

Wochenend-Spezialitäten [8]

Weekend Specials

An Samstag und Sonntag präsentieren wir besondere Spezialitäten, die aufwändigere Zubereitung und traditionelle Handwerkskunst erfordern-wöchentlich wechselnd, um immer mehr Gerichte aus Südindien und Sri Lanka zu entdecken.

On Saturdays and Sundays we present special dishes that require longer preparation and traditional craftsmanship-rotating weekly to bring you ever more authentic flavours from South India and Sri Lanka.

591. Meen Polichathu ^(D) 19,90

Eine ganze Dorade über 12 Stunden in hausgemachter Ammamma-Gravy-Masala mariniert, anschließend gegrillt und traditionell im Bananenblatt schonend gedämpft, serviert mit Reis, frischen Zwiebeln und Zitrone.

A whole sea bream marinated for over 12 hours in homemade Ammamma Gravy Masala, then grilled and traditionally steamed in a banana leaf, served with rice, fresh onions, and lemon

494. Chicken Drum Kottu ^(A,C,G) 16,90

Gehackte Paratha (Blätterteigbrot) mit Eiern, Zwiebeln, Porree übergossen mit leckeren Hähnchenunterkeulen Gravy, serviert mit roten Zwiebeln und Gravy.

- Chicken Cheese Drum Kottu (+1€ mit Käse)
- Chicken Chilli Cheese Drum Kottu (+2€ mit Käse und grünen Chilli)

A Chopped paratha (layered flatbread) stir-fried with eggs, onions, and leeks, topped with our flavorful chicken drumstick gravy. Served with fresh red onions and extra gravy.

- Chicken Cheese Drum Kottu (+1€ with Cheese)
- Chicken Chilli Cheese Kottu (+2€ with Cheese and Chilli)