

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 Sahneseauce, 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 Lacha prantha, Butter Naan, Garlic Naan	€ 9,90



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 Gemüsestücke, 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

46. Tikka Masala: g,h

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



Kadahi Paneer



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

Whisky

86. Jim Beam	2 cl / 4 cl € 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
€ 2,90



Cafe Crema
€ 3,90



Cappuccino
€ 4,90



Latte
€ 4,90



Masala Chai
€ 4,90



Tee
€ 3,90



Restaurant & Bar

Flüssiges vom Fass

92. Jever	0,3 / 0,5 L € 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 € 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 „Hefe Weißen, Alk. Frei, Kristal, Helles, Dunkel“	€ 4,90
100. Bulmers (Cider) 0,56 L	€ 6,90

Traditioneller Schnaps

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

Weine

104. Weiß/Grau Brugunder	0,2 / 0,7 L € 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: Glutenthaltiges 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.