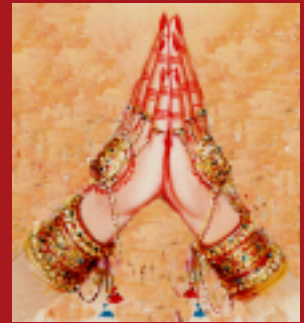




HOT MASALA



अतिथि देवो भव



Willkommen bei Hot Masala, Ihrem authentischen Indischen Restaurant in Kamen! Tauchen Sie ein in die reiche kulinarische Geschichte Indiens, während wir Ihnen eine unvergessliche gastronomische Reise bieten.

Unsere Geschichte beginnt tief verwurzelt in den kulinarischen Traditionen Indiens, einem Land, das für seine vielfältigen Aromen und Gewürze bekannt ist. Bei Hot Masala zelebrieren wir diese reiche Geschichte, indem wir Ihnen eine Auswahl an authentischen indischen Gerichten servieren, die mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet werden.

Indisches Essen ist nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine Reise durch die Jahrhunderte, die von den verschiedenen Kulturen und Regionen des Landes beeinflusst wurde. Unsere Küche ist ein Spiegelbild dieser Vielfalt, von den würzigen Aromen Nordindiens bis zu den exotischen Geschmacksrichtungen des Südens.

Unsere talentierten Chef Köche verwenden nur die besten Zutaten, um sicherzustellen, dass jede Mahlzeit bei Hot Masala nicht nur authentisch, sondern auch köstlich ist. Von saftigen Tandoori-Spezialitäten über aromatische Currys bis hin zu duftendem Basmati-Reis jedes Gericht wird mit Liebe zubereitet, um Ihnen den wahren Geschmack Indiens zu bieten.

Hot Masala ist stolz darauf, diese kulinarische Reise mit Ihnen zu teilen und Ihnen ein Stück Indien in Deutschland zu bringen. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von den Aromen, Farben und Düften Indiens verzaubern. Wir laden Sie ein, Teil unserer Geschichte zu werden und das Beste der indischen Küche in gemütlicher Atmosphäre zu genießen. Herzlich willkommen bei Hot Masala – wo Authentizität auf Genuss trifft!

VORSPEISEN (APPETIZERS)

- 1 **Papadam** a.€ 3,00
Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl und Kümmel
- 2 **MasalaPapadam** a.g.€ 3,90
Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken
- 3 **Samosa** (2 Stück) a.g.€ 7.90
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen
- 4 **Aloo Tikki** (2 Stück) a.g.€ 7.90
Kartoffeln und Gemüse, vegetarische Hackbällchen, in Joghurt Saucen Tamarind Saucen
- 5 **Aloo Pakora** a.g.€ 7.90
Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen
- 6 **Onion Pakora** a.g.€7.90
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen
- 7 **Bengan Pakora** a.g.€ 7.90
Aubergine in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen
- 8 **Paneer Pakora** a.g.€ 8.90
Hausgemachter Käse aus Frischmilch in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen
- 9 **Gobi Pakora** a.g.€ 7.90
Blumenkohl in Kichererbsenmehl mariniert, frittiert in Masala mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen
- 10 **Champignons Pakora** a.g.€ 7.90
Champignons in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen
- 11 **Mix Pakora** a.g.€ 9.90
Vegetarischer Überraschungs-Vorspeisenteller mit Kräutern
- 12 **Chicken Pakora** a.g.3.€ 8.90
Hühnerfleisch im speziell gewürztem Teigmantel aus Kichererbsenmehl frittiert mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen
- 13 **Fisch Pakora** a.g.d.€ 9.90
Frittierter Fisch im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen
- 14 **Prawn Pakora** a.g,3.€ 10.90
Frittierte Garnelen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen

- 18 **Mint Sauce, Mango Sauce, Tamarind Sauce, Yoghurt Sauce, Chili Sauce** a.g,3.€ 2,50
- 19 **Mixed Pickles** a.g.€ 3,00

VORSPEISEN TANDOORI SPEZIALITÄTEN

(Marinated in yogurt, garlic, ginger, Indian spices, grilled in Tandoor oven.)

