



Masala

MASALA

Indisches Restaurant

Masala (devnagri masala) sind verschiedene Indische Gewürzzubereitungen für Curry. Sie werden in jeder Region, jedem Ort, in jedem Haushalt anders zusammengestellt, von süßlich über mild bis hin zu scharf.

Unter den Zutaten findet man oft Chili, Koriander, Minze, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma und mehr. In den nördlichen Teilen Indiens gibt es die Masala's oft in einer lang haltbaren Pulverform, während man im Süden Masala oft als Paste herstellt.

Das Garam Masala ist die bekannteste Mischung.

Auf kulinarischer Ebenen war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.

Die universale Popularität des Curry's ist der Beweis.

Es ist eine falsche Vorstellung, daß das indische Essen „scharf“ ist.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chilis sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Niere.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind sehr eng miteinander verbunden.

Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen, mit einem herzlichen Willkommen, das aus unserem tiefsten Herzen kommt.

- Unsere Gäste sind unsere Freunde -

Passend zum indischen Essen sind beste Biere, Weine sowie typisch indische alkoholfreie Getränke

Ihr Masala-Team

**Allergiekennzeichnung befindet sich auf der letzten Seite.
Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an das Personal.**

Die Geheimnisse der Indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.



Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.



Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das uns bekannte „Currygewürz“.

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt. Jeder Hausfrau jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir Wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

SUPPEN

1. **Muligatany** 6,50 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / *Hot exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice*
2. **Dal-Shorba** ⁴ 5,50 €
Indische Linsensuppe / *Indian lentil soup*
3. **Sabzi-Shorba** ^{4,9} 5,50 €
Indische Gemüsesuppe / *Indian vegetable soup*
4. **Lachs-Shorba** ^{4,9} 6,50 €
Indische Knoblauchsuppe / *Indian garlic soup*
5. **Chicken-Shorba** ^{4,9} 6,50 €
Indische Hühnerfleischsuppe / *Indian chicken soup*
6. **Indische Hummer-Creme-Shorba** mit Sherry / *Indian lobster soup with sherry* 6,50 €

KALTE-VORSPEISEN

10. **Chicken-Chana-Chat Delhi** 6,50 €
Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / *Indian chicken and chickpeas salad*
11. **Krabben-Cocktail Bombay** mit kleinem Nan ^{a2} 6,90 €
Shrimps cocktail with small nan

WARME-VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
All hot entrees are served with 3 different tasty dips. All pakoras dipped in chickpea flour and fried

15. **Vegetable Pakora** ^{a2} 5,50 €
Frisches gemischtes Gemüse / *Fresh mixed vegetables*
16. **Onions Bhaji** 5,50 €
Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / *Spicy onion rings fried*
17. **Paneer-Pakora** 6,50 €
Frischer hausgemachter Käse / *Fresh homemade cheese*
19. **Chicken Pakora** 6,50 €
Zartes Hühnerfleisch / *Tender chicken*
20. **Vegetable Samosa** ^{a2} 6,50 €
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / *2 pastries filled with fresh vegetables*
21. **Gemischter Vorspeisenteller** (für 2 Personen) 12,90 €
Various appetizers for 2 person
22. **Gemischter Tandoori Vorspeisenteller** (für 2 Personen) 15,90 €
from indian clay oven

FRISCHE SALATE

25. **Salat Saison** gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl 6,90 €
Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and veniger
26. **Tomatensalat** mit Zwiebeln, Essig, Öl / *with Onions and veniger oil* 6,90 €
27. **Indischer Salat** mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Käse, Zwiebeln, Champignon und Joghurdressing / *Indian Salat with fried chicken breast strips, cheese onions in yogurt dressing* 9,90 €
28. **Tomaten Salat** mit Essig und Öl / *with veniger oil* 6,90 €
29. **Gurken Salat** mit Essig und Öl / *with veniger oil* 6,90 €
30. **Kleiner gemischter Salat** als Beilage / *Small mixed salad as side dish* 4,90 €

TANDOORI - KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared in our special clay oven from India.

