

# தமிழ் உணவுமடல்

## TAMILISCHE KARTE



### GETRÄNKE

லயன் பீர்

Lion Beer

8.00

Lion Lager Bier mit 4.8% Vol. besticht durch seine goldene Farbe und den Hauch von Frucht- und Karamellaromen. Es ist ganz leicht süsslich mit wenig Hopfennote. Der ideale Durstlöscher zu pikanten Gerichten.

### VORSPEISEN

உருளைக்கிழங்கு ரோட்டி

Kartoffel Roti

17.50

Kartoffelteig mit Lauch und Karotten gefüllt  
dazu Joghurt-Tomaten-Chili Dip



பச்சை மாம்பழ சூப்

Grüne Mangosuppe

18.00

Scharf-saure Mangosuppe mit Pfefferminze und Riesencrevette



## HAUPTSPEISEN

தந்தூரி கோழி

Tandoori Chicken

38.50

Grillierte Pouletbrust mit Biryani-Reis

dazu Tomaten-Joghurt-Chili Dip



சீலன் கறி தட்டு

„Seelan Curry“ Dreierlei Curry nach Art des Chefs

33.50

Traditionell gewürztes rotes Curry mit Auberginen, gelbes Curry

mit Linsen, grünes Curry mit Weisskohl und Kichererbsen

dazu Biryani-Reis mit Cashew-Nüssen und Sultaninen



மசாலா தோசை

Masala Dosai

33.50

Dahl-Crepe gefüllt mit Kartoffel, Lauch und Weisskohl

serviert mit Kokosnuss-Chutney



வன்னி ஆட்டு கறி

Lammcurry Vanni Art

37.50

Zart geschmortes Lammragout in feurigem Curry nach Geheim-

rezept von „Easan“ dazu gebratener Gewürzreis



கொத்து றொட்டி

Kottu Roti

38.50

Tamilischer Rindfleisch-Eintopf mit rotem Curry, Ei, Chabis, Zwiebeln,

Chili und gehacktem Naan-Brot



## DESSERT

வாய்ப்பன்

„Vaipan“

14.50

Quark-Bälleli mit Vanillesauce