

TRIMURTI

Indisch Vegetarische & Vegane Spezialitäten



Liebe Freunde der indischen Küche!

Indisches Essen ist ein Fest für die Sinne. Vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens gibt es eine enorme Vielzahl an Gerichten und Kochstilen, die sehr schwer unter einem Begriff zusammenzufassen sind. Die Vielfältigkeit der indischen Küche spiegelt nicht nur die enorme Größe des Landes, sondern auch dessen Religions- und Kulturgeschichte wider. So findet man hier viele Elemente der orientalischen Küche, aber auch westliche Einflüsse der ehemaligen Kolonialmächte wie z. B. Tomaten, Kartoffeln oder Chili. Die vegetarische Ernährungsweise spielt in der indischen Küche eine bedeutende Rolle, viele Hindus ernähren sich überwiegend oder ausschließlich fleischlos. Die raffiniert gewürzten Speisen werden bis heute in Indien traditionell auf dem Thali angerichtet, einer Metallplatte mit kleinen Schüsseln, welche unterschiedliche Soßen und andere Speisen enthalten. Dazu werden Reis, indische Brote wie Naan, Roti, Paratha und Papadam serviert. Als erfrischende Getränke werden süße und pikante Lassis aus frischem Joghurt oder Säfte angeboten.

Als Inbegriff der indischen Küche gilt in der westlichen Welt das berühmte indische Curry. Der Name stammt von den früheren englischen Kolonialherren, ist jedoch nicht identisch mit dem im Westen bekannten gelben Currygewürzpulver, sondern stellt eine in vielen Variationen und aus vielen Zutaten hergestellte Gewürzmischung dar. Ein indisches Curry kann aus bis zu 300 verschiedenen Körnern und Kräutern bestehen und nicht selten hat fast jeder indische Haushalt seine eigene Art und Weise, ein Curry zuzubereiten. Typisch indische Gewürze wie Kardamom, Sternanis, Kreuzkümmel, Zimt, schwarzer Pfeffer, Ingwer, Koriander oder Gelbwurz finden sich in fast jedem indischem Curry.

Das TRIMURTI hat seine ausschließlich vegetarische Speisekarte um eine vegane Komponente erweitert. Vegan zu leben bedeutet, sich rein pflanzlich zu ernähren und nicht nur auf den Konsum von Tieren zu verzichten, sondern auch auf deren Bestandteile und Produkte wie z. B. Eier, Milch und Butter. Die vegane Ernährung erlebt gerade heute einen großen Boom. Aus großer Überzeugung möchten auch wir etwas dazu beitragen. So gibt es bei uns zu vielen Gerichten und Getränken eine vegane Variante. Sprechen Sie unseren Service einfach an.

Wir verwenden folgende Gewürze in unserer Küche: Kurkuma, Ingwer, Koriander, Zimt, Sternanis, Kreuzkümmel, Pfeffer, grüner u. schwarzer Kardamom, Muskat, Chili, Knoblauch, Fenchel, Königskümmel, Bockshornkleesamen, Bockshornkleblätter, Lorbeerblätter, Nelken, Schnittlauch, Minze, Safran und einiges mehr.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Namaste!*



TRIMURTI

Indisch Vegetarische & Vegane Spezialitäten

À La Carte

Dienstag bis Freitag 17:30 - 21:30 Uhr

Samstag 16:00 - 21:30 Uhr

Sonntag und an Feiertagen 12:30 - 20:30 Uhr

Preise inkl. Service

Vorspeisen / Starters

1	Papadam ^{c,v} <i>Knusprig frittierte hauchdünne Fladen aus Linsenmehl mit verschiedenen Dips (fried thin crispy lentil flour bread, various dips)</i>	4,50
2	Mixed Pakoras ^{c,v} <i>Verschiedene Gemüse wie Auberginen, Blumenkohl, Zucchini, Zwiebeln, Spinat in Kichererbsenteig ausgebacken (various vegetables, Eggplant, Cauliflower, Zucchini, Onion, fried in gramflour, various dips)</i>	7,50
3	Samosas ^{a,c,d,v} <i>Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Granatapfelkernen, grünen Erbsen und verschiedenen Dips (2 fried pastries filled with potatoes, granateseed, green peas and cashews, various dips)</i>	7,50
4	Eggplant Pakoras ^{a,c,d,v} <i>in Kichererbsenteig ausgebackene Auberginenscheiben mit verschiedenen Dips (Eggplant slices fried in gramflour, various dips)</i>	7,50
5	Cauli Pakoras ^{a,c,d,v} <i>in Kichererbsenteig ausgebackene Blumenkohlröschen mit verschiedenen Dips (Cauliflower pieces fried in gramflour, various dips)</i>	7,50
6	Paneer Pakoras ^{a,c,d} <i>in Kichererbsenteig ausgebackener indischer hausgemachter Frischkäse mit verschiedenen Dips (fresh home made cheese fried in gramflour, various dips)</i>	9,50
6a	Mixed Plate ^{a,c,d,v} <i>verschiedene Pakoras, Samosa und Papadam mit verschiedenen Dips (mixed pakoras, samosa and papadam, various dips)</i>	12,50

Suppen / Soups

7	Tagessuppe ^{a,d,v} <i>leicht pikante Suppe mit täglich wechselnden Zutaten, dazu auf Wunsch 1 indisches Brot (Naan oder Roti) - plus 2,00 Euro (Soup of the day on daily changing bases from different vegetables)</i>	5,00
8	Dal Shorba ^v <i>delikate indische Linsensuppe, dazu auf Wunsch 1 indisches Brot (Naan oder Roti) - plus 2,00 Euro (traditional indian lentil soup and indian bread)</i>	5,00

Salate / Salads

- 9 **Tomatensalat**^v 7,00
frische Tomaten und Zwiebeln
mit einer Essig-Öl Soße
(fresh tomatoes and red onions served with vinager and oil sauce)
- 10 **Indischer Salat**^{c,d,v}(Tofu statt Käse) 12,50
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Rote Beete, Cashewnüsse
mit gebratenem hausgemachten indischen Frischkäse
(green salad, tomatoes, cucumbers, beetroot, cashews, fried home made
cheese served with lemon and fresh dressing)

Indisches Brot / Indian Breads

- 11 **Roti**^{a,v} 2,50
indisches Fladen-Vollkornbrot
(indian flat bread wholemeal bread)
- 12 **Plain Paratha**^{a,v} 3,50
gebackener Vollkorn-Fladen
(plain paratha fried wholemeal flatbread)
- 13 **Kashmiri Paratha**^{a,d,v} 4,00
gebackener Vollkorn-Fladen mit Rosinen, Mandeln, Kokosflocken, Rohrzucker
(paratha with raisins, almonds, coconut flakes, cane sugar)
- 14 **Aloo Paratha**^{a,v} 4,00
mit gekochten Kartoffeln gefüllter Vollkorn-Fladen
(whole wheat flatbread stuffed with boiled potatoes)
- 15 **Pudhina Paratha**^{a,v} 4,00
mit frischer Minze gefüllter Vollkorn-Fladen
(whole wheat flatbread stuffed with fresh mint)
- 16 **Gobi Paratha**^{a,v} 4,50
mit Blumenkohl gefüllter Vollkorn-Fladen
(whole-wheat flatbread filled with cauliflower)
- 17 **Naan**^{a,v} 2,50
Sauerteig-Fladen aus feinem Weizenmehl
(flat sourdough-based bread made of wheat)
- 18 **Bhatura**^{a,v} 2,50
in Öl gebackener Sauerteig-Fladen
(flat sourdough-based bread baked in oil)

19	Butter Naan ^{a,c} mit frischer Butter gefüllter Sauerteig-Fladen (flat sourdough-based bread made of wheat with fresh butter)	3,50
20	Paneer Naan ^{a,c} mit hausgemachtem Frischkäse gefüllter Sauerteig-Fladen (flat sourdough-based bread made of wheat, with Indian cheese)	5,50
21	Garlic Naan ^{a,v} mit frischem Knoblauch gefüllter Sauerteig-Fladen (flat sourdough-based bread made of wheat with freshly chopped garlic)	4,50
22	Tokri (Brotkorb) für 2 Personen ^{a,c,v} mit Naan, Roti, Bathura, Papadam (Bread basket for 2 persons)	9,50
23	Tokri (Brotkorb) für 4 Personen ^{a,c,v} mit Naan, Roti, Bathura, Papadam (Bread basket for 4 persons)	19,00

