



CEYLON PALACE

— ♦ — AUTHENTIC TAMIL CUISINE — ♦ —

Herzlich willkommen im Ceylon Palace

Tauchen Sie ein in die vielfältige Welt der tamilischen Küche Sri Lankas und entdecken Sie Gerichte voller intensiver Aromen, duftender Gewürze und traditioneller Rezepturen. Im Ceylon Palace möchten wir Ihnen ein Stück unserer kulinarischen Heimat näherbringen – authentisch, frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Von würzigen Currys über aromatisches Biryani und frisch zubereitetes Kottu bis hin zu Dosa, Idly und weiteren tamilischen Spezialitäten erwartet Sie eine abwechslungsreiche Auswahl für jeden Geschmack.

Dabei spielen Gewürze, Kräuter und frische Zutaten eine besondere Rolle und verleihen unseren Gerichten ihren unverwechselbaren Charakter. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Vielfalt unserer Küche und erleben Sie ein Stück Sri Lanka im Ceylon Palace.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo/ Di / Do 12-15 & 17-22

Fr/ Sa / So 12-22

Mittwoch Ruhetag

Tel: 0421 - 36 761 229

📱 #ceylon_palace

VORSPEISEN

01. LAMM ROLL

2,50

Lammfleisch und Gemüse im knusprigen Teigmantel, goldbraun frittiert, sweet chili sauce

02. CHICKEN ROLL

2,50

Hähnchenfleisch und Gemüse im knusprigen Teigmantel, goldbraun frittiert, sweet chili sauce

03. VEG ROLL

1,80

Frisches Gemüse in feinen Teig gerollt und knusprig goldbraun frittiert, sweet chili sauce



04. SAMOSA

2,50

Goldbraun frittierte Teigtasche mit würziger Gemüsefüllung und traditionellen tamilische Gewürzen, sweet chili sauce



KOTTU

Fein gehacktes Parotta (Traditionelles tamilisches, mehrschichtiges Fladenbrot), frisch auf der heißen Platte mit Ei, Gemüse, Zwiebeln, Curryblättern und traditionellen tamilischen Gewürzen gebraten – wahlweise vegetarisch, mit Hähnchen oder Lamm.



05. VEGETARISCHES KOTTU 9,90

Gehacktes Parotta, frisches Gemüse, traditionelle tamilische Gewürze

06. CHICKEN KOTTU 11,90

Gehacktes Parotta, Hähnchenfleisch, Ei, frisches Gemüse, traditionelle tamilische Gewürze

07. LAMM KOTTU 12,90

Gehacktes Parotta, zartes Lammfleisch, Ei, Zwiebeln, frisches Gemüse, Curryblätter, traditionelle tamilische Gewürze

DEVIL

Ein besonders feuriges Gericht der tamilischen Küche mit zartem Hähnchenfleisch oder Garnelen, das kräftig mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilis angebraten wird. Verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Pfeffer und einer intensiv würzigen Tomatensauce entsteht ein vollmundiges, pikantes Aroma mit angenehmen Röstaromen.

Devil ist unser schärfstes Gericht –
kräftig, würzig und genau das Richtige für alle, die es richtig scharf mögen.



08. CHICKEN DEVIL

10,90

09. GARNELEN DEVIL

13,90

BIRYANI

Ein traditionelles, besonders aromatisches Reisgericht mit lockerem Langkornreis, fein abgestimmten Gewürzen, frischen Kräutern und Röstzwiebeln. Durch die schonende Zubereitung verbinden sich die würzigen Aromen besonders intensiv mit dem Reis. Wahlweise vegetarisch mit Gemüse, mit zartem Hähnchenfleisch oder mit herzhaftem Lammfleisch – kräftig im Geschmack, duftend und typisch für die südasiatische Küche.



10. VEGETARISCH

9,90

Basmatireis, gemischtes Gemüse, Zwiebeln, Biryani-Gewürze

11. CHICKEN

11,90

Basmatireis, mariniertes Hähnchenfleisch, Joghurt, Minze, Koriander, Röstzwiebeln, Biryani-Gewürze

12. LAMM

12,90

Basmatireis, zartes Lammfleisch, Joghurt, Minze, Koriander, Röstzwiebeln, Biryani-Gewürze

FRIED RICE

Aromatisch gebratener Reis mit Ei, knackigem Gemüse, Karotten, Erbsen und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen und frisch im Wok zubereitet.
Wahlweise mit Ei, zartem Hähnchenfleisch, Meeresfrüchten oder Doradenfilet – herzhaft, würzig und mit feinen Röstaromen.



13. MIT EI

9,90

Reis, Ei, Karotten, Erbsen, Frühlingszwiebeln

14. CHICKEN

11,90

Reis, Hähnchenfleisch, Ei, Erbsen, gemischtes Gemüse

15. MIT MEERESFRÜCHTEN & DORADE 17,90

Aromatischer gebratener Reis mit Dorada, Garnelen, Tintenfisch, Ei und knackigem Gemüse

RICE+CURRY

Duftender Reis, serviert mit einem kräftig-aromatischen Curry, das mit ausgewählten tamilischen Gewürzen, Kräutern und einer fein abgestimmten Würzung zubereitet wird.

Wahlweise vegetarisch mit verschiedenem Gemüse, mit zartem Hähnchenfleisch oder mit herzhaftem Lammfleisch – traditionell, vollmundig und typisch tamilisch im Geschmack.



16. MIT VEGGY - CURRY

9,90

Gedämpfter Reis, Gemüse-Curry, Linsen-Dal, Papadam

17. MIT CHICKEN-CURRY

10,90

Gedämpfter Reis, Hähnchen-Curry nach tamilischer Art

18. MIT LAMM-CURRY

11,90

Gedämpfter Reis, langsam geschmortes Lamm-Curry

PAROTTA

Traditionelles, mehrschichtiges Parotta – außen leicht knusprig, innen weich und blättrig. Serviert mit einem aromatischen, nach tamilischer Art gewürzten Curry – wahlweise als Gemüse-Curry, mit zartem Hähnchenfleisch oder mit herzhaftem Lammfleisch.



19. MIT GEMÜSE-CURRY	9,90
20. MIT CHICKEN-CURRY	12,90
21. MIT LAMM-CURRY	13,90

DOSA & IDLY

Zwei Klassiker der südindischen und tamilischen Küche: Dosa, ein dünner, goldbraun gebackener und leicht knuspriger Teigfladen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig, und Idly, weiche, luftig gedämpfte Reisküchlein. Serviert mit würzigem Sambar und cremigem Kokos-Chutney – aromatisch, leicht und traditionell zubereitet.



22. CLASSIC DOSA (3 STÜCK) 7,50

23. GHEE DOSA 6,50
Ghee (geklärte Butter)

24. MASALA DOSA 8,50
würzige Kartoffelfüllung, Senfsamen,
Curryblätter

25. IDLY (3 STÜCK) 8,90

DESSERTS

26. CREAM SARBATH 4,50

Cremig-erfrischendes Milchgetränk mit süß-aromatischem Sirup und einer angenehm milden, vollmundigen Note. Eiskalt serviert, ist Cream Sarbath eine beliebte südindische Spezialität und besonders erfrischend zu würzigen und scharfen Gerichten.

27. MANGO LASSI 4,50

Cremig-erfrischendes Joghurtgetränk mit fruchtiger Mango, fein abgestimmt und angenehmmild im Geschmack. Eine klassische Spezialität der südasiatischen Küche – perfekt als erfrischende Begleitung zu würzigen und scharfen Gerichten

28. FRUCHTSALAT MIT VANILLEEIS 5,00



HEISSE GETRÄNKE

29. CEYLON TEE 2,00

30. MASALA CHAI 2,50

