

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, Schwarzer Pfeffer, Zitronensaft

Goan: Kreuzkümmel, Masala Soße, **Kokosmilch (H)**, Zitronensaft

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

Schwarze Pfefferkörner / Kreuzkümmel / Natur
(Knusprige Linsen Fladen.)

Pakora 7,80

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

Paneer Tikka (F) 8,80

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

Murgh Tikka (F) 8,80

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



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Alle unsere Vorspeisen sind „glutenfrei“.

Suppen

Tamatar Dhaniya Shorba 4,80

(Cremige Tomatensuppe mit Koriander aromatisiert.)

Daal Shorba 4,80

(Linsensuppe mit Gewürzen aromatisiert.)

Murgh Yakhni (F, H) 4,80

(Cremige Hähnchensuppe mit rustikaler Gewürzmischung.)



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Die Begriffe „Shorba“ und „Yakhni“ bedeuten Suppe.

Alle unsere Suppen sind „glutenfrei“.

Hauptspeisen

Vegan

Aaloo

10,80

Bockshornklee / Grüne Erbsen / Kümmel / Masala
(Gebratene Babykartoffeln in einer Variante Ihrer Wahl.)

Chana

10,80

(Kichererbsen mit Babykartoffeln in Masala Soße.)

Rajma

10,80

(Kidneybohnen in Tomaten Soße.)

Bhindi

11,80

Kümmel / Rote-Zwiebeln / Masala
(Gebratene Okra mit verschiedenen Gewürzen gebraten.)

Sabz Jalfrezi

11,80

(Gebratenes Gemüse in einer würzigen Soße.)

Alle unsere Hauptgerichte sind „glutenfrei“.



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Lacto-Vegetarisch

Khumb-Makai 12,80

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

Paneer (F) 12,80

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

(Indischer Hüttenkäse in einer Soße Ihrer Wahl.)

Fisch und Fleisch

Machi (B) 14,80

Goan / Madras / Masala

(Gebratene **Viktoriabarschfilet** in einer Soße Ihrer Wahl.)

Murgh 12,80

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

(Gebratene **Hähnchenoberkeule** in einer Soße Ihrer Wahl.)

Gosht 14,80

Kadahi / Masala / Palak / Roganjosh

(Gebratenes **Lammkeule** in einer Soße Ihrer Wahl.)

Alle unsere Hauptgerichte sind „glutenfrei“.

Brote

Tandoori Roti (A) 3,20

Butter (F) / Natur

(Fladenbrot aus Mehrkorn-Teig.)

Parantha (A) 3,80

Bockshornklee / Kümmel / Natur

(Fladengebratenes Brot aus Mehrkorn-Teig.)

Stuffed Parantha (A) 4,80

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

(Gefülltes Brot aus Mehrkorn-Teig.)

Naan (A, I) 3,20

Butter (F) / Knoblauch / Natur

(Brot aus Sauerteig gemacht.)

MASALA ART

KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Reis

Chaawal 2,80

(Gedämpfter **Basmati** Reis.)

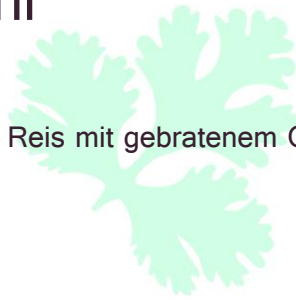
Khushka 4,80

(Aromatisierter **Basmati** Reis gekocht mit Kreuzkümmel und Curcuma.)

Hyderabadi Biryani 15,80

Gemüse / Hähnchen / Lamm

(Aromatisierter gekochter **Basmati** Reis mit gebratenem Gemüse oder Fleisch.)



Beilagen

MASALA ART

KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Kachumber 4,80

(Mais, Kirschtomaten, Gurken und rote Zwiebeln.)

(Indischer Salat mit hausgemachtes Zitronenhonig Dressing.)

Raita (F) 3,80

Gurke / Natur

(Joghurt mit hausgemachter Gewürzmischung.)

Nachtisch

Gulab Jamun (A, F) 4,80

(Frittierte 'Khoya' Bällchen in aromatisiertem Zuckersirup.)

Ras Malai (F, H) 4,80

(Reichhaltiger Käsekuchen mit Kondensmilch.)

Indische Getränke

Lassi (F) 3,80

Mango / Masala / Salzig / Süß

(Indisches Joghurtgetränk.)

Chai (F) 3,80

Ingwer / Kardamom / Masala

(Indischer Tee mit Milch gekocht.)

Indian Coffee (F) 3,80

(Instantkaffee mit Milch gekocht.)

Guten Appetit!



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE