MASALA KING

INDIAN TANDOORI RESTAURANT



VORSPEISEN & BEILAGEN

Papadum **€0.90**
Knuspriger indischer Fladen aus Linsen- und Kichererbsenmehl.

Scharfes Papadum **€1.00**
Knuspriges Papadum mit einer pikanten Note.

Mixed Raita **€3.95**
Erfrischender Joghurt mit Gurke, Tomate, Zwiebel und traditionellen indischen Gewürzen.

Boondi Raita **€3.95**
Erfrischender Joghurt mit knusprigem Boondi und traditionellen Gewürzen.

Zitronen-Pickle **€1.50**
Traditionell eingelegte Zitrone mit würzig-pikantem Geschmack.

Mixed Pickle **€1.50**
Eingelegtes Obst und Gemüse mit aromatischen Gewürzen.

Kachumber Salad **€3.95**
Frischer Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Koriander und Zitrone.

Pickle Platte **€3.00**
Drei verschiedene Beilagen: Mango-Chutney, gewürzte Zwiebeln und Minzjoghurt.

Tamarindensauce **€1.00**
Süß-säuerliche Sauce aus Tamarinde.

Scharfe Knoblauchsauce **€1.00**
Cremige Knoblauchsauce mit einer pikanten Note.

Chilisauce **€1.00**
Hausgemachte Sauce aus frischen Chilis.



ONION BHAJI



SAMOSA



PRAWN PURI

VORSPEISEN

Onion Bhaji **€4.15**
Knusprige Zwiebelküchlein mit Kräutern und indischen Gewürzen.

Gemüse-Pakora **€4.00**
Frisches Gemüse in würzigem Teigmantel knusprig frittiert.

Chicken Pakora **€4.75**
Zarte Hähnchenstücke in würzigem Teigmantel knusprig frittiert.

Chicken Tikka **€5.65**
Hähnchen ohne Knochen, mariniert in Joghurt und Gewürzen und im Tandoor gegart.

Chicken Tikka Cheese **€5.95**
Gegrilltes Chicken Tikka mit geschmolzenem Käse.

Lamb Tikka **€5.90**
Zarte Lammstücke, mariniert in Joghurt und aromatischen Gewürzen.

Tandoori Chicken **€5.50**
Hähnchenkeule, mariniert in Joghurt und traditionellen Tandoori-Gewürzen.

Gemüse-Samosa **€4.50**
Knusprige Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen.

Fleisch-Samosa **€5.00**
Knusprige Teigtasche gefüllt mit Hackfleisch, Kartoffeln und Erbsen.

Vegetable Samosa Chaat **€6.50**
Samosa mit Kichererbsen, Joghurt, Minz-Chutney, Tamarindensauce und Gewürzen.

Chicken Chaat **€6.50**
Hähnchen mit Kichererbsen, frischem Gemüse, Zitrone und Chaat-Gewürzen.

Sheekh Kebab **€5.30**
Gewürzte Spieße aus Lammhackfleisch mit frischem Koriander.

Prawn Puri **€5.40**
Garnelen mit Knoblauch und Ingwer, serviert auf frittiertem indischem Brot.

Chicken Puri **€4.95**
Gewürztes Hähnchen, serviert auf frisch frittiertem indischem Brot.

Garlic King Prawn **€6.95**
Riesengarnelen mit frischem Knoblauch, Koriander und aromatischen Gewürzen.

Garlic Chicken **€5.65**
Hähnchen mit frischem Knoblauch, Ingwer und Koriander.

Malai Tikka **€5.65**
Zartes Hähnchen, mariniert in Sahne, Joghurt und Gewürzen und im Tandoor gegrillt.

Masala King Special (für 2 Personen) **€12.95**
Perfect for sharing, this mixed starter platter includes
chicken tikka, sheekh kebab, chicken pakora, vegetable pakora and crispy onion bhaji.
Chef's Recommendation ★



BUTTER CHICKEN



LAMB KORMA



CHICKEN KARAHI

CURRY-VARIANTEN

Wählen Sie Ihren Lieblings-Curry und die gewünschte Zutat.

Balti
Mit Tomaten, Paprika und aromatischen Gewürzen nach traditioneller Balti-Art zubereitet.

Bhuna
Kräftiges Curry mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern.

Chasney
Süß-säuerliches Curry mit einer fruchtigen Note.

Pistachio Pasanda
Mildes, cremiges Curry mit Pistazien, Mandeln, Sahne und aromatischen Gewürzen.

Curry
Traditionelles Curry in einer milden Tomaten-Zwiebel-Sauce.

Dansak
Mit Linsen, Knoblauch, Ingwer, frischem Koriander und aromatischen Gewürzen.

Dopiaza
Mit reichlich Zwiebeln, die in der Sauce gekocht und zusätzlich als Garnitur serviert werden.

Jalfrezi
Scharfes Curry mit Paprika, Zwiebeln und Chilis.

Jay Puri
Mitteldickes Curry mit Champignons, Kokosnuss, Zwiebeln und frischen Kräutern.

Karahi
Traditionell mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zubereitet.

Kashmiri Korma
Cremiges Curry mit Früchten, Kokosnuss und Mandeln.

Korma
Mildes und cremiges Curry mit Kokosnuss und Mandeln.

Manchuria
Mittelscharfes Curry mit einer erfrischenden Minznote.

Butter Masala
Cremige Tomatensauce mit Butter, Sahne und aromatischen indischen Gewürzen.

Masala
Cremiges Curry mit Mandeln und milden aromatischen Gewürzen.

Pathia
Süß-säuerliches, leicht scharfes Curry mit Mango- und Kokosnoten.

Rogan Josh
Traditionelles Kashmiri-Curry mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Sahne.

Methi
Aromatisches Curry mit frischen Bockshornkleeblättern, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen.

Saag
Klassisches Spinat-Curry mit traditionellen indischen Gewürzen.

Empfehlung des Küchenchefs
Pistachio Pasanda
Butter Masala

CURRY-PREISE

Wählen Sie die gewünschte Zutat.

Hähnchen	**€11.59**
Chicken Tikka	**€12.59**
Lamm	**€12.95**
Lamb Tikka	**€13.59**
Garnelen	**€13.59**
Riesengarnelen	**€14.59**
Gemischtes Gemüse	**€11.59**
Fischfilet	**€12.95**
Sojafleisch (Veg.)	**€11.59**
Paneer Tikka (Veg.)	**€12.59**
Spezial-Mix	**€14.95**

SCHÄRFEGRAD

Wählen Sie Ihren gewünschten Schärfegrad.

Mild
Mittelscharf 🌶
Scharf 🌶🌶
Sehr scharf 🌶🌶🌶
Phall 🌶🌶🌶🌶
(Extrem scharf)



CHANA MASALA

BOMBAY ALOO





CHICKEN SHASHLIK

BEILAGEN Traditionelle indische Beilagen als perfekte Ergänzung zu Ihrem Curry.

Bombay Aloo **€8.75**
Traditionelles Kartoffel-Curry in einer leicht gewürzten Sauce.

Aloo Gobi **€8.75**
Kartoffeln und Blumenkohl mit aromatischen indischen Gewürzen.

Saag Aloo **€8.75**
Frischer Spinat und Kartoffeln mit traditionellen Gewürzen.

Tarka Dhal **€7.95**
Gelbe Linsen mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen.

Dhal Makhni **€8.75**
Langsam gekochte schwarze Linsen mit Butter und Sahne.

Chana Masala **€8.75**
Kichererbsen in einer kräftigen Tomaten-Zwiebel-Currysauce.

Bhindi Bhaji **€9.00**
Frische Okra mit Zwiebeln und traditionellen indischen Gewürzen.

Mushroom Bhaji **€8.75**
Frische Champignons mit Zwiebeln und aromatischen Kräutern.

Aubergine Bhaji **€8.75**
Geröstete Aubergine in einer mild gewürzten Currysauce.

Malai Kofta **€13.95**
Weiche Paneer-Kartoffelbällchen in einer milden, cremigen Sauce.

Chilli Paneer **€12.95**
Paneer in einer süß-pikanten Chilisauce.

Shahi Paneer **€12.95**
Paneer in einer reichhaltigen, cremigen Sauce mit Cashewnüssen, Sahne, Tomaten und aromatischen Gewürzen.

SIZZLERS

Fleisch, Hähnchen, Paneer und Meeresfrüchte mit aromatischen Gewürzen mariniert und auf einer heißen Platte serviert.

Chicken Tikka Sizzler **€12.95**
Zartes Chicken Tikka aus dem Tandoor, serviert mit Zwiebeln und Zitrone.

Chicken Shashlik **13.95**
Gegrilltes Chicken Tikka mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen.

Paneer Tikka Sizzler **€11.50**
Marinierter Paneer aus dem Tandoor, serviert mit Zwiebeln und Paprika.

Lamb Tikka Sizzler **€14.95**
Saftiges gegrilltes Lamb Tikka, serviert auf einer heißen Platte.

Chicken Tandoori Sizzler **€13.59**
Tandoori-Hähnchenkeule, serviert mit Zwiebeln und Zitrone.

King Prawn Sizzler **€15.30**
Marinierte Riesengarnelen mit Gewürzen, serviert auf einer heißen Platte.

Tandoori Mix Grill **€15.95**
Eine Kombination aus Sheekh Kebab, Lamb Tikka, Chicken Tikka, Tandoori Chicken und King Prawns.

Spezielle Sizzler-Sauce **€3.95**
Unsere spezielle Sauce, perfekt als Beilage zu jedem Sizzler.

Empfehlung des Küchenchefs ★
Chicken Shashlik **€13.95**
Tandoori Mix Grill **€15.95**



CHICKEN TIKKA BIRYANI

HAKKA NOODLES





GARLIC NAAN

BIRYANI

Unsere Biryanis werden mit aromatischem Basmatireis und ausgewählten Gewürzen zubereitet. Dazu servieren wir eine separate, mittelscharfe Currysauce.

Chicken Biryani	**€12.95**
Chicken Tikka Biryani	**€13.95**
Lamb Biryani	**€14.95**
Lamb Tikka Biryani	**€14.95**
Prawn Biryani	**€14.95**
King Prawn Biryani	**€15.95**
Mixed Vegetable Biryani	**€12.95**
Fish Fillet Biryani	**€12.95**
Special Biryani	**€14.95**
Paneer Tikka Biryani	**€12.95**

Empfehlung des Küchenchefs

Chicken Tikka Biryani	**€13.95**

REIS

Traditioneller Basmatireis, zubereitet mit verschiedenen Aromen und Gewürzen.

	Halbe Portion	
Pilau Rice	**€2.95**	**€4.45**
Aromatischer Basmatireis mit milden Gewürzen und Kräutern.		
Plain Boiled Rice	**€2.50**	**€3.95**
Gedämpfter Basmatireis.		
Mixed Vegetable Rice		**€4.80**
Basmatireis mit frischem Gemüse.		
Mushroom Rice		**€4.80**
Basmatireis mit frischen Champignons.		
Egg Rice		**€4.80**
Basmatireis mit Ei und Gewürzen.		
Special Rice		**€4.95**
Basmatireis mit Erbsen, Ei und aromatischen Gewürzen.		
Keema Rice		**€5.75**
Basmatireis mit Hackfleisch, Erbsen und Kräutern.		
Special Masala King		**€6.15**
Basmatireis mit Garnelen und gemischtem Gemüse.		
Garlic Rice		**€4.60**
Aromatischer Basmatireis mit frischem Knoblauch.		
Coconut Rice	**Half – €3.00**	**€4.95**
Basmatireis mit Kokosnuss und einer leicht süßen Note.		
Jeera Rice		**€4.60**
Basmatireis mit gerösteten Kreuzkümmelsamen.		
Lemon Rice		**€4.60**
Aromatischer Basmatireis mit frischem Zitronensaft, Curryblättern, Senfkörnern und aromatischen Gewürzen.		

NAANS

Traditionelles indisches Brot, frisch in unserem Tandoor-Ofen gebacken.

Plain Naan **€3.20**
Traditionelles, weiches Naan-Brot.

Garlic Naan **€3.59**
Naan mit frischem Knoblauch und Koriander.

Peshwari Naan **€3.95**
Naan gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen und Nüssen.

Kulcha Naan **€3.95**
Naan mit Paprika und einer leichten Chilinote.

Onion Naan **€3.59**
Naan mit frischen Zwiebeln.

Chilli Coriander Naan **€3.59**
Naan mit Chili und frischem Koriander.

Keema Naan **€3.95**
Naan gefüllt mit gewürztem Hackfleisch.

Cheese Naan **€3.95**
Naan gefüllt mit geschmolzenem Käse.

Garlic Chilli Naan **€3.95**
Naan mit frischem Knoblauch und Chili.

Butter Naan **€3.50**
Weiches Naan mit geschmolzener Butter.

Stellen Sie Ihr eigenes Naan zusammen **€3.00**
Wählen Sie Ihre Lieblingszutaten. Jede zusätzliche Zutat nur €1.00
Verfügbare Zutaten:
Knoblauch • Käse • Chili • Zwiebeln • Hackfleisch • Paprika • Koriander

CHAPATIS & PARATHAS

Traditionelle indische Brote, frisch zubereitet und in unserem Tandoor-Ofen gebacken.

Plain Chapati **€2.35**
Dünnes, weiches indisches Vollkornbrot.

Butter Chapati **€2.65**
Chapati mit Butter bestrichen.

Tandoori Chapati **€2.50**
Chapati im traditionellen Tandoor-Ofen gebacken.

Plain Paratha **€2.95**
Mehrschichtiges indisches Brot, mit Butter zubereitet.

Aloo Paratha **€3.50**
Paratha gefüllt mit gewürzten Kartoffeln.

SPEZIALITÄTEN DES KÜCHENCHEFS

Eine Auswahl unserer besonderen Gerichte, zubereitet nach traditionellen Rezepten mit authentischen indischen Aromen.

Tangri Butter Chicken **€14.95**
Tandoori-Hähnchenkeulen in einer cremigen Buttersauce mit aromatischen Gewürzen.

Chilli Chicken **€14.95**
Hähnchen nach indo-chinesischer Art mit Chili, Paprika und spezieller Sauce.

Mango Chicken **€14.95**
Zartes Hähnchen in einer köstlichen, mild gewürzten Mangosauce.

Hakka Noodles **€12.95**
Im Wok gebratene Nudeln mit Gemüse und authentischen indo-chinesischen Aromen.



KINDERMENÜ

Leckere Gerichte, speziell für unsere kleinen Gäste zubereitet.

Chicken Nuggets mit Pommes oder Reis **€6.95**

Fischstäbchen mit Pommes oder Reis **€6.95**

Mildes Curry mit Reis oder Pommes **€7.90**
Milde Currysauce, serviert mit Basmatireis oder Pommes.

Kinder-Curry nach Wahl mit Reis oder Pommes **€7.90**
Wählen Sie Ihr mildes Lieblingscurry, serviert mit Basmatireis oder Pommes.

Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis oder Pommes **€7.90**
Saftige Fleischbällchen in milder Tomatensauce, serviert mit Basmatireis oder Pommes.

Chicken Pakora mit Pommes oder Reis **€7.90**
Zarte Hähnchenstücke in knusprigem, mild gewürztem Teigmantel, serviert mit Basmatireis oder Pommes.

DESSERTS Der perfekte süße Abschluss für Ihr Essen.

Mango Kulfi **€4.95**
Traditionelles indisches Eis mit Mangogeschmack.

Pistachio Kulfi **€4.95**
Traditionelles indisches Eis mit intensivem Pistaziengeschmack.

Gulab Jamun **€4.95**
Weiche Milchkugeln in süßem Sirup.

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 über die Angabe von Allergenen in Lebensmitteln oder Mahlzeiten. In unseremBetrieb können alle unsere Speisen Spuren von folgenden Stoffen enthalten: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Weichtiere und Lupinen.Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie uns bitte so genau wie möglich bei der Bestellung Ihrer Mahlzeit.Übersetzt mit DeepL.com (kostenlose Version)

