



COLOMBO

SRI LANKA RESTAURANT

Ayubowan - Willkommen

Liebe Gäste,

wir laden Sie ein, zu einer kulinarischen Reise nach Sri Lanka. Nicht nur heute, sondern am besten das ganze Jahr. Ob hier die Sonne scheint, ob es regnet oder schneit – kommen Sie doch einfach zu uns und genießen Spezialitäten aus Sri Lankas Küche, die wir Ihnen hier täglich frisch präsentieren.

Wir kochen authentisch, mit exotischen Gewürzen, spannenden Aromen, feiner bis herausfordernder Schärfe, jedoch an unseren europäischen Gaumen angepasst. Wir verwenden Zutaten aus Sri Lanka, aber auch gerne aus Europa, am besten sogar Regionales.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

Ihr Colombo Team

Ayubowan - Welcome

Dear guests,

We invite you to a culinary trip to Sri Lanka, not only today, but the whole year. Whether the sun is shining here, whether it is raining or snowing - just come with us. Enjoy Sri Lankas cuisine.

We present you here fresh specialities every day.

We cook authentically, with exotic spices, exciting aromas, fine to challenging sharpness, but adapted to our European palate. We use ingredients from Sri Lanka, but also from Europe, preferably even regional.

We wish you a pleasant stay

Your Colombo team

Suppe - Soup

€

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Gotukola Soup
Ayurvedische Kräutersuppe mit Gewürzen und Kokosnussmilch / Ayurvedic herbal soup with spices and coconut milk | 7,00 |
| 2 | Garnelen Soup ^{B, O}
Garnelen, Kokosnussmilch mit Lemongras, fein gewürzt / Prawns, coconut milk with lemongrass, finely seasoned | 7,50 |
| 3 | Wattakka Soup ^O
Kürbissuppe mit Kreuzkümmel und ausgewählten Gewürzen / Pumpkin soup with cumin and selected spices | 5,50 |
| 4 | Eluwalu Soup ^O
Gemüse-Gewürz-Suppe / Vegetable spice soup | 5,50 |

Vorspeise - Appetizers

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | Vadai ^G
 Linsenplätzchen mit Dips / Lentil cookies with dips | 5,50 |
| 11 | Cutlets ^D
2 Stück Fischbällchen mit Dips / 2 pieces of fish balls with dips | 6,90 |
| 12 | Vegetable Roll ^O
 Gebackene Pfannkuchenrolle mit Gemüse und Kartoffeln gefüllt und verschiedenen Dips / Baked pancake roll filled with vegetables and potatoes and various dips | 5,50 |
| 13 | Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen ^{D, O}
Verschiedene Köstlichkeiten aus Sri Lanka mit Dips / Various delicacies from Sri Lanka with dips | 14,50 |
| 14 | Kukulmas Thawaruma ^{D, O}
3 Stück marinierte Hühnerbrustfilets - Spiesse mit Gewürzen und Dips / 3 pieces of marinated chicken breast filets with spices and dips | 10,50 |
| 15 | Amba Isso Salad ^{B, O}
Warme, marinierte Garnelen mit Mango auf buntem Salat, dazu Kokos Roti / Warm, marinated prawns and mango on a colorful salad, served with coconut roti | 12,50 |
| 16 | Mixed Salad ^O
 Gemischter Salat mit Avocado - Dressing und mit hausgemachtem Kokos Roti / Mixed salad with avocado - dressing and with homemade coconut roti | 8,90 |

Hühnchen - Chicken

€

- 22 Kukul Mas Curry^{H, O}** **14,90**
Hähnchenbrustfilet in Curry mit Bohnen, Ananas und Cashewkernen, dazu Gemüsereis /
Chicken curry with beans, pineapple and cashew nuts, plus vegetable rice
- 23 Kukul Mas Devil^O** **14,90**
Hähnchenbrustfilet mit Spitzpaprika, Lauch, Tomaten und Chili - **scharf** /
Chicken breast filet with pointed peppers, leek, tomatoes, chili - **hot**
- 24 Kukul Mas Stew^{M, O}** **14,90**
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln, Curryblättern in leichtem Senf-Essig-Sud /
Chicken breast fillet with potatoes, onions, curry leaves in a light mustard-vinegar-sauce

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage roten, srilankischen Naturreis. /

For all dishes we serve as a side dish of red Sri Lankan nature rice.

