

**Bestellungen telefonisch unter: 0911/56836434,
mobil 0171/4870602, gerne auch per WhatsApp**

Bunter Salatteller 11,50 //Lunch 9,50

Mit gebratenem Bio-Tofu, Zwiebelringen, frischem Gemüse, Oliven und Käse mit Mango- Balsamico-Dressing

Mit gebratener Hähnchenbrust, Zwiebelringen, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing

Mit Haloumi-Käse, Walnüssen und Feigen gebraten in einer Granatapfelsauce mit Oliven und Mango- Balsamico-Dressing

Mit gebratenen Garnelen, frischen Mangos, Käse und Oliven, Mandelblättchen und Honig **13,80 //Lunch 11,50**



Tortillas 11,90 // Lunch 9,80

Alle Tortillas mit Käse überbacken; getoppt von Crème Fraîche dazu Salatbeilage

Tortilla „Tandoori“

Gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust oder Bio-Tofu in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce

Tortilla „Sweet Potato“ (vegetarisch)

Gefüllt mit hausgemachte Süßkartoffelbällchen, gebratenen Zucchini und Auberginen

Tortilla „Gado Gado“

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischem Gemüse und Zuckerschoten, in einer indonesischen Erdnuss-Kokos-Sauce

Tortilla „Mango“

Gebratene Hähnchenbrust und frische Mangos in einer feinen, cremigen Currysauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Himalaya“

Gebratene Hähnchenbrust, Spinat und frisches Gemüse in einer würzigen Kokos-Sambal-Sauce

Tortilla „Teriyaki“

Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse, Bambusstreifen und Sesam in einer würzigen Teriyaki-Sauce

Tortilla „Jacky“

gefüllt mit gebratener Jackfruit **oder** Hähnchenbrust, Gemüse und Süßkartoffelpommes in einer würzigen Barbecue-Sauce

Tortilla „Thai“ Garnele 13,80 // Lunch 11,50

Gefüllt mit Garnelen, Bambussprossen, Süßkartoffel und Gemüse in einer scharfen roten Currysauce

Speisen 12,90 // Lunch 10,80

Süßkartoffelbällchen (vegetarisch, gerne auch vegan)

Hausgemachte Süßkartoffelbällchen mit Gemüse auf einer cremigen Himalayasauce, dazu Basmatireis

Tandoori-Hähnchen

Gebratene Hähnchenbrust oder Bio-Tofu in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis

Auberginencurry (mit Fleisch, vegetarisch oder auch vegan)

Gebratene Hähnchenbrust oder Bio-Tofu mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Colombo

Karibisches Hähnchencurry: Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und Cashewnüssen mit Honig karamellisiert in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Mango-Curry

Gebratene Hähnchenbrust oder Bio-Tofu mit frischen Mangos in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

Al Arab

Gebratene Hähnchenbrust oder Bio-Tofu mit frischem Gemüse, Kichererbsen, Minze und Koriander in einer würzigen Sauce, dazu Basmatireis

Saté Spezial

Gebratene Hähnchenbrust oder Bio-Tofu mit Gemüse in einer cremig-scharfen Erdnussauce, dazu Basmatireis

Nopalesbratlinge* Aubergine, pikant

Vegetarische Bratlinge mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Nopalesbratlinge* Mango

Vegetarische Bratlinge mit frischer Mango in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

Alle Gerichte können wahlweise mit Reis oder Pomme Frites bestellt werden.



Desserts // 4,50

Vanilla Catalana

Vanilleeis mit Crema Catalana Likör und Mandelblättchen

Cocos-Sweetie (vegan)

Geeiste Kokosmilch mit Mangopüree und Mandelblättchen

Tartufo*

Schokoladen- und Haselnusseis mit einer Kakaoschicht ummantelt *

Tartufo al Limone

Halbgefrorenes aus Limonencreme, Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Baiserstückchen

Soufflé al Chocolate // 5,80

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Karamelsauce, Mandelblättchen

* enthält Alkohol