

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 3,50 €

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

BUTTERNUT SQUASH THALI 8,00 €

Butternut squash curry, rice, two chutneys, lentils, palak paneer, papadam, dessert. *Butternusskürbis Curry, Basmatireis, Palak Paneer, Dal-Linsen, Papadam, Chutneys, Dessert.*
(GF) g, j

PALAK PANEER THALI 8,50 €

Spinach and paneer curry, rice, two chutneys, lentils, butternut squash curry, papadam, dessert. *Spinat-Paneer Curry, Basmatireis, Butternusskürbis Curry, Dal-Linsen, Papadam, Chutneys, Dessert.*
(GF) 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 9,00 €

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

CLASSIC MASALA 8,00 €

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

MYSORE MASALA 8,50 €

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 8,50 €

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

MALABAR CHICKEN THALI 8,50 €

Chicken curry, rice, two chutneys, lentils, butternut squash curry, papadam, dessert. *Gewürztes Hühnchencurry, Dal-Linsen, Basmatireis, Butternusskürbis Curry, Papadam, Dessert.*
(GF) g, j


VENISON VINDALOO THALI 11,00 €


Venison vindaloo, rice, two chutneys, lentils, butternut squash curry, papadam, dessert. *Edelhirschgulasch, Dal-Linsen, Basmatireis, Butternusskürbis Curry, Papadam, Dessert.*
(GF) g, j



V = VEGAN VEG = VEGETARISCH GF = GLUTENFREI




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  **5,90 €**
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  **7,90 €**
Quail eggs cooked in a hearty, seasoned tomato sauce. *Wachteleier gekocht in einer würzigen Tomatensauce.*
(GF) c, j, g

MALABAR CHICKEN CURRY   **6,90 €**
Chicken breast cooked with roasted coconut and Malabar spices. *Hähnchenbrust, gekocht mit gerösteter Kokosnuss und Gewürzen der Malabar.*
(GF) j, g

VENISON VINDALOO    **8,90 €**
Classic Goan-style curry of venison cooked with red wine, garlic and chillies.
Edelhirschgulasch im Stile Goas gekocht mit Rotwein, Knoblauch und Chilli.
(GF) j, 14

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)

V = VEGAN VEG = VEGETARISCH GF = GLUTENFREI

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

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

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

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

V = VEGAN VEG = VEGETARISCH GF = GLUTENFREI

5. koffeinhaltig; 6. Farbstoff; 9. Hefe; 14. Sulfithaltig;

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.