

## Suppen

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>1 Kerala Suppe:</b><br>Hühnercremesuppe mit Shrimps nach südindischer Art<br>Chicken soup with shrimp in south Indian style  | <b>6,50</b> |
| <b>2 Tomaten Suppe:</b><br>Tomatencremesuppe mit frischem Koriander<br>Cream of tomato soup with fresh coriander  | <b>5,50</b> |
| <b>3 Koblam Suppe:</b><br>Suppe mit frischem Blattspinat und Kokosmilch – mittelscharf<br>Soup with fresh spinach and coconut milk - medium hot   | <b>5,50</b> |
| <b>4 Kürbis Suppe:</b><br>Suppe mit Kürbis, Tamarinden und Gewürzen<br>Soup with pumpkin, tamarind and spices   | <b>5,50</b> |
| <b>5 Chennai Rassam:</b><br>Linsen, Linsenwasser, Tamarinden, Knoblauch und Koriander, zubereitet nach Ayurvedischer Art<br>Lentils, lentilwater, tamarind, garlic and cilantro cooked according to Ayurvedic way | <b>5,50</b> |
| <b>6 Dal Shorba:</b> <sup>1ABC</sup><br>Indische Linsensuppe<br>Indian Lentil Soup  | <b>4,50</b> |
| <b>7 Chicken Shorba:</b><br>Indische Hühnerfleischsuppe<br>Indian Chicken soup  | <b>4,50</b> |

## Vorspeisen

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>10 Vada mit Samber:</b><br>3 Frikadellen aus Linsenmehl, gewürzt mit frischen Curryblättern, Zwiebeln und grünem Chili<br>3 balls from lentil flour, seasoned with fresh curry leaves, onions and green chili              | <b>6,90</b> |
| <b>11 Idly mit Samber:</b><br>2 Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 3 verschiedenen Chutneys (Dips) & Samber<br>2 donuts made from rice and lentil flour, served with 3 different chutneys (dips) & Samber         | <b>6,50</b> |
| <b>12 Chicken 65:</b><br>Hühnerfleisch von Junghühnern (max. 65 Tage alte Hühnchen), scharf<br>Chicken meat of young chickens (maximum 65-day old chick), hot   | <b>7,80</b> |
| <b>13 Vegetable Pakora:</b> <sup>4</sup><br>Frisches Gemüse umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips<br>Fresh vegetables wrapped in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips   | <b>4,80</b> |
| <b>14 Onion Bhaji:</b> <sup>4</sup><br>Zwiebelringe umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips<br>Onion rings coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips                 | <b>4,80</b> |
| <b>15 Paneer-Pakora:</b> <sup>4D</sup><br>Hausgemachter Käse umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips<br>Homemade cheese coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips    | <b>5,80</b> |
| <b>16 Fish-Pakora:</b> <sup>4</sup><br>Seelachsfilet umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips<br>Pollock fillet coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips             | <b>5,80</b> |
| <b>17 Chicken-Pakora:</b> <sup>4</sup><br>Hühnerfleischstücke umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips<br>Pieces of chicken coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips | <b>5,80</b> |
| <b>18 Vegetable Samosa:</b><br>2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt und frittiert, dazu 3 versch. Dips<br>2 patties stuffed with potatoes and peas and fried, served with 3 different dips                          | <b>5,50</b> |

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>19 Vorspeisenteller gem.<sup>4</sup></b> (nordindisch)<br>Für 2 Personen Pakoras-Platte, nach nordindisch Art<br>For 2 people pakoras plate, according to North Indian Art | <b>11,50</b> |
| <b>20 Vorspeisenteller gem.</b> (südindisch)<br>Für 2 Personen Vorspeiseteller, nach südindischer Art<br>For 2 starters, South Indian style                                   | <b>14,80</b> |

## Salate

Jeder Salat mit hausgemachtem Dressing  
Each salad with homemade dressing

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>21 Patta Salat (groß):</b><br>Gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing<br>Mixed green salad with yogurt dressing                       | <b>6,90</b> |
| <b>22 Kerala Salat:</b><br>Gemischter Blattsalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen<br>Mixed green salad with grilled chicken breast strips | <b>7,90</b> |
| <b>23 Krabben Salat:</b><br>Gemischter Blattsalat mit frischen Krabben<br>Mixed green salad with fresh crab                                 | <b>8,90</b> |
| <b>24 Patta Salat (klein):</b><br>Gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing<br>Mixed green salad with with yogurt dressing                 | <b>2,80</b> |

## Tandoori Khazana

- aus dem Holzkohle-Lehmofen -  
- From the charcoal clay oven -

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>25 Vegetable Tandoori:<sup>D</sup></b><br>Marinierter hausgemachter Käse, Brokkoli, Tomaten, Zwiebeln,<br>Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gegrillt<br>Marinated homemade cheese, broccoli, tomatoes, onions,<br>zucchini, eggplant, mushrooms and peppers, grilled | <b>12,50</b> |
| <b>26 Chicken Tikka<sup>3</sup></b><br>Zarte mariniertes Hühnerfleischstücke, gegrillt<br>Tender marinated chicken pieces, grilled   | <b>13,50</b> |
| <b>27 Botti Kabab:</b><br>Zarte mariniertes Lammfilet vom Spieß, gegrillt<br>Tender marinated fillet of lamb on a skewer, grilled  | <b>19,50</b> |
| <b>29 Fisch Tikka:<sup>D</sup></b><br>Mariniertes Seelachsfilet mit Joghurt und Gewürzen, gegrillt<br>Fish fillet marinated with yogurt and spices, grilled  | <b>18,50</b> |
| <b>30 Jheenga Tandoori:<sup>D</sup></b><br>Mariniertes Riesengarnelen mit Joghurt und Gewürzen, gegrillt<br>King prawns marinated with yogurt and spices, grilled  | <b>19,90</b> |
| <b>31 Mix-Grill Platte:<sup>D</sup></b><br>Etwas von allem Tandoori-Köstlichkeit<br>A bit of every Tandoori Delight  | <b>18,50</b> |
| <b>32 Kerala Mix Platte:</b><br>Gemischte Platte bestehend aus Hühnchen, Lamm, Riesengarnelen und Gemüse mit Ingwer, Knoblauch<br>in Kokossaure mariniert<br>Mixed platter consisting of chicken, lamb, prawns and vegetables with ginger, garlic<br>marinated in coconut sauce      | <b>19,50</b> |

## Dosai

- 901 Masala Dosa mit Sambhar:**<sup>C</sup> **9,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt  
Pancakes made fo rice and lentil flour stuffed with potatoes, tomatoes, onions, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced.
- 902 Kerala spezial Dosa mit Sambhar:**<sup>CD</sup> **9,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachtem Käse, Gemüse, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt  
Pancakes made fo rice and lentil flour filled with fresh homemade cheese, vegetables, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 903 Chicken Dosa mit Sambhar:**<sup>C</sup> **11,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt  
Pancakes made fo rice and lentil flour filled with tender chicken, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 904 Keema Dosa mit Sambhar:**<sup>C</sup> **11,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt  
Pancakes made fo rice and lentil flour stuffed with minced lamb, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 905 Ente Dosa mit Sambhar:**<sup>C</sup> **12,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Entenfilet, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt  
Pancakes made fo rice and lentil flour filled with tender duck breast, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced

## Chicken - Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)  
(All dishes are served with basmati rice)

- 35 Chicken Chettinad:**<sup>C4</sup> **13,50**  
Mariniertes frisches Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Hühnerbrustfilet zubereitet nach Kerala Art, mit schmackhaften Currymischungen  
Marinated chicken breast with fresh ginger, garlic, chicken breast cooked to Kerala way with tasty curry blends
- 36 Chicken Kerala (scharf):** **13,50**  
Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala  
Chicken breast with special spices from Kerala
- 37 Chicken Pondichery:** **13,50**  
Mariniertes Hühnerbrustfilet zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce  
Marinated chicken breast cooked with fresh mint and coriander in tomato-coconut sauce
- 38 Chicken Chennai:** **13,50**  
Mariniertes Hühnerbrustfilet zubereitet mit frischen Curryblättern, Senfkörnern und Kokosmilch, nach ayurvedischer Art  
Marinated chicken breast cooked with fresh curry leaves, mustard seeds and coconut milk, according to Ayurvedic style
- 39 Chicken Mangai:**<sup>B</sup> **13,50**  
Hühnerbrustfilet mit frischem Mango, Kokosnuss in Mandel-Sahne-Sauce  
Chicken breast with fresh mango, coconut and almond cream sauce
- 40 Chicken Mother-India:** **13,50**  
Mariniertes Hühnerbrustfilet mit frischem Broccoli, Paprika und Tomaten zubereitet nach Art des Hauses, dazu Basmati Reis – serviert in einer heißen Pfanne  
Marinated chicken breast cooked with fresh broccoli, peppers and tomatoes of the house, served with basmati rice - served in a hot pan

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>41 Chicken Ratnam:</b>   | <b>13,50</b> |
| Frischer Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern<br>Fresh chicken breast with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves   |              |
| <b>42 Chicken Korma:<sup>B</sup></b>  | <b>13,50</b> |
| Hühnerbrustfilet mit geriebene Mandeln und Kokosmilch<br>Chicken with ground almonds and coconut milk   |              |
| <b>43 Chicken Vindaloo:<sup>C</sup></b>   | <b>13,50</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Essig, Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, scharf<br>Chicken with vinegar, fenugreek seeds, chilli and spices, hot   |              |
| <b>44 Butter Chicken:</b>   | <b>13,50</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Honig in Butter und Tomatensoße<br>Chicken breast with honey butter and tomato sauce   |              |
| <b>45 Chicken Valapalam:</b>  | <b>13,50</b> |
| Frische Bananenscheiben in Masala gewendet mit frischen Tomaten, Sahne und Buttersauce mit Reis<br>Fresh banana slices in masala turned with fresh tomatoes, cream and butter sauce with rice   |              |
| <b>46 Karahi Chicken:<sup>4</sup></b>   | <b>13,50</b> |
| Hühnerbrustfilet mit frische Paprika, Zwiebeln und Koriander in Currysoße<br>Chicken breast with fresh peppers, onions and cilantro in curry sauce  |              |
| <b>47 Chicken Tikka Masala:</b>   | <b>14,50</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und geriebene Mandeln in Masalasoße<br>Chicken breast with tomatoes, onions and ground almonds in masala   |              |
| <b>48 Chicken or Lamb Fry: (Jhalfrezi)</b>  | <b>14,50</b> |
| Gebratenes Hühnerfleisch oder Lamm mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika und Zwiebeln in scharfer Sauce<br>Fried chicken or lamb with ginger, garlic, green peppers and onions in a spicy sauce   |              |
| <b>49 Kochin Chicken or Lamb:</b>   | <b>14,50</b> |
| Hühnerbrust Lammfilet mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Gemüse und südindische Gewürzen mariniert in Kokossauce in einer Pfanne serviert<br>Chicken breast or lamb fillet with ginger, garlic, almonds, vegetables and South Indian Spices served marinated in coconut sauce, served in a pan |              |
| <b>50 Chicken Saag:<sup>D</sup></b>   | <b>13,50</b> |
| Hühnerbrust mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat<br>Chicken breast with ginger, garlic and spinach  |              |

## Lamm - Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)  
(All dishes are served with basmati rice)

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>51 Lamm Kerala (scharf):</b>  | <b>13,90</b> |
| Zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala<br>Tender lamb with special spices from Kerala   |              |
| <b>52 Lamm Curry Bangalore:<sup>B</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Zartes Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse und Mandeln zubereitet in Kokosmilch<br>Tender lamb cooked with various vegetables and almonds in Coconut milk   |              |
| <b>53 Sukka Bangalore:<sup>4</sup></b>   | <b>13,90</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosnuss in Tomaten-Curry-Sauce, empfohlen von unserem Chefkoch<br>Tender lamb with potatoes and tomatoes in coconut curry sauce, recommended by our chef   |              |
| <b>54 Lamm Tokku:<sup>4</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch<br>Tender lamb with tomatoes, onions, garlic, tender lamb with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk |              |
| <b>55 Lamm Gharelu:</b>  | <b>13,90</b> |
| Mariniertes Lammfilet zubereitet nach einem historischen Rezept<br>Marinated fillet of lamb cooked to a historic recipe  |              |
| <b>56 Lamm Rogan Josh:<sup>4</sup></b>   | <b>13,90</b> |
| Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße, nach nordindische Art<br>Tender lamb Rogan in curry sauce, according to North Indian style   |              |

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>57 Lamm Vindaloo:</b>  | <b>13,90</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Essig, Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, scharf<br>Tender lamb with vinegar, fenugreek seeds, chilli and spices, hot   |              |
| <b>58 Lamm Dhansek:</b>   | <b>13,90</b> |
| Zartes Lammfleisch, Linsen, brauner Zucker, Chili, Zitrone, süß-sauer-scharf<br>Tender lamb with yellow lentils, indian vegetables and masala-sauce |              |
| <b>59 Saag Ghosht:<sup>4CD</sup></b>  | <b>13,90</b> |
| Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat<br>Lamb with ginger, garlic and spinach  |              |

## Ente - Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)  
(All dishes are served with basmati rice)

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>201 Ente Palak:<sup>D</sup></b>   | <b>16,80</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit Rahmspinat<br>Tender duck breast with creamed spinach   |              |
| <b>60 Ente Kerala (scharf):</b>  | <b>16,80</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala<br>Tender duck breast with special spices from Kerala  |              |
| <b>61 Ente Tokku:<sup>4</sup></b>  | <b>16,80</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch<br>Tender duck breast fillet with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk |              |
| <b>62 Ente Pondichery:</b>   | <b>16,80</b> |
| Mariniertes Entenbrustfilet zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce<br>Marinated duck breast cooked with fresh mint and cilantro in a tomato-coconut sauce                  |              |
| <b>63 Ente Malappuram:</b>   | <b>16,80</b> |
| Zartes Entenbrustfilet zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs<br>Tender duck breast cooked to a secret recipe by our chef   |              |
| <b>64 Ente Mushroom:<sup>4</sup></b>   | <b>16,80</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit frische Champignon, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße<br>Tender duck breast with fresh mushrooms, onions and tomatoes in curry sauce  |              |
| <b>65 Ente Vindaloo:<sup>C</sup></b>   | <b>16,80</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit Essig, Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, scharf<br>Tender duck breast with vinegar, fenugreek seeds, chilli and spices, hot   |              |

## Rind - Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)  
(All dishes are served with basmati rice)

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>210 Beef Palak:<sup>D</sup></b>   | <b>15,50</b> |
| Zartes Rindfleisch mit Rahmspinat<br>Tender beef with creamed spinach  |              |
| <b>66 Beef Kerala:</b>   | <b>15,50</b> |
| Zartes Rindfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala, scharf<br>Tender beef with special spices from Kerala, hot  |              |
| <b>67 Beef Tokku:<sup>4</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Zartes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch<br>Tender beef with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk |              |
| <b>68 Beef Pondichery:</b>   | <b>15,50</b> |
| Mariniertes Rindfleisch zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce<br>Marinated beef cooked with fresh mint and cilantro in a tomato-coconut sauce           |              |
| <b>69 Beef Ratnam:</b>   | <b>15,50</b> |
| Zartes Rindfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern<br>Tender beef with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves                      |              |

## Fleischgericht Spezial

- 70 Dosa Taka Tak:** **14,50**  
Crêpes aus Reis und Linsenmehl mit zartem Lammfilet, Hühnerbrustfilet, Tamarinden, Knoblauch und Linsen  
Pancakes made of rice and lentil flour with tender lamb fillet, chicken breast, tamarind, garlic and lentils

### Fisch - Spezialitäten

(Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)  
(All dishes are served with basmati rice)

- 72 Fisch Ratnam:** **16,50**  
Zanderfilet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern  
Zander fillet with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves
- 73 Fisch Goa:** **16,50**  
Zanderfilet mit frischem Broccoli, Paprika und Tomaten zubereitet nach Art des Hauses –  
serviert in heißer Pfanne  
Zander fillet with fresh broccoli, peppers and tomatoes with house specialties - served in a hot pan
- 74 Fisch Pondichery:<sup>B</sup>** **16,50**  
Seelachs zubereitet mit Kokosmilch, Spinatsauce und Cashewnüssen  
Coal fish cooked with coconut milk, spinach sauce and cashew nuts
- 75 Fisch Kerala (scharf):** **16,50**  
Zanderfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala  
Zander fillet with special spices from Kerala
- 76 Fisch Badami:<sup>B</sup>** **16,50**  
Seelachsfilet in Mandeln-Safran-Soße  
Coal fish fillet with almonds and saffron sauce
- 77 Kochin Fish:<sup>B</sup>** **16,50**  
Zanderfilet mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Gemüse und südindische Gewürzen  
mariniert in Kokossauce in der Pfanne serviert  
Zander fillet with ginger, garlic, almonds, vegetables and south Indian spices  
served marinated in coconut sauce in the pan
- 79 Jheenga Chennai:<sup>C</sup>** **19,50**  
Riesengarnelen, zubereitet mit Kokosmilch, Senfkörnern, Curryblättern nach Ayurvedischer Art  
King prawns cooked with coconut milk, mustard seeds, curry leaves after Ayurvedic way
- 80 Jheenga Sukka:** **19,50**  
Riesengarnelen mit Kartoffeln und Kokosnuss in Tomaten-Curry-Sauce  
Shrimp with potatoes and tomatoes in coconut curry sauce
- 81 Jheenga Tokku:<sup>4</sup>** **19,50**  
Riesengarnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch  
King prawns with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk
- 82 Jheenga Goa:** **19,50**  
Riesengarnelen mit frischem Broccoli, Paprika und Tomaten zubereitet nach Art des Hauses  
– serviert in einer heißer Pfanne  
King prawns cooked with fresh broccoli, peppers and tomatoes of the house - served in a hot pan
- 83 Jheenga Mangai:<sup>BD</sup>** **19,50**  
Riesengarnelen mit frischer Mango, Kokosnuss in Mandel-Sahne-Sauce  
King prawns with fresh mango, coconut and almond cream sauce
- 84 Jheenga Kerala (scharf):** **19,50**  
Riesengarnelen mit speziellen Gewürzen aus  
Kerala King prawns with special spices from Kerala

- 85 Jheenga Masala:B** **19,50**  
Riesengarnelen mit Tomaten, Zwiebeln und geriebene Mandeln in Masalasoße  
King prawns with tomato, onion and ground almonds in masala
- 86 Jheenga Jhalfrezi:** **19,50**  
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Chili und Karotten in scharfer Tomatensoße  
King prawns with onions, peppers, chilli and carrots in spicy tomato sauce

### **Vegetarische - Spezialitäten**

(Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)  
(All dishes are served with basmati rice)

- 90 Valapalam Curry:<sup>4D</sup>** **11,50**  
Frische Bananenscheiben in Masala gewendet mit frischen Tomaten, Sahne und Buttersauce  
Fresh banana slices in masala turned with fresh tomatoes, cream and butter sauce
- 91 Yam Curry:** **12,00**  
Yamswurzel, eine traditionelle südindische Frucht nach Art des Hauses zubereitet  
Yam, a traditional South Indian fruit of the house prepared
- 92 Lotus Kofta:<sup>BD</sup>** **10,50**  
Bällchen aus frischen Lotusblüten, Kartoffeln, Rosinen und Cashewnüssen in Tomaten-Sahne-Sauce  
Balls of fresh lotus flowers, potatoes, raisins and cashew nuts in a tomato-cream sauce
- 93 Eibisch Kerala (scharf):** (Okra Gemüse) (Lady´s-finger vegetables) **10,50**  
Gemüse-Eibisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala  
Vegetable marshmallow with special spices from Kerala
- 94 Dal Palak:** **9,50**  
Frischer Blattspinat mit Linsen, Tomaten, Zwiebeln und Curryblättern  
Fresh spinach with lentils, tomatoes, onions and curry leaves
- 95 Valapalam Palkatti:<sup>BD</sup>** **10,50**  
Frischer hausgemachter Käse mit Bananenscheiben, Cashewnüssen, Tomatensauce, fein gewürzt  
Fresh homemade cheese with sliced anana,b cashew nuts, tomato sauce, finely spiced
- 96 Kathal Tikka:<sup>D</sup>** **12,50**  
Jackfrucht in Joghurt mariniert mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt, nach ayurvedischer Art  
Jackfruit in yoghurt marinated grilled with peppers, tomatoes and onions, according to ayurvedic way
- 97 Kathirikai Masala:<sup>4</sup>** **10,50**  
Auberginen mit gerösteter Kokosnuss und Tomaten in Masala gewendet  
Eggplant turned with roasted coconut and tomato masala
- 98 Kakari Kerala (scharf):<sup>B</sup>** **10,50**  
Gemüseplatte mit mariniertem frischem Gemüse in Kokos-Ananas-Mango-Sauce  
Vegetable platter with fresh vegetables marinated in coconut-pineapple-mango sauce
- 99 Kathirikai Bangalore:** **10,50**  
Auberginen mit Cashewnüssen und Kokosmilch in Tomatensauce  
Eggplant with cashews and coconut milk in a tomato sauce
- 100 Kirai Palkatti:<sup>D</sup>** **12,50**  
Frischer hausgemachter indischer Käse mit Spinat in würziger Sauce
- 101 Malabari Vegetable:<sup>D</sup>** **12,50**  
Indischer Käse, Tapioka, Tomaten, Zwiebeln, grünem Paprika mit Ingwer mariniert in Joghurt-Tamarinden-Kokos Sauce, serviert in der Pfanne
- 102 Bombay Aloo:** **9,50**  
Kartoffeln in kräftiger Zitronengrass-Tomaten-Soße, mittel scharf  
Potatoes in a spicy lemon grass and tomato sauce, medium hot
- 103 Dal Makhni:<sup>D</sup>** **9,50**  
Indische Hülsenfrüchte mit Butter zubereitet, nach nordindischer Art  
Indian legumes cooked with butter, according to North Indian tradition
- 104 Mix vegetables:<sup>4</sup>** **10,50**  
Verschiedene frische Gemüse in Currysoße  
Various fresh vegetables in curry sauce

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>105 Paneer Butter Masala:<sup>D</sup></b>  | <b>12,50</b> |
| Frisher hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße<br>Fresh homemade cheese in butter masala sauce  |              |
| <b>106 Karahi Paneer:<sup>D</sup></b>   | <b>12,50</b> |
| Frisher hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika und frischer Koriander<br>Fresh homemade cheese with onions, peppers and fresh coriander |              |
| <b>107 Shahi Paneer:<sup>D</sup></b>  | <b>12,50</b> |
| Frisher hausgemachter Käse mit Honig, in Butter mit Tomatensauce<br>Fresh homemade cheese with honey, butter and tomato sauce             |              |
| <b>108 Channa Masala:<sup>4</sup></b>   | <b>12,50</b> |
| Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten in Currysauce<br>Chickpeas with onions, ginger, tomatoes in curry sauce                        |              |

### **Biryani (Reisgerichte)**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>109 Vegetable Biryani:<sup>4BC</sup></b>  | <b>12,50</b> |
| Frisches Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita<br>Fresh vegetables cooked with basmati rice to Hayderabadi way to spicy sauce and raita   |              |
| <b>110 Chicken Hyderabadi :<sup>4C</sup></b>   | <b>13,50</b> |
| mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita<br>with basmati rice to Hayderabadi way to spicy sauce and raita  |              |
| <b>111 Lamm Hyderabadi :<sup>4C</sup></b>  | <b>13,50</b> |
| Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita<br>Tender lamb with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hayderabadi way to spicy sauce and raita            |              |
| <b>112 Beef Hyderabadi :<sup>4C</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita<br>Tender beef with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hayderabadi way to spicy sauce and raita            |              |
| <b>113 Ente Hyderabadi :<sup>4C</sup></b>  | <b>16,80</b> |
| Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita<br>Tender duck breast with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hayderabadi way to spicy sauce and raita |              |
| <b>114 Jheenga Hyderabadi:<sup>4BC</sup></b>   | <b>19,50</b> |
| Riesengarnelen mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hayderabadi Art, dazu pikanter Sauce und Raita<br>King prawns with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hayderabadi way to spicy sauce and raita                |              |

### **Südindischer Thalis**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>115 Bangalore Thali:<sup>A</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| 2 verschiedene Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad<br>2 different meat dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad   |              |
| <b>116 Pondichery Thali:<sup>A</sup></b>   | <b>16,50</b> |
| 2 verschiedene Fischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad<br>2 different fish dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad   |              |
| <b>117 Ayurvedische Thali:</b>   | <b>15,50</b> |
| 3 verschiedene Gemüsegerichte zubereitet nach Ayurvedischer Art mit Raita, Reis und Papad, empfohlen von unserem Chefkoch<br>3 different vegetable dishes cooked according to Ayurvedic way with raita, Rice and papad recommended by our chef |              |



## Nordindischer Thalis

(Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert)  
(All dishes are served with basmati rice)

- 120 Vegetable Thali:<sup>A</sup>** **14,50**  
3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Reis und Papad nach Nordindischer Art  
3 different vegetable dishes with raita, rice and papad to North Indian Style
- 121 Meat Thali:<sup>A</sup>** **15,50**  
2 verschiedene Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad nach Nordindischer Art  
2 different meat dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad to North Indian Style
- 122 Fisch Thali:<sup>A</sup>** **15,50**  
2 verschiedene Fischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad nach Nordindischer Art  
2 different fish dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad to North Indian Style

## Beilagen

- 125 Madras Papad:** **2,50**  
Waffeln aus Schwarzenlinsen und Reismehl  
Waffles from black lentils and rice flour
- 126 Nan:<sup>A</sup>** **2,90**  
Hefeteig Fladenbrot aus Weizenmehl  
Leavened flatbread Weizenmehl
- 127 Roti:<sup>A</sup>** **2,90**  
Vollkorn Fladenbrot  
Wholemeal bread
- 128 Bhatura:<sup>A</sup>** **3,50**  
Aufgeblasenes (frittiert) Fladenbrot aus Weizenmehl  
Inflated (fried) bread made from wheat flour
- 129 Mallu Prantha:<sup>A</sup>** **3,50**  
Sehr dünner Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl  
Very thin flat bread made from whole grain wheat flour
- 130 Dosa mit Sambhar:** **4,90**  
Crepes aus Reis - und Linsenmehl  
Crepes made from rice and lentil flour
- 131 Uttpam mit Sambhar:** **4,90**  
Knuspriges Fladenbrot aus Reis- und Linsenmehl  
Crusty Flatbread from rice and lentil flour
- 132 Prantha:<sup>A</sup>** **3,50**  
Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter  
Multilayered wholemeal bread with butter
- 133 Mint Prantha:<sup>AD</sup>** **3,90**  
Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter und frischer Minze  
Multilayered whole wheat bread with butter and fresh mint
- 134 Onion Kulcha:<sup>A</sup>** **3,90**  
Hefeteigbrot mit Knoblauch oder Zwiebeln  
Raised bread with garlic or onions
- 135 Lemonreis:<sup>C</sup>** **4,50**  
Gebratener Basmati Reis mit Senfkörnern, Linsen, Curryblättern und Zitronensaft  
Basmati rice fried with mustard seeds, lentils, curry leaves and lemon juice

<b>136 Tamarinden Reis:<sup>C</sup></b>		<b>4,50</b>
Gebratener Basmati Reis mit Senfkörnern, Linsen, Curryblättern und Tamarinden Basmati rice fried with mustard seeds, lentils, curry leaves and tamarind		
<b>137 Dahi:</b>		<b>3,50</b>
Frischer Hausgemachter Joghurt Fresh Homemade Yogurt		
<b>138 Raita:<sup>D</sup></b>		<b>3,50</b>
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen Yogurt with cucumbers, tomatoes and spices		
<b>139 Balti Sambhar:</b>		<b>4,50</b>
Gemüsetopf zubereitet nach Kerala Art Stockpot prepared to Kerala Art		

## Desserts

<b>140 Rava Kesari:<sup>BD</sup></b>		<b>5,50</b>
Pudding aus Yammehl, Honig, Kokosnuss, Safran, Cashewnüsse Yamflour Pudding, honey, coconut, saffron, cashew nuts		
<b>141 Mango Cream:</b>		<b>5,50</b>
Süßspeise aus Mango nach Art des Hauses Mango dessert of the house		
<b>142 Semia Payasam:</b>		<b>5,50</b>
Traditionelle Süßigkeit aus Kerala Traditional sweet from Kerala		
<b>143 Vanilleeis<sup>D</sup></b>	mit Rosinen in Grappa eingelegt	<b>4,35</b>
<b>144 Gulab Jamun<sup>B</sup></b>		<b>4,50</b>
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken Balls made of milk and cheese baked in honey		
<b>145 GajarHalwa</b>		<b>5,50</b>
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert Grated carrots with almonds and pistachios topped with honey		
<b>146 Frische Mango mit Eis</b>		<b>5,90</b>
<b>147 Kerala Teller:<sup>BD</sup></b>	<b>Für 1 Person</b>	<b>7,50</b>
<b>148 Kerala Teller:<sup>BD</sup></b>	<b>Für 2 Person</b>	<b>10,50</b>

### ZUSATZSTOFFE - ALLERGENE

<sup>1</sup>mit Geschmacksverstärker <sup>2</sup>mit Farbstoff <sup>3</sup>mit Konservierungsstoff <sup>4</sup>mit Antioxidationsmittel  
<sup>A</sup>mit Weizen <sup>B</sup>mit Nüssen <sup>C</sup>mit Senf <sup>D</sup>mit Laktose