



AUTHENTISCHE SÜDINDISCHE & CHETTINAD-KÜCHE
AUTHENTIC SOUTH INDIAN & CHETTINAD CUISINE

BERLIN

Aus Chettinad an Ihren Tisch

Yummy's ist auf die Küche Chettinads spezialisiert – einer Region in Tamil Nadu, Südindien, die für ihre kräftigen Aromen und frisch gerösteten Gewürzmischungen bekannt ist. Daneben servieren wir eine sorgfältig ausgewählte Auswahl südindischer Klassiker sowie ausgesuchte Gerichte aus dem Norden Indiens, aus Sri Lanka und der indo-chinesischen Küche.

Yummy's specialises in the cuisine of Chettinad – a region of Tamil Nadu, South India, famed for its bold flavours and freshly roasted spice blends. Alongside this, we serve a carefully chosen range of South Indian classics, plus selected dishes from North India, Sri Lanka and Indo-Chinese cooking.

ZEICHENERKLÄRUNG ·
LEGEND

VG Vegetarisch
Vegetarian

V Vegan
Vegan

♦ Scharf
Spicy

♦♦ Sehr scharf
Very spicy

★ Yummy's Empfehlung
Yummy's Recommendation

A-M Allergene
Allergens – see last page

01 VORSPEISEN

Starters

6 GERICHTE

VG Onion Pakora ^A 6,90 €

Knusprig frittierte Zwiebeln im Kichererbsenteig, dazu kleiner Salat.

Crispy fried onions in a spiced chickpea batter, served with a small side salad.

VG Paneer Pakora (6 Stück) ^{A,G} 8,90 €

Indischer Frischkäse im würzigen Kichererbsenteig, knusprig frittiert.

Indian cottage cheese in a spiced chickpea batter, fried until crisp.

★ Chicken 65 ^{A,C} 9,90 €

Knusprig frittiertes Hähnchen, mariniert mit südindischen Gewürzen, leicht scharf und mit frischen Curryblättern verfeinert.

Crisp-fried chicken marinated in South Indian spices, lightly spiced and finished with fresh curry leaves.

VG Veggie Samosas (2 Stück) ^A 7,90 €

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Zwiebeln und Rosinen, dazu kleiner Salat.

Fried pastries filled with potatoes, peas, carrots, onions and raisins, served with a small side salad.

VG Gobi 65 ^{A,C} 8,90 €

Blumenkohl mariniert mit südindischen Gewürzen, im Reismehl gebraten.

Cauliflower marinated in South Indian spices and fried in a light rice-flour coating.

VG Mix Pakora ^A 12,90 €

Knusprig frittierte Gemüsestücke im Kichererbsenteig mit indischen Gewürzen, dazu kleiner Salat.

An assortment of vegetables fried in a spiced chickpea batter, served with a small side salad.

Knusprig, würzig und perfekt zum Teilen.

Crisp, spiced and made to share.



02 IDLI & VADA

Idli & Vada

4 GERICHTE

Idly und Vada zählen zu den bekanntesten Frühstücksgerichten Südindiens: Idly sind gedämpfte, milde Reiskuchen, Vada sind knusprig frittierte Linsenringe – beide werden traditionell mit Sambar und Kokos-Chutney gereicht. / Idly and vada are among South India's best-loved breakfast dishes: idly are steamed, mild rice cakes, vada are crisp fried lentil rings – both are traditionally served with sambar and coconut chutney.

VG Vada (3 Stück) ^A 6,90 €

Knusprige, frittierte Linsen-Donuts, serviert mit Chutney & Sambar.

Crisp, deep-fried lentil doughnuts, served with chutney and sambar.

VG Sambar Vada (3 Stück) ^{A,J} 7,90 €

Knusprige Linsenringe, serviert in aromatischem Sambar.

Crisp lentil rings served soaking in aromatic sambar.

VG Idly (3 Stück) ^A 6,90 €

Gedämpfte, herzhafte Reiskuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig. Weich und fluffig.

