



madras

NORD & SÜDINDISCHES RESTAURANT



SPEISEKARTE



Fast alle Gerichte sind auch Vegan verfügbar.
Sprechen Sie uns an!

Alle Preise sind inkl. MwSt. und in Euro.
Angaben von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie
auf der letzten Seite oder sprechen Sie uns an.

All prices are incl. VAT and in Euro.
Information on additives and allergens can be found on the last page or contact us.

MENÜS

VEG. MENU

VORSPEISE

MANGO LASSI ^{*G,12}

PAPADAM MIT DIPS ^{*G,2,12}

MADRAS RASAM ^{*A1,12}

Rote Tomaten Linsensuppe -
scharf gewürzt - nach südindischer Art

HAUPTGERICHT

PANEER TIKKA ^{*G,2,12} **MIT SALAT**

hausgemachter Rahmkäse -
Paprika - Zwiebeln - Joghurt - Safran -
Knoblauch - Ingwer - Gewürzen
mariniert - am Spieß gegrillt

BHINDI MASALA ^{*G,12}

Okra-Schoten -
Tomaten - Ingwer
- aromatischen Sauce
mit Sahne

KADAI PANEER ^{*G,12}

Hausgemachte Indische Käse - Paprika -
Zwiebeln - aromatische Sauce

BEILAGEN

Reis & Nan ^{*A1,C,G}

DESSERT

RASAGULLA ^{*G}

Milchbällchen mit süßem Sirup

FÜR 2 PERSONEN 49,00 €

FÜR 3 PERSONEN 72,00 €

FÜR 4 PERSONEN 95,00 €

NON VEG. MENU

VORSPEISE

MANGO SEKT

PAPADAM MIT DIPS ^{*G,2,12}

CHICKEN HOT & SOUR SOUP ^{*G,12}

Weißkohl - Karotten - Paprika - Tomaten - Soja
Sauce - Zitrone - Grüner Chili - scharf

HAUPTGERICHT

CHICKEN TANDOORI

Hähnchenschenkel, mariniert mit Gewürz-
Paste, saftig gegrillt im Tandoor Ofen

LAMB SEEKH KEBAB

Lammhackfleisch - Zwiebeln - Ingwer -
Knoblauch - Grüne Chili - Koriander -
Gewürze - saftig am Spieß gegrillt

CHICKEN NAWABI

Hähnchenbrustfilet - Käse -
milde Cashew Sauce

LAMM VINDALOO ^{*2,12}

Lammfleisch - Kartoffeln - scharfe Sauce

BEILAGEN

Reis & Nan ^{*A1,C,G}

DESSERT

GULAB JAMUN ^{*G,H1,H2,1,12}

Bällchen aus Hüttenkäse -
frittiert - Kardamom - Zuckersirup -
Rosenwasser - Mandeln - Sahne

FÜR 2 PERSONEN 62,00 €

FÜR 3 PERSONEN 89,00 €

FÜR 4 PERSONEN 120,00 €

THALI

600. **YOGI THALI** 12,00 €

3 x verschiedene vegetarische / vegane
Gerichte - Salat - Raita - Dessert -
Nan - Basmatireis

601. **CHETTINAD THALI** 14,00 €

2 x verschiedene Hähnchengerichte -
1 x Linsengericht - Salat - Raita - Dessert -
Nan - Basmatireis

602. **KOLKATA THALI** 15,00 €

2 x verschiedene Fischgerichte -
1 x Linsengericht - Salat - Raita - Dessert -
Nan - Basmatireis

603. **DEHLI THALI** 14,00 €

2 x verschiedene Lammgerichte -
1 x Linsengericht - Salat - Raita - Dessert -
Nan - Basmatireis

604. **BOLLYWOOD THALI** 15,00 €

1 x Fischgericht - 1 x Riesengarnelengericht -
1 x Linsengericht - Salat - Raita - Dessert -
Nan - Basmatireis

605. **MADRAS SPECIAL THALI** 17,00 €

1 x Fischgericht - 1 x Riesengarnelengericht -
1 x Lammgericht - 1 x Hähnchengericht -
Salat - Raita - Dessert - Nan - Basmatireis

THALI

Thali bedeutet Platte oder Teller. In Indien ist Thali die traditionelle Hauptmahlzeit schlechthin.

Ein Thali vereint ein komplettes, ausgewogenes Menü aus mehreren Menü-Elementen.

SUPPEN | SOUPS

Nordindisch

1. **MADRAS RASAM** ^{*A1,12} 4,00 €
Rote Tomaten Linsensuppe -
scharf - südindischer Art
2. **DAL SHORBA** ^{*G,12} 4,50 €
Linsen - indische Käse -
Sahne - mild
3. **KHUMBI SHORBA** ^{*G,12} 4,00 €
Champignons - Sahne - mild
4. **VEG. SHORBA** ^{*G,12} 4,00 €
Gemischte Gemüse - Sahne - mild
5. **CHICKEN SHORBA** ^{*G,12} 5,00 €
Hähnchen - Sahne - aromatisch
6. **GARLIC CHICKEN SHORBA** ^{*G,12} 5,50 €
Hähnchen - Knoblauch -
Sahne - aromatisch
7. **TOMATO SHORBA** ^{*G,12} 4,00 €
Tomaten - Sahne - Cremig
8. **PALAK SHORBA** ^{*G,12} 4,00 €
Spinat - geriebenem indischem
Käse - Sahne - Cremig
9. **SWEET CORN SOUP** 4,00 €
Mais - Karotten - Junge Bohnen -
aromatisch
10. **CHICKEN
SWEET CORN SOUP** ^{*C,G,12} 5,00 €
Hähnchen - Mais - Eier - aromatisch
11. **VEG. HOT & SOUR SOUP** 4,50 €
Weißkohl - Karotten - Paprika -
Champignons - Tomaten - Soja
Sauce - Zitrone - grüner Chili -
scharf
12. **CHICKEN
HOT & SOUR SOUP** ^{*G,12} 5,50 €
Hähnchen - Weißkohl - Karotten -
Champignons - Paprika - Tomaten -
Soja Sauce - Zitrone - grüner Chili -
scharf

SUPPEN | SOUPS

Südindisch

13. **CHICKEN PEPPER RASAM** ^{*A1,12} 5,00 €
Hähnchen - Tomaten - Knoblauch -
Tamarind - Koriander
14. **NANDU RASAM** ^{*A1,12} 6,00 €
Fluss Krabbe - Tomaten - Zwiebeln -
Knoblauch - Tamarind - Koriander
15. **PRAWN RASAM** ^{*A1,12} 7,00 €
Shrimps - Tomaten - Zwiebeln -
Knoblauch - Tamarind - Koriander

SALATE | SALADS

Alle Salate servieren wir mit hausgemachtem
Joghurt ^{*G} Dressing

20. **CUCUMBER SALAD** 3,50 €
Gurken
21. **ONION SALAD** 3,50 €
Runde rote Zwiebeln - grüner Chili
22. **HARA BHARA SALAD** 4,50 €
Eisbergsalat - Gurken - Tomaten -
Paprika - rote Zwiebeln -
Champignons - Karotten
23. **PANEER SALAD** ^{*G} 6,00 €
Eisbergsalat - indischem Käse -
Gurken - Tomaten - Paprika
24. **PANEER TIKKA SALAD** ^{*G} 6,50 €
Eisbergsalat - gegrilltem indischem
Käse - Gurken - Tomaten - Paprika -
rote Zwiebeln
25. **CHICKEN TIKKA SALAD** 7,00 €
Eisbergsalat - Hähnchenbrustfilet
aus dem Tandoor - Kartoffeln -
Tomaten - Gurken

VORSPEISEN | STARTER

VORSPEISEN | STARTER

Nordindisch

30. **VEG. ROLLS** ^{*A1,12} 5,00 €
Kartoffeln - Karotten - Porree -
Zwiebeln - grüne Erbsen
31. **CHICKEN ROLLS** ^{*A1,12} 6,50 €
Hähnchen - Zwiebeln - Ingwer -
Knoblauch - Gewürze
32. **MUTTON ROLLS** ^{*A1,12} 7,50 €
Lamm - Zwiebeln - Ingwer -
Knoblauch - Gewürze
33. **VEG. PAKORA** ^{*12} 5,50 €
Gemischte Gemüse - Ingwer -
Koriander (mit oder ohne grünen Chilis)
34. **PANEER PAKORA** ^{*G,12} 5,50 €
Indische Käse - umhüllt mit
Kichererbsen Teig - frittiert
35. **ONION PAKORA** ^{*12} 5,50 €
Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch -
umhüllt mit Kichererbsen Teig -
frittiert
36. **CHICKEN PAKORA
INDIAN STYLE** ^{*12} 5,50 €
Hähnchenbrust - Ingwer - Knoblauch -
Zwiebeln - Weißkohl - grüne Chilis
37. **VEG. SAMOSA** ^{*12,H4} 5,00 €
Kartoffeln - grünen Erbsen -
Cashewnüssen - Gewürzen
38. **CHICKEN SAMOSA** ^{*12} 6,50 €
Hähnchen - Zwiebeln - Gewürze
39. **PANEER 65** ^{*G,12} 6,50 €
Indische Käse - Gewürze
40. **GOBI 65** ^{*12} 6,00 €
Blumenkohl - Gewürze
41. **CHICKEN 65** ^{*12} 7,00 €
Hähnchenbrust - Gewürze
42. **FISH 65** ^{*12,D} 7,50 €
Fischfilet - Gewürze
43. **PRAWN 65** ^{*12,B} 8,00 €
Garnelen - Gewürze
44. **MIX VEG.
PLATTER FOR 2** ^{*12,G} 10,50 €
Gobi 65 - Paneer 65 - Veg. Pakora -
Zwiebeln Pakora

45. **MIX NON VEG.
PLATTER FOR 2** ^{*12,B,D} 12,50 €
Chicken 65 - Fisch 65 - Chicken
Pakora - Prawn 65
46. **CHICKEN LOLLI POP** ^{*12} 6,50 €
Chickenwings - Zwiebeln -
Ingwer - Knoblauch
47. **CHICKEN LOLLI POP
MIT HONIG** ^{*12} 7,00 €
Chickenwings - Zwiebeln -
Ingwer - Knoblauch - Honig

VORSPEISEN | STARTER

Südindisch

50. **MEDU VADA (2 STÜCKE)
MIT CHUTNYS** 5,50 €
Weiße Linsen Donuts - Pfeffer -
Koriander - Gewürze
51. **SAMBAR VADA** 5,50 €
Herzhafte Linsen Donuts - Sambar
52. **IDLI MASALA FRY** 6,00 €
Frittierte Idli - Tomatenketchup -
Minzsauce - Podi
53. **KOZHLI VARUVAL** 7,00 €
Hähnchen - Knoblauch - Zwiebeln -
Koriander - südindische Gewürze
54. **MUTTON KOLA URUNDAI** .. 8,50 €
Lamm Hackfleisch - Zwiebel -
Koriander - Green Chili
55. **GARLIC PRAWN** 7,50 €
Shrimps - Zwiebeln - Paprika -
Knoblauch - Chili Sauce
56. **MORU MORU PRAWN** 10,00 €
Garnelen - Ingwer - Knoblauch -
Paniert - frittiert
57. **MEEN VARUVAL (2 STÜCKE)** . 8,50 €
Fisch Filet - Ingwer - Knoblauch -
südindische Gewürze - Pfannen
gegrillt
58. **RAVA FISH** 7,00 €
Fisch Fingers - Ingwer -
Knoblauch - südindische
Gewürze - paniert - frittiert

BROT | BREADS

60. **PAPADAM** 2,00 €
Linsenbrot
61. **MASALA PAPADAM** 3,50 €
Tomaten - Zwiebeln - Gurken -
Koriander - Gewürzen - Grüne Chili
-
62. **PLAIN ROTI** ^{*A} 2,50 €
Vollkornmehl Brot
63. **BUTTER ROTI** ^{*A} 3,00 €
Vollkornmehl Brot - indisches Butter
-
64. **BHATURA** ^{*A1,C,G} 2,50 €
Sauerteigbrot - frittiert
-
65. **NAN** ^{*A1,C,G} 2,00 €
Sauerteigbrot
66. **BUTTER NAN** ^{*A1,C,G} 2,50 €
Sauerteigbrot - indisches Butter
67. **PANEER NAN** ^{*A1,C,G} 4,00 €
Gefüllt - indische Käse
68. **PANEER CHEESE NAN** ^{*A1,C,G} 5,00 €
Gefüllt - indische Käse - Gouda
69. **GARLIC NAAN** ^{*A1,C,G} 3,50 €
Gefüllt - Knoblauch
70. **CHILI GARLIC NAN** ^{*A1,C,G} 4,00 €
Gefüllt - Knoblauch - Chili
71. **KEEMA NAN** ^{*A1,C,G} 5,00 €
Gefüllt - Lamm Hackfleisch
72. **CHICKEN TIKKA NAN** ^{*A1,C,G} 5,00 €
Gefüllt - Tandoori Hähnchen
-
74. **TANDOORI ALOO PARATHA** ^{*A1,C,G} 4,00 €
Gefüllt - Kartoffeln
75. **TANDOORI LACHHA
PARATHA** ^{*A1,C,G} 3,00 €
Vielschichtiges Brot -
indische Butter

ROLL | KOLKATA STYLE

(Indische Wraps) mit oder ohne grüne Chilis

76. **PANEER TIKKA ROLL** ^{*12,G} 8,50 €
Wrap gefüllt - indische Käse
gegrillt im Thandoori - rote
Zwiebeln - Gurken - Paprika -
Saucen - Gewürze
77. **EGG CHICKEN TIKKA ROLL** ^{*12,C,G} 9,50 €
Wrap gefüllt - Eier - Hähnchen
Tikka - Zwiebeln - Gurken -
Paprika - Saucen - Gewürze
78. **EGG LAMB TIKKA ROLL** ^{*12,C,G} 10,00 €
Wrap gefüllt - Eiern - Lamm
Tikka - Zwiebeln - Gurken -
Paprika - Saucen - Gewürze

RAITA | RAITA

80. **PLAIN CURD** ^{*G} 2,50 €
Natur Joghurt
81. **PLAIN RAITA** ^{*G} 3,00 €
Joghurt - Gewürze
82. **CUCUMBER RAITA** ^{*G} 3,50 €
Joghurt - Gurken - Gewürze
83. **ONION RAITA** ^{*G} 3,50 €
Joghurt - frische rote
Zwiebeln - Gewürze
84. **MIX RAITA** ^{*G} 4,50 €
Joghurt - rote Zwiebeln -
Gurken - Tomaten - Gewürze
85. **MIX FRUITS RAITA** ^{*G} 4,50 €
Joghurt - gemischte Früchte
86. **POTATO RAITA** ^{*G} 4,00 €
Joghurt - Kartoffeln - Gewürze
87. **BHINDI RAITA** ^{*G} 4,00 €
Joghurt - Okraschoten - Gewürze

REIS | RICE

88. **BASMATI RICE** 2,50 €
89. **LEMON RICE** 4,50 €
90. **TOMATO RICE** 4,50 €
91. **GONGORA MASALA RICE** ... 4,50 €

CHUTNEY | CHUTNEY

92. **COCONUT CHUTNEY** 2,00 €
93. **ONION GARLIC CHUTNEY** . 2,00 €
94. **TOMATO CHUTNEY** 2,00 €
95. **GUN POWDER WITH GHEE** . 2,00 €
(Podi) - Vier verschiedene Linsen -
Knoblauch - Jeera - Pfeffer -
Red Chili - Salz

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Alle Vegetarischen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan ^{*A1,C,G}.

Nordindisch

100. **MADRAS TARKA DAL** ^{*G} 12,50 €
Rote Linsen - Tomaten - Zwiebeln -
Curryblätter - Ingwer -
feine südindische Sauce
101. **MUSHROOM MATTER** ^{*G} 12,50 €
Champignons - grüne Erbsen -
Sahne - feine nordindische Sauce
102. **MIX VEG. CURRY** ^{*G} 12,50 €
Gemischte Gemüse - Sahne -
feine nordindische Sauce
103. **NAVRATNAM KORMA** ^{*A1,G,H1,H4,12} 13,00 €
Gemischte Gemüse -
Früchte - feine milde Sauce
104. **DAL MAKHINI** ^{*G} 13,00 €
Verschiedene Linsen - Tomaten -
Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch -
Tomatenbuttersauce
105. **CHANA MASALA** ^{*G,H1,2} 12,50 €
Kichererbsen - Kartoffel -
Zwiebeln - Tomaten - Sahne -
feine nordindische Sauce
106. **BAINGAN MASALA** ^{*G,2} 12,50 €
Aubergine - Zwiebeln - Sahne -
Tomaten – feine pikante Sauce
107. **ALOO BAINGAN MASALA** ^{*G,2} 13,00 €
Aubergine - Kartoffeln -
Zwiebeln - Sahne - Tomaten -
feine pikante Sauce
108. **TINDA MASALA** ^{*G} 12,00 €
Mini Kürbisse aus dem Punjab -
Zwiebeln - Tomaten - Ingwer -
Knoblauch - feine pikante Sauce
109. **BHINDI MASALA** ^{*G} 13,00 €
Okraschoten - Zwiebeln - Tomaten -
Ingwer - feine nordindische Sauce
110. **MALAI KOFTA** ^{*A1,G,H1,H4} 13,00 €
Kartoffelbällchen - Tomaten - Käse -
Cashews - Mandeln - Sahne -
feine aromatische Sauce

111. **HARI ALI KOFTA** ^{*A1,G,H1,H4} 13,00 €
Kartoffelbällchen mit Spinat -
Tomaten - Käse - Cashews -
Mandeln - Sahne - feine
Spinatsauce
112. **ALOO GOBI MASALA** ^{*G,2} 12,50 €
Blumenkohl - Kartoffeln - Zwiebeln -
Tomaten - feine Sauce
113. **DAMM ALOO** ^{*G} 13,00 €
Gefüllte halbe Kartoffeln -
Käse - feine scharfe Sauce



VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Alle Vegetarischen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan ^{*A1,C,G}.

Südindisch

114. **VENDAKKAI MOR KULAMBU** 13,00 €
Okra Schoten - Joghurt -
Kokosnussmilch - Zwiebeln -
Tomaten - Rote Chili
115. **MUSHROOMS MASALA** 13,00 €
Champignons - Tomaten -
Zwiebeln - Kokosnussmilch -
Gewürze
116. **ENNAI KATHIRIKAI** 13,00 €
Mini Auberginen - Zwiebeln -
Tomaten - Ingwer - Knoblauch -
Kokosnussmilch
117. **MANGO KARI** 13,00 €
Frische Mango -
südindische Sauce
118. **PANEER CHETTINAD** 13,50 €
Hausgemachte indische Käse -
Tomaten - Zwiebeln - Chettinad
Masala - Kokosnussmilch
119. **VEGETABLE CHETTINAD** .. 13,00 €
Gemischte Gemüse - Tomaten -
Zwiebeln - Chettinad Masala -
Kokosnussmilch
120. **CAULIFLOWER MANCHURIAN** 13,00 €
Blumenkohlrischen - Zwiebeln -
Knoblauch - Ingwer - Paprika
121. **MUSHROOM MANCHURIAN** 13,00 €
Champignons - Zwiebeln -
Knoblauch - Ingwer - Paprika

PANEER

GERICHTE | PANEER DISHES

Nordindisch

122. **MATTER PANEER** ^{*G} 12,00 €
Hausgemachte indische Käse -
grünen Erbsen - nordindische
Sauce
123. **PANEER MALAI CURRY** ^{*G,H4} .. 13,50 €
Hausgemachte indische Käse -
milde Cashew Sahne Sauce
124. **PALAK PANEER** ^{*G} 12,50 €
Hausgemachte indische Käse -
Sahne - Spinatsauce
125. **PANEER MAKHINI** ^{*G} 13,00 €
Hausgemachte indische Käse,
gegrillte in Tandoori - Butter
Honigsahnesauce
126. **CHILLI PANEER** ^{*G} 14,00 €
Hausgemachte indische Käse -
Paprika - Zwiebeln - grüner Chili -
scharfe Sezshwan Sauce
127. **KADAI PANEER** ^{*G} 13,50 €
Hausgemachte indische Käse -
Paprika - Zwiebeln - aromatische
Sauce
128. **PANEER TIKKA MASALA** ^{*G} . 14,00 €
Hausgemachte indische Käse -
Paprika - Zwiebeln - Ingwer -
feine pikante Sauce
129. **HOT GARLIC PANEER** ^{*G} 14,00 €
Hausgemachte indische Käse -
Paprika - Zwiebeln - Ingwer -
Knoblauch - Chili - scharfe Sauce

HÄHNCHEN GERICHTE | CHICKEN DISHES

Alle Hähnchen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan ^{*A1,C,G}.

Nordindisch

130. **CHICKEN CURRY** ^{*A1,12,G} 12,50 €
Hähnchenbrustfilet - Sahne - feine aromatische Sauce
131. **CHICKEN MUSHROOM** ^{*A1,12,G} .. 13,50 €
Hähnchenbrustfilet - Champignons - Sahne - feine aromatische Sauce
132. **CHICKEN SAAG** ^{*G} 13,50 €
Hähnchenbrustfilet - Sahne - Spinat Sauce
133. **CHICKEN KORMA** ^{*A1,G,H1,H4,12} 14,00 €
Hähnchenbrustfilet - Cashews - Rosinen - feine milde Sauce
134. **CHICKEN VINDALOO** ^{*G,2,12} 14,00 €
Hähnchenbrustfilet - Kartoffeln - scharfe Sauce
135. **MANGO CHICKEN** ^{*A1,G,H1,H4,12} 14,50 €
Hähnchenbrustfilet - Mango puree - Cashews - Mandeln - feine milde Sauce
136. **BUTTER CHICKEN** ^{*A1,G,H1,2,12} 15,00 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor - Honigbuttersauce
137. **CHICKEN MAKHINI** ^{*G} 15,00 €
Tandoori Hähnchen Minikeule - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - feine aromatische Sauce
138. **CHICKEN TIKKA MASALA** ^{*G,2,12} 15,00 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - feine aromatische Sauce
139. **CHICKEN TENGRI MASALA** ^{*G} . 15,00 €
Tandoori Hähnchen Minikeule - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - feine aromatische Sauce
140. **CHILI CHICKEN** ^{*A1,C,12,12} 14,50 €
Hähnchenbrustfilet - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - Grüne Chili - Sezhwan Sauce
141. **CHICKEN JALFREZZI** ^{*G} 14,50 €
Hähnchenbruststreifen - Paprika - Weißkohl - Karotten - feine pikante Sauce

