



Be Yourself. Because An Original Is Worth More Than A Copy

Crostini-Mix

Frisches Steinofenbrot, geröstet und bestrichen mit Olivenöl, belegt mit hausgemachten Spezialitäten

2Stk. (7,90 €) oder 4Stk. (14,90 €)

Wahl aus folgenden Möglichkeiten:

TONNO

Thunfisch auf leicht scharfem Dip und Bärlauch rosso mit Granatapfelkernen

AVOCADO

Avocado mit Tomatenstücken auf Bärlauch rosso und würzigem Dip

RUCOLA

Rucola und Tomatenstücken auf Pesto und würzigem Dip

CROSTINI SPEZIAL 10,90 €

Knuspriges Steinofenbrot, geröstet und bestrichen mit Olivenöl und Veganem Dip, getoppt mit Avocado, Mango und Gurke oder Granatapfelkerne

Kürbis-Burrata-Schnittle 15,90 €

(Oktober bis Februar)

Knuspriges Steinofenbrot belegt mit geschmortem Kürbis in Curry, Knoblauch und Kurkuma. Mit cremiger Burrata und einem Hauch Granatapfelcreme

Suppen (Oktober bis Februar)

CURRY-DAAL SUPPE 7,90 €

KÜRBISSUPPE 7,90 €

verfeinert mit Kurkuma und Ingwer

Gerösttes Curry-Omelett 14,90 €

Drei Rühreier mit Holi-Gewürzen und Frühlingszwiebeln, gerollt um frische Cherrytomaten, Feta, Rucola, Avocado, frischem Koriander und hausgemachtem Chutney

Mango Tango 8,90 €

Hauseigene Mango-Joghurt-Sahnecreme, garniert mit frischen Mangostücken, vollendet mit gehackten Mandeln

Salate

RUCOLASALAT 13,90 €

Frischer Rucolasalat mit Granatapfelkernen, frischen Cherrytomaten, gegrilltem Käse und gerösteten Pinienkernen, serviert mit hausgemachtem Granatapfel-Honig-Dressing oder Kräuter-Limetten-Honig Dressing

SAISONALER BLATTSALAT 14,90 €

Frischer Blattsalat mit Grillgemüse, gegrilltem Käse und gerösteten Walnüssen, serviert mit hausgemachtem Granatapfel-Limetten-Dressing oder Kräuter-Limetten-Honig Dressing

HOLI SALAT 16,90 €

Marktfrischer Kräutersalat mit Mango, Avocado, gerösteten Walnüssen und Granatapfelkernen, serviert mit hausgemachtem Granatapfel-Limetten-Dressing oder Kräuter-Limetten-Honig Dressing

Salate wahlweise mit
Avocado + 3,90 €
Gebratenen Curry-Gambas + 5,50 €
Gebratenem Hähnchenfilet mit Holi-Gewürzen + 4,90 €
Burrata + 4,90 €

 vegetarisch

 vegan



Be Yourself. Because An Original Is Worth More Than A Copy

Kabuli Palau

16,90 €

Traditioneller brauner Basmati-Dampf-Reis mit saftigem Kalbfleisch, verfeinert mit Möhrenstreifen, Mandeln und Pistazien

Borani Badejan

13,90 €

In dünnen Scheiben gegrillte Aubergine, verfeinert mit Curry und Kurkuma, dazu eine Joghurt-Quark-Creme mit Knoblauch

Wahlweise mit
Chapati Roti (Empfehlung des Hauses)
Weißer Basmati-Dampf-Reis

Holi Linguine

14,90 €

Pasta mit gebratenen Gambas mit Knoblauch und Kurkuma verfeinert (vegetarische Alternative mit Burrata), marktfrischen Tomaten, frischem Blattspinat, Zucchini, Pinienkernen, Granatapfelkerne

Gegrilltes Roll-Naan

VEGGIE

11,90 €

Gerolltes Chapati mit Falafel, Grillgemüse, Granatapfelkernen, cremiger Joghurtsoße, zweierlei hausgemachten Chutneys, frischen Cherrytomaten und passenden saisonalen Salat

CHICKEN

12,90 €

Gerolltes Chapati mit gegrilltem Hähnchenfilet, Grillgemüse, Granatapfelkernen, cremiger Joghurtsauce, zweierlei hausgemachten Chutneys, frischen Cherrytomaten und passendem saisonalen Salat

Dosa Aloo

14,90 €

Hausgemachter fermentierter Teig aus Reis und Linsen, gefüllt mit leicht gedämpften Kartoffeln, leicht gerösteten Zwiebeln, frischen Ingwer, Linsen, Curryblättern, Kurkuma, verfeinert mit Zitronensaft, serviert mit Chutneys

