



ESTD

T[O]M

2023

TASTE OF MASALA
INDISCHES RESTAURANT

www.tasteofmasala.com

Taste of Masala

Bei Taste of Masala steht die Liebe zur indischen Küche im Mittelpunkt. Wir möchten Gerichte kochen, die ihren Ursprung und Charakter bewahren und vor allem unseren Gästen schmecken. Dabei orientieren wir uns an traditionellen Rezepten und Zubereitungsarten. Gleichzeitig muss für uns nicht alles genauso bleiben, wie es schon immer gemacht wurde. Wenn wir bei Zutaten oder Zubereitung etwas sinnvoll weiterentwickeln können, tun wir das.

Wichtig sind uns dabei Geschmack, gute Rohwaren und ein bewusster Umgang mit den Lebensmitteln, die wir verarbeiten.

Aus unserer Küche

Unsere Gerichte entstehen bei uns in der Küche. Saucen und Marinaden bereiten wir selbst zu, auch unseren Paneer stellen wir bei uns im Haus selbst her.

Wir arbeiten möglichst mit Rohwaren, die wenig vorverarbeitet sind, und verarbeiten diese bei uns weiter. So behalten wir selbst Einfluss auf Geschmack, Qualität und Zubereitung.

Unser Tandoor

Unsere Tandoor-Gerichte werden mit unseren eigenen Marinaden vorbereitet und bei hoher Hitze im Tandoor gegart. Besonders wichtig ist uns dabei die Auswahl der Rohwaren.

Für unsere Tandoor-Hähnchengerichte verwenden wir deutsches Hofhähnchen mit nachvollziehbarer Herkunft. Unser Lachs kommt aus den isländischen Westfjorden. Die Black-Tiger-Garnelen stammen aus ASC-zertifizierter Mangrovenzucht in Cà Mau in Vietnam. Auch unseren selbst hergestellten Paneer verwenden wir für Gerichte aus dem Tandoor.

Für uns gehören deshalb nicht nur der Tandoor und die Marinade zum Gericht, sondern genauso die Qualität und Herkunft der Rohwaren.

Wie wir einkaufen

Beim Einkauf achten wir auf Qualität, Herkunft und darauf, wie ein Produkt erzeugt wurde.

Beim Lamm verwenden wir frisches Weidelamm aus Neuseeland mit sauber nachvollziehbarer Herkunft. Bei Gemüse, Milchprodukten, Kokosmilch und anderen Zutaten greifen wir gezielt zu Bio-Produkten, wenn sie für unsere Küche sinnvoll verfügbar sind.

Nicht jede Zutat bei uns ist Bio und wir möchten das auch nicht so darstellen. Uns ist wichtiger, bei den einzelnen Produkten bewusst auszuwählen und dort eine bessere Alternative zu nehmen, wo sie für uns sinnvoll ist.

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist für uns ein wichtiges Thema und war auch bei der Auswahl unserer Lieferanten ein entscheidender Punkt.

Einen großen Teil unserer Lebensmittel beziehen wir über Transgourmet. Für uns war dabei besonders wichtig, dass sich auch unser Hauptlieferant mit Themen wie Herkunft und Rückverfolgbarkeit, nachhaltigerer Beschaffung, Tierwohl, Fischerei, Bio und Verpackungen beschäftigt und diese Bereiche weiterentwickelt.

Auch bei uns selbst versuchen wir Schritt für Schritt dort etwas zu verbessern, wo wir im täglichen Restaurantbetrieb Einfluss darauf haben.

Das beginnt beim Einkauf. Wir versuchen möglichst bedarfsgerecht einzukaufen und Lebensmittel sorgfältig und möglichst vollständig zu verarbeiten. Dadurch möchten wir vermeiden, dass unnötig Lebensmittel weggeworfen werden.

Wenn Gäste ihr Essen nicht vollständig aufessen, verpacken wir die Reste selbstverständlich kostenlos zum Mitnehmen.

Auch bei unseren Verpackungen versuchen wir unnötigen Müll zu vermeiden und setzen, wo es sinnvoll möglich ist, auf wiederverwendbare oder recycelbare Lösungen.

Wir wissen, dass nicht jede Entscheidung bereits die nachhaltigste Lösung ist. Für uns bedeutet Nachhaltigkeit deshalb auch, immer wieder zu prüfen, was wir beim Einkauf, in der Küche und im täglichen Betrieb noch besser machen können.

