Aarappar Restaurant

60489 frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SOUP

Vegetable soup VEGAN **5,90 €**
Frische, würzige Gemusesuppe Fresh, spicy vegetable soup

Chicken soup **6,90 €**
Klassische klare Suppe mit zartem Hühnerfleisch, frischem Gemüse und feinen Kräutern classic clear soup with tender chicken, fresh vegetables, and fine herbs.

VORSPEISEN | APPETIZERS – VEGETARISCH

MEDHU VADA (2 Stück) VEGAN **7,50 €**
Gebratener Linsenkrapfen serviert mit Chutney(J) und Sambar(J). Medium fried lentil flour doughnut served with Chutney(J) and Sambar(J). Vegan. Allergen: Senf

SAMBAR VADA (2 Stück) VEGAN **8,50 €**
Gebratener Linsenkrapfen in Sambar getaucht, serviert mit Chutney(J) und Sambar(J) Medium fried lentil flour doughnut soaked in Sambar served with Chutney(J) and Sambar(J) Vegan. Allergen: Senf

SAMOSA VEG (2 Stück) VEGAN **6,50 €**
2 frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen serviert mit verschiedenen Soßen 2 deep fried pastries stuffed with potatoes, peas served with different sauces Vegan. Allergen: Gluten

Bajji of the day (onion bajji/ alu bajji) VEGAN **7,50 €**
mit frischem Gemüse in Kichererbsen Mehl paniert, serviert mit Chutney fresh vegetables coated in chickpea flour, deep fried with 2 sauces. Vegan

Gobi 65 VEGAN **11,90 €**
Frittierte Blumenkohl mit speziellen Gewürzen. Cauliflower marinated in special spice mix and crisp fried. Vegan. Allergen: Farbstoffe

Paneer 65 VEGETARISCH **12,90 €**
Frittierte hausgemachtem Paneer mit speziellen Gewürzen. Homemade Paneer marinated in special spice mix and crisp fried. Allergen: Milch und Milchprodukte, Farbstoffe

Gobi manchurian VEGAN **13,90 €**
Saftige Blumenkohl in einer würzigen Manchurian-Soße# Juicy Cauliflower in a spicy Manchurian Sauce. Vegan. Allergen: Soya

VEG ROLLS (2 Stück) VEGAN **7,50 €**
2 frittierte Teigrollchen mit verschiedene Gemüse serviert mit verschiedenen Soßen / 2 deep fried pastry rolls stuffed with different vegetables served with different sauces Vegan. Allergen: Gluten

Chilli paneer VEGETARISCH **13,90 €**
Frittierte hausgemachtem Paneer mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und Chili. Allergen: Farbstoffe, Soja

Paneer manchurian VEGETARISCH **13,90 €**
Zartes Indische Käase in einer würzigen Manchurian-Soße / Soft Paneer cubes in a spicy Manchurian Sauce. Allergen : Milch und Milchproduckte, Soja

Mushroom pepper fry **13,90 €**
Champignons gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischem schwarzem Pfeffer. / Mushrooms with onion, ginger, garlic and freshly crushed black pepper. Scharf

EIER VORSPEISEN |EGG APPETIZERS

Egg podimas / burji VEGETARISCH **7,90 €**
Scharfes, herzhaftes indisches Rührei mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen, frischen Kräutern. Spicy, hearty Indian scrambled eggs with onions, tomatoes, spices, and fresh herbs.

Masala omlet VEGETARISCH **6,90 €**
Klassisches indisches Omelett mit Eiern, Zwiebeln, Chili und Gewürzen – außen goldbraun, innen weich Classic Indian omelette with eggs, onions, chili, and spices – golden brown on the outside, soft on the inside.

Masala kalaki VEGETARISCH **7,90 €**
Weich gekochte Eier in einer würzigen südindischen Masala-Soße (Salna) / Soft, half-boiled eggs cooked in a spicy South Indian masala (Salna). Allergen: Cashewnuts, Erdnuss

VORSPEISEN | APPETIZERS – NON VEGETARISCH

Chicken 65 **12,90 €**
Frittierte Hühnerstücke mariniert mit speziellen Gewürzen. Tender Chicken pieces marinated in special spice mix and crisp fried. Allergen: Farbstoffe

Drums of heaven **13,50 €**
Frittierte Hühnerkeulen in einer feurig-roten Marinade aus Chili, Ingwer und Knoblauch. Deep fried chicken drumsticks covered in a fiery red marinade of chilli, ginger, and garlic Allergen: Soja, Farbstoffe

Chicken pepper fry **13,90 €**
Hühnerstücke gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischem schwarzem Pfeffer. Tender Chicken cooked with onion, ginger, garlic and freshly crushed black pepper. Scharf (Chef's Special)

Chicken chukka **13,90 €**
Hühnerstücke gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und spezielle Indische Masala. / Tender Chicken cooked with onion, ginger, garlic and special home made Indian masala. (Chef's Special)

Chilli chicken dry **13,90 €**
Zartes Hähnchenbrustfilet in süß-scharfer Chili-Soja-Sauce mit Paprika, Lauchzwiebeln und Chilis. Tender chicken breast fillet in a sweet and spicy chili-soy sauce with bell peppers, spring onions, and chilies. (Sehr scharf) Allergen: Farbstoffe, Soja

Chicken manchurian dry **13,90 €**
Zartes Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Manchurian-Soße / Tender chicken breast fillet in a spicy Manchurian Sauce. Allergen: Soja

Guntur chicken dry **14,90 €**
Südindisches, scharf angebratenes Hähnchen, mariniert mit Guntur-Chilischoten und Gewürzen – feurig-aromatisch. Spicy South Indian pan-fried chicken, marinated with Guntur chili peppers and spices – fiery and aromatic. (Sehr scharf) (Chef's Special)

CHICKEN SAMOSA (2 Stück) **7,90 €**
2 frittierte Teigtaschen mit Hähnchen füllung serviert mit verschiedenen Soßen 2 deep fried pastries stuffed with chicken fillets served with different sauces Allergen: Gluten

CHICKEN ROLLS (2 Stück) **7,90 €**
2 frittierte Teigrollchen mit Hähnchen Füllung serviert mit verschiedenen Soßen / 2 deep fried pastry rolls stuffed with chicken fillets served with different sauces Allergen : Gluten

CHICKEN KOFTA (4 Stück) **7,90 €**
Saftige, würzig marinierte Hähnchenfleischbällchen mit Minz-Dip / Juicy, delicately marinated minced chicken meatballs, served with a refreshing mint dip

CHICKEN SHEEK KEBABS (2 Stück) **7,90 €**
Würzige Hähnchenhackfleisch-Spieße, mit traditionellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt./ Minced chicken skewers, seasoned with authentic Indian spices and grilled to perfection.

Chicken tikka **16,90 €**
Hähnchenbrust, gegrillt und zart gewürzt, mit indischen Gewürzen /grilled chicken breast filet marinated in Indian sauces and spices. Allergen: Milch und Milchprodukte, Farbstoffe

Mutton sukka dry (lamm) **15,90 €**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen. Tender Lamb cooked with onion, ginger, garlic and special Indian spices. (Scharf) (Chef's Special)

Mutton pepper fry (lamm) **15,90 €**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und schwarzem Pfeffer . / Tender Lamb cooked with onion, ginger, garlic and black pepper (Scharf) (Chef's Special)

LAMM SHEEK KEBABS (2 Stück) **11,90 €**
Würzige Lammhackfleisch-Spieße, mit traditionellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt./ Minced Lamb skewers, seasoned with authentic Indian spices and grilled to perfection.

Prawn pepper fry **18,90 €**
Ganrnelen gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischem schwarzem Pfeffer. / Prawns cooked with onion, ginger, garlic

OUR DOSA SPECIALS (KNUSPRIGE, GEFÜLLTE REIS-CREPES AUS SÜDINDIEN)

Dosa VEGAN **12,90 €**
Dünner, knuspriger südindischer Crêpe aus fermentiertem Reis- und Linsenteig. Thin, crispy South Indian crêpe made from fermented rice and lentil batter.(Vegan). Allergen : Senf

Onion dosa VEGAN **13,90 €**
Dünner, knuspriger südindischer Crêpe aus fermentiertem Reis- und Linsenteig mit Zwiebeln. Thin, crispy South Indian crêpe made from fermented rice and lentil batter with onions. Vegan. Allergen: Senf

Podi dosa VEGAN **13,90 €**
Knuspriger Reispfannkuchen – mit würzigem Linsen-Pulver. Crispy rice pancake - with spicy lentil powder. Vegan, Scharf Allergen: Senf

174.oothapam VEGAN **12,90 €**
Dicker, weicher Pfannkuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig Thick, soft pancake made from fermented rice and lentil batter. Vegan. Allergen: Senf

Onion oothapam VEGAN **13,90 €**
Dicker, weicher Pfannkuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig mit Zwiebeln bestreut Thick, soft pancake made from fermented rice and lentil batter with onions. Vegan Allergen: Senf

Masala dosa VEGAN **13,90 €**
Knuspriger Crêpe aus Reis- und Linsenteig, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln Crispy crepe made from rice and lentil batter, filled with seasoned potatoes Vegan. Allergen: Senf

Kara dosa VEGAN **13,90 €**
Knuspriger Dosa, gefüllt mit einer speziellen würzigen, aromatischen und hausgemachten Masse. Crispy dosa seasoned with special spicy, flavourful homemade filling Vegan, Scharf. Allergen : Senf

Kara masala dosa VEGAN **14,90 €**
Knuspriger Dosa, gefüllt mit einer speziellen würzigen, aromatischen hausgemachten Masse und gewürzten Kartoffeln Crispy dosa seasoned with special spicy, flavourful, homemade filling and seasoned potatoes. Vegan, Scharf. Allergen : Senf

Ghee dosa VEGETARISCH **13,90 €**
Knusprige Dosa mit aromatischem Ghee (geklärte Butter) bestrichen – besonders reichhaltig Crispy dosa brushed with aromatic ghee (clarified butter) Allergen: Milch und Milchproduckte

Egg dosa VEGETARISCH **13,90 €**
Dosa mit Ei gebraten – würzig, proteinreich und sättigend. Dosa fried with egg – spicy, protein-rich, and filling. Allergen: Senf, Cashewnuss, Erdnuss

Aarappar chicken kari dosa **16,50 €**
knusprige fermentierte Reis- und Linsen-Crêpe, belegt mit würzigem Hähnchen curry Crispy fermented rice and lentil crepe, topped with spicy chicken curry. Allergen: Eier, Erdnuss, Kashewnuss

Aarappar mutton (lamb) kari dosa **17,90 €**
knusprige fermentierte Reis- und Linsen-Crêpe, belegt mit würzigem Lamm curry Crispy fermented rice and lentil crepe, topped with spicy lamb curry. Allergen: Eier, Kashewnuss, Erdnuss

Aarappar special triplet dosa **20,90 €**
(1 Egg dosa + 1 Chicken dosa + 1 Lamb dosa) Unsere Spezialität im Dreier-Set: Drei knusprige Reis- und Linsen-Crêpes – eine mit Ei, eine mit würzigem Hähnchen curry und eine mit Lamm curry belegt Our specialty triple set: Three crispy rice and lentil crepes – one topped with egg, one with spicy chicken curry, and one with lamb curry. Allergen: Eier, Kashewnuss, Erdnuss

OUR STEAM SPECIALS / UNSERE DAMPF-SPEZIALITÄTEN

IDLY (3 Stk) VEGAN **9,90 €**
Weicher, gedämpfter südindischer Reiskuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig. South Indian rice cake made from fermented rice and lentil batter (Vegan). Allergen: Senf

IDLY (3 Stk) + VADA VEGAN **11,90 €**
Südindische Spezialität: gedämpfter Reisfladen und knuspriger Linsen-Doughnut. South Indian specialty: steamed rice cake and crispy lentil doughnut. (Vegan) Allergen: senf

PODI IDLY (3 Stk) VEGAN **10,90 €**
Gedämpfte Reisküchlein, vermengt mit würzigem südindischem Linsenpulver (Podi). Steamed rice cakes mixed with spicy South Indian lentil powder (Podi)(Vegan). Allergen: Senf

GHEE PODI IDLY (3 stk) VEGETARISCH **11,90 €**
Gedämpfte Reisküchlein, verfeinert mit aromatischem Ghee und würzigem Linsenpulver (Podi). Steamed rice cakes, refined with aromatic ghee and spicy lentil powder (Podi). Allergen : Milch und Milchprodukte, Senf

Kuzhi paniyaram **11,90 €**
Ball shaped pan-fried dumplings made with fermented rice lentil batter. Kugelförmige, in der Pfanne gebratene Klößchen aus fermentiertem Reis-Linsen-Teig Allergen : Senf

VEGETARISCHE & VEGAN CURRIES

Mixed veg curry VEGAN **12,90 €**
frisches Gemüse gekocht mit indischen Gewürzen | mixed Fresh vegetables with Indian spices. Vegan

Linsen curry VEGAN **12,90 €**
braun Linsen mit Gewürzen Brown lentils with spices. Vegan

Alu channa masala VEGAN **12,90 €**
Kartoffel und Kichererbsen, zubereitet mit Gewürzen. Spiced Potato and Chick Peas-masala Vegan

Alu matar VEGAN **12,90 €**
Kartoffel und Erbsen, zubereitet mit Gewürzen| Spiced Potato and Green Peas-masala Vegan

Chettinad veg curry VEGAN **14,90 €**
Sud Indisches Art - gekocht mit Zwiebel, Tomaten Sauce und spezielle Indische Gewürze | South Indian special cooked with Onion, Tomato sauce and special Indian spices. Vegan. Allergen: Kashewnuss

Dhaal thadka VEGAN **12,90 €**
gelbe Linsen mit Gewürzen|Yellow lentils with spices. Vegan

Palak paneer VEGETARISCH **13,90 €**
Blattspinat mit hausgemachtem Käse| spinach with homemade cheese Allergen : milch und Milchprodukte

Paneer butter masala VEGETARISCH **13,90 €**
hausgemachtem Käse mit Tomaten-Butter- Sahnesoße | homemade cheese with Tomato Butter sauce Allergen: Milch und Milchprodukte, Kashewnuss

Kadai paneer VEGETARISCH **14,90 €**
Paneerwürfel mit Paprika in einer kräftig gewürzten Tomatensoße | Paneer cubes tossed with bell peppers in a bold, spiced tomato gravy. Allergen: Milch und Mich produkte, Kashewnuss

Paneer matar VEGETARISCH **13,90 €**
hausgemachtem Käse mit Erbsen | homemade cheese with green peas Allergen : Milch und Milchprodukte

Methi paneer VEGETARISCH **13,90 €**
hausgemachtem Käse mit Bockshornkleeblättern | homemade cheese with Fenugreek leaves Allergen: Milch und Milchpro-duckte

Bhindi masala VEGAN **13,90 €**
Okra gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und Insiche Gewürze | Ladiesfingers cooked with Onion , Tomato and Indian spices Vegan Allergen: Kashewnuss

Veg kadai masala VEGAN **13,90 €**
Gemischtes Gemüse mit Paprika in einer würzigen, aromatischen Kadai-Tomatensoße / Mixed vegetables cooked with bell peppers in a spicy, aromatic tomato-based kadai masala.Vegan Allergen: Kashewnuss,

Jeera alu masala VEGAN **12,90 €**
Kartoffeln, gebraten mit Kreuzkümmel und milden indischen Gewürzen / Potatoes sautéed with cumin seeds and mild Indian spices. Vegan

Mushroom masala **14,90 €**
Frische Champignons in einer reichhaltigen, würzigen Zwiebel-Tomaten-Soße / Fresh mushrooms cooked in a rich, spiced

NON-VEGETARISCHE CURRIES

Chicken curry 13,90 €
Hähnchenfleisch gekocht mit Zwiebel-Tomaten Sauce und spezielle Indische Gewürze. Chicken breast filet pieces cooked with Onion and Tomato Sauce and special Indian Spices

Pepper chicken curry 13,90 €
Süd Indischer Art - Hähnchenfleisch gekocht mit Zwiebel-Pfeffer-Kreuzkümmel. Chicken breast filet pieces cooked with Onion, pepper and cumin. Scharf

Chettinad chicken curry 14,90 €
Sud Indisches Art - Hähnchenfleisch gekocht mit Zwiebel, Tomaten Sauce und spezielle Indische Gewürze. Chicken breast filet pieces cooked with Onion, Tomato sauce and special Indian spices Scharf Allergen: Kashewnuss

Kadai chicken masala 14,90 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Paprika in einer kräftig gewürzten Kadai-Tomatensoße. / Tender chicken cooked with bell peppers in a bold, spiced tomato kadai gravy. Allergen: Kashewnuss

Chicken palak 13,90 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Spinat. / Tender chicken cooked with Spinach leaves. Allergen: Milch und Milchprodukte

Chicken vindaloo 13,90 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry und Kartoffeln, Goa Art / chicken breast filet pieces with curry (very spicy), Goa style Sehr Scharf Allergen: Senf

Andhra chicken curry 14,90 €
Hähnchenfleisch in scharfes Soß, Andra Art / Spicy Chicken curry in Andhra Style Sehr Scharf

Guntur chicken curry 14,90 €
Südindisches Hähnchencurry mit Guntur-Chilischoten, Zwiebeln, Tomaten traditionellen Gewürzen / South Indian chicken curry made with fiery Guntur chilies, onions, tomatoes and traditional spices Sehr Scharf

Chicken korma 13,90 €
Hähnchenbrustfilets, mildes Curry, Kokos Flocken, Mandeln und Cashews / chicken breast filets, mild curry, coconut flakes, almonds and cashews Allergen: Kashewnuss, Mandeln, Milch

Mango chicken 13,90 €
Hähnchenbrustfilets, mit Mango-Curry-Soße / chicken breast filets with mango-curry-sauce Allergen: Zitronensaure, Milch

Butter chicken 14,90 €
gegrillte Hähnchenbrustfilets in Tomaten-Butter-Sahnesoße / grilled chicken breast filets in a tomato-butter-cream sauce Allergen: Milch und Milchprodukte, Kashewnuss, Farbstoffe

Chicken tikka masala 14,90 €
gegrillte Hähnchenfleischstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße / grilled Chicken pieces in spiced tomato-onion Sauce Allergen: Milch und Milchprodukte, Farbstoffe

Dhaba style chicken tikka masala 15,90 €
gegrillte Hähnchenfleischstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße / grilled Chicken pieces in spiced tomato-onion Sauce Allergen: Milch und Milchprodukte, Farbstoffe, Kashewnuss

Punjabi dhaba chicken masala 15,90 €
Zartes Lammfleisch, mit Eiern und traditionellen Gewürzen gebraten. / grilled Chicken pieces in spiced tomato-onion Sauce Allergen: Eier, Kashewnuss

Mutton (lamm) curry 16,50 €
Zartes Lammfleisch in aromatischer Currysauce mit traditionellen Gewürzen / Tender lamb simmered in a fragrant curry sauce with traditional spices

Punjabi dhaba mutton masala(lamm) 17,50 €
Zartes Lammfleisch, mit Eiern und traditionellen Gewürzen gebraten. / Tender lamb, fried with eggs and traditional spices Allergen: Eier, Kashewnuss

Chettinad mutton(lamm) masala 17,50 €
Zart geschmolzenes Lammfleisch gekocht mit aromatischen Indische Chettinad Sauce / Soft Lamb pieces cooked with special Chettinad Masala Allergen: Kashewnuss

Lamm korma 16,50 €
Lammfleisch, mildes Curry, Kokos Flocken, Mandeln und Cashews | Soft Lamb pieces, mild curry, coconut flakes, almonds and cashews Allergen: Milch und Milchprodukte, Ksahewnuss, Mandeln

Lamm palak 16,90 €
Lammfleisch mit Spinat. / Soft Lamb pieces with Spinach leaves Allergen: Milch und Milchprodukte

Fish curry 17,90 €
Pangasius Fischfilets in einer würzigen Zwiebeln und Tomaten Sauce gekocht / Pangasius Fish fillets cooked in spicy onion and tomato sauce

Vanjaram fish curry 19,90 €
King Fisch(mit Knochen) in einer würzigen Zwiebeln, Tomtaten, Tamarind Sauce gekocht / King Fish with bone cooked in spicy onion and tomato, tamarind sauce

Prawn masala 19,90 €
Saftige Garnelen in würziger Masala-Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen indischen Gewürzen.| Juicy prawns in a spicy masala sauce with onions, tomatoes and aromatic Indian spices..

Chettinaad prawn masala 20,90 €
Saftige Garnelen in würziger Chettinad-Sauce mit südindischen GewürzenlJuicy prawns in a spicy Chettinad sauce with South

RICE & BIRYANI

Plain basmati rice **4,00 €**
Plain white Basmati Rice

Veg fried rice **12,90 €**
Aromatisch gebratener Basmatireis mit frischem Gemüse, Sojasauce und indischen Gewürzen. Aromatic fried basmati rice with fresh vegetables, soy sauce, and Indian spices Allergen: Soja

Paneer fried rice VEGETARISCH **13,90 €**
Aromatisch gebratener Basmatireis mit frischem Käse, Sojasauce und indischen Gewürzen / Aromatic fried basmati rice with fresh paneer, soy sauce, and Indian spices. Allergen: Milch und Milchproduckte, Soja

Egg fried rice VEGETARISCH **13,90 €**
Aromatisch gebratener Basmatireis mit Ei, Sojasauce und indischen Gewürzen / Aromatic fried basmati rice with Egg soy sauce, and Indian spices. Allergen: Eier, Soja

Chicken fried rice **14,90 €**
Aromatisch gebratener Basmatireis mit Ei, Hähnchen, Sojasauce und indischen Gewürzen / Aromatic fried basmati rice with Egg, Chicken, soy sauce, and Indian spices. Allergen: Eier, Soja

256.chicken biryani **14,90 €**
Zart Hähnchen, gekocht mit gewürztem Basmatireis, Joghurt, Zwiebeln und traditionellen indischen Gewürzen / Basmati Rice cooked with Chicken, curd and traditional home made Indian Masala Allergen: Milch und Milchprodukte

Chicken 65 biryani **18,90 €**
Frittierte Hühnerstücke mit gewürztem Basmatireis, Joghurt, Zwiebeln und traditionellen indischen Gewürzen / Flavoured Basmati Rice with Chicken 65, curd and traditional home made Indian Masala

MUTTON BIRYANI / GOAT BIRYANI (So | Sun) **18,90 €**
Zart Lammfleisch gekocht mit gewürztem Basmatireis, Joghurt, Zwiebeln und traditionellen indischen Gewürzen | Basmati Rice cooked with Lamb, curd and traditional home made Indian Masala Allergen: Milch und Milchprodukte Verfügbar: Nur am Sonntag/ Available only on Sundays

Curd rice VEGETARISCH **9,90 €**
Cremiger Joghurtreis nach südindischer Art, verfeinert mit traditioneller Gewürztemperierung./ Creamy South Indian yogurt rice, tempered with traditional spices. Allergen: Senf, Milch

PAROTTA (UNSERE PAROTTA-SPEZIALITÄTEN)

VEECHU PAROTTA (1 pc) (mit plain salna) VEGETARISCH **10,90 €**
Flockiges, geschichtetes Fladenbrot, außen knusprig, innen weich Flaky, layered flatbread, crispy on the outside, soft on the inside. (mit plain salna) Allergen : Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

PAROTTA (2 pcs) (mit plain salna) VEGETARISCH **11,90 €**
Knuspriges, geschichtetes Fladenbrot aus Weizenmehl, innen weich und außen knusprig Crispy, layered flatbread made from wheat flour, soft on the inside and crispy on the outside Allergen : Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