Steamed rice cakes made from a fermented rice and lentil batter – soft and fluffy.

VG Sambar Idly (3 Stück) ^{A,J} ♦ 8,90 €

Weiche, gedämpfte Reiskuchen, eingetaucht in aromatischem, leicht säuerlichem Sambar.

Soft steamed rice cakes soaked in aromatic, gently tangy sambar.

Ein südindischer Klassiker – leicht, frisch und traditionell serviert.

A South Indian classic – light, fresh and traditionally served.



03 SUPPEN

Soups

4 GERICHTE

Alle Suppen werden mit 1 Stück Parotta serviert. / All soups are served with one piece of parotta.

VG Dal Suppe ^A 5,90 €

Rote Linsen mit aromatischen Gewürzen in Kokosmilch.

Red lentils simmered with aromatic spices in coconut milk.

VG Pepper Rasam ^I ♦ 6,90 €

Sauer-scharfe Suppe aus dem Süden Indiens mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer & Knoblauch.

A tangy, peppery South Indian soup with tomato, cumin, coriander, green chillies, ginger and garlic.

Kozhi Rasam ^G ♦ 6,90 €

Traditionelle Hähnchensuppe aus dem Süden Indiens mit Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer & Knoblauch.

A traditional South Indian chicken soup with pepper, cumin, coriander, green chillies, ginger and garlic.

Chicken Sorba ^I 6,90 €

Traditionelle indische Suppe mit zartem Hähnchenbrustfilet und wärmenden Gewürzen.

A traditional Indian soup made with chicken breast and warming spices.

Wärmend, würzig und aromatisch bis zum letzten Löffel.

Warming, spiced and aromatic to the last spoonful.



04

INDO-CHINESISCHE SPEZIALITÄTEN

Indo-Chinese Specialities

2 GERICHTE

Chicken Manchurian ^A ♦ 11,90 €

Indo-chinesisches Gericht aus frittiertem Hähnchen in würzig-süßer Manchurian-Soße.

An Indo-Chinese favourite – fried chicken tossed in a spiced, sweet-savoury Manchurian sauce.

Chilli Chicken ^A ♦ 12,90 €

Beliebtes indo-chinesisches Gericht mit frittiertem Hähnchen in scharfer, süßsaurer Chilisauce.

A popular Indo-Chinese dish of fried chicken in a hot, sweet-and-sour chilli sauce.

Indische Gewürze treffen auf chinesische Wok-Küche.

Indian spice meets Chinese wok cooking.



05

TANDOORI & GRILL

From the Clay Oven

5 GERICHTE

Paneer Tikka (5 Stück) ^{A,G} ♦ 14,90 €

Gegrillte Paneerwürfel, mariniert in Joghurt, Gewürzen und Kräutern, aromatisch und leicht rauchig.

Grilled cottage cheese cubes marinated in yoghurt, spices and herbs – aromatic with a light smokiness.

Malai Tikka (6 Stück) ^{A,G} ♦ 15,90 €

Besonders zartes Hähnchenfilet in feiner, cremiger Marinade aus Sahne, Cashewnüssen & Gewürzen.

Exceptionally tender chicken fillet in a delicate, creamy marinade of cream, cashews and spices.

Mix Platte ^{A,G} ♦ 18,90 €

Auswahl zart marinierter Tikka-Spezialitäten aus dem Tandoor-Ofen: Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Malai Tikka und Paneer Tikka, serviert mit frisch gegrilltem Gemüse.

A selection of tender tandoor specialities – tandoori chicken, chicken tikka, malai tikka and paneer tikka – served with freshly grilled vegetables.

Chicken Tikka (6 Stück) ^A ♦ 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch, fein gewürzt und im Tandoor-Ofen schonend gegrillt, verfeinert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln.

Tender chicken, delicately spiced and gently grilled in the tandoor, finished with tomato, pepper and onion.

Tandoori Chicken (2 Keulen) ^A ♦ 16,90 €

Zartes Hähnchenfleisch, mariniert in Joghurt und aromatischen indischen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt.

Tender chicken marinated in yoghurt and aromatic Indian spices, grilled in the clay tandoor.

Über Kohlenglut gegart – rauchig, saftig und voller Aroma.

Cooked over glowing coals – smoky, tender and full of flavour.



06 DOSA

South Indian Crêpes

8 GERICHTE

Was ist eine Dosa? Eine hauchdünne, knusprige südindische Spezialität aus fermentiertem Reis- und Linsenteig – frisch auf der heißen Platte gebacken. / What is a Dosa? A thin and crispy South Indian speciality made from fermented rice and lentil batter, freshly cooked on a hot griddle.

VG Plain Dosa ^{A,J} ♦ 10,90 €

Knuspriger, dünner Crêpe aus fermentiertem Reis- und Linsenteig.

A crisp, thin crêpe made from fermented rice and lentil batter.

★ VG Masala Dosa ^{A,J} ♦ 12,90 €

Knusprige Dosa, gefüllt mit würziger Kartoffel-Zwiebel-Masala. Mit Sambar und Kokos-Chutney.

A crisp dosa filled with a spiced potato and onion masala, served with sambar and coconut chutney.

VG Paneer Uttapam ^{A,J} ♦ 12,90 €

Dicker, weicher Reispfannkuchen, belegt mit gewürztem Paneer. Mit Sambar und Kokos-Chutney.

A thick, soft rice pancake topped with spiced cottage cheese, served with sambar and coconut chutney.

VG Ghee Dosa ^{A,J} ♦ 13,90 €

Knusprige Dosa, in aromatischem Ghee gebacken. Mit Sambar und Kokos-Chutney.

A crisp dosa cooked in aromatic ghee, served with sambar and coconut chutney.

VG Thattu Dosa (3 Stück) ^{A,J} ♦ 11,90 €

Drei dünne, knusprige Reispfannkuchen, traditionell auf der heißen Platte gebacken – außen goldbraun, innen weich. Mit Sambar und Kokos-Chutney.

Three thin, crisp rice pancakes, traditionally cooked on a hot griddle – golden outside, soft within. Served with sambar and coconut chutney.

Egg-Pfeffer Dosa ^{A,J} ♦ 12,90 €

Knusprige Dosa mit Ei und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, leicht pikant. Mit Sambar und Kokos-Chutney.

A crisp dosa with egg and freshly ground black pepper, lightly piquant. Served with sambar and coconut chutney.

VG Paneer Dosa ^{A,J} ♦ 13,90 €

Knusprige Dosa, gefüllt mit würzig gebratenem Paneer, Zwiebeln und milden Gewürzen.

A crisp dosa filled with pan-fried cottage cheese, onions and mild spices.

VG Mysore Masala Dosa ^{A,J} ♦ ♦ 14,90 €

Knusprige Dosa, bestrichen mit würziger roter Chilipaste und gefüllt mit gebratenem Paneer. Mit Sambar und Kokos-Chutney.

A crisp dosa spread with a spiced red chilli paste and filled with pan-fried cottage cheese, served with sambar and coconut chutney.

Hauchdünn, knusprig und frisch von der heißen Platte.

Paper-thin, crisp and fresh off the griddle.



07 VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian Specialities

9 GERICHTE

Alle Currys werden wahlweise mit Reis oder Naan serviert. / All curries are served with your choice of rice or naan.

VG Dal Tadka ^{D,H} 11,90 €

Gelbe Linsen in aromatischen Gewürzen, leicht angebraten für extra Geschmack.

Yellow lentils simmered with aromatic spices and finished with a tempering for extra depth of flavour.

VG Auberginen Curry ^H 13,90 €

Zart geschmorte Auberginen in aromatischer Currysoße mit ausgewählten Gewürzen.

Aubergine braised until tender in an aromatic curry sauce with a select blend of spices.

VG Paneer Tikka Masala ^{A,H} 14,90 €

Gegrillte Paneerwürfel in würziger Tomaten-Curry-Sauce, verfeinert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln.

Grilled cottage cheese cubes in a spiced tomato curry sauce with tomato, pepper and onion.

VG Chettinad-Paneer Curry ^{A,H} ♦♦ 14,90 €

Gebratener Paneer in cremiger, aromatischer Currysoße aus Kokosmilch.

Pan-fried cottage cheese in a creamy, aromatic coconut-milk curry sauce.

VG Gemüse Kurma ^{B,H} 13,90 €

Mildes Curry aus Gemüse, Kokosnuss und aromatischen Gewürzen.

A mild curry of mixed vegetables, coconut and aromatic spices.

VG Channa Masala ^{A,B,H} 12,90 €

Herzhafte Kichererbsen in würziger Tomaten-Curry-Sauce, verfeinert mit Zwiebeln und frischen Gewürzen.

Hearty chickpeas in a spiced tomato curry sauce with onions and fresh spices.

VG Gemüse Chettinad Curry ^H ♦ 13,90 €

Frisches Gemüse in intensiv gewürzter Chettinad-Curry-Sauce.

Fresh vegetables in a boldly spiced Chettinad curry sauce.

VG Paneer Butter Masala ^{A,H} 14,90 €

Zarte Paneerwürfel in cremiger Butter-Tomaten-Sauce.

Tender cottage cheese cubes in a creamy butter and tomato sauce.

VG Palak Paneer ^{A,H} 14,90 €

Paneerwürfel in cremigem Spinatcurry, mild gewürzt.

Cottage cheese cubes in a creamy, mildly spiced spinach curry.

**Gemüse, Paneer und Linsen – mit derselben Sorgfalt zubereitet
wie jedes Fleischgericht.**

Vegetables, paneer and pulses – prepared with the same care as any meat dish.



08 HÄHNCHENGERICHTE

Chicken Specialities

8 GERICHTE

Alle Currys werden wahlweise mit Reis oder Naan serviert. / All curries are served with your choice of rice or naan.

Chicken Curry ^H 13,90 €

Zart geschmortes Hähnchen in fein abgestimmtem Kokos-Curry mit traditionellen Gewürzen aus Kerala.

Chicken braised until tender in a delicately balanced coconut curry with traditional Kerala spices.

Butter Chicken ^{A,H} 15,90 €

Hähnchenbrustfilet in cremiger Butter-Tomaten-Sauce, verfeinert mit Sahne, milden Gewürzen und Kasuri Methi.

Chicken breast in a creamy butter and tomato sauce, finished with cream, mild spices and dried fenugreek leaves.

Chicken Korma ^{A,B,H} 15,90 €

Hähnchenbrustfilet in milder, cremiger Sauce aus Sahne, Mandeln und Cashewnüssen.

Chicken breast in a mild, creamy sauce of cream, almonds and cashews.

Madras Chicken Curry ^{A,B,H} ♦ 15,90 €

Zarte Hühnerstücke in kräftiger, scharfer Sauce nach Madras-Art mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und südindischen Gewürzen.

Tender chicken pieces in a robust, spicy Madras-style sauce with tomato, onion, garlic, ginger and South Indian spices.

★ Chettinad Chicken ^{A,B,H} 14,90 €

YUMMY'S SIGNATURE DISH

Saftiges Hähnchen in einer kräftigen, aromatischen Chettinad-Sauce mit frisch gerösteten Gewürzen, Curryblättern und traditionellen Aromen aus Tamil Nadu.

Succulent chicken in a bold and aromatic Chettinad sauce with freshly roasted spices, curry leaves and traditional flavours from Tamil Nadu.

Mango Chicken Curry ^{A,B,J} 15,90 €

Süß-herzhaftes Hähnchencurry mit reifer Mango in milder Sauce aus Sahne, Mandeln und Cashewnüssen.

A sweet-savoury chicken curry with ripe mango in a mild sauce of cream, almonds and cashews.

Chicken Tikka Masala ^{A,B,H} ♦ 15,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in würziger Tomaten-Masalasauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und ausgewählten Gewürzen.

