



Schama

Die Flamme Indiens

SPEISE- UND
GETRÄNKEKARTE

TANDOORI & CURRY
SPEZIALITÄTEN





SCHAMA - DIE FLAMME INDIENS!

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,

Das Schama Restaurant ist ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen in harmonischer Atmosphäre. Das spiegelt sich im Namen „Schama“ wider. Das indische Wort „Shama“, das wir dem deutschen Sprachgebrauch angepasst und um ein „c“ ergänzt haben, bedeutet wörtlich übersetzt „Flamme“ oder „Licht“. Im religiösen Zusammenhang und im Sanskrit, der alten, heiligen Sprache Indiens heißt „Shama“ „innere Ruhe“ oder „Gelassenheit“. Genau das wollen wir für Sie sein, ein Ort der Licht, Klarheit und Gelassenheit – die Flamme Indiens – in Ihren Alltag bringt.

Ideengeber und Inhaber des Schama Restaurants, Ramesh K. Sharma, kam 1996, mit 17 Jahren nach Frankfurt, hat in verschiedenen internationalen Restaurants gelernt und sich schnell einen Namen gemacht. Der Chefkoch hat langjährige Erfahrung in der Gastronomie – und hat in Indien nicht nur Restaurants sondern auch 5-Sterne Hotels geführt.

Sein Spezialgebiet ist die traditionelle nordindische Küche. Deshalb wird im Schama auch authentisch indisch gekocht. Fleisch und Fisch werden mit einer besonderen Gewürzmischung, dem Tandoori Masala, frisch zubereitet und im Tandoor, dem klassischen Lehmofen gegrillt. So können sich die einzigartigen Aromen voll entfalten. Auch unsere Brote, etwa das Naan, und Gemüse werden im Tandoor gebacken. Freuen Sie sich auf besondere Geschmackserlebnisse!

Gesundes Essen nährt einen gesunden Geist.

KONTAKT

Schama Restaurant
Limburger Straße 8 a
61462 Königstein
Telefon: 06174 5684
oder: 0162 8091761
Email: info@restaurant-schama.de

ÖFFNUNGSZEITEN

(warme Küche)
Montag bis Freitag
11:30 - 14:30 Uhr & 17:30 - 22:30 Uhr
Samstag: 17:00 – 22:30 Uhr
Sonn- und Feiertage
11:30 - 14:30 Uhr & 17:30 - 22:30 Uhr

www.schama-restaurant.de

SUPPEN & VORSPEISEN

Paperdam dünnes Knackbrot aus Linsen mit zwei Dips	1,90 €
Raita Naturjoghurt mit gehackten Gurken und Tomaten	2,50 €
Mango-Kürbis Suppe	4,20 €
Chicken Suppe	4,20 €
Currycreme Suppe	4,00 €
Dal Suppe (Linsen)	4,00 €
Tomatensuppe	3,90 €
Samosa (2 Stück und 2 Dips) gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern	4,50 €
Gemüse Pakora frisches Gemüse mit Kichererbsenmehl frittiert	5,90 €
Chicken Pakora Hähnchenstreifen mit Kichererbsenmehl frittiert	6,20 €
Paneer Pakora hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl frittiert	6,20 €
Onion Bhaji Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl frittiert	5,90 €
Tunde Kabab (mit 2 Dips) <small>NEU</small> Indische Frikadellen (Hackfleisch aus Lamm und Hähnchen)	6,90 €
Mix Vorspeisenteller vegetarische Pakora, Samosa und Chicken Pakora	8,90 €

SALATE

Salat der Saison (klein)	2,90 €
Gemischter Salat (groß)	4,90 €
Salatteller „Hähnchenbrustfilet“ mit Hähnchenbrustfilet paniert im Sesam-Mantel	8,90 €
Salatteller „Seekh Kebab“ <small>NEU</small> mit gegrilltem Hackfleisch vom Spieß aus dem Lehmofen	9,50 €
Salatteller „Exotic“ mit King-Prawns, frischen Mango und Zwiebeln	10,90 €
Chicken Tikka Salat mit Chicken Tikka, Champignons und Zwiebeln	10,50 €
Paneer Tikka Salat mit hausgemachtem Käse, gegrillt im Lehmofen, Champignons und Zwiebeln	9,50 €



BROTE AUS DEM LEHMOFEN

Tandoori Roti (<i>Vollkornbrot</i>)	1,90 €
Naan (<i>Weizenmehl</i>)	2,50 €
Butter Naan	3,50 €
Garlic Naan mit Knoblauch	3,50 €
Peschwari Naan mit hausgem. Käse, Kokos & Rosinen	3,90 €
Aloo Kulcha gefüllt mit Kartoffeln	4,20 €
Paneer Kulcha gefüllt mit hausgem. Käse	4,50 €
Methi Kulcha gefüllt mit Bockshornklee	4,90 €
Keema Kulcha gefüllt mit Hackfleisch (Lamm)	4,90 €

BIRYANIS „REISSPEZIALITÄTEN“

alle Biryanis werden mit „Raita, gehackten Gurken und Tomaten“ serviert



Vegetarisch Biryani mit frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen	10,90 €
Chicken Biryani mit Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen	12,90 €
Lamm Biryani mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen	13,50 €
Shrimps Biryani mit Cocktailshrimps, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen, dazu Raita	13,50 €



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

alle Tandoori Spezialitäten werden im Lehmofen gegrillt und mit Naan serviert



Tandoori Chicken <small>NEU</small>	11,90 €
eingelegte Hähnchenteile mit Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen	
Chicken Tikka	13,20 €
eingelegtes Hähnchenfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen	
Chicken Tikka „Kastoori“	13,90 €
eingelegtes Hähnchenfleisch mit Bockshornklee, Ingwer und Gewürzen	
Chicken Tikka „Hariali“	13,90 €
eingelegtes Hähnchenfleisch mit Minze, Koriander, Ingwer und Gewürzen	
Lamm Tikka	15,90 €
eingelegtes Lammfleisch mit Ingwer, Joghurt und Tandoori Gewürzen	
Lamm Tikka „Achari“ (scharf)	15,90 €
eingelegtes Lammfleisch mit gemischten Pickles, Ingwer und Knoblauch	
Tikka Vegetarisch	13,50 €
eingelegtes frisches Gemüse, hausgemachter Käse mit Ingwer und Gewürzen	
Paneer Tikka „Saslik“	13,50 €
eingelegter hausgemachter Käse, Paprika und Zwiebeln	
Mixed Grill	16,50 €
drei verschiedene Tandoori Spezialitäten	
Prawns Tikka	19,20 €
eingelegte Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen	
Seekh Kebab <small>NEU</small>	13,90 €
Hackfleischrollen (Lamm- und Hähnchenfleisch) vom Spieß aus dem Lehmofen	



CURRY SPEZIALITÄTEN

alle Currys werden mit Basmatireis serviert



Chicken Curry Hähnchenfleisch in Currysauce	11,00 €
Chicken Madras (scharf) Hähnchenfleisch in Madrassoße mit frischen Champignons	12,50 €
Chicken Saag Hähnchenfleisch mit Spinat in einer exotischen Gewürzmischung	12,90 €
Chicken Jalfrezi Hähnchenfleisch in einer ausgewogenen Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten	12,90 €
Mango Chicken (mild) Hähnchenfleisch mit frischer Mango-Currysauce	12,90 €
Chicken Korma (mild) Hähnchenfleisch in einer milden Kormasoße, Mandeln, Kokos & Cashewnüssen	13,50 €
Methi Chicken Hähnchenfleisch mit Bockshornkleblättern und verschiedenen Gewürzen	13,90 €
Chili Chicken (scharf) Hähnchenfleisch mit frischen Paprika, Zwiebeln und Chilischoten	13,50 €
Butter Chicken (pikant) Hähnchenfleisch in Tomaten, Butter und Sahnesoße	13,50 €
Chicken Tikka Masala Chicken Tikka mit frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in roter Currysauce	13,90 €



