



curry insel spezialitäten aus sri lanka



Alle mit ^v gekennzeichneten Speisen sind vegan!

Alle mit ^(v) gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch!

**Srilankische Art des Essens mit Fingern unbedingt
versuchen!**

vorspeisen

papadam knuspriges fladenbrot aus schwarzen linsen ^v	1,50
gemüse pakoda , serviert mit salat und saucen gemischtes gemüse in kichererbsenteig ^v	3,80
fleisch-gemüse rolle mit salat und saucen ^{A,C,M}	4,50
fish-cutlets , serviert mit salat und saucen gebackene thunfischbällchen ^{A,D,M}	4,80
methu vadai , serviert mit salat und saucen vegetarische laibchen aus schwarzen linsen mit chili und asafetida ^v	3,50
gemüse ponda , serviert mit salat und saucen vegane bällchen aus verschiedenen gemüse und urid dhal ^v	4,50
thajir vadai methu vadai in joghurt-curry ^{(v),G}	4,50
sambar vadai methu vadai in gemüse curry ^{v,M}	4,50
kadalai vadai , serviert mit salat und saucen vegane laibchen aus gelben linsen, mit curryblättern und fenchel ^{v,M}	3,50
iral vadai , serviert mit salat und saucen laibchen aus gelben linsen mit shrimps ^B	4,80
samosa , serviert mit salat und saucen, gefüllte teigtasche mit gemüse, kartoffeln und garam masala ^{v,A,M}	3,70
meat-samosa , serviert mit salat und saucen, gefüllte fleisch-gemüsetasche mit kartoffeln und garam masala ^{A,M}	4,20
gemischter vorspeisenteller	10,90
kostproben von methu vadai, kadalai vadai, fish-cutlet, samosa, fleisch-gemüse-rolle, gemüse pakoda ^{v,A,C,M}	

suppen

thakaali sothy kokosmilch-suppe mit tomaten	4,20
iraal sothy kokosmilch-suppe mit shrimps & jungzwiebel ^B	4,90
marakari suppe pikante gemüsesuppe ^{v,M}	4,20
patuppu suppe rote linsen cremesuppe ^{v,M}	4,20
idli suppe pikante hühnersuppe mit idli	4,80
stringhoppers suppe pikante hühnersuppe mit stringhoppers	4,80
meeresfrüchte suppe suppe mit meeresfrüchte und palmyramehl ^{BP}	5,80

salate

grüner salat frischer blattsalat mit zitrone und salz ^{v,G}	3,40
ceylon salat kraut, karotten, gurken mit ananas & marinade aus ingwer, zitrone und senf ^{v,M}	
ceylon salat (klein)	3,80
ceylon salat (groß)	4,80
karottensalat mit joghurt ^{(v),G}	3,80
punchadhanija salat "srilankischer power salat" aus 5 verschiedenen hülsenfrüchten: urid gram, moong dhal, kichererbsen, sojabohnen, masoor dhal, senfkörner, reis, erdnüssen, mais, sesam etc. ^{v,H,M}	6,40
beef poriel salat gemischter salat mit würzig gegrilltem beef curry ^M	8,70
lamb poriel salat gemischter salat mit würzig gegrilltem lamb curry ^{H,E}	12,00

Stringhoppers werden aus Reismehl zubereitet und über Dampf gegart. Sie ähneln dünnen Nudeln, haben aber einen ganz typischen Geschmack. Zu Stringhoppers kann man Curries frei auswählen-sie harmonieren mit allem. Nicht auslassen sollte man das Sothy (Kokosmilchsuppe), das zu Stringhoppers serviert wird, da Stringhoppers relativ trocken sind und Durst machen, weitere Curries nach Wahl.

sambal | pickles | chutneys

grüne chili sambal grüne chili, kokos, mittelscharf †

rote chili sambal rote chili, kokos, sehr scharf †

chutney des hauses

variiert immer wieder

**chutneys werden nach verfügbarkeit und bedarf immer zum
essen gereicht!**

mixed pickle eingelegtes gemüse † **1,50**

katta sambal **2,00**

extrem scharfes sambal mit chili, kokos, zitrone †

Sambal | Pickles | Chutneys fehlen in Sri Lanka bei keinem Gericht. Diese sind sehr scharf und werden nur in kleinen Mengen gegessen. Zubereitet werden sie entweder als Saucen oder als trockene streufähige Mischungen, die über das Gericht gestreut und während des Essens mit den Fingern gut unter die Speise gemischt werden. Als Pickles bezeichnet man alle Arten von eingelegten Gemüsen.

Alle Speisen werden **individuell und frisch** für Sie zubereitet – daher sind auch die Wartezeiten etwas länger, wir bemühen uns jedoch, Sie **so rasch wie möglich** mit unseren Speisen zu verwöhnen.

für den kleinen hunger

ponda meal mit saucen cremige ponda, serviert mit basmati reis, dhal und salat ^{V(V),M,(G)}	8,80
samosa meal mit saucen gefüllte gemüsetasche mit kartoffeln und garam masala, serviert mit basmati reis, dhal und salat ^{V(V),A,M,(G)}	7,70
meat samosa meal mit saucen gefüllte fleisch-gemüse tasche mit kartoffeln und garam masala, serviert mit basmati reis, dhal und salat ^{A,M,(G)}	8,20
gemüse pakoda meal mit saucen gemischtes gemüse in kichererbsenteig, serviert mit basmati reis, dhal und salat ^{V(V),(G)}	7,50
chicken pakoda in kichererbsenmehl gebackene hühnerfiletstücke, serviert mit lemon-reis ^A	7,80
fleisch-gemüse rolle meal mit saucen fleisch-gemüse rolle, serviert mit basmati reis, dhal und salat ^{A,C,M,(G)}	8,50
iral vadai meal mit saucen laibchen aus gelben linsen mit shrimps, serviert mit basmati reis, dhal und salat ^{B,(G)}	8,80
fish-cutlets meal gebackene thunfischbällchen, serviert mit basmati reis, dhal und salat ^{A,D,M,(G)}	8,80
stringhoppers mit gemüse sothy über dampf gegarte reismehl-“nudelnester“, serviert mit gemüse-kokosmilch sothy (stew) ^M	8,60

! alle vorspeisen meals werden mit wahlweise karotten-
joghurt- oder ceylon salat serviert !

individuelle auswahl

Auf den nächsten beiden Seiten haben Sie die Möglichkeit, Ihr Gericht individuell auszuwählen!

Zur Auswahl stehen Fleisch- und Gemüsecurries, die Sie nach Belieben variieren können. Im Prinzip ist alles mit allem kombinierbar, sollten Sie aber etwas auswählen wollen, was überhaupt nicht zusammen passt, machen Sie unsere Servicemitarbeiter selbstverständlich darauf aufmerksam.

Auch hier gilt: Die srilankische Art des Finger-Essens bitte unbedingt versuchen!

Bitte beachten: Im Unterschied zu den weiter unten angebotenen Hauptgerichten werden die hier aufgelisteten Curries in kleinen Portionen angerichtet. Für ein Hauptgericht empfiehlt sich, eine Beilage mit mindestens 2 Curries auszuwählen.

„**Reis & Curry**“ ist das Nationalgericht in Sri Lanka. Wobei Reis als Hauptgericht zu verstehen ist und die verschiedenen Curries lediglich als Beilage gereicht werden. Ob Frühstück, Mittag oder Abend, Reis und Curry wird zu jeder Tageszeit gegessen. Der Vielfalt der zubereiteten Fleisch- und Gemüsecurries sowie auch der Reiszubereitung (Zitronenreis, Joghurt Reis, Eierreis etc.) sind praktisch keine Grenzen gesetzt – für Abwechslung ist also immer gesorgt. Übrigens, normalerweise benötigt man in Sri Lanka kein Besteck, sondern es wird mit den Fingern gegessen. Auf diese Art wird das Essen zu einem ganzheitlichen Genuss, bei dem die Gewürze sich erst richtig entfalten. Probieren Sie es aus und schmecken Sie den Unterschied.

individuelle auswahl

reis | fladenbrot | beilagen

portion basmati reis ^v	2,10
portion safran reis ^v	2,60
portion buriyani reis ^v	3,50
portion joghurt reis ^{v,G}	3,40
portion kokos reis ^v	3,40
portion lemon reis ^v	3,60
roti fladenbrot ^{v,A}	2,10
naan wahlweise mit mit sojamilch ^{v,A,F} oder milch ^{v,A,G}	3,10
kokos-roti fladenbrot mit kokos ^{v,A}	3,10
puri frittiertes fladenrot ^{v,A}	2,50
parota gerolltes fladenbrot ^{v,A}	3,10
parota mit knoblauch ^{v,A}	3,30
thosai reismehlflade, als beilage sambar empfohlen 1 stück, als einzelne beilage min. 3 stück zu empfehlen ^v	1,60
egg thosai ei in großem thosai (1 stück) ^{(v),C}	4,10
ghee thosai große reismehlflade mit ghee (butterschmalz aus kuhmilch) ^(v)	3,50
malli thosai kleine reismehlflade mit koriander, chili & zwiebel ^v	2,00
paper thosai große dünne reismehlflade ^v	3,00
portion pittu reismehlzubereitung ^v als beilage sambar empfohlen	2,20
portion kierai pittu mit spinat ^v als beilage sambar empfohlen	3,00
string-hopper als beilage sothy empfohlen ^v	2,00
1 stk. hoppers serviert mit seeni sambal ^{v,M}	2,50
egg hoppers 1 Stk. mit seeni sambal ^{v,C,M}	3,50

gemüse curries - portionen

Bitte fragen Sie nach! Es gibt zusätzlich zu den unten angeführten vegetarischen Curries eine tägliche Auswahl von 5 Gemüsecurries, je nach Saison!

sambar gemischtes gemüsecurry ^{v,M,(L)}	3,20
sothy gemüse-kokosmilch eintopf, flüssiges curry ^{v,M}	2,60
dhal rote linsen-curry ^{v,M}	2,60
seeni sambal zwiebel curry ^v	2,60
gemüsecurries nach saison ^{v,(M)}	2,60

fleisch curries - portionen

chicken curry gewürzt mit chili, koriander und fenchel	4,30
chili chicken gegrilltes, fein geschnittenes hühnerfilet in extrem scharfer chili sauce mit jungzwiebel	4,60
chicken sambar hühner- und gemüsecurry ^M	3,70
puten kuruma putenbrust in cremiger kokosmilchsauce mit ingwer, koriander, uvm. ^H	4,60
puten sambal knusprig gebratene putenbrust, gekocht in würziger sauce mit ingwer und knoblauch ^M	4,60
beef curry rindfleisch curry mit kurkuma, tamarinde, nelken und zimt ^M	4,80
lamb curry lamm curry mit ingwer, garam masala, minze und mandeln ^H	5,50

fisch curries - portionen

fish poriel gebratene gewürzte sardinen sardellen ^D	6,10
lachs steak gebratenes lachs steak in würziger fish curry sauce 150g ^D	7,20

Sambar ist ein meist flüssig zubereitetes, gemischtes Gemüse Curry. Bei eher trockenen Gerichten, wie Idli, Thosai, Stringhoppers, oder Vadai wird Sambar dazu gereicht. Es soll dazu dienen, dass die Speisen damit befeuchtet werden und das Sättigungsgefühl reguliert wird. Würden die Speisen nämlich trocken verzehrt werden, würde der Mensch erst zu spät einerseits eine übertriebene Sättigung und andererseits vermehrten Durst verspüren. Da Sambar auf Basis von eiweißreichen Dhalvariationen zubereitet wird, wird es immer mit Asafetida gewürzt um so den blähenden Nebeneffekt auszugleichen.

hauptgerichte

Alle Hauptspeisen werden auf Wunsch original scharf - wie in Sri Lanka üblich - für Sie zubereitet!

Bestellen Sie aber bitte nur original scharf, wenn Sie wissen, wovon Sie sprechen!!! Die Originalschärfe Sri Lanka's ist wirklich nur für routinierte Scharf-Esser zu empfehlen!

Alle Speisen sind im Prinzip gut gewürzt, aber nicht scharf. Bestellen Sie individuell wenig scharf, mittelscharf, sehr scharf und nur für Kenner „original scharf“. Danke!

fleischgerichte

chicken devilled gegrilltes hühnerfleisch in reichhaltiger gemüse- Mischung, serviert mit safranreis und saucen	10,80
chicken curry hühner curry, gewürzt mit chili, koriander und fenchel, serviert mit basmati reis und saucen	11,80
chili chicken gegrilltes, fein geschnittenes hühnerfilet in extrem scharfer chili sauce, serviert mit basmati reis	12,80
puten kuruma putenbrust in cremiger kokosmilchsauce mit ingwer, koriander uvm., serviert mit basmati reis ^H	11,20
puten sambal knusprig gebratene putenbrust gekocht in würziger sauce mit ingwer und knoblauch, serviert mit safran reis ^M	12,30
chicken poriel trocken gebratenes chicken curry serviert mit roti oder basmati reis ^(A)	12,50
chicken piratthal saftiges fest gekochtes chicken curry, serviert mit roti oder basmati reis ^(A)	12,50
chicken-buriyani gebratener basmati reis mit hühnerfleisch, dazu rote linsen curry, papadam und joghurtsalat ^{(A),G,E}	14,20
idli teller über dampf gegarte reismehl“nockerl“, wahlweise serviert mit	
chicken sambar ^M	9,40
chicken curry	10,30

fleischgerichte

lamb curry lamm curry mit ingwer, garam masala, minze und mandeln, serviert mit basmati reis ^H	15,80
lamb poriel trocken gebratenes lamb curry serviert mit roti oder basmati reis ^{H,(A)}	14,80
lamb piratthal saftiges, fest gekochtes lamb curry, serviert mit roti oder basmati reis ^{H,(A)}	15,30
beef devilled rindfleisch in reichhaltiger gemüse-mischung, serviert mit safranreis und saucen	11,00
beef buriyani gebratener basmati reis mit rindfleisch, dazu rote linsen curry, papadam und joghurtalat ^G	12,50
beef curry rindfleisch curry mit kurkuma, tamarinde, nelken und zimt, serviert mit basmati reis ^M	13,20
beef poriel trocken gebratenes beef curry serviert mit roti oder basmati reis ^{M,(A)}	13,50
beef piratthal saftiges, fest gekochtes beef curry, serviert mit roti oder basmati reis ^{M,(A)}	13,50
masala thosai mit fleisch (siehe auch gemüsegericht) gefüllte reismehlflade – mit kartoffel, gemüse und chicken oder beef curry ^(M)	11,30
kothu roti gericht aus gerissenem fladenbrot mit rind- oder hühnerfleisch ^{A,C}	13,50
pani puri ab zwei personen – pro person	17,50
mit 5 gemüse curries, 2 fleischcurries, kleinem puri, sambol, salat, würzigem pani (konzentriert würziges wasser aus tamarinde, chili, chaat masala, zwiebel), aufpreis für lamb curry € 1,50 ^{M,A,G}	
gemischte platte ab zwei personen – pro person	17,50
mit 5 gemüse curries, 2 fleischcurries, safran reis, basmati reis, papadam, gemüse pakoda, karotten salat od. ceylon salat, gebratene chili, aufpreis für lamb curry € 1,50 ^{M,A,G}	
saadam – sri lankische reisspeise	12,80
traditionelles gericht bestehend aus basmati reis mit 3 gemüse- und 1 fleisch curry ihrer wahl (chicken-, beef curry, puten kuruma oder puten sambal), wobei wert darauf gelegt wird, dass jedes curry einer anderen geschmacksrichtung entspricht, dazu joghurtalat und papadam aufpreis für lamb curry € 1,50 ^{M,G}	

fleischgerichte

dum buriyani - „slow cooking“	16,90
besonders aromatische, langsam über dampf gekochte reisspezialität, reichhaltig an gewürzen, wahlweise mit chicken, beef oder lamb, serviert mit joghurtsalat ⁶	
mit lamb	17,50
mit prawn	19,00

Bitte beachten: Wir bereiten unseren Dum Buriyani nach Hausrezept zu. Um das Aroma zu bewahren, wird der Dum Buriyani auf kleiner Stufe über Dampf gekocht, was längere Zeit in Anspruch nimmt. Es kann bis zu einer Stunde dauern, um einen Dum Buriyani zuzubereiten. Die Wartezeit wird jedoch durch ein einzigartiges Geschmackserlebnis belohnt. Wenn Sie heute nicht so lange warten können, empfehlen wir Ihnen, Ihren Dum Buriyani bei Ihrer nächsten Tischreservierung einfach vorzubestellen.

gemüse gerichte

saadam – traditionelle sri lankische reisspeise	11,80
bestehend aus basmati reis mit 5 verschiedenen gemüsecurries, wobei jedes curry in anderen geschmacksrichtungen zubereitet wird, dazu joghurtsalat und papadam ^{v(v),(G)}	
reis-buriyani mit gemüse	11,50
gebratener basmati reis mit gemischtem gemüse und roten linsen curry, dazu papadam und joghurtsalat ^{v(v),(G)}	
masala thosai mit sambar (siehe auch fleischgericht)	8,80
gefüllte reismehlfade mit kartoffel, gemüse und garam masala ^M	
reis und dhal - der klassiker ^v	7,00
stringhoppers pilau	9,50
gebratene stringhoppers mit gemüse, auf wunsch mit eiern zubereitet, serviert mit joghurtsalat ^{v(v),(C,G)}	
idli teller mit sambar und medhu vadai	9,50
über dampf gegarte reismehl“nockerl“, serviert mit gemischtem gemüsecurry ^v	
gemischte platte ab zwei personen - pro person	15,80
mit 6 gemüse curries, safran reis, basmati reis, papadam, gemüse pakoda, karotten salat ceylon salat, gebratene chili, ^{v(v),M,A,(G)}	
pani puri ab zwei personen - pro person	15,80
mit 6 gemüse curries, kleinen puri, sambol, salat, würziges pani (konzentriert würziges wasser aus tamarinde, chili, chaat masala, zwiebel), ^{v(v),M,A,(G)}	

Idli werden über Dampf aus einem Reismehlteig, in der Zubereitung ähnlich unserem Germteig, zubereitet. Bei Idlis ist es wichtig, diese mit einem relativ flüssigem Curry (idealerweise Sambar) gut zu mischen und zu verzehren. Weitere Curries passen zu Idlis natürlich sehr gut dazu.

Auch **Thosai** werden ausschließlich aus Reismehl zubereitet, jedoch im Gegensatz zu Idli nicht gekocht sondern auf einer heißen Grillplatte ausgebacken, von der Zubereitung ähnlich den französischen Crêpe. Thosai werden hauptsächlich zum Frühstück mit einem Gemüsecurry, dem sogenannten Sambar, gegessen. Gefüllte Thosai werden auch Masala Thosai genannt. Es passen aber alle verschiedenen Curries mit Fleisch und Gemüse gut dazu, zumindest sollte aber ein relatives flüssiges Curry als Beilage gereicht werden.

fisch gerichte

thunfisch curry serviert mit basmati reis, ca.150g steak ^D	16,50
umberfish filet curry serviert mit basmati reis, ca.180g filet ^D	15,50
lachs steak curry serviert mit basmati reis, 150 g steak ^D	15,50
garnelen curry black tiger garnelen (6 stk. gr. 8/12), serviert mit basmati reis ^B	16,00
reis-buriyani mit meeresfrüchten gebratener reis mit meeresfrüchten ^{D,B}	15,50
stringhoppers pilau mit meeresfrüchten gebratene stringhoppers mit meeresfrüchten, serviert mit karottensalat ^{D,B,R}	14,00
gegrillte riesengarnelen in tikka sauce 3 süßwasser riesengarnelen auf tikka sauce serviert mit basmati reis ^B	26,50
meeresfrüchte platte garnelen, kalamari, muscheln & fish filet vom grill, in curry insel fischsauce, serviert mit safranreis ^{D,B,R}	17,50

Bitte auch individuelle Auswahl beachten!

für unsere kleinen gäste | kinderkarte

mogli teller kartoffelpüree mit chicken pakoda ^A	7,00
uttappam burger mit pommes reismehlpancake, rindfleisch, salat, tomaten, ketchup, serviert mit pommes	7,30
spiegelei blume auf gemüsereis ^{(v),C}	6,50

Pittu ist ein über Dampf zubereitetes Gericht aus Reismehl, das sofort serviert und gegessen werden muss, da es leicht austrocknet. Dieses Gericht wird klassischerweise mit Sambar (flüssigem Gemüsecurry) gegessen. Für den richtigen Genuss dieses Gerichtes ist es wichtig, das Pittu mit dem flüssigen Curry als Beilage richtig und gut zu vermischen. Erst so entsteht die richtige Konsistenz, die auch den richtigen Geschmack liefert. Pittu harmoniert mit allen Curries sehr gut, besonders empfehlen möchten wir aber Lamm Curry.

nachspeisen

watalappam srilankischer pudding mit palmzucker ^{(v),G,C,E,H}	4,40
palampuri in kichererbsen-mehl gebackene bananen mit mango sauce ^v	3,90
moothagam mit mangocreme mung-soja kokosdessert ^{v, F}	4,40
süße hoppers mit palmzucker und kokosmilch ^v	3,90
hoppers mit vanilleeis und mango- oder schokosauce ^{v,C,G,E,H}	4,60
thittipu joghurt süßer joghurt mit mangosauce ^{(v),G}	3,30
mango-kokoscreme ^{(v),G}	3,90
kesari süßes griesgericht ^{v,E,H}	3,90

Alle Speisen werden **individuell und frisch** für Sie zubereitet – daher sind auch die Wartezeiten etwas länger, wir bemühen uns jedoch, Sie **so rasch wie möglich** mit unseren Speisen zu verwöhnen.

Hoppers werden aus vergorenem Reismehlteig zubereitet. Sie werden in einer wokähnlichen Pfanne schüsselförmig herausgebacken. Idealerweise ist ein Hopper an den oberen Rändern knusprig, in der Mitte jedoch weich. Ein Hopper wird entweder mit beliebigen Curries salzig oder auch in verschiedenen süßen Variationen genossen.

menüvorschlag

ab 2 personen

pro person 29,40

mango sekt

thakaali sothy | ghee thosai

hoppers mit seeni sambal | fish poriel | chutney

pittu | chicken curry | basmati reis |
safran reis | 2 gemüse curries nach wahl |
2 fleisch curries nach wahl | dhal | puri |
papadam

wahlweise mango-kokoscreme | moothagam

kaffee mathu
(mit ceylon arrack & schlagobers)

V|(v),A,D,E,F,G,H,M

sonntags brunch

jeden Sonntag

von 11:00 - 14:30 Uhr

(kein à la Carte während dieser Zeit)

kokos roti mit seeni sambal | vadai & chutneys |
idli mit sambar | kokosreis & katta sambal | dhal |
thajir curry | chicken curry | fried channa & uppuma |
basmati reis | puri uvm.^{v,(v),A,E,F,G,H,M}

€ 14,00

running curry

Jeden ersten Samstag im Monat

von 12:30 - 15:30 Uhr

(kein à la carte während dieser Zeit)

ein Streifzug durch die Küche Sri Lankas!

Beim Running Curry kommen Sie in den Genuss von
verschiedensten Gerichten aus unserer Karte, die in sehr
kleinen Portionen auf mehreren Gängen serviert werden.
So können Sie sich quer durchkosten!

€ 18,00

alkoholfreie getränke

mineral prickelnd still 0,33l	2,90
mineral prickelnd still 0,75l	4,90
mineral-zitrone , 0,33l	3,30
sodawasser 0,25l	1,70
soda zitrone himbeere holunder 0,25l	1,90
ginger beer 0,33l	3,70
coca cola light zero 0,33l	3,40
libella orange 0,33l	3,40
almdudler 0,35l	3,40
schweppes bitter lemon 0,2l	3,30
schweppes tonic 0,2l	3,30
schweppes ginger ale 0,2l	3,30
red bull 0,25l	4,10
eistee zitrone pfirsich 0,33l	3,40
lime juice 0,25l	3,40
hausgemachte limetten – palmzucker limonade	
lassi 0,25l	3,40
hausgemachtes joghurtgetränk, süß oder salzig ⁶	

* Alle alkoholfreien Getränke können mit Sodawasser oder auch mit Leitungswasser auf einen halben Liter aufgespritzt werden. Bitte beachten Sie, dass Getränke, die in geschlossenen Behältern verkauft werden, nicht auf 0,25l aufgespritzt werden können.

fruchtsäfte

mangosaft 0,25l	3,40
guava saft 0,25l	3,40
ananas saft 0,25l	4,40
lychee saft 0,25l	3,40
traubensaft 0,25l	3,40
mango-lassi 0,25l ^g	3,40
guava-lassi 0,25l ^g	3,40
ananas-lassi 0,25l ^g	3,40
lychee-lassi 0,25l ^g	3,40
orangensaft fairtrade 0,2l	3,30
apfelsaft klar 0,25l	3,20
apfelsaft naturtrüb 0,25l	3,30
marille 0,2l	3,30
erdbeere 0,2l	3,30
johannisbeere 0,2l	3,30
heiße zitronenlimonade 0,25l	3,00

* Alle alkoholfreien Getränke können mit Sodawasser oder auch mit Leitungswasser auf einen halben Liter aufgespritzt werden. Bitte beachten Sie, dass Getränke, die in geschlossenen Behältern verkauft werden nicht auf 0,25l aufgespritzt werden können.

kaffee

espresso doppel espresso	2,40 4,20
macchiato klein groß ^G	2,50 4,40
kleiner brauner großer brauner ^G	2,50 4,40
melange cappuccino ^G	3,20 3,30
verlängerter schwarz verlängerter braun^G	3,20 3,30
kaffee mathu mit arrack und schlagobers ^G	5,00
pal coffee milchkaffee mit milchschaum ^G	3,70
getreidekaffee ^G	3,70
schokolade ^G	3,80
glas milch ^G glas sojamilch ^F 0,25l	2,30 2,70
aufpreis für sojamilch ^F	0,90

alle kaffees können auch koffeinfrei zubereitet werden!

tee

matcha latte	4,10
matcha grüntee mit warmer milch und milchschaum, ein anregender und reinigender genuss!	
kardamon tee	3,70
hausgemacht, ein hauch von ceylontee mit kardamon	
ingwer tee	3,70
hausgemacht, ein hauch von ceylontee mit ingwer	
koriander tee	3,70
hausgemacht, ein hauch von ceylontee mit koriander	
reis tee	3,70
hausgemacht, leichter ceylontee mit geröstetem reis	
masala tee ^G	
teespezialität aus madras –indien, hausgemacht & frisch gewürzt, wobei auf zucker als gewürzkomponente im gegensatz zu indischem masala tee verzichtet wird.	
bio gunpowder einer der populärsten grünen tees	3,70
der welt. das kugelförmig gerollte blatt aus biologischer landwirtschaft ergibt eine hellgelbe tasse mit kräftigem aroma, frisch herben geschmack	

tee

ceylon orange pekoe	3,70
schwarzer gartentee aus dem hochland von sri lanka mit einer der wahrscheinlich bekanntesten blatt-gradierungen „orange pekoe“. ergibt im aufguss eine vollmundige und weiche tasse mit dem typischen charakter eines highgrown.	
bio granatapfel minze paradies	3,70
mischung aus apfelstücken, rosinen, hagebuttenschalen, hibiskusblüten, nana minze, orangenschalen, natürlichem granatapfelaroma, süßholzwurzel, granatapfelkernen und kornblumenblüten aus biologischer landwirtschaft.	
exotic mango	3,70
es gibt fast nichts köstlicheres als frische mangos von sri lanka! diese exotische Mischung aus schwarzen tees von ceylon, mangostücken, sonnenblumenblüten und feinen aromen indischer früchte, weckt dieses geschmackserlebnis!	
vanille bourbon	3,70
delikate Mischung aus schwarzen tees von china, indien und ceylon, abgeschmeckt mit echten bourbonvanillestücken, zarten kornblumenblüten und einem hauch feinsten vanille-aromen.	
wildkirsche	3,70
fruchtige Mischung aus kräftigen schwarzen tees von ceylon und china, verfeinert mit weichselstücken, roten kornblumenblüten und hochwertigen aromen süßer kirschen.	
fruchtgarten	3,70
klassischer, naturbelassener fruchteteer aus den hochwertigen zutaten: hagebutten, hibiskusblüten, apfelstücken und zitronenschalen, ganz ohne zusätzlichen aromen!	
bio kamillenblüten	3,70
hochwertige kamillenblüten aus biologischer landwirtschaft. der hohe gehalt an ätherischen ölen ergibt einen äußerst aromatischen duft.	
pfefferminze	3,70
frisch und angenehm wohltuend	
bio rooibos classic	3,70
bekömmliche und koffeinfreie „rotbusch“ spezialität aus biologischer landwirtschaft von südafrika. ergibt eine reichhaltige, vollmundige tasse mit einer angenehm fruchtigen und süßen note. ideal mit etwas milch, als alternative zu schwarzem tee.	
milch ^G/ zitrone extra	0,90

offene weine

grüner veltliner 12,5%vol. trocken weingut walzl, niederösterreich (prämiert im falstaff) °	1/8l	2,80
	Flasche 0,75l	20,00
zweigelt 12,5%vol. trocken weingut walzl, niederösterreich (prämiert in falstaff) °	1/8l	2,80
	Flasche 0,75l	20,00
weißwein rotwein gespritzt °	0,25l	3,10
kaiserspritzer weißer spritzer mit holundersirup °	0,25l	3,70
aperol spritzer weißer spritzer mit aperol °	0,25l	5,00

sekt | frizzante | aperitif

hugo prosecco, soda, limetten, holunder & minze °	0,25l	5,40
sekt aperol sekt & aperol °	0,1l	4,40
mango sekt °	0,1l	3,70
ananas sekt °	0,1l	3,70
sekt henkel, trocken °	0,1l	3,70
prosecco aperol spritzer prosecco, aperol, soda °	0,25l	5,30
hochriegl frizzante 8 10.5%vol. ° hochriegl sektkellerei, wien	Flasche 0,75l	12,00
hochriegl trocken 11.5%vol. ° hochriegl sektkellerei, wien	Flasche 0,75l	12,00

qualitätsweine

bründlmayer grüner veltliner	1/8l	3,90
weingut bründlmayer, langenlois / kamptal °		
Flasche	0,75l	18,50
sabathi, sabbathini 2015	1/8l	3,90
weingut erwin sabathini, leutschach-südsteiermark °		
Flasche	0,75l	18,50
mayer am pfarplatz - wiener gemischter satz dac 2016	1/8l	4,10
heiligenstadt – nußdorf /wien		
Flasche	0,75l	19,50
hess rosé pink kampf 2016	1/8l	3,30
weingut hess, hohenruppersdorf / weinviertel		
Flasche	0,75l	15,50
G&H heinrich zweigelt bio 2015	1/8l	4,40
weingut heinrich, gols / neusiedlersee °		
Flasche	0,75l	21,50
scheiblhofer cabernet sauvignon 2015	1/8l	4,40
weingut johann scheiblhofer, andau / neusiedlersee °		
Flasche	0,75l	21,50
blauer portugieser weingut walzl, niederösterreich °		
Flasche	0,75l	17,00
zweigelt weingut walzl, niederösterreich °		
Flasche	0,75l	18,50
el meson rioja crianza 2012		
bbodegas el mesón, mendavia / spanien °		
Flasche	0,75l	20,90

spirituosen

tequila jose cuervo	2cl	3,40
fernet branca	2cl	3,40
johnnie walker	2cl	3,40
wodka stolichnaja	2cl	3,40

spezialitäten aus sri lanka

kokos arrack mendis special, gebrannter kokos-schnaps aus sri lanka	2cl	3,70
kokos-schnaps	2cl	3,70
mango-schnaps	2cl	3,70
bananen-schnaps	2cl	3,70

long drinks

ceylon kassappu kokos arrack mit bitter lemon	2cl	4,40
arrack cola mit arrack	2cl	5,00
cuba libre	4cl	7,40
gin tonic	4cl	6,40
campari soda	4cl	5,00
campari orange	4cl	5,50
wodka orange mango lemon tonic	4cl	6,40
wodka redbull	4cl	7,00

fassbier

stiegl goldbräu 0,3l ^A	3,40
stiegl goldbräu 0,5l ^A	4,00

flaschenbier

stiegl freibier 0,5l alkoholfrei ^A	3,50
kingfisher 0,33l indisches bier ^A	3,70
franziskaner hell 0,5l weizenbier ^A	3,90
paracelsus zwickl 0,5l bio bier ^A	3,90
stiegl gold 0,5l ^A	3,70
radler zitrone 0,3l ^A	3,40
radler zitrone 0,5l ^A	3,90
könig ludwig 0,5l dunkel ^A	3,90

cocktails

kama sutra gin, frischer koriander, limetten, brauner zucker, angostura	8,00
caipirinha cachaca, limette, brauner zucker	8,00
caipiroska wodka, limettensaft, brauner zucker	8,00
coconut joy triple sec, wodka, havana 3 years, ananas-, limettensaft, mango-, kokossirup	8,00
beach boy havana 3 years, triple sec, obers, grenadine, limettensaft	9,00

heavy drink

parabeesi havana 3 years, gin, triple sec, wodka, orangensaft, limettensaft, cola	10,00
--	-------

ohne alkohol

nirwana frischer koriander, limetten, limettensaft, brauner zucker, soda	6,40
coconut joy ananassaft, obers, mango- und kokosnusssirup, orangen-, limettensaft	6,40
monsoon dripping ananassaft, zitronensaft, obers, kokosnusssirup, grenadine	6,40
malgova kiss mango, orange, obers, kokosnuss	6,40

happy hour 17-18 uhr alle cocktails -50%

ladies hour 23-24 uhr alle cocktails -50%

allergenverzeichnis

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B) KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) EIER VON GEFLÜGEL und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) MILCH VON SÄUGETIEREN und MILCHERZEUGNISSE
- H) SCHALENFRÜCHTE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M) SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O) SCHWEFELDIOXID und SULFITE
- P) LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R) WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE

Kleine Gewürzkunde

Im folgenden bieten wir Ihnen eine kurze Beschreibung der ayurvedischen Wirkungen der am häufigsten verwendeten Gewürze in der Küche Sri Lanka's (es kann sich hier natürlich nur um eine kleine Auswahl handeln...).

Anis

Verwendet werden die reifen, bei trockenem Wetter geernteten Samen. Inhaltsstoff: anetholhaltiges ätherisches Öl. Wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd, blähungshemmend; bei Husten expektorierend; schwach spasmolytisch und bakterienhemmend. Regt (angeblich) den Geschlechtstrieb an („Aphrodisiakum“). Verwendung als Tee, Tropfen oder Öl.

Asafetida

Diese aromatische Substanz, ein Gummiharz eines Baumes, ist ein anregendes Mittel und ein natürliches Abführmittel. Eine Messerspitze Asafetida, mit Linsen gekocht, fördert die Verdauung. Es hilft, Toxine zu binden und lindert Schmerzen.

Curry(pulver)

Curry ist kein eigenständiges Gewürz, es ist vielmehr eine Gewürz-Mischung von bis zu 15 verschiedenen Gewürzen (z.B: Anis, Kümmel, Koriander, Chili, Zimt, Kardamon). Curry fördert die Verdauung, wirkt schweißtreibend und macht damit Hitze besser erträglich.

Ghee

Ghee ist ein Produkt, das aus ungesalzener Butter hergestellt wird. Es ist ein hervorragendes appetitanregendes Mittel, das den Geschmack der Speisen steigert. Da es die Absonderung der Verdauungssäfte anregt, fördert es auch die Verdauung. Ghee hilft bei Konzentrationsstörungen. Wenn es mit warmer Milch genommen wird, schafft es bei Verstopfung Abhilfe. Ghee wird zusammen mit verschiedenen Heilpflanzen verwendet, wodurch ihre Heilkräfte besser in die entsprechenden „Gewebe“ gelangen. In Verbindung mit Süßholz, Kalmuswurzel oder Kola wird es als ayurvedisches Heilmittel häufig angewandt. Ghee ist hilfreich bei chronischen Fieber, Anämie und Störungen des Blutes und ist nützlich zur Entgiftung. Es bewirkt keinen Anstieg des Cholesterins, wie das bei vielen anderen Ölen der Fall ist. Es übt einen allgemeinen guten Einfluß auf Augen, Nase und Haut aus.

Kleine Gewürzkunde

Kardamon

Kardamom ist aromatisch, anregend und erfrischend und entfacht auch das Verdauungs-feuer. Es erfrischt den Geist und regt die Herztätigkeit an. Kardamon ist süß und ein wenig scharf. Man sollte ihn nur in kleinen Mengen verwenden und ihn in den Tee streuen oder auf Gemüse. Kardamon stärkt das Herz und die Lungen. Er lindert Blähungen. Des weiteren lindert er Schmerzen, schärft den Geist, öffnet die Atmung und erfrischt den Atem.

Koriander

Es gibt zwei Arten von Koriander. Bei der einen handelt es sich um frisches Pflanzengrün; dieses wird als Cilantro bezeichnet. Die andere Form ist der getrocknete Samen, der als Koriander bezeichnet wird. Koriander ist ein aromatisches und anregendes Mittel, das die Verdauung fördert und auch kühlende Eigenschaften hat. Koriander ist ein natürliches harntreibendes Mittel und kann angewendet werden, wenn man ein brennendes Gefühl beim Wasserlassen spürt. Zu diesem Zweck werden die Samen in ein Sieb gegeben, heißes Wasser darüber gegossen und eine Weile ziehen gelassen. Durch diesen Tee wird der Harn alkalischer. Der Tee ist ebenfalls nützlich bei Blähungen, Verdauungsstörungen, Übelkeit und Erbrechen. Der Pflanzenbrei kann auf der Haut aufgetragen werden, um Brennen oder Juckreiz zu lindern. Dieses Mittel hilft auch, das Blut zu reinigen.

Kurkuma–Gelbwurz

Diese aromatische Heil- und Gewürzpflanze ist ein Anregungsmittel und hat viele nützliche Eigenschaften. Gelbwurz ist bitter, ein wenig scharf, ist ein gut blutreinigendes Mittel, wirkt als verdauungsförderndes Tonikum und löst Kongestionen. Bei Erkrankungen der Atemwege wie Husten und Asthma wirkt Kurkuma beruhigend und lindernd. Des weiteren hat Kurkuma antiarthritische und antibakterielle Eigenschaften. Eiweißreiche Speisen kann man mit Kurkuma würzen, um sie leichter verdaulich zu machen und Blähungen vorzubeugen. Kurkuma ist auch ein wirksames Mittel, um die physiologische Flora des Dickdarms zu erhalten. Bei Mandelentzündungen und Entzündungen des Halses kann man mit Kurkuma gurgeln; zu diesem Zweck gibt man je zwei Fingerspitzen Kurkuma und Salz in ein Glas heißes Wasser. Kurkuma hat entzündungshemmende Eigenschaften. Bei Abschürfungen, Prellungen oder durch Trauma bedingten Schwellungen kann Kurkumabrei örtlich angewandt werden. Einem halben Teelöffel Kurkuma fügt man eine Messerspitze Salz zu und trägt den Brei auf die betroffene Stelle auf, wodurch Schmerz, Schwellung und Entzündung rasch abklingen. Bei der Behandlung von Diabetes ist Kurkuma ebenfalls nützlich. Vier bis fünf Kapseln nach jeder Mahlzeit genommen, helfen normale Blutzuckerwerte wiederherzustellen.

Kleine Gewürzkunde

Nelken

Dies ist eine weitere aromatische Pflanze, mit heißen, scharfen, öligen und stechenden Eigenschaften. Daher wird Pitta durch dessen Gebrauch gestört. Nelken sind nützlich, um Vata und Kapha zu kontrollieren. In Pulverform können Nelken zusammen mit Gemüse und Obst verwendet werden. Aus dem Pulver kann auch ein Tee bereitet werden. Nelken sind ein natürliches schmerzstillendes Mittel. Man verwendet Nelkenöl, um Zahnschmerzen zu lindern. Zu diesem Zweck wird ein kleines Stück Watte in Nelkenöl getaucht und an die schmerzende Stelle gelegt. Bei Husten, Erkältungen und Nebenhöhlenbeschwerden sind Nelken von guter Wirkung. Um Schleim zu lösen, werden einige Tropfen Nelkenöl in kochendes Wasser getan und die Dämpfe anschließend eingeatmet. Verschleimungen und Verstopfungen der Nase werden so gebessert. Trockener Husten wird durch Kauen eines Nelkenstückes zusammen mit Kandiszucker gebessert. (Kandiszucker wird empfohlen, um keine Störung von Pitta zu verursachen, da Nelken scharf sind und ein brennendes Gefühl auf der Zunge erzeugen.)

Zimt

Dies ist eine aromatische Heil – und Gewürzpflanze mit anregenden, antiseptischen und erfrischenden Eigenschaften. Der Geschmack ist ein wenig scharf und adstringierend. Die Wirkung auf den Körper ist erhitzend. Zimt ist ein gutes Mittel zur Entgiftung und schafft Frische, stärkt das Gewebe und erhöht dessen Spannkraft. Zimt hat auch schmerzlindernde Eigenschaften. Wenn es aber im Übermaß gebraucht wird, sind Störungen von Pitta die Folge. Zimt entfacht Agni (Feuer), fördert die Verdauung und hat eine natürlich reinigende Wirkung. Es regt auch die Schweißabsonderung an. Es ist ein gutes Mittel, um Erkältungen, Kongestionen und Entzündungen zu lindern. Zimt, Kardamon, Ingwer und Nelken werden zusammen als Tee bei Husten und zur Verdauungsförderung verwendet. Mansollte es nur in kleinen Mengen, messerspitzenweise, gebrauchen.
Etc. etc. etc. etc...