madras

NORD & SÜDINDISCHES RESTAURANT

SPEISEKARTE

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

HINWEISE | NOTES

auch vegan erhältlich | available as vegan

scharf | spicy

Alle Preise sind inkl. MwSt. und in Euro.
Für mitgenommene Speisereste berechnen wir 1,00 € pro Behälter.
Angaben von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite oder sprechen Sie uns an.

All prices are incl. VAT and in Euro.
A charge of €1.00 per container applies to leftovers taken home.
Information on additives and allergens can be found on the last page or contact us.

MENÜS

VEG. MENU

VORSPEISE

MANGO LASSI *G
PAPADAM MIT DIPS *G,2,12
MADRAS RASAM *A1
Rote Tomaten Linsensuppe - scharf gewürzt - nach südindischer Art

HAUPTGERICHT

PANEER TIKKA *G,2
hausgemachter Rahmkäse - Paprika - Zwiebeln - Joghurt - Safran - Knoblauch - Ingwer - Gewürzen mariniert - am Spieß gegrillt

BHINDI MASALA *G
Okraschoten - Tomaten - Ingwer - aromatische Sauce mit Sahne

KADAI PANEER *G
Hausgemachter indischer Käse - Paprika - Zwiebeln - aromatische Sauce

BEILAGEN
Reis & Nan *A1,C,G

DESSERT

RASAGULLA *G
Milchbällchen mit süßem Sirup

FÜR 2 PERSONEN . . . . . 60,00 €
FÜR 3 PERSONEN . . . . . 90,00 €
FÜR 4 PERSONEN . . . . . 120,00 €

NON VEG. MENU

VORSPEISE

MANGO SEKT *L
PAPADAM MIT DIPS *G,2,12
CHICKEN HOT & SOUR SOUP *F,G,12
Weißkohl - Karotten - Paprika - Tomaten - Soja Sauce - Zitrone - Grüner Chili - scharf

HAUPTGERICHT

CHICKEN TANDOORI
Hähnchenschenkel, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt im Tandoori Ofen

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

CHICKEN NAWABI *G,H1,H4
Hähnchenbrustfilet - Käse - milde Cashew Sauce

LAMM VINDALOO *G,2,12
Lammfleisch - Kartoffeln - scharfe Sauce

BEILAGEN
Reis & Nan *A1,C,G

DESSERT

GULAB JAMUN *G,H1,H4,1,12
Bällchen aus Hüttenkäse - frittiert - Kardamom - Zuckersirup - Rosenwasser - Mandeln - Sahne

FÜR 2 PERSONEN . . . . . 75,00 €
FÜR 3 PERSONEN . . . . . 110,00 €
FÜR 4 PERSONEN . . . . . 150,00 €

THALI

600. **YOGI THALI** . . . 19,00 €

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

601. **CHETTINAD THALI** . . . 21,00 €

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

602. **KOLKATA THALI** . . . 21,50 €

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

603. **DEHLI THALI** . . . 22,00 €

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

604. **BOLLYWOOD THALI** . . . 23,00 €

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

605. **MADRAS SPECIAL THALI** . . . 24,00 €

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.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen
sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und kompetent.

If you have any questions about additives and allergens, please do not hesitate to contact us - we will provide you with personal and competent advice.

SUPPEN | SOUPS

01. **MADRAS RASAM** *A1,12 . . . 5,50 €
Rote Tomaten Linsensuppe - scharf - südindischer Art

02. **DAL SHORBA** *G,12 . . . 5,50 €
Linsen - indischer Käse - Sahne - mild

03. **KHUMBI SHORBA** *G,12 . . . 5,50 €
Champignons - Sahne - mild

04. **VEG. SHORBA** *G,12 . . . 5,50 €
Gemischte Gemüse - Sahne - mild

05. **CHICKEN SHORBA** *G,12 . . . 6,00 €
Hähnchen - Sahne - aromatisch

06. **GARLIC CHICKEN SHORBA** *G,12 6,50 €
Hähnchen - Knoblauch - Sahne - aromatisch

07. **TOMATO SHORBA** *G,12 . . . 5,50 €
Tomaten - Sahne - cremig

08. **PALAK SHORBA** *G,12 . . . 5,50 €
Spinat - geriebenem indischem Käse - Sahne - cremig

09. **SWEET CORN SOUP** . . . 5,50 €
Mais - Karotten - Junge Bohnen - aromatisch

10. **CHICKEN SWEET CORN SOUP** *C,G,12 . . . 6,50 €
Hähnchen - Mais - Eier - aromatisch

11. **VEG. HOT & SOUR SOUP** *F . . . 5,50 €
Weißkohl - Karotten - Paprika - Champignons - Tomaten - Soja Sauce - Zitrone - grüner Chili - scharf

12. **CHICKEN HOT & SOUR SOUP** *F,G,12 . . . 6,50 €
Hähnchen - Weißkohl - Karotten - Champignons - Paprika - Tomaten - Soja Sauce - Zitrone - grüner Chili - scharf

13. **CHICKEN PEPPER RASAM** *A1,12 6,50 €
Hähnchen - Tomaten - Knoblauch - Tamarind - Koriander

15. **PRAWN RASAM** *A1,B,12 . . . 8,00 €
Shrimps - Tomaten - Zwiebeln - Knoblauch - Tamarind - Koriander

SALATE | SALADS

Alle Salate servieren wir mit hausgemachtem Joghurt *G *Dressing*

22. **HARA BHARA SALAD** . . . 5,50 €
Eisbergsalat - Gurken - Tomaten - Paprika - rote Zwiebeln - Champignons - Karotten

24. **PANEER TIKKA SALAD** *G . . . 7,00 €
Eisbergsalat - gegrilltem indischem Käse - Gurken - Tomaten - Paprika - rote Zwiebeln

25. **CHICKEN TIKKA SALAD** . . . 7,50 €
Eisbergsalat - Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori - Kartoffeln - Tomaten - Gurken

VORSPEISEN | STARTER

30. **VEG. ROLLS** *A1,12 . . . 5,90 €
Kartoffeln - Karotten - Porree - Zwiebeln - grüne Erbsen

31. **CHICKEN ROLLS** *A1,12 . . . 6,90 €
Hähnchen - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - Gewürze

32. **MUTTON ROLLS** *A1,12 . . . 7,80 €
Lamm - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - Gewürze

33. **VEG. PAKORA** *12 . . . 6,40 €
Gemischte Gemüse - Ingwer - Koriander (mit oder ohne grünen Chilis)

34. **PANEER PAKORA** *G,12 . . . 6,90 €
Indischer Käse - umhüllt mit Kichererbsenteig - frittiert

35. **ONION PAKORA** *12 . . . 6,40 €
Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - umhüllt mit Kichererbsenteig - frittiert

36. **CHICKEN PAKORA** *12 . . . 7,90 €
Hähnchenbrust - Ingwer - Knoblauch - Zwiebeln - Weißkohl - grüne Chilis

37. **VEG. SAMOSA** *A1,H4,12 . . . 6,50 €
Kartoffeln - grünen Erbsen - Cashewnüssen - Gewürzen

38. **CHICKEN SAMOSA** *A1,12 . . . 7,50 €
Hähnchen - Zwiebeln - Gewürze

39. **PANEER 65** *G,12 . . . 7,50 €
Indischer Käse - Gewürze

40. **GOBI 65** *12 . . . 6,90 €
Blumenkohl - Gewürze

41. **CHICKEN 65** *12 . . . 7,90 €
Hähnchenbrust - Gewürze

42. **FISH 65** *12,D . . . 8,50 €
Fischfilet - Gewürze

43. **PRAWN 65** *12,B . . . 9,00 €
Garnelen - Gewürze

44. **MIX VEG. PLATTER FOR 2** *12,G . . . 12,50 €
Gobi 65 - Paneer 65 - Zucchini Pakora - Zwiebeln Pakora

45. **MIX NON VEG. PLATTER FOR 2** *12,B,D . . . 14,50 €
Chicken 65 - Fisch 65 - Chicken Pakora - Prawn 65

46. **CHICKEN LOLLI POP** *12 . . . 7,90 €
Chickenwings - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch

47. **CHICKEN LOLLI POP MIT HONIG** *12 . . . 8,90 €
Chickenwings - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - Honig

50. **MEDU VADA** (2 STÜCK) **MIT CHUTNYS** . . . 7,50 €
Weiße Linsen Donuts - Pfeffer - Koriander - Gewürze

