



CURRYWOCHEN

GELBE LINSEN-CURRY-SUPPE

Korianderöl, Eismeershrimps € 9.00

KASHMIR CURRY MIT SHII-TAKE-PILZEN



Mais, Okra, Glockenpaprika, Bohnen, Thai-Auberginen, grüner Spargel, Zitronengras, Süßkartoffel-Linsenkroketten € 17.00

ROTES MADRAS HÜHNCHEN CURRY

Maiskölbchen, Chili, Erdnüsse, Glockenpaprika, Koriander, Lotuswurzel, wilder Ingwer, Basmatireis € 19.00

GELBES CURRY MIT GESCHMORTER LAMMSCHULTER

Pak-Choi, schwarzer Kardamon, Zimt, Bockshornklee, Papadam-Chips, gebratene Kartoffeln € 19.00

PINEAPPLE PRAWNS

gegrillte, ausgelöste Rotschwanz-Freshwater Eismeergarnelen roter Madrascurry, Ananas, Thai-Basilikum, Ingwer, Kokosmilch, Chillie, PakChoy Kresse, Erbsensprossen, Cashewnüsse, Basmatireis € 25.00

SOUTHERN BEEF CURRY

sautierte Ochsenfiletspitzen, schwarze Bohnen, Staudensellerie, Kaffir-Limettenblätter, Cumin, grüner Pfeffer, Zitronengras, Chilli Koriander-CousCous € 28.00



SCHEUREBE

Weingut Juliuspital Würzburg. VDP Gutswein
Die fruchtigst-aromatische, **halbtrockene** Begleitung zu den Currygerichten, die Sie sich vorstellen können!

0.10l - € 3.00 0.25l - € 6.00 Btl. 0.75l - € 18.00



SPÄTBURGUNDER

Baden, Weingut Bercher, Kaiserstuhl
Granatrot, in der Nase vegetativ, rote Früchte Kakao und Röstaromen, reife Tannine, **trocken**

0.10l - € 4.50 0.25l - € 9.00 Btl. 0.75l - € 27.00



SPEZIALITÄTENWOCHEN