 € |
| 141 | Rasmalai
Indische Quarkbällchen nach Landesart
Indian Quark balls | 5,70 € |
| 142 | Ghulab Jaman
Zuckerbällchen, eingelegt in Buttersauce, warmserviert
Sugarballs laid in butter sauce, warm serving | 5,70 € |
| 143 | Fruit-Chat
Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad | 5,00 € |
| 144 | Gajar ka Halwa
Kartottenpudding mit Mandeln, Kardamon und Butter | 5,70 € |
| 145 | Eis Kulfi Pista
Indisches Pistazieneis
Indian pistachio icecream | 5,70 € |
| 146 | Eis Kulfi Mango
Indisches Mangoeis
Indian mango icecream | 5,70 € |
| 147 | Kulfi (a true taste of the east) | 5,70 € |

HISTORY | GESCHICHTE

Die Shalimar-Gärten, manchmal auch Shalamar-Gärten genannt, sind ein Mogul-Gartenkomplex in Lahore, der Hauptstadt der pakistanischen Provinz Punjab. Es ist ein Meisterwerk aus der Zeit der brillanten Mughal-Zivilisation, die unter Kaiser Shah Jahan ihren Höhepunkt erreichte. Das Fort enthält Marmorpaläste und Moscheen, die mit Mosaiken und Gold verziert sind. Die Eleganz dieser herrlichen Gärten, die in der Nähe der Stadt Lahore auf drei Terrassen mit Lodges, Wasserfällen und großen Zierteichen angelegt wurden, ist unübertroffen. 1981 wurden die Shalimar-Gärten zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt, da sie als Höhepunkt ihrer Entwicklung das Mughal-Gartendesign verkörpern.



The Shalimar Gardens, sometimes called Shalamar Gardens, is a Mughal garden complex located in Lahore, the capital of the Pakistani province of Punjab. It is a masterpiece from the time of the brilliant Mughal civilization, which reached its height during the reign of the Emperor Shah Jahan. The fort contains marble palaces and mosques decorated with mosaics and gilt. The elegance of these splendid gardens, built near the city of Lahore on three terraces with lodges, waterfalls and large ornamental ponds, is unequalled. In 1981 the Shalimar Gardens were inscribed as an UNESCO World Heritage Site as they embody Mughal garden design at the apogee of its development.





SHALIMAR CATERING

Buchen Sie bei der nächsten Betriebs- oder Familienfeier unseren hervorragenden **CATERING SERVICE**. Wir machen aus jeder Veranstaltung ein großes Erlebnis! Eine Bestellung ist ab 20 Personen möglich. Unser freundliches Personal hilft Ihnen bei Fragen dazu gerne weiter!
Sprechen Sie uns an!