MUTTA VEECHU PAROTTA (1 pc) (mit plain salna) VEGETARISCH **12,90 €**
Flockiges, geschichtetes Fladenbrot, belegt mit leicht gegartem Ei – außen knusprig, innen weich Flaky, layered flatbread, topped with lightly cooked egg – crispy on the outside, soft on the inside. Allergen : Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

EGG KOTHU PAROTTA (mit plain salna) VEGETARISCH **14,90 €**
Gehackte Parotta, Ei, Gewürze und Gemüse zu einem herzhaften Gericht gekocht. Chopped parotta, egg, spices, and vegetables cooked into a hearty dish. Allergen : Eier,Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

CHICKEN KOTHU PAROTTA (mit plain salna) **15,90 €**
Gehackte Parotta, gekocht mit Ei, Hähnchen und spezielle Indische Gewürzen – ein schmackhaftes, herzhaftes Gericht. Chopped parotta, cooked with egg, chicken and special Indian spices– a tasty, hearty dish. Allergen : Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

MUTTON KOTHU PAROTTA (mit plain salna) **16,90 €**
Gehackte Parotta, gekocht mit Ei, Lamm und spezielle Indische Gewürzen – ein schmackhaftes, herzhaftes Gericht. Chopped parotta, cooked with egg, Lamb and special Indian spices– a tasty, hearty dish Allergen : Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

VEG KOTHU PAROTTA (mit plain salna) VEGETARISCH **13,90 €**
Gehackte Parotta, Gewürze und Gemüse zu einem herzhaften Gericht gekocht. Allergen : Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

Aarappar special chicken kizhi parotta **18,90 €**
Fluffige Parottas mit würziger Salna, Omelett, Chicken Chukka und gekochtem Ei, im Bananenblatt gegart.| Flaky parottas layered with spicy salna, omelette, chicken chukka and boiled egg, wrapped in a banana leaf and cooked. (Chef's Special) Allergen : Eier,Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

Aarappar special mutton kizhi parotta **20,90 €**
Fluffige Parottas mit würziger Salna, Omelett, Lamm Chukka und gekochtem Ei, im Bananenblatt gegart.| Flaky parottas layered with spicy salna, omelette, lamb chukka and boiled egg, wrapped in a banana leaf and cooked. (Chef’s Special) Allergen : Eier,Milch und Milchprodukte, Gluten, Kashewnuss , Erdnuss

INDIAN BREADS

CHAPATHI / ROTI (1 stk) **3,50 €**
Indisches Fladenbrot aus Vollkornweizen, frisch auf der heißen Platte zubereitet. Whole wheat Indian flatbread, freshly made on a hot plate Allergen: Gluten

PAROTTA (1 stk) VEGETARISCH **4,00 €**
Knuspriges, geschichtetes Fladenbrot aus Weizenmehl, innen weich und außen knusprig Crispy, layered flatbread made from wheat flour, soft on the inside and crispy on the outside Allergen: Gluten, Milch und Milchproduckte

Poori(2) with aloo masala **12,90 €**
goldbraun frittierte Weizenfladenbrote, serviert mit einer würzigen Kartoffelmasala / Golden-brown fried wheat flatbreads, served with a spicy potato masala. Allergen: Gluten. Senf

CHAPATHI WITH ALOO MASALA (2 Stück) **12,90 €**
Indisches Fladenbrot aus Vollkornweizen, serviert mit einer würzigen Kartoffelmasala / Golden-brown fried wheat flatbreads, served with a spicy potato masala.

KIDS MENU

Pommes **4,90 €**
goldene, knusprige Pommes Frites, ein klassischer Lieblingssnack | Cripy French Fries Allergen: Gluten

CHICKEN NUGGETS(4 stück) **5,90 €**
Knusprige Hähnchen-Nuggets | Crispy Chicken Nuggets Allergen: Gluten

MAGGI (Indische Instant Noodles) **6,90 €**
Instantnudeln in Wasser gekocht | Instant noodles boiled in water. Allergen: Gluten, Farbstoffee, Zitronsaure, Erdnusse

DESSERT

SWEET OF THE DAY (Süßspeise des Tages) VEGETARISCH **6,90 €**
Täglich frisch zubereitete indische Nachspeise Allergen: Milch und Milchprodukte, Kashewnuss