

Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Unsere Sommer-Empfehlungen

Aperitifs

200	Mataji's Spritz (Hugo) ^{n,2} Mit Prosecco, Holundersirup, Soda, frischer Minze und Limetten / With prosecco, elderflower syrup, soda, fresh mint and limes (auch alkoholfrei möglich)	0,4 L	5,90 €
206	Aperol Spritz ⁿ Mit Prosecco, Soda und Orangen / With prosecco, soda and oranges	0,3 L	6,50 €
207	Ingwer-Mojito ² Mit frischem Ingwer, Rum, Limette und frischer Minze / With fresh ginger, rum, limes and fresh mint	0,4 L	6,50 €



Lassi

213	Strawberry Lassi ^h Yoghurtgetränk mit Erdbeeren / Yoghurt drink with strawberries	0,4 L	4,50 €
-----	--	-------	---------------



Vorspeisen und Salate / Starters and Salads

701	Vegetable Dimpus ^h Kleine geröstete Gemüse-Knödel mit Joghurt-Minz-Soße / Small roasted vegetable dumplings with yoghurt mint sauce		4,90 €
18	Mango Avocado Salat ^m Fruchtiger Salat leicht abgeschmeckt mit Chili / Fruity salad flavoured with a touch of chili (vegan)		6,90 €



Hähnchen Spezialitäten / Chicken Specialities

703	Sommerlich leichtes Hähnchenbrustfilet ^h Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert mit indischen Gewürzen serviert mit Zoodles (Zucchini-Nudeln) / Grilled chicken breast marinated in Indian spices served with zoodles (zucchini noodles)		14,50 €
-----	--	--	----------------



Mataji's Kitchen

Indisches Restaurant



Tandoori Spezialitäten / Tandoori Specialities

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 21 | Haryali Malai Tikka ^h
Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat-Minze-Koriander-Soße mariniert gegrillt im Tandoori-Ofen / Tandoori grilled tender chicken breast marinated in spinach-mint-coriander sauce | 13,50 € |
| 706 | Tandoori Dorade
Im Tandoori-Ofen gegrillter ganzer frischer Fisch mariniert mit Kurkuma und indischen Gewürzen mit saisonalem Gemüse / Tandoori grilled whole fresh fish marinated in curcuma and Indian spices with seasonal vegetables | 18,50 € |
| 709 | King Prawns Tandoori ^{e, h}
Gegrillte Riesengarnelen mit Zoodles (Zucchini-Nudeln) / King prawns marinated in spices and tender grilled served with zoodles (zucchini noodles) | 18,90 € |
| 710 | Mixed Tandoori Grill ^{e, h}
Chicken Tikka, Lamb Tikka und Riesengarnele mit saisonalem Gemüse / Chicken Tikka, Lamb Tikka and King Prawn with curcuma flavored slices of seasonal vegetables | 18,50 € |



Fisch Spezialitäten / Fish Specialities

- | | | |
|----|---|----------------|
| 66 | Fish Curry Bengali Style
Frisches Seelachsfilet in Kokosmilch-Curry mit frischem Koriander / Fresh pollack in coconut milk curry with fresh coriander | 13,50 € |
|----|---|----------------|



Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian Specialities

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 733 | Bhindi Bhaji
Gebratene Okra mit Tomaten, leicht gewürzt / Fried okra with tomatoes with a touch of spices (vegan) | 11,90 € |
| 734 | Sommerliches Gemüse mit Paneer Naan ^{a, h}
Frisches, gebratenes Gemüse serviert mit Tikka-Soße und Naan Brot mit hausgemachtem Frischkäse / Fresh, fried vegetables served with Tikka sauce and Naan bread with home made cream cheese | 12,50 € |



Dazu ein Glas Wein ...

- | | | | |
|-----|--|-------|---------------|
| 300 | Rosé Domaine de Millet, IGP, 2015/2016 ⁿ
Erzeugerabfüllung Chateau Millet, Frankreich | 0,2 L | 5,90 € |
|-----|--|-------|---------------|



***m**ataji's kitchen*

Indisches Restaurant



Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Allergene:

a	Weizen	h	Milch und Milcherzeugnisse
b	Roggen	i	Mandeln
c	Gerste	j	Cashewnüsse
d	Shrimps	k	Pistazien
e	Garnelen	l	Sellerie
f	Ei	m	Senf
g	Fisch	n	Sulfite

Zusatzstoffe:

1	Coffeinhaltig	4	Enthält eine Phenylalaninquelle
2	Mit Farbstoffen	5	chininhaltig
3	Mit Antioxidationsmittel		

