

MASALA MENU

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE / BOISSONS MAISON

1. INDIAN MASALA CHAI

6.00

2. MANGO LASSI

6.00

3. ICE TEA

3dl 4.20 5dl 5.90

Indisches Joghurt Getränk mit Mango

Boisson indienne au yaourt et à la mangue

Limette, Ingwer und Minze, aufgegossen mit einem kalten Schwarztee-Redukt.

Limette, gingembre et menthe, infusés dans un réducteur de thé noir froid.

VORSPEISEN VEGI / ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

6. GRÜNER SALAT/ SALADE VERTE

7.90

7. GEMISCHTE SALAT/ SALADE MÊLEE

10.90

8. SAMOSA (M) (*)

2stk 12.00

9. PANEER PAKORA (M) (*)

6stk 14.00

10. ALOO PALAK CHAT (M) (*)

12.00

11. TOMATO PUDINA SHORBA (M) (N) (*)

9.90

12. MIX VEGI PAKORA (V ohne Raita) (*)

10.00

Rote Beete, Karotten, Mais, Gurken und Tomaten

Betraves, carottes, mais, concombre et tomates

Hausgemachte Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, garniert mit Salat und Raita

Chausson maison farci de pommes de terre et de légumes, garni de salade et de raita

Indischer Käse in Kichererbsenmehl fritiert, garniert mit Salat

Fromage indien frit dans de la farine de pois chiches, garni de salade

Frischer Spinat in gekochte kartoffeln Kichererbsenmehl fritiert serviert mit süsslichem Joghurt und Minze

Épinards frais frits dans de la farine de pois chiches cuits servis avec du yaourt sucré et de la menthe

Leichte Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnusscreme und Rahm abgerundet mit minzblättern

Soupe légère à la tomate affinée avec de la crème de noix de coco et de la crème arrondie avec des feuilles de menthe

Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frietiert serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney, garniert mit Salat und Raita

Oignons et pommes de terre frits dans de la farine de pois chiches, servis avec de la sauce tamarin, chutney vert, garni de salade et de raita

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %



MASALA MENU



VORSPEISEN NON-VEGI / ENTRÉES NON VÉGÉTARIENNES

16. **Tandoori Chicken Wings (M) (**)**

18.00

Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwerpaste, gebraten im Original Tandoor-Ofen, mit Tamarindsauce und garniert mit Salat

Ailes de poulet marinées avec une pâte à l'ail et au gingembre, rôties dans le four tandoor original, accompagnées de sauce tamarin et garnies de salade
17. **Garlic Prawns (*)**

20.00

Crevetten mariniert mit indischen Gewürzen und Knoblauch, gebraten im Original Tandoor-Ofen

Crevettes marinées aux épices indiennes et à l'ail, rôties dans le four Tandoor original
18. **MASALA Mix Teller, geeignet für 2-4 Personen (M) (**)**

2 Per 22.00 4 Per 40.00

Paneer Pakora, Mix Pakora, Tandoori Chicken Wings, Tandoori Jinga, serviert mit Tamarind- und Minzen-Joghurtsauce, garniert mit Salat

Paneer Pakora, Mix Pakora, Tandoori Chicken Wings, Tandoori Jinga, servis avec une sauce au tamarin et à la menthe dans une sauce au yaourt, garnie de salade



MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

VEGETARISCH / VEGETARIEN

21. **BHUNA PALAK PANEER (M)**

25.00

Kohlegegrillter Hüttenkäse mit gehacktem Spinat in einer Zwiebel-Tomaten-Sauce.

Fromage cottage grillé au charbon avec des épinards hachés dans une sauce aux oignons et aux tomates.
22. **NAVRATAN KORMA (M / N).**

26.00

Gemischtes Gemüse und Trockenfrüchte, gekocht in Korma-Sauce, abgerundet mit hausgemachten Gewürzen.

Mélange de légumes et de fruits secs, cuit dans une sauce korma, agrémenté d'épices maison
23. **SUBZ MILONI (V)**

26.00

Gemischtes Gemüse gekocht in Spinat und abgerundet mit einer Zwiebel-Tomaten-Sauce.

Légumes mélangés cuits dans des épinards et complétés par une sauce aux oignons et aux tomates.
24. **DAL TADKA**

24.00

Gelbe Linsen, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Zwiebeln und Tomaten.

Lentilles jaunes, assaisonnées de cumin, d'oignons et de tomates.
25. **MUSHROOM APRICOT KOFTA CURRY (M / N)**

27.00

Kofta-Curry, geschmort in einer samtigen Zwiebel-Tomaten-Sauce.

Kofta curry, braisé dans une sauce veloutée aux oignons et aux tomates.
26. **MASALA - VEG THALI**

28.00

Gemüse und Trockenfrüchte gekocht in Kormasaße, abgerundet mit hausgemachten Gewürzen.

Légumes et fruits secs cuits dans une sauce Korma, complétés par des épices maison.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %



MEERESFRÜCHTE UND FISCH / FRUITS DE MER ET POISSON

31. MALABAR PRAWN CURRY

39.00

Crevetten, gekocht in gemahlenen Gewürzen und Kokosnuss.
Crevettes cuites dans des épices moulues et de la noix de coco.
32. MURTEN FISH CURRY (EGLIFILETS / FILETS DE PERCHE)

36.00

Fischcurry aus Kokosnuss und Gewürzen, aromatisiert mit Minze und Kokum.
Curry de poisson à base de noix de coco et d'épices, aromatisé à la menthe et au coco.
33. GRILLED FISH

35.00

Süßwasserfisch, mariniert in indischen Gewürzen, serviert mit Reis.
Poisson d'eau douce mariné dans des épices indiennes, servi avec du riz.
34. MASALA - FISH THALI. (EGLIFILETS / FILETS DE PERCHE)

36.00

Fischcurry aus Kokosnuss und Gewürzen, verfeinert mit Minze und Kokum.
Curry de poisson à base de noix de coco et d'épices, affiné avec de la menthe et du coco.

POULET

40. BAO BUTTER CHICKEN

29.90

Köstliche weiche Brötchen in Wolkenform belegt mit saftigen, weichen Hähnchenstücken in einer cremigen Sauce aus Tomaten und traditionellen Gewürzen.
Délicieux petits pains moelleux en forme de nuage garnie avec de délicieux morceaux de poulet moelleux et succulent dans une sauce crémeuse à base de tomate et d'épices traditionnelles.
41. BUTTER CHICKEN (M / N).

29.90

Zarte Hähnchen-Tikka-Stücke, gekocht in einer Tomatensauce, gewürzt mit getrockneten Bockshornkleeblättern und verfeinert mit Sahne
Tendres morceaux de poulet tikka, cuits dans une sauce tomate, assaisonnés de feuilles de fenugrec séchées et agrémentés de crème.
42. CHICKEN KORMA (M / N).

29.90

Hähnchenbrust, gekocht mit Joghurt, Zwiebeln und Cashewnüssen, abgerundet mit frischer Sahne und Rosen-Sirup.
Poitrine de poulet, cuite avec du yaourt, des oignons et des noix de cajou, complétée par de la crème fraîche et du sirop de rose.
43. MASALA - CHICKEN THALI.

29.90

Zarte Hähnchen-Tikka-Stücke, gekocht in einer Tomatensoße, gewürzt mit getrockneten Bockshornkleeblättern und abgerundet mit Sahne.
De tendres morceaux de poulet tikka, cuits dans une sauce tomate, assaisonnés de feuilles de fenugrec séchées et complétés par de la crème.
44. CHICKEN TIKKA MASALA (M / N).

