



**(V) Kokos-Currysuppe** 8.50  
mit einer Rahmhaube und frischen Coco-Bohnen

**(V) Würzige Nudelpfanne mit Gemüse** 21.80  
Schmale Nudeln mit Sojasprossen, Lauch und Cashewnüssen  
an hausgemachter Currymischung und Naturejoghurt

**(V) Rotes Linsencurry** 21.80  
Würziges rotes Curry-Linsenragout mit Gemüsewürfeli,  
garniert mit exotischen Früchten, dazu Basmatireis

**Pouletbrustspiess "Tandoori" (250g)** 28.50  
Zarte Pouletbruststücke mit Tandoori Mischung mariniert am Spiess gebraten,  
serviert mit Safranbratkartoffeln und Coco-Bohnen

**Crevetten-Lachsragout** 32.50  
Feines Ragout mit Riesencrevetten und Lachswürfeli  
an einer Kokos-Currysauce serviert mit Basmatireis und Okragemüse

**Pikantes Schweinsschulterragout** 28.50  
an roter Currysauce, dazu servieren wir Basmatireis und Okragemüse mit Chili

**Pikantes Lammcurry "Selvam"** 32.50  
Zarte Lammnierstückstreifen an rassiger Curry-Joghurtsauce,  
dazu Basmatireis und Auberginen-Lauchragout

**Salatschüssel des Monats** 25.50  
Herbstliche Blattsalate an Curry-Dressing mit gebackenen, pikanten  
Thunfisch- Kartoffelkugeln

**Bananen Dattelnküchlein** 10.50  
Hausgemachtes Küchlein serviert mit Vanilleglace und Rahm

### Der Chef empfiehlt

	1dl	2.5dl	5dl	7dl
<b>Weisswein:</b>				
„Liaison“ Assanblage blanche (CH)	6.20	15.50	31.00	43.50
Nauer Weine, 2008				

<b>Rotwein:</b>				
Fiona Rouge 2006 (F)	6.50	16.25	32.50	45.50
Château Capion, Languedoc				

Château Lalande 1998 (F)	6.80	17.00	34.00	47.60
Saint Julien, Bordeaux				