51. **SAMBAR VADA** . . . 7,50 €
Herzhafte Linsen Donuts - Sambar

52. **IDLI MASALA FRY** . . . 7,50 €
Gedämpfte südindische Reisküchlein (Idli) in Stücken - Zwiebeln - Paprika - Tomaten - aromatische indische Gewürze - würzig angebraten

53. **KOZHLI VARUVAL** . . . 8,50 €
Hähnchen - Knoblauch - Zwiebeln - Koriander - südindische Gewürze

55. **GARLIC PRAWN** *B . . . 9,40 €
Shrimps - Zwiebeln - Paprika - Knoblauch - Chili Sauce

56. **MORU MORU PRAWN** *H1,B . . . 11,50 €
Garnelen - Ingwer - Knoblauch - Paniert - frittiert

58. **RAVA FISH** *H1,D . . . 8,50 €
Fisch Fingers - Ingwer - Knoblauch - südindische Gewürze - paniert - frittiert

BEILAGEN | SIDE DISHES

BROT | BREADS

60. **PAPADAM MIT 3 VERS. DIPS** *G,2,12 . . . . . 3,50 €
Linsenbrot

61. **MASALA PAPADAM** . . . 3,50 €
Tomaten - Zwiebeln - Gurken - Koriander - Gewürzen

62. **PLAIN ROTI** *A . . . 3,00 €
Vollkornmehl Brot

63. **BUTTER ROTI** *A . . . 3,50 €
Vollkornmehl Brot - indische Butter

64. **BHATURA** *A1,C,G . . . 3,00 €
Sauerteigbrot - frittiert

65. **NAN** *A1,C,G . . . 2,50 €
Sauerteigbrot

66. **BUTTER NAN** *A1,C,G . . . 3,00 €
Sauerteigbrot - indische Butter

67. **PANEER NAN** *A1,C,G . . . 6,50 €
Gefüllt - indischer Käse

68. **PANEER CHEESE NAN** *A1,C,G . . . 6,90 €
Gefüllt - indischer Käse - Gouda

69. **GARLIC NAN** *A1,C,G . . . 4,50 €
Gefüllt - Knoblauch

70. **CHILI GARLIC NAN** *A1,C,G . . . 4,90 €
Gefüllt - Knoblauch - Chili

71. **KEEMA NAN** *A1,C,G . . . 7,00 €
Gefüllt - Lamm Hackfleisch

72. **CHICKEN TIKKA NAN** *A1,C,G . . . 7,00 €
Gefüllt - Tandoori Hähnchen

74. **TANDOORI ALOO PARATHA** *A1,C,G 5,90 €
Gefüllt - Kartoffeln

75. **MALABAR PARATHA** *A1,C,G . . . 4,00 €
Vielschichtiges Brot - indische Butter

ROLL | KOLKATA STYLE

(Indische Wraps) mit oder ohne grüne Chilis

76. **PANEER TIKKA ROLL** *H1,G,12 . . . 9,50 €
Wrap gefüllt - indischer Käse gegrillt im Tandoori - rote Zwiebeln - Gurken - Paprika - Saucen - Gewürze

77. **EGG CHICKEN TIKKA ROLL** *H1,C,G,12 . . . 10,50 €
Wrap gefüllt - Eier - Hähnchen Tikka - Zwiebeln - Gurken - Paprika - Saucen - Gewürze

78. **EGG LAMB TIKKA ROLL** *H1,C,G,12 . . . 11,50 €
Wrap gefüllt - Eiern - Lamm Tikka - Zwiebeln - Gurken - Paprika - Saucen - Gewürze

RAITA | RAITA

80. **PLAIN CURD** *G . . . 2,50 €
Naturjoghurt

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

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. **MINT CHUTNEY** . . . 2,00 €
94. **TOMATO CHUTNEY** . . . 2,00 €
95. **GUN POWDER WITH GHEE** *G . 2,00 €
(Podi) - Vier verschiedene Linsen - Knoblauch - Jeera - Pfeffer - Red Chili - Salz
96. **SAMBAR EXTRA** . . . 2,00 €
97. **PICKLE** . . . 2,00 €
98. **MANGO CHUTNEY** . . . 2,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Alle Vegetarischen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan [*A1,C,G].