Rindfleisch - Beef

- 30 Harak Mas Devil^O** **16,50**
Rindfleisch in leichter Chili-Tomaten-Spitzpaprika-Sauce - **scharf** /
Beef in light chili-tomato-pointed peppers- sauce - **hot**
- 31 Harak Mas Stew^M** **16,50**
Rindfleisch Eintopf mit Spitzpaprika in -Pfeffer-Senf-Curry und Kokosmilch, dazu Spitzpaprika/
Beef with pointed pepper in pepper-mustard-curry and coconut milk, with pointed peppers
- 32 Harakmas Black Curry** **16,50**
Rindfleisch in schwarzem Curry mit Reis und Papadam / Beef in black curry with rice and papadam

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage roten, srilankischen Naturreis. /

For all dishes we serve as a side dish of red Sri Lankan nature rice.

Lammfleisch - Lamb

€

- 40 Batalu Mas Devil^o** **16,50**
Lammfleisch auf teuflische Art mit Paprika und Lauch- **scharf** /
Lamb devilishly with peppers and leek - **hot**
- 41 Batalu Mas Curry^o** **16,50**
Lammfleisch mit sautiertem Spinat, frisch geraspelter Kokosnuss und fein gewürzt /
Lamb with sauteed spinach, freshly grated coconut and fine spiced
- 42 Batalu Mas Potato Pepper Curry^o** **16,50**
Lammfleisch mit Kartoffeln und Paprika, dazu ausgewählte Gewürze /
Lamb with potatoes and peppers, with selected spices

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage roten, srilankischen Naturreis. /

For all dishes we serve as a side dish of red Sri Lankan nature rice.

Platten - Plates

- 49 Platte mit 3 verschiedenen Gemüse-Gerichten^o** **pro Person 19,50**
Papadam / Papadam
3 x verschiedene Gemüse-Gerichte / 3 x different vegetable dishes
Chutneys und Kokosnusssambal / Chutneys and coconutsambal
Roter Natur Reis / Red nature rice
Naturjoghurt / Natural yoghurt
- 50 Colombo Platte^o** **pro Person 22,50**
Papadam / Papadam
2 x verschiedene Fleisch-Gerichte / 2 x different meat dishes
1 x verschiedene Gemüse-Gerichte / 1 x different vegetable dishes
Chutneys und Kokosnusssambal / Chutneys and coconutsambal
Roter Natur Reis / Red nature rice
Naturjoghurt / Natural yoghurt

Wunschgemäß können wir auch für mehrere Personen die Platten zusammen stellen.

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage roten, srilankischen Naturreis. /

For all dishes we serve as a side dish of red Sri Lankan nature rice.

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -


Fisch - Fish

€

- 57 Isso Devil** ^{B, O} **22,50**
Wildgarnelen auf teuflische Art zubereitet mit Gemüse - **scharf** /
Wild shrimps devilishly prepared with vegetables - **hot**
- 58 Negombo Isso** ^{B, O} **22,50**
Wildgarnelen mit Curry-Blättern und Moringa Blätter mit Curry-Sauce und Basmati Reis /
Wild Prawns with curry-leaves and moringa leaves with curry-sauce and Basmati rice
- 59 Mablu - Tiyal** ^{D, G} **22,50**
Thunfisch in Goraka-Marinade, Linsen, Papadam und Kokosnusssambal /
Tuna in Gorak- marinade, lentils, papadam and coconut sambal
- 60 Colombo exotisch** ^B **22,50**
Garnelen in frischer Ananas, fein gewürzt nach Colombo-Art /
Prawns in fresh pineapple, finely spiced in Colombo-style

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage roten, srilankischen Naturreis. /
or all dishes we serve as a side dish of red Sri Lankan nature rice.

Vegetarisches - Vegetable Dishes

- 66 Dal Spinat** **9,90**
 Linsen und Spinat, Kokosnussmilch / Lentils and spinach, coconut milk

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage roten, srilankischen Naturreis. /
For all dishes we serve as a side dish of red Sri Lankan nature rice.

Extra Beilage - Extra side dish

€

Hoppes zu speisen ist in Sri Lanka etwas ganz besonderes. Zur Lust und zur Freude am gemeinsamen Mahl wird diese Köstlichkeit serviert. /

Dining Hoppes is something very special in Sri Lanka. For pleasure and for joy shared meal, this delicacy is served.

72	Linsen Curry / Lentil curry	5,00
73	Sweet Kartoffeln Curry / Sweet potatoes curry	5,00
74	Auberginen Curry / Eggplant curry	5,00
75	Kartoffel Curry / Potato curry	5,00
76	Rote Beete Curry / Beetroots curry	5,00

Nachspeisen - Dessert

85	Watelappan mit Cashewnuts ^{C, H}	7,50
Hausgemachter Sri Lanka Pudding, welcher aus Jaggery (Palmensirup), Kokosnussmilch, Eiern und Kardamom zubereitet wird, garniert mit Cashewnüssen / Homemade Sri Lanka pudding made of Jaggery (palm syrup), coconut milk, eggs and cardamom is prepared, garnished with cashew nuts		
86	Mikiri ^G	5,50
Cremig gerührter Naturjoghurt mit Palmenhonig / Creamy natural yoghurt with palm honey		
87	Passionfruit Mousse ^G	7,80
Passionsfruchtmousse mit exotischen Früchten / Passion fruit mousse with exotic fruits		

Allergene Herkunft / enthalten in Produkte und Zutaten (Beispiele)

A - Glutenhaltiges Getreide • B - Krebstiere • C - Ei • D - Fisch • E - Erdnuss • F - Soja • G - Milch oder Laktose • H - Schalenfrüchte • L - Sellerie • M - Senf • N - Sesam • P - Lupinen • O - Sulfite • R - Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel • 4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat • 8 - mit Milcheiweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle • 11 - gewachst • 12 - mit Nitritpöckelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Extrakarte

- E1 Srilankische Feinnudeln mit Gemüse (vegetarisch) °** 10,50
 Hartweizen-Nudeln in einer würzigen Kokosnussmilch-Sauce mit exotischen Gewürzen und frischem Gemüse nach Sri Lanka Art / Wheat pasta in a spicy coconut milk sauce with exotic spices and fresh vegetables in Sri Lanka style
- E2** ... Gemüse mit Hähnchenfilet Curry / ... vegetable with chicken filet curry 12,50
- E3** ... Gemüse mit Rindfleisch Curry / ... vegetable with beef curry 12,50
- E4** ... Gemüse mit Fisch Curry / ... vegetable with fish curry 14,50
- E5 Stringhoppers (vegetarisch) °** 14,50
 Gedämpfte Spiralnudeln aus Reismehl zubereitet, dazu Rote-Linsen-Curry und Kokosnussambal / Steamed spiral pasta prepared from rice flour, with red-lentil-curry and coconut sambal
- E6** ... Gemüse mit Hähnchenfilet Curry / ... vegetable with chicken filet curry 17,50
- E7** ... Gemüse mit Rindfleisch Curry / ... vegetable with beef curry 17,50
- E8** ... Gemüse mit Fisch Curry / ... vegetable with fish curry 19,50
- E9 Pol Roti / Paripoo Hoodi / Kata Sambal (vegetarisch) °** 10,50
 Kokos Roti mit Linsen und Zwiebel-Chili-Sambal / Coconut roti with lentils and onion-chilli-sambal
- E10** ... Gemüse mit Hähnchenfilet Curry / ... vegetable with chicken filet curry 13,50
- E11** ... Gemüse mit Rindfleisch Curry / ... vegetable with beef curry 13,50
- E12** ... Gemüse mit Fisch Curry / ... vegetable with fish curry 15,50
- E13 Kottu Roti (vegetarisch) °** 14,50
 In Streifen geschnittenes Gotamba Roti mit Gemüse / Sliced Gotamba roti with vegetables
- E14** ... Gemüse mit Hähnchenfilet Curry / ... vegetable with chicken filet curry 17,50
- E15** ... Gemüse mit Rindfleisch Curry / ... vegetable with beef curry 17,50
- E16** ... Gemüse mit Fisch Curry / ... vegetable with fish curry 19,50

Hoppers

Eine Spezialität aus Sri Lanka. Schalenförmige Pfannkuchen aus Hefeteig mit Reismehl und Kokosnussmilch zubereitet. /
A specialty from Sri Lanka. Cup-shaped pancakes made from yeast dough prepared with rice flour and coconut milk.

- E17 Plane Hopper** 2,90
Seeni Sambal, Reismehl, Kokosnussmilch, schüsselförmig herausgebacken /
Seeni Sambal, rice flour, coconut milk, bowl-shaped baked out
- E18 Eier Hopper^c** 3,50
Hopper mit einem Bio Ei / Hopper with a bio egg

Zu allen Gerichten servieren wir als Beilage roten, srilankischen Naturreis.

**Bitte fragen Sie unser Personal nach den wöchentlich,
wechselnden "Vegetarischen-Curry-Gerichten".**

Getränke-Karte

Aperitifs

€

100	Hugo	0,20 l	6,50
101	Aperol Maracuja ¹	0,20 l	6,50
102	Aperol Sprizz ¹	0,20 l	6,50
103	Aperol Mango ¹	0,20 l	6,50
104	Aperol Lychee ¹	0,20 l	6,50
105	Campari Soda ¹	5 cl	5,80
106	Campari Orange ¹	5 cl	6,50
107	Martini Bianco, Rosso	5 cl	5,50
108	Martini Rosso	5 cl	5,50
109	Glas Prosecco ⁰	0,10 l	5,50
110	Gin Tonic ³	2 cl	7,50

Alkoholische Getränke

Bier

120	Augustiner Helles ^A	0,50 l	3,50
121	Dunkel Bier ^A	0,50 l	3,50
122	Pils ^{A, 3}	0,33 l	3,00
123	alkoholfrei ^A	0,33 l	3,00
124	Hefeweißbier – Hell ^A	0,50 l	3,80
125	Hefeweißbier – Dunkel ^A	0,50 l	3,80
126	Hefeweißbier – Leicht ^A	0,50 l	3,80
127	Hefeweißbier – alkoholfrei ^A	0,50 l	3,80
128	Radler ^{A, 1, 3}	0,50 l	3,80
129	Russe ^A	0,50 l	3,80
130	Colaweizen ^{A, 1, 13}	0,50 l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Perlendes Mineralwasser

140	Mineralwasser	0,20 l	€ 2,90
141	Mineralwasser	0,75 l	6,50

Stilles Mineralwasser

144	Stilles Wasser	0,20 l	2,90
145	Stilles Wasser	0,75 l	6,50

Internationale Getränke

150	Coca Cola ^{1, 13} oder Coca light ^{1, 9, 10, 13} Flasche	0,20 l	3,50
151	Fanta ¹ Flasche	0,20 l	3,50
152	Sprite	0,40 l	3,50
153	Spezi ^{1, 3, 13} / Cola-Lemon-Mix	0,40 l	3,50
154	Apfelschorle	0,40 l	3,50
155	Orangenschorle	0,40 l	3,50
156	Johannisbeerschorle	0,40 l	3,90
157	Maracujaschorle	0,40 l	4,30
158	Mangoschorle	0,40 l	4,30
159	Kokosnuss-, Maracuja- und Mangoschorle	0,40 l	4,30
160	Apfelsaft	0,20 l	2,80
161	Orangensaft	0,20 l	2,80
162	Johannisbeernektar	0,20 l	2,80
163	Bitter Lemon Schweppes ³	0,20 l	2,80
164	Tonic Water Schweppes ³	0,20 l	2,80
165	Ginger Ale Schweppes ³	0,20 l	2,80
166	Soda	0,20 l	2,80

Tee-Spezialitäten

170	»Nuwara Eliya Tee« – Cylon Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.	Kännchen	6,50
171	Sri Lanka Milchtee	Tasse	3,80

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.

Heiße Getränke

€

175	Tasse Kaffee ^{G, 13}		2,90
176	Espresso ¹³		2,60
177	Doppelter Espresso ¹³		3,40
178	Espresso Macchiato ^{G, 13}		2,90
179	Espresso mit Baileys ^{G, 13}		4,80
180	Cappuccino ^{G, 13}		3,50
181	Latte Macchiato ^{G, 13}		4,10

Whisk(e)y

186	Johnnie Walker Black Label	40% Vol.	4 cl	6,50
187	Jack Daniels	40% Vol.	4 cl	6,50

Spirituosen

200	Ramazotti ¹	30% Vol.	4 cl	4,90
201	Averna Amaro Siciliano ¹	29% Vol.	4 cl	4,90
202	Fernet Branca ¹	39% Vol.	2 cl	3,90
203	Williamsbirne Morand	43% Vol.	2 cl	4,10
204	Grappa Prime Uve	40% Vol.	2 cl	4,10
205	Remy Martin V.S.O.P.	40% Vol.	2 cl	4,10
206	Arrak - purer Kokosnuss Rum	34% Vol.	2 cl	4,90

Sri Lanka Cocktail

215	Colombo - Tropical - Fruit - Punsch		0,30 l	9,50
	Pure, Coconut, Arrack			

- Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt. -

Weissweine

		€	€
		0,20 l	0,75 l
220 Riesling QW^o	Deutschland	6,50	23,00
Weingut Seibert, Hambach	Pfalz		
trocken, unkompliziert und voller Frucht - passt zu leichten Speisen, Salat und Pasta			
221 Lugana DOP^o	Italien	7,90	28,00
Tinazzi	Venetien		
trocken, strohgelb, feines blumiges Bouquet, samtig - passt hervorragend zu Seefisch und hellem Fleisch und Vorspeisen			
222 Chardonnay D.O.^o	Chile	6,90	24,00
MontGras, Colchagua Valley	Central Valley		
trocken, Duftnoten tropischer Früchte, harmonisch - passt zu Vorspeisen, Salaten Fisch und hellem Fleisch			
223 Pinot Blanc D.Q. BIO^o	Deutschland		44,50
Weingut Heitlinger	Baden		
VDP Grosses Gewächs, Eichelberg			
trocken, helles goldgelb, sehr feine Nase mit frischer Frucht - passt zu Seafood, Salat, Geflügel und Gemüse			
224 Grüner Veltliner Alte Reben DAC^o	Österreich		31,00
Weingut Stadler	Weinviertel		
"Falkensteiner Berggericht"			
trocken, ein pfeffriger Grüner Veltliner, langer Abgang - passt zu hellem Fleisch und kräftigen Speisen			
225 Weissweinschorle^o			4,50

Besonderheit

233 Chardonnay^o	Neuseeland		89,00
Cloudy Bay Vineyards	Blenheim		
trocken, fruchtig, dezente Nußtöne, Vanillenoten - passt zu weißem Fisch und kräftigen Reisgerichten			

Rotweine

		€	€
		0,20 l	0,75 l
241 Cabernet Sauvignon^o	Chile	7,50	26,00
Mont Gras, Colchagua Valley Duft von Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenoten - passt zu gebratenem Fleisch und Käse	Colchagua Valley		
242 Merlot IGP^o	Frankreich	6,50	23,00
Joseph Castan trocken, intensives Rot, frischer, samtiger Ersteindruck - optimal zu Schinken, Schwein und Ziegenkäse	Languedoc		
243 Primitivo IGP^o	Italien	6,50	23,00
San Giorgio "Aulone" rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack - passt zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse	Apulien		
244 Brunello di Montalcino DOCG	Italien		62,00
Tenuta Friggiali Agricola Centolani SRL, Montalcino trocken, rubinrote Farbe, kraftvoll in seiner Struktur - passt zu Lamm, Braten und gegrilltem Fleisch	Toscana		

Roséweine

		0,20 l	0,75 l
250 Bardolino Chiaretto DOC^o	Italien	6,50	24,50
Cantina Custoza trocken, sattes kirschrosa, frisch, feine Kirschnoten - passt zu Nudeln, Reis und weissem Fleisch	Venetien		

Prosecco & Champagner

		0,10 l	0,75 l
255 Prosecco Spumante DOCG^o	Italien	4,50	24,50
256 Moët & Chandon Ice^o	Frankreich		145,00
257 Moët & Chandon Ice Rose	Frankreich		165,00