Zuhause in Ückendorf

Taste of Masala ist in Gelsenkirchen-Ückendorf an der Bochumer Straße zu Hause.

Ückendorf ist ein Viertel, das sich verändert und weiterentwickelt. Wir sind gerne Teil davon und möchten auch unseren Beitrag dazu leisten, dass sich hier etwas weiterentwickelt.

Dabei möchten wir kein künstliches Bild davon schaffen, wie ein indisches Restaurant aussehen oder sein muss. Wir möchten gutes indisches Essen kochen, unsere Küche weiterentwickeln, bewusst mit unseren Lebensmitteln umgehen und einen Ort schaffen, an den unsere Gäste gerne kommen.



Adresse

Bochumer Straße 95, 45886 Gelsenkirchen

Telefon

0209 60489596

Website

TASTEOFMASALA.COM

Instagram

[@TASTE.OF.MASALA](https://www.instagram.com/TASTE.OF.MASALA)

VORSPEISEN

Veggie Pakora, 4 Stk.  6.90 €

Knusprig frittierte Gemüsebällchen im würzigen Kichererbsenmehlteig.
Crispy fried vegetable balls in a seasoned chickpea-flour batter.

Zwiebel Pakora, 4 Stk.   6.90 €

Knusprig frittierte Zwiebelstreifen im würzigen Kichererbsenmehlteig.
Crispy fried onion strips in a seasoned chickpea-flour batter.

Samosa, 2 Stk.^a  7.50 €

Goldbraun frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen.
Golden fried pastry pockets filled with potatoes and peas.

Hähnchen Pakora 8.50 €

Knusprig frittierte Hähnchenstreifen im würzigen Kichererbsenmehlteig.
Crispy fried chicken pieces in a seasoned chickpea-flour batter.

Chicken Seekh Kebab, 1 Spieß^g 12.90 €

Würziges Hähnchenhackfleisch am Spieß, im Tandoor gegrillt.
Seasoned minced chicken on a skewer, grilled in the tandoor. Small starter portion without side dishes.

Lamm Seekh Kebab, 1 Spieß^g 14.90 €

Würziges Lammhackfleisch am Spieß, im Tandoor gegrillt.
Seasoned minced lamb on a skewer, grilled in the tandoor. Small starter portion without side dishes.

Prawn Tikka^{a,b,g} 14.90 €

3 große Black-Tiger-Garnelen (8/12), aromatisch mariniert und im Tandoor gegrillt.
3 large Black Tiger prawns (8/12), aromatically marinated and grilled in the tandoor.

Vorspeisenplatte für Vier^{a,g} 32.90 €

Auswahl unserer beliebten Vorspeisen mit 2 Samosa, 4 Veggie Pakora, 4 Zwiebel Pakora, 1 Chicken Seekh Kebab am Spieß und ein Naan. Serviert mit passenden Dips.
A selection of our popular starters with 2 samosas, 4 Veggie Pakora, 4 Onion Pakora, 1 Chicken Seekh Kebab skewer and with Naan. Served with accompanying dips.

SUPPEN

Linsensuppe  6.90 €

Cremige Linsensuppe, langsam gekocht und mit milden Gewürzen verfeinert.
Creamy lentil soup, slow-cooked and refined with mild spices.

Tomatensuppe^{a,g}  6.90 €

Aromatische Tomatensuppe, leicht gewürzt und angenehm fruchtig.
Aromatic tomato soup, lightly spiced with a pleasantly fruity character.

SALAT

Mit Naan serviert.

Chana-Kachumber  11.90 €

Kichererbsen mit Gurke, Tomate, roten Zwiebeln und Koriander, abgeschmeckt mit Zitrone und Chaat Masala.
Chickpeas with cucumber, tomato, red onion and coriander, finished with lemon and chaat masala.

Tandoori Chicken Salat 16.90 €

Frischer Salat mit Gurke, Tomate und roten Zwiebeln, dazu mariniertes Hähnchen aus dem Tandoor.
Fresh salad with cucumber, tomato and red onion, served with marinated Tandoori chicken.

Tandoori Lachs Salat 18.90 €

Frischer Salat mit Gurke, Tomate und roten Zwiebeln, dazu marinierter Lachs aus dem Tandoor.
Fresh salad with cucumber, tomato and red onion, served with marinated Tandoori salmon.

Tandoori Garnelen Salat 19.90 €

Frischer Salat mit Gurke, Tomate und roten Zwiebeln, dazu 3 marinierte Black-Tiger-Garnelen aus dem Tandoor.
Fresh salad with cucumber, tomato and red onion, served with 3 marinated Black Tiger prawns from the Tandoor.

