





# 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> Schwarztee mit Kardamom, Zimt, Nelken und Honig		4.80
<b>Mangojus</b>		4.80
<b>Bier Kingfisher</b>	4,8 %	5.50

## 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		9.50
<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>Vegetarische Gemüse-Variation</b> grüne Bananen, Spinat, Randen, (vegan) Auberginen und Linsen an einer feinen Currysauce dazu roter Reis (sehr vitaminreich)	23.00
<b>Kichererbsen-Dal mit Curry (Eintopf)</b> mit Basmatireis (vegan)	21.00

## HAUPTGÄNGE

### Fleischgerichte

<b>Tandoori</b> Pouletschenkel in Tandoori Masala (24 Std in Joghurt mariniert, im Ofen gebraten), mit Safran-Gemüse-Basmatireis und Fladenbrot	26.50
<b>Puriyani</b> Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit gekochtem Ei, mit Reis und Gemüse-Variation	26.00
<b>Vindaloo</b> Schweinskopfbäggli-Ragout an Tomaten-Curry-Masala Sauce, mit Basmatireis, Blattspinat, Okras und Fladenbrot	26.50
<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	23.50
<b>Roddi</b> Fladenbrot mit Lamm- und Pouletfleisch mit verschiedenen Gemüsesaucen (wird von Hand gegessen)	26.50
<b>Palak Walee</b> Lamm mit Spinat gekocht, mit rotem Reis und Raita	29.00

### Fisch & Schalentiere

<b>Fisch-Curry</b> gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tandoori-Gewürzen, mit Peperoni, Chilistreifen, Chinakohl, mit vitaminreicher, roter Reis	32.00
<b>Fisch und Riesencrevetten in Curry-Joghurtsauce</b> gebratene Rotzungenfilets auf Gemüsebeet und Zitronengras, dazu vitaminreicher roter Reis	32.00

## SPEZIALITÄT

<b>Mistkratzerli „Tandoori“</b> 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!**