



Masala Dabba

TASTE OF INDIA



VORSPEISEN

<p>1 Delhi Samosa 2x Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, auf Salatbouquet & Mango-Chutney</p>	<p>5,90 € V </p>	<p>2 Bombay Rolls 2x Teigrollen, gefüllt mit Gemüse, auf Salatbouquet & Mango-Chutney</p>	<p>5,90 € </p>
<p>3 Chennai Rolls 2x Teigrollen, gefüllt mit Rindfleisch, auf Salatbouquet & Mango-Chutney</p>	<p>6,90 € </p>	<p>4 Jaipur Pakora Knusprig frittiertes Gemüse umhüllt in Teig aus Kichererbsenmehl & Mango-Chutney</p>	<p>5,90 € V </p>
<p>5 Goa Chicken 65 marinierte & frittierte Hähnchenbrustfilets mit Manchurian-Dip</p>	<p>6,90 € ★ </p>	<p>6 Madurai Gobi 65 marinierte & frittierte Blumenkohlröschen mit Manchurian-Dip</p>	<p>5,90 € ★ V </p>
<p>7 Kaveri Chicken klare Suppe mit Hähnchen, Ei, Brokkoli & Lauch</p>	<p>5,90 € </p>	<p>8 Indus Daal rote Linsensuppe mit Bohnen, Karotten & Blumenkohl</p>	<p>5,90 € V </p>

SOUS - VIDE

Unser Highlight ★

Alle Fleischsorten werden mit Masalagewürzen mariniert, unter Vakuum schonend gegart, kurz geröstet und mit einer Sauce sowie Beilage Ihrer Wahl serviert. Stellen Sie Ihr Wunschgericht zusammen & erleben Sie das volle Aroma ohne Verlust von wichtigen Geschmacks- und Nährstoffen.

Fleisch

21	Chicken	14,90 €
22	Beef	16,90 €
23	Lamb	17,90 €

Sauce

a	Tikka	<i>pikante Curry-Sahne-Sauce (+1,00 €)</i>
b	Saag	<i>milde Spinat-Sahne-Sauce</i>
c	Chili	<i>scharfe Chili-Masala-Sauce</i>
d	Karahi	<i>Tomaten-Knoblauch-Ingwer-Sauce</i>
e	Korma	<i>milde Kokos-Sahne-Sauce</i>

Beilage

w	Basmati-Reis
x	Parotta
y	Rotti
z	Naan

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt.

V Veganes Gericht

★ Unsere Empfehlung in der jeweiligen Kategorie

Schärfegrad (u.a. repräsentativ nach Gästebefragung)

THALI

Erleben Sie mit diesem Gericht eine kleine Vielfalt der indischen Küche.
Alle Gerichte werden in kleinen Kupferschalen auf einem runden Tablett mit **Basmatireis, Parotta & Raita** serviert.

31 **Meat & Gambas Thali** 18,90 €
Hähnchen, Rind, Lamm & Riesengarnelen
in verschiedenen Saucen

32 **Vegetable Thali** 16,90 €
wechselndes Gemüse in verschiedenen
Saucen

33 **Mixed Thali** 17,90 €
Hähnchen, Riesengarnelen & wechselndes
Gemüse in verschiedenen Saucen

BIRYANI

Unsere Biryani-Platte ist ein herzhaftes Reisgericht, das mit aromatischen Masalagewürzen geröstet wird.
Alle Gerichte kommen, neben dem in einem Kupfertopf servierten **Reisgericht**, mit **Egg-Chili-Masala & Raita**.

41 **Chicken Biryani** 15,90 €
herzhaftes Reisgericht mit Hähnchen,
Egg-Chili-Masala & Raita

42 **Chicken Biryani Special** 18,90 €
herzhaftes Reisgericht mit Hähnchen,
Egg-Chili-Masala, Chicken 65 & Raita

43 **Beef Biryani** 17,90 €
herzhaftes Reisgericht mit Rind,
Egg-Chili-Masala & Raita

44 **Lamb Biryani** 18,90 €
herzhaftes Reisgericht mit Lamm,
Egg-Chili-Masala & Raita

45 **Gambas Biryani** 19,90 €
herzhaftes Reisgericht mit großen Black-
Tiger-Garnelen, Egg-Chili-Masala & Raita



Masala Dabba
TASTE OF

CHICKEN

Alle Hähnchengerichte werden in einer Kupferbowle mit **Basmatireis** & **Papadam** serviert.

51	Grilled-Chicken Tikka Sous-Vide: Hähnchenfilets gegart & gegrillt in einer pikanten Curry-Sahne-Sauce	15,90 € ★ 🍴🍴	52	Cooked-Chicken Saag saftig gekochte Hähnchenfilets in einer milden Spinat-Sahne-Sauce	13,90 € 🍴🍴
53	Cooked-Chicken Chili saftig gekochte Hähnchenfilets in einer scharfen Chili-Masala-Sauce	13,90 € 🍴🍴	54	Cooked-Chicken Karahi saftig gekochte Hähnchenfilets in einer Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Sauce	13,90 € 🍴🍴
55	Cooked-Chicken Korma saftig gekochte Hähnchenfilets in einer milden Kokos-Sahne-Sauce	13,90 € 🍴🍴	56	Cooked-Chicken Sabji saftig gekochte Hähnchenfilets mit Gemüse in einer pikanten Curry-Sauce	15,90 € 🍴🍴

BEEF

Alle Rindfleischgerichte werden in einer Kupferbowle mit **Basmatireis** & **Papadam** serviert.

61	Grilled-Beef Tikka Sous-Vide: Rindfleisch gegart & gegrillt in einer pikanten Curry-Sahne-Sauce	17,90 € ★ 🍴🍴	62	Cooked-Beef Saag saftig gekochtes Rindfleisch in einer milden Spinat-Sahne-Sauce	15,90 € 🍴🍴
63	Cooked-Beef Chili saftig gekochtes Rindfleisch in einer scharfen Chili-Masala-Sauce	15,90 € 🍴🍴	64	Cooked-Beef Karahi saftig gekochtes Rindfleisch in einer Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Sauce	15,90 € 🍴🍴
65	Cooked-Beef Korma saftig gekochtes Rindfleisch in einer milden Kokos-Sahne-Sauce	15,90 € 🍴🍴	66	Cooked-Beef Sabji saftig gekochtes Rindfleisch mit Gemüse in einer pikanten Curry-Sauce	17,90 € 🍴🍴

LAMB

Alle Lammfleischgerichte werden in einer Kupferbowle mit **Basmatireis** & **Papadam** serviert.

71	Grilled-Lamb Tikka Sous-Vide: Lammfleisch gegart & gegrillt in einer pikanten Curry-Sahne-Sauce	18,90 € ★ 🍴🍴	72	Cooked-Lamb Saag saftig gekochtes Lammfleisch in einer milden Spinat-Sahne-Sauce	16,90 € 🍴🍴
73	Cooked-Lamb Chili saftig gekochtes Lammfleisch in einer scharfen Chili-Masala-Sauce	16,90 € 🍴🍴	74	Cooked-Lamb Karahi saftig gekochtes Lammfleisch in einer Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Sauce	16,90 € 🍴🍴
75	Cooked-Lamb Korma saftig gekochtes Lammfleisch in einer milden Kokos-Sahne-Sauce	16,90 € 🍴🍴	76	Cooked-Lamb Sabji saftig gekochtes Lammfleisch mit Gemüse in einer pikanten Curry-Sauce	18,90 € 🍴🍴

GAMBAS

Alle Gambasgerichte (Riesen-Black-Tiger) werden in einer Kupferbowle mit **Basmatireis** & **Papadam** serviert.

81	Grilled-Gambas Tikka marinierte & gegrillte Riesengarnelen in einer pikanten Curry-Sahne-Sauce	19,90 € ★ 🍴🍴	82	Grilled-Gambas Saag marinierte & gegrillte Riesengarnelen in einer milden Spinat-Sahne-Sauce	18,90 € 🍴🍴
83	Grilled-Gambas Chili marinierte & gegrillte Riesengarnelen in einer scharfen Chili-Masala-Sauce	18,90 € 🍴🍴	84	Grilled-Gambas Karahi marinierte & gegrillte Riesengarnelen in einer Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Sauce	18,90 € 🍴🍴
85	Grilled-Gambas Korma marinierte & gegrillte Riesengarnelen in einer milden Kokos-Sahne-Sauce	18,90 € 🍴🍴	86	Grilled-Gambas Sabji marinierte & gegrillte Riesengarnelen mit Gemüse in einer pikanten Curry-Sauce	19,90 € 🍴🍴

VEGETABLE

Alle vegetarischen Gerichte werden in einer Kupferbowle mit **Basmatireis** & **Papadam** serviert.

91	Vegetable Tikka knackig gekochtes Gemüse in einer pikanten Curry-Sahne-Sauce	14,90 € ★ 🍴🍴	92	Vegetable Karahi knackig gekochtes Gemüse in einer Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Sauce	12,90 € V 🍴🍴
93	Vegetable Chili knackig gekochtes Gemüse in einer scharfen Chili-Masala-Sauce	12,90 € V 🍴🍴	94	Vegetable Korma knackig gekochtes Gemüse in einer milden Kokos-Sahne-Sauce	12,90 € 🍴🍴
95	Chana Masala Kichererbsen, Zwiebeln, Kokosnusstücke & Koriander in Kokos-Masala	13,90 € 🍴🍴	96	Paneer Masala indischer Frischkäse aus Kuhmilch mit einer Sauce nach Wahl (s. Kategorie Saucen)	15,90 € 🍴🍴

MIX 'N' MORE

MAKHANI | PIRATTAL | KOTTU ROTTI

101	Makhani Butter Chicken Sous-Vide: Hähnchenfilets gegart & gegrillt in einer pikanten Curry-Sahne-Butter-Sauce	16,90 € 🍴🍴	102	Makhani Butter Paneer indischer Frischkäse aus Kuhmilch in einer pikanten Curry-Sahne-Butter-Sauce	16,90 € 🍴🍴
103	Chicken Pirattal in Chili-Karahi gemischter Basmati-Reis mit Zwiebeln & Hähnchen	13,90 € 🍴🍴	104	Beef Pirattal in Chili-Karahi gemischter Basmati-Reis mit Zwiebeln & Rind	15,90 € 🍴🍴
105	Lamb Pirattal in Chili-Karahi gemischter Basmati-Reis mit Zwiebeln & Lamm	16,90 € 🍴🍴	106	Beef Kottu Rotti in einer pikanten Currymasala gemischte Rottistreifen mit Chili, Zwiebeln, Eier & Rind	17,90 € 🍴🍴

SAUCEN

111	Tikka pikante Curry-Sahne-Sauce	6,90 € ★ 🌶️🌶️	112	Saag milde Spinat-Sahne-Sauce	5,90 € 🌶️🌶️
113	Chili scharfe Chili-Masala-Sauce	5,90 € v 🌶️🌶️	114	Karahi Tomaten-Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer	5,90 € v 🌶️🌶️
115	Korma milde Kokos-Sahne-Sauce	5,90 € 🌶️🌶️	116	Makhani pikante Curry-Sahne-Butter-Sauce	7,90 € 🌶️🌶️

BEILAGEN

121	Basmati-Reis aromatischer Duftreis vom Fuße des Himalaya, serviert im Kupfertopf	3,90 € v	122	Parotta 2x in Schichten gefaltetes Fladenbrot aus Weizenmehl, serviert im Kupferkorb	3,90 € v
123	Rotti 2x einschichtiges Fladenbrot aus Weizenmehl, serviert im Kupferkorb	3,90 € v	124	Naan 2x einschichtiges Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl, serviert im Kupferkorb	3,90 € v
125	Papadam 2x frittierte Teigfladen aus Urbohnenmehl	2,90 € v	126	Raita Joghurt-Dip mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten & Koriander	2,90 €

NACHSPEISEN

131	Gulab Jamun frittierte Milchbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	4,90 €	132	Mysore Payasam Pudding nach ayurvedischer Art aus Tapiokaperlen, Rosinen & Cashewnüssen	4,90 €
133	Kashmir Kesari Grießbrei aus Rohrzucker, Kardamom, Ghee, Rosinen & Cashewnüssen	4,90 € ★	134	Mango Kulfi Sahnedessert nach indischer Art mit püriertem Mango, Kardamom & Pistazien	5,90 €
135	Nanban Thattu gemischte Platte mit Gulab Jamun, Payasam & Kesari	7,90 €			

GETRÄNKE

KALTGETRÄNKE

Sprudel (Gerolsteiner)	0,25 l	2,90 €	Spezi	0,25 l	2,90 €
Still (Gerolsteiner)	0,25 l	2,90 €	Apfelschorle	0,25 l	2,90 €
Flasche Sprudel (Gerolsteiner)	0,75 l	6,90 €	Apfelsaft (Betrams)	0,2 l	3,30 €
Flasche Still (Gerolsteiner)	0,75 l	6,90 €	Orangensaft (Betrams)	0,2 l	3,30 €
Mango Lassi (hausgemacht)	0,2 l 	4,50 €	Mangosaft	0,25 l	3,50 €
Salt Lassi (hausgemacht)	0,2 l 	2,90 €	Eistee Pfirsich	0,25 l	3,30 €
Coca-Cola	0,25 l	2,90 €	Eistee Zitrone	0,25 l	3,30 €
Coca-Cola Zero	0,25 l	2,90 €	Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Sprite	0,25 l	2,90 €	Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Fanta	0,25 l	2,90 €	Tonic Water	0,2 l	3,50 €

BIERE & WEINE

Kingfisher (indisches Importbier)	0,33 l 	4,90 €	Indischer Weißwein	0,2 l 	6,50 €
Namaste (indisches Importbier)	0,33 l 	4,90 €	Indischer Rotwein	0,2 l 	6,50 €
Cobra (indisches Importbier)	0,33 l 	4,90 €	Indischer Rosé	0,2 l 	6,50 €
Bitburger (Premium Draft Fass)	0,3 l	3,30 €	Weißwein	0,2 l	5,50 €
Bitburger 0,0%	0,33 l	3,30 €	Rotwein	0,2 l	5,50 €
Radler	0,3 l	3,30 €	Rosé	0,2 l	5,50 €
Malzbier (aus der Region)	0,33 l	3,30 €	Lillet Berry	0,2 l	6,90 €
Erdinger	0,5 l	4,90 €	Aperol Spritz	0,2 l	6,90 €
Erdinger 0,0%	0,5 l	4,90 €			

Flaschenwein auf Anfrage

SPIRITUOSEN

Indri Trini (indischer Whiskey)	2 cl 	4,90 €	Glenfiddich	2 cl	3,90 €
Jaisalmer (indischer Gin)	2 cl 	4,90 €	Hennessy	2 cl	4,90 €
Amrut (indischer Rum)	2 cl 	3,90 €	Rémy Martin	2 cl	4,90 €
Mango Shot (indischer Likör)	2 cl 	3,50 €	Absolut Wodka	2 cl	2,90 €
Ramazotti	2 cl	2,90 €	Beluga Wodka	2 cl	4,90 €
Grappa	2 cl	2,90 €	Gin Mare	2 cl	4,90 €
Chivas Regal	2 cl	3,90 €			

und viele weitere Sorten im Thekenregal

WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,90 €	Cappuccino	3,30 €
Espresso	2,90 €	Latte Macchiato	3,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €	Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €



HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH

CURRY...

... **schützt die Körperzellen:** Im Grunde besteht jedes Currygewürz aus mehreren verschiedenen Gewürzen. Typisch vor allem sind Kurkuma, Pfeffer, Chili, Kardamom, Piment, Zimt, Nelken, Muskatnuss und Koriander - also alles Gewürze mit vielen sekundären Pflanzenstoffen, die antioxidative Wirkung haben. Currygewürz kann also unsere Zellen vor freien Radikalen schützen und Anti-Aging-Effekte fördern.

... **steigert die Fettverbrennung:** Vor allem das scharfe Currygewürz (sog. Madras-Curry) enthält viel Chili. Das darin enthaltene Capsaicin kurbelt den gesamten Stoffwechsel an und kann in größeren Mengen auch die Fettverbrennung im Körper vorübergehend ankurbeln.

... **kann die Nerven beruhigen:** Wenn Stress herrscht, kann Curry-Gewürz etwas gegensteuern: Die ätherischen Öle besonders in Koriander, Kardamom, Piment, Zimt und anderen Bestandteilen wirken entspannend auf die Nerven.

... **regt die Durchblutung an:** Wer leicht fröstelt oder allgemein eine weniger gute Durchblutung hat, sollte Curry-Gewürz ruhig öfter einsetzen. Viele darin enthaltene Bestandteile wie zum Beispiel Kurkuma, Pfeffer und andere fördern eine bessere Durchblutung und erhöhen das Wärmegefühl im Körper.

... **kann Erkältung lindern:** Sowohl die ätherischen Öle als auch die scharfen Anteile aus Pfeffer oder Chili in Curry-Gewürz können bei Schnupfen, Halsweh und Husten die Symptome lindern. Sie fördern die Durchblutung der Schleimhäute, so dass zum Beispiel das Naseputzen und Abhusten leichter fällt.

... **hilft der Verdauung:** Die typischen Bestandteile von Curry-Gewürz regen die Darmtätigkeit leicht an und fördern die Produktion von Verdauungssäften in Leber und Galle. Dank der ätherischen Öle und anderer Inhaltsstoffe macht Curry-Gewürz schweres Essen bekömmlicher und hilft der Verdauung.

... **hebt die Stimmung:** Müde, lustlos, gestresst? Da kann vor allem scharfes Curry-Gewürz eventuell helfen. Die Schärfe löst beim Essen einen Schmerz aus, den der Körper mit dem Ausschütten von Endorphinen besänftigt. Das Gute: Diese körpereigenen Opiate bringen Glücksgefühle.

Quelle: Eatsmarter | Techniker Krankenkasse