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Wahlweise mit Naan-Brot oder Basmatireis, dazu Beilagensalat und Sauce.

Für unseren Tandoor verwenden wir ausgewählte Qualität: deutsches Hofgeflügel aus Bayern und Niedersachsen, das ohne Gentechnik aufgezogen wurde und höhere Tierwohlstandards erfüllt, sowie Lachs aus den isländischen Westfjorden, der im klaren, kalten Wasser des Nordpolarmeers aufgezogen wurde.

Tandoori Gemüse ^{a,g} 18.90 €

Blumenkohl, Kartoffeln und Paprika, mit indischen Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt.

Cauliflower, potatoes and bell peppers marinated with Indian spices and grilled in the tandoor.

Tandoori Paneer Tikka ^{a,g} 19.90 €

Paneer mit Paprika und Zwiebeln, in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt.

Paneer with bell peppers and onions, marinated in yoghurt and selected spices and grilled in the tandoor.

Chicken Tikka ^{a,g} 18.90 €

Marinierte Hähnchenstücke, im Tandoor gegrillt.

Marinated chicken pieces grilled in the tandoor.

Tandoori Chicken ^{a,g}

Mariniertes Hähnchen mit Knochen, im Tandoor gegrillt.

- Hähnchenschenkel ca. 260g Rohgewicht. **20.90 €**
- Halbes Hähnchen ca. 600g Rohgewicht. **29.90 €**
- Ganzes Hähnchen ca. 1.200g Rohgewicht. **43.90 €**

Chicken on the bone, marinated and grilled in the tandoor.

- *Chicken leg, approx. 260 g raw weight. 20.90 €*
- *Half chicken, approx. 600 g raw weight. 29.90 €*
- *Whole chicken, approx. 1,200 g raw weight 39.90 €*

Chicken Malai Tikka, 8 Stück ^{a,g,h} 22.90 €

Hähnchenstücke in einer milden, cremigen Joghurt-Cashew-Marinade mit feinen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Chicken pieces in a mild, creamy yoghurt-cashew marinade with delicate spices, grilled in the tandoor.

Murgh Pahadi Kebab ^{a,g} 21.90 €

Hähnchenstücke in einer aromatischen grünen Marinade aus Spinat, Minze, Koriander, Joghurt, Ingwer und Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Chicken pieces in an aromatic green marinade of spinach, mint, coriander, yoghurt, ginger and spices, grilled in the tandoor.

Chicken Seekh Kebab, 2 Spieße ^{a,g} 20.90 €

Würziges Hähnchenhackfleisch am Spieß, im Tandoor gegrillt.

Seasoned minced chicken on a skewer, grilled in the tandoor.

Lamm Seekh Kebab, 2 Spieße ^{a,g} 22.90 €

Würziges Lammhackfleisch am Spieß, im Tandoor gegrillt.

Seasoned minced lamb on a skewer, grilled in the tandoor.

Lamm Malai Tikka, 8 Stück ^{a,g,h} 24.90 €

Lammstücke in einer milden, cremigen Joghurt-Cashew-Marinade mit Ingwer und feinen Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Lamb pieces in a mild and creamy yoghurt-cashew marinade with delicate spices, grilled in the tandoor.

Tandoori Lammkarree, ^{a,g} ca. 4 Rippen 34.90 €

Lammkarree vom neuseeländischen Weidelamm, in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt. Ca. 260 g Rohgewicht.

New Zealand pasture-raised rack of lamb, marinated in yoghurt, ginger, garlic and selected spices and grilled in the tandoor. Approx. 260 g raw weight.

Lachs Tikka ^{a,d,g} 24.90 €

Lachsfiletstücke in Joghurt, Ingwer, Knoblauch und fein abgestimmten Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt.

Salmon fillet pieces marinated in yoghurt, ginger, garlic and finely balanced spices, grilled in the tandoor.

Garnelen Tikka ^{a,b,g} 22.90 €

6 große Black-Tiger-Garnelen (8/12), aromatisch mariniert und im Tandoor gegrillt.

6 large Black Tiger prawns (8/12), aromatically marinated and grilled in the tandoor.

Tandoori Signature Selection für Zwei ^{a,b,g,h} 68.90 €

Eine Auswahl unserer Tandoor-Spezialitäten mit Tandoori Hähnchenschenkel, 4 Stück Chicken Malai Tikka, 4 Stück Lamm Malai Tikka, 2 Rippen Tandoori Lammkarree und 4 Black-Tiger-Garnelen. Mit Salat, Minzsauce und 2 Naan serviert.

