

Vorspeisen

- 273 Pani Puri** **6,90**
Frittierte Bällchen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossen und Koriander, serviert mit einer dünnen Koriander-Minz-Soße
- 274 Mendu Bada** **8,50**
3 Frikadellen aus Linsenmehl, gewürzt mit frischen Curryblättern, Zwiebeln und grünem Curry
- 275 Idly mit Samber** **8,50**
2 Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 3 verschiedenen Chutneys (Dips) und Samber
- 276 Dahi Vada (Chaat-Gericht)** **8,50**
weiche frittierte Linsenbällchen, die in gewürztem Joghurt eingeweicht und mit Chutneys (Dips) und Gewürzen garniert werden
- 277 Samosa Chat (Chaat-Gericht)** **8,90**
Pastete mit gefülltem Gemüse, fein Gewürzt mit Kichererbsen und hausgemachtem Süßsauer-Sauce (1Stk)

Hühnchen

€

- 287 Chicken Pondichery** **16,90**
Mariniertes frisches Hühnerbrustfilet, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce
- 288 Chicken Kerala** **16,90**
Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala (scharf)

Lamm

€

- 289 Lamm Kerala** ⁷ **17,50**
Frisches Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala (scharf)
- 290 Lamm Pondichery** ⁷ **17,50**
Frisches Lammfleisch, zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce
- 291 Lamm Toku** ⁷ **17,50**
zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry
Zubereitet in Kokosmilch

Dosa

Südindischer Reis-Crepe

- 281 Masala Dosa** **15,90**
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl, gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern und Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Samber und Kokosnuss-Chutney
- 282 Paneer Dosa** **16,50**
Crêpes aus usgemachten Käse, Gemüse, Senfkörnern und Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Samber und Kokosnuss-Chutney
- 283 Chicken Dosa** **16,50**
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl, gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch, Senfkörnern und Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Samber und Kokosnuss-Chutney

Uttapam

- 284 Tomato Uttapam** **14,90**
Knusprig, dicker crêpeartiger Boden aus Reis- und Linsenmehl mit Tomaten, Senfkörnern und Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Samber und Kokosnuss-Chutney
- 285 Masala Uttapam** **14,90**
Knusprig, dicker crêpeartiger Boden aus Reis- und Linsenmehl, belegt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern und Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Samber und Kokosnuss-Chutney

Vegetarisch

- 286 Chole Bhature** ^{A, G} **15,90**
Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala Soße) und Bhatura, einem frittierten Brot aus weißem Mehl
- 287 Kaikari Kerala scharf** ^{A, G} **15,90**
Mix Vegetable Gemüse in Kokos-Mango Sauce dazu Basmati Reis

€

Dessert

- 291 Falooda** **7,90**
cremiger Milchdrink mit Rosensirup, hausgemachtem Nudeln mit Vanilla-Eis
- 292 Kulfi mit Falooda** **7,90**
Falooda mit cremiges, dichtes Eis aus eingekochter Milch
- 293 Gajar ka Halwa** **6,90**
süßer, warmer Pudding aus geriebenen Karotten, der mit Milch, Zucker und Ghee gekocht und mit Nüssen und Kardamom verfeinert wird