29.90

Kohlegegrillte Hähnchenstückchen, gekocht in Zwiebel- und Tomatensauce.
Morceaux de poulet grillés au charbon, cuits dans une sauce aux oignons et à la tomate.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %

45. **PALAK CHICKEN (M)** **29.90**
Hähnchenbrust gekocht mit gehacktem Spinat in einer Zwiebel-Tomaten-Sauce.
Poitrine de poulet cuite avec des épinards hachés dans une sauce aux oignons et aux tomates

46. **TANDOORI CHICKEN TIKKA (M)** **29.90**
Hähnchen, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor (Lehmofen) gekocht.
Poulet mariné dans du yaourt et des épices indiennes, cuit dans un tandoor (four en argile).

LAMM / AGNEAU

50. **MUTTON KORMA (M / N).** **35.90**
Lammfleisch gekocht mit Joghurt, Zwiebeln und Cashewnüssen, abgerundet mit frischer Sahne
Viande d'agneau cuite avec du yaourt, des oignons et des noix de cajou, complétée par de la crème fraîche

51. **LAMB ROGAN JOSH** **35.90**
Ein Lammgericht aus Kaschmir, gewürzt mit getrocknetem Ingwer und Fenchel
Un plat d'agneau du Cachemire, assaisonné de gingembre séché et de fenouil

52. **MASALA - LAMB THALI (M/N).** **35.90**
Lammfleisch gekocht mit Joghurt, Zwiebeln und Cashewnüssen, verfeinert mit frischer Sahne
Viande d'agneau cuite avec du yaourt, des oignons et des noix de cajou, affinée avec de la crème fraîche.

BIRYANI

Langkorniger Basmatireis, aromatisiert mit Safran und Kardamom. Serviert mit Currysoße und Raita.
Riz basmati à grains longs, aromatisé au safran et à la cardamome. Servi avec de la sauce au curry et du raita.

60. **CHICKEN BIRYANI – (Poulet ohne Knochen/ Poulet Sans os) (M) (N)** **27.00**

60. **VEG BIRYANI – (Gemüse/ Légumes) (M) (N)** **24.00**

60. **LAMB BIRYANI – (Lamm/ Agneau) (M) (N)** **32.00**

BEILAGEN /ACCOMPAGNEMENT

75. **GEDÄMPFTER BASMATI REIS / RIZ BASMATI CUIT À LA VAPEUR** **2.50**

76. **RAITA (M)** **6.00**
Joghurtsauce mit gewürze
Sauce yaourt aux épices

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %

BROT AUS DEM TANDOOR / PAIN AU FOUR D'ARGILE

NAAN – Fein gemahlenes Mehl Fladenbrot aus der Tandoor / Pain galette à la farine finement moulue au four d`argile
ROTI - Ruchmehl Fladebbrot aus der Tandoor / Pain galette à la farine biseòi au four d`argile

65. Tandoori Roti	5.00
66. Roti	5.00
70. Nature Naan / Naan Nature	6.00
71. Butter Naan / Naan au Beurre	8.00
72. Knoblauch Naan /Naan à l`ail	8.00
73. Sesam Naan /Naan aux Graines de sésame	9.00
74. Chili Naan / Naan au piment	9.00
74. Cheese Naan	12.00
mit Mozzarella und frischem Koriander avec mozzarella et coriandre fraîche	

KINDERTELLER/ ASSIETTE POUR ENFANTS

80. CHICKEN NUGGETS	15.00
Poulet Nuggets, Pommes frites Nuggets de poulet, Frites	
81. CHICKEN KORMA (M / N)	22.00
Hähnchenbrust, gekocht mit Joghurt, Zwiebeln und Cashewnüssen, abgerundet mit frischer Sahne und Rosen-Sirup. Poitrine de poulet, cuite avec du yaourt, des oignons et des noix de cajou, complétée par de la crème fraîche et du sirop de rose.	
82. PENNE AL POMODORI	14.00
Penne mit Hausgemachte Tomatensauce Penne avec sauce tomate maison	

DESSERTS

85. GULAB JAMUN (M)	2stk	8.00
Tiefgefrittene Teigklöße, geschmort in einem rosenduftenden Zuckersirup. Des boulettes de pâtes frits étouffées dans un sirop de sucre parfumé à la rose.		
86. MANGO MOUSSE (M)		10.00
Reichhaltiges und erfrischendes Mango mit Sahne Mangue à la crème riche et rafraîchissante		

