



SAPHIR

SRI LANKAN KITCHEN

M E N U

„Ayubowan“

-die Begrüßung in Sri Lanka- bedeutet wörtlich übersetzt: „Ich wünsche dir ein langes, glückliches Leben!“

In Sri Lanka wird dreimal am Tag warm gegessen. Die Küche ist facettenreich, natürlich und bunt - wie der Edelstein Saphir. Viele Rezepte sind ayurvedisch.

Bei uns könnt ihr mit gutem Gewissen genießen! Wir achten konsequent auf Qualität, artgerechte Tierhaltung und Nachhaltigkeit. Wir verzichten in unserer Küche bewusst auf unnötige Zusatzstoffe und kochen mit der ganzen Vielfalt sri-lankischer Gewürze.

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

Schön, dass ihr hier seid!



HIGHLIGHTS

Sri Lanka auf besondere Art erleben: traditionell, vielfältig und ideal zum gemeinsamen Entdecken.

“AYURVEDA-REISE” EINZELN/FÜR ZWEI

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

Dazu servieren wir **Basmatilangkornreis, Papadam und dreierlei sri-lankische Sambols:** Mangochutney, gewürzte Kokosflocken und feines Petersiliensambol.

Zum Einstieg erhaltet ihr einen **ayurvedischen Gewürztee** und einen **sri-lankischen Tomaten-Gurken-Salat mit Limettendressing**.

Zum Abschluss servieren wir euch **Watalappan** (Kokos-Eier-Pudding).

vegetarisch 36/ 69

mit Fleisch 39/ 79

GROSSE RUNDREISE FÜR ZWEI

Einmal quer durch Sri Lanka schmecken. Entdeckt die Vielfalt der sri-lankischen Küche - von traditionellen Currys bis zum beliebten Streetfood. Unsere Rundreise ist ideal, wenn ihr gemeinsam probieren und möglichst viele verschiedene Spezialitäten kennenlernen möchtet.

Ihr erhaltet eine **gemischte Platte** mit:
Kotthu- beliebtes sri-lankisches Streetfood
Cutlet- knuspriges Jackfruitbällchen
Roll- knusprige Gemüserolle
Hopper- Kokos-Reis-Pfannenkuchen
Stringhoppers- feine rote Reismudeln
verschiedene Gemüsecurrys
Chickencurry Und Beefcurry
Salat
Kokosnussambol Und Petersiliensambol
Mangochutney
Basmatireis Und Papadam

Dazu ein Glas **Prosecco oder einen kleinen Mangolassi**
Zum Abschluss gibt es Watalappan, unseren traditionellen Kokos-Eier-Pudding

vegetarisch 79 mit Fleisch 89

RUNDREISE



AYURVEDA-REISE



SPEISEKARTE

DIE REISE BEGINNT

Kleinigkeiten gibt's in
Sri Lanka an jeder Ecke...

Egg-Hoppers 🍳 🌱

Knusprig gebratener Kokos-
Reispfannenkuchen mit
Spiegelei in der Mitte 5,9

Vegetable Rolls 🌱

Zwei knusprig panierte, mit
Gemüse gefüllte Teigrollen,
dazu hausgemachte
Tomaten-Dattel-Sauce 9,9

Jackfruit-Cutlets 🌱

Zwei knusprig panierte
Kartoffel-Jackfruit-Bällchen mit
hausgemachter Tomaten-
Dattel-Sauce 8,9

Kadela 🍳 🌱

Gebratene Kichererbsen mit
Zucchini und gerösteten
Kokoschips 9,9

Mixed Salad 🍳 🌱

Bunter Blattsalat, Tomaten, frischer
Ananas, Granatapfelkernen und Gurke.
Dazu hausgemachte Vinaigrette und
Papadam-Cracker 12,9

Sri-lankischer 🍳 🌱

Tomaten-Gurken- Salat

Erfrischender Tomaten- Gurken-
Salat mit roten Zwiebeln, schwarzem
Pfeffer und Limettendressing 10,9

Noch nie sri lankisch gegessen? 🍳

Unsere Streetfoodplatte zum Teilen

Ein Cutlet, eine knusprige Roll, ein Egg-
Hopper und Kadela mit Papadam und
hausgemachtem Dip 21,9



Knusprige Kokos-Reispfannenkuchen

HOPPERS 🌱

Ein Egg-Hopper mit Spiegelei,
zwei klassische Hopper mit
karamellisierten Zwiebeln.