Grilled chicken breast in a spiced tomato masala sauce with onion, garlic, ginger and a select blend of spices.

Chicken Roast ^{A,B,H} 15,90 €

Saftig gebratenes Hähnchenfleisch in würziger, aromatischer Röstsoße.

Succulent pan-roasted chicken in a spiced, aromatic roasting sauce.

**Von cremig-mild bis kräftig scharf – mit unserem Chettinad
Chicken als Signature Dish.**

From creamy and mild to boldly hot – led by our signature Chettinad Chicken.



09 LAMMGERICHTE

Lamb Specialities

4 GERICHTE

Alle Currys werden wahlweise mit Reis oder Naan serviert. / All curries are served with your choice of rice or naan.

Lamm Rogan Josh ^{J,K,F} ♦ 16,90 €

Zarte Lammstücke, langsam gekocht in aromatischer Tomaten-Zwiebel-Sauce nach traditioneller nordindischer Art.

Tender lamb slow-cooked in an aromatic tomato and onion sauce, prepared in the traditional North Indian style.

Lamm Curry ^{J,F,G} 16,90 €

Zartes Lammfleisch in würziger südindischer Chettinad-Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und gerösteten Gewürzen.

Tender lamb in a spiced South Indian Chettinad sauce with tomato, onion, garlic, ginger and roasted spices.

Lamm Korma ^{J,K,F} 16,90 €

Lamm in milder, cremiger Sauce aus Sahne, Mandeln, Cashewnüssen und aromatischen Gewürzen.

Lamb in a mild, creamy sauce of cream, almonds, cashews and aromatic spices.

Lamm Vindaloo ^{J,F} ♦ 16,90 €

Scharf gewürztes Lammcurry nach Goan-Art, aromatisch mit Essig, Knoblauch und intensiven Gewürzen.

A fiery Goan-style lamb curry, aromatic with vinegar, garlic and intense spicing.

Langsam gegart, bis das Fleisch besonders zart ist.

Slow-cooked until beautifully tender.



10 RINDGERICHTE

Beef Specialities

3 GERICHTE

Alle Currys werden wahlweise mit Reis oder Naan serviert. / All curries are served with your choice of rice or naan.

★ Kerala Beef Roast ^{J,K} ♦ 16,90 €

Zarte Rindfleischstücke, gebraten mit Curryblättern, Pfeffer, Kokosöl und traditionellen Gewürzen aus Kerala.

Tender beef pan-roasted with curry leaves, pepper, coconut oil and traditional Kerala spices.

Beef Ularthiyathu ^{J,K} ♦♦ 16,90 €

Trockene, würzige Rindfleischpfanne nach Kerala-Art, gebraten mit Pfeffer, Curryblättern, Kokosraspeln und Gewürzen.

A dry-fried Kerala-style beef preparation with pepper, curry leaves, shredded coconut and spices.

Kerala Beef Curry ^{J,K} ♦ 16,90 €

Rindfleisch in aromatischer Kokos-Curry-Sauce, gewürzt mit Curryblättern, Senfsamen und südindischen Gewürzen.

Beef in an aromatic coconut curry sauce, seasoned with curry leaves, mustard seed and South Indian spices.

Kräftig gewürzt, nach traditioneller Kerala-Art zubereitet.

Boldly spiced, prepared in the traditional Kerala style.



11

SRI-LANKISCHE SPEZIALITÄTEN

Sri Lankan Specialities

3 GERICHTE

Kottu Roti: fein gehacktes Fladenbrot, auf der heißen Platte mit Ei, Gemüse und aromatischen Gewürzen durchgeschwenkt – ein Klassiker der sri-lankischen Straßenküche. / Kottu Roti: chopped flatbread stir-tossed on the hot griddle with egg, vegetables and aromatic spices – a classic of Sri Lankan street food.

Egg Kottu Roti ^{G,A,C,F} ♦♦ 12,90 €

Fein gehacktes Fladenbrot, geschwenkt mit Ei, frischem Gemüse und ausgewählten sri-lankischen Gewürzen.

Finely chopped flatbread stir-tossed with egg, fresh vegetables and a select blend of Sri Lankan spices.

Mutton Kottu Roti ^{G,A,C,F} ♦♦ 14,90 €

Gehacktes Fladenbrot mit zartem Lammfleisch, Ei, Gemüse und sri-lankischen Gewürzen.

Chopped flatbread with tender lamb, egg, vegetables and Sri Lankan spices.

★ **Chicken Kottu Roti** ^{G,A,C,F} ♦♦ 13,90 €

Traditionelles Kottu aus gehacktem Fladenbrot mit zartem Hähnchen, Ei, frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen.

A traditional kottu of chopped flatbread with tender chicken, egg, fresh vegetables and aromatic spices.

Würziges Kottu vom heißen Tawa – ein Klassiker der sri-lankischen Straßenküche.

Spiced kottu off the hot griddle – a classic of Sri Lankan street food.



12

BIRYANI

Biryani

3 GERICHTE

Plain Biryani ^{H,C,I} ♦ 10,90 €

Duftender Basmatireis, schonend gegart und fein mit traditionellen indischen Gewürzen verfeinert. Serviert mit Raita.

Fragrant basmati rice, gently cooked and delicately layered with traditional Indian spices. Served with raita.

Lamm Biryani ^F ♦ 15,90 €

Aromatischer Basmatireis, zubereitet mit zarten Lammstücken und traditionellen indischen Gewürzen.

Aromatic basmati rice prepared with tender lamb and traditional Indian spices.

Chicken Biryani ^F ♦ 14,90 €

Duftender Basmatireis mit zarten Hühnerstücken und traditionellen Gewürzen.

Fragrant basmati rice with tender chicken pieces and traditional spices.

Reis und Gewürze, Schicht für Schicht gedämpft.

Rice and spice, steamed layer by layer.



13 REISGERICHTE

Rice Dishes

2 GERICHTE

VG Veg Fried Rice ^F ♦ 12,90 €

Gebratener Basmatireis mit Karotten, Paprika, Weißkohl und Frühlingszwiebeln, mit einem Hauch Sojasauce.

Stir-fried basmati rice with carrot, pepper, white cabbage and spring onion, finished with a touch of soy sauce.

Mix Fried Rice ^F ♦ 15,90 €

Gebratener Basmatireis mit Hähnchen, Garnelen, Lamm und Ei sowie Gemüse, aromatisch gewürzt mit Sojasauce.

Stir-fried basmati rice with chicken, prawns, lamb and egg alongside vegetables, aromatically seasoned with soy sauce.

Im Wok gebraten – locker, würzig und aromatisch.

Wok-fried, light, spiced and aromatic.



14 KING'S THALI

Combination Platters

3 GERICHTE

Eine Reise durch Indien auf einem Teller. / Discover India on one plate.

☺ Vegan Thali ^{A,F} 22,90 €

Kokossuppe oder Tagessuppe, Onion Pakoras, Spinat-Linsen-Curry, Tofu-Curry, Auberginen-Kichererbsen-Curry, Mini-Bhatura, Papadam und Salat mit Chutneys und Dips. Serviert mit Basmatireis und frischem Obstsalat.

Coconut soup or soup of the day, onion pakoras, spinach and lentil curry, tofu curry, aubergine and chickpea curry, mini bhatura, papadam and salad with chutneys and dips. Served with basmati rice and fresh fruit salad.

★ Yummy Special Thali ^{A,C,G,H} 24,90 €

Mutton, Palak Paneer, Champignon-Curry, Chicken 65 und Butter Chicken, serviert mit Basmatireis, Mini-Bhatura, Papadam, Salat, Kokoschutney und Payasam.

Mutton, palak paneer, mushroom curry, chicken 65 and butter chicken, served with basmati rice, mini bhatura, papadam, salad, coconut chutney and payasam.

VG Veg Thali ^{A,G,H} 23,90 €

Kokossuppe, Paneer 65, Paneer Tikka Masala und Champignon-Curry, serviert mit Basmatireis, Mini-Bhatura, Papadam, Salat, Kokoschutney und Payasam.

Coconut soup, paneer 65, paneer tikka masala and mushroom curry, served with basmati rice, mini bhatura, papadam, salad, coconut chutney and payasam.

Eine Reise durch Indien auf einem Teller.

Discover India on one plate.



15 INDISCHES BROT

Indian Bread

7 GERICHTE

VG Plain Naan ^{G,A} 2,90 €

Traditionelles indisches Fladenbrot, im Tandoor-Ofen gebacken, weich und luftig.

Traditional Indian flatbread, baked in the tandoor until soft and airy.

VG Parotta (2 Stück) ^{G,A} 3,90 €

Weiches, mehrlagiges Fladenbrot, leicht knusprig außen und fluffig innen, typisch aus Südindien.

A soft, layered flatbread, lightly crisp outside and fluffy within – a South Indian classic.

VG Knoblauch Naan ^{G,A} 3,90 €

Naan, aromatisiert mit frischem Knoblauch, gebacken im Tandoor.

Naan flavoured with fresh garlic, baked in the tandoor.

VG Chapathi (2 Stück) ^{G,A} 4,90 €

Weiches, dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl, perfekt als Beilage zu Currys und Gemüsegerichten.

A soft, thin wholewheat flatbread, ideal alongside curries and vegetable dishes.

VG Bhatura ^{G,A} 3,90 €

Fluffiges, frittiertes Hefebrot, außen leicht knusprig, innen weich.

A fluffy deep-fried yeast bread, lightly crisp outside and soft within.

VG Butter Naan ^{G,A} 3,90 €

Weiches Naan, frisch gebacken und mit reichlich Butter verfeinert.

Soft naan, freshly baked and finished with a generous brushing of butter.

VG Paneer Naan ^{G,A} 4,90 €

Gefülltes Naan mit zarten Paneerwürfeln und milden Gewürzen.

Naan filled with tender cottage cheese and mild spices.

Frisch gebacken – der perfekte Begleiter zu unseren Currys.

Freshly baked – the perfect accompaniment to our curries.



16 DESSERT

Desserts

3 GERICHTE

VG Gulab Jamun ^F 4,90 €

Klassische indische Süßspeise – 3 frittierte Milchteigbällchen in mit Kardamom und Rosenwasser aromatisiertem Zuckersirup.

A classic Indian sweet – three fried milk-dough dumplings soaked in a cardamom and rosewater sugar syrup.

VG Gulab Jamun mit Eis ^F 6,90 €

3 frittierte Milchteigbällchen in Zuckersirup mit Kardamom und Rosenwasser, dazu 2 Kugeln Vanilleeis und Nüsse.

Three fried milk-dough dumplings in a cardamom and rosewater sugar syrup, served with two scoops of vanilla ice cream and nuts.

VG Mango Tango ^F 4,90 €

Vanilleeis mit Mangopüree, Minze und frischer Mango.

Vanilla ice cream with mango purée, mint and fresh mango.

Ein süßer Abschluss nach indischer Art.

A sweet finish, in the Indian tradition.



Allergene

Allergens

A Glutenhaltiges Getreide
Gluten-containing cereals

C Eier
Eggs

E Erdnüsse
Peanuts

G Milch/Laktose
Milk/Lactose

I Sellerie
Celery

K Sesam
Sesame

M Lupinen
Lupin

B Krebstiere
Crustaceans

D Fisch
Fish

F Soja
Soya

H Schalenfrüchte (Nüsse)
Tree nuts

J Senf
Mustard

L Sulfite
Sulphites

Bitte sprechen Sie unser Team an, falls Sie Fragen zu Zutaten, Allergenen oder Unverträglichkeiten haben.

Please ask our team if you have any questions about ingredients, allergens or intolerances.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euro and include statutory VAT.