Beilagen / Extras

24	Plain Dahi ^c Einfacher Joghurt (plain curd)	3,00
25	Mixed Raita ^c mit gehackten roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Gewürzen (with chopped red onions, tomatoes, cucumbers & spices)	4,50
26	Basmatireis ^v würziger indischer Duftreis (steamed Basmatirice with spices)	3,50
27	Pickles ^{g,v} scharfe eingelegtes Gemüse	1,50
28	Chutneys / Saucen ^v (ohne Joghurt) nach Wahl: Koriander-Minze, Mango, Pflaume, Paprika, Tamarind (Coriander-Mint, Mango, Plums, Peppers, Tamarind)	1,50
29	Dips (mit Joghurt) ^c nach Wahl: Spinat, Banane-Koriander, Pistazien, Kichererbsen, Obst (Spinach, Banana-Coriander, Pista, Chickpeas, Fruit)	1,50

Hauptgerichte / Main Dishes

- 30 **Thali 1 (indisches Nationalgericht)**^{b,c,v} 11,50
Basmatireis, Dal (Hülsenfrüchte), Gemüse, Papadam
und verschiedene Dips
(Basmatirice served with vegetable, lentil, papad and various dips)
- 31 **Thali 2 (indisches Nationalgericht)**^{b,c,v} 14,00
Basmatireis, Dal (Hülsenfrüchte), 2 x Gemüse, Papadam
und verschiedene Dips
(Basmatirice served with 2 x vegetable, lentil, papad and various dips)
- 32 **Thali Deluxe**^{a,b,c,v} 15,50
Basmatireis, Dal (Hülsenfrüchte), 2 x Gemüse, Papadam und Bhatura
(Basmatirice served with 2 x vegetable, lentil, papad and bhatura)
- 33 **Dal Paneer**^{c,v}(Tofu statt Käse, ohne Butter) 15,00
verschiedene Linsen in Butter gebraten mit hausgemachtem Käse, Tomaten,
Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln, dazu Basmatireis
(different types of lentils fried in butter with home made cheese, red onions,
fresh tomatoes, ginger, garlic, served with Basmatirice)
- 34 **Dal Mushroom**^v 14,50
rote und gelbe Linsen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer, Knoblauch, dazu Basmatireis
(red and yellow lentils cooked with fresh mushrooms, fresh tomatoes, ginger,
garlic, served with Basmatirice)
- 35 **Dal Makhani**^c 13,00
verschiedene in Butter gebratene Linsen mit Tomaten, Ingwer
und roten Zwiebeln, dazu Basmatireis
(Lentils with fresh tomatoes, ginger & onions, fried in butter served
with Basmatirice)
- 36 **Tarka Dal**^v 12,50
rote und gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Koriander,
Curryblättern und Chili, dazu Basmatireis
(red and yellow lentils with onions, fresh tomatoes, ginger, coriander, curry
leaves & chili, served with Basmatirice)
- 37 **Dal Palak**^v 14,50
rote und gelbe Linsen mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer,
dazu Basmatireis
(red and yellow lentils cooked with fresh spinach, onions, tomatoes, ginger,
served with Basmatirice)
- 38 **Mixed Sabji**^{c, v}(Tofu statt Käse) 14,00
frisches gemischtes Gemüse mit hausgemachtem indischen Frischkäse,
dazu Basmatireis
(mixed fresh vegetables with Indian cheese, served with Basmatirice)
- 39 **Aloo Gobi**^v 14,00
Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen und Ingwer, verfeinert mit
frischen Curryblättern, dazu Basmatireis
(fresh cauliflower, greenpeas, ginger, cooked with curryleaves, served with
Basmatirice)

