

SRILANKAN STARTERS

2 STK. VADAI

herzhafter Donut aus Urid Linsen mit Sambol

2,50€



2 STK. KADALAI VADAI

knuspriger Taler aus Kichererbsen mit Sambol

2,50 €



2 STK. SAMOSA

gefüllte Gemüsetasche, serviert mit SweetChilli Sauce (1)

3,00 €



2 STK. MUTTON ROLL

mit Kartoffel & Lammfüllung, serviert mit SweetChilli-Sauce (1,9)

4,00 €

1 STK. JAFFNA ROLL

mit Kartoffel & Lammfüllung & gekochtem Ei, serviert mit SweetChilli Sauce (1,9)

4,00 €

2 STK. KARTOFFELROTTI

mit Kartoffelfüllung (1)

3,00 €



2 STK. FISCHROTTI

mit Kartoffel & Thunfischfüllung (1,2)

3,00 €

2 STK. VAIPAN

Quarkbällchen nach tamilischer Art (1,6)

2,50 €

SOUTH INDIAN BREAKFAST

POORI WITH MASALA

Goldbraun ausgebackenes, luftig aufgegangenes Weizenfladenbrot – außen knusprig, innen weich. Traditionell serviert zu würzigen Currys.

9,50€



IDLI WITH SAMBAR

Gedämpfte, luftige Reisküchlein aus fermentiertem Reis- und Linsenteig, serviert mit aromatischem südindischem Linsencurry.

8,50 €



KUZZHI PANIYARAM

Goldbraun gebackene Reisküchlein aus fermentiertem Reis- und Linsenteig, außen leicht knusprig und innen weich, traditionell mit Chutney serviert.

7,50 €





Sweet Chilli
Indisches Restaurant

SOUTH INDIAN STARTERS

VEGETARIAN

SAMBAR VADAI Herzhafte Linsen-Donuts, eingelegt in warmem, aromatischem Sambar.	5,00€	
THAYIR VADAI Luftige Linsenbällchen in mild gewürztem Joghurt. (6)	5,00 €	
GOBI 65 Knusprig frittiertes Blumenkohl in würziger 65-Marinade	9,50 €	
GOBI MANCHURIAN Blumenkohl in würziger, leicht süß-scharfer Manchurian-Sauce	10,00 €	
KUZZHI PANIYARAM Goldbraun gebackene Reisbällchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig.	8,50 €	

NON -VEGETARIAN

CHICKEN 65 Würzig marinierte, knusprig frittierte Hähnchenstücke mit aromatischen Gewürzen	10,00 €	
CHILLI CHICKEN Zartes Hähnchenfleisch in würzig-pikanter Chilisauce mit Paprika und Zwiebeln	12,00 €	
PRAWN 65 Knusprig ausgebackene Garnelen in würziger 65-Marinade.	12,00 €	
CHILLI PRAWN Saftige Garnelen in aromatischer Chilisauce mit Paprika und Zwiebeln.	13,50 €	
FISH 65 Knusprig ausgebackene Fischstücke in würziger 65-Marinade	10,00 €	
CHILLI FISH Zarter Fisch in aromatischer Chilisauce mit Paprika und Zwiebeln	12,00 €	

KINDERMENÜ

4 STK. IDIYAPPAM mit Linsen	4,00 €	
1 STK. ROTTI mit Linsen	4,00 €	
REIS MIT MILDEM FLEISHCURRY mit Linsen (Hähnchen, Lamm, Rind)	6,00 €	
POMMES	4,00 €	
CHICKEN NUGGETS	6,00 €	



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

GEBRATENE REISGERICHTE

(FRIED RICE NACH SWEETCHILLI ART)

- | | | | |
|--------------|---|----------------|---|
| 111. | VEGERATIAN FRIED-REIS 'SPECIAL MIX' | 12,00 € |  |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse (8) | | |
| 112. | EGG FRIED-REIS 'SPECIAL MIX' | 12,00 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse & Ei (8,9) | | |
| 113. | CHICKEN FRIED-REIS 'SPECIAL MIX' | 13,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse, Ei und Hühnerfleisch (8,9) | | |
| 113A. | MUTTON FRIED-REIS | 14,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse, Ei und Lammfleisch (8,9) | | |
| 113B. | BEEF FRIED-REIS | 14,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse, Ei und Rindfleisch (8,9) | | |
| 114A. | SEAFOOD FRIED-REIS | 14,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse, Ei und Meeresfrüchten (3,8,9) | | |
| 114B. | PRAWN FRIED-REIS | 15,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse, Ei und Garnelen (3,8,9) | | |

