

Wochenend-Spezialitäten ^[1]

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.

451. Kizhi Chicken Biryani ^(C,D,G,H) 16,90

Saftig zarte Hähnchenunterkeulen, langsam gegart in würzigem tamilischem Curry, im Bananenblatt eingeschlagen und über mehrere Stunden schonend gedämpft. Serviert mit typischem Jeerakasala-Reis aus Kerala (einem aromatischen Kurzkornreis), einem gekochten Ei und einer Schale Tair (frischem, gewürzten Joghurt)

Tender and juicy chicken drumsticks, slowly cooked in a flavourful Tamil curry, wrapped in a banana leaf and gently steamed for several hours. Served with traditional Jeerakasala rice from Kerala (an aromatic short-grain rice), a boiled egg and a bowl of Tair (fresh, spiced yoghurt).

452. Meen Combo Thali with Puttu ^(C,D,H) 19,90

Vollständige Thali-Platte mit würzigem Fischcurry in Kokosmilch, Tamarinde und Zitronensäure, Kathirikai Paal Karri (Auberginen in Kokosmilch-Soße), Varai (angebratenes Gemüse), Netteli (Sardellen) und dampfendem Puttu (gedämpfter Reiskuchen aus Kerala) — ein klassisches Gericht aus Kerala und Sri Lanka.

+1,50 € Muddai Poriyal (frittiertes, gewürztes tamilisches Omelett)

Complete Thali plate with spiced fish curry in coconut milk, tamarind and citric acid, Kathirikai Paal Karri (aubergine in coconut milk sauce), Varai (stir fried vegetables), Netteli (anchovies) and steaming Puttu (steamed rice cake from Kerala) — a classic from Kerala and Sri Lanka.

+€1.50 Muddai Poriyal (fried, spiced Tamil omelette)