Mit Linsencurry 19,9 🍳

Mit Chickencurry 23,9

Mit Beefcurry 25,9

KOTTHU

Fein geschnittener Fladen,
frisch gebraten mit buntem
Gemüse, Ei und Ingwer.

Jackfruitkotthu 20,9 🍳

Cheesekotthu 20,9 🍳

Chickenkotthu 23,9

Beefkotthu 25,9



RICE AND CURRY

Traditionell sri-lankisch
genießen
Basmatireis mit
verschiedenen Currys und
Papadamcracker

Linsen-Spinat-Curry und sri- 
lankische Bratkartoffeln 19,9

Linsen-Spinat-Curry & 
Jackfruit-Curry 19,9

Linsen-Spinat-Curry & 
Tagescurry 19,9

Beef-Curry & sri lankische
Bratkartoffeln 25,9

Chicken-Curry & Linsen-
Spinat-Curry 23,9

MACH ES BESONDERS

SRI-LANKISCH

Bestellt euer Rice&Curry statt mit
Basmatireis mit Stringhoppers-
hausgemachte rote Reismudeln
+2,9

Dreierlei Sambols +4,9

Extra Gemüsecurry +3,9

STRING HOPPERS



DREI SAMBOLS



Mangochutney, gewürzte Kokosflocken
und Petersiliensambol

FRIED RICE

Gebratener Gemüsereis nach
sri-lankischer Art

Vegetarisch 19,9

Chicken 23,9

Beef 25,9

Garnelen 25,9

BIRYANI

Hocharomatisches, würziges
Reisgericht, das in Sri Lanka
gerne zu besonderen Anlässen
serviert wird. Dieses wird
traditionell mit gekochtem Ei
und Minz-Gurkenjoghurt
gereicht.

Vegetarisches Biryani 21,9

Chickenbiryani 23,9

Beefbiryani 25,9

BIRYANI



GEGRILLTES

Grillspezialitäten gehören fest zur sri-lankischen Küche.

Surf and Turf

Gegrilltes Freiland-Hähnchenfleisch mit Garnelen auf knackig gedünstetem Gemüse, dazu Knusperpommes und Salat 25,9

Ananashähnchen

Gegrilltes Freiland-Hähnchenfleisch mit Ananas-Curry-Sauce, Basmatireis und kleinem gemischtem Salat 25,9



BURGER

Burgerkreationen des Hauses

Saphir-Burger

Bio-Beef-Burger mit Cheddar, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und hausgemachter Aioli im Bio-Brötchen mit Knusperpommes 21,9

Jackfruit-Burger

Würziges Pulled Jackfruit mit Rotkohl, Tomate, Salat und frischer Zitronen-Avocado-Creme im Bio-Brötchen. Dazu Knusperpommes 19,9

Chicken-Burger

Freiland-Chicken mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce im Biobrötchen. Dazu Knusperpommes 20,9

FÜR KIDS/EXTRAS

Hopper 4,9
Egg-Hopper 5,9
Zwei Hopper mit Apfelmus 8,9
Portion Basmatireis 3,9
Vier Papadam-Cracker 4,9
Kleine Knusperpommes 6,9
Beilagensalat 5,9

DESSERT

Ein süßer Abschluss

Zimttiramisu

Cremiges Tiramisu, verfeinert mit wertvollem Ceylonzimt. 8,9

Watalappan ★original Sri Lanka

Traditioneller Kokoseierpudding mit Kardamom, Ceylon-Zimt und Muskat 8,9

Mango-Kokos- Eis

Eine Kugel Vanilleeis mit Mangosauce und gerösteten Kokoschips 5,9

+ Espresso 2,50

Preise verstehen sich in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wendet euch bitte an das Servicepersonal.