VEGETARISCH / VEGAN



Dal Makhni schwarze Linsen in fein gewürzter Currysoße	10,90 €
Palak Paneer Spinat mit exotischen Gewürzen und hausgemachten Käsewürfeln	11,90 €
Mixed Vegetables (vegan) frisches Gemüse in Currysoße	10,90 €
Navratan Korma (mild) frisches Gemüse in einer milden Kormasoße mit Kokos, Nüssen und Rosinen	12,20 €
Aloo Methi (vegan) Kartoffeln und Bockshornkleefrüchtchen in Gewürzen gebraten	12,50 €
Aloo Gobi (vegan) Kartoffeln und Blumenkohl in Currysoße	10,90 €
Malai Kofta (mild) gebratene Käsebällchen, gefüllt mit Cashews & Rosinen in Currycremesoße	12,20 €
Channa Masala (vegan) Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und orientalischen Gewürzen	10,50 €
Bengen Bharta (vegan) gegrillte Auberginen, püriert, mit Tomaten gebraten und mit Zwiebeln in exotischen Gewürzen zubereitet	11,50 €
Bombay Aloo Kartoffeln mit frischen Tomaten in einer Joghurt-Curry-Soße	9,90 €
Bhindi Masala (vegan) <small>NEU</small> Okraschoten mit frischem Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	11,90 €



LAMM



Lamm Curry Lammfleisch in Currysoße	13,90 €
Lamm Vindaloo (scharf) gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und orientalischen Gewürzen in Currysoße zubereitet	14,50 €
Lamm Peschawari (mild) Lammfleisch in einer milden Pistaziensoße	14,90 €
Lamm Kandhari (pikant) gebratenes Lammfleisch mit Sesam in einer Minz-Koriander-Soße	14,90 €
Lamm Bhuna (scharf) zartes Lammfleisch mit frischen Paprika und Zwiebeln (scharf)	14,90 €
Lamm Saag Lammfleisch mit Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung	14,90 €
Lamm Tikka Nawabi eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt und in einer Tomaten- Curry- Butter- Sahnesoße	15,90 €
Lamm Tikka Masala eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt mit frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in einer roten Currysoße	15,90 €



FISCH



Fisch Curry gebratenes Seelächfilet nach einem nordischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce	13,90 €
King Prawn Curry Königsgarnelen mit ausgewählten Gewürzen, frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln	18,90 €
Fisch Mango Curry (mild) gebratenes Seelächfilet mit frischer Mango in Currysauce	13,90 €
Zeenga Bhuna Königsgarnelen mit Paprika und Zwiebeln (scharf)	18,90 €
Shrimps Curry Cocktailshrimps in Currysauce	13,90 €

DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	9,90 €
Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Pommes frites und Salat	11,90 €
Mango-Curryschnitzel mit Pommes frites und Salat	11,90 €
Schnitzel „Madagaskar“ an grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	11,90 €
„Teufel“-Schnitzel mit Pommes frites und Salat „scharf“	11,90 €
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat und Pommes frites	11,90 €
Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Basmatireis und Salat	11,90 €



FÜR KINDER

Pommes Rot/Weiß	2,90 €
Ritterteller Nürnberger Würstchen mit Pommes frites	5,50 €
Micky Maus kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites	5,90 €
Piraten Essen Chicken Nuggets mit Pommes frites	5,50 €

DESSERT



Gulab Jamun eingelegtes Süßbällchen in Kardamon und Zuckersirup	3,50 €
Kheer hausgemachter Milchreis mit Mandeln, Kokos und Rosinen	3,90 €
Mango Kulfi hausgemachtes Mangoeis mit frischen Mango	4,50 €
Pista Kulfi hausgemachtes Pistazieneis	4,50 €
Himbeer Kulfi Heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Rasmalai Käsebällchen in gesüßter Milch mit Pistazien	5,90 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,7 l	0,4 l	0,2 l
Zitronenwasser		3,00 €	1,60 €
Wasser aus Taunusquelle	5,90 €		2,00 €
Eis Tee		3,00 €	1,60 €
Cola / Cola Light ^{1,2}		3,50 €	1,90 €
Fanta / Sprite ¹		3,50 €	1,90 €
Apfelsaft		3,90 €	2,00 €
Ananassaft / Bananensaft		4,00 €	2,20 €
Orangensaft / Kirschsft		4,00 €	2,20 €
Kiba (Bananensaft und Kirschsft)		4,00 €	2,20 €
Mangosaft		4,20 €	2,40 €
Indian Tonic ³			2,40 €
Ginger Ale ^{1,3}			2,40 €
Bitter Lemon ³			2,40 €

