

Wochenend-Spezialitäten [5]

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.

459. Veg Combo Thali Set ^(C,G,H) 16,90

Vollständiges tamilisches vegetarisches Thali auf Bananenblatt mit Kerala-Reis, Sambar (Linsensuppe mit Gemüse), Kattirikai Karri (Auberginencurry), Thoran (gebratenes Gemüse), Beetroot Karri, Vadai (knusprige gebratene Linsenfritter), Tair (gewürzter Joghurt), Miligai (gebratene Chilli), Rasam (Pfeffer- und Tomatenbrühe) und Papadam – serviert mit Payasam (Reispudding mit Kardamom) als Dessert.

Complete Tamil vegetarian Thali plate served on a banana leaf with Kerala rice, Sambar (lentil soup with vegetables), Kattirikai Karri (aubergine curry), Thoran (stir-fried vegetables), Beetroot Karri, Vadai (crispy fried lentil fritters), Tair (spiced yoghurt), Miligai (fried chilli), Rasam (pepper and tomato broth) and Papadam – served with Payasam (rice pudding with cardamom) as dessert.

460. Non Veg Combo Thali Set ^(C,G,H,D) 19,90

Vollständiges Non-Veg Thali auf Bananenblatt mit Kerala-Reis, Mutton Chukka (trocken gebratenes Lamm mit Gewürzen), Kozhi Poriyal (gebratenes Hähnchen mit Gewürzen), Meen Kuzhambu (Fischcurry in einer würzigen Tamarindensauce), Thoran (gebratenes Gemüse), Sambar (Linsensuppe mit Gemüse), Rasam (Pfeffer- und Tomatenbrühe) und Papadam – serviert mit Payasam (Reispudding mit Kardamom) als Dessert. +€1.50 Muddai Poriyal (gebratenes, gewürztes tamilisches Omelett)

Complete Non-Veg Thali plate served on a banana leaf with Kerala rice, Mutton Chukka (dry-fried lamb with spices), Kozhi Poriyal (fried chicken with spices), Meen Kuzhambu (fish curry in a spicy tamarind sauce), Thoran (stir-fried vegetables), Sambar (lentil soup with vegetables), Rasam (pepper and tomato broth) and Papadam – served with Payasam (rice pudding with cardamom) as dessert. +€1.50 Muddai Poriyal (fried, spiced Tamil omelette)