

# Kreative Fleischgenüsse

Hausempfohlenen Spezialitäten Serviert mit Reis

## 1. Mix Tikka Platter: g, h

„Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt, Minze und Cashew (einer Kombi aus den Artikel 40, 41 und 42).“ € 16,90



Tikka Platter

## 2. Pistachio Chicken: g,h

„Zarte Hähnchenstücke in samtigen Sauce mit edlen Pistazien, die jedem Bissen eine unvergleichliche Nussnote verleihen.“ € 17,90



Butter Chicken

## 3. Heritage Rarra Chicken : g

„Herzhaftes Hähnchen in einer intensiven, gewürzreichen Sauce, die durch tiefgründige Aromenvielfalt begeistert.“ € 17,90

## 4. Butter Chicken Delight: g,h

„Saftiges Hähnchen in einer luxuriösen, buttrig-cremigen Tomatensauce, die mit sanften Gewürzen verführt.“ € 17,90

## 5. Chilly Chicken: a, d, g, h

„Knusprig gebratene Hähnchenstücke in einer würzigen, scharfen Sauce mit frischen Paprika, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen.“ € 18,90

## 6. Delhi Chicken Curry: g, i

„Zartes Hähnchen in einer aromatischen, gewürzreichen Currysauce, die mit frischen Tomaten, Zwiebeln und ausgewählten indischen Gewürzen verfeinert wird.“ € 18,90



Lamm Korma

## 7. Lamm-Royal Korma: g,h

„Köstliches Lamm in einer eleganten, aromatischen Sauce mit edlen Gewürzen und einer luxuriösen, cremigen Konsistenz.“ € 19,90

## 8. Royal Prawn Curry: g, b

„Delikate Garnelen in einer königlichen, würzigen Sauce, die durch ihre raffinierte Balance von Gewürzen und Aromen besticht.“ € 19,90



Prawn Curry

# Vegatarische & Vegane Delikatessen

Hausempfohlenen Spezialitäten Serviert mit Reis

## 9. Aromatische Dal-Tadka (vegan möglich): g

„Gelbe Linsen, die in Ghee angebraten und mit Kreuzkümmel und Tomaten verfeinert werden, für ein herzhaftes und duftendes Gericht.“ € 14,90



Dal Makhani

## 9A. Deluxe Dal Makhni: g

„Langsam gekochte dunkle Linsen in einer reichhaltigen Butter-Gewürz-Sauce, die mit sorgfältig abgestimmten Gewürzen verfeinert wird.“ € 15,90

## 10. Amritsari Chole (vegan möglich): g

„Würzige Kichererbsen in einer aromatischen Tomatensauce, die durch eine Mischung aus traditionellen Gewürzen perfekt abgerundet wird.“ € 15,90



Amritsari Chole



### 11. Palak Paneer /Aloo (vegan möglich): g

„Frischer Spinat, kombiniert mit Paneer (indischer Frischkäse) oder für eine vegane Variante mit gewürzten Kartoffeln, verfeinert mit Kardamom und Gewürzen.“

€ 16,90



Palak Paneer

### 12. Gemüse-Malabar Delight (vegan möglich): g

„Verschiedenes Gemüse in einer aromatischen Kokosnuss-Curry-Sauce, verfeinert mit frischen Curryblättern.“

€ 16,90



Malai Kofta

### 13. Paneer Butter Masala: g

„Paneer in einer cremigen Sauce aus Tomaten und Butter, ergänzt durch Sahne und Cashewkerne für zusätzlichen Geschmack.“

€ 16,90



Paneer Lababdar

### 14. Malai Kofta: g,h

„Köstliche, frittierte Bällchen aus Paneer und Kartoffeln, serviert in einer cremigen Sahnesauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.“

€ 17,90

### 15. Paneer Lababdar: g,h

„Indische Frischkäsewürfel in einer würzigen und cremigen Sauce aus Tomaten und Gewürzen, die mit Sahne für eine besonders reichhaltige Note verfeinert wird.“

€ 17,90

## Exquisite Beilage & Salate

### 16. Mazala Spezial Chutneys je: g

Mango | Scharf | Joghurt Minze

€ 1,50

### 17. Mixed Pickle

€ 1,90

### 18. Desi Salat

Zwiebeln, Tomaten, Gurken & Zitrone

€ 4,90

### 19. Pineapple Raita / Salziger Raita

€ 4,90

### 20. Assorted Papadams

„2 pcs Papad | 3 verschiedene Saucen: Mango Chutney | Minze | Scharfe“

€ 4,90



Papadam

### 21. Fried Rice

€ 6,90

### 22. Klassischer Salat (vegan): g,h

„Bunte Salatmischung, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone & Dressing“

€ 8,90

### 23. Mazala Salatmische: g,h

„Bunte Salatmischung, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Walnüsse, Chicken Tikka & Dressing mit Brot“

€ 15,90



Mazala Salat



# Tandoori-Naan Flair

aus Indien Lehmofen

|                                         |                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|
| 24. Tandoori Naan: g,a                  | € 2,90                                         |
| 25. Butter Naan: g,a                    | € 3,90                                         |
| 26. Lacha Prantha: g,a                  | € 3,90                                         |
| 27. Garlic Naan: g,a                    | € 3,90                                         |
| 28. Sesam Naan: g,a                     | € 3,90                                         |
| 29. Keema Naan: g,a                     | Gefülltes Brot mit würzigem Lammfleisch € 5,90 |
| 30. Pischaur Naan: g,a                  | Gefülltes Brot mit Nüssen € 5,90               |
| 31. Bread Basket: g,a                   | € 9,90                                         |
| Lacha prantha, Butter Naan, Garlic Naan |                                                |



## Vorspeise & Signature Plates



Samosa

### 32. Samosa (vegan): g

„2 Stück Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln und Erbsen.“ € 7,90

### 33. Gefülltes Brot mit Dip: g,a,h

„Leckeres Brot gefüllt mit Paneer Malai & Cheese, serviert mit einem Dip.“ € 8,90

### 34. Glazed Vegetables (vegan): e,k,h

„Gemischte Gemüsstücke, verfeinert mit Sesam und aromatischen Gewürzen.“ € 8,90

### 35. Chole Bathure (vegan): a,g

„Würziger Kichererbseneintopf, serviert mit ein luftigen frittierten Fladenbrot.“ € 9,90



Chole Bathure



Paneer Pakora

### 36. Mix Veg Pakora (vegan möglich): b,f

„Knusprig frittierte Gemüse, eingehüllt in eine würzige Kichererbsenteigschicht, serviert mit Chutney.“ € 9,90

### 37. Paneer Pakora: b,f

„Knusprig frittierte Paneerstücke, eingehüllt in eine würzige Kichererbsenteigschicht, serviert mit Chutney.“ € 9,90



Chicken Pakora

### 38. Chicken Pakora: b,f

„Knusprig frittierte Hähnchenstücke, eingehüllt in eine würzige Kichererbsenteigschicht, serviert mit Chutney.“ € 10,90

### 39. Gemüse/Murgh Platter (vegan möglich): g,h

„Zarte Gemüse oder Hähnchenstücke nach wahl, mariniert in einer Mischung aus Gewürzen, dann gegrillt, um ein saftiges und würziges Geschmackserlebnis zu bieten.“ € 11,90



## Tandoori Treasures

Serviert mit Reis

### 40. Achaari Tikka: g

„Gegrillte Hähnchen Fleischstücke, mariniert in einem pikanten Punjabi-Achaari-Masala, serviert mit Chutney.“

€ 17,90



### 41. Chandi Malai Tikka: g,h

„Zarte Malai Chicken Tikka, verfeinert mit Silbercreme, serviert mit Chutney.“

€ 17,90



### 42. Haryali Tikka: g

„Gegrilltes exotisches Hähnchenbrustfilet, mariniert in Joghurt mit Minze, serviert mit Chutney.“

€ 17,90



Tikka Platter

### 43. Kasundi Fish Tikka: g,d,j

„Lachs-Spieße mariniert in einer Senfmarinade, serviert mit Salat und Tikka sauce.“ € 19,90

### 42A. Lahori Lamb Tikka: g

„Lammlachse-Spieße in einer aromatischen Tandoori-Marinade, verfeinert mit frischer Minze und Kräutern.“

€ 19,90

### 43A. Tandoori Prawns: g,b

„Jumbo-Garnelen in einer Gewürzige Sauce, serviert mit Salat und Zitronen.“

€ 20,90



## Curry - Rhythmus

Serviert mit Reis

Wählen Sie ein Curry aus den folgenden Optionen und kombinieren Sie es mit Ihrer gewünschten Zutat: Gemüse, Paneer (Indische Käse) oder Chicken +2,40 / Lamb +3,40 / Garnelen b +4,40

### 44. Makhani: g,h

„Mariniertes und gegrilltes Fleisch oder Gemüse in einer reichhaltigen Tomaten-Butter-Curry-Sauce.“ € 15,50



Makhani

### 45. Kadahi: g

„Würzige Currysauce, verfeinert mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch.“

€ 15,50



Kadahi Paneer

### 46. Tikka Masala: g,h

„In Joghurt und Gewürzen mariniertes und gegrilltes Fleisch oder Gemüse, serviert in einer tomatenbasierten Sauce“ € 16,50



Vindaloo

### 47. Vindaloo: g

„Würzige Currysauce, die mit Essig, Knoblauch, Chilischoten und Ingwer verfeinert wird.“

€ 16,50

### 48. Korma: g,h

„Ein mildes, cremiges Curry aus Joghurt, Sahne und einer Mischung aus edlen Gewürzen, verfeinert mit Nüssen.“

€ 16,50



# MAZALA

Restaurant & Bar

## 49. Jalfrezi: g

„Scharfe Currysauce mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und einer Vielzahl von Gewürzen.“ € 16,50



Jalfrezi Chicken

## 50. Madras: g,h

„Scharfes Kokos-Currysauce, aromatisiert mit frischen Curryblättern“ € 16,50



Mango Chicken

## 51. Mango: g,h

„In Joghurt mit Mango und Gewürzen mariniertes Fleisch, Paneer oder Gemüse.“ € 16,50

## Biryani

### 52. Vegetable Biryani (vegan möglich): g

„Geschichteter Reis mit Gemüse, verfeinert mit braunen Zwiebeln, Minze, Mandeln, Rosenwasser, Cashew, serviert mit Raita.“ € 15,90



Biryani

### 53. Chicken Biryani: a,g

„Geschichteter Reis mit Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit braunen Zwiebeln, Minze, Mandeln, Rosenwasser, Cashew, serviert mit Raita.“ € 16,90

### 54. Lamb Biryani: a,g

„Geschichteter Reis mit Lammfilet, verfeinert mit braunen Zwiebeln, Minze, Mandeln, Rosenwasser, Cashew, serviert mit Raita.“ € 18,90

## Desserts

### 55. Gulab Jamun: g,h

„Zwei saftige, süße Bällchen in einem duftenden Rosenwasser-Sirup, serviert mit Kardamom und eine Kugel Vanille-Eis.“ € 5,90



Gulab Jamun

### 56. Mango Kulfi: g,h

„Ein klassisches indisches Mango-Eis, verfeinert mit Sahne, Kardamom und Rose-Sirup.“ € 6,90

### 57. Shahi Tukda: a,c,g,h

„Indisches French Toast, getränkt in einer luxuriösen Safrancreme, veredelt mit Nüssen, Tuile und einem Hauch von Rosenwasser.“ € 7,90



Shahi Tukda

## Indische Getränke



Mango Lassi  
€ 3,90



Indisches Bier  
0,33l € 4,90



Old Monk (Rum)  
2cl € 4,90



Rot Wein  
0,2l € 6,90





Restaurant & Bar

## Getränke Menu

### Classic Cocktails

#### 58. Mojito

„Havana Club Rum, frisch gepresste Limette, Minze, Rohrzucker.“

€ 6,90

#### 59. Tequilla Sunrise

„Tequilla, Zitronensaft, Orangensaft, Gradinen Syrup.“

€ 6,90

#### 60. Long Island Tea

„Weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Cola, Zitronensaft.“

€ 7,90

#### 61. Pina Colada

„weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne.“

€ 7,90

#### 62. Sex On The Beach

„Gin, Pfirsichlikör, Cassis, Zitronensaft, Maracujanektar.“

€ 7,90

#### 63. Zombie

„Cointreau, weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft.“

€ 8,90

### Alkoholfreie Cocktails

#### 64. Mosquito

„Frisch gepresste Limette, Minze, Soda, Rohrzucker.“

€ 6,90

#### 65. Summer Vibes

„Ananassaft, Gurcke, Minze, Sprite.“

€ 6,90

#### 66. Fruit Punch

„Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Frucht stücke.“

€ 7,90

### Homemade Lemonade

#### 67. Minze Limette

„Frisch gepresste Limette, frische Minze.“

€ 5,90

#### 68. Mango Minze

„Mangostücke, Frische Minze, Zitronen Squash.“

€ 5,90

#### 69. Raspberry Lime

„Zitronen Squash, Hibiskussirup, frische Minze.“

€ 6,90

#### 70. Coconut Kiss: g

„Kokosmilch, Minze, Sprite.“

€ 6,90

#### 71. Mazala Lemonade

„Das geheime Rezept von Mazala.“

€ 6,90



# Aperitifs & Longdrinks

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 72. Aperol Spritz    | € 6,90 |
| 73. Wodka Energy     | € 6,90 |
| 74. Schrauben Dreher | € 6,90 |
| 75. Skinny Bitch     | € 6,90 |
| 76. Hugo             | € 6,90 |

## Gin Tonic

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 77. Gordon's         | € 6,90 |
| 78. Bombay Sapphire  | € 6,90 |
| 79. Tranqueray       | € 7,90 |
| 80. Mazala Signature | € 7,90 |

## Soft Drinks

|                                                                             |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 81. Vitamalz                                                                | € 3,90                     |
| 82. Fritz<br>„Cola, Ohne zucker, Orange.“                                   | € 3,90                     |
| 83. Soft Fuzion<br>„Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix.“ | 0,3/0,4 L<br>€ 3,90/4,90   |
| 84. Säfte/Schorle<br>„Orangen, Mango, Apfel, Ananas.“                       | 0,3/0,4 L<br>€ 3,90/4,90   |
| 85. Mineral Wasser                                                          | 0,25/0,75 L<br>€ 2,90/4,90 |

## Whisky

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 86. Jim Beam               | 2 cl / 4 cl<br>€ 2,90/4,90 |
| 87. Red Label              | € 2,90/4,90                |
| 88. Jack Daniels           | € 3,90/5,90                |
| 89. Jameson (Irish Whisky) | € 3,90/5,90                |
| 90. Chivas Regal           | € 3,90/5,90                |
| 91. Black Label            | € 3,90/5,90                |

## Hotties

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| Espresso<br>€ 2,90                                                                  | Cafe Crema<br>€ 3,90                                                                | Cappuccino<br>€ 4,90                                                                | Latte<br>€ 4,90                                                                      | Masala Chai<br>€ 4,90                                                                 | Tee<br>€ 3,90                                                                         |





Restaurant & Bar

## Flüssiges vom Fass

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| 92. Jever         | 0,3 / 0,5 L<br>€ 3,70/4,90 |
| 93. Brinkhoffs    | € 3,70/4,90                |
| 94. Alster Wasser | € 3,70/4,90                |
| 95. Grevensteiner | € 4,20/5,50                |
| 96. Guinness      | 0,2 / 0,5 L<br>€ 3,20/5,90 |

## Flüssiges aus der Flasche

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| 97. Jever Fun (Alk. Frei)                                               | € 4,90 |
| 98. Indisches Bier 0,33 L                                               | € 4,90 |
| 99. Erdinger 0,5 L<br>„Hefe Weißen, Alk. Frei, Kristal, Helles, Dunkel“ | € 4,90 |
| 100. Bulmers (Cider) 0,56 L                                             | € 6,90 |

## Traditioneller Schnaps

|                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 101. Liqueurs (gesüßte Spirituosen)<br>je: „Mexikaner, Berliner Luft, Jägermeister, Bailey's, Licor 43.“ | 2 cl<br>€ 2,90 |
| 102. Spirits (destillierte Alkohole)<br>je: „Wodka, Havana Club, Tequila, Grappa, Ouzo.“                 | € 3,20         |
| 103. Anis-Schnäpse<br>je: „Sambuca, Ramazotti, B52.“                                                     | € 3,50         |

## Weine

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 104. Weiß/Grau Brugunder | 0,2 / 0,7 L<br>€ 6,50/21,90 |
| 105. Pino Grigio         | € 6,50/21,90                |
| 106. Sauvignon Blanc     | € 6,90/22,90                |
| 107. Rosé                | € 6,50/21,90                |
| 108. Merlot              | € 6,50/21,90                |
| 109. Primitivo           | € 6,90/21,90                |
| 110. Shiraz              | € 7,50/22,90                |

### In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Schwefel, Schwarzfärbungen, Phosphate, Milcheiweiß, Koffein, Chinin, Wachsmittel, Phenylalaninquelle und Süßungsmittel.

### Unsere Gerichte enthalten Allergene wie folgt:

a: Glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch/Laktose, h: Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse), i: Sellerie, j: Senf, k: Sesam.