INDISCHE KALTE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Lassi süß oder salzig	1,90 €	3,50 €
Mango Lassi	2,20 €	3,90 €
Banana Lassi	2,20 €	3,90 €
Cocos Lassi	2,20 €	3,90 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Tee	1,60 €
Tasse Kaffee	1,80 €
Cappuccino	2,20 €
Espresso	1,80 €
Milchkaffee	2,10 €
Ingwer Wasser gekocht mit frischem Ingwer	2,50 €
Jogi Tee schwarzer Tee mit Kardamon, Ingwer und Milch	2,50 €



FASSBIER & FLASCHENBIER

Veltins vom Fass	(0,2 l) 1,90 €	(0,4 l) 3,60 €
Maisel Hefeweizen Hell		(0,5 l) 3,50 €
Maisel Hefeweizen Dunkel		(0,5 l) 3,50 €
Maisel Kristallweizen		(0,5 l) 3,50 €
Veltins (<i>alkoholfrei</i>)		(0,33 l) 2,40 €
Veltins Malzbier		(0,33 l) 2,50 €
Maisel (<i>alkoholfrei</i>)		(0,5 l) 3,50 €
Indisches Bier		(0,33 l) 3,50 €
Grevensteiner (<i>Bier Spezialität</i>)		(0,5 l) 3,70 €

SEKT & CHAMPAGNER

Kir	(0,1 l) 4,90 €
Kir Royal	(0,1 l) 6,50 €
Sekt Mumm	(0,7 l) 19,50 €
Piccolo	(0,2 l) 7,50 €
Moët Chandon Brut Impérial	(0,7 l) 72,00 €

LONGDRINKS

Campari Soda	3,90 €
Campari Orange	3,90 €
Bacardi Orange oder Soda	4,90 €
Gin Fizz	4,50 €
Gin Tonic	4,50 €
Aperol Spritz	5,90 €
Aperol Lemon	4,50 €



WEISSWEINE

- Weißburgunder, Weingut Kirchner, Pfalz (trocken)** 4,20 €
Ein zarter Duft nach Blüten, reifen Äpfeln und saftigen Melonen. Am Gaumen ein Charmeur, zu dem wohl kein Gast nein sagen kann
- Müller Thurgau, Gustav Decke, Pfalz (lieblich)** 3,90 €
lieblicher, zart würziger und frischer Pfälzer – Weißwein
- Riesling, trocken, Weinhaus Ress, Rheingau, (trocken)** 4,20 €
eingliedriger, trockener, feinfruchtiger und frischer Riesling mit dezenter Säure
- Pinot Grigio, La Marea, Veneto, Italien (trocken)** 4,50 €
hell mit grünlichen Reflexen frischer Früchte in der Nase, spritzig am Gaumen

ROTWEINE

- Tempranillo, Merlot, Syrah, Lopez Mecier Cal y Canto (Spanien)** 4,20 €
ein Wein für jeden Tag. Fruchtig, frisch und weich im Geschmack. Beerig im Aroma.
Durch seine wunderschöne frische Frucht ist er auch leicht gekühlt ein toller Hochgenuss
- Merlot, Syrah & Cabernet „Chavel Rouge, Vin de Pays d'OC“ (Frankreich)** 4,50 €
fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein aus Südfrankreich
- Cabernet Sauvignon, Tocornal Cono Sur, Central Valley (Chile)** 4,90 €
Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am Gaumen, harmonische Struktur, reifes Tannin
- Cabernet Sauvignon Barrique Reserve, Weingut Sula (Indien)** 4,90 €
Komplexe Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einen Hauch von Minze, fruchtiger Geschmack, gute Konzentration von gut integrierten weichen Tanninen

ROSÉWEINE

- Chavel Rosé Chinsault und Syrah (Frankreich)** 4,20 €
Reizvolle, frische, saftige Frucht und lebendige Art
- Portugieser Weißherbst „Lieblich“ (Portugal)** 3,90 €
Gesundes reifes Traubengut, harmonisch, weich mit viel Frucht und feinen Aromen



FLASCHENWEINE WEISS

Weingut Bischel, Weissburgunder QbA trocken (Rhein Hessen) 18,50 €
Intensive Ananas-Aromen verbunden mit gelben Früchten. Im Geschmack vollmundig, Aromen von Quitte und Birnen mit viel Frische

Weingut Weinreich, Grauburgunder QbA trocken Basis (Rhein Hessen) 19,00 €
Exotischer Duft, kandierte Früchten, lebendige Säure. Elegant und wunderbar mineralisch. Der Name des Weingutes ist hier Programm

