



# FRÜHSTÜCKSKARTE

Orangensaft

Frisches Obst (jahreszeitlich wechselnd)

**Colonel's selbstgebackenes Bananenbrot**

**Hausgemachte Marmeladen**

**Selbstgebackenes braunes oder weißes Mehrkornbrot**

Cornflakes mit Milch

(Heiße Milch auf Wunsch)

---

## EIERZUBEREITUNGEN NACH WUNSCH

Rührei – Pochiertes Ei – Spiegelei – Gekochtes Ei

Omelette • einfach (ohne Gewürze) • mit Käse • mit indischen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln

**Akuri** – Rührei nach Bombay Art leicht gewürzt mit Zwiebeln, Koriander und schwarzem Pfeffer

Und / Oder

## TRADITIONELLES INDISCHES FRÜHSTÜCK

**Aloo Parantha** mit Mango Pickle und Joghurt – Fladenbrot aus Weizen mit einer Füllung aus mild gewürzten Kartoffeln.

Ein klassisches nordindisches Frühstücksgeschicht

**Madras Dosa** – Crêpe zubereitet aus Teig von fermentiertem Reis, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Linsen

---

## AUSWAHL VON FRISCH ZUBEREITETEM KAFFEE

Monsooned Malabar (Südindien) – Sorte „Pea Berry Plantation „A““

Kaffeemischungen: • Espresso • Wiener Röstung

## AUSWAHL VON GOURMET-TEES (IM BEUTEL)

• Earl Grey • English Breakfast • Assam • Zitronenaroma • Zitronen- und Ingwer-Aroma

• Grüner Tee • Earl Grey Grüntee • Jasmin Grüntee • Grüntee mit Minze

• Grüntee mit Zitrone

Indischer Masala-Tee (frisch zubereitet – unser Geheimrezept)



# KARTE FÜR DAS ABENDESSEN

## **DAAL**

Linsen, langsam gegart mit traditionellen Gewürzen

## **SABZI**

Saisonale Gemüse schmackhaft kombiniert

## **PAPAD**

Dünne, knusprige Fladen, die perfekte Begleitung zu einem indischen Essen

## **CHAVAL**

Gedünsteter, duftender Basmatireis

## **ROTI**

Indisches Fladenbrot

---

### **ZUSÄTZLICH EIN WEITERES GERICHT NACH WAHL:**

#### **Fleischgerichte**

##### **Tandoori Chicken**

Gebratenes Huhn, lange mariniert in einer Soße aus Joghurt, Zitronensaft und vielen Gewürzen – ein charakteristisches nordindisches Gericht

##### **Butter Chicken**

Huhn in cremiger Tomatensoße, delikater gewürzt und mit Butter verfeinert

##### **Chicken Curry**

Huhn gegart in einer Zwiebel-Tomatensoße, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und Chilis

##### **Dahiwala Chicken**

Huhn gegart in Joghurt, leicht und dezent gewürzt

##### **Chettinad Chicken**

Eine südindische Hühnerfleisch-Spezialität mit Curry-Blättern und einem Hauch von Schärfe

##### **Saag Chicken**

Huhn gegart in köstlich zartem Spinat

#### **Kontinentale Zubereitung**

Gebratenes Huhn, Kartoffelbrei und gedünstetes Gemüse

#### **Vegetarische Gerichte**

##### **Paneer Mahkni**

Indischer Hüttenkäse in milder Sauce verfeinert mit Butter

##### **Saag Paneer**

Indischer Hüttenkäse in einer köstlichen Sauce mit Spinat

##### **Mattar Paneer**

Indischer Hüttenkäse gekocht zusammen mit Erbsen  
eine himmlische Verbindung

---

### **Dessert des Tages**