

Our Fusion Curry specialities

« Cape Malay Curry «

Springbok entrecote cooked in a rich South African style, hot and fruity curry sauce. Finished with ginger, cardamon and banana.
(Tender and very spicy, this is one of my best memories from the cape)

«Ein scharfes! südafrikanisches Curry vom Springbok. Gebraten mit Chillies und roten Zwiebeln. Vollendet mit Bananen, Dateln und einer scharfen Currysauce. (Sogar unsere Gäste vom Kap sind begeistert!)»

« Durban Prawns «

Jumbo Tiger prawns, marinated with fennel seeds, lemon pepper and Tandoori spices. Pan fried with sweet peppers, onion and peas. Finished with a tomato and coriander sauce.

«Black Tiger Prawns mariniert mit Fenchelsamen, Zitronenpfeffer und Tandoorigewürzen. Mit Paprika, Zwiebeln und Erbsen in einer Tomaten und Koriander Sauce serviert.»

« Chakra Chicken «

Boneless chicken pieces cooked with ginger, almonds and turmaric. Coated with a curried mustard sauce, enriched with black beans. Topped with yoghurt and chopped spring onions.
(This one is for the Korma lovers - available mild to hot as you wish)

«Pouletstücke in der Pfanne mit Ingwer und Knoblauch sautiert, in einer Currysauce mit Kurkuma und Senf gegart. Mit Mandeln, schwarzen Bohnen, Frühlingzwiebeln und Joghurt serviert.»

« Massaman Prawn curry «

Jumbo tiger prawns, marinated with Island spices. Cooked in a Hot and spicy coconut curry sauce with vegetables and fresh herbs.
(This recipe stems from southern thailand, but has variations all over)

Black Tiger Prawns mariniert mit Thailändischen Gewürzen. gekocht mit Gemüse und frischen Kräutern in einer scharf, cremigen Kokosnuss- Currysauce. (Dieses Gericht stammt ursprünglich aus Süd-Thailand, doch überall auf der Welt gibt es verschiedene Variationen.)

« Side Dishes « Choose a side dish to accompany your curry. (Included in the price)

« Beilagen « « Zum Curry servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl « (Im Preis inbegriffen)

Scented Rice: Long grain rice, scented with blended spices

« Langkornreis gekocht mit unserer Gewürzmischung »

Sweet potato mash: Spiced, buttered sweet potato mash.

« Süsskartoffelstock - mit Butter und Gewürzen verfeinert.

Bread and crackers: Popadoms, masala bread and chutney.