

# Kulinarische Indische Reise



## Vorspeisen (je CHF 6.50)

### Masala Dosa

Teigfladen aus schwarzen Linsen, Weissmehl und feinem Griess gefüllt mit Kartoffel-Curry Füllung

*oder*

### Thunfischbällchen\*

Gebackene Thunfischbällchen serviert im Bananen Blatt mit Limette

*oder*

### Gemüserollen

Gebackene und gefüllte Teigrollen mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Kokosmilch und verschiedenen Gewürzen serviert auf einem kleinen Salat

\*Ost Atlantik

# Kulinarische Indische Reise



## Hauptgang (je CHF 16.50)

### Chana Masala

Kichererbsen Curry mit Auberginen, Zwiebeln, Peperoni und Kokosmilch

Dazu servieren wir Basmati Reis

*oder*

### Biryani mit Lamm\*\* (AUS) oder Poulet

Reisgericht mit Karotte, Gurke, Tomate, Zwiebel, Sambal Oelek, Jogurt und verschiedenen Gewürzen

*oder*

### Krevetten Curry\*\*\*

Krevetten, Zwiebeln, Tamarinde, Curry, Tomaten Püree, Peperoni und Kokosmilch

Dazu servieren wir Basmati Reis

\*\* AUS

\*\*\* VNM

# Kulinarische Indische Reise



## **Desserts (je CHF 4.50)**

Lila Yam Pudding

Lila Yam Wurzeln, Kokosmilch, Zucker, Kardamon

*oder*

Payasam

Tapioka, Kokosmilch, Cashew Nüsse, Kardamon, feine asiatische Nudeln

*oder*

Exotischer Fruchtsalat

Mango, Asiatische Banane, Jack Fruit, Papaya , Granatapfel,  
Datteln und Litschi