- | | |
|--|----------------|
| 34. Garlic Chicken Tikka ^g | 16,90 € |
| Zartes mariniertes Hühnerfilet, gegrillt mit Knoblauch und Koriander
<i>Marinated filet of chicken grilled with garlic and coriander</i> | |
| 35. 1/2 Tandoori-Chicken ^g | 16,90 € |
| Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept /
<i>Half a chicken marinated in an exquisite north Indian</i> | |
| 36. Achari Chicken Tikka ^g | 16,90 € |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit einer eingelgten Mischung
aus Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, pikant / <i>Tender Marinated
chicken pieces grilled with vegetable in a traditional north Indian way, spicy</i> | |
| 37. Spezial Chicken Tikka ^g | 16,90 € |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>Tender marinated filet of chicken, grilled</i> | |
| 38. Green Chicken Kabab | 16,90 € |
| Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage /
<i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce</i> | |
| 39. Mutton Sheekh Kabab | 18,90 € |
| Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer
und Koriander / <i>Fresh minced lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i> | |
| 40. Botti Kabab ^g | 22,90 € |
| Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / <i>Tender marinated filet of lamb stewerd and roasted</i> | |
| 42. Vegetable Tandoori | 15,90 € |
| Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini,
Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / <i>Homemade cheese, cauliflower, tomatoes,
onions, zucchini, eggplant and sweet pepper grilled on a stwer</i> | |
| 43. Spezial Fisch Tikka ^g | 18,90 € |
| Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
<i>Fresh pollack marinated n yogurt an spices, grilled</i> | |
| 44. Jheenga Tandoori | 22,90 € |
| Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
<i>King prawns marinated in yogurt and spices, grilled</i> | |
| 45. Mix-Tandoori-Platte ^g | 22,90 € |
| Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>the various Tandoori specialities combined</i> | |
| 46. Teller des Hauses ^g | 22,90 € |
| Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis /
<i>Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice</i> | |



CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

61. **Chicken Curry** ^g 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept in Curry-Soße /
Tender chicken – a northindian speciality in curry sauce
62. **Chicken Do Pyaza** 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Joghurt, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten /
Tender chicken with yogurt, paprika, onions and fresh tomatoes
64. **Chicken Khumbwala** ^{g,h} 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in würziger Soße /
Tender chicken with fresh mushrooms, garlic and ginger in spicy sauce
65. **Bhuna Chicken** ^g 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in kräftiger Soße /
Tender chicken with tomatoes and fried onions in a tasty sauce
66. **Chicken Badam Pasanda** ^{g,h} 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Soße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /
Tender chicken in nut sauce with shredded almonds
67. **Chicken Sabzi** 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsen /
Tender chicken with various fresh vegetables
68. **Karahi Murgh** ^g 15,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert /
Fried chicken in curry sauce served in a pan
69. **Chicken Jalfrezi** 15,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, **scharf** /
Spicy boneless chicken meat with paprika, onions, tomatoes, chili, hot
70. **Chicken Vindaloo** 15,90 €
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, **sehr scharf** /
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot
71. **Butter Chicken** ^g 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / *Tender chicken in a butter tomato cream-sauce*
72. **Tandoori Chicken Masala** ^{1,g} 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / *Tender chicken in masala sauce*
73. **Murgh Nilgiri** ^g 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer
Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze / *Tender chicken with
coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut, green chili and mint*
74. **Chicken Palak** 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art /
Tender chicken with spinach – a North Indian speciality
75. **Mango Chicken** ^g 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße / *Tender chicken in mango cashew sauce*
76. **Chicken Korma** ^{g,h} 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen /
Chicken meat a la Rajasthan in a special blend of spices
77. **Chili Chicken** ^g 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch nach berühmter "Nordindischer Art"-**scharf** /
Tender chicken a North Indian speciality - hot
78. **Chicken des Hauses** 16,50 €
Zartes Hühnerbrustfilet mit spezial-Gewürz-Mischung /
Tender filet of Chicken breast in special seasonig

