

Culinaris MENÜ

Hari's Sommer Salat

Schafskäse trifft auf Wassermelone, frische Beeren und geröstete Pistazien, verfeinert mit Kräutern und Honig-Olivenöl – sommerlich leicht und elegant. (G,M,N)

Vorspeisen-Trilogy

1. Crispy Spring Rolls mit gefüllt mit ind. Käse
2. Samosa hausgemachte Teigtaschen gefüllt Kartoffeln, Erbsen und Gewürze
3. Knusprig gegrillte Garnelen mit Dip (A,G,M)

Hauptgericht nach Wahl (bitte bei Reservierung auswählen):

Gegrillter Zander mit Kokos-Curry & Basmati-Reis
Knusprig gegrillter Zander. (D,G)

ODER

Kumar's Vegan Fusion mit saisonalem Gemüse & Kokos-Curry und Basmatireis

ODER

Dal Makhani mit Basmatireis

Königliches Linsengericht, ein traditionsreicher Klassiker der nordindischen Küche, serviert mit duftendem Basmatireis. (G, M, vegetarisch)

Rosenduft-Coupé

Feines Vanille- und Erdbeereis, veredelt mit duftendem Rosensirup, frischen Beeren und einem Topping aus Schlagobers (G, H, C)

Oder

himmlischer indischer Milchreis (G)