Mosi's®
Der Restaurant Kurier

961 Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

LUNCH MENU

812 Chicken Tikka Masala 21.95
Cremige Cashew-Nuss-Mandel-Sauce mit Safran und milden Gewürzen

813 Chicken Chettinad 21.95
Ein beliebtes Gericht von der Küste Südindiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss

814 Chicken Kadai 21.95
Marinierte Pouletbrust mit Zwiebeln ,Peperoni, viel Ingwer und Knoblauch im traditionellen indischen Wok zubereitet

815 Butter Chicken 21.95
Zarte Pouletstücke aus dem Tandoori in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter, garniert mit grünem Chili und Koriander

816 Lamb Pasanda 23.95
Cremiges Kokosnuss Tomaten Curry mit Lamm zubereitet

817 Lamb Rogan Josh 23.95
Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart (ohne Knochen serviert)

818 Goa Fish Curry 22.95
In einer cremigen Kokosnusssauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern

819 Biryani Poulet 22.95
Das Poulet wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme.

LUNCH MENU - VEGETARISCH

820 Palak Paneer 19.95
Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm

821 Vegetarian Almond And Coconut Sauce 18.95
Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert

822 Shahi Mix Veg 18.95
Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce

823 Aloo Matar 18.95
Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer in einer traditionellen Currysauce

TOP SELLING

120 Butter Naan 4.50
Naan mit Knoblauch und Butter

VORSPEISEN

121 Aloo Tikki, mit Tamarind-Datel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney 9.50
Eins der beliebtesten Gerichte aus der Stadt Patiala im Nordwesten von Punjab; Gebratene Kartoffelküchlein mit einer Tamarind-Dattel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney

123 Onion and Potato Fritters, mit Minze-Sauce und Mango-Chutney 9.50
Mild gewürzte Zwiebel- und Kartoffelkrapfen, serviert mit Minzsauce und Mangochutney

124 Palak ka phool 10.50
Frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und jungem Spinat gefüllt, serviert mit Birnen-Tamarindenchutney

125 Samosa vegetarisch 10.50
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen und von Hand gemahlenen Gewürzen

126 Samosa mit Poulet 10.50
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen oder mit gehacktem Pouletfleisch und von Hand gemahlenen Gewürzen

127 Lamb Seekh Kebab, mit Minz-Sauce 12.50
Lammkebab mit frisch gemahlenen Gewürzen, im Tandurofen zubereitet, serviert mit Minzsauce

129 Lasuni Mushrooms 11.50
In Bierteig frittierte Champignons, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce

130 Keema Naan 14.50
Mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala gekochtes Lammhackfleisch auf frischem Naan Brot

131 Amritsari Machi 14.50
Im Backteig frittierter Fisch mit sauer eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Mint-Sauce

132 Bhutani Prawns 16.50
In Butter, Knoblauch, Senfsamen und Curryblättern gebratene Riesencrevetten

133 Hydrabadi Tikka 13.50
In Yohurt, frischer Minze und Chily marinierte Pouletbrust, serviert mit Randen und Mango - Chutney

136 Tamarind Lamb Fry 14.50
In Backteig frittierte Lammfiletstreifen mit süßem Chili und einer Sauce mit geräuchertem Koriander

139 Duck Tikka, mit Minze und grünem Apfelchutney 13.50
Im Tandurofen zubereitete, marinierte Ente, serviert mit Minze und grünem Apfelchutney

140 Tamarind Mix Platter (für 2 Personen) 24.50
Samosa (vegetarisch & Poulet), Palak Ka Pool, Aloo Tikki, Lamm Seekh Kebab, Poulet Tikka

SUPPE

160 Tomato Soup 14.00
Tomtensuppe

161 Cream of Mushroom Soup 14.00
Champignon Creme

162 Palak and Dal Soup 14.00
Leichte Linsensuppe mit jungem Spinat und frisch gemahlenen Gewürzen

163 Mango Mint Shorba 14.00
Frische Mango-Minzsuppe mit indischen Kräutern und Gewürzen

SALAT

170 Indian Summer Salad 13.95
Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Mangochutney

171 Chicken Tikka Salad 14.95
Marinierte Pouletbrust mit Gartensalat, Kichererbsen, Gurken und Tomaten

172 Sweet Chilli Mix Sea Food Salad 16.95
Fish, Clams, Squids, Mussels, cuttlefish, octopus and shrimps with rocket leaves, Cumin, ground cloves and dill with homemade sweet and chilli dressing

HAUPTSPEISEN

180 Chicken Korma 34.00
Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen

961 Cinnamon Garden - Indisch, Vegetarisch

181 Chicken Tikka Masala 34.00
Cremige Knoblauch-Tomatensauce mit hand zerdrückten Bockshornkleeblättern

182 Chicken Kashmiri 34.00
Marinierte Pouletbrust in einer würzigen Cashewnusssauce gekocht, die mit Bockshornklee verfeinert wurde

183 Lamb Vindaloo 33.00
Eine sehr scharfe Currysauce mit Vindaloo Masala, Kartoffeln und Zwiebelchutney

185 Keema Matter 33.00
Gehacktes Lammfleisch und grüne Erbsen in einer Sauce aus Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch

187 Prawn Tak a Tak 36.00
Sehr scharfe, dicke Sauce mit roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer

188 Butter Chicken 34.00
In Stücke geschnittenes Poulet aus dem Tandurofen in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter verfeinert .Serviert mit gedämpftem Reis.

189 Chicken Chettinad 33.00
Ein beliebtes Gericht von der Küste Süd-Indiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss, Reis

190 Lamb Roganjosh 35.00
Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart,Reis

191 Goa Fish Curry 34.00
In einer cremigen Kokosnusssauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern, Reis

192 Prawn Jalfrezi 35.00
Mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten gekochte Riesencrevetten, gewürzt mit Carom-Samen, Reis

194 Rajasthani Ragda Meat 36.00
Aus der rosafarbenen Stadt: Für dieses spezielle Gericht wird gehacktes Lammfleisch und gewürfelte Pouletbrust in einer Sauce mit Kreuzkümmelsamen und Garam Masala gekocht

195 Duck Madras 36.00
Marinierte Ente in einem würzigen Madras Curry

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

204 Palak Paneer 29.00
Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm

205 Aloo Ghobi 29.00
Blumenkohl und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma

206 Aloo Baingan 29.00
In der Pfanne gebratene Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma

207 Dal Tadka 23.00
Gelbe Linsen mit Kümmel gekocht und geräucher

208 Dal Makhani 27.00
Linsen mit Tomatenchutney, Butter, Rahm und Gewürzen

209 Jeera Aloo 23.00
Kartoffeln mit Kümmel und Koriander gekocht und mit Limettensaft verfeinert

210 Bhindi Masala 28.00
In der Pfanne gebratene Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

212 Paneer Butter Masala 31.00
Frischkäse in einer cremigen Tomatensauce gekocht, mit Rahm und Butter abgerundet und mit grünem Chili und Koriander garniert

213 Matter Paneer 29.00
Frischkäse und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, in einer traditionellen Currysauce gekocht

214 Malai Kofta 32.00
Ein nordindisches, mughlaisches Gericht: Cremige Cashewnuss-Sauce mit vegetarischen Frischkäse-Klössen

215 Rajma 28.00
Rote Bohnen in einem traditionellen Curry aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer gekocht

216 Aloo Matter 28.00
Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, gekocht in einer traditionellen Currysauce

217 Chana Masala 26.00
Kichererbsen in einem traditionellen Zwiebel-Knoblauch- und Ingwercurry gekocht

222 Vegetarian Almond and Coconut Sauce 29.00
Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert

223 Shahi Mix Veg 31.00
Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce

THALIS

300 Vegetarian Thal 34.50
Drei Gemüsecurrys mit Dal, serviert mit Raita, Papad, Basmatireis und Naan

301 Chicken Thali 36.50
Pouletcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan

302 Lamb Thali 38.50
Lammcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan

303 Fish Thali 35.50
Fischcurry, und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan

304 Spicy Shrimp Curry 39.50
Crevetten-Curry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Papad, Raita, Basmatireis und Naan

TANDOORI

Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Auswahl von Poulet, Lamm, Fisch, Crevetten oder Frischkäse im traditionellen Tandurofen zubereitet. Serviert mit gedämpftem Reis.

400 Tandoori - Pouletbrust 34.00

401 Tandoori - Ente 36.00

403 Tandoori - Krevetten 37.00

404 Tandoori - Frischkäse 34.00

405 Tandoori - Mixed Grill 39.00
Ente, Poulet und Crevetten

BIRYANI (REISGERICHT)

Das Gemüse oder Fleisch wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme

500 Biryani - Vegetarisch 31.00

501 Biryani - Poulet 34.00

502 Biryani - Lamm 36.00

503 Biryani - Krevetten 36.00

504 Biryani - Tamarind Mix 37.00

REIS

600 Gedämpfter Reis 4.50

601 Pilaw Reis 6.50

602 Zwiebel Reis 6.50

603 Zitronenreis 6.50

604 Reis mit grünen Erbsen 6.50

BROTE

650 Butter Naan 4.50
Naan mit Butter

651 Knoblauch Naan 5.50
Naan mit Knoblauch und Butter

652 Knoblauch-Zwiebel-Koriander Naan 6.50

653 Peshawari Naan 6.50
Naan mit Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln und kandiertem Zucker

654 Paratha 5.50
Vollkornbrot mit Butter in einer Pfanne zubereitet

655	**Pudina Paratha** Vollkornbrot mit frischer Minze und Butter zubereitet	6.00
656	**Tandoori Roti** Vollkornbrot	4.50
658	**Cheese Naan**	6.50
659	**Masala Naan** Naan mit Chili und Zwiebeln	6.50
660	**Gluten Free Bread**	6.00

DESSERTS

700	**Gulab Jamun** Klassische Süssspeise aus der indischen Küche. Frittierte Teigbällchen aus eingekochter, cremiger Milch in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit Nüssen	9.50
701	**Tandoori Pineapple** Karamellisierte Ananas aus dem Tandurofen, serviert mit Sorbet und Brandy	13.00
702	**Kulif mit Malai** Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
703	**Kulfi mit Pistazien** Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
704	**Rice Pudding** In Milch gekochter Reis mit Trockenfrüchten (gekühlt)	11.50
705	**Chocolate Samosas** Deep fried pastry filled with chocolate cooked with cinnamon and cookies	12.50
706	**Dom Rubinrot** Himber Mousse, Himberfruchtpuree mit Schokomantel	12.50
707	**Mango and Passionsfruit Cheese Cake** Cheese cake with mango and passionfruit	12.50

ICE TEA
Hausgemacht

800	**Mango-Jasmine Ice Tea 0,5 l**	6.00
900	**Ginger-Lemongrass Ice Tea 0,5 l**	6.00

BIER

901	**Cobra Beer 0,3 l**	6.00