Weingut Sohns, Riesling SE trocken (Rheingau) 17,90 €
Klassischer, sehr schöner Rheingau-Riesling von einem jungen Winzer. Sehr elegante Säure, Aprikosen- und Weinbergspfirsich-Aromen, klar und saftig

Cà de Rocchi, Lugana DOC Gardasee (Italien) 18,50 €
Intensives und anhaltendes Bukett mit Nuancen von grünem Apfel und frischen Kräutern, zart mit fruchtigen Komponenten

FLASCHENWEINE ROT

Contrada, San Felice, Toscana (Italien) 16,50 €
Ein Cuveè aus Merlot und Sangiovese. Der Wein zeigt eine fruchtbetonte und frische Nase von Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren. Am Gaumen saftig, mittelmäßig, mineralische, samtene Tannine und ein langer Nachhall

Nicola's de Tolentino, La Granja 360°, Tempranillo-Garnacha D.O Carinena (Spanien) 17,90 €
Die rund 50 Jahre alten Rebstöcke bringen einen typischen Tempranillo-Garnacha Wein hervor, der ein volles Himbeeraroma in die Nase und auf den Gaumen bringt. Robert Parker bewertete den Wein mit 85 Punkten

Château La Freynelle, Bordeaux AOC (Frankreich) 19,50 €
Der Kalkstein-Lehmboden von Château La Freynelle verleiht diesem Wein seinen Charakter. Komplexe Tannine und Aromen von reifen, roten Früchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere) zeichnen ihn aus. Wunderbar fruchtige Aprikosen- und Weinbergspfirsich-Aromen, klar und saftig

Cabernet Sauvignon Barrique Reserve, Weingut Sula (Indien) 16,50 €
Komplexe Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze. Fruchtigen Geschmack, gute Konzentration von gut integriert weichen Tanninen



APERITIFS 0,5 cl

Osborne Dry Sherry	(17% Vol.)	3,00 €
Osborne Medium Sherry	(17% Vol.)	3,00 €
Osborne Creme Sherry	(17% Vol.)	3,00 €
Martini Rosso	(15% Vol.)	3,20 €
Martini Bianco	(15% Vol.)	3,20 €
Martini Rot	(15% Vol.)	3,20 €

SPIRITUOSEN / LIKÖRE 0,2 cl

Doppel Korn	(38% Vol.)	2,50 €
Jägermeister	(35% Vol.)	3,50 €
Ramazotti	(40% Vol.)	3,50 €
Moskovskaya	(40% Vol.)	3,00 €
Fernet Branca	(42% Vol.)	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit	(40% Vol.)	3,50 €
Linie Aquavit	(41% Vol.)	4,00 €
Grand Marnier	(40% Vol.)	4,00 €
Asbach Uralt	(38% Vol.)	4,00 €
Cognac Hennessy V.S.O.P	(40% Vol.)	5,50 €
Cognac Martell V.S.O.P	(40% Vol.)	5,50 €
Baileys	(17% Vol.)	3,00 €
Mango Schnaps	(38% Vol.)	3,00 €
Koko Schnaps	(25% Vol.)	3,00 €
Litchi Likör	(25% Vol.)	3,00 €
Kümmel Schnaps	(25% Vol.)	3,00 €

WHISKY / RUM 0,2 cl

Hansen Rum	(40% Vol.)	3,50 €
Whisky Bourbon	(40% Vol.)	4,50 €
Whisky Dimple	(40% Vol.)	6,50 €
Whisky Chivas Regal	(43% Vol.)	7,00 €
Indischer Rum	(40% Vol.)	2,90 €
Amaretto	(21% Vol.)	2,90 €



SIE HABEN ETWAS ZU FEIERN?

Wir kümmern uns um das Catering/Party-Service oder richten Ihre Feier in unserem Lokal für bis zu 40 Personen aus – Rundumservice inklusive!

Sprechen Sie uns gerne an.





Schama

Die Flamme Indiens

KENNEN SIE SCHON UNSEREN
ONLINE LIEFERSERVICE?

www.restaurant-schama.de/lieferservice

Lassen Sie sich Ihre Lieblingsgerichte bequem nach Hause liefern.

LIEFERZEITEN

Montag bis Freitag, Sonn- und Feiertage
11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr

Samstag:
17:00 – 22:30 Uhr

