

Speisekarte

Zwei Welten – Eine Küche

Tapas Riesen Art/ Tapas Riesen Style

Chef Signature Rinderbrust Kroketten/ Chef Signature Beef Brisket Croquettes (2,4,5,9) Knoblauch-Curryblätter Aioli, eingelegte Zwiebel/ Roasted Garlic-Curry Leaves Aioli, Pickled Onion	8,90
Salat mit Geröstetem Kürbis / Salad With Roasted Pumpkin (3,4) Kürbis Vinegrette, Mandelflocken, Radieschen/ Pumpkin Vinegrette, Almond Flakes, Baby Radish	6,30
Kleiner Caesar Salat/ Small Caesar Salad (1,2,5,6)	5,40
Mini Kartoffel Rösti Mit Sauerrahm & Gravlax/ Potato Rosti With Smoked Salmon (2,5,6)	6,90
Kürbis-Kokosmilch-Suppe/ Pumpkin Coconut Soup Karamelisierter Kürbis, Balsamico Kaviar / Caramelised Pumpkin, Balsamic Caviar	6,30

Zwei Mütter. Zwei Kulturen. Eine Kulinarische Geschichte.

Two Mothers. Two Cultures. One Culinary Story.

Was in zwei Küchen mit Liebe und Tradition begann, findet auf einem Teller zusammen.
Deutsche Kochtradition trifft auf die aromatische Seele Keralas – interpretiert von unserem
Chef Shyam und vereint zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

6 Stunden Geschmorte Rinderbrust/ 6 Hours Braised Beef Brisket (1,2,3,4,5,9) Varutharacha Curry Soße (aus frischen Kokosnussraspeln, golden geröstet), hausgemachte Semmelködel, Apfelrotkraut, Röstzwiebel (Milde Schärfe)/ Varutharacha curry sauce (made from fresh grated coconut, golden roasted), homemade bread dumplings, red cabbage with apples, fried onions (mild spiciness)	25,90
Barberie Entenbrust/ Barberie Duck Breast (1,3,4) Thengapal Stew (kremiger Kokosnussmilch-Gemüseintopf), Kartoffelgratin (milde Schärfe)/ Thengapal Stew (creamy coconut vegetable stew, potato gratin (mild spiciness)	26,90
Kerala Style Fish & Chips/ Kerala Style Fish & Chips (1,2,5,6) Knuspriger Fisch in hausgemachtem gewürztem Bierteig, Gewürzte Kokosnuss-Mayo, Pommes, Gurkensalat (milde Schärfe)/ Crispy fries fish in homemade spiced beerbatter, pickled coconut mayo, fries, cucumber salad (mild spiciness)	23,90

Indische Klassische Gerichte / Indian Classics

- Indisches Paneer Butter Masala/ Indian Paneer Butter Masala (1,3,4)** 18,90
Indischer Frischkäse, aromatischer Ghee-Reis, Papad, Pickle, Raita (milde Schärfe)/
Indian cottage cheese, aromatic ghee rice, papad, pickle, raita (mild spiciness)
- Indisches Butter Chicken/ Indian Butter Chicken (1,3,4)** 21,90
In Jogurth & indischen Gewürzen marinierte Hähnchenbrust, aromatischer Ghee Reis, Papad,
Pickle, Raita (milde Schärfe)/
in yoghurt & indian spices marinated chicken, aromatic ghee rice, papad, pickle, raita (mild spiciness)
- Malabar Garnelen Dum Biryani/ Malabar Chicken Dum Biryani (1,3,4,10)** 22,90
Aromatischer Indischer Reis mit Garnelen, Papad, Pickle, Raita (milde Schärfe)/
Aromatic Indian rice with prawns, papad, pickle, raita (mild spiciness)

Deutschen Klassiker/ German Old Time Favourites

- Schnitzel paniert vom Schwein/ Breaded Pork Schnitzel (250g) (2,5,4)** 17,90
Pommes, kleiner Salat/ French fries, small salad
- Schweinerückensteak / Pork Steak (220g) (1,4,9)** 18,90
Pommes, kleiner Salat, Pfeffersauce/ French Fries, Small Salad, Peppercorn- Sauce
- Tafelspitz/ Tafelspitz (200g) (1)** 23,90
Petersilien Kartoffel, Sahne-Meerrettich Soße, Frischer Meerrettich/
Boiled Beef, Parsley Potatoes, Creamy Horse Radish Sauce, Fresh Horse Radish
- Rumpsteak- Arg./ Rump Steak-Arg. (200g) (1,4,9)** 25,90
Spätzle, kleiner Salat, Pilzrahmsauce/ Spätzle, kleiner Salat, Mushroom-Cream-Sauce

Beilagen/ Side Dishes

- Pommes/ French Fries** 4,00
Beilagen Salat/ Mixed Leaf Salad (4) 4,50
Extra Soße/ Extra Sauce (1,4,9) 1,80

Nachtisch/ Dessert

- Warmer Apfelstrudel/ Warm Apple Strudel (1,2,3,5)** 6,90
Vanille Eis & Sahne / Vanilla Ice Cream & Whipped Cream

1) Lactose 2) Gluten 3) Nuss 4) Senf 5) Eier 6) Fisch 7) Sojabohnen 8) Sesamsamen 9) Sellerie 10) Weichtiere

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Dear Guest, please do let us know if you have any special dietary requirements or allergies.