

Speisekarte



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Vorwort

Der Masala ist eine Kombination aus einigen der vielen Gewürze, die in der indischen Küche verwendet werden.

Masala Art ist ein authentisches indisches Restaurant. Handgemahlene Gewürze und traditionelle Rezepte verzaubern den Gaumen, da sie kulinarische Innovationen mit traditionellen Methoden verbinden. Das Masala Art richtet sich an unterschiedliche Gaumen und bietet eine große Auswahl an Gerichten. Die Rezepte werden mit den geheimen Gewürzen und Trockenpulvern des Küchenchefs gewürzt, begleitet von aromatisierten Chutneys und köstlichen Desserts.

Unsere Masala-Mischungen haben einen starken und unverwechselbaren Geschmack und sind eine wesentliche Zutat in indischen Currys. Häufig steht „Masala“ für spezifisch fertig zusammengestellte Gewürzmischungen wie Garam Masala, Chaat Masala, Tandoori Masala usw. Der Begriff „Masala“ kommt auch in Zusammensetzungen wie „Masala Chai“ für indische Gewürztee vor.

Genießen Sie authentisches indisches Essen im Masala Art, Heilbronn. Sie können uns auch über spezielle Anforderungen informieren, zum Allergenfrei, Glutenfrei usw.

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)

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% (G)	0,33l	3,80
Sanwald Sport (G)	0,50l	4,20
Coca-Cola Erfrischungsgetränk (Cola / Mezzo-Mix / Sprite / Zero)	0,33l	3,80
Genuss Limonade Teinacher (Johannisbeer / Rhabarber / Zitrone)	0,33l	4,20
Lassi (F) (Salzig / Süß / Mango / Masala)	0,30l	3,80
Indische Mocktails (Aam-Ras / Lemon-Soda)	0,33l	5,20
Vaihinger Fruchtsaft (Ananas / Apfel / Mango / Orange)	0,30l	3,80
Fruchtsaft Schorle (Ananas / Apfel / Mango / Orange)	0,40l	4,20
Teinacher Mineral Wasser (Classic / Medium / Naturell)	0,25l/0,75l	2,80/5,80

G: Getreide S: Sulfite F: Milch und Laktose

Alkoholische Getränke

Dinkelacker CD Pils (G)	0,50l	4,20
Dinkelacker Natur Radler (G)	0,50l	4,20
Kingfisher (G) (Indisches Premium Lagerbier.)	0,33l	4,80
Sanwald Hefe Weizen (G)	0,50l	4,20
Heilbronner Weine (S) (Rose / Rot / Weiß)	0,25l	5,80
Weinschorle (S) (Rose / Rot / Weiß)	0,25l	4,80
Sula Indischer Weine (S) (Rose / Rot / Weiß)	0,25l	6,80
Cocktails (Cosmopolitan / Old Fashioned / Whiskey Sour)		6,80
Old Monk (Indischer dunkler Rum.)	0,3cl	3,20

G: Getreide S: Sulfite

Heiße Getränke

Indischer Chai (F)	4,20
(Ingwer / Kardamom / Masala)	
(Schwarzer Tee mit Milch gekocht.)	
Indischer Kaffee (F)	4,20
(Instantkaffee mit Milch gekocht.)	
Mandelmilch (F, H)	4,20
(Aromatisierte Milch mit Mandeln und Safran.)	
Espresso	2,80



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

F: Milch und Laktose H: Nüss

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>Schwefeldioxide</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 3,20

Schwarze Pfefferkörner / Kreuzkümmel / Natur
(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
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 11,80

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

Chana 11,80

(Kichererbsen mit Babykartoffeln in Masala Soße.)

Dal Tadka 11,80

(Rote Linsen, verfeinert mit Kreuzkümmel und Knoblauch.)

Rajma 11,80

(Kidneybohnen in Tomaten Soße.)

Bhindi 12,80

(Gebratene Okra mit würzigen Zwiebeln Soße.)

Sabz Jalfrezi 12,80

(Gebratenes Gemüse in einer würzigen Soße.)

Alle unsere Hauptgerichte sind „glutenfrei“.

Lacto-Vegetarisch

Khumb-Makai (F) 12,80

(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) 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.)

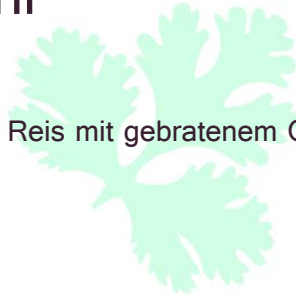
Khushka 4,80

(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.)



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE

Guten Appetit!



MASALA ART
KUNST DER INDISCHEN GEWÜRZE