

## STARTERS

Start your meal off right with a small specialty from South India and an aperitif! *Ein guter Beginn mit einem Aperitif und einer südindischen Delikatesse!*

### PAPAD BASKET 4,00 €

A basket of mixed papad and chutneys.  
*Gemischtes Papad-Körbchen mit Chutneys.*  
(V, GF) j, 6

### PANEER PAKORAS 5,00 €

Marinated paneer, dipped in batter and deep fried. Served with mint-coriander chutney. *Marinierter Paneer-Käse in einem Kichererbsen-Teig. Serviert mit Minz-Koriander Chutney.*  
(GF, VEG) a, g, j

### OKRA FRIES 5,50 €

Crispy, seasoned Okra sticks.  
*Knusprige Okraschoten.*  
(V, GF) a, j

### SAMOSA CHICKPEA CHAAT 6,90 €

Crispy samosa covered in sev, honey yoghurt, coriander, tamarind chutney, pomegranate.  
*Knusprige Samosa, mit Sev, Honig-Joghurt, Koriander, Tamarinden-Chutney und Granatapfel überzogen.*  
(VEG) a, e, g, j, 14

### GOLDEN IDLI 5,00 €

Fluffy turmeric rice patties served with coconut chutney, podi, sambar. *Reisdampfbällchen, serviert mit Kokos-Chutney, Podi, und Sambar.*  
(V, GF) j

## THALI

Mixed platter for one person.  
*Gemischte Platte für eine Person.*

### VEGAN THALI 12,00 €

Butternut squash curry, sambar, basmati rice, kachumber salad, masala potatoes, papad, chutneys and one idli. *Butternusskürbis Curry, Papad, Sambar-Linsen, Basmatireis, Chutneys, Kachumber Salat, Masala-Kartoffeln, und ein Idli.*  
(V, GF) j

### VEGGIE THALI 13,00 €

Palak paneer, butternut squash curry, dal, basmati rice, papad, parotta, chutneys, raita, dessert. *Paneer-Spinat Curry, Butternusskürbis Curry, Dal-Linsen, Basmatireis, Parotta, Chutney, Raita, Dessert.*  
(VEG) a, g, j

## SIDES

### MAKAI SAAG 4,50 €

Spinach and cream-based gravy with sweet corn. *Spinat und süßer Mais in einer leichten Sahnesauce*  
(VEG, GF) j, g

### BLACK DAL 3,00 €

A bowl of spiced lentils with ghee.  
*Schale mit würzigen Linsen mit Ghee.*  
(VEG) g, j

## DOSA

Savoury crepe of fermented lentil and rice batter with fillings, served with lentils and chutney.  
*Herzhafter fermentierter Reis-Linsen-Crêpe mit Beilagen, serviert mit Linsen und Chutneys.*

### PALAK PANEER DOSA 10,00 €

Served with our spinach and paneer curry and dal lentils. *Serviert mit Spinat-Paneer Curry und Dal-Linsen.*  
(VEG, GF) j

### CLASSIC MASALA 8,80 €

Filled with our classic potato masala, served with sambar. *Gefüllt mit unseren klassischen Masala-Kartoffeln, serviert mit Sambar-Linsen.*  
(V, GF) j

### MYSORE MASALA 9,50 €

Filled with potato masala and a smear of spicy Mysore paste, served with sambar. *Gefüllt mit Masala-Kartoffeln und mit scharfer Mysore-Paste bestrichen, serviert mit Sambar-Linsen.*  
(V, GF) j

### CHILLI CHEESE DOSA 9,00 €

Crispy dosa filled with cheese, green chillies, red onion and coriander, served with dal lentils.  
*Knusprige Dosa, gefüllt mit Käse, grünen Chilis, roten Zwiebeln und Koriander, serviert mit Dal.*  
(VEG, GF) g, j

### CHICKEN THALI 13,00 €

Chicken curry, dal, butternut squash curry, basmati rice, papad, parotta, raita, dessert. *Hähnchen-Curry mit Dal-Linsen, Butternusskürbis Curry, Reis, Papad, Parotta, Raita, Chutneys, Dessert.*  
a, g, j

### VENISON THALI 14,00 €

Venison vindaloo, dal, butternut squash curry, rice, papad, parotta, raita, dessert. *Hirsch-Vindaloo mit Dal-Linsen, Reis, Channa, Papad, Parotta, Raita, Chutneys, Dessert.*  
a, g, j

### KACHUMBER SALAD 2,50 €

Chopped salad of cucumber, onion, tomato and lemon juice. *Gurken, gehackt mit roten Zwiebeln, Tomaten und Zitronensaft.*  
(V, GF) l

### CUCUMBER RAITA 2,50 €

Our classic cooling yoghurt dish with cucumber.  
*Kühlender Joghurt mit Gurken.*  
(VEG, GF) g, j, 14

## CURRIES

Curries can be enjoyed in combination with so many different sides — so we leave it up to you to choose! Ours are served alone, so make sure to choose the bread, rice or sides that best fit your pallet and lifestyle. *Curries können mit einer Vielfalt von Zusatzgerichten genossen werden. Da unsere ohne Beilagen serviert werden, haben Sie die Möglichkeit Ihrem Geschmack entsprechend unsere Beilagen auszuwählen.*

### BUTTERNUT SQUASH CURRY 8,00 €

Butternut squash and sweet potatoes cooked in a light coconut sauce.  
*Butternusskürbis und Süßkartoffel in einer leichten Kokosnuss-Sauce gekocht.*  
(V, GF) j

### ANDA CURRY 8,50 €

Quail eggs cooked in a hearty, seasoned tomato sauce. *Wachteleier gekocht in einer würzigen Tomatensauce.*  
(GF) c, j, g

### PRAWN CURRY 11,00 €

Tender tiger prawns cooked with fragrant curry leaves and kokum.  
*Zarte Tigerprawns gekocht mit duftenden Curryblättern und Kokum.*  
(GF) j, g

### VENISON VINDALOO 12,00 €

Classic Goan-style curry of venison cooked with red wine, garlic and chillies.  
*Edelhirschgulasch im Stile Goas gekocht mit Rotwein, Knoblauch und Chillli.*  
(GF) j, 14

### MALABAR CHICKEN CURRY 8,00 €

Chicken breast cooked with roasted coconut and Malabar spices. *Hähnchenbrust, gekocht mit gerösteter Kokosnuss und Gewürzen der Malabar.*  
(GF) j, g

## KIDS

### KIDS' CHEESY DOSA 7,20 €

Crispy dosa filled with grated cheese, served with fruit chutney. *Knusprige Dosa gefüllt mit Reibkäse und serviert mit Obst-Chutney.*  
(VEG, GF) g

### MINI THALI 6,90 €

Small plate with the classics: basmati rice, masala potatoes and dal lentils.  
*Kleiner Teller mit den Klassikern: Basmatireis, Masala-Kartoffeln und Dal-Linsen.*  
(VEG, GF) g, j

**V = VEGAN   VEG = VEGETARISCH   GF = GLUTENFREI**

5. koffeinhaltig; 6. Farbstoff; 9. Hefe; 14. Sulfithaltig; a. glutenhaltiges Getreide; a. glutenhaltiges Getreide; c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; e. Erdnüsse und -erzeugnisse; f. Soja (-bohnen) und -erzeugnisse; g. Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose); h. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse; i. Sellerie und -erzeugnisse; j. Senf- und Senferzeugnisse; k. Sesam-Samen und -erzeugnisse.

\* Allergenspuren sind auf Grund der Küchenzubereitung nie auszuschließen. Food may contain traces of allergens.

### BASMATI RICE 2,00 €

Bowl of steamed rice.  
*Schale gedämpftem Reis.*  
(V, GF)

### CAULIFLOWER RICE 2,50 €

Bowl of warm, shredded cauliflower.  
*Schale warmen, geschredderten Blumenkohl.*  
(V, GF)

### MALABAR PAROTTA 2,50 €

Two pieces of layered flatbread.  
*Zwei Stück von geschichtetem Fladenbrot.*  
(VEG) a, g

### CHAPPATI 3,00 €

One piece of unleavened, wheat flatbread.  
*Ein gesäuertes Vollkorn-Fladenbrot.*  
(V) a

### PLAIN DOSA 4,00 €

Plain crispy dosa.  
*Knusprige Dosa.*  
(V, GF)

## DESSERT

### KULFI FALOODA 5,50 €

Saffron and pistachio ice cream in a glass with rose syrup, vermicelli, pistachios and basil seeds. *Safran- und Pistazieneis mit Nüssen, Rosensyrup, Fadennudeln und Basilikumsamen.*  
(VEG) e, g, h

