



164 Masala - Indisch, Vegan



VORSPEISEN

- 101 Samosa** 9.00
Knusprige Teigtaschen, serviert mit verschiedenen Chutneys


HAUPTGERICHTE MIT POULET

- 120 Murgh Curry** 28.50
Traditionelles indisches Hühnchencurry gut gewürzt, mit frischem Koriander und Ingwer. Serviert mit Basmatireis.
- 121 Murgh Kadhai** 30.50
Saftige Pouletstücke in einer cremigen Sauce mit Koriander, indischen Gewürzen und Kräutern. Serviert mit Basmatireis.
- 124 Murgh Korma** 29.00
Pouletstücke in einer milden Sauce (Cashewnüsse, Mandeln, Kokosnussmilch und Rahm) mit Safran verfeinert – Mughlai Delikatesse! Serviert mit Basmatireis.
- 126 Murgh Tikka-Masala** 32.50
Gegrillte Pouletstücke, mariniert mit Tomatenpüree mit indischen Kräutern und Gewürzen verfeinert. Serviert mit Basmatireis.
- 128 Murgh Vindaloo** 30.00 
Hühnchengericht aus Goa! Die scharfe Sauce ist ein Muss für den Connoisseur! Serviert mit Basmatireis.

HAUPTGERICHTE MIT LAMM

- 140 Gosht Curry** 31.00 
Lammstückchen in einer Currysauce gut gewürzt, u.a. mit frischem Koriander und Ingwer. Serviert mit Basmatireis.
- 141 Gosht Kadhai** 31.50
Zarte Lammstückchen in einer cremigen Sauce mit Koriander, indischen Gewürzen und Kräutern verfeinert. Serviert mit Basmatireis.
- 145 Gosht Vindaloo** 30.00 
Lammgericht aus Goa! Die scharfe Sauce ist ein Muss für den Connoisseur! Serviert mit Basmatireis.
- 146 Gosht Korma** 29.00
Lammstücke in einer milden Sauce (Cashewnüsse, Mandeln, Kokosnussmilch, Rahm) mit Safran verfeinert – Mughlai Delikatesse! Serviert mit Basmatireis.

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- 182 Aloo Palak** 23.00
Kartoffeln und Spinat - nach traditionell indischer Art mit Tomaten und Zwiebeln verfeinert. Serviert mit Basmatireis.
- 183 Aloo Ghobi** 22.50 
Kartoffeln und Blumenkohl – nach traditionell indischer Art mit Zwiebeln und Tomaten verfeinert - gut gewürzt. Serviert mit Basmatireis.
- 191 Mix Masala** 22.00
Gemüsevariation in einer milden Currysauce. Serviert mit Basmatireis.
- 192 Dal Tadka** 19.00
Gelbe Linsen in einer Currysauce mit Zwiebeln Tomaten und frischem Koriander verfeinert. Serviert mit Basmatireis.

BEILAGEN UND BROTE (ROTI)

- 200 Saada Chawal** 4.00
Gedämpfter Basmati Reis
- 201 Zafrani Chawal** 6.50
Gedämpfter Safranreis

- 202 Pyaz Chawal** 5.50
Frittierter Basmatireis mit Zwiebeln
- 203 Matter Chawal** 5.50
Basmati Reis mit Erbsen zubereitet
- 204 Naan** 4.50
Frisch gebackenes Hefebrot
- 205 Lasuni-Naan** 5.50
Frisch gebackenes Hefebrot mit Knoblauch-Butter bestrichen
- 206 Cheese Naan** 6.00
Frisch gebackenes Hefebrot mit Käse gefüllt
- 208 Tandoori Roti** 4.00
Fladenbrot aus Ruchmehl im Tandoor Ofen zubereitet
- 209 Lachedar Paratha** 6.00
Fladenbrot aus Ruchmehl mit Butter und Milch
- 213 Raita** 3.50
Hausgemachtes Joghurt gemischt mit Gurken- und Tomatenstücke, mild gewürzt
- 214 Papadam** 2.00
Geröstete, sonnengetrocknete Linsencracker

DESSERT

- 220 Gulab Jamun** 7.50
Bengalisches Dessert, hausgemachte, süsse Milchteigbällchen serviert mit süssem indischem Sirup
- 222 Mango- oder Pistazienkulfli** 7.50
Hausgemachtes indisches Mango- oder Pistazieneis
- 223 Mango Firni** 7.50
Mango Mousse zubereitet mit Reis, Kokosnussmilch und getrockneten Früchten