100. **MADRAS TARKA DAL** [*G] . . . 14,50 €
Rote Linsen - Tomaten - Zwiebeln - Curryblätter - Ingwer - feine südindische Sauce

101. **MUSHROOM MATTER** [*G] . . . 14,50 €
Champignons - grüne Erbsen - Sahne - feine nordindische Sauce

102. **MIX VEG. CURRY** [*G] . . . 14,50 €
Gemischte Gemüse - Sahne - feine nordindische Sauce

103. **NAVRATNAM KORMA** [*A1,G,H1,H4,12] 15,00 €
Gemischte Gemüse - Früchte - feine milde Sauce

104. **DAL MAKHINI** [*G] . . . 15,00 €
Verschiedene Linsen - Tomaten - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - Tomatenbuttersauce

105. **CHANA MASALA** [*G,H1,2] . . . 14,50 €
Kichererbsen - Kartoffel - Zwiebeln - Tomaten - Sahne - feine nordindische Sauce

106. **BAINGAN MASALA** [*G,2] . . . 14,50 €
Aubergine - Zwiebeln - Sahne - Tomaten - feine pikante Sauce

107. **ALOO BAINGAN MASALA** [*G,2] 15,50 €
Aubergine - Kartoffeln - Zwiebeln - Sahne - Tomaten - feine pikante Sauce

108. **TINDA MASALA** [*G] . . . 14,50 €
Mini Kürbisse aus dem Punjab - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - feine pikante Sauce

109. **BHINDI MASALA** [*G] . . . 15,00 €
Okraschoten - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - feine nordindische Sauce

110. **MALAI KOFTA** [*A1,G,H1,H4] . . . 15,00 €
Kartoffelbällchen - Tomaten - Käse - Cashews - Mandeln - Sahne - feine milde Sauce

111. **HARI ALI KOFTA** [*A1,G,H1,H4] . . . 15,00 €
Kartoffelbällchen mit Spinat - Tomaten - Käse - Cashews - Mandeln - Sahne - feine Spinatsauce

112. **ALOO GOBI MASALA** [*G,2] . . . 14,50 €
Blumenkohl - Kartoffeln - Zwiebeln - Tomaten - feine Sauce

113. **DAMM ALOO** [*G] . . . 15,00 €
Gefüllte halbe Kartoffeln - Käse - feine scharfe Sauce

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Alle Vegetarischen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan [*A1,C,G].

114. **VENDAKKAI MOR KULAMBU** [*G] . . . 14,50 €
Okraschoten - Joghurt - Kokosnussmilch - Zwiebeln - Tomaten

115. **MUSHROOMS MASALA** . . . 14,50 €
Champignons - Tomaten - Zwiebeln - Kokosnussmilch - Gewürze

116. **ENNAI KATHIRIKAI** . . . 15,00 €
Mini Auberginen - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - Kokosnussmilch

117. **MANGO KARI** . . . 14,50 €
Frische Mango - südindische Sauce

118. **PANEER CHETTINAD** [*G] . . . 15,00 €
Hausgemachter indischer Käse - Tomaten - Zwiebeln - Chettinad Masala - Kokosnussmilch

119. **VEGETABLE CHETTINAD** . . . 15,00 €
Gemischte Gemüse - Tomaten - Zwiebeln - Chettinad Masala - Kokosnussmilch

120. **CAULIFLOWER MANCHURIAN** . . . 15,00 €
Blumenkohlröschen - Zwiebeln - Knoblauch - Ingwer - Paprika

121. **MUSHROOM MANCHURIAN** . . . 15,00 €
Champignons - Zwiebeln - Knoblauch - Ingwer - Paprika

PANEER GERICHTE | PANEER DISHES

122. **MATTER PANEER** [*G] . . . 14,50 €
Hausgemachter indischer Käse - grünen Erbsen - nordindische Sauce

123. **PANEER MALAI CURRY** [*G,H4] . 15,00 €
Hausgemachter indischer Käse - milde Cashew Sahne Sauce

124. **PALAK PANEER** [*G] . . . 15,00 €
Hausgemachter indischer Käse - Sahne - Spinatsauce

125. **PANEER MAKHINI** [*G] . . . 15,50 €
Hausgemachter indischer Käse, gegrillt im Tandoori - Butter Honigsahnesauce

126. **CHILLI PANEER** [*G] . . . 16,00 €
Hausgemachter indischer Käse - Paprika - Zwiebeln - grüner Chili - scharfe Szechuan Sauce

127. **KADAI PANEER** [*G] . . . 15,50 €
Hausgemachter indischer Käse - Paprika - Zwiebeln - aromatische Sauce

128. **PANEER TIKKA MASALA** [*G] . 16,00 €
Hausgemachter indischer Käse - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - feine pikante Sauce

129. **HOT GARLIC PANEER** [*G] . . . 16,00 €
Hausgemachter indischer Käse - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - Chili - scharfe Sauce

HÄHNCHEN GERICHTE | CHICKEN DISHES

Alle Hähnchen Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan [*A1,C,G].

130. **CHICKEN CURRY** [*A1,12,G] . . . 15,00 €
Hähnchenbrustfilet - Sahne - feine aromatische Sauce

131. **CHICKEN MUSHROOM** [*A1,12,G] . 15,50 €
Hähnchenbrustfilet - Champignons - Sahne - feine aromatische Sauce

132. **CHICKEN SAAG** [*G] . . . 16,00 €
Hähnchenbrustfilet - Sahne - Spinat Sauce

134. **CHICKEN VINDALOO** [*G,2,12] . . . 16,00 €
Hähnchenbrustfilet - Kartoffeln - scharfe Sauce

135. **MANGO CHICKEN** [*A1,G,H1,H4,12] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Mangopüree - Cashews - Mandeln - feine milde Sauce

136. **BUTTER CHICKEN** [*A1,G,H1,2,12] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori - Honigbuttersauce

137. **CHICKEN MAKHINI** [*G] . . . 16,50 €
Tandoori Hähnchen Minikeule - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - feine aromatische Sauce

138. **CHICKEN TIKKA MASALA** [*G,2,12] 16,50 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - feine aromatische Sauce

139. **CHICKEN TENGRI MASALA** [*G] 16,50 €
Tandoori Hähnchen Minikeule - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - feine aromatische Sauce

140. **CHILI CHICKEN** [*A1,C,1,2,12] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - Grüne Chili - Szechuan Sauce

141. **CHICKEN JALFREZZI** [*G] . . . 16,50 €
Hähnchenbruststreifen - Paprika - Weißkohl - Karotten - feine pikante Sauce

142. **CHICKEN NAWABI** [*G,H1,H4] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Sahnesauce aus Gewürzen - Käse- Mandeln - Rosinen - Cashewnüssen

144. **ACHARI CHICKEN** [*G] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Pickle - scharfe Curry Sauce

145. **CHICKEN MADRAS** [*G] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Curryblätter - Kokosnuss-flocken - feine südindische Sauce

146. **BHINDI CHICKEN** [*G] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Okraschoten - Zwiebeln - Tomaten - aromatische Sauce

147. **KADAI CHICKEN** [*G] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - pikante Sauce

148. **HOT GARLIC CHICKEN** [*G] . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - scharfe Sauce

149. **CHICKEN CHETTINAD** . . . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Chettinad Masala - Kokosnussmilch

150. **KOZHLI KOLAMBU** (HOMESTYLE) . . 15,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Gewürze

151. **CHICKEN PEPPER MASALA** . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - Pfeffer - südindische Masala

152. **PONDICHERRY CHICKEN** . . . 16,50 €
Hähnchenbrustfilet - Zwiebeln - Minze - Koriander - Kokosnuss - Grüne Chili - Knoblauch

LAMMGERICHTE | LAMB DISHES

Alle Lammgerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan [*A1,C,G]*. Lammfleisch von der Keule.*

155. **LAMB CURRY** [*A1,G,12] . . . 16,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten - feine Sauce

156. **LAMB ROGAN JOSH** [*G] . . . 16,50 €
Lamm - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - feine aromatische Sauce

157. **LAMB TIKKA MASALA** [*G,2] . . . 17,00 €
Lammfleisch aus dem Tandoori - Paprika - Zwiebeln - feine aromatische Sauce

158. **LAMB BUHNA** [*G,2] . . . 16,50 €
Lamm Hackfleisch - grüne Paprika - Gewürze - feine Sauce

159. **LAMB SAAG** [*G] . . . 16,50 €
Lammfleisch