Thali

17,90 €

Gemischte Platte, bestehend aus weißem Basmati-Dampf-Reis

Wahlweise mit drei Beilagen:
Khorne Sabsi (frischer Blattspinat, geschmort mit Lauchzwiebeln)
Linsen Daal Curry mit frischem Koriander
Chana (würziges Kichererbsen-Curry, verfeinert mit frischen Cherrytomaten und Koriander)
Chicken-Biryani (feines Hähnchenfilet, zubereitet mit verschiedenen gerösteten Holi-Gewürzen)

Dazu werden Chapati-Roti, Pappadam und zweierlei hausgemachte Chutneys serviert.
Beilagen wahlweise leicht-, mittel oder sehr scharf

Extras

Chapati Roti + 3,50 €

Reis + 6,50 €

Khorne Sabsi + 5,50 €

Linsen Daal + 5,50 €

Chicken-Biryani + 6,50 €

Chana + 5,50 €

Thali-Kabuli-Platte

24,90 €

Kabuli Palau mit Borani Badejan, Khorne Sabsi und hausgemachtem, grünem Chutney-Joghurt mit Koriander

Papadam Salata

6,90 €

(empfohlen zu Thali)

fein geschnittene Gurken, Tomaten, Schalotten, frische Minze und Koriander, verfeinert mit Limetten

Holi Bowl

15,90 €

Gedämpfter Basmati Reis mit Chana, Hähnchen Curry*, Salata, Grillgemüse, Feta, vollendet mit Granatapfelkernen, verfeinert mit unseren hausgemachten Chutneys

*vegan: Falafel anstatt Hähnchen Curry



Be Yourself. Because An Original Is Worth More Than A Copy

Alkoholfreie Getränke

WASSER <i>laut/leise</i> (0,25l)	3,50 €
WASSER <i>laut/leise</i> (0,75l)	7,50 €
COCA-COLA/COCA-COLA ZERO (0,2l)	3,50 €
TEINACHER JOHANNIS-HOLUNDER (0,33l)	3,90 €
TEINACHER LIMETTE-MINZE (0,33l)	3,90 €
TEINACHER APFEL (0,33l)	3,90 €
INDIAN MANGO-SCHORLE (0,3l)	4,90 €
HAUSGEMACHTES DOUGH (0,3l)	4,90 €
<i>Joghurt, Gurken und Minze</i>	
HAUSGEMACHTES MANGO LASSI (0,3l)	4,90 €
<i>Joghurt und Mango</i>	

Frisch gepresste Säfte

ORANGENSAFT (0,3l)	5,50 €
GRANATAPFELSAFT (0,2l)	6,50 €
ORANGE-GRANATAPFEL-LIMETTE (0,3l)	6,90 €

Smoothies

SPINAT SMOOTHIE	6,90 €
<i>Frischer Babyspinat, Apfel, Ingwer, Mango und frisch gepresster Orangensaft</i>	
MANGO SMOOTHIE	6,90 €
<i>Apfel, Ingwer, Mango und frisch gepresster Orangensaft</i>	

Kaffee

KAFFEE	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,90 €
ESPRESSO	3,30 €
CAPPUCCINO	3,90 €

Tee

KURKUMA TEE	4,90 €
<i>Frischer Kurkuma, frischer Ingwer und Zimt</i>	
INGWER TEE	4,90 €
<i>Frischer Ingwer, frische Minze und Zitronengras</i>	
MASALA CHAI	4,90 €
<i>Hausgemachter Schwarzer Tee zubereitet mit Milch und Gewürzen</i>	
FRISCHER GRÜNER TEE MIT KARDAMOM	3,90 €

Alkoholische Getränke

KLOSTERBRÄU KLEINER MÖNCH (0,33l)	4,50 €
NATUR RADLER WELDE (0,33l)	4,50 €
APEROL SPRITZ	7,90 €
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orange</i>	

Weine

von den Oberkircher Winzern aus der Ortenau

0,2l (7,50 €) oder 0,75l (24,90 €)

RIESLING trocken	
<i>Feinfruchtig, rassig mit zarten Aromen von Weinbergpfirsich, Zitronenmelisse & Aprikose</i>	
GRAUER BURGUNDER trocken	
<i>Ein charaktvoller Wein mit feinen Aromen von Apfel & Birne</i>	
ROSÉ trocken	
<i>Rosé-Komposition aus Spätburgunder & Merlot mit reifen Fruchtaromen von Himbeeren & Erdbeeren</i>	
MERLOT trocken	
<i>Weich & füllig, Düfte von Zwetschgen, etwas Zimt & Mocca</i>	
RIESLINGSCHORLE / ROSÉSCHORLE	0,2l 5,90 €