



Fusion Foods

Klein aber Fein!



Vorspeisen, Snacks und Salate

SRI-LANKA KORMA SOUP 11.-

Gemüsecurrysuppe, verfeinert mit Erdnusspaste und Kokosmilch, dazu Masalabrot.

SPRINGBOK CARPACCIO 23.-

Zartes Springbokentrecote mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen kurz angebraten. Gefächert auf warmen Curryzwiebeln.

GOATS CHEESE SALAD 18.-

Gemischter Salat, Ziegenkäse und Sautierte Pilze an einem Honig-Dressing.

BUSH PIG SPARE RIBS 19.-

Schweinerippchen afrikanischer Art mit würziger B-B-Q Sauce.

VEGETABLE SAMOSAS 14.-

Klassisch indische Teigwaren gefüllt mit Gemüse. Serviert mit einem indischen Salat und Chutney.

ARABIC MEZZE (Vorspeise für 2) 25.-

Gemischte Platte mit Falafel, Humus, Pittabrot und Yoghurt, Oliven und süssliche Chillies.

PERI-PERI LIVERS 17.-

Gebratene Pouletleber mit Peri-Peri-Gewürzen, serviert auf Blattsalaten mit Pinienkernen.

TIKKA SHRIMP SALAD 22.-

Riesenkrevetten mit Tikkagewürzen gebraten, auf gemischtem Salat mit Limetten-Pickle-Dip serviert.

Hauptgerichte

CAPE MALAY CURRY 39.⁵⁰

Ein scharfes südafrikanisches Curry vom Springbok, vollendet mit einer fruchtigen Currysauce und Datteln. Serviert mit Reis und Papad.

AFRICAN FILLET 41.-

Filetsteak vom Strauss, marinert mit Pfeffer und Thymian. Gegrillt und serviert mit Süsskartoffeln, Gemüse und einer Sauce von Chillies, Kirschen und Schokolade.

TAMARIND TIKKA 37.-

Zarte Pouletbrust, mariniert mit milden Tamarind- und Tikkagewürzen. Gebraten und serviert mit Reis, Gemüsedahl, Raita und Papad.

TANDOORI PRAWN MASALA 37.-

Riesenkrevetten gebraten mit Zitronenpfeffer und Tandoorigewürzen. Serviert in einer Currysauce mit Reis und Papad.

MOMBASA SHRIMPS 38.-

Riesencrevetten gart mit Ingwer, Cashewnüssen und scharfen Chillies. Verfeinert mit Bananen und Kokosnuss. Dazu Reis und Papad.

CHAKRA CHICKEN 36.-

Pouletstücke mit Ingwer und Knoblauch sautiert, gegart in einer Currysauce mit Kurkuma und Senf. Verfeinert mit Mandeln und Erbsen. Im Brotkorb mit Gewürzreis serviert.

SPRINGBOK BIRIYANI 38.⁵⁰

Gewürztes Springbokentrecote gebraten mit paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Mandeln und Reis. Serviert mit Dahl und Masalabrot.

VEGETABLE BIRIYANI 33.-

Indische Reispfanne mit Gemüse, Reis und medium scharfen Gewürzen Sultaninen, Mandeln und Koriander. Dazu Masalabrot und Dahl.