40	Bhindi Paneer Masala ^{c, v(Tofu statt Käse)} <i>Okraschoten, Frischkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frische Tomaten mit Gewürzen in der Pfanne gebraten, dazu Basmatireis (Okra, home made cheese, onions, garlic, ginger and fresh tomatoes fried in a pan with spices, served with Basmatirice)</i>	16,50
41	Saag Aloo ^{c,v} <i>Spinat mit gerösteten Kartoffeln in einer würzigen Sauce, dazu Basmatireis (Spinach with roasted potatoes in sauce, served with Basmatirice)</i>	13,50
42	Paneer Masala ^{c, v(Tofu statt Käse)} <i>Frischkäse mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer würzig cremigen Sauce, dazu Basmatireis (Home made cheese with tomatoes, garlic and ginger cooked in spicy creamy sauce, served with Basmatirice)</i>	17,00
43	Sabji Kofta ^{c,d,v} <i>Indische, in Öl gebackene Gemüsebällchen mit Cashewkernen in einer würzig cremigen Sauce, dazu Basmatireis (rolled vegetables balls with cashews cooked in spicy creamy sauce, served with Basmatirice)</i>	16,00
44	Malai Kofta ^{c,d} <i>In Öl gebackene Kartoffelbällchen mit Rahmkäse, Ingwer, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Sauce, dazu Basmatireis (fine potato rolls, baked in oil, with cream cheese cooked with ginger, onion, raisins and cashew nuts in mild sauce, served with Basmatirice)</i>	16,00
45	Aloo Toori ^v <i>Zucchini mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Koriander in einer leckeren Sauce, dazu Basmatireis (Zucchini with Potatoes, tomatoes, ginger, onion and coriander cooked in sauce, served with Basmatirice)</i>	14,00
46	Bombay Aloo ^v <i>gebratene kleine Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Koriander in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis (Small potatoes fried with onions, ginger, garlic, tomatoes, coriander in spicy sauce, served with Basmatirice)</i>	14,00
47	Navratan Korma ^{c,d,v} <i>frisches gemischtes Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosflocken, Cashewnüssen, Rosinen und Früchten, dazu Basmatireis (mixed vegetables in a mild sauce with almonds, cashew nuts, coconut flakes, raisins & fruits, served with Basmatirice)</i>	16,00
48	Bhindi Masala ^{c,v} <i>frische Okraschoten mit Tomaten und Ingwer gebraten, dazu Basmatireis (Okra sauté roasted with tomatoes & ginger, served with Basmatirice)</i>	16,50
49	Auberginen Bartha ^v <i>gebratene und pürierte Auberginen mit Erbsen, Kräutern, Zwiebeln und Ingwer, dazu Basmatireis (Eggplant roasted and pureed with green peas, herbs, red onions and Ginger, served with Basmatirice)</i>	16,00

50	<p><i>Aloo Baingan Masala</i> ^{c,v}</p> <p><i>kleine gebratene Auberginen mit Kartoffeln und Kräutern in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis (fried little eggplants with potatoes & herbs in a hot sauce, served with Basmatirice)</i></p>	14,00
51	<p><i>Soja Sabji</i> ^{b,c,v}</p> <p><i>Soja Stückchen mit Gemüse in einer leckeren, würzigen Sauce, dazu Basmatireis (Soy slices and vegetables in sauce, served with Basmatirice)</i></p>	15,00
52	<p><i>Sabji Vindaloo</i> ^{c,v}</p> <p><i>frische gemischte Gemüse in einer scharf-sauren Sauce, dazu Basmatireis (Mixed vegetables with in a hot-sour sauce, served with Basmatirice)</i></p>	14,50
53	<p><i>Kaju Broccoli</i> ^{c,d}</p> <p><i>Broccoli und Cashewkerne verfeinert mit Kokosmilch und Sahne, dazu Basmatireis (Brokkoli and cashews with coconut milk and cream, served with Basmatirice)</i></p>	15,00
54	<p><i>Punjabi Sabji</i> ^{b,c}</p> <p><i>Soja Kugel, frische Champignons, Erbsen, Kartoffeln, hausgemachter Käse in einer würzigen Sauce, dazu Basmatireis (Soy Ball, fresh mushrooms, peas, potatoes, home made cheese in a spicy sauce, served with Basmatirice)</i></p>	16,00
55	<p><i>Karahi Paneer</i> ^{c, v(Tofu statt Käse)}</p> <p><i>hausgemachter indischer Frischkäse mit Paprika, Ingwer und Tomaten in einer würzigen Sauce, dazu Basmatireis (Home made cheese with Peppers, Ginger, tomatoes cooked in spicy sauce, served with Basmatirice)</i></p>	16,00
56	<p><i>Saag Paneer</i> ^c</p> <p><i>hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat in würziger Sauce, dazu Basmatireis (Home made cheese cooked with Spinach in spicy sauce, served with Basmatirice)</i></p>	16,00
57	<p><i>Mattar Paneer</i> ^{c, v(Tofu statt Käse)}</p> <p><i>hausgemachter indischer Frischkäse mit grünen Erbsen und Kartoffeln in würziger Sauce, dazu Basmatireis (Home made cheese, green peas and potatoes cooked in spicy sauce, served with Basmatirice)</i></p>	16,00
58	<p><i>Chana Masala</i> ^{c,v}</p> <p><i>Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in würziger Sauce, dazu Basmatireis (Chick peas with tomatoes, ginger and onion in spicy sauce, served with Basmatirice)</i></p>	13,50
59	<p><i>Punjabi Biryani</i> ^{c,d,v (ohne Joghurt)}</p> <p><i>gebratener Reis mit Mandeln, roten Zwiebeln, Erbsen, Paprika, Kartoffeln, dazu reiner Joghurt (fried rice with almonds, red onions, peppers, green peas, potatoes, served with plain yoghurt)</i></p>	15,00

- 60** **Trimurti Special Biryani** ^{c,d, v(Tofu statt Käse)} **16,50**
- gebratener Reis mit roten Zwiebeln, Champignons, Erbsen, Paprika, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Cashewkerne, Rosinen, hausgemachtem Käse, dazu Gemüseraita*
(fried rice with red onions, mushrooms, peppers, green peas, carrots, cauliflower, broccoli, cashewnuts, raisen, paneer, served with vegetable raita)
-
- 61** **Menü 1** ^{3,b,c, v(mit Chutneys)} **20,00**
- * Vorspeise: Papadam, Pakoras und verschiedene Dips
(Starter: papad, pakoras, served with various dips)
 - * Hauptgericht: Thali (Basmatireis, Dal, Gemüse und Dips)
(Main course: Thali (Basmatirice, lentil, vegetable and dips))
 - * Dessert: Mangocreame (Mangocream)
-
- 62** **Menü 2** ^{3,b,c,d,e, v(mit Chutneys)} **25,00**
- * Vorspeise: Papadam, Pakoras und verschiedene Dips
(Starter: papad, pakoras, served with various dips)
 - * Hauptgericht: Thali mit 2 verschiedenen Gemüsen
(Main course: Thali served with 2 different vegetables , lentil and salad)
 - * Dessert: Mangocreame plus 2 indische Süßspeisen nach Wahl
(Mangocream with 2 indian sweets)

Nachtisch / Dessert

70	Mangocreme^c <i>luftig-sahnige Creme mit Mangosirup (fluffy cream with Mangosyrup)</i>	4,50
71	Mangocreme mit Vanilleeis^c <i>Vanilleeis auf luftig-sahniger Mangocreme (Mangocream with Vanilla icecream)</i>	6,50
72	India Sweets^{c,d,e,h,v} <i>verschiedene typisch indische Süßspeisen (traditional Indian sweets)</i>	6,00
73	Halva^{c,d,e,v} <i>typisch indische Süßspeise aus Grieß, Mandeln, Kardamom (typical Indian sweets from Semolina, Almonds, cardamom)</i>	6,00
74	Gulab Jamun^c <i>hausgemachte, in Öl gebackene Rahmkäse-Bällchen in Zuckersirup und Rosenwasser getaucht (home made creamy cheese balls, baked in oil & dipped in sugarsyrup and Rosewater)</i>	5,50
75	Shrikand^{c,d} <i>Joghurt mit Kardamom, Safran, Mandeln, Nelken und Honig (Curd flavoured with Cardamom, Saffron, Almond, Cloves, Honey)</i>	6,00

Kalte Getränke / Cold Drinks

Lassi ^c	0,25l	3,50
mit Mango oder Kreuzkümmel (salzig) oder Minze (Yoghurt drink with Mango or Cumin (salty) or Mint)		
Sojamilchmixgetränk ^b	0,25l	4,00
mit Mango (Soya milkshake with mango)		
Mineralwasser	0,25l	2,50
	0,75l	6,00
mit oder ohne Kohlensäure (sparkling or still water)		
Säfte ²	0,2l	2,50
	0,4l	4,50
Apfel, Orange, Mango, Guave, Litschie (Juice: Apple, Orange, Mango, Guava or Lychee)		
Saft-Schorle ²	0,2l	2,50
	0,4l	4,50
Apfel, Orange, Mango, Guave, Litschie (sparkling juice: Apple, Orange, Mango, Guava, Lychee)		
Softies	0,2l	2,50
	0,4l	4,50
Cola ^{1,2} , Cola-Zero ² , Fanta ² , Sprite, Spezi ^{1,2}		
Bionade (Kräuter, Holunder, Ingwer-Orange)	0,33l	3,00