LEMON-REISGERICHTE

(LEMON RICE NACH SWEETCHILLI ART)

- | | | | |
|--------------|---|----------------|---|
| 115. | VEGETARIAN LEMON RICE | 10,00 € |  |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse (8) | | |
| 116. | CHICKEN LEMON-REIS | 13,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse und Hühnerfleisch (8,9) | | |
| 116A. | PRAWN LEMON-REIS | 14,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse und Garnelen (3,8,9) | | |
| 116B. | CHICKEN & PRAWN LEMON-REIS | 15,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse, Ei und Hühnerfleisch (3,8,9) | | |
| 116C. | MUTTON/BEEF LEMON-REIS | 15,50 € | |
| | Gebr. kulinarisches Gemüse, Ei und Lamm- /Rindfleisch (8,9) | | |



Sweet Chilli
Indisches Restaurant



LUNCH MENU

- 118. SRILANKAN LUNCH** **12,50 €**
Reis mit 3 verschiedenen Gemüsecurrys (12)
1. CHICKEN 2. MUTTON 3. BEEF
- 123. SRILANKAN LUNCH MIT GARNELEN** **13,50 €**
Reis mit Garnelencurry und 3 vers. Gemüsecurrys (3,12)
- 123B. SRILANKAN LUNCH MIT CRAB** **14,50 €**
Reis mit Crab Curry und 3 vers. Gemüsecurrys (3,12)
- 124. SRILANKAN LUNCH MIT FISH** **12,50 €**
Reis mit Fischcurry und 3 vers. Gemüsecurrys (3,12)
- 125. SPECIAL DEVILLED (SRILANKAN STYLE STIRFRY)** **19,50 €**
Seafood / Hähnchen / Rind / Garnelen

VEGETARISCHES TAGESGERICHT

- SOUTH INDIAN THALI** **13,00 €** 
Basmatireis mit 7 verschiedenen Gemüsecurry, Zwiebelsalat, Pappadam und Poori
- SRILANKAN THALI** **10,00 €** 
Basmatireis mit 5 verschiedenen Gemüsecurry, Zwiebelsalat und Pappadam
- SAMBAR-RICE / RASAM-RICE / CURD-RICE** **8,50 €** 
Drei südindische Reis-Klassiker – mit würzigem Linseneintopf, aromatischer Tamarindensuppe oder mild-cremigem Joghurt.



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

BIRYANI

- 131. CHICKEN BIRYANI ORIGINAL** **13,50 €**
Biryanireis, Zwiebelsalat, Kalaya (Kochbananen & Auberginen), Ananascurry, Hähnchencurry und ein gekochtes Ei (8)
- 131A MUTTON / BEEF BIRYANI ORIGINAL** **14,50 €**
Biryanireis, Zwiebelsalat, Kalaya (Kochbananen & Auberginen), Ananascurry, Lamm- oder Rindcurry und ein gekochtes Ei (8)
- 132 GARNELEN BIRYANI ORIGINAL** **16,50 €**
Biryanireis, Zwiebelsalat, Kalaya (Kochbananen & Auberginen), Ananascurry, Garnelencurry und ein gekochtes Ei (8)
- 132A. VEGANES BIRYANI ORIGINAL** **12,50 €** 
Biryanireis, Zwiebelsalat, Kalaya (Kochbananen & Auberginen) und Ananascurry (8)

SWEET CHILLI SPECIAL

- 133. SWEET CHILLI CHICKEN** **14,50 €**
Mariniertes und gebr. Hähnchenfleisch in spezieller Sweet Chilli Sauce, serviert mit Reis
- 134. CHICKEN 65 BIRYANI** **14,50 €**
Die Gewürze des traditionellen Chicken 65 kombiniert mit unserem Biryani, mit Hähnchenschenkel
- 135. CHICKEN MANGO** **14,50 €**
Mango und Hähnchenbrustfilet als süß, herzhaftes Curry vereint, serviert mit Reis
- 137. PANGASIUS FISCH CURRY** **14,50 €**
Pangasiusfilet in Kormasauce, serviert mit Reis (1,2)



Sweet Chilli
Indisches Restaurant



ROTTI

(HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIGFLADEN AUS WEIZEN)

STATTDESSEN MALABAR PAROTTA (+2,00€)

150.	ROTTI MIT LINSENCURRY UND SAMBAL	7,00 €	
151.	ROTTI MIT HÄHNCHENCURRY UND LINSEN	11,50 €	
152.	ROTTI MIT LAMMFLEISHCURRY UND LINSEN	12,50 €	
153.	ROTTI MIT RINDFLEISHCURRY UND LINSEN	12,50 €	
154.	ROTTI MIT 3 VERSCHIEDENEN GEMÜSECURRY	9,50 €	
155.	ROTTI MIT GARNELENCURRY UND LINSEN	13,50 €	
155A.	ROTTI MIT ROASTBEEFCURRY	13,50 €	

KOTHUROTTI

156.	HÄHNCHEN-KOTHUROTTI	10,00 €	
	mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni und Hähnchenfleisch (1,9)		
156A.	LAMM- ODER RINDKOTHUROTTI	10,50 €	
	mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni und Lamm- oder Rindfleisch (1,9)		
157.	KOTHUROTTI SPEZIAL (EXTRA GROSSE PORTION)	13,50 €	
	mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni und Hähnchen-, Lamm- oder Rindfleisch (1,9)		
158.	KOTHUROTTI MIT GEMÜSE	10,00 €	
	mit Zwiebel, milde Peperoni und Gemüsecurrys		
159.	KOTHUROTTI MIT GARNELEN + FLEISCH	14,50 €	
	mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni, Garnelen und Hähnchen-, Lamm- oder Rindfleisch (1,9)		
159A.	KOTHUROTTI MIT GARNELEN	13,50 €	
	mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni und Garnelen (1,9,3)		
159B.	KOTHUROTTI SWEETCHILLI MIX	16,50 €	
	mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni, Hähnchen, Lamm und Rind (1,9)		
159C.	KOTHUROTTI SWEETCHILLI SEAFOOD MIX	16,50 €	
	mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni, Garnelen und Tintenfisch (1,3,9)		



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

SRILANKAN DHOSAI

HERZHAFTER PFANNKUCHEN AUS URID-LINSEN

160.	3 DHOSAI MIT SAMBAR UND SAMBAL	7,00 €	
161.	3 DHOSAI MIT 3 VERS. GEMÜSECURRY UND SAMBAL	9,50 €	
163.	3 DHOSAI MIT EI, SAMBAR UND SAMBAL	12,00 €	
165	3 DHOSAI MIT FISHCURRY, SAMBAR UND SAMBAL	14,50 €	
166	3 DHOSAI MIT CHICKENCURRY, SAMBAR UND SAMBAL	14,50 €	
167	3 DHOSAI MIT LAMMCURRY, SAMBAR UND SAMBAL	14,50 €	

IDIYAPPAM

GEDÄMPFTE REISNUDELN, LEICHT & TRADITIONELL SERVIERT

170.	6 IDIYAPPAM MIT LINSENCURRY (12)	7,00 €	
171.	6 IDIYAPPAM MIT 3 VERS. GEMÜSECURRYS (12)	10,00 €	
173.	6 IDIYAPPAM MIT FISHCURRY (4,12) mit Fischcurry und 2 vers. Gemüsecurrys	14,50 €	
175.	6 IDIYAPPAM MIT FLEISHCURRY (12) mit Fleischcurry und 2 vers. Gemüsecurrys 1. CHICKEN 2. MUTTON 3. BEEF	14,50 €	
176.	IDIYAPPAKOTHU MIT HÄHNCHEN (9) Stirfry mit Eiern, Zwiebeln, milden Peperoni und Hähnchencurry	10,00 €	
176A.	IDIYAPPAKOTHU MIT LAMM ODER RIND (9) Stirfry mit Eiern, Zwiebeln, milden Peperoni und Lamm- oder Rindcurry	10,00 €	
177.	IDIYAPPAKOTHU MIT GARNELEN (3,9) Stirfry mit Eiern, Zwiebeln, milden Peperoni und Garnelencurry	13,50 €	
177A	IDIYAPPAKOTHU MIT GEMÜSE (12) Stirfry mit Zwiebeln, milden Peperoni und vers. Gemüsecurrys	10,00 €	



Sweet Chilli

Indisches Restaurant

INDIAN DOSA

DÜNNER, KNUSPRIGER REISPFANNKUCHEN

PLAIN DOSA (12)	9,00 €	
Dünnere, knuspriger Reispfannkuchen aus fermentiertem Reis und Linsen.		
CHEESE DOSA (6,12)	12,00 €	
Knuspriger Dosa, gefüllt mit geschmolzenem Käse.		
GHEE DOSA (6,12)	10,00 €	
Knuspriger Dosa, in aromatischem Ghee gebraten.		
MASALA DOSA (12)	10,00 €	
Knuspriger Dosa, gefüllt mit würziger Kartoffelmasala.		
ONION DOSA (12)	11,00 €	
Knuspriger Dosa, belegt mit fein gehackten Zwiebeln.		
ONION MASALA DOSA (12)	12,00 €	
Knuspriger Dosa, gefüllt mit würziger Kartoffelmasala und Zwiebeln.		
MYSORE MASALA DOSA (12)	12,00 €	
Knuspriger Dosa, mit Mysore-Paste und gefüllt mit Kartoffelmasala.		
SET DOSA (12)	9,50 €	
Auswahl an kleinen, knusprigen Dosas, serviert mit Beilagen.		
ONION UTHAPPAM (12)	10,00 €	
Dicker, weicher Pfannkuchen aus Reis und Linsen, belegt mit Zwiebeln.		
MASALA UTHAPPAM (12)	12,00 €	
Dicker, weicher Pfannkuchen aus Reis und Linsen, mit Kartoffelfüllung.		
CURRY DOSA (12)	13,00 €	
Knuspriger Dosa aus Reis und Linsen, serviert mit würzigem Curry.		

1. CHICKEN 2. MUTTON 3. BEEF



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

SWEET CHILLI ART

- | | | | |
|--------------|--|----------------|---|
| 180 | CURRY VEGETARISCH
mit Auberginen, Zucchini, Kichererbsen, Kochbananen und Kürbis (1) | 12,00 € |  |
| 180A. | CURRY FRISCHES OBST
mit Mango, Apfel, Birne, Kiwi und Ananas in süß-herzhafter Currysauce (1) | 12,50 € |  |
| 181 | CURRY "FRISCHES OBST" MIT HÄHNCHENFLEISCH
mit Mango, Apfel, Ananas, Kiwi und Hähnchenbrustfilet in süß-herzhafter Currysauce (1) | 12,50 € | |
| 182 | CURRY BOMBAY
mit Ananas, Zwiebeln und Hähnchenbrustfilet in süß-herzhafter Currysauce (1) | 13,00 € | |
| 183 | CURRY CHICKEN SPECIAL
mit Zwiebeln, milder Peperoni, Hähnchenbrust, Tomaten, Kochbananen und Auberginen in hausgemachter Currysauce(1) | 14,50 € | |
| 185 | CHILLI CHICKEN HOT !SEHR SCHARF!
mit Zwiebeln, Peperoni und Hähnchenbrust in unserer hausgemachten scharfen Currysauce (1) | 14,50 € | |
| 186 | KORMA CHICKEN
mit Zwiebeln, milder Peperoni und Hähnchenbrust in unserer hausgemachten Korma-Sauce (1) | 14,50 € | |
| 187 | THANDOORI CHICKEN
mit Zwiebeln, milder Peperoni, Aubergine, Kochbananen und Hähnchenbrust; Gebacken in unserer Thandoori-Sauce (1) | 16,50 € | |
| 188 | CHICKEN VINDALOO !SEHR SCHARF!
mit Zwiebeln, milder Peperoni und Hähnchenbrust in unserer hausgemachten Vindaloo-Sauce(1) | 14,50 € | |
| 189 | GARNELEN KORMA
mit Zwiebeln, milder Peperoni und gebratenen Garnelen in unserer hausgemachten Kormasauce (1,3) | 16,50 € | |



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

PIDDU

(GEDÄMPFTE REISNUDELN NACH INDISCHER ART)

191. PIDDU MIT 3 GEMÜSECURRYS **9,50 €**

gedämpfte Reismüdeln, serviert mit 3 vers. Gemüsecurrys und Sothi (1)



193. PIDDU MIT FISHCURRY / GARNELENCURRY **14,50 €**

gedämpfte Reismüdeln, serviert mit 2 Gemüsecurrys, Fischcurry und Sothi (1,4)