- 24 Chicken Tikka** a.g € 9.90
Zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß
im Tandoor gegart
- 25 Chicken Malai Tikka** a.g € 10.90
Zartes Hähnchenfleisch nach 24-stündigen Marinade in Sahnesoße am
Spieß im Tandoor gegart
- 26 Tandoori Mix** a.g .d € 19.90
Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
- 28 Tandoori Fisch** a.g.d € 13.90
Fisch nach traditioneller Art mariniert und im Tandoor gegrillt
- 29 Tandoori Prawns** a.g.d € 14.90
Garnelen mariniert nach Art des Hauses
- 30 Seekh Kebab** a.g. € 10.90
Gehacktes Hähnchenfleisch fein gewürzt und am Spieß gegrillt

SUPPEN (SOUPS)

- 35 Tomaten Suppe** Sahnesauce a.g € 5.50
- 36 Dal Suppe** a.g(Linsen) Sahnesauce € 5.50
- 37 Gemüse Suppe**a.d € 5.50
- 38 Chicken Suppe** a.3 € 6.50

SALATE (SALADS)^F

- 41 Mixed Salad** 2.3 € 6.50
Tomaten, Gurken, Onions und Paprika
- 43 Paneer Salad** g.2.3 € 9.50
Tomaten, Gurken, Paprika und hausgemachter Käse
- 44 Chicken Tikka Salad** 2.3 € 10.50
Gemischter Salat, gebratene Paprika, Zwiebeln und gegrillte
Hähnchenfilet-Streifen

HAUPTGERICHTE (MAIN COURSES)

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

CHICKEN (HÄHNCHENBRUSTFILET) - € 16.90,

LAMM - € 18.90

- 48 Curry** a.g.3 mit milder Sahne-Currysauce
- 49 Tikka Masala** a.g.3
im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet, orientalisches Gewürz, mit in Tomaten
und Joghurt angerichteter Masala-Sahne-Sauce
- 50 Chili** a.3
mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Cashewkernen, Sojasauce und roter Chilisauce
- 51 Vindaloo** a.3.4
mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, zubereitet in würziger Sauce, -scharf
- 52 Jalfrazie** a.3.4
Zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- 53 Mushroom** a.2.3.4
mit frischen Champignons in Sahne-Currysauce
- 54 Saag** a.g.2.3.4
mit Rahmspinat, Zwiebeln, in einer besonderen Gewürzmischung gegart,
Sahnesauce
- 55 Bhuna Masala** a.2.3.4
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, roter Currysauce
- 56 Korma** a.2.3.4
mit Tomaten, Zwiebeln-Sahnesauce, Cashewkernen, Melonen-Samen,
Kardamom, Mandeln, Ingwer und Knoblauch
- 57 Balti** a.2.3.4
mit Mango-Chutney, Granatapfel, Zwiebeln, Tomaten
- 58 Madras** a.2.3.4
mit Kokosnuss, Ingwer, Chili nach südindischer Art zubereitet
- 59 Kadai** a.2.3.4
mit Paprika, Zwiebeln, Cashewkernen, Sahnesauce, Tomaten und feinen Gewürzen
in einer delikaten Sauce
- 60 Rogan Josh** a.2.3.4
mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Spezial Currysauce

CHICKEN SPEZIALITÄTEN - € 17.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

64 Bananen Chicken a.g

Hähnchenbrustfilet mit frischer Banane, Sahnesauce, Mandeln, Rosinen und abgestimmter indischer Sauce

65 Chicken Hariyali a.g

Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce aus Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Spinat, Tamarinde, Koriander, frischer Minze

