

Speisekarte



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Vorwort

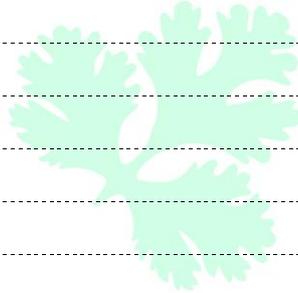
Der Begriff "Masala" ist in der indischen Küche von großer Bedeutung. "Masala" bezieht sich auf eine Mischung von Gewürzen oder Gewürzpasten, die in der Zubereitung von indischen Gerichten verwendet werden. Diese Gewürzmischungen sind das Herzstück vieler indischer Rezepte und verleihen den Gerichten ihre charakteristischen Aromen und Geschmacksrichtungen. Jede Masala-Mischung kann eine einzigartige Kombination von Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Ingwer, Knoblauch, Chili und vielen anderen enthalten. Die Kunst des Mischens und Abstimmens von Masalas ist entscheidend für die Authentizität und den Geschmack der indischen Küche.

Handgemahlene Gewürze und traditionelle Rezepte sind wahrlich die Essenz der indischen Küche! In einem Restaurant wie Masala Art Heilbronn können Sie sicher sein, dass die Verwendung von handgemahlenden Gewürzen und traditionellen Rezepten die Aromen und den Geschmack der Gerichte auf ein höheres Niveau hebt. Die sorgfältige Zubereitung und die Verwendung frischer, hochwertiger Zutaten sind entscheidend, um die authentischen Geschmacksrichtungen der indischen Küche zu bewahren. Bei Masala Art Heilbronn können Sie sich auf eine kulinarische Reise freuen, die von der Kunst des Gewürzmischens und der Hingabe zur Tradition geprägt ist.

Bei Masala Art können Sie traditionelle indische Gerichte genießen, die mit einer sorgfältig abgestimmten Mischung aus handgemahlenden Gewürzen zubereitet werden. Unsere Masala-Gerichte sind bekannt für ihre intensiven Aromen und einzigartigen Geschmackserlebnisse. Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Speisekarte und der Herkunft unserer authentischen Rezepte beeindrucken.

Allergen-Verzeichnis

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



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Mittagsmenü

Gemüse Montag

(Gemüse Curry + Brot/Reis)

Vegan Dienstag

(Vegan Curry + Brot/Reis)

Meaty Mittwoch

(Hähnchen Curry + Brot/Reis)

Linsen Donnerstag

(Curried Linsen + Brot/Reis)

MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Biryani Freitag

(Hyderabadi Biryani - Gemüse/Hähnchen + Joghurt Soße)

9,80€ pro Portion

Hähnchen Curry ist alle 5 Tage erhältlich.

Nach Ihren 9 Mittagessen bei uns bieten wir Ihnen das 10. kostenlos an!

Alkoholfreie Getränke

Dinkelacker 0,0% (A)	0,33l	3,80
Sanwald Sport (A)	0,5l	4,80
Coca-Cola Erfrischungsgetränk (Cola / Mezzo-Mix / Sprite / Zero)	0,33l	3,80
Genuss Limonade Teinacher (Johannisbeere / Rhabarber / Zitrone)	0,33l	4,20
Lassi (F) (Salzig / Süß / Mango / Masala)	0,3l	3,80
Indische Mocktails (Aam-Ras / Lemon-Soda)	0,33l	6,20
Vaihinger Fruchtsaft (Ananas / Apfel / Mango / Orange)	0,3l	3,80
Fruchtsaft Schorle (Ananas / Apfel / Mango / Orange)	0,4l	4,20
Teinacher Mineral Wasser (Classic / Medium / Naturell)	0,25l / 0,75l	2,80 / 6,20

Alkoholische Getränke

Dinkelacker CD Pils (A) 0,5l 4,80

Dinkelacker Natur Radler (A) 0,5l 4,80

Kingfisher (A) 0,33l 4,80

(Indisches Premium-Lagerbier.)

Sanwald Weizen (A) 0,5l 4,80

Heilbronner Weine (D) 0,25l 6,20

(Rose / Rot / Weiß)

Sula Indische Weine (D) 0,25l 6,80

(Rose / Rot / Weiß)

Weinschorle (D) 0,25l 6,80

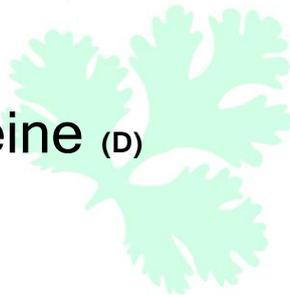
(Rose / Rot / Weiß)

Cocktails 6,80

(Cosmopolitan / Old Fashioned / Whiskey Sour)

Old Monk 0,4cl 3,80

(Indischer dunkler Rum.)



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Heiße Getränke

Indischer Chai (F) 4,20

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

Indische Kaffee (F) 4,20

(Instantkaffee mit Milch gekocht.)

Mandelmilch (H, F) 4,20

(Aromatisierte Milch mit Mandeln und Safran.)



MASALA ART
Espresso KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE 2,80

Espresso Doppelt 3,80

Indische kulinarische Begriffe

Dips

Aprikose-Tamarinde: Aprikose, Tamarinde, Kreuzkümmel, Ingwer, Salz

Joghurt-Minz-Koriander: Joghurt (F), Minze, Koriander, Salz, Weißer Pfeffer, Zitronensaft

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

Vorspeisen

Papad 3,80

(Knusprige Linsen Fladen.)

Pakora 8,80

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

12,80

Grüne Erbsen / Masala

(Gebratene Babykartoffeln in einer Variante Ihrer Wahl.)

Chana

12,80

(Kichererbsen mit Babykartoffeln in Masala Soße.)

Dal Tadka

12,80

(Curried Linsen aromatisiert mit Kreuzkümmel.)

Rajma

12,80

(Kidneybohnen in Tomaten Soße.)

Bhindi

12,80

(Gebratene Okra mit verschiedenen Gewürzen gebraten.)

Sabz Jalfrezi

12,80

(Gebratenes Gemüse in einer würzigen Soße.)

Alle unsere Hauptgerichte sind „glutenfrei“.

Lacto-Vegetarisch

Khumb-Makai 13,80

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

Paneer (F) 13,80

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 13,80

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) 4,20

Bockshornklee / Natur

(Fladengebratenes Brot aus Mehrkorn-Teig.)

Stuffed Parantha (A) 4,80

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.)

MASALA ART Beilagen 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.)



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Guten Appetit!



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Masala Art

Authentisches indisches Restaurant und Catering

Nordbergstraße 10, 74076 Heilbronn

Tel.: +49 (0) 7131 40 50 568

WhatsApp: +49 (0) 151 751 007 05

Email: info@masala-art.de

Webseite: www.masala-art.de