ENTEN-SPEZIALITÄTEN

50. **Ente Vindaloo** ¹ 18,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf* /
Tender filet of duck breast in the hot spicy Goan tradition, very hot
51. **Ente Sabzi** 18,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüse /
Tender filet of duck breast with various fresh vegetables
52. **Karahi Battak** 18,90 €
Zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert /
Tender filet of duck breast in curry sauce, served sizzling hot
53. **Ente Nilgiri** ^{1,g} 18,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer
Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze / *Tender filet of duck breast
in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconutmilk, green chili and mint*
54. **Ente Khumb Wala** ^g 18,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und
Ingwer in Würzigersoße / *Tender filet of duck breast with fresh mushrooms,
garlic and ginger in spicy sauce*
55. **Ente Jalfrezi** 18,90 €
Gebratenes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, *scharf* /
Spicy Duck with paprika, onions, tomatoes, chili, hot
56. **Ente des Hauses** ^{g,1} 18,90 €
Zartes Entenbrustfilet in Masalasoße / *Tender filet of duck breast in special seasonig*
57. **Ente Mango** ^{g,h} 18,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Mango in Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /
Tender filet of duck breast with mango in a cashew sauce, fine seasoning



LAMM - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|---|---------|
| 96. | Rogan Josh
Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße / <i>Tender lamb in Rogan curry sauce</i> | 16,90 € |
| 97. | Mughlai Meat
Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahnesoße / <i>Tender lamb in almond saffron-cream sauce</i> | 17,90 € |
| 98. | Bhunna Ghosht
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzweilen in kräftiger Soße / <i>Tender lamb with Tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i> | 17,90 € |
| 99. | Palak Ghosht
Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art / <i>Tender lamb with spinach in the North Indian tradition</i> | 17,90 € |
| 100. | Mutton Khumb Wala ^g
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysoße / <i>Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an curry sauce</i> | 17,90 € |
| 101. | Mutton Vindaloo
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, <i>sehr scharf</i> / <i>Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot</i> | 17,90 € |
| 102. | Karahi Ghost ^g
Gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / <i>Fried lamb in curry sauce served in the pan</i> | 18,90 € |
| 103. | Mutton Nilgiri
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch / <i>Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, coconut in an oriental herb sauce</i> | 18,90 € |
| 105. | Lamm Masala ^g
Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / <i>Tender lamb in Masalasauce</i> | 18,90 € |
| 106. | Mango Lamm ^{g,h}
Zartes Lammfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße / <i>Tender lamb in mango cashew sauce</i> | 18,90 € |
| 107. | Lamm Sabzi
Zartes Lammfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsen / <i>Tender lamb with various fresh vegetables</i> | 18,90 € |
| 108. | Lamm Jalfrezi
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, <i>scharf</i> / <i>Spicy Lamb with parika, onions, tomatoes, chili, hot</i> | 18,90 € |



FISCH-SPEZIALITÄTEN

111. **Fisch Chili** 18,90 €
Seelachsfilet in Chilisoße, *sehr scharf* / pollock in chili sauce, very hot
112. **Fisch Masala** 18,90 €
Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet /
pollock in the East Indian tradition in masala sauce
113. **Jheenga-Curry** ^b 22,90 €
Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen /
King prawns in curry sauce delicately seasoned
114. **Jheenga-Masala** ^b 22,90 €
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / *King prawns in spicy masala sauce*
115. **Jheenga-Khumb Wala** ^{b,g,h} 22,90 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knob. und Ingwer in würziger soße /
King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in spicy sauce
116. **Jheenga-Mango** ^b 22,90 €
Riesengarnelen in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /
King prawns in a mango cashew sauce, fine seasoning
117. **Spezial Fisch Teller** ^b 22,90 €
Gebratene Riesengarnelen- Seelachsfilet und frischem Gemüse in
Spezial Gewürzmischung / *Fried king prawns, pollock fillet and fresh vegetables
in a special spice mix*



REIS-SPEZIALITÄTEN

120. **Mutton Biryani** ^h 16,90 €
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / *Lamb with almonds and raisins*
121. **Chicken Biryani** ^h 15,90 €
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosine / *Chicken with almonds and raisins*
123. **Vegetable Biryani** 13,90 €
Mit frischem gemischten Gemüse / *with a variety of fresh vegetables*

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 125. Chili Paneer** 13,90 €
Frischer Hausgemachter Käse nach berühmter 'Nordindischer Art' *scharf* /
Fresh home made cheese – a North Indian speciality - hot
- 126. Shahi Paneer** 13,90 €
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /
Home made cheese in a tomato cream sauce, fine seasoning
- 127. Navratan Korma** 13,90 €
Frisches gemischtes Gemüse mit Spezial-Gewürz-Mischung in Creamsoße /
Mixed vegetable with a special blend cream sauce
- 128. Alu Saag** 13,90 €
Kräftiger Spinat mit Kartoffeln / *Tasty spinach with potatoes*
- 129. Palak Paneer** ^g 13,90 €
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse / *Tasty spinach with homemade cheese*
- 130. Shahi Baingan** ^g 13,90 €
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt /
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning
- 131. Sabzi Malai Kofta** ^g 13,90 €
Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / *Vegetable dumplings in a spicy curry sauce*
- 132. Tofu Curry** 13,90 €
Sojabohnenkäse mit Currysoße / *Soybean cheese with curry sauce*
- 133. Tofu Karahi** 13,90 €
Sojabohnenkäse mit Paprika und Zwiebeln in Currysoße /
Soybean cheese with peppers and onions in curry sauce
- 134. Chana Masala** 13,90 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger
- 135. Dal Makhni** 13,90 €
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet /
National dish of India: yellow lentils prepared with butter
- 136. Karahi Paneer** 13,90 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan
- 137. Bhindi Masala** 13,90 €
Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / *Indian okra in a special sauce*
- 138. Mixed Vegetables** 13,90 €
Gemischtes Gemüse, gewürzt / *Mixed fresh vegetables with curry sauce*
- 139. Baingan Ka Bharta** 13,90 €
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt /
Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy



THALIS

Verschiedene Gerichte auf einem Teller./ *Different dishes on a plate.*

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

- 143. Vegetable Thali** (1 oder 2 Personen) pro Person **18,90 €**
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad, nan and Basmati rice
- 144. House-Thali** (1 oder 2 Personen) pro Person **22,90 €**
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat,
Pappad, Nan und Basmati-Reis /
2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice

BEILAGEN

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

Recommended as an accompaniment to all dishes. We only use fresh milk for our yoghurts.

- 152. Plain Dahi** ^g **3,90 €**
Einfacher Joghurt / *yogurt*
- 153. Alu Raita** ^g **4,90 €**
Kartoffel-Joghurt / *Potato yogurt*
- 154. Kheere Ka Raita** ^g **4,90 €**
Gurken-Joghurt / *Cucumber yogurt*
- 155. Pulao Rice** **5,90 €**
Basmati Reis nach Moghul-Art zubereitet / *Basmati rice prepared Mughal style*

TANDOORI - BROT - SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen.

- 163. Nan** ^{a2,c} **3,20 €**
Ovales Brot aus Hefeteig / *oval raised bread*
- 164. Roti** ^{a2} **3,20 €**
Flaches Vollkornfladenbrot / *Flat whole-meal bread*
- 165. Prantha** ^{a2,g} **3,90 €**
Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / *Multilayer whole-meal-bread with butter*
- 166. Mint Prantha** ^{a2} **3,90 €**
Gefüllt mit frischer Minze / *filled with mint*
- 168. Paneer Kulcha** ^{a2,g} **4,20 €**
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /
raised bread filled with home made cheese
- 169. Lachsen Kulcha** oder **Onion Kulcha** ^{a2} **4,20 €**
Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln /
raised bread filled with garlic or onions
- 170. Keema Nan** oder **Peshawari Nan** ^{a2} **4,90 €**
Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen /
raised bread filled with minced lamb – or chicken meat and raisins
- 171. Pappad** **3,90 €**
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen /
2 pieces of lentils wafers with 3 different delicious sauces