66 Butter Chicken a.g.

Im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce mit Cashewkernen, Melonenkernen und Sahnesauce, Butter

67 Mango Chicken a.g.3.4

Hähnchenbrustfilet mit Mango, Sahnesauce, Mandeln, Rosinen und fein abgestimmter indischer Sauce

68 Chicken Lababdar a.g.3.4

Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Cashewkernen, Melonen-Samen, Honig und Sahnesauce

FISCH - € 18.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

70 Fisch Curry a.i.d.2.7

Fisch, Barschfilet in pikanter Sauce und Sahnesauce mit frischem Koriander

71 Fisch Masala a.i.d.2.7

Fisch, Barschfilet mit Tomaten, Paprika, Sahnesauce, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander

72 Fisch Saag a.i.d.2.7

Fisch Barschfilet in Rahmspinat mit Tomaten, Paprika, Sahne-Sauce Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und frischen Koriander

73 Fisch Chili a.g.d.2.7

Fisch Barschfilet mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und roter Soja-Chili-sauce.

74 Fisch Madras a.i.d.g.2.7

Fisch Barschfilet in würziger Kokos-Curry-Sauce-Scharf

GARNELEN - €19.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

76 Prawn Masala a.i.d.2.7

Riesengarnelen mit Tomaten, Sahnesauce, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander

77 Prawn Chili a.i.d.r.2.7

Riesengarnelen mit Paprika Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und roter Chilisauce

78 Prawn Madras a.i.g.d.2.7

Riesengarnelen in würziger Kokos-Currysauce, scharf

ENTE DISHES - €18.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

- 80 Ente Saag** a.g.3.4
Entenbrustfilet in feinem Rahmspinat, Sahnesauce und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung gegarten
- 81 Ente Jalfrazi** a.3.4
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch und Tomaten-Ketchup
- 82 Ente Chili** a.3.4
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer Knoblauch und roter Chilisauce
- 83 Ente Kadai** a.g,3.4
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Sahnesauce, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce
- 84 Ente Vindaloo** a.3.4
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, in würziger Sauce, scharf
- 85 Ente Tikka Masala** a.3.4
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in „Chef’s Spezial-Sauce“ aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika
- 86 Ente Mango** a.g.3.4
Entenbrustfilet mit Mango-Curry, Sahnesauce mit Mandeln

VEGETARISCHE GERICHTE

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

- 90 Dal Makhani** a € 14.90
schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Butter-Shanesauce
- 91 Saag Paneer** a.g € 15.90
Hausgemachter Frischkäse in Spinat-Sahnesauce mit einer besonderen Gewürzmischung
- 92 Kadai Paneer** a.g € 15.90
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika und Cashewkernen, Melonenkernen, Sahne in Currysauce
- 93 Shahi Paneer** a.g.p € 15.90
Hausgemachter Frischkäse Cashewkerne Melonenkernen, Sahnesauce Butter und grünen Kardamoms, Honig
- 94 Paneer Masala** a.g € 15.90
Hausgemachter Frischkäse mit Ingwer, Knoblauch, speziellen Kräutern und Gewürzen, in „Chef Spezial-Sauce“ aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Honig und Sahnesauce
- 95 Matar Paneer** a.g.o.q € 15.90
Hausgemachter Frischkäse, Erbsen serviert in feiner Sauce aus Cashewkernen, Melonenkernen, Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Zwiebeln, Tomaten, Butter und Sahnesauce
- 96 Mix Vegetables** a.g.2.3.q
Zwiebeln, Tomaten gewürzen vegetables knaublauch ,ingwer ,curry sauce €14.90
- 97 Malai Kofta** a.g.2.3
Hausgemachter Käse und Kartoffel Bällchen in Milde Sahne Curry-Sauce €15.90

HAUPTGERICHTE Vegan - €15.90

Alle Gerichte serviert mit Indian Basmati-Reis und einer speziellen Gewürzsauce.
Mit Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Indian-Masala, Kurkuma,
Zimt, Nelken, Kardamom, Lorbeerblätter, Muskatblüte, Muskatnuss
und frischem Koriander

- 98 Aloo Gobi Masala** a.2.3,4
mit Kartoffeln und Blumenkohl
- 99 Dal Fry** a.2.3.4
mit verschiedenen Linsen
- 100 Chana Masala** a.2.3-4
mit Weizen, Kichererbsen
- 101 Bomabaya Aloo** a.2.3.4
mit Kartoffeln
- 102 Aloo Saag** a.2.3.4
mit Rahmspinat

HAUPTGERICHTE Biryani

(Gebratener Basmati Indian-Reis mit Cashewkernen, Mandeln, Rosinen und Gewürzen)

- 106 Chicken Biryani** a.2.3.4 mit Hähnchenfilet **€15.90**
- 107 Fisch Biryani** a.i.2.3.4 mit Fisch **€16.90**
- 108 Lamm Biryani** a.2.3.4 mit Lammfleisch **€16.90**
- 109 Prawn Biryani** a.i.2.3.4 mit Riesengarnelen **€18.90**
- 110 Vegetable Biryani** a.2.3.4
Mit Zwiebeln, Tomaten gekocht mit gewürzten vegetables serviert **€15.90**

REIS BEILAGEN BASMATI-REIS AUS INDIEN

112 Plain Reis €3.50

BROT BEILAGEN

117 Plain Naan a.2.3.4 Aus Weizenmehl €3.90

118 Garlic Naan a.2.3.4 Mit frischen Knoblauch und Koriander €4,90

119 Butter Nan a.g.2.3.4 Aus Weizenmehl €4.90

120 Paneer Nan a.g.2.3.4 Gefüllt mit hausgemachtem Käse €5.90

121 Aloo Nan a.g €5.90

Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit frischen Kartoffeln

122 Cheese Naan a.g²³ €5.90

Gefülltes Fladenbrot mit Käse, exotischen Kräutern und Butter

123 Peshwari Naan a.g²³ €5.90

Aus Weizenmehl mit trockenen Früchten gefüllt

BEILAGEN SIDE DISHES

124 Mix Raita g €3.90

Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen

126 Saada Joghurt g €3.00

Joghurt Natur

NAAN ROLL-AUS VOLLKORNMEH

128 Kadai Paneer Roll a.g.3.4 €9.90

Hausgemachter Käse, Paneer-Stücke, Paprika & rote Zwiebeln in tomatiger
Sahnesauce, Masala-Curry

129 Chicken Tikka Roll a.g.3.4 €9.90

Cremig, tomatiges Curry mit gegrillter Hähnchenbrust & Sahnesauce
Paprika aus dem Tandoori Ofen

130 Seekh Kebab Roll a.3.4 €9.90

Gehacktes Hähnchenbrusfilet, fein gewürzt und am Spieß gegrillt mit rote Zwiebeln

KINDER GERICHT

133 Chicken Nuggets(6) und Pommes g.3 €7.90

DESSERTS

(Alle Desserts frisch hausgemacht)

136 Mango Creme a.g.2.3.4	€6,90
Schlagsahne mit Mango Pulp	
137 Kheer a.g.2.3.4.s.t	€5,90
Indischer Milchreis mit Pistazien, Mandeln und Rosinen verfeinert	
139 Gulab Jaman a.g.2.3.4	€6,90
Flammbierte, goldbraune Teigtaschen in Zuckersirup	
140 Indian Ice Cream a.g.2.3.4.	€6,90

INDISCHE GETRÄNKE

(Alle Getränke frisch hausgemacht mit Joghurt 0.3L)

142 Mango Lassi a.g.2.3.4	€5,90
143 Lassi Salzig a.g.2.3.4	€4,90
144 Lassi Süß a.g.2,3,4	€4,90
145 Lassi mit Erdbeeren a.g.2.3.4	€5,90

WARME GETRÄNKE

148 Tasse Tee Schwarzer Tee	€3,00
149 Indischer Tee Nach indischer Art mit Spezial Tee gewürzen, Milch und Zucker	€4,00
150 Tasse Kaffee	€3,00
151 Tasse Grün, Kamille oder Pfefferminz Tee	€3,50
152 Milch Kaffee	€3,50
153 Espresso	€3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

156 Mineralwasser	Fl.0,25L	€2,50
157 Mineralwasser	Fl.0,75L	€5,90
158 Coca Cola	0,4L	€3,90
159 Coca Cola Light	0,4L	€3,90
160 Fanta	0,4L	€3,90
161 Sprite	0,4L	€3,90
162 Spezi Coke & Fanta mixed	0,4L	€3,90
163 Apfelschorle	0,4L	€3,90
165 Mangosaft indisch	0,2L	€2,70

ALKOHOLFREIE BIERE

166 Hefeweißbier	0,5L	€4,90
167 Radler	0,33L	€3,90

ALKOHOIISCHE GETRÄNKE

Whiskey 40% vol, 4cl

169 Chivas Regal

€8,90

171 Red label

€7,90

BIERE

172 Bier Pils

0,3L €3,90

173 Bier Pils

0,5L €4,90

176 Hefe weißen

0,5L €4,90

177 Indisches Bier

Fl.0,33L €3,90

179 Radler

0,5L €4,90

APERETIFS

180 Sekt 12,% vol

0,2L €7,50

Cocktails Long Drinks (4cl)

184 Haus Spezial (Old Monk, Erdbersirup, Zitronensaft, Mangosaft) €7,00

185 Maharani Spezial (Rum, Mango, Lime Saft, Grenadine) €7,00

189 Bacardi Cola €6,50

190 Aperol Drink €6,50

Rote Weine

191 Bordolino Trocken 12,5% vol

0,2L €4,80

193 Primitivo (Puglia) Trocken 13,% vol

0,2L €4,80

Rosewein

194 Rosato 12,% vol

0,2L €4,80

ALKOHOOLISCHE GETRÄNKE

Weißwein

195 Riesling Trocken 11,5% vol	0,2L	€4,80
196 Pinot Grigio Trocken 12% vol	0,2L	€4,80
197 Chardonnay Trocken 12% vol	0,2L	€4,80
198 Weinschorle 12% vol	0,2L	€4,80

DEGISTIV 2cl

199 Old Monk - indischer Rum 42,8% vol		€4,50
200 Ouzo Griechischer Anisschnaps 40% vol		€3,50

FLASCHEN SEKT 0,7L

202 Flaschen Sekt		€24,00
--------------------------	--	--------

FLASCHEN WEIN

208 Risling Trocken Weißwein 11,5% vol	0,75L	€21,00
209 Chardonnay Trocken Weißwein 12% vol	0,75L	€21,00
210 Pinot Grigio Trocken Weißwein 12% vol	0,75L	€21,00
211 Primitivo Puglia Trocken Rotwein 13% vol	0,75L	€21,00
212 Bordolino Trocken Rotwein 12% vol	0,75L	€21,00

Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben,
informieren Sie uns bitte,

unser geschultes Personal berät Sie gerne

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) Farbstoffe, 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker

5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) mit Phosphat 8) Milcheiweiß 9) Koffeinhaltig
10) Chininhaltig 11) mit Süßungsmitteln 12) Phenylalaninquelle

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide Weizen b) Krebstiere c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse
f) Sojabohnen g) Milch (Lactosehaltig) h) Schalenfrüchte/Nüsse l) Sellerie
j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeloxid/Sulfite m) Weichtiere n) Lupinen
o) Cashew Kerne p) Melonen Kerne q) Grüne Kardamom r) Süße Chilisaucen s) Mandel
t) Pistazie

Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten