

Indisch Curry - Masala

Indisches Spezialitäten Restaurant

Speisekarte



Suppen und Vorspeisen

	€
1. Mulligatawny Linsensuppe nach südindischer Art	5,50
2. Hühnersuppe mit Ingwer	5,50
3. Pappadams knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl	2,80
4. Pakoras mit Samosa Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem Kichererbsenteig dazu reichen wir eine Fleisch- oder Gemüse-Pastete	5,50
5. Chicken Tikka zartes Hähnchenbrustfilet am Spieß im Tandoor gegart	10,50
6. Murgh Pakoras Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig	7,50
7. Onion Bhaji Zwiebelringe, ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig	7,50
8. Keema Naan im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem Hackfleisch	7,50
9. Daihe Pakoras ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurtsauce	6,50
10. Cheese Naan Im Tandoor gebackenens Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse	4,90
11. Alu Pratha in Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln	5,50
12. Gemischter Salat	6,50





Reisgerichte

	€
17. Chicken Biryani	14,20
Hähnchenbrustfilet in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita	
18. Lamm Biryani	19,90
zartes Lammfleisch in Reis gedünstet und mild gewürzt, serviert mit erfrischendem Raita	
19. Prawn Biryani	21,90
Garnelen in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita	
20. Vegetable Biryani	13,90
Gemüse gebraten in Reis und feinen Gewürzen mit Nüssen, serviert mit erfrischendem Raita	

Beilagen

25. Pilaw Reis	4,50	32. Raita	4,50
26. Naan	2,50	Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern	
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hefe		33. Mixed Vegetables	7,50
27. Knoblauch Naan	3,50	Gemüse-Curry	
28. Roti	2,50	34. Masala Potatoes	7,50
Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl ohne Hefe		Kartoffel-Curry	
29. Butter Naan	3,50	35. Palak Bhaji	7,50
Naan mit Butter		Blattspinat	
30. Peshawari Naan	3,50	36. Tarka Daal Bhaji	7,50
Nussbrot		gelbe Linsen	
31. Paratha	4,50	37. Masala Potatoes	7,50
blättriges Vollkornmehl-Fladenbrot mit Butter zubereitet		Kartoffel-Curry	





Lamm

€

42. Lamm Korma

Moghul-Spezialität: Lammfleisch in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews

20,90

43. Tandoori Tikka Masala (Lamm)

Lammrückenfilet aus dem Tandoor, orientalisch gewürzt, mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce

24,90

44. Lamm-Chili Masala

Lamm gebraten mit Zwiebeln, Paprika, frischen Kräutern und Gewürzen in Chili-Sauce

22,90

45. Lamb Vindaloo (pikant)

gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln

22,90

46. Champ Masala

zarter Lammrücken mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern

24,90

47. Lamm Karahi Gosht

Lamm im Karahi mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenden Gewürzen und frischen Kräutern

20,90

48. Lamm Palak Gosht

Lamm gebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Blattspinat mit aromatischen Gewürzen gegart

20,90

Rindfleisch

53. Beef Bhuna

Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern

25,90

54. Tandoori Beef Tikka

saftig marinierte Rinderfiletstücke im Tandoor gegart

26,90

55. Tandoorti Beef Masala

Rinderfiletstücke aus dem Tandoor, orientalisch gewürzt, mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce

25,90

Fisch

56. Royal Prawns

Tandoori Garnelen mit Mango, Ingwer und Chili

25,90

57. Fisch Birani

Fisch in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita

26,90





Tandoor Spezialitäten

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzieht.

€

60. Shahi Paneer Tikka 16,90

hausgemachter marinierter Frischkäse im Tandoor gegart auf jungem Gemüse

61. Chicken Tandoori 18,90

zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart

62. Lamb Tikka 24,90

saftig marinierter Lammrücken im Tandoor gegart

63. Beef Tikka 26,90

saftig marinierte Rinderfiletstücke

64. Tandoori Mix 26,90

Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

65. Halibut Machi Tikka 26,90

Filet vom Weißen Heilbutt mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart

66. Tandoori Salmon 19,90

Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert

67. Tandoori Prawns 26,90

Garnelen mariniert nach Art des Hauses

68. Lamb Chops 26,90

zarte marinierte Lammkoteletts, im Tandoor gegart auf jungem Gemüse



Huhn

€

- 
- 
- 74. Chicken Mango Curry** 17,90
zartes Hühnerfleisch in einer mild gewürzten Sahnesauce mit Mango
- 75. Chicken Korma** 17,90
Moghul-Spezialität: Hühnerfleisch in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews
- 76. Chicken Tikka Masala** 18,90
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisch gewürzt in Masala-Sauce mit Tomaten und Joghurt
- 77. Karahi Murgh** 17,90
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet
- 78. Chicken Dansek** 17,90
Hühnerfleisch in einer exotisch gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit gelben Linsen
- 79. Chicken Vindaloo** 17,90
gebratenes Hähnchenbrustfilet, in einer pikanten Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen
- 80. Palak Chicken** 17,90
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
- 81. Chicken Piquant** 17,90
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und rotem Chili
- 82. Chicken Jalfrazie** 17,90
Hühnerfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce
- 83. Butter Chicken** 17,90
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam Masala Sahne-Sauce mit Tomaten und Butter verfeinert

Vegetarisches

Bitte sprechen Sie uns
auf Vegane Gerichte an

	€
88. Palak Paneer hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison	14,20
89. Gemüse Korma frisches Gemüse in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews	14,20
90. Shahi Paneer Masala hausgemachter Frischkäse gegart in einer Tomaten-Sahne-Sauce	14,20
91. Bengen Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten	14,20
92. Mixed Vegetables Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen	14,20
93. Bhindi frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander	14,20
94. Daal Tarka Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	14,20
95. Alu Channa Masala Kichererbsen und Kattoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce	14,20





Dessert
auf Anfrage

Mittagskarte

	€
100. Dal Tarka	14,20
Linsen in Butter geröstet Zwiebeln, Knoblauch	
101. Palak Paneer	14,50
Hausgemachter Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln und Kräuter	
102. Chicken Korma	15,90
Hühnerfleisch, Kokos-Sahne-Sauce, Mandeln, Cashews	
103. Shahi Paneer Tikka	14,60
Hausgemachter Frischkäse, mariniert, auf jungem Gemüse (Tandoor)	
104. Tandoori Chicken	16,80
Hühnerfleisch, mariniert, am Spieß	
105. Tandoori Salmon	15,60
Hühnerfleisch, mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert	





	€
106. Chicken Mango Curry	15,20
Hühnerfleisch, mild gewürzt in Sahnesauce mit Mango	
107. Chicken Tikka Masala	10,30
Gebackenes Hühnerfleisch, Masala-Sauce, Tomaten, Joghurt (Tandoor)	
108. Palak Chicken	15,20
Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat, feiner Gemüsefond	
109. Chicken Piquant	12,90
Hühnerfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, roter Chili	
110. Butter Chicken	16,50
Gebackenes Hühnerfleisch, Masala Sahne-Sauce, Tomaten, Butter	
111. Lamm Curry	15,00
Zartes Lammfleisch in Currysauce -indische Art-	
112. Chicken Curry	17,50
Hühnerbrustfilet in Currysauce, Zwiebeln, Tomaten	

Getränke



Softgetränke

Coca Cola	0,3 l	3,50 €
Coca Cola light	0,3 l	3,50 €
Coca Cola Zero	0,3 l	3,50 €
Spezi (Cola & Fanta)	0,3 l	3,50 €
Sprite	0,3 l	3,50 €
Fanta	0,3 l	3,50 €
Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €



Biere

Bitburger vom Faß	0,4 l	4,50 €
Bitburger Alster	0,4 l	4,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Bitburger Alster	0,33 l	4,00 €
Benediktiner Weizen	0,5 l	5,50 €
Hell		5,50 €
Dunkel		5,50 €
Alkoholfrei		

Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Marsala Allúovo	4 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Amaro Averna	2 cl	3,50 €



Säfte

Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Apfelsaft	0,2 l	4,00 €
Kirschsaft	0,2 l	4,00 €
Bananensaft	0,2 l	4,00 €



Heisse Getränke

Tasse Kaffee	3,00 €
Tasse Tee	3,00 €
Tasse Espresso	2,50 €
Tasse Cappuccino	4,00 €

Hausweine

Lambrusco (rot, lieblich)	0,25 l	6,50 €
Frizzantino (weiß, lieblich)	0,25 l	6,50 €
Valpolicella (halbtrocken)	0,25 l	6,50 €
Chianti (rot, trocken)	0,25 l	6,50 €
Frascati (trocken)	0,25 l	6,50 €

Allergiker Hinweis

Wir kochen seit Bestehen des Betriebes täglich frisch nach gutbürgerlicher Art. Unsere Rezepte variieren je nach Saison und Angebot. In unseren Speisen und Getränken sind somit folgende Allergene enthalten: Glutenthaltiges Getreide, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfine, Lupinen, Weichtiere und Erdnüsse. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen fragen Sie bitte unser Personal. Bei bekannten Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir passen unsere Speisen gerne für Sie an.

Indisch Curry - Masala

Indisches Spezialitäten Restaurant