195. PIDDU MIT FLEISHCURRY H/L/R **14,50 €**

gedämpfte Reismüdeln, serviert mit 2 Gemüsecurrys und Hähnchen-, Lamm- oder Rindcurry (1,4)

PIDDUKOTHU

GEDÄMPFTE REISNUDELN, ALS STIR-FRY NACH SRILANKANISCHER ART

196. PIDDUKOTHU MIT HÄHNCHEN **10,00 €**

mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni und Hähnchenfleisch (1,9)

196A. PIDDUKOTHU MIT LAMM / RIND **12,00 €**

mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni und Lamm- oder Rindfleisch (1,9)

197. PIDDUKOTHU MIT GARNELEN **13,50 €**

mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni und Garnelen (1,9,3)

197A. PIDDUKOTHU MIT GEMÜSE **10,00 €**

mit Zwiebel, milde Peperoni und Gemüsecurrys



197B. PIDDUKOTHU SWEETCHILLI MIX **14,50 €**

mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni, Hähnchen, Lamm und Rind (1,9)

197C. PIDDUKOTHU SWEETCHILLI SEAFOOD MIX **14,50 €**

mit Ei, Zwiebel, milde Peperoni, Garnelen und Tintenfisch (1,3,9)



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

EXTRA PORTION

FLEISCH

HÄHNCHEN-CURRY	10,00 €
LAMM-CURRY / RIND-CURRY	10,00 €
KUDAL-CURRY (LAMMKUTTELN)	10,00 €
ROASTBEEF-CURRY	12,00 €
MAAN CURRY (REHFLEISCHCURRY)	14,50 €
MARAI CURRY (HIRSCHFLEISCHCURRY)	14,50 €
KAADAI CURRY (WACHTELCURRY)	14,50 €
NAATTUKOZHICURRY (LANDHUHNCURRY)	14,50 €

FISCH / MEERESFRÜCHTE

FISCH-CURRY	10,00 €
GARNELENCURRY	10,00 €
TINTENFISCH-CURRY	10,00 €
KRABBENCURRY	10,00 €

VEGETARISCH / BEILAGEN

GEMÜSECURRY	3,50 €	
AUBERGINENCURRY	3,50 €	
WEISSER REIS	3,50 €	
GELBER REIS	4,00 €	
MALABAR PAROTTA	5,00 €	
VEECHU ROTTI	2,00 €	
SRILANKAN DOSA	2,00 €	
PLAIN NAAN	5,00 €	
BUTTER NAAN	5,50 €	
GARLIC NAAN	5,50 €	
CHEESE NAAN	7,00 €	



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

ALL OVER INDIA

MIT BEILAGE NACH WAHL

BUTTER CHICKEN (6,8)

16,00 €

Zartes Hähnchenfilet in cremiger Tomaten-Butter-Sauce, mit aromatischen Gewürzen.

CHICKEN TIKKA MASALA

16,00 €

Gegrillte Hähnchenstücke in würziger Masalasaucе mit Tomaten- und Gewürznote.

PANEER BUTTER (6)

16,00 €

Indischer Frischkäse in cremiger Butter-Tomatensauce, mild gewürzt und abgeschmeckt.

PANEER TIKKA MASALA

16,00 €

Marinierter, gegrillter Paneer in aromatischer Masalasaucе mit feiner Gewürzschärfe.

KERALA STYLE BEEF FRY

16,00 €

Kräftig gewürztes Rindfleisch nach Kerala-Art, gebraten mit Curryblättern und Kokosnote.

BEEF NEI PIRATTAL

16,00 €

Zart geschmortes Rindfleisch, in Ghee gebraten und mit südindischen Gewürzen verfeinert.

CHETTINAD BEEF MASALA

16,00 €

Rindfleisch in kräftiger Chettinad-Gewürzmischung, aromatisch und vollmundig im Geschmack.



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

Sri Lankan



Lampreis

14,50€

„SRILANKISCHES LAMPREIS: AROMATISCHER REIS SERVIERT MIT SAFTIGEM LAMMCURRY, GEBRATENEM HÄHNCHENTEIL, WÜRZIGEM FISCHCUTLET, GEKOCHTEM EI, LINSEN, FRUCHTIGER ANANAS UND GESCHMORTEM ZWIEBELSALAT - EIN TRADITIONELLES FESTMAHL VOLLER AROMEN.“

14,50€

കിഴി

പൊറോട്ട

Kizhi Parotta



„KIZHI PAROTTA: DREI HANDGESCHICHTETE PAROTTAS, GESCHICHTET MIT WÜRZIGEM CURRY WIE EINE LASAGNE, GEKRÖNT MIT EINEM OMELETTE, IN EIN BANANENBLATT GEWICKELT UND SCHONEND GEDÄMPFT - EIN TRADITIONELLER GENUSS VOLLER AROMEN.“

Sweet Chilli
Indisches Restaurant

SOUTH INDIAN SPECIALS

VEGETARIAN

MUSHROOM PEPPER FRY 10,00 € 

Trocken geröstete Pilze mit Pfeffer und Knoblauch. (A)

VEGETARIAN 65 10,00 €

Mushroom / Paneer / Gobi

PANEER VEPUDU 10,00 €

Knusprig gewürztes Paneer im Andhra-Stil. (A)

CHILLI GOBI 10,00 € 

Aromatisch-würziger, trockener Blumenkohl mit kräftigen Röstnoten. (A)

CHETTINAD VEG. KORMA 12,00 € 

Aromatisches südindisches Gemüsecurry in cremiger Kokos-Cashew-Sauce, verfeinert mit unserer Chettinad-Gewürzmischung.

ANDHRA CHILLI PANEER 12,00 €

Sehr scharfes Andhra-Gericht mit gebratenem Paneer, Paprika und Zwiebeln in einer intensiven Chili-Gewürzsauce.



ALLE GERICHTE MIT BEILAGE NACH WAHL

WEISSER REIS +3,00 €

GELBER REIS +3,50 €

GHEE REIS +5,00 €

ROTTI (2 STK.) +3,00 €

MALABAR PAROTTA (A) +5,00 €

TANDOORI NAAN (A) (PLAIN/BUTTER/GARLIC) +5,00 €

SEAFOOD

PRAWNS PEPPER FRY 14,00 €

Trocken geröstete Garnelen mit Pfeffer und Knoblauch. (A)

PRAWNS THOKKU 14,50 €

Dicke, würzige Garnelenmasala. (A)

PRAWNS KARUVEPILLAI THOKKU 14,50 €

Mit Curryblättern geröstet – intensiv & aromatisch. (A)

PRAWNS MASALA 14,00 €

Würziges Tomaten-Zwiebel Masala mit saftigen Garnelen. (A)

PRAWNS CHUKKA 14,00 €

Trockenwürzig, mit gerösteten Gewürzen und Chili. (A)

FISH TAWA FRY 13,50 €

Knusprig auf der heißen Tawa-Pfanne gebratener Fisch, mariniert in Chili, Zitronensaft und Gewürzen – aromatisch, saftig und leicht scharf.

PRAWNS VEPUDU 15,50 €

Pikant geröstete Garnelen im Andhra-Stil. (A)

FISH 65 13,50 €

Traditionelles 65-Gewürz, knusprig und leicht scharf. (A,F)

MANGALORE GHEE ROAST PRAWN 15,00 €

Rote Masala, karamellisiert im Ghee – würzig und reich. (A,C)

CHETTINAD PRAWNS 15,50 €

Aromatische Chettinad-Masala mit Garnelen. (A,C)

GINGER PRAWNS 14,50 €

Garnelen in würziger Ingwer-Knoblauch-Sauce. (A,F)

PRAWNS MANCHURIAN 14,50 €

Knusprige Garnelen in Manchurian-Sauce. (A,F)

PRAWNS 65 13,50 €

Knusprig, gewürzt, leicht chinesisches angehaucht. (A,F)



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

SOUTH INDIAN SPECIALS

CHICKEN

CHICKEN CHUKKA 12,00 €

Zartes, trocken angebratenes Hähnchen mit gerösteten Gewürzen und Curryblättern. (A)

KOZHI MILAGU CURRY 12,00 €

Pfeffrig-würziges Curry mit schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Tomaten. (A)

CHICKEN PEPPER FRY 12,00 €

Intensiv geröstetes Hühnerfleisch mit grob zerstoßenem Pfeffer und Knoblauch. (A)

KOZHI THOKKU 12,00 €

Saftiges Hähnchen in dicker, würziger Zwiebel-Tomaten-Paste. (A)