142. **CHICKEN NAWABI** ^{*G} 15,00 €
Hähnchenbruststreifen - Paprika - Weißkohl - Karotten - feine pikante Sauce
143. **CHICKEN NILAGIRI** ^{*G} 14,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Minze, Spinatsauce
144. **ACHARI CHICKEN** ^{*G} 14,00 €
Hähnchenbrustfilet - pickle - scharfe Curry Sauce
145. **CHICKEN MADRAS** ^{*G} 14,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Curryblätter - Kokosnussflocken - feine südindische Sauce
146. **BHINDI CHICKEN** ^{*G} 14,50 €
Hähnchenbrustfilet - Okraschoten - Zwiebeln - Tomaten - aromatische Sauce
147. **KADAI CHICKEN** ^{*G} 14,50 €
Hähnchenbrustfilet - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - pikante Sauce
148. **HOT GARLIC CHICKEN** ^{*G} 14,00 €
Hähnchenbrustfilet - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - scharfe Sauce

Südindisch

149. **CHICKEN CHETTINAD** 14,00 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Chettinad Masala - Kokosnussmilch
150. **KOZHILI KOLAMBU**
(HOMESTYLE) 13,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Gewürze
151. **CHICKEN PEPPER MASALA** 14,00 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - Pfeffer - südindische Masala
152. **PONDICHERRY CHICKEN** 14,00 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Minze - Koriander - Kokosnuss - Grüne Chili - Knoblauch

LAMMGERICHTE | LAMB DISHES

Lammfleisch von der Keule.

Nordindisch

155. **LAMB CURRY** ^{*A1,G,12} 14,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten -
feine Sauce
156. **LAMB ROGAN JOSH** ^{*G} 14,50 €
Lamm - Zwiebeln - Ingwer -
Knoblauch - feine aromatische
Sauce
157. **LAMB TIKKA MASALA** ^{*G,2} ... 16,00 €
Lammfleisch aus dem Tandoor -
Paprika - Zwiebeln - feine
aromatische Sauce
158. **LAMB BUHNA** ^{*G,2} 15,00 €
Lamm Hackfleisch - grünen
Paprika - Gewürze - feine Sauce
159. **LAMB SAAG** ^{*G} 15,00 €
Lammfleisch - Spinatsauce
160. **LAMB KADAI SUTI** ^{*G,2} 15,00 €
Lammfleisch - Grünen Erbsen -
frische Tomaten - Koriander -
Curry Sauce
161. **LAMB VINDALOO** ^{*G,2,12} 15,00 €
Lammfleisch - Kartoffeln -
scharfe Sauce
162. **LASOONI LAMB** ^{*G,2} 14,50 €
Lammfleisch - Knoblauch -
feine aromatische Sauce
163. **KADAI LAMB** ^{*G,2} 16,00 €
Lammfleisch - Paprika -
Zwiebeln - Ingwer -
Knoblauch - pikante Sauce
164. **ACHARI LAMB** ^{*G,2} 15,00 €
Lammfleisch - Pickle -
feine pikante Sauce
165. **MANGO LAMB** ^{*G,H1,H4,2} 15,50 €
Lammfleisch - Mango Puree -
Cashew - Mandeln -
milde feine Sauce

166. **LAMB BHINDI** ^{*G} 15,50 €
Lammfleisch - Okra Schotten -
Zwiebeln - Tomaten -
aromatische Sauce
167. **LAMB MALAI CURRY** ^{*G,H4} 15,50 €
Lammfleisch - Cashew -
Rosinen - Cashew Sahnesauce
168. **LAMB NILAGIRI** ^{*G} 16,00 €
Lammfleisch - Minze,
Spinat Sauce
169. **MUSHROOM LAMB CURRY** ^{*G} 14,50 €
Lammfleisch - Champignons -
feine Nordindische Sauce
170. **LAMB MADRAS** ^{*G} 15,00 €
Lammfleisch - Zwiebeln -
Tomaten - Curry Blättern -
Kokosnussflocken -
Pikante Sauce

Südindisch

171. **MUTTON CHETTINAD** 15,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten -
Chettinad Masala - Kokosnussmilch
172. **PONDICHERRY MUTTON** ... 15,50 €
Lamm - Zwiebeln - Minze -
Koriander - Kokosnuss -
Grüne Chili - Knoblauch
173. **MUTTON PEPPER FRY** 15,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten -
Ingwer - Knoblauch - Pfeffer -
Südindische Masala
174. **MUTTON CHUKKA** 15,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten -
Ingwer - Knoblauch - südindische
Gewürze

MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

Alle Fisch- und Garnelengerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan ^{*A1,C,G}.

FISCH | FISH

Nordindisch

180. **FISH CURRY** ^{*A1,D,G,12} 15,50 €
Seelachsfilet - Zwiebeln -
Tomaten - feine Sauce
181. **FISH VINDALOO** 15,50 €
Seelachsfilet - Kartoffeln -
scharfe Sauce
182. **FISH TIKKA MASALA** ^{*D,G,12} 16,00 €
Seelachsfilet - Paprika -
Zwiebeln - feine aromatische
Sauce
183. **FISH KOHINUR** ^{*D,G,12} 16,00 €
Seelachsfilet - Gemüse -
milden Curry Safran Sauce
184. **FISH JALFREZZI** ^{*D,G,12} 16,00 €
Seelachsfilet - Paprika -
Weißkohl - Karotten -
feine pikante Sauce
185. **FISH ACHARI** ^{*D,G,2} 15,50 €
Seelachsfilet - Pickle -
feine pikante Sauce

Südindisch

186. **MALABAR FISH CURRY** 15,50 €
Fisch Filet - Zwiebeln -
Tomaten - grüne Chili -
Kokosnussmilch - Gewürze
187. **MADRAS FISH CURRY** 16,00 €
Fisch Filet - Zwiebeln - Tomaten -
südindische Gewürze
188. **CHILI FISH** 16,00 €
Fisch Filet - Knoblauch -
Zwiebeln - Paprika - Lauch
Zwiebeln - Soja Sauce - Grüne Chili

GARNELEN | PRAWN

Nordindisch

189. **PRAWN CURRY** ^{*A1,B,G,12} 16,50 €
Riesengarnelen - Zwiebeln -
Tomaten - feine aromatische
Sauce
190. **PRAWN TIKKA MASALA** ^{*B,G,12} 17,00 €
Riesengarnelen - Paprika -
Zwiebeln - feine aromatische
Sauce
191. **PRAWN KOHINUR** ^{*B,G,12} 17,00 €
Riesengarnelen - Gemüse -
milden Curry Safran Sauce
192. **PRAWN VINDALOO** ^{*B,G,12} 16,50 €
Riesengarnelen - Kartoffeln -
scharfe Sauce
193. **PRAWN JALFREZZI** ^{*B,G,12} 16,50 €
Riesengarnelen - Paprika -
Weißkohl - Karotten -
feine pikante Sauce
194. **PRAWN ACHARI** ^{*B,G,2} 16,50 €
Riesengarnelen - Pickle -
feine pikante Sauce

Südindisch

195. **PRAWN THOKKU (DRY)** ... 16,00 €
Shrimps - Zwiebeln -
Tomaten - Ingwer -
Knoblauch - Gewürze
196. **CHILI PRAWN** 16,50 €
Shrimps - Knoblauch -
Zwiebeln - Paprika - Lauch -
Soja Sauce - Grüne Chili
197. **NANDU MASALA** 16,00 €
Fluss Krabben - Zwiebeln -
Tomaten - Ingwer -
Knoblauch - Pfeffer
198. **PCHETTINAD NANDU** 16,00 €
Fluss Krabben - Zwiebeln -
Tomaten - Chettinad Masala -
Kokosnussmilch
199. **MADRAS NANDU CURRY** ... 16,00 €
Fluss Krabben - Zwiebeln -
Tomaten - südindische Gewürze

SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN | SOUTH SPECIALS

Ausgewählte südindische Spezialitäten.

DOSA | DOSA

200. **PLAIN DOSA** 7,50 €
201. **PODI DOSA** 8,50 €
Mit Gun-Pulvermasala
202. **MASALA DOSA** 12,00 €
Gefüllt mit Kartoffeln - Zwiebeln -
Tomaten - Gewürze
203. **GHEE ROAST** 8,00 €
Mit indische Butter
204. **PANEER DOSA** 12,50 €
Gefüllt mit indische Käse -
Gewürze
205. **CHICKEN DOSA** 13,00 €
Gefüllt mit Hähnchenbrust-
streifen - Gewürze
206. **MUTTON KEEMA DOSA** 13,50 €
Gefüllt mit Lamm
Hackfleisch - Gewürze
207. **RAVA DOSA** 9,00 €
Lammfleisch - Knoblauch -
feine aromatische Sauce
208. **ONION RAVA DOSA** 10,00 €
Teig aus Grieß - Zwiebeln
209. **RAVA CHEESE DOSA** ^{*G.2} 12,50 €
Teig aus Grieß - indische Käse
210. **RAVA CHICKEN DOSA** 12,50 €
Teig aus Grieß - gefüllt mit
Hähnchenbruststreifen -
Gewürze
211. **ONION RAVA MASALA DOSA** 11,50 €
Teig aus Grieß - gefüllt mit
Kartoffeln - Zwiebeln -
Tomaten - Gewürze
212. **MYSORE DOSA** 11,00 €
Teig aus versch. Linsen -
Zwiebeln - Tomaten -
frische Kokosnusspaste
213. **MYSORE MASALA DOSA** 11,50 €
Teig aus versch. Linsen - gefüllt
mit Kartoffeln - Zwiebeln -
Tomaten - Gewürze
214. **MADRAS SPECIAL DOSA** ... 13,00 €
Gefüllt mit indischem Käse -
Butter - Masala - Zwiebeln -
Tomaten

UTTAPAM | UTTAPAM

220. **PLAIN UTTAPAM** (2 STK.) ... 6,00 €
Dicker Pfannkuchen aus
Linsen und Reis Teig
221. **ONION TOMATO UTTAPAM** . 7,50 €
Dicker Pfannkuchen -
Zwiebeln - Tomaten
222. **PODI UTTAPAM** 6,50 €
Dicker Pfannkuchen -
Gunpowder

IDLI | IDLI

225. **SET IDLI** (PLAIN IDLI) 6,50 €
226. **PODI IDLI** 7,00 €
227. **MINI SAMBAR IDLI** 6,50 €
228. **MINI PODI IDLI** 7,00 €

PAROTTA | PAROTTA

Mehrschichtiges Brot

230. **MALABAR PAROTTA** (2 STK.)
WITH VEG. KORMA 10,00 €
231. **MALABAR PAROTTA** (2 STK.)
WITH CHICKEN CURRY 12,00 €
232. **MALABAR PAROTTA** (2 STK.)
WITH MUTTON CURRY 13,50 €
233. **KOTHU PAROTTA** 11,00 €
Gehacktes Brot - Eier - Zwiebeln -
Tomaten - Grüne Chili - Pfeffer
234. **EGG PAROTTA** (2 STK.)
WITH SAALNA 11,00 €
Gefüllte Parotta mit Eiern - Grüne
Chili - Zwiebeln - Koriander
235. **CHICKEN CHILI PAROTTA** .. 12,50 €
Gehacktes Brot - Hähnchen -
Eier - Zwiebeln - Tomaten -
Grüne Chili - Pfeffer
236. **MUTTON CHILI PAROTTA** .. 13,50 €
Gehacktes Brot - Lamm -
Eier - Zwiebeln - Tomaten -
Grüne Chili - Pfeffer

TANDOORI GERICHTE | TANDOOR DISHES

Alle Tandoori Gerichte servieren wir mit Basmatireis, Salat und Dips.

240. TANDOORI ALOO TIKKIA 12,00 €

Kartoffeln gefüllt mit Käse, Cashewnüsse und Gewürzen, anschließend gegrillt im Tandoor Ofen

241. PANEER TIKKA ^{*G.2,12} 14,00 €

Hausgemachte indische Käse, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt im Tandoor Ofen

242. PANEER SAHI TIKKA 14,50 €

Hausgemachte indische Käse, mariniert mit Gewürz-Paste, gegrillt im Tandoor Ofen

243. PANEER TIRANGA 15,00 €

Drei verschieden marinierte Käse, mit einer Gewürz-Paste, gegrillt im Tandoor Ofen

244. CHICKEN TIKKA 14,00 €

Hähnchenbrustfilets, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt im Tandoor Ofen

245. CHICKEN TANDOORI 15,00 €

Hähnchenschenkel, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt im Tandoor Ofen

246. LEMON CHICKEN KEBAB 14,00 €

Hähnchenbrustfilets, mariniert mit Cashew-Gewürz-Paste und Zitrone, saftig gegrillt im Tandoor Ofen

247. CHICKEN LASOONI KEBAB 14,50 €

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Cashew und Knoblauch - Paste, gegrillt im Tandoor Ofen

248. CHICKEN HARI ALI KEBAB 14,50 €

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Spinat, Minze, Koriander und Grüne Chili Paste, saftig gegrillt im Tandoor Ofen

249. CHICKEN MALAI KEBAB 14,50 €

Hähnchenbrustfilet mariniert mit Cashew, Koriander, Chili Paste - Gewürze

250. CHICKEN RESHMI KEBAB 15,00 €

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Cashew-Paste, saftig mit Eiweißschaum gegrillt

TANDOORI

Tandoori ist ein spezieller, mit Holzkohle geheizter Backofen der indischen Küche.

Er besteht aus einem großen zylindrischen Tonkrug, der im Boden versenkt oder mit einer Mörtelschicht isoliert ist. Die Holzkohle wird am Boden entzündet und der Ofen mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist.



TANDOORI GERICHTE | TANDOOR DISHES

Alle Tandoori Gerichte servieren wir mit Basmatireis, Salat und Dips.

251. **LAMB TIKKA** 15,50 €
Lammfleisch, mariniert mit Gewürz-Paste,
saftig gegrillt in Tandoor Ofen

252. **LAMB ACHARI KEBAB** 15,50 €
Lammkeule mariniert mit Pickle Gewürz-
Paste, saftig gegrillt in Tandoor Ofen

253 **LAMB SEEKH KEBAB** 16,50 €
Lammhackfleisch, mit Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch, Grüne Chili, Koriander und
Gewürze, saftig am Spieß gegrillt.

254. **PRAWN TANDOORI** 16,50 €
Riesengarnelen mariniert mit Gewürz-Paste,
gegrillt in Tandoor Ofen

255. **PRAWN MALAI TIKKA** 16,50 €
Riesengarnelen, mariniert mit einer Cashew-
Gewürz-Marinade und im Tandoor Ofen
Gegrillt

256. **PRAWN LASOONI KEBAB** 16,50 €
Riesengarnelen, mariniert mit einer Cashew-
Gewürz-Paste und Knoblauch,
im Tandoor Ofen Gegrillt

257. **FISH TIKKA** 15,00 €
Seelachsfilet, mariniert in mit Gewürz-Paste,
anschließend saftig im Tandoor Ofen gegrillt

258. **FISH AZWANI TIKKA** 15,50 €
Zarte Fischfilets, mariniert in einer Azwani-
Gewürz-Paste und anschließend am Spieß
gegrillt.

259. **FISH MALAI KEBAB** 15,50 €
Zarte Fischfilets, mariniert in einer Cashew-
Gewürz-Paste und anschließend am Spieß gegrillt.

260. **FISH ACHARI KEBAB** 15,50 €
Seelachsfilet, mariniert mit Pickle Gewürz-
Paste und im Tandoor Ofen gegrillt

261. **MADRAS GRILL PLATTER** 18,00 €
Hähnchen - Lamm - Riesengarnelen -
Fischfilet, mariniert mit einer Gewürz-Paste
und saftig im Tandoor Ofen gegrillt

GEBRATENE NUDELN | FRIED NOODLES

265. **VEG. FRIED NOODLES** 10,50 €

Gebratene Nudeln - Weißkohl - Paprika -
Karotten - Junge Bohnen - Lauchzwiebeln

266. **VEG. SZECHUAN NOODLES** 11,50 €

Gebratene Nudeln - Weißkohl - Paprika -
Karotten - Junge Bohne - Sellerie -
Lauchzwiebeln - Szechuan Sauce

267. **CHICKEN FRIED NOODLES** 12,50 €

Gebratene Nudeln - Hähnchen -
Eiern - Gemüse

268. **CHICKEN SZECHUAN NOODLES** 13,00 €

Gebratene Nudeln - Hähnchen -
Eiern - Gemüse - Szechuan Sauce

269. **MIX FRIED NOODLES** 14,00 €

Gebratene Nudeln - Garnelen -
Hähnchen - Eiern - Gemüse

270. **MIX SZECHUAN NOODLES** 14,50 €

Gebratene Nudeln - Hähnchen - Garnelen -
Eiern - Gemüse Szechuan Sauce

Salat
Nudeln

REISGERICHTE | RICE

Alle Biryani Gerichte servieren wir mit Saucen und Salat

DUM BIRYANI | DUM BIRYANI

280. **VEG. DUM BIRYANI** ^{*H1,H4,2,12} 12,50 €
Gedämpftes Reis - Gemüse -
aromatischen Gewürze
281. **CHICKEN DUM BIRYANI** ^{*H1,H4,2,12} 14,50 €
Gedämpftes Reis - Hähnchen -
aromatischen Gewürzen
282. **LAMB DUM BIRYANI** ^{*H1,H4,2,12} 16,00 €
Gedämpftes Reis - Lammfleisch -
aromatischen Gewürzen
283. **MADRAS DUM BIRYANI** ^{*B,H1,H4,2,12} 16,50 €
Gedämpftes Reis - Hähnchen -
Lammfleisch - Riesengarnelen -
aromatischen Gewürzen

REIS | RICE

285. **KESHMIRI PULAW MIT KORMA SAUCE** 13,00 €
Reis - Paprika - Cocktail-Früchte -
Cashew - Rosinen
286. **VEG. FRIED RICE** 12,50 €
Gebratener Reis - Karotten -
Junge Bohnen - Zwiebeln - Paprika
287. **VEG. SZECHUAN FRIED RICE** 13,00 €
Gebratener Reis - Karotten -
Junge Bohnen - Zwiebeln -
Paprika - Szechuan Sauce
288. **CHICKEN FRIED RICE** 14,00 €
Gebratener Reis - Hähnchen - Eiern -
Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln - Paprika
289. **CHICKEN SZECHUAN FRIED RICE** 14,50 €
Gebratene Reis - Hähnchen - Eiern -
Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln -
Paprika - Szechuan Sauce
290. **MIX FRIED RICE** 15,50 €
Gebratene Reis - Hähnchen - Garnelen -
Eiern - Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln
291. **MIX SZECHUAN FRIED RICE** 16,00 €
Gebratene Reis - Hähnchen - Garnelen -
Eiern - Karotten - Junge Bohnen -
Zwiebeln - Szechuan Sauce

BIRIYANI

Der Name Biryani entstammt dem persischen Wort beryā(n) (بریانی) und bedeutet „gebraten“, „geröstet“. Regionale und lokale Varianten von Biryani gibt es im ganzen Mittleren Osten bis nach Südostasien.

Hauptbestandteil ist gewürzter Reis, besonders Basmatireis. Dazu gibt man gewürztes und gebratenes Fleisch wie etwa Lamm und Hähnchenfleisch. Auch vegetarische Variationen sind möglich.

Typisch sind außerdem Zwiebeln, Chilis und Nüsse, die man gebraten dem Reis zufügt. Das Gericht kann weiter mit Rosinen sowie anderen Zusätzen verfeinert werden.

NACHSPEISE | DESSERT

Nordindisch

300. **MANGO CREME** ^{*G,H1,H2} 4,00 €
frische Mango Püree - Sahne,
Cashewnüsse - Mandeln
301. **MANGO CREME MIT VANILLEEIS** ^{*G,H1,H2,C,1} 5,50 €
frische Mango Püree - Sahne -
Cashewnüsse - Mandeln - Vanilleeis
302. **SHRIKAND** ^{*G,H1,H2} 4,50 €
Joghurt - Kardamom - Safran -
Sahne - Honig - Mandeln
303. **GULAB JAMUN** ^{*G,H1,H2,1,12} 4,50 €
Hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse -
frittiert - Kardamom - Zuckersirup -
Rosenwasser - Mandeln - Sahne
304. **RASGULLA** ^{*G} 4,50 €
Milchbällchen mit süßen Sirup
305. **MALAI KULFI** ^{*G,H1} 5,00 €
Indisches Eis - Mandeln -
Pistazien - Kardamom
306. **MANGO KULFI** ^{*G,H1} 5,00 €
Indisches Eis - Mango -
Mandeln - Pistazien - Kardamom
307. **SIZZLING BROWNIE MIT VANILLE EIS** 6,50 €

Südindisch

308. **KESARI** 4,00 €
309. **RASAMALAI** 5,00 €



SHARING IS CARING!

Folgen Sie uns, um keine Angebote oder News zu verpassen. Teilen ist erwünscht.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie unsere Gerichte und unser Restaurant auf Ihren Sozialen Medien posten würden sowie über eine positive Bewertung.

Gerne mit dem Verweis:
#MadrasRestaurant oder @MadrasRestaurant

madras
NORD & SÜDINDISCHES RESTAURANT

Weender Straße 102
37073 Göttingen - Germany

Mail: info@madras-restaurant.de
Tel: +49 (0)551 - 900 49 404

STOFFE UND ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide, A1. Enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2. Enthält Roggen, A3. Enthält Gerste, A4. Enthält Hafer, B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1. Enthält Mandeln, H2. Enthält Haselnüsse H3. Enthält Walnüsse, H4. Enthält Cashewnüsse, H5. Enthält Pecannüsse, H6. Enthält Paranüsse, H7. Enthält Pistazien, H8. Enthält Macadamianüsse, I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand geführte Erzeugnisse zu berechnen sind, M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

ZUSATZSTOFFE

Nr.1 mit Konservierungsstoff, Nr.2 mit Farbstoff (E133, E102) Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, Nr.3 mit Antioxidationsmittel, Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr. 8 mit Phosphat, Nr. 9 geschwefelt, Nr. 10 Chininhaltig, Nr. 11 coffeinhaltig, Nr. 12 mit Geschmacksverstärker, Nr. 13 geschwärzt, Nr. 14 gewachst, Nr. 17 Säuerungsmittel, Nr. 18 mit Aromastoffen

FÜR WEITERE FRAGEN SPRECHEN SIE UNS AN. WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH.

