



Restaurant & Bar

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).“



2. Pistachio Chicken: g, h

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



Butter Chicken

3. Heritage Rarra Chicken : g

„Herhaftes 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



Prawn Curry

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

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 herhaftes 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



Amritsari Chole

10. Amritsari Chole (vegan möglich): g

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

€ 15,90



MAZALA

Restaurant & Bar

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



Paneer Lababdar

13. Paneer Butter Masala: g

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

€ 16,90

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

€ 1,50

Mango | Scharf | Joghurt Minze


17. Mixed Pickle

€ 1,90

18. Desi Salat

€ 4,90

Zwiebeln, Tomaten, Gurken & Zitrone

19. Pineapple Raita / Salziger Raita

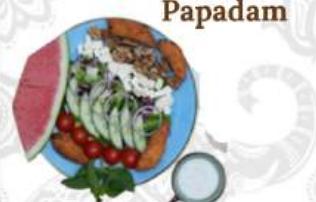
€ 4,90

20. Assorted Papadams

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



Papadam



Mazala Salat

21. Fried Rice

€ 6,90

22. Klassicher Salat (vegan): g,h

€ 8,90

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

23. Mazala Salatmische: g,h

€ 15,90

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

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.“

33. Gefülltes Brot mit Dip: g,a,h

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

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

„Gemischte Gemüestücke, verfeinert mit Sesam und aromatischen Gewürzen.“

€ 8,90



Chole Bathure

35. Chole Bathure (vegan): a,g

„Würziger Kichererbseintopf, serviert mit ein luftigen frittierten Fladenbrot.“

€ 9,90



Paneer Pakora



Chicken Pakora

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

„Knusprig frittierte Gemüse, eingehüllt in eine würzige Kichererbseenteigschicht, serviert mit Chutney.“

€ 9,90

37. Paneer Pakora: b,f

„Knusprig frittierte Paneerstücke, eingehüllt in eine würzige Kichererbseenteigschicht, serviert mit Chutney.“

€ 9,90

38. Chicken Pakora: b,f

„Knusprig frittierte Hähnchenstücke, eingehüllt in eine würzige Kichererbseenteigschicht, 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 gebrillt, 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.“



Makhani



Kadahi Paneer

45. Kadahi: g

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

€ 15,50

46. Tikka Masala: g,h

„In Joghurt und Gewürzen marinierteres 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.“

50. Madras: g,h

 „Scharfes Kokos-Currysauce, aromatisiert mit frischen Curryblättern“

51. Mango: g,h

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



Biryani



Jalfrezi Chicken



Mango Chicken

Biryani

52. Vegetable Biryani (vegan möglich): g

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

€ 15,90

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 einer 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



Shahi Tukda

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

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

€ 7,90

Indische Getränke



Mango Lassi
€ 3,90



Indisches Bier
0,33l € 4,90



Old Monk (Rum)
2cl € 4,90



Rot Wein
0,2l € 6,90

Getränke Menu

Classic Cocktails

| | |
|--|--------|
| 58. Mojito | € 6,90 |
| „Havana Club Rum, frisch gepresste Limette, Minze, Rohrzucker.“ | |
| 59. Tequila Sunrise | € 6,90 |
| „Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Gradinen Syrup.“ | |
| 60. Long Island Tea | € 7,90 |
| „Weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Cola, Zitronensaft.“ | |
| 61. Pina Colada | € 7,90 |
| „weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne.“ | |
| 62. Sex On The Beach | € 7,90 |
| „Gin, Pfirsichlikör, Cassis, Zitronensaft, Maracujanektar.“ | |
| 63. Zombie | € 8,90 |
| „Cointreau, weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft.“ | |

Alkoholfreie Cocktails

| | |
|---|--------|
| 64. Mosquito | € 6,90 |
| „Frisch gepresste Limette, Minze, Soda, Rohrzucker.“ | |
| 65. Summer Vibes | € 6,90 |
| „Ananassaft, Gurke, Minze, Sprite.“ | |
| 66. Fruit Punch | € 7,90 |
| „Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Fruchtstücke.“ | |

Homemade Lemonade

| | |
|--|--------|
| 67. Minze Limette | € 5,90 |
| „Frisch gepresste Limette, frische Minze.“ | |
| 68. Mango Minze | € 5,90 |
| „Mangostücke, Frische Minze, Zitronen Squash.“ | |
| 69. Raspberry Lime | € 6,90 |
| „Zitronen Squash, Hibiskussirup, frische Minze.“ | |
| 70. Coconut Kiss: g | € 6,90 |
| „Kokosmilch, Minze, Sprite.“ | |
| 71. Mazala Lemonade | € 6,90 |
| „Das geheime Rezept von Mazala.“ | |

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 Saphire | € 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



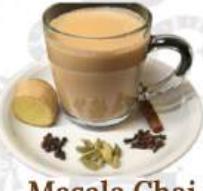
Cafe Crema
€ 3,90



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: 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.