NATTU KOZHI MILAGU VARUVAL 13,00 €

Landhuhn, kräftig angebraten mit Pfeffer und aromatischen Gewürzen. (A)

NATTU KOZHI DRY 13,00 €

Trockenes Landhuhn mit erdigen Gewürzen und leichter Schärfe. (A)

CHICKEN CHETTINADU 12,00 €

Aromatisches Chettinad-Curry mit frischen Gewürzpulvern und Kokosnoten. (A,C)

KOZHI KOTHTHU KARI 12,00 €

Zerkleinertes Hähnchen mit würzigem Masala. (A,C,G)

CHICKEN PALLIPALAYAM 12,00 €

Kongu-Stil aus Tamil Nadu - scharf, reduziert und voll Aroma. (A)

CHICKEN 777 12,00 €

Aromatisch-würziges, trockenes Hähnchengericht mit kräftigen Röstnoten. (A)

CHICKEN 555 12,00 €

Leicht scharf, halb trocken, mit Zwiebeln, Ingwer und Kräutern. (A)

CHICKEN PODI MASS 12,00 €

Geröstetes feines Huhn gehackt und speziell gewürzt. (A)

MYSORE CHILLI CHICKEN 12,00 €

Würzig-scharfes Hähnchengericht im Mysore-Stil, gebraten mit Chili und einer kräftigen, pikanten Sauce.

DRAGON CHICKEN 12,00 €

Scharf, leicht süß, mit Paprika und Chili-Sauce. (A,F)

HONEY PEPPER CHICKEN 12,00 €

Knusprig frittiertes Hähnchen in milder Honigglasur. (A,F)

GARLIC CHICKEN 12,00 €

Knoblauch-aromatisches, würziges Indo-Chinesische Chicken. (A,F)

JAPAN CHICKEN (TERIYAKI) 12,00 €

Zartes Hähnchen in einer glasierten Teriyaki-Sauce, süß-herzhaft und leicht karamellisiert - saftig, aromatisch und voll Geschmack.

LAMB / DEER

MUTTON CHUKKA 13,00 €

Zartes, trockenes Lamm mit intensiver Gewürzkruste. (A)

MUTTON MILAGU CURRY 13,00 €

Pfeffer-betontes Curry, stark aromatisch und würzig. (A)

MUTTON PEPPER FRY 13,00 €

Kräftig angebratenes Lamm mit Pfeffer, Knoblauch und Curryblättern. (A)

MUTTON THOKKU 13,00 €

Dicke, würzige Masala mit zartem Lamm und Tomaten. (A)

MUTTON NEI CHUKKA 13,00 €

Butterzartes Lamm, in Chee geröstet - reichhaltig & aromatisch. (A,C)

MUTTON MILAGU CURRY 13,00 €

Pfeffer-betontes Curry, stark aromatisch und würzig. (A)

MUTTON VENGAYA KARI 13,00 €

Zart geschmortes Lammfleisch in einer aromatischen Zwiebel-Masala mit kräftigen Gewürzen - herzhaft, intensiv.

MUTTON CHETTINAD DRY 13,50 €

Kräftiges Trocken-Chettinad mit Kokos und Gewürznoten. (A,C)

MANGALORE MUTTON CHEE ROAST 13,50 €

Würzige rote Masala, in Chee geröstet - mild süß & scharf zugleich. (A,C)

MUTTON ULARTHIYATHU 13,00 €

Südindisches, trocken geschmortes Lammgericht - zartes Fleisch, kräftig angebraten mit Zwiebeln, Chili und aromatischen Gewürzen.

KUDAL MILAGU VARUVAL 13,50 €

Pfeffriges, trockenes Kuttelgericht mit viel Röstaroma. (A)

KUDAL KULAMBU 13,50 €

Aromatisches Curry aus Botty (Kuttel), intensiv gewürzt. (A)

MAAN ROAST 14,50 €

Aromatisches Curry aus Rehfleisch, intensiv gewürzt. (A)

MARAI ROAST 14,50 €

Aromatisches Curry aus Hirschfleisch, intensiv gewürzt. (A)



Sweet Chilli

Indisches Restaurant

HEISSGETRÄNKE



KAFFEE

ESPRESSO	2,50 €
CAFÉ CREMA	3,00 €
CAFÉ AU LAIT	3,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
+KARAMELL	+0,50€
SL KAFFEE	2,00€
SL MILCHKAFFEE	2,50€