Tandoori Signature Selection for Two
A selection of our tandoor specialties with
Tandoori chicken leg, 4 pieces of Chicken Malai Tikka, 4 pieces of Lamb Malai Tikka, 2 ribs of
Tandoori Rack of Lamb and 4 Black Tiger prawns.
Served with salad, mint sauce and 2 naan.

Tandoori Hummer / Lobster ^{a,b,g,h} 84.90 €

Hummer, ca. 800-1.000 g Rohgewicht vor der Zubereitung. Schonend vorgegart, sorgfältig ausgelöst, fein mariniert und anschließend im Tandoor gegrillt.

Lobster, approx. 800-1,000 g raw weight before preparation. Gently pre-cooked, carefully removed from the shell, delicately marinated and then grilled in the tandoor.

**** Tandoori Lobster**

Nur am ersten Samstag des Monats. Vorbestellung mindestens 7 Tage im Voraus.

BIRYANI

Traditionelles indisches Reisgericht mit aromatischem Basmati-Reis und ausgewählten Gewürzen, langsam gedämpft, damit sich die Aromen harmonisch verbinden.

Gemüse Biryani ^g  14.90 €

Mit schonend gegartem Gemüse.
With gently cooked vegetables.

Chicken Biryani ^g  17.50 €

Mit saftigen Hähnchenstücken.
With juicy chicken pieces.

Lamm Biryani ^g 19.90 €

Mit langsam geschmorten Lammstücken.
With slow-braised lamb pieces.

Paneer Biryani ^g 15.50 €

Mit Paneerwürfeln und Gemüse.
With paneer cubes and vegetables.

Garnelen Biryani ^{b,g} 21.90 €

Mit saftigen Black-Tiger-Garnelen.
With juicy Black Tiger prawns.

KOTHU

Traditionelles tamilisches Gericht aus fein gehacktem Parotta-Fladenbrot, das mit Gemüse, Ei, Gewürzen und der gewählten Hauptzutat kräftig in der Pfanne gebraten wird.

Vegi Kothu ^{a,c}  14.90 €

Vegetarische Variante mit Gemüse. Auf Wunsch vegan ohne Ei.

Vegetarian version with vegetables. Available vegan without egg on request.

Chicken Kothu ^{a,c} 17.50 €

Mit saftigen Hähnchenstücken.
With juicy chicken pieces.

Lamm Kothu ^{a,c} 19.90 €

Mit herzhaften Lammstücken.
With flavourful lamb pieces.

Garnelen Kothu ^{a,b,c} 21.90 €

Mit Black-Tiger-Garnelen.
With Black Tiger prawns.

HÄHNCHEN GERICHTE

Mit Basmati-Reis serviert.
Für unsere Hähnchengerichte verwenden wir ausgewähltes, frisches Hähnchenbrustfilet aus deutscher Herkunft.

Butter Chicken ^{g,h}   17.50 €

Zartes Hähnchen in cremiger Cashew-Tomaten-Butter-Sauce, abgerundet mit feinen Gewürzen. Ein milder Klassiker.

Tender chicken in a creamy cashew, tomato and butter sauce, finished with delicate spices. A mild classic.

Chicken Curry 16.50 €

Zartes Hähnchen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce, verfeinert mit Kreuzkümmel und Knoblauch.

Tender chicken in a spiced tomato-onion sauce, refined with cumin and garlic.

Chicken Jalfrezi 16.50 €

Zartes Hähnchen mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Currysauce.

Tender chicken with bell peppers, mushrooms, onions and tomatoes in a piquant curry sauce.

Chicken Tikka Masala 16.50 €

Saftiges Hähnchen in rauchig-würziger Tomaten-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln.

Juicy chicken in a smoky, spiced tomato masala sauce with bell peppers and onions.

Mango Chicken ^g  16.50 €

Zartes Hähnchen in fruchtiger Mangosauce, fein abgestimmt mit aromatischen Gewürzen.

Tender chicken in a fruity mango sauce, finely balanced with aromatic spices.

Chicken Saag ^g 16.50 €

Zartes Hähnchen in würziger Spinatsauce mit Knoblauch und Ingwer, fein cremig abgerundet.

Tender chicken in a spiced spinach sauce with garlic and ginger, finished with a delicate creaminess.

