

Wochenend-Spezialitäten

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.

Kizhi Chicken Biryani ^(C,D,G,H)

16,90

Saftig zarte Hähnchenunterkeulen langsam gekocht in würzigen Tamil Karri, im Bananenblatt eingeschlagen und über mehrere Stunden schonend gedämpft, serviert mit typischem Reis aus Kerala, einem gekochten Ei und einer Schale Tair.

Tender chicken drumsticks marinated and slow-cooked in spicy tamil Karri, Wrapped in banana leaf and steamed for hours, served with traditional Kerala rice, a boiled egg and a bowl of Tair.

Meen Combo Thali mit Puttu ^(D,H)

19,90

Meen Combo Thali with Puttu

Vollständige Thali-Platte mit würzigem Fischcurry in Kokosmilch, Tamarinde und Zitronensäure, Auberginen in Kokosmilch-Soße (Kathirikai Paal Karri), Varai, Sardellen (Netteli) und dampfendem Puttu – klassisch aus Kerala und Sri Lanka.

Full thali plate with spiced fish curry in coconut milk, tamarind and citric acid, aubergine in coconut milk sauce (Kathirikai Paal Karri), Varai, anchovies (Netteli) and steamed Puttu – a classic from Kerala and Sri Lanka.