





Spezialitäten aus Sri Lanka



„Ayubowan“ oder „Vanakkam“ liebe Marsoel Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Marsoel. Wir laden Sie ein zum Geniessen unserer ganz speziellen Sri Lanka Küche mit vielen nicht alltäglichen Köstlichkeiten.

Einen Guten Appetit und bis zum nächsten Mal!

Ihr **Marsoel -Team**



KAFFEE / TEE / BIER

Sri Lankischer Kaffee (Milchkaffee) Gewürzkaffee aus Kaffeebohnen, Koriander, Kümmel und getrocknetem Ingwer, mit Milch		5.00
Gewürzter Tee Schwarztee mit Kardamom, Zimt, Nelken und Honig		5.00
Ginger Beer (alkoholfreies Süssgetränk)		6.00
Bier Kingfisher	4,8 %	6.00

WARME UND KALTE VORSPEISEN

	1/2	1/1
Frischer Spinatsalat mit frittierten Okras und Zwiebeln, an Joghurt-Dressing mit Kümmel		11.00
Mulligatawny Suppe mit feinen Pouletstreifen, Chili, Apfel, Mango und Kokosmilch		11.00
Warme Thunfischbällchen gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch und Ceylon-Gewürze, dazu Tomatensalat an Joghurtsauce	16.50	19.50
Hausgemachte Ceylonrollen gefüllt mit Lammfleisch, Kartoffeln, verschiedene Gewürze, garniert mit Karottensalat an Joghurtsauce	16.50	19.50
Hausgemachte Samosa mit Gemüsefüllung im Reisteig gebacken, mit kalter Joghurtsauce	16.00	19.00

HAUPTGÄNGE

Vegetarische & vegane Gerichte

Vegane Gemüse-Variation grüne Bananen, Spinat, Randen, Auberginen und Linsen an einer feinen Currysauce dazu roter Reis (sehr vitaminreich)	24.00
Veganes Kichererbsen-Dal mit Curry (Eintopf) mit Basmatireis	22.00
Vegetarisches Tikka Masala mit Paneer und Gemüse mit Basmatireis und Blattspinat	25.00

HAUPTGÄNGE

Fleischgerichte

Tandoori Poulet-Schenkel in Tandoori Masala (24 Std in Joghurt mariniert, im Ofen gebraten), mit Safran-Gemüse-Basmatireis und Fladenbrot	27.00
Puriyani Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit gekochtem Ei, mit Reis und Gemüse-Variation	27.00
Vindaloo Schweins-Ragout an Tomaten-Curry-Masala Sauce, mit Basmatireis, Blattspinat, Okras und Fladenbrot	27.00
Chicken Korma Pouletschenkel mit Joghurt-Masala Sauce, mit Basmatireis	28.00
Chicken Tikka Masala mit Basmatireis	28.00
Kottu Roddi hausgemachtes Fladenbrot mit Ei, Lammfleisch, Lauch, Kabis und Peperoncini in dunkelroter Currysauce	25.00
Roddi Fladenbrot mit Lamm- und Pouletfleisch mit verschiedenen Gemüsesaucen (wird von Hand gegessen)	27.50
Palak Walee Lamm mit Spinat gekocht, mit rotem Reis	31.00

Fisch & Schalentiere

Fisch und Riesencrevetten in Curry-Joghurtsauce Gebratene Rotzungenfilets und Riesencrevetten auf Gemüsebeet und Zitronengras, dazu vitaminreicher roter Reis	32.00
--	-------

SPEZIALITÄT

Mistkratzerli „Tandoori“ Mistkratzerli mariniert in Joghurt mit Tandoori-Gewürzen, im Ofen gebraten, dazu Safran-Gemüsereis	28.00
--	-------

**Alle Sri Lankischen Spezialitäten auf Wunsch
mild, scharf oder sehr scharf!**