



## KAFFEE / TEE / JUS / BIER

### Sri Lankischer Kaffee (Milchkaffee)

Gewürzkaffee aus Kaffeebohnen, Koriander, Kümmel und getrocknetem Ingwer mit Milch

4.50

### Gewürzter Tee

Schwarztee mit Kardamom, Zimt, Nelken & Honig

4.50

### Mangojus

4.50

### Bier Kingfisher

4,8 %

5.50



## WARME UND KALTE VORSPEISEN

1/2

1/1

**Scharfer Chinakohlsalat** an Balsamico-Kokosmilch-Dressing

10.50

**Frischer Spinatsalat** mit frittierten Okras & Zwiebeln an Joghurt-Dressing mit Kümmel

9.50

**Tomaten-Kartoffelsuppe** (vegan)

9.50

**Warme Thunfischbällchen** gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch & Ceylon-Gewürze, dazu Tomatensalat an Joghurtsauce

12.50

16.50

**Hausgemachte Ceylonrollen** gefüllt mit Lammfleisch, Kartoffeln & verschiedenen Gewürzen, garniert mit Karottensalat an Joghurtsauce

14.50

18.50



## HAUPTGÄNGE

### Vegetarisch & vegane Gerichte

<b>Vegetarische Gemüse-Variation</b> grüne Bananen, Spinat, Randen, (vegan) Auberginen und Linsen an einer feinen Currysauce dazu roter Reis (sehr vitaminreich)	23.00
<b>Kichererbsen-Dal mit Curry (Eintopf)</b> mit Basmatireis (vegan)	19.50

### Fleischgerichte

<b>Tandoori</b> Pouletschenkel in Tandoori Masala (24 Std in Joghurt mariniert, im Ofen gebraten), Safran-Gemüse-Basmatireis und Fladenbrot	26.50
<b>Puriyani</b> Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit gekochtem Ei, mit Safranreis zusammen mit Gemüse gekocht	26.00
<b>Poulet „Vandula“</b> (Pouletbrustragout an Tomaten-Currysauce), Basmatireis, Blattspinat, Okras und Fladenbrot	26.50
<b>Sri Lanka Rindsgulasch-Curry</b> mit dünnen Nüdeli oder Basmatireis	32.00
<b>Kottu Roddi</b> hausgemachtes Fladenbrot mit Ei, Lammfleisch, Lauch, Kabis und Peperoncini in dunkelroter Currysauce	23.50
<b>Roddi</b> Fladenbrot mit Lamm- und Pouletfleisch mit verschiedenen Gemüse-saucen (wird von Hand gegessen)	26.50

### Fisch & Schalentiere

<b>Fisch-Curry</b> Seeteufel mit Kokosmilch, gebratener Spinat und vitaminreicher roter Reis	32.00
<b>Grillierte Riesencrevetten-Spiesse</b> an Curry-Rahmsauce mit Safran-Gemüsereis	29.00
<b>Fisch und Riesencrevetten in Curry-Joghurtsauce</b> gebratene Rotzungenfilets auf Gemüsebeet und Zitronengras, dazu vitaminreicher roter Reis	29.00

## SPEZIALITÄT

<b>Mistkratzerli „Tandoori“</b> Mistkratzerli mariniert in Joghurt mit Tandoori-Gewürzen, im Ofen gebraten, dazu Safran-Gemüsereis	28.00
--	-------

**Alle Sri Lankischen Spezialitäten auf Wunsch  
mild, scharf oder sehr scharf!**