



SAPHIR

SRI LANKAN KITCHEN

M E N U

SAPHIR

SRI LANKAN KITCHEN

„Ayubowan“,

das Hallo in Sri Lanka, bedeutet wörtlich übersetzt: „Ich wünsche dir ein langes, glückliches Leben!“

Essen ist in Sri Lanka der wichtigste Bestandteil des Tages. Es wird dreimal warm gegessen. Die Speisen sind facettenreich, natürlich und bunt wie der Edelstein Saphir. Überwiegend bestehen die Currys "aus Kokosmilch, Kräutern und durchschnittlich zehn verschiedenen Gewürzen, z.B. Pfeffer, Senf, Zimt, Koriander, Gewürznelken, Kurkuma, Kardamom, Kreuzkümmel, Lorbeer und Ingwer."

Viele der Gerichte werden auf ayurvedische Art zubereitet und sind dementsprechend besonders bekömmlich und fördern die Lebensbalance, wie es im Ayurveda heißt. In der Regel sind die Speisen in Sri Lanka vegan, es sei denn es gibt Fisch oder Fleisch zu besonderen Anlässen. Milchprodukte werden in Sri Lanka so gut wie gar nicht verwendet.

Mit gutem Gewissen genießen!

Wir befinden uns in einer Zeit, in der sich vieles ändert und ändern muss. Wir möchten ein Zeichen setzen und achten daher konsequent auf Qualität, artgerechte Tierhaltung und Nachhaltigkeit. Wir kochen vollständig ohne Zusatzstoffe.

Erfahre bei uns eine kleine Reise auf die „Insel der Sinne“- wie Sri Lanka auch genannt wird.

Schön, dass du hier bist!

SPEISEKARTE

DIE REISE BEGINNT

Kleinigkeiten gibts in Sri Lanka an jeder Ecke...

Egg Hoppers 5,9

knusprig gebratener Kokos-Reispfannenkuchen mit Spiegelei in der Mitte

Vegetable Rolls 9,9

Zwei knusprig panierte mit Gemüse gefüllte Teigrollen, dazu hausgemachte Tomatendattelsöße

Jackfruitcutlet 9,9

zwei knusprig panierte Kartoffel-Jackfruitbällchen mit hausgemachter Datteltomatensauce

Kadela 9,9

Gebratene Kichererbsen mit Zucchini und gerösteten Kokoschips

Kleiner Mixed Salad 8,9

Bunter Blattsalat, Tomaten, frische Ananas, Granatapfelkerne, Gurken. Mit hausgemachter Vinaigrette

Sri lankischer Gurkensalat 8,9

Erfrischender Gurken-Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Limettendressing.

Streetfoodplatte 18,9

Ein Cutlet, eine Roll, ein Egghopper und Kadela mit Papadam und Dip



Und jetzt richtig genießen...

HOPPERS

Ein „Egghopper“, zwei normale Hopper mit karamellisierten Zwiebeln

Mit Linsencurry 19,9

Mit Chickencurry 23,9

Mit Beefcurry 25,9

KOTTHU

Fein geschnittener Fladen mit buntem Gemüse, Ei und Ingwer gebraten

Jackfruitkotthu 20,9

Cheesekotthu 20,9

Chickenkotthu 23,9

Beefkotthu 25,9



RICE AND CURRY

Traditionell genießen
Basmatireis mit Currys
und Papadamcracker

Linsen-Spinat Curry und sri
lankische Bratkartoffeln 19,9

Linsen-Spinatcurry und
Jackfruitcurry 19,9

Linsen-Spinat und Tagescurry 19,9

Beefcurry mit sri lanksichen
Bratkartoffeln 25,9

Chickencurry mit
Linsenspinatcurry 23,9

Lachscurry mit Tagescurry 25,9

Gemüsecurry zusätzlich 5,9

STRING HOPPERS



STRINGHOPPERS

Empfehlung des Hauses

Das Rice and Curry statt
Basmatireis mit Stringhoppers
bestellen (hausgemachte rote
Reisnudeln) +3,9

