

# **WEIHNACHTSMENÜ 2022**

25. & 26. Dezember

## **# 1 Appetizer / Fingerfood „Urilakirangam Jeerakam“**

Gebackene Kartoffelsticks north indian Style mit Kurkumber (Gurken) - Raita

Dazu veg: Daal Vadai (Linsenküchle) oder non-veg: Sheek Kebab (Fleischspiesse)

## **# 2 Cauliflour – Ginger - Cream Soup**

Blumenkohl – Ingwer – Süppchen mit gerösteten Cashewnüssen

Dazu ein Chili – Cheese Streetfood Sandwich

## **# 3 – South Indian X-Mas Thali**



Thalis bestehen meist aus kleinen Metallschälchen, die Gemüse, Fleisch oder kleinere Beilagen enthalten, die auf einem runden Tablett, das ebenfalls *Thali* genannt wird, mit Reis serviert werden.

Veg : 4 landestypische vegetarische Currys aus Kerala (Motakus, Green Beans, Aloo Curry, Gobi Manjuri)

Non – Veg : 2 landestypische vegetarische und 2 non-vegetarische Currys (Motakus, Green Beans, Kerala Prawns, Chicken Vindalho)

Dazu verschiedene Dips und Beilagen wie Reis, Papadam & Poori

## **# 4 – Dessert – Mousse „a la Chef“ & Eiscreme**

Choco Mousse „a la Chef“ mit Chiliflocken und Kokosraspeln &

Ein hausgemachtes Minz – Limetten – Kokoseis

**Als Digestif servieren wir einen Indischen Mango – oder Kokoschnaps**

## **4 – Gänge Menü Vegetarisch / Non – Vegetarisch: 43,90 €**

**Nur auf verbindliche Reservierung !**

**kostenfreie Stornierung(en) bis zum 20.12.2022 möglich, danach 50 % des Menüpreises p.P.**

**Einlass: 17.30 Uhr – Beginn: 18.00 Uhr**