

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)

MALABAR PAROTTA 2,50 €

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

PULAO RICE 2,50 €

Bowl of fragrant, spiced rice.
Schale aromatischem, gewürztem Reis.
(V, GF)

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