Heisse Getränke / Hot Drinks

Chai ^{1,c}	normal	2,50
	vegan	3,50
indischer süsser Tee mit Gewürzen in Milch gekocht (indian sweet tea with spices cooked in milk, normal or lactose free)		
Tee		3,50
Ayurvedischer Tee oder Grüner Tee mit Gewürzen (herbs tea or home made green tea)		
Kaffee ¹		2,80
mit oder ohne Milch und/oder Zucker (coffee with or without milk/sugar)		
Espresso ¹		2,80
mit oder ohne Zucker (with or without sugar)		
Cappuccino ^{1,c}		3,50
mit oder ohne Zucker (with or without sugar)		

Rotweine / Red Wine

Sula ^{3,4}	0,2l	6,00
Indien, samtig und fein (Indian velvety and fine)	0,75l	25,00
Chianti ^{3,4}	0,2l	5,00
Italien, trocken und fruchtig (Italian dry and fruity)	0,75l	20,00
Spätburgunder ^{3,4}	0,2l	5,00
Deutschland, trocken und vollmundig (German dry and full-bodied)	0,75l	20,00

Weißweine / White Wine

Sula ^{3,4}	0,2l	6,00
Indien, fruchtig und fein (Indian fruity and fine)	0,75l	25,00
Weißer Burgunder ^{3,4}	0,2l	5,00
Deutschland, leicht und trocken (German light and dry)	0,75l	20,00
Weinschorle ^{3,4}	0,2l	4,50
erfrischend und wohlschmeckend (Wine Spritzer)		

Roseweine / Rose Wine

Weißherbst ³	0,2l	5,00
Deutschland, frisch und mild-fruchtig (German fresh and mildly fruity)	0,75l	20,00

Sekt, Prosecco / Sparkling Wine

Mango Sekt (sparkling mango wine) ³	0,2l	5,00
Sekt oder Prosecco (sparkling wine) ³	0,2l	5,00
	0,75l	20,00

Biere / Beer

<i>Namaste</i> (Indien/India) ³	0,33l	4,00
<i>Krombacher</i> (Deutschland/Germany) ³	0,33l	3,00
<i>Becks</i> (Deutschland/Germany) ³	0,33l	3,00
<i>Weizenbier</i> (Hefe oder Kristall /Yeast or cristal) ³	0,5l	4,50
<i>Clausthaler</i> (alkoholfrei/non-alcoholic)	0,33l	2,50

Spirituosen / Liqueurs

<i>Old Monk</i> (Indischer Rum / Indian rum) ³	2cl	4,50
<i>Kokosschnaps</i> (Indien / India) ³	2cl	4,50
<i>Mangoschnaps</i> (Indien / India) ³	2cl	4,50

Zusatzstoffe / Additives

1 Koffein (caffeine), 2 Farbstoff (dye), 3 Alkohol (alcohol),
4 Schwefeldioxid (sulfur dioxide)

Allergene / Allergenic

a Getreide (cereals), b Soja (soy), c Milch (milk), d Nüsse (nuts),
e Pistazien (pistachios), f Sellerie (celery), g Senf (mustard),
h Sesam (sesame), i Schwefeldioxid/-Sulfate (sulfur dioxide)

v Vegan (vegan), ohne tierische Produkte

Indische Schärfe

Indisches Essen besitzt immer eine gewisse Schärfe. Wir bieten Ihnen unsere Gerichte aber in verschiedenen Schärfegraden an, **von mild bis sehr scharf**. Geben Sie während Ihrer Bestellung daher immer auch den gewünschten Grad der Schärfe an. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



TRIMURTI · Wilhelmshöher Allee 61 · 34121 Kassel · Tel 0561 - 7 66 88 66