TEE

SCHWARZER TEE	1,50 €
INGWER TEE	2,00€
GRÜNER TEE	2,50 €
MINZTEE(FRISCH)	3,50 €
KAMILLENTÉE	2,50 €
PFEFFERMINZTEE	2,50 €
APFELTEE	2,50 €
FRÜCHTETEE	2,50 €
MASALA TEE	2,00 €
MASALA MILCHTEE	2,50 €



SPECIAL

	<u>Hot</u>	<u>Cold</u>
NESTAMOLT	3,00 €	3,50 €
MILO	3,00 €	3,50 €
VIVA	3,00 €	3,50 €
BOOST	3,00 €	3,50 €
HORLICK'S	3,00 €	3,50 €



GETRÄNKE AUS DER HEIMAT



MANGO LASSI

Hausgemachtes süßes Jogurtgetränk mit pürierter Mango nach indischer Art. (6)

0,4 L 4,00€

SALZ LASSI

Hausgemachtes salziges Jogurtgetränk nach indischer Art. (6)

0,4 L 3,50€

SÜSSER LASSI

Hausgemachtes süßes Jogurtgetränk nach indischer Art. (6)

0,4 L 3,50€



FALOODA

mit Rosensyrup aus eigener Herstellung, Vanilleeis, Basilikumsamen und Wackelpudding

0,4 L 5,00€

MANGOSAFT

Reiner, fruchtintensiver Mangosaft mit natürlicher Süße und exotischem Aroma.

0,4 L 3,50€

MANGOSCHORLE

Erfrischende Kombination aus Mangosaft und spritzigem Mineralwasser.

0,4 L 3,50€

GUAVASAFT

Aromatischer Guavasaft mit tropischer Fruchtnote und feiner Süße.

0,4 L 3,50€



GUAVASCHORLE

Spritzige Mischung aus Guavasaft und Mineralwasser - fruchtig und belebend.

0,4 L 3,50€

KOKOSWASSER

Natürliches Kokoswasser - leicht, mild und angenehm erfrischend.

0,33 L 3,50€

GINGER BEER

Würzig-scharfes Ingwergetränk mit feiner Süße und prickelnder Frische (alkoholfrei).

0,33 L 3,50€

NECTO

Karibisches Erfrischungsgetränk mit fruchtig-süßem Geschmack und floraler Note.

0,33 L 3,50€

CREAM SODA

Sanft-süßes Erfrischungsgetränk mit feiner Vanillenote und cremigem Aroma.

0,33 L 3,50€



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (still / sprudel)	0,4 L	2,00€
	1,0 L	5,00€
Coca-Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite	0,4 L	3,50€
	1,0 L	6,00€
Apfelschorle	0,4 L	3,50€
	1,0 L	6,00€
Ginger Ale, Bitter Lemon	0,4 L	3,50€
	1,0 L	6,00€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Warsteiner / Krombacher / Brinkhoff's Pils	0,5 L	4,50€
Krombacher Radler	0,5 L	4,50€
Krombacher Alkoholfrei 	0,5 L	4,50€
Franziskaner Weizen	0,5 L	4,50€
Franziskaner Weizen Alkoholfrei 	0,5 L	4,50€
Lion Lager (vol. 4,8%) 	0,625 L	8,50€
Lion Stout (vol. 8,8%) 	0,625 L	8,50€
Kingfisher Lager 	0,33 L	4,50€
Rotwein	0,2 L	4,00€
Weißwein	0,2 L	4,00€



Sweet Chilli
Indisches Restaurant

DESSERT MENU



Nutella Dosa

+ Vanilleeis (+2,00€)

Knusprige indische Crêpe gefüllt mit cremiger Nutella

Gulab Jahmun

+ Vanilleeis (+2,00€)

Frittierte Milchbällchen in duftendem Rosen-Zuckersirup



6,50 €

3,50 €

Rava Kesari

Südindischer Grießpudding mit Safran, Zucker und Cashewnüssen

3,50 €

Gajar Ka Halwa

Traditionelles indisches Dessert aus fein geriebenen Karotten, Milch und Ghee

5,00 €

Rose Milk Panacotta

Samtige Panna Cotta mit Rosenmilch-Aroma

4,00 €

Masala Tiramisu

Italienischer Klassiker mit indischem Twist

5,00 €

