

# 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** <sup>4</sup> 5,50 €  
Indische Linsensuppe / *Indian lentil soup*
3. **Sabzi-Shorba** <sup>4,g</sup> 5,50 €  
Indische Gemüsesuppe / *Indian vegetable soup*
4. **Lachsen-Shorba** <sup>4,g</sup> 6,50 €  
Indische Knoblauchsuppe / *Indian garlic soup*
5. **Chicken-Shorba** <sup>4,g</sup> 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 <sup>a2</sup> 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** <sup>a2</sup> 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** <sup>a2</sup> 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

28. **Salat Saison** 6,50 €  
Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /  
*Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and veniger*
30. **Indischer Salat** 9,90 €  
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Käse, Zwiebeln, Champ. und Joghurtdressing /  
*Indian Salat with fried chicken breast strips, cheese onions in yogurt dressing*
31. **Kleiner gemischter Salat** als Beilage *Small mixed salad as side dish* 4,90 €

# TANDOORI - KHAJANA

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

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



# ENTEN-SPEZIALITÄTEN

- 50. Ente Vindaloo <sup>1</sup>** 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 <sup>1,g</sup>** 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 <sup>g</sup>** 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 <sup>g,1</sup>** 18,90 €  
Zartes Entenbrustfilet in Masalasoße / *Tender filet of duck breast in special seasonig*
- 57. Ente Mango <sup>g,h</sup>** 18,90 €  
Zartes Entenbrustfilet mit Mango in Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /  
*Tender filet of duck breast with mango in a cashew sauce, fine seasoning*



# CHICKEN-SPEZIALITÄTEN

61. **Chicken Curry** <sup>g</sup> 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** <sup>g,h</sup> 15,90 €  
Zartes Hühnerfleisch mit frischen Chmapignons, Knoblauch, Ingwer in würziger Soße /  
*Tender chicken with fresh mushrooms, garlic and ginger in spicy sauce*
65. **Bhuna Chicken** <sup>g</sup> 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** <sup>g,h</sup> 15,90 €  
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Soße mit Kokusnussflocken 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** <sup>g</sup> 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** <sup>g</sup> 16,50 €  
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / *Tender chicken in a butter tomato cream-sauce*
72. **Tandoori Chicken Masala** <sup>1,g</sup> 16,50 €  
Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / *Tender chicken in masala sauce*
73. **Murgh Nilgiri** <sup>g</sup> 15,90 €  
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer  
Kräutersoße mit Kokusnussmilch, 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** <sup>g</sup> 16,50 €  
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße / *Tender chicken in mango cashew sauce*
76. **Chicken Korma** <sup>g,h</sup> 15,90 €  
Zartes Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen /  
*Chicken meat a la Rajasthan in a special blend of spices*
77. **Chili Chicken** <sup>g</sup> 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*

# BEEF-SPEZIALITÄTEN

85. **Beef Curry** <sup>g</sup> 16,90 €  
Zartes Rindfleisch in Currysoße / *Tender beef in curry sauce*
86. **Beef Masala** <sup>1.g</sup> 16,90 €  
Zartes Rindfleisch in Masalasoße / *Tender beef in masala sauce*
87. **Beef Sabzi** 16,90 €  
Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße /  
*Beef with fresh Vegetables in spicy sauce*
88. **Beef Saag** 16,90 €  
Rindfleischstücke und Spinat auf berühmte nordindische Art /  
*Stewed with spinach in North Indian tradition*
89. **Beef Bhunna** <sup>g</sup> 16,90 €  
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße /  
*Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce*
90. **Beef Vindaloo** 16,90 €  
Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf* /  
*Tender beef spices in the tradition of Goa, very hot*
91. **Mango Beef** <sup>g,h</sup> 16,90 €  
Zartes Rindfleisch in Mango-Cashewnusssoße / *Tender beef in mango-cashew sauce*
92. **Beef Korma** 16,90 €  
Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen / *Tender beef spices with coconut*



# LAMM - SPEZIALITÄTEN

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



## FISCH-SPEZIALITÄTEN

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



## REIS-SPEZIALITÄTEN

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

# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 128. Chili Paneer** 13,90 €  
Frischer Hausgemachter Käse nach berühmter 'Nordindischer Art' *scharf* /  
*Fresh home made cheese – a North Indian speciality - hot*
- 130. Shahi Paneer** 13,90 €  
Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt /  
*Home made cheese in a tomato cream sauce, fine seasoning*
- 131. Navratan Korma** 13,90 €  
Frisches gemischtes Gemüse mit Spezial-Gewürz-Mischung in Creamsoße /  
*Mixed vegetable with a special blend cream sauce*
- 133. Alu Saag** 13,90 €  
Kräftiger Spinat mit Kartoffeln / *Tasty spinach with potatoes*
- 134. Palak Paneer** <sup>g</sup> 13,90 €  
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse / *Tasty spinach with homemade cheese*
- 135. Shahi Baingan** <sup>g</sup> 13,90 €  
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt /  
*Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning*
- 136. Sabzi Malai Kofta** <sup>g</sup> 13,90 €  
Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / *Vegetable dumplings in a spicy curry sauce*
- 137. Chana Masala** 13,90 €  
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /  
*Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger*
- 138. Dal Makhni** 13,90 €  
Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet /  
*National dish of India: yellow lentils prepared with butter*
- 139. 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*
- 140. Bhindi Masala** 13,90 €  
Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / *Indian okra in a special sauce*
- 141. Mixed Vegetables** 13,90 €  
Gemischtes Gemüse, gewürzt / *Mixed fresh vegetables with curry sauce*
- 142. 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** <sup>g</sup>      **3,90 €**  
Einfacher Joghurt / *yogurt*
- 153. Alu Raita** <sup>g</sup>      **4,90 €**  
Kartoffel-Joghurt / *Potato yogurt*
- 154. Kheere Ka Raita** <sup>g</sup>      **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 <sup>a2,c</sup>                             | Ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>   | 3,20 € |
| 164. Roti <sup>a2</sup>                              | Flaches Vollkornfladenbrot / <i>Flat whole-meal bread</i>   | 3,20 € |
| 165. Prantha <sup>a2,g</sup>                         | Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / <i>Multilayer whole-meal-bread with butter</i>  | 3,90 € |
| 166. Mint Prantha <sup>a2</sup>                      | Gefüllt mit frischer Minze / <i>filled with mint</i>  | 3,90 € |
| 168. Paneer Kulcha <sup>a2,g</sup>                   | Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>raised bread filled with home made cheese</i>  | 4,20 € |
| 169. Lachs an Kulcha oder Onion Kulcha <sup>a2</sup> | Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / <i>raised bread filled with garlic or onions</i>                                       | 4,20 € |
| 170. Keema Nan oder Peshawari Nan <sup>a2</sup>      | Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen / <i>raised bread filled with minced lamb – or chicken meat and raisins</i> | 4,90 € |
| 171. Pappad  | 2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / <i>2 pieces of lentils wafers with 3 different delicious sauces</i>       | 3,90 € |

## DESSERT

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