

Restaurant Kerala

Schumann Str. 9 • 81679 München
Tel.: 089-41 200 548 • Tel.: 089-41 200 549 • Fax: 089-41 200 563

BUSINESS - LUNCH - MENÜ

Montag - Freitag 11:30 - 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe
oder einen kleinen gemischten Salat.

Dosai

- M1 Masala Dosa mit Sambhar** ^{M,O} **7,90**
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
Crepes made from rice and lentil flour, stuffed with potatoes, tomatoes, onions, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- M2 Kerala Spezial Dosa mit Sambhar** ^{G, M, O} **8,90**
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachten Käse, Gemüse, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
Crepes made of rice and lentil flour filled with fresh homemade cheese, vegetables, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- M3 Chicken Dosa** ^M **9,90**
Crepes aus Reis - und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
Crepes made of rice and lentil flour filled with tender chicken, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- M4 Keema Dosa** ^M **10,90**
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
Crepes made of rice and lentil flour stuffed with minced lamb, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- M5 Ente Dosa** ^M **10,99**
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Entenfilet, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt
Crepes made of rice and lentil flour, stuffed with tender duck breast, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced

Vegetarische Gerichte

- M6 Chole Bhatura** ^A **8,90**
Aufgeblasenes Fladenbrot aus Weizenmehl (2 Stück) serviert mit Kichererbsencurry, fein gewürzt
Puffed flat bread made romf wheat flour (2 pieces) served with chickpea curry, finely spiced
- M7 Uttapam Masala** ^O **7,80**
Knuspriges Reis-/Linsenmehlfladenbrot, Tomaten, Zwiebel, Koriander
Crispy flat bread made of rice and lentil flour, tomatoes, onions, coriander

- M8 Idly mit Samber** **6,50**
 Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 3 Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 3 verschiedenen Chutneys (Dips) und Samber
 Donuts made from rice and lentil flour, served with 3 donuts made from rice and lentil flour, served with 3 different chutneys (dips) and samber
- M9 Medu Vada** ° **6,50**
 3 Linsenfrikadellen, Curryblätter, Zwiebel, grüner Chili
- M10 Valapalam Curry** ^{G, O} **6,50**
 Frische Bananenscheiben in Masala gewendet frischen Tomaten, Sahne und Buttersauce mit Reis
 Fresh banana slices dipped in masala fresh tomatoes, cream and butter sauce with rice
- M11 Valapalam Palkatti** ^{G, H, O} **7,90**
 Frischer hausgemachter Käse mit Bananenscheiben, Cashewnüssen, Tomatensauce, fein gewürzt
 Fresh homemade cheese with sliced bananas, cashew nuts, tomato sauce, finely spiced
- M12 Kerala Mixed Vegetables** ° **6,90**
 Verschiedenes frisches Gemüse nach Art des Hauses, scharf
 Various fresh vegetables with house, hot
- M13 Kirai Machiyal** ° **6,90**
 Spinat mit Linsen zubereitet nach südindischer Art
 Spinach with lentils cooked in south Indian style
- M14 Kirai Palkatti** ^{G, O} **7,50**
 Frischer hausgemachter Käse mit frischem Mango in Currysauce zubereitet
 Fresh homemade cheese with fresh mango in curry sauce prepared
- M15 Kathal Curry** **7,50**
 Jackfrucht zubereitet nach südindischer Art
 Jackfruit cooked in south Indian style

Fleisch Gerichte

- M16 Chicken Churakkai** ° **7,90**
 Frisches Hühnerbrustfilet zubereitet mit weißem Kürbis, gekocht in exotischer Kokosmilchsauce
 Fresh chicken breast cooked with white pumpkin, cooked in exotic coconut milk sauce
- M17 Mysore Chicken** ^H **7,90**
 Frisches Hühnerbrustfilet nach original Mysore Art in Mandel-Erdnuss-Sauce
 Fresh chicken breast after original Mysore type in almond and peanut sauce
- M18 Chicken Ratnam** **7,90**
 Frisches Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern
 Fresh chicken breast with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves
- M19 Gongura Lamm** **8,50**
 Zartes Lammfleisch mit gepressten Gongurablättern und ausgewählten südindischen Gewürzen, pikant
 Tender lamb with Gongurablättern pressed and selected South Indian spices, spicy
- M20 Lamm Jalfrezi** ° **8,50**
 Frisches Lammkotelet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Koriander
 Fresh lamb chops with ginger, tomatoes, onions, coriander

- M21 Kerala Ente Spezial** ° **9,50**
 Frisches Entenbrustfilet mit Babyauberginen, Bohnen und Paprika in Tomaten-Zwiebelsauce
 Fresh duck breast with baby eggplants, beans and peppers in a tomato-onion sauce
- M22 Hyderabadi Biryani** G,° **10,50**
 Frisches Entenbrustfilet mit frischem Gemüse zubereitet, Basmati Reis nach Hyderabadi Art, dazu pikante Soße und Raita
 Fresh duck breast with fresh vegetables, Basmati rice in Hyderabadi way with spicy sauce and raita
- M23 Ente Pondicherry** ° **10,50**
 Mariniertes Entenbrustfilet zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce
 Marinated duck breast cooked with fresh mint and cilantro in a tomato-coconut sauce

Fisch Gerichte

- M24 Malabar Fish Curry** D,° **8,90**
 Zarter Seelachs mit Zwiebeln, Tomaten und Kokosmilch nach Malabar Art
 Tender pollock fillet with onions, tomatoes and coconut milk to Malabar style
- M25 Fish Pondicherry** D, H, ° **10,50**
 Frisches Zanderfilet zubereitet mit Kokosmilch, Spinatsauce und Cashewnüssen mit Reis
 Fresh pikeperch fillet cooked with coconut milk, spinach and cashew sauce with rice
- M26 Fish Goa** D,° **8,90**
 Frisches Zanderfilet mit frischem Broccoli, Paprika, Kokosnuss, nach traditioneller Goa Art
 Fresh pikeperch fillet with fresh broccoli, bell pepper, coconut, type in the traditional Goa style
- M27 Fish Ratnam** D,° **8,90**
 Zarter Seelachs mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern
 Tender pollock fillet with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves
- M28 Jheenga Chanai** B,M **10,90**
 Riesengarnelen, zubereitet mit Kokosmilch, Senfkörnern, Curryblättern nach Ayurvedischer Art
 King prawns cooked with coconut milk, mustard seeds, curry leaves after Ayurvedic way

Thalis

- M30 Bangalore Thali** ° **11,90**
 2 verschiedene Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht
 2 different meat dishes and a vegetarian dish
- M31 Pondichery Thali** D,G,° **11,90**
 2 verschiedene Fischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad
 2 different fish dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad
- M32 Ayurvedische Thali** G, ° **10,90**
 3 verschiedene Gemüsegerichte zubereitet nach Ayurvedischer Art mit Raita, Reis und Papad, empfohlen von unserem Chefkoch
 3 different vegetable dishes cooked according to Ayurvedic way with raita, rice and papad recommended by our chef

Nordindische Gerichte Mittagsmenü

Montag bis Freitag von 11.30 – 14.30 Uhr – außer an Feiertagen

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe
oder einen kleinen gemischten Salat

M41 Dal Maharani ^G	5,35
Indische Linsen mit Butter zubereitet Indian lentils with butter	
M42 Navratan Korma ^{G, O}	6,90
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße Fresh vegetables with coconut milk	
M43 Vegetable Jalfrezi ^O	6,90
Verschiedene Gemüse nach traditioneller nordindischer Art Different vegetables cooked in north Indian style	
M44 Chicken Sabzi ^O	7,90
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse Chicken with fresh vegetables	
M45 Punjabi Chicken oder Lamm Curry	7,90 oder 8,90
Zartes Hühner- oder Lammfleisch in nordindischer Currysoße, scharf Tender chicken or lamb with in north Indian style, spicy	
M46 Mango Chicken oder Lamm ^{H, O}	7,90 oder 8,90
Zartes Hühner- oder Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt Tender chicken or lamb with fresh mango-safran-cashewnut-sauce	
M47 Chana Chicken ^G	7,90
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße Tender chicken in chickpea and curry-masala-sauce	
M48 Chicken Alu Saag	7,90
Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat Chicken with potatoes and spinach	
M49 Chicken Tikka Masala ^G	7,90
Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße Tender chicken in masala-sauce	
M50 Beef Vindaloo	7,90
Rindfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf Beef, very spicy	
M51 Beef Curry	7,90
Rindfleisch in Currysoße Beef in curry-sauce	
M52 Lamm Okra Curry ^O	8,50
Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse Tender lamb with Indian okra vegetables	
M53 Fisch Chilli ^D	8,90
Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf Redfish fillet in chilli-sauce, very spicy	
M54 Fisch Badami ^{D, H}	8,90
Seelachsfilet in Mandel-Safransoße Tender pollock fillet with almond-saffran-sauce	
M55 Duck Bombay Curry	8,90
Ente in Currysoße Duck in curry-sauce	

Allergene Herkunft / enthalten in Produkte und Zutaten (Beispiele)

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut, Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot, Paniermehl, Semmelbrösel, Brot)

B - Krebstiere (Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren, Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen)

C - Ei (Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei)

D - Fisch (Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen)

E - Erdnuss (Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade)

F - Soja (Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi)

G - Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse, Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise)

H - Schalenfrüchte (Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauß gewonnene Erzeugnisse, Gemahlene, gehobelte, etc. Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat)

L - Sellerie (Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix)

M - Senf (Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen)

N - Sesam (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz, Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot)

P - Lupinen (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeersatz, Flüssiggewürze)

O - Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark, Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate)

R - Weichtiere (Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marinaden)

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel •

4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat •

8 - mit Milcheiweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle •

11 - gewachst • 12 - mit Nitritpöckelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin