





Spezialitäten aus Sri Lanka



„Ayubowan“ oder „Vanakkan“ 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

Sri Lankischer Kaffee (Milchkaffee) Gewürzkaffee aus Kaffeebohnen, Koriander, Kümmel und getrocknetem Ingwer mit Milch		4.50
Gewürzter Tee Schwarztee mit Kardamom, Zimt, Nelken & Honig		4.50
Mangojus		4.50
Bier Kingfisher	4,8 %	5.50

WARME UND KALTE VORSPEISEN

	1/2	1/1
Scharfer Chinakohlsalat an Balsamico-Kokosmilch-Dressing		10.50
Frischer Spinatsalat mit frittierten Okras & Zwiebeln an Joghurt-Dressing mit Kümmel		9.50
Warme Thunfischbällchen gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch & Ceylon-Gewürze, dazu Tomatensalat an Joghurtsauce	12.50	16.50
Hausgemachte Ceylonrollen gefüllt mit Lammfleisch, Kartoffeln & verschiedenen Gewürzen, garniert mit Karottensalat an Joghurtsauce	14.50	18.50
Hausgemachte Samosa mit Gemüsefüllung im Reisteig gebacken, mit kalter Joghurtsauce	16.00	19.00

HAUPTGÄNGE

Vegetarische & vegane Gerichte

Vegetarische Gemüse-Variation grüne Bananen, Spinat, Randen, (vegan) Auberginen und Linsen an einer feinen Currysauce dazu roter Reis (sehr vitaminreich)	23.00
Kichererbsen-Dal mit Curry (Eintopf) mit Basmatireis (vegan)	19.50



HAUPTGÄNGE

Fleischgerichte

Tandoori Pouletschenkel in Tandoori Masala (24 Std in Joghurt mariniert, im Ofen gebraten), mit Safran-Gemüse-Basmatireis und Fladenbrot	26.50
Puriyani Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit gekochtem Ei, mit Safranreis, zusammen mit Gemüse gekocht	26.00
Poulet „Vandula“ (Pouletbrustragout an Tomaten-Currysauce), mit Basmatireis, Blattspinat, Okras und Fladenbrot	26.50
Chicken Korma Pouletschenkel mit Joghurt-Masala Sauce, mit Basmatireis	28.00
Sri Lanka Rindsgulasch-Curry mit dünnen Nüdeli	32.00
Kottu Roddi hausgemachtes Fladenbrot mit Ei, Lammfleisch, Lauch, Kabis und Peperoncini in dunkelroter Currysauce	23.50
Roddi Fladenbrot mit Lamm- und Pouletfleisch mit verschiedenen Gemüsesaucen (wird von Hand gegessen)	26.50

Fisch & Schalentiere

Fisch-Curry Seeteufel mit Kokosmilch, gebratener Spinat und vitaminreicher roter Reis	32.00
Grillierte Riesencrevetten-Spiesse an Curry-Rahmsauce mit Safran-Gemüsereis	29.00
Fisch und Riesencrevetten in Curry-Joghurtsauce gebratene Rotzungenfilets auf Gemüsebeet und Zitronengras, dazu vitaminreicher roter Reis	29.00

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!**