DESSERT

175. **Mango-Creme mit Vanilleeis** ^{1,9} *Mango cream with vanilla icecream* 5,90 €
176. **Lychees mit Vanilleeis** ^{1,9} *Lychees with vanilla icecream* 5,90 €
177. **Gajar Halwa** ^h 5,90 €
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert /
Grated carrots with almonds, pistachia and honey
178. **Kulfi** 5,90 €
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien /
Honey milk with corn flour, almond and pistachio nuts
180. **Gulab Jamun** ^g 5,90 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /
Dumplings made of milk and cheese baked in honey
182. **House-Teller für 1 Person** 6,90 €
Lassen Sie sich überraschen / *A surprise for you*
183. **House-Teller für 2 Personen** 10,90 €
Lassen Sie sich überraschen / *A surprise for you*



INDISCHE GETRÄNKE

320. **Lassi Süß** ^g 0,40 L 5,00 €
321. **Lassi Sauer** ^g 0,40 L 5,00 €
322. **Mango Lassi** ^g 0,40 L 5,80 €
323. **Maracuja Lassi** ^g 0,40 L 5,80 €
324. **Mangosaftgetränk** ^{1,3} 0,40 L 5,80 €
325. **Guavensaftgetränk** ^{1,3} 0,40 L 5,80 €
326. **Lycheesaftgetränk** ^{1,3} 0,40 L 5,80 €
327. **Mangoschorle** ^{1,3} 0,40 L 5,00 €
328. **Guavenschorle** ^{1,3} 0,40 L 5,00 €
329. **Lycheeschorle** ^{1,3} 0,40 L 5,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

342. Tafelwasser	0,50l	3,50 €
343. S.Pellegrino	0,25l	3,20 €
344. S.Pellegrino	0,75l	6,50 €
345. Coca-Cola ^{1,2}	0,20l	3,20 €
346. Orangenlimonade ¹	0,20l	3,20 €
347. Zitronenlimonade	0,20l	3,20 €
348. Spezi ^{1,2}	0,40l	4,20 €
349. Apfelsaft	0,20l	3,20 €
350. Apfelsaftschorle	0,40l	4,20 €
351. Johannisbeersaftschorle	0,40l	4,20 €
352. Orangensaftschorle	0,40l	4,20 €
353. Orangensaft	0,20l	3,20 €
354. Johannisbeernektar	0,20l	3,20 €
355 Banane Nektar	0,20l	3,20 €
356 Bananennektarschorle	0,40l	4,20 €
357 Banane und Kirschsafft	0,40l	4,20 €
358 Rhabarbernektar	0,20l	3,20 €
359 Rhabarberschorle	0,40l	4,20 €
360 Traubensaft	0,20l	3,20 €
361 Traubensaftschorle	0,40l	4,20 €
355. Bitter Lemon Schweppes ^{3,11}	0,20l	3,20 €
356. Tonic Water Schweppes ^{3,11}	0,20l	3,20 €
357. Ginger Ale Schweppes ^{3,11}	0,20l	3,20 €
358. Cola Light ^{1,2,9}	0,20l	3,20 €



HEIßE GETRÄNKE

420. Tasse Kaffee		3,90 €
421. Espresso		3,50 €
422. Tasse Cappuccino ⁹		4,50 €
423. Tasse Chai ⁹ – Indischer Haustee ⁹		3,90 €
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer Indischen Gewürzmischung)		
424. Kännchen Tee nach Ihrer Wahl		6,90 €
Kräuter-Tee, Pfefferminz-Tee, Kamillen-Tee, Jasmin-Tee, Grüner-Tee		





Druckfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten

KLCPrint
erweckt Papier zum Leben

Gestaltung & Druck: +49 (0) 174 344 86 26
www.klc-print.de - info@klc-print.de

ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide (1. Weizen, 2. Gerste, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 9. Kamut, 10. Triticale)
b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse
f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse
j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker
5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcheiweiß
11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