Garlic Chicken 16.50 €

Zartes Hähnchen in kräftiger Knoblauch-Paprika-Sauce. Intensiv und würzig.

Tender chicken in a bold garlic and bell-pepper sauce. Intense and spicy.

Chicken Korma ^g 16.50 €

Zartes Hähnchen in mildem, cremigem Kokos-Curry.

Tender chicken in a mild, creamy coconut curry.

LAMM GERICHTE

Mit Basmati-Reis serviert.

Unser Lammfleisch stammt aus neuseeländischer Weidehaltung. Es wird frisch und nicht tiefgekühlt verarbeitet und zeichnet sich durch seinen natürlichen, charakteristischen Geschmack aus.

Lamm Korma^g 18.90 €

Lamm in mildem, cremigem Kokos-Curry mit einer dezenten Süße.

Lamb in a mild, creamy coconut curry with a subtle sweetness.

Lamm Masala^{g,h} 18.90 €

Lamm in aromatischer Masala-Sauce mit Cashew, Tomaten und Zwiebeln.

Lamb in an aromatic masala sauce with cashews, tomatoes and onions.

Keema Lamm 20.50 €

Fein gewürztes Lammhackfleisch in einer Tomaten-Zwiebel-Masala mit Ingwer und Knoblauch, optional mit Erbsen.

Finely seasoned minced lamb in a tomato-onion masala with ginger and garlic, optionally with peas.

Lamm Jalfrezi  18.90 €

Lamm mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Tomaten in einer pikanten Currysauce.

Lamb with bell peppers, mushrooms, onions and tomatoes in a piquant curry sauce.

Lamm Saag^g  18.90 €

Lamm in würziger Spinatsauce, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch.

Lamb in a spiced spinach sauce, refined with ginger and garlic.

Lamm Vindaloo (scharf) 18.90 €

Kräftig gewürztes Lamm mit Kartoffeln und Essig. Intensiv, pikant und authentisch.

Boldly spiced lamb with potatoes and vinegar. Intense, piquant and authentic.

Lamm Rogan^g 18.90 €

Schonend gegartes Lamm in einer aromatischen Sauce aus Joghurt, Tomaten, Zwiebeln und Kaschmirgewürzen.

Gently cooked lamb in an aromatic sauce of yoghurt, tomatoes, onions and Kashmiri spices.

GARNELEN GERICHTE

Mit Basmati-Reis serviert.

Unsere ASC-zertifizierten Black Tiger Garnelen stammen aus nachhaltiger Mangrovenzucht in Cà Mau, Vietnam. Ohne zusätzliche Fütterung wachsen sie natürlich und langsam heran und entwickeln festes Fleisch mit mild-aromatischem Eigengeschmack.

Garnelen Curry^b 21.50 €

Saftige Garnelen in aromatischer Tomaten-Zwiebel-Sauce, fein abgestimmt mit exotischen Gewürzen.

Juicy prawns in an aromatic tomato-onion sauce, finely balanced with exotic spices.

Garnelen Butter Masala^{b,g,h} 21.50 €

Saftige Garnelen in cremiger Masala-Sauce mit Cashew, Tomaten und Butter. Mild und aromatisch im Geschmack.

Juicy prawns in a creamy masala sauce with cashews, tomatoes and butter. Mild and aromatic in flavour.

Garnelen Korma^{b,g} 21.50 €

Saftige Garnelen in mildem, cremigem Kokos-Curry.

Juicy prawns in a mild, creamy coconut curry.

Garlic Garnelen^b   21.50 €

Saftige Garnelen mit intensivem Knoblaucharoma und kräftigen Gewürzen.

Juicy prawns with an intense garlic aroma and bold spices.

EXTRAS FÜR CURRY, BIRYANI & KOTHU

Gemüsemischung 3.20 €	Garnelen, 6 Stk. ^b 8.50 €	Champignons 2.90 €	Blumenkohl 2.90 €
Hähnchenstücke 4.90 €	Soja-Streifen ^f 4.90 €	Kichererbsen 2.90 €	Kartoffeln 2.40 €
Lammstücke 5.90 €	Paneer ^g 3.50 €	Paprika 1.90 €	



TASTE OF MASALA
INDISCHES RESTAURANT

VEGETARISCHE GERICHTE

Menu note: Mit Basmati-Reis serviert.

Gemüse Curry 13.90 €

Gemüsemischung in einer aromatischen Currysauce, auf Wunsch vegan.

Mixed vegetables in an aromatic curry sauce, vegan on request.