(M) Enthält Milchprodukte (N) Enthält Nüsse (*) Weniger scharf (**) Mittelscharf (V) Vegan

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %



Aperitif/ Apéritifs



<i>Sanbitter</i>	0	9.5	8.00
<i>Crodino</i>	0	10	8.00
<i>Appenzeller</i>	29	4	8.00
<i>Campari</i>	23	4	8.00
<i>Cynar</i>	16.5	4	8.00
<i>Fernet Branca</i>	42	2	8.00
<i>Martini rot / weiss</i>	16.5	4	8.00
<i>Averna</i>	34	4	8.00
<i>Amaro Ramazzotti</i>	30	4	8.00
<i>Pastis Duval</i>	45	4	8.00
<i>Suze</i>	20	2	8.00
<i>Kir</i>	15		8.00
<i>Kir Royale</i>	15		8.00
<i>Aperol</i>	11		8.00

Grappa



<i>Nardini Riserva</i>	50	2	18.00
<i>Grappa Elisi Distilleria Berta</i>	43	2	14.00
<i>Grappa Berta Nebbiolo Barolo TreSoliTre</i>	43	2	25.50
<i>Paesanella Barbera</i>	41	2	12.00
<i>Grappa Gold Roner</i>	40	2	12.00
<i>Amarone</i>	40	2	11.00

Alkohole/Alcool



<i>Amaretteo di Saronno</i>	28	2	8.50
<i>Vecchia Romagna</i>	40	2	9.50
<i>Bailey`s</i>	17	2	9.00
<i>Cognac Remy Martin</i>	40	2	12.50
<i>Williams</i>	40	2	8.50
<i>Bacardi Rum</i>	40	4	10.50
<i>Gin Gordon`s / Wodka</i>	40	4	10.50
<i>Whisky Ballantine`s</i>	40	4	10.50
<i>Whisky Johnny Walker Red Label</i>	40	4	10.50
<i>Chivas Regal</i>	40	4	16.00
<i>Vieille Prune</i>	40	4	12.50



Getränke/Boissons				
Mineralwasser	1 Lt			10.50
SanPellegrino	50cl			5.90
Aqua Panna	50cl			5.90
Rivella rot und blau	33cl			5.00
Tomaten Saft / Orange Saft / Pfirsich Saft				5.90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon Apfelsaft /	20cl			5.00
Apfelschorle	33cl			5.00
Ice tea Citron / Pfirsich Cola /	33cl			5.00
Fanta / Citron offen	3dl	3.90	5dl	5.90
Karaffe Hahnewasser / carafe d'eau du robinet	5dl	3.00	1Lt	6.00
Bier/Bière				
	2dl	3dl	5dl	
Calanda Lager				
Calanda Lager Panachée	3.90	4.50		6.20
Calanda Lager avec Sirop / mit sirup				
Calanda Lager Panachée avec Sirop / mit sirup	3.90	4.50		6.20
Bière blanche / Erdinger Weissbier (Bouteille/ Flasche)				7.90
Bière brune / Erdinger dunkelbier (Bouteille/ Flasche)				7.90
Sans alcool / Alkoholfrei (Bouteille/ Flasche)		5.90		
Panachée Sans alcool / Alkoholfrei		5.90		
Kingfisher 4.8% Alk (Bouteille/ Flasche)		33cl		6.50
Cobra 4.5 % Alk (Bouteille/ Flasche)		33cl		6.50
Caféteria				
Café , Espresso / Decaffeinato				4.00
Cappuccino				4.50
Chocolat chaud ou froid / Heisse oder Kalte Schokolade				4.50
Lait froid ou Chaud / Milch Kalt oder warm				4.50
Latte Macchiato				5.50
Espresso mit Grappa	1cl			5.50
Thé Tisane / Tee				4.00