DREI EXTRAS




Dreierlei Extras:

gewürzte Kokosflocken,
Petersiliensambol,
Manguchutney 5,9

BIRYANI

Hocharomatisches, würziges
Reispfannengericht, beliebt für
Festtage. Dazu Minz-
Gurkenjoghurt

Vegetarisch  22,9

Chickembiryani 23,9

Beefbiryani 25,9

FRIED RICE

Gebratener Gemüserreis
sri lankischer Art

Vegetarisch  19,9

Chicken 23,9

Beef 25,9

Garnelen 25,9



SRI LANKA MENÜ

Ob ein nährendes Menü für Körper und Geist oder die volle Palette sri lankischen Genuss, bei diesen Menüs macht ihr unvergessliche Erfahrungen.



“AYURVEDA-KUR” SINGLE/ DOUBLE

Genießt eine kulinarische Reise mit **vier verschiedenen traditionellen Currys**, die nach ayurvedischen Prinzipien und Gewürzen zubereitet werden.

Dazu **Basmatilangkornreis, Papadam und Dreierlei sri lankische Sambols** (Chutney, gewürzte Kokosflocken und feiner Petersiliensalat)

Als Vorpeise erhaltet ihr einen ayurvedischen **Gewürztee** und einen sri lankischen **Tomaten-Gurkensalat** mit Limettendressing.

Als Abschluss erhaltet ihr entweder einen veganen **Kokossagopudding** oder ein **Watalappan**.

vegan 36/ 69

mit Fleisch 39/ 79

GROßE RUNDREISE FÜR ZWEI

Wollt ihr ein besonderes Sri Lanka Erlebnis mit Speisen von Nord bis Süd, von Traditionell bis Streetfood, dann ist diese Platte genau das richtige **Highlight** für euch.

Ihr erhaltet eine **gemischte Platte** mit Kotthu, Cutlet, Roll, Hopper, String hoppers, verschiedene Gemüsecurrys, Chickencurry, Beefcurry, Salat, Kokosnusssambol, Petersiliensambol, Mangochutney, Basmatireis, Papadam,

Prosecco oder kl. Mangolassi
Watalappan oder Sago als **Dessert**

vegan 79

mit Fleisch 89

RUNDREISE



AYURVEDA



BEGRILLTES

Grillspezialitäten gehören fest zur sri lankischen Küche

Surf and Turf 25,9

Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Garnelen auf knackig gedünstem Gemüsebett, dazu Knusperpommes und Salat

Ananashähnchen 25,9

Fleisch von der Hähnchenkeule gegrillt mit Ananascurrysoße, Basmatireis und kleinem gemischten Salat

ANANASHÄHNCHEN



BURGER

Sri lankische Burgerkreationen des Hauses

Saphir Burger 21,9

Bio-Beefburger mit Cheddar, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und hausgemachter Aioli im Bio-Brötchen mit Knusperpommes

Jackfruitburger 19,9

Würziges pulled Jackfruit mit Rotkohl, Tomate, Salat und frischer Zitronen Avocadocreme

Chicken Burger 20,9

chickenburger mi Käse, Gurken, Tomaten und hausgemachter Senfsauce

EXTRAS

Hopper 4,9
 Egghopper 5,9
 Hopper mit Apfelmus 8,9
 Portion Basmatireis 4,9
 Vier Papadamcracker 5,9
 Kl. Knusperpommes 7,9

DESSERT

Der süße Abschluss aus hausgemachten Desserts darf nicht fehlen

Zimttiramisu 8,9

Tiramisu mit wertvollem Ceylonzimt verfeinert. Ein Gedicht.

Watalapan 8,9

Traditioneller Kokoseierpudding mit Kardamon, Zimt und Muskat.

