Wir servieren als Beilage Basmati-Reis oder Rotti.

VEGETARISCH & VEGAN

TANDOORI VEGGIE MIX GRILL [g, j] **20,00**
Gegrilltes Gemüse und würziger
Tandoori-Paneer mit cremigen gelben Linsen
mit Kräuter-Joghurt.

AUBERGINEN METHI **18,00**
Auberginen mit Kichererbsen in
karamellisierter Zwiebelsauce.

VEGGIE KURMA [h2] **16,00**
Frisches Gemüse in einer
milden Kokos-Cashew-Sauce.

SPINAT KOKOS VARAI &
PANEER KARTOFFEL MASALA [g, j, 2] **17,00**
Blattspinat mit Kokosraspeln sowie
cremiges Kartoffel-Paneer-Masala.

CEYLON-SOJA-CURRY **15,00**
Soja-Chunks mit Kartoffeln und Spitzpaprika
in Suvai-Masala

LINSEN-KURKUMAR CURRY **14,00**
Verschiende Linsen in Kurkumar Kokos-Cream

SRI LANKAN-JACKFRUIT-CURRY **19,00**
Jackfruit, Blumenkohl und Spinat in einer
Kokos-Tamarindsauce

OKRA-JACKFRUIT KORMA [h2] **17,00**
Zarte Okraschoten mit Jackfruit in cremiges
Kokosmilch-Kurkuma-Sauce



DESSERT

MANGO-KOKOS-JOGHURT [g, h1, h2] **4,90**
Cremiger Joghurt mit Mango, Kokos & Nüssen.

KESERIE [a, h1] **4,50**
Lauwarmes Grießdessert mit Safran & Cashew,
verfeinert mit kardamom.

WATALAPPAM [c] **5,50**
Kokos-Rohrzucker Pudding verfeinert mit Kardamom

DATES CAKE [a, c] **5,50**
Srilankischer Dattel-Schoko-Kuchen



EXTRAS

NAAN BROT	1 St.	**3,00**
GARLIC NAAN	1 St.	**3,50**
MALABAR ROTTI	1 St.	**2,50**
CHEESE ROTTI	1 St.	**4,00**
PAPADAM	4 St. mit Dip	**3,50**
GHEE REIS		**5,50**

Vegane Gerichte
Leicht scharf
Mittel scharf
Sehr scharf
Schnelle Gerichte

SUVAI

BAR & RESTAURANT

SUVAI

Allergene:
a - Gluten (Weizen), b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische,
e - Erdnüsse, f - Soja, g - Milch,
h - Schalenfrüchte (h1 - Cashew / h2 - Mandeln), i - Sellerie,
j - Senf, k - Sesamsamen

Zusatzstoffe:
1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel,
4 - Geschmacksverstärker, 5 - Phosphat,
6 - geschwefelt, 7 - geschwärzt, 8 - koffeinhaltig, 9 - Taurin

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung!

VORSPEISEN

LINSEN-KOKOS-SUPPE 6,50
Feine Linsensuppe mit cremiger Kokosnote

BLUMENKOHL PAKODA [a] 4,50
Knusprige Blumenkohlröschen
im würzigen Kichererbsenteig

ONION PAKODA [h1] 5,50
Knusprig ausgebackene Zwiebelringe
mit Cashewkernen und Curryblättern

VEGGIE SAMOSA (2 STK) [a] 4,00
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit
würzigem Kartoffel-Erbsen-Gemüse

LAMM ROLLS (2 STK) [a, c] 5,50
Panierte Teigrollen, gefüllt mit würzigem
Lammfleisch und Kartoffel-Masala

BROTKORB [a, d, h] 5,00
Verschiedene Brote und Papadam
mit Chutneys & Dip

SUNDAL 4,50
Würziger Kichererbsen-Salat

MIX-VORSPEISEN-TELLER
1 Person **8,90**
2 Personen **13,90**
(auch als VEGAN möglich)

SOMMER SALATE



SUVAI POWER SALAD [g, h2, k] 13,50
Blattsalat mit Paneer Käse, Grillgemüse.
Garniert mit Sesam & Mandeln.

TANDOORI CHICKEN SALAT [g, h, k, j] 14,50
Blattsalat mit gegrillten
Tandoori-Hähnchenstreifen.

CHICKEN MANGO SALAT [g, h, j] 14,00
Blattsalat mit knusprigem Hähnchen,
frischen Mangostücken & Cashew.

STEAK SALAT [a, g, j] 20,00
Blattsalat mit zarten Rinderfiletstreifen,
Tomaten, Paprika & Röstzwiebeln.

UNSERE CURRYS

Wir servieren als Beilage Basmati-Reis oder Rotti.



BUTTER CHICKEN [g, h1, k, j] 20,00
Gegrilltes Hähnchen in cremiger
Tomaten-Butter-Sauce.

CHICKEN MANGO [g, h1, 2] 18,00
Zarte Hähnchenbrust in cremiger
Mango-Cashew-Sauce mit Mangostücken.

CEYLON CHICKEN CURRY 17,00
Herzhaftes Hähnchen mit Kartoffeln
und Tomaten in original Ceylon - Masala,
verfeinert mit Kardamom.

KURKUMA CHICKEN PFANNE [g, h1] 23,50
Gegrilltes Hähnchen mit frischem Gemüse
in einer milden Kurkuma-Cashew-Sauce.

LAMM CURRY MASALA 22,00
Zart geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln
in einer würzigen Masala-Curry-Sauce.

LAMM KURUMA [g, h] 23,00
Mildes Lamm-Curry mit Gemüse in einer
cremigen Kurkuma-Kokos-Sauce.

LAMM MADRAS 24,50
Lammfleisch in Madras-Currysauce
mit frischem Gemüse.

KERALA BEEF FRY [j] 23,00
Kräftig gewürztes Rindfleisch nach Kerala-Art.

MADRAS RINDFLEISCHPFANNE [j] 25,50
Zarte Rinderfiletstreifen mit Gemüse in einer
würzig-scharfen Madras-Sauce.

COLOMBO BEEF 24,00
Geschmortes Rindfleisch nach Colombo-Art.



GRILLGERICHTE

Wir servieren als Beilage Basmati-Reis oder Rotti.



TANDOORI CHICKEN STEAK [g, j] 19,00
Im Lehmofen gegrilltes Hähnchensteak
mit Grillgemüse & Salat.

SPICY INDIAN - BBQ WINGS 15,00
Würzige Chicken Wings mit rauchiger
Tikka-BBQ-Sauce & indischen Gewürzen

GRILL CHICKEN SPIEß [g, j] 20,00
Saftig gegrillte Hähnchenspieße
mit cremiger Raita

MALABAR GARNELEN [b, j, i] 25,00
Gegrillte Riesengarnelen in einer
cremigen Kurkuma-Sauce.

PEPPER KOTLET 23,00
Lammkoteletts auf Peperoni und Zwiebel

RINDERFILET MIT
CASHEW-KRÄUTERKRUSTE [h1] 25,50
Zartes Rinderfilet mit aromatischer
Cashew-Kräuterkruste, dazu Süßkartoffel- Pommes

SUVAI GRILLTELLER 26,50
Gemischter Grillteller mit Hähnchenfilet,
Hähnchensteak, Lammkotelett,
Riesengarnelen & Chicken Wings



HOME-STYLE

CHICKEN BIRYANI [g, h1] 20,00
Würzige Reispfanne mit Hähnchen
serviert mit Curry & Raita.

KOTHU ROTTI HÄHNCHEN [a, c] 19,50
Gehackte Rottis, angebraten mit frischem
Gemüse, Hähnchencurry, Gewürzen & Eiern.

KOTHU ROTTI LAMM [a, c] 21,50
Gehackte Rottis, angebraten mit frischem
Gemüse, Lammcurry, Gewürzen & Eiern.

AUF WUNSCH MIT KÄSE [a, c]
2,50