



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} | 9,90 |
| | 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} | 10,90 |
| | 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 | 10,90 |
| | 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 | 11,90 |
| | 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 | 11,90 |
| | Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Entenfilet, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt /
Crepes made from rice and lentil flour, stuffed with tender duck breast, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced | |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------------|--|-------------|
| M6 | Chole Bhatura ^A | 9,90 |
| | Aufgeblasenes Fladenbrot aus Weizenmehl (2 Stück) serviert mit Kichererbsencurry, fein gewürzt /
Puffed flat bread made from wheat flour (2 pieces) served with chickpea curry, finely spiced | |
| M7 | Uttappam Masala ^O | 9,90 |
| | Knuspriges Fladenbrot aus Reis- und Linsenmehl, Tomaten, Zwiebeln, Koriander /
Crispy flat bread made of rice and lentil flour, tomatoes, onions, coriander | |
| M8 | Idly mit Sambhar | 9,90 |
| | Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 2 Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 3 verschiedenen chutneys (Dips) und Sambar /
Donuts made from rice and lentil flour, served with 3 donuts made from rice and lentil flour, served with 3 different chutneys (dips) and sambar | |
| M9 | Medu Vada ^O | 9,90 |
| | Drei Frikadellen aus Linsenmehl, Curryblättern, Zwiebeln und grünem Chili /
Three burgers made of lentil flour, curry leaves, onions and green chilli | |
| M10 | Valapalam Curry ^{G, O} | 9,90 |
| | 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} | 9,90 |
| | frischer hausgemachter Käse mit Bananenscheiben, Cashewnüssen, Tomatensauce, fein gewürzt /
Fresh homemade cheese with sliced banana, cashew nuts, tomato sauce, finely spiced | |
| M12 | Kerala Mixed Vegetables ^O | 8,90 |
| | Verschiedenes frisches Gemüse nach Art des Hauses, scharf /
Various fresh vegetables with house, hot | |
| M13 | Kirai Machiyal ^O | 8,90 |
| | Spinat mit Linsen zubereitet nach südindischer Art /
Spinach with lentils cooked in south Indian style | |



M14 Kirai Palkatti ^{G, O}	9,90
Frischer hausgemachter Käse mit Spinat / Fresh homemade cheese with spinach	
M56 Mam Palam Palkatti ^{G, O}	9,90
Frischer hausgemachter Käse mit frischem Mango in Currysauce zubereitet / Fresh homemade cheese with fresh mango in curry sauce prepared	
M15 Kathal Curry	9,90
Jackfrucht zubereitet nach südindischer Art / Jackfruit cooked in south Indian style	

Fleischgerichte

M16 Chicken Churakkai ^O	9,90
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	9,90
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	9,90
Frisches Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern / Fresh chicken breast with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves	
M19 Gongura Lamm	9,90
Zartes Lammfleisch mit gepressten Gongurablättern und ausgewählten südindischen Gewürzen, pikant / Tender lamb with Gongurablättern pressed and selected South Indian spices, spicy	
M20 Lamm Jalfrezi ^O	9,90
Frisches Lammkotelet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Koriander / Fresh lamb chops with ginger, tomatoes, onions, coriander	
M21 Kerala Ente Spezial ^O	10,50
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 Hyderabad Biryani ^{G, O}	10,50
Frisches Entenbrustfilet mit frischem Gemüse zubereitet, Basmati Reis nach Hyderabad Art, dazu pikante Soße und Raita / Fresh duck breast with fresh vegetables, Basmati rice in Hyderabad way with spicy sauce and raita	
M23 Ente Pondicherry ^O	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	



Fischgerichte

- | | |
|--|--------------|
| M24 Malabar Fisch Curry ^{D, O} | 10,50 |
| Zarter Seelachs mit Zwiebeln, Tomaten und Kokosmilch nach Malabar Art /
Tender pollock fillet with onions, tomatoes and coconut milk to Malabar style | |
| M25 Fisch Pondicherry ^{D, H, O} | 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 Fisch Goa ^{D, O} | 10,50 |
| 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 Fisch Ratnam ^D | 10,50 |
| 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} | 11,90 |
| 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 ^O | 11,90 |
| 2 verschiedene Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht / 2 different meat dishes and a vegetarian dish | |
| M31 Pondichery Thali ^{D, G, O} | 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, O} | 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	8,90
Indische Linsen mit Butter zubereitet / Indian lentils with butter	
M42 Navratan Korma ^{G, O}	8,90
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetables with coconut milk	
M43 Vegetable Jalfrezi ^O	8,90
Verschiedene Gemüse nach traditioneller nordindischer Art / Different vegetables cooked in north Indian style	
M44 Chicken Sabzi ^O	9,90
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse / Chicken with fresh vegetables	
M45 Punjabi Chicken – oder Lamm Curry	9,90
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}	9,90
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	9,90
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Soße / Tender chicken in chickpea and curry-masala-sauce	
M48 Chicken Alu Saag	9,90
Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indische Spinat / Chicken with potatoes and spinach	
M49 Chicken Tikka Masala ^G	9,90
Zartes Hühnerfleisch in Masala-Soße / Tender chicken in masala-sauce	
M50 Beef Vindaloo	9,90
Rindfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf / Beef, very spicy	
M51 Beef Curry	9,90
Rindfleisch in Currysoße / Beef in curry-sauce	
M52 Lamm Okra Curry ^O	9,90
Zartes Lammfleisch mit indische Okra-Gemüse / Tender lamb with Indian okra vegetables	
M53 Fisch Chili ^O	9,90
Rotbarschfilet in Chilisoße, sehr scharf / Redfish fillet in chilli-sauce, very spicy	
M54 Fisch Badami ^{D, H}	9,90
Seelachsfilet in Mandel-Safransoße / Tender pollock fillet with almond-saffran-sauce	
M55 Duck Bombay Curry	9,90
Ente in Currysoße / Duck in curry-sauce	