Sagopudding 7,9

weicher Kokossagopudding. Vegan

Kugel Eis mit Kokoschips 5,9

GETRÄNKE

HEISSES

Hochland-Kaffee, bio	3,9
Espresso, bio	2,9
Doppelter Espresso, bio	4,9
Cappuccino, bio	4,5
Milchkaffee, bio	4,9
Latte Macchiato, bio	4,9
Heiße Schokolade	4,9
Ayurvedischer Gewürztee	5,9
Hafermilch + 0,50 ct	

KÜHLES

Lemonaid* Biolimo	0,33l	5,9
Maracuja, Ingwer, Limette		
*Jede Flasche unterstützt soziale Projekte in Sri Lanka		
Gingerbeer, Thomas Henry	0,3l	5,9
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,9
(Cola auch als light)		
Wasser	0,2l 2,9 0,4l 3,9	0,75l 7,9
Still, Medium, Spritzig		
Schorle		
Apfel, Trauben	0,3l	3,9
Mangolassi		
Joghurtgetränk mit Mango und Gewürzen		7,9

BIER

Huppendorfer Vollbier, Fass	0,5l	4,7
Mahrsbräu Helles, Fass	0,5l	4,7
Mahrsbräu, "U" vom Fass	0,5l	4,7
Fässla Pils, Flasche	0,5l	4,7
Gutmann Weißbier	0,5l	4,9
Radler	0,5l	4,7
Gutmann Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,9
Helles, alkoholfrei	0,5l	4,7
Radler alkoholfrei	0,5l	4,7

HAUSWEIN

Sommeracher Katzenkopf,		
Silvaner, 2023, trocken	0,2l	7,9
Cuvée weiß, 2023, halbtrocken	0,2l	7,9
Biorebe, Riesling, weiß, h-trocken	0,2l	8,9
WW-Schorle	0,2l	6,9
Rotling, 2023, halbtrocken	0,2l	7,9
Cuvée rot, 2022, trocken	0,2l	7,9
Merlot, demeter, 2022	0,2l	8,9

SCHNAPS

Talisker, Single Malt, 10 Jahre, 45,8%	2cl	5,9
Aberfeldy, Single Malt, 12 Jahre, 40%	2cl	5,9
Hennessy, 40%	2cl	5,9
Old Pascas, weiß, 37-5%	2cl	3,9
Grey Goose, 40%	2cl	6,9
Sierra Tequila, Silver, 38%	2cl	4,9

OBSTBRAND/LIKÖR

Baileys	2cl	3,9
Haselnusslikör	2cl	3,9
Williams Birne	2cl	3,9

PRICKELNDES

Glas Perlwein/Sekt	0,1l	5,9
Flasche Giolano Vino frizzante	0,75l	22
Moët&Chandon Brut Impérial	0,75l	89
Moët&Chandon Brut Impérial Ice	0,75l	95

APERITIF

Aperol Sprizz	7,9
Aperol, Secco, Soda, Orange	
Lillet Wild Berry	7,9
Lillet Blanc, Wildberry, Beerenmischung	
Hugo	7,9
Secco, Holunderblütensirup, Soda, Minze	
Gin Tonic	7,9
Granatapfelspritz, alkoholfrei	6,9
Hugo alkoholfrei	6,9

COCKTAILS

ALKOHOLFREI	
Monkey Temple	8,9
Maracujasaft, Zitronensaft, Bananensirup, Ceylonzimt	
Ocean Kiss	8,9
Annanassaft, Sahne, Kokossirup, Kokoschips	
MIT ALKOHOL	
Ceylon Mule	10,9
Ingwerlimonade, Maracujasaft, Limettensaft, Arrak, Palmzucker	
Sapphire	10,9
Weißer Rum, Apricot Brandy, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	
Into the Jungle	10,9
Frischer Ingwer, Gin, Triple Sec, frische Zitrone, Basilikum	
Maracuja Mojito	10,9
Sprudelwasser, brauner Rohrzucker, weißer Rum, Limette und Maracujasaft	

Preise sind Europreise

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal