



CURRY - DER DUFT DES OSTENS

KALTE VORSPEISEN

AYAM SLADA Bunter Blattsalat an Curryvinaigrette, serviert mit gebratenen Pouletbruststreifen	15.50
Gurken-Tomaten Salat	8.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Mulligatawny-Suppe Indische Currysuppe mit Hühnerfleisch	10.50
NIMBU SHORBA Zitronengrassuppe mit rotem Curry und Riesenkrevetten	10.50

VEGETARISCHE GERICHTE

SABZI KARI *** Gemüse-Curry frisches Gemüse an milder Currysauce serviert mit Basmatireis	28.50
KOKAM KARI *** Früchte-Curry frische Früchte an milder Currysauce serviert mit Basmatireis	26.50

FISCHGERICHTE

Crevetten Lachs Ragoût Feines Ragoût mit Riesencrevetten und Lachswürfeln an einer Kokos-Currysauce serviert mit Basmatireis und Okra	36.50
MACCHER KALLA *** Pangasius „Bombay“ gebratenes Pangasiusfilet an Currysauce serviert mit Basmatireis und gebratenen Bananen	36.50
Krevetten-Spiess auf Red-Thai-Currysauce mit Mango-Chutney und feinem Kokosreis	38.50

FLEISCHGERICHTE

Red Thai-Curry mit zarten Rindsfiletwürfeln Basmatireis und Wok-Gemüse (scharf)	46.00
Green Thai-Curry mit Pouletbruststreifen serviert mit Basmatireis (scharf)	29.50
Red Thai-Curry mit Pouletbruststreifen serviert mit Basmatireis (scharf)	28.50
GHOST MASALA *** Lammcurry scharf mariniertes Lammfleisch mit Pfefferschoten, Joghurt und geschmackvollen Kräutern in Curry, serviert mit Basmatireis	36.50
MURG KARI „Toast Hawaii“	23.50

Diese Beilagen servieren wir Ihnen zu jedem Curry Gericht

- Zwiebelrelish, Mango-Chutney und Naan-Brot



DESSERT & KÄSE

Warme Kokoscrêpes gefüllt mit Ananas, Kokosnuss und Bananen an Caramelsauce dazu eine Kugel Vanilleglace mit Rahm	12.50
Mango-Kokoscrème mit Rahm	10.50
Mangodessert	10.50
Bananenkrapfen oder Ananaskrapfen mit Glace nach Wahl	10.50
Orientalischer Fruchtsalat	12.50

Tell Dinner for two

Ab 2 Personen
Fernöstliches Menu

Krevetten-Spiess auf grüner Currysauce
mit Mango-Chutney und feinem Kokosreis

Mulligatawny Soup

Indische Currysuppe mit Hühnerfleisch

Ayam Slada

Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck
an Curry-Vinaigrette

Red Thai-Curry

mit zarten Rindsfiletwürfeln,
Basmatireis und Wok-Gemüse
(scharf)

Dessert nach Wahl

pro Person
75.00

Fischmenu

Schaumige Currysuppe
mit Kokosmilch

Von unserem Hausfischer
Nils Hofer aus Meggen

Gebratene Egli- und Felchenfilets
angerichtet auf Wok-Gemüse
an Safransauce
dazu Basmatireis

Orange-Bananensalat
mit Zimtjoghurt

49.50