



# 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 / JUS / BIER

|   |       |      |
|---|-------|------|
| <b>Sri Lankischer Kaffee</b> (Milchkaffee) Gewürzkaffee aus Kaffeebohnen, Koriander, Kümmel und getrocknetem Ingwer mit Milch |       | 4.80 |
| <b>Gewürzter Tee</b><br>Schwarztee mit Kardamom, Zimt, Nelken und Honig   |       | 4.80 |
| <b>Ginger Beer</b> (alkoholfrei)  |       | 6.00 |
| <b>Bier Kingfisher</b>  | 4,8 % | 6.00 |

## WARME UND KALTE VORSPEISEN

|  | <b>1/2</b> | <b>1/1</b> |
|--|------------|------------|
| <b>Frischer Spinatsalat</b> mit frittierten Okras und Zwiebeln, an Joghurt-Dressing mit Kümmel   |            | 10.50      |
| <b>Gotu Kola Sambol Kräutersalat</b> mit Chilis, Tomaten, Zwiebeln und Limettensaft  |            | 10.50      |
| <b>Mulligatawny Suppe</b> mit feinen Pouletstreifen, Chili, Apfel, Mango und Kokosmilch  |            | 11.00      |
| <b>Warme Thunfischbällchen</b> gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch und Ceylon-Gewürze, dazu Tomatensalat an Joghurtsauce                 | 16.50      | 19.50      |
| <b>Hausgemachte Ceylonrollen</b> gefüllt mit Lammfleisch, Kartoffeln, verschiedene Gewürze, garniert mit Karottensalat an Joghurtsauce | 16.50      | 19.50      |
| <b>Hausgemachte Samosa</b> mit Gemüsefüllung im Reisteig gebacken, mit kalter Joghurtsauce   | 16.00      | 19.00      |

## HAUPTGÄNGE

### Vegetarische & vegane Gerichte

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



## HAUPTGÄNGE

### Fleischgerichte

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

### Fisch & Schalentiere

|   |       |
|---|-------|
| <b>Fisch und Riesencrevetten in Curry-Joghurtsauce</b><br>Gebratene Rotzungenfilets und Riesencrevetten auf Gemüsebeet und Zitronengras, dazu vitaminreicher roter Reis | 32.00 |
|---|-------|

## SPEZIALITÄT

|   |       |
|---|-------|
| <b>Mistkratzerli „Tandoori“</b><br>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!**