Aloo Saag ^g 13.90 €

Kartoffeln in cremiger Spinatsauce, auf Wunsch vegan.

Potatoes in a creamy spinach sauce, vegan on request.

Aloo Matar 13.90 €

Kartoffeln und Erbsen in einer milden Currysauce, auf Wunsch vegan.

Potatoes and peas in a mild curry sauce, vegan on request.

Aloo Gobi 13.90 €

Kartoffeln und Blumenkohl in einer fein abgestimmten indischen Gewürzmischung, auf Wunsch vegan.

Potatoes and cauliflower in a finely balanced Indian spice blend, vegan on request.

Dal Makhani ^{g,h} 15.50 €

Cremiges, langsam gegartes Linsengericht (Kidneybohnen, schwarze Urad-Bohnen und geschälte Kichererbsen), klassisch mit Butter verfeinert und auf Wunsch auch vegan.

Creamy, slow-cooked dish with kidney beans, black urad beans and split chickpeas, traditionally finished with butter. Available vegan on request.

Chana Masala 14.50 €

Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce, auf Wunsch vegan.

Chickpeas in a spiced tomato-onion sauce, vegan on request.

Khumb Masala ^{g,h} 13.50 €

Champignons in einer cremigen Masala-Sauce mit Cashew.

Mushrooms in a creamy masala sauce with cashews.

Bhindi Masala ^g 14.50 €

Gebratene Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen indischen Gewürzen.

Fried okra with onions, tomatoes and aromatic Indian spices.

SOJA-STREIFEN

Menu note: Mit Basmati-Reis serviert.

Soja Saag ^{f,g} 16.50 €

Soja-Streifen in cremiger Spinatsauce.

Soy strips in a creamy spinach sauce.

Garlic Soja ^f 16.50 €

Soja-Streifen in kräftiger Knoblauch-Chili-Sauce, auf Wunsch vegan.

Soy strips in a bold garlic-chilli sauce, vegan on request.

Soja Jalfrezi ^f 16.50 €

Soja-Streifen mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Sauce, auf Wunsch vegan.

Soy strips with bell peppers, mushrooms and onions in a spiced sauce, vegan on request.

Soja Korma ^{f,g} 16.50 €

Soja-Streifen in mildem, cremigem Kokos-Curry, auf Wunsch vegan.

Soy strips in a mild, creamy coconut curry, vegan on request.

Butter Soja ^{f,g,h} 16.50 €

Soja-Streifen in cremiger Cashew-Tomaten-Butter-Sauce, abgerundet mit feinen Gewürzen.

Soy strips in a creamy cashew, tomato and butter sauce, finished with delicate spices.

PANEER GERICHTE

Mit Basmati-Reis serviert.

Unser Paneer wird bei uns im Haus aus frischer Vollmilch aus der Region hergestellt.

Palak Paneer ^g 14.50 €

Indischer Paneer-Frischkäse in würziger Spinatsauce, verfeinert mit Knoblauch und Ingwer.

Indian paneer cheese in a spiced spinach sauce, refined with garlic and ginger.

Paneer Butter ^{g,h} 14.50 €

Paneer in einer cremigen Cashew-Tomaten-Butter-Sauce, abgerundet mit aromatischen Gewürzen.

Paneer in a creamy cashew, tomato and butter sauce, finished with aromatic spices.

Matar Paneer ^{g,h} 14.50 €

Paneerwürfel und Erbsen in mild-würziger Currysauce mit Cashew.

Paneer cubes and peas in a mildly spiced curry sauce with cashews.

Garlic Paneer ^g 14.50 €

Paneer in einer pikanten Knoblauchsauce. Ideal für alle, die es etwas kräftiger mögen.

Paneer in a piquant garlic sauce. Ideal for guests who prefer bolder flavours.

Schärfegrad wählbar 1-4: 1 mild - 4 indisch scharf



Vegan Möglich



Vegan



Chefempfehlung



Renner

INDISCHE BROTE

Naan ^{a,g} 3.50 €

Weiches, klassisches indisches Fladenbrot.
Soft, classic Indian flatbread.

Butter-Naan ^{a,g} 4.20 €

Naan mit Butter verfeinert.
Naan finished with butter.

Knoblauch-Naan ^{a,g} 4.50 €

Frisch gebackenes Naan mit Knoblauch und Butter.
Naan with garlic and butter.

Käse-Naan ^{a,g} 5.90 €

Naan mit Käsefüllung.
Naan filled with cheese.

Chili Cheese Naan ^{a,g} 6.50 €

Naan mit würziger Käse-Chili-Füllung.
Naan filled with cheese and chilli.

Keema Naan ^{a,g} 8.50 €

Naan mit würziger Lammhackfleischfüllung und indischen Gewürzen.
Naan filled with seasoned minced lamb and Indian spices.

Peshwari Naan ^{a,g,h} 6.50 €

Süßlich gefülltes Naan mit Kokos, Nüssen und Trockenfrüchten.
Sweet filled naan with coconut, nuts and dried fruit.

Lachha Paratha ^{a,g} 4.90 €

Mehrschichtiges, knusprig gebackenes Fladenbrot, mit Butter oder Ghee verfeinert.
Layered, crisp flatbread finished with butter or ghee.

Aloo Paratha ^{a,g} 5.90 €

Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung.
Flatbread filled with seasoned potatoes.

Paneer Kulcha ^{a,g} 5.50 €

Weiches indisches Fladenbrot mit würziger Paneer-Koriander-Füllung.
Soft Indian flatbread filled with seasoned paneer and coriander.

Parotta ^a  2.20 €

Mehrschichtiges, weiches Fladenbrot mit leicht knuspriger Oberfläche nach südindischer Art.
Soft, layered flatbread with a lightly crisp exterior, prepared in the South Indian style.

BEILAGEN

Basmati-Reis 3.50 €

Duftender Basmati-Reis. Die ideale Beilage zu unseren Gerichten.
Fragrant basmati rice. The ideal side dish for our meals.

Minz-Joghurt-Sauce ^g 3.90 €

Erfrischende Joghurtsauce mit frischer Minze.
Refreshing yoghurt sauce with fresh mint.

Mango Chutney 3.90 €

Süß-saures Mango-Chutney mit einer feiwürzigen Note.
Sweet-and-sour mango chutney with a delicately spiced note.

Gurken-Raita ^g 3.90 €

Cremiger Joghurt mit Gurke, leicht und erfrischend.
Creamy yoghurt with cucumber, light and refreshing.

Mix Raita ^g 3.90 €

Cremiger Joghurt mit Gurke, Tomaten und roten Zwiebeln, mild und erfrischend.
Creamy yoghurt with cucumber, tomatoes and red onions, mild and refreshing.

Boondi Raita ^g 3.90 €

Cremiger Joghurt mit knusprigen Besan-Kügelchen und Gurke für eine besondere Textur.
Creamy yoghurt with crispy besan pearls and cucumber for a distinctive texture.

FÜR KINDER BIS 14 J.

Pommes 4.50 €

Kroketten 4.50 €

Chicken Nuggets, 6 Stk. 5.90 €

Chicken Nuggets, 10 Stk. 8.90 €

DESSERTS

Mit Ausnahme des Pistazien-Kulfi werden unsere traditionellen Desserts hausgemacht.

Hausgemachte Gulab Jamun, 2 Stk.^g

6.90 €

2 hausgemachte, weiche Milchbällchen in aromatischem Zuckersirup, verfeinert mit Kardamom.
Two homemade soft milk dumplings in aromatic sugar syrup, refined with cardamom.

Suji Halwa^{a,g}

7.50 €

Warmer indischer Grießhalwa, mit Ghee geröstet und mit Kardamom verfeinert.
Homemade warm Indian semolina halwa, roasted with ghee and refined with cardamom.

Hausgemachtes Kheer^g

7.50 €

Traditioneller indischer Milchreis, langsam gekocht und mit Kardamom verfeinert. Nur Fr-So.
Homemade traditional Indian rice pudding, slowly cooked and refined with cardamom. Available Fri-Sun only.

Pistazien-Kulfi, 2 Kugeln^{g,h}

6.50 €

Cremiges indisches Milcheis mit Pistazien und feinem Kardamomaroma.
Creamy Indian frozen milk dessert with pistachios and a delicate hint of cardamom.

Hausgemachte Gulab Jamun mit Pistazien-Kulfi^{g,h}

10.90 €

2 warme, hausgemachte Gulab Jamun in aromatischem Zuckersirup, serviert mit Pistazien-Kulfi und Pistazien.
Two warm homemade Gulab Jamun in aromatic sugar syrup, served with pistachio kulfi and pistachios.

ALLERGEN

- a - Glutenthaltige Getreide und Erzeugnisse
- b - Krebstiere und Erzeugnisse
- c - Eier und Erzeugnisse
- d - Fische und Erzeugnisse
- e - Erdnüsse und Erzeugnisse
- f - Sojabohnen und Erzeugnisse
- g - Milch und Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- h - Schalenfrüchte und Erzeugnisse
- i - Sellerie und Erzeugnisse
- j - Senf und Erzeugnisse
- k - Sesamsamen und Erzeugnisse
- l - Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder mg/l)
- m - Lupinen und Erzeugnisse
- n - Weichtiere und Erzeugnisse

ADDITIVES

- 1 - Mit Farbstoff
- 2 - Mit Konservierungsstoff / konserviert
- 3 - Mit Antioxidationsmittel
- 4 - Mit Geschmacksverstärker
- 5 - Mit Nitritpökelsalz bzw. mit Nitrat (nur falls zutreffend)
- 6 - Geschwärzt
- 7 - Gewachst
- 8 - Mit Phosphat
- 9 - Mit Süßungsmittel(n)
- 10 - Enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 - Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

WASSER

Acqua Morelli, Fl. 0,25 l 3.20 €
Still / mit Kohlensäure
Still / sparkling

Acqua Morelli, Fl. 0,75 l 7.50 €
Still / mit Kohlensäure
Still / sparkling

LIMONADEN

Bionade, Fl. 0,33 l ^a 3.70 €
Sorten: Holunder; Naturtrübe Zitrone; Naturtrübe Orange; Himbeer-Pflaume; Johannisbeere-Rosmarin.
Flavours: Elderflower; Cloudy Lemon; Cloudy Orange; Raspberry-Plum; Blackcurrant-Rosemary.

LemonAid, Fl. 0,33 l ³ 3.90 €
Sorten: Limette; Maracuja.
Flavours: Lime; Passion Fruit.

ICE TEA

Elephant Bay Ice Tea Peach, 0,33 l ³ 3.50 €

Elephant Bay Ice Tea Pomegranate, 0,33 l ³ 3.50 €

SCHORLEN

Schorlen, 0,33 l 3.50 €
Sorten: Bio Apfel; Bio Trauben.
Flavours: Organic Apple; Organic Grape.

HAUSGEMACHTES LASSI

Hausgemachtes Lassi, 0,38 l ^g 4.90 €
Traditionelles indisches Joghurtgetränk, frisch zubereitet aus cremigem Joghurt und ausgewählten Zutaten.
Sorten: Mango; Erdbeere; Salz.
Traditional Indian yoghurt drink, freshly prepared with creamy yoghurt and selected ingredients.
Flavours: Mango; Strawberry; Salted.

FRITZ

Fritz-Kola Original, Fl. 0,33 l ^{1; K} 3.50 €

Fritz-Kola Super Zero, Fl. 0,33 l ^{1; 9; 10; K} 3.50 €

Fritz-Limo, Fl. 0,33 l 3.50 €
Sorten: Apfel-Kirsch-Holunder; Honigmelone; Anjola (Bio Ananas & Limetten).
Flavours: Apple-Cherry-Elderflower; Honeydew Melon; Anjola (Organic Pineapple & Lime).

BITTERGETRÄNKE

Bitter Lemon, Fl. 0,20 l ^{3; Q} 3.50 €

Indian Hibiscus Tonic, Fl. 0,20 l ^{1; Q} 3.50 €

Tonic Water, Fl. 0,20 l ^{3; Q} 3.50 €

Spicy Ginger, Fl. 0,20 l 3.50 €

ALKOHOLFREIES BIER

Stauder Pils alkoholfrei, 0,33 l ^a 3.50 €

Stauder Radler alkoholfrei, 0,33 l ^a 3.50 €

Erdinger Weißbier alkoholfrei, 0,50 l ^a 4.90 €

Lammsbräu Bio Glutenfrei alkoholfrei, Fl. 0,33 l ^a 3.90 €

Lammsbräu Bio Weiße alkoholfrei, Fl. 0,50 l ^a 5.50 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee 2.90 €

Espresso 2.90 €

Ingwer-Minz-Tee 3.40 €

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGSWASSER (MIT KOHLENSÄURE)

Gurke & Limette, 0,7 l Karaffe 6.90 €
Kühlend-frische Gurkenscheiben mit spritziger Limette.
Cooling fresh cucumber slices with zesty lime.

Karaffe nachfüllen 3.40 €

Ingwer, Limette & Minze, 0,7 l Karaffe 5.90 €
Aromatisch-würziger Ingwer, spritzige Limette und frische Minze.
Aromatic ginger, zesty lime and fresh mint.