

Speisekarte



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Vorwort

Der Begriff "Masala" bedeutet im Hindi allgemein "Zutaten" oder "Gewürz(e)". Häufig steht "Masala" für spezifisch fertig zusammengestellte Gewürzmischungen wie Garam Masala, Chaat Masala oder Tandoori Masala usw. Der Begriff "Masala" kommt auch in Zusammensetzungen wie "Masala Chai" für indischen Gewürztee vor.

Im Allgemeinen werden die meisten herzhaften Zubereitungen der indischen Küche mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Salz und Gewürzen zubereitet. Diese Grundbestandteile werden in verschiedenen Kombinationen verwendet, um verschiedene Arten von Soßen zu erzeugen, z.B. Makhani, Masala, Kadahi, Korma usw.

MASALA ART

Soße, auch als "Gravy" bekannt, verleiht jedem indischen Gericht Textur, Geschmack und einen unvergleichlichen Charakter.

Indische kulinarische begriffe

Marinaden

Hariyali: Joghurt (F), Spinat, Minze, Koriander, Ingwer Knoblauch-Paste, Bockshornkleepulver

Malai: Joghurt (F), Ingwer Knoblauch-Paste, **Emmentaler Käse (F)**, Kardamompulver

Tandoori: Joghurt (F), Ingwer Knoblauch-Paste, Kichererbsen Mehl, Kardamompulver

Soßen

Chettinad: Senfkörner (K), Curryblätter, Masala Soße, **Joghurt (F)**, Schwarzer Pfeffer

Goan: Kreuzkümmel, Masala Soße, Kokosmilch (H), Tamarinde

Kadahi: Koriander, Kreuzkümmel, Fenchel, Masala Soße, Gemüse Paprika, Bockshornkleepulver

Korma: **Cashewnüsse (H)**, **Milch (F)**, Lorbeerblatt, Ingwer Knoblauch-Paste, Kardamompulver

Lababdar: Makhani Soße, Gemüse Paprika, **Cashewnüsse (H)**, **Milch (F)**

Madras: Senfkörner (K), Curryblätter, Masala Soße, Zitronensaft

Makhani: Tomaten, Ingwer Knoblauch-Paste, Bockshornkleepulver, Honig, **Cashewnüsse (H)**, **Milch (F)**

Masala: Kreuzkümmel, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer Knoblauch-Paste

Palak: Kreuzkümmel, Spinat, Zwiebeln, Ingwer Knoblauch-Paste, Bockshornkleepulver

Roganjosh: Fenchel, Karamellisierte Zwiebel, Tomaten, Ingwer Knoblauch-Paste

Allergen-Verzeichnis

<u>Getreideprodukte</u>	A
<u>Fisch</u>	B
<u>Krebstiere</u>	C
<u>Schwefeldiooxide</u>	D
<u>Sellerie</u>	E
<u>Milch und Laktose</u>	F
<u>Sesamsamen</u>	G
<u>Nüsse</u>	H
<u>Eier</u>	I
<u>Lupinen</u>	J
<u>Senf</u>	K
<u>Soja</u>	L
<u>Weichtiere</u>	M
<u>Erdnüsse</u>	N



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Vorspeisen

Papad 2,80

Masala / Natur / Punjabi
(Knusprige Linsen Fladen.)

Pakora (A) 6,80

Indischer Hüttenkäse (F) / Kartoffel / Zwiebel
(Frittiert Snacks in würzigen Kichererbsen teig.)

Paneer Tikka (A, F) 7,80

Hariyali / Malai / Tandoori
(Marinierter indischer Hüttenkäse im Tandoor gebraten.)

Murgh Tikka (A, F) 7,80

Hariyali / Malai / Tandoori
(Mariniertes Hähnchen im Tandoor gebraten.)

Amritsari Machi (B) 8,80

(Berühmtes Rezept von frittiertem Fisch aus Nord-Indien.)

Gosht Seekh (I) 8,80

(Gehackte Lammspieße im Tandoor gebraten.)



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Suppen

Tamatar Dhaniya Shorba 3,80

(Cremige Tomatensuppe mit Koriander aromatisiert.)

Daal Shorba 3,80

(Linsensuppe mit Gewürzen aromatisiert.)

Murgh Yakhni (F, H) 3,80

(Cremige Hühnersuppe mit rustikaler Gewürzmischung.)



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

"Shorba" bedeutet Suppe.

"Yakhni" bedeutet Suppe.

Hauptspeisen

Vegan

Aaloo

8,80

Ajwaini / Matar / Masala / Methi

(Gebratene Babykartoffeln in einer Variante Ihrer Wahl.)

Chana Masala

9,80

(Kichererbsen mit Babykartoffeln in Masala Soße.)

Rajma Masala

9,80

(Kidney-Bohnen in Tomaten Soße.)

Bhindi

10,80

Ajwaini / Do-Pyaaza / Masala

(Gebratene Okra mit verschiedenen Gewürzen gebraten.)

Sabz Jalfrezi

10,80

(Gebratenes Gemüse in einer cremig würzigen Soße.)

MASALA ART

KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE



Lacto Vegetarisch

Khumb-Makai

11,80

(Pilz und Mais in milder cremiger **Korma** Soße.)

Paneer (F)

11,80

Kadahi / **Lababdar** / **Makhani** / Masala / Palak

(Indischer Hüttenkäse in einer Soße Ihrer Wahl.)



Fisch und Fleisch

Machi (B)

12,80

Goan / **Madras** / Masala

(Gebratene Fisch in einer Soße Ihrer Wahl.)

Murgh

11,80

Chettinad / Kadahi / **Korma** / **Lababdar** / **Makhani** / Masala / Palak

(Gebratene Hähnchen in einer Soße Ihrer Wahl.)

Gosht

12,80

Kadahi / Masala / Palak / Roganjosh

(Gebratenes Lamm in einer Soße Ihrer Wahl.)

MASALA ART

KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Brote

Tandoori Roti (A) 2,20

Butter / Natur

(Fladenbrot aus Mehrkorn-Teig.)

Parantha (A) 3,20

Ajwain / Lacha / Methi

(Fladengebratenes Brot aus Mehrkorn-Teig.)

Stuffed Parantha (A) 4,80

Eier (I) / Indischer Hüttenkäse (F) / Kartoffel

(Gefülltes Brot aus Mehrkorn-Teig.)

Naan (A, I) 2,80

Butter / Knoblauch / Natur

(Brot aus Sauerteig gemacht.)

Stuffed Naan (A, I) 4,80

Indischer Hüttenkäse (F) / Kartoffel

(Gefülltes Brot aus Sauerteig.)

MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Reis

Chaawal

2,80

(Gedämpfter Basmati Reis.)

Khushka

4,80

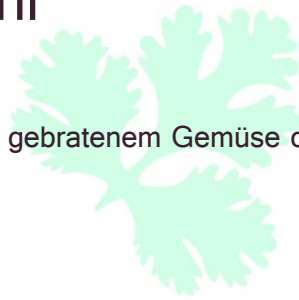
(Aromatisierter Masala Reis.)

Hyderabadi Biryani

14,80

Gemüse / Hähnchen / Lamm

(Aromatisierter gekochter Reis mit gebratenem Gemüse oder Fleisch.)



MASALA ART
Beilagen
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Kachumber

3,20

(Indischer Salat mit hausgemachtes Zitronenhonig Dressing.)

Raita (F)

3,20

Gurke / Natur / Zwiebeltomate

(Joghurt gemischt mit verschiedenen Gewürzen.)

Nachtisch

Gulab Jamun (A, F) 3,80

(Frittierte 'Khoya' Bällchen in aromatisiertem Zuckersirup.)

Kulfi (F, H) 2,80

Mango / Original / Pistazie
(traditionelles indisches Eis.)

Ras Malai (F, H) 3,80

(Reichhaltiger Käsekuchen mit Kondensmilch.)



Indische Getränke

MASALA ART

KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Lassi (F) 3,20

Mango / Masala / Salzig / Süß
(Indisches Joghurtgetränk.)

Chai (F) 3,20

Ingwer / Kardamom / Masala
(Indischer Tee mit Milch gekocht.)

Indian Coffee (F) 3,20

(Instantkaffee mit Milch gekocht.)

Guten Appetit!



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE