

VORSPEISEN UND SUPPEN

STARTERS AND SOUPS

SUPPEN | SOUPS

- 2 **Vegetarische Tagessuppe**
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe
Vegetarian soup of the day
- Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan

VORSPEISEN | STARTERS

- 3 **Uzhunnu Vada**
Linsenbällchen mit Ingwer, Zwiebel und Chili,
mit Kokos-Chuttney serviert
*Lentil balls with ginger, onion and chilli
served with a coconut chutney*
- Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
- 4 **Vegetarische Pakora**
In Kichererbsenmehl-Teig knusprig frittiertes
Gemüse (Spinat, Mais, Zwiebeln),
serviert mit Ananas- und Minz-Chuttney
*Crispy fried vegetables (spinach, corn, onion) in
chickpea flour, served with a pineapple and mint chutney*
- Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
- 5 **Zarda Samosa**
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln,
Cashewnüssen und Granatapfelkernen,
serviert mit Minz-Chuttney
*Fried pastry pockets filled with potato, cashew nuts
and pomegranate seeds, served with a mint chutney*
- Laktosefrei
Vegan
- 6 **Lamb-Mint-Roll**
Frittierte Teigrolle, gefüllt mit würzigem
Lammhackfleisch und frischer Minze
*Fried pastry rolls filled with aromatic minced
lamb and fresh mint*
- Laktosefrei
- 8 **Kerala-Mix**
Gemischter Vorspeisenteller mit Pakora,
Samosa und Lamb-Mint-Roll
*Mixed appetisers with pakora, samosa and
lamb mint roll*
- Laktosefrei

TANDOOR SPEZIALITÄTEN

(30 Minuten Zubereitungszeit)

Ein Tandoor ist ein typisch indischer Tonofen. Fleisch oder Fische werden in einer würzigen Joghurtsauce mariniert und anschliessend im heissen Tandoor-Ofen schonend grilliert.

TANDOOR SPECIALITIES

(30 minutes' preparation time)

A tandoor is a typical Indian clay oven. Meat or fish is marinated in an aromatic yoghurt sauce and then gently grilled in the hot tandoor oven.

- | | | |
|----|---|------------|
| 16 | Paneer Tikka
Mogulkäse mariniert in Joghurt und nordindischen Gewürzen
<i>Indian cheese marinated in yoghurt and North Indian spices</i> | Glutenfrei |
| 17 | Chicken Tikka
Pouletfleischstücke mariniert in Joghurt, Kashmiri-Chili, Ingwer und Knoblauch
<i>Chicken marinated in yoghurt, Kashmiri chilli, ginger and garlic</i> | Glutenfrei |
| 18 | Narangi Tikka
Pouletbrust mariniert in Orangensaft, Cashewnuss-Creme und Rahmquark
<i>Chicken breast marinated in orange juice, cashew-nut-cream and quark</i> | Glutenfrei |
| 21 | Fish Tikka
Kingfish-Stücke mariniert in Chili und Joghurt
<i>Kingfish pieces marinated in chilli and yoghurt</i> | Glutenfrei |
| 22 | Boti Kabab
Lammstücke mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt
<i>Lamb pieces marinated in tandoori masala and yoghurt</i> | Glutenfrei |
| 23 | Mix Tandoori
Verschiedene Tandoori-Spezialitäten:
je zwei Stück Chicken Tikka, Fish Tikka, Boti Kabab, Tangadi Kabab
<i>A selection of Tandoori specialities:
chicken tikka, fish tikka, boti kebab and tangadi kebab (two of each)</i> | Glutenfrei |

CURRY SPEZIALITÄTEN

Unsere Currys sind wohlschmeckende Gerichte an einer würzigen Sauce. Diese besteht aus zahlreichen, sorgfältig zusammengestellten Gewürzen. In Kerala werden die Currys oft mit Kokos verfeinert. Es handelt sich dabei um Familienrezepte, welche von Generation zu Generation weitergegeben werden.

CURRY SPECIALITIES

Our curries are flavourful dishes in a fragrant sauce made from numerous, carefully selected spices. In Kerala, curries are often enhanced with coconut. These are family recipes that have been passed down from generation to generation.

POULET | CHICKEN

- | | | |
|----|---|---------------------------|
| 24 | Malabar Chicken Curry
Poulet-Stücke in scharfer, cremiger Kokosnuss-Sauce nach Art der Malabarküste
<i>Malabar-Coast-style chicken pieces in a spicy, creamy coconut sauce</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |
| 25 | Kerala Chicken Masala
Würziges Poulet-Curry nach typischer Kerala-Art aus der Region Kochi
<i>Aromatic chicken curry in a typical Kerala style from the Kochi region</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |
| 26 | Butter Chicken
Grillierte Poulet-Stücke in milder, cremiger Curry-Sauce
<i>Grilled chicken pieces in a mild, creamy curry sauce</i> | Glutenfrei |

LAMM | LAMB

- | | | |
|----|---|---------------------------|
| 28 | Lamb Masala
Zarte Lammwürfel an typischen südindischen Gewürzen, in scharfer Curry-Sauce mit Kokosnuss, Curry-Blättern, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
<i>Tender lamb pieces cooked in typical South Indian spices in a spicy curry sauce with coconut, curry leaves, paprika, tomato and onion</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |
| 30 | Lamb Korma
Mildes Lamm-Curry mit cremiger Sauce aus Cashewnüssen und Rahm
<i>Mild lamb curry with a creamy cashew nut sauce</i> | Glutenfrei |

RIND | BEEF

- | | | |
|----|--|---------------------------|
| 27 | Beef Vindaloo
Sehr scharfes Rind-Kartoffel-Gericht aus Goa
<i>Spicy beef specialty with potatoes Goan-style</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |
| 32 | Kerala Beef Masala
Würziges Rinds-Curry nach traditioneller Kerala-Art mit Tomaten und Zwiebeln
<i>Kerala-style aromatic beef curry with tomato and onion</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |

FISCH UND CREVETTEN FISH AND PRAWNS

FISCH | FISH

- | | | |
|----|---|---------------------------|
| 33 | Vypeen Fish Curry
Würziges Fisch-Curry, eine Spezialität der Fischer-Insel Vypeen in Kerala
<i>Aromatic fish curry, a speciality from the fishing island of Vypeen in Kerala</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |
| 34 | Cherai Fish
Würzig gebratene Kingfish-Stücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kokoscreme und Tamarinden im Bananenblatt gebacken
<i>Aromatic fried kingfish pieces baked in a banana leaf with tomato, onion, ginger, coconut cream and tamarind</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |

CREVETTEN | PRAWNS

- | | | |
|----|--|---------------------------|
| 35 | Malabar Prawn Curry
Crevetten in scharfer Kokosnuss-Sauce nach typischer Malabar-Art
<i>Malabar-style prawns in a spicy coconut sauce</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |
| 12 | Chemmin Fry
Riesencrevetten in Chili, Ingwer und Kokosscheiben gebraten
<i>King prawns fried in chilli, ginger and coconut</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN SPECIALITIES

- 37 **Aviyal** Glutenfrei
Frisches Gemüse an Kokosraspel, raffiniert gewürzt mit Kreuzkümmel und Joghurt
Fresh vegetables with coconut flake, flavoured with cumin and yoghurt
- 38 **Sambar** Laktosefrei
Vegan
Toordal (Linsen) und verschiedene Gemüse in Tamarinden und Asafoetida-Sauce
Toordal (lentils) and assorted vegetables in a tamarind and asafoetida sauce
- 40 **Mushaka Dal** Glutenfrei
Berühmtes nordindisches Gericht mit schwarzen Linsen und Kidneybohnen, langsam gegart auf dem Tandoor-Ofen
Famous North Indian dish with black lentils and kidney beans, slow cooked on a tandoor oven
- 42 **Bengan Bharta** Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
Geröstetes Auberginen-Mark mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Roasted aubergine pulp with tomato, onion, ginger and garlic
- 43 **Paneer Tikka Masala** Glutenfrei
Gegrillter Mogulkäse in cremiger Tomaten-Sauce
Grilled Indian cheese in a creamy tomato sauce
- 44 **Badami Korma** Glutenfrei
Gemischtes Gemüse in Mandel-Sauce
Assorted vegetables in an almond sauce
- 13 **Bhindi Mappas** Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
Okraschoten in Kokos-Sauce mit Ingwer und Chili
Okra in a coconut sauce with ginger and chilli
- 14 **Erisseri** Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
Ein typisches vegetarisches Gericht aus Kerala: Kürbis mit roten Bohnen, Kokosnuss und milden Gewürzen
A typical vegetarian dish from Kerala: pumpkin with kidney beans, coconut and mild spices

REISGERICHTE

RICE DISHES

BIRIYANI

- 45 **Chicken Nawabi Biryani** Glutenfrei
Mariniertes Pouletfleisch in Basmatireis gegart,
mit Zwiebeln, Joghurt und Trockenfrüchten
*Marinated chicken cooked in basmati rice with onion,
yoghurt and dried fruit*
- 46 **Kache Gosht Ki Biryani** Glutenfrei
Mariniertes Lamm in Basmatireis gegart mit
Safran, nach typischer Hyderabad-Art
*Hyderabad-style marinated lamb cooked
in basmati rice with saffron*

KÖSTLICHES DAZU

ACCOMPANIMENTS

- 50 **Papadum Basket** (3 Stück | pieces)
Würzige Linsen-Cracker mit Chutney und Pickel
Aromatic lentil crackers with chutney and pickle
- 51 **Papadum** (3 Stück | pieces)
- 52 **Mixed Raita** Glutenfrei
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln
(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)
*Yoghurt with cucumber, tomato and onion
(neutralises the heat in the dishes)*
- 53 **Natur-Joghurt | Natural yoghurt** Glutenfrei
(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)
(Neutralises the heat in the dishes)
- 54 **Onion Slices** Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
Rohe Zwiebel, Zitrone und Chilis
Raw onion, lemon and chilli
- 56 **Zusätzliches Chutney | Additional chutney** Glutenfrei
- 57 **Zusätzliche Pickle | Additional pickle** Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
in Öl eingelegtes Gemüse, scharf
Vegetables pickled in oil, hot

BEILAGEN SIDE DISHES

- | | | |
|----|--|------------------------------------|
| 58 | Steamed Basmati Rice
Gedämpfter Basmati Reis
<i>Plain, steamed basmati rice</i> | Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan |
| 54 | Jeera Reis
Gedämpfter Basmati-Reis mit Kreuzkümmel
<i>Steamed Basmati rice with cumin seeds</i> | Glutenfrei
Laktosefrei |
| 60 | Kappa
Gekochte Maniok-Wurzel mit Zwiebeln,
Ingwer und Curry-Blätter
<i>Cooked cassava root with onion,
ginger and curry leaves</i> | Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan |

BROTE

Fladenbrote werden vom Süden bis in den Norden Indiens gerne als Beilage zu den köstlichen Gerichten gereicht. Unsere weit bekannten Naan-Brote werden alle frisch im Tandoor-Ofen gebacken - das sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

BREADS

Flatbreads are a popular accompaniment to the delicious dishes served across India. Our famous naan breads are all baked fresh in the tandoor oven – they're an absolute must!

- | | | |
|----|---|----------------------|
| 61 | Naan Makhani
Fladenbrot mit Butter, aus dem Tandoor-Ofen
<i>Flatbread with butter from the tandoor oven</i> | |
| 62 | Lasuni Naan
Fladenbrot mit Knoblauch, aus dem Tandoor-Ofen
<i>Flatbread with garlic from the tandoor oven</i> | |
| 63 | Cheese Naan
Fladenbrot mit Käse, aus dem Tandoor-Ofen
<i>Flatbread with cheese from the tandoor oven</i> | |
| 65 | Tandoor-Roti
Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Tandoor-Ofen
<i>Wholemeal flatbread from the tandoor oven</i> | Laktosefrei
Vegan |

GEMÜSE | VEGETABLES

- 69 **Tagesgemüse, kleine Portion** Glutenfrei
Nur als Beilage erhältlich
Vegetable of the day, small portion
Only as a side dish
- 70 **Dal, Linsen, kleine Portion** Glutenfrei
Nur als Beilage erhältlich
Dal, lentils, small portion
Only as a side dish
- 71 **Kinder Menu** (Kinder bis 5 Jahre)
Kids Menu (*Children until 5 years*)

Glutenfrei = gluten free
Laktosefrei = lactose free
Vegan = vegan

DESSERT

Die Vorliebe für Süßigkeiten ist den meisten Indern in die Wiege gelegt. Wenn immer es etwas zu feiern gibt - sei es ein Geburtstag, eine Hochzeit oder einfach ein wunderbarer Abend in guter Gesellschaft - Süßigkeiten gehören einfach immer mit dazu.

DESSERTS

Most Indians are born with a sweet tooth. No matter whether it's a birthday, wedding or simply an enjoyable evening with good friends – whenever there's something to celebrate, desserts are always on the menu.

101 **Kulfi**

Honigmilch Glace mit Maismehl, Mandeln und Pistazien
*Honey-milk ice cream with cornflour,
almonds and pistachios*

102 **Vattalappam**

Südindischer Pudding mit Palmzucker,
Kokosnussmilch und Kardamom
*South-Indian pudding with palm sugar,
coconut milk and cardamom*

Glutenfrei
Laktosefrei

103 **Gulab Jamun**

Frittierte Milchteigbällchen in Sirup
Fried balls of milk pastry in syrup

104 **Coupe Kera**

Kokosnuss-Glace, 3 Kugeln
3 scoops of coconut ice cream

105 *mit Rum oder Vodka | With rum or vodka*

106 **Coupe Exotic**

1 Mango-, 1 Zimt- und 1 Kokosnuss-Glace-Kugel
1 Mango, 1 cinnamon and 1 coconut scoop of ice cream

107 **Coupe Malabar**

Mango-Sorbet, 3 Kugeln
3 scoops of mango sorbet

108 *mit Rum oder Vodka | With rum or vodka*

109 **1 Kugel Glace oder Sorbet**
1 scoop of ice cream or sorbet

110 *mit Rum oder Vodka | With rum or vodka*

111 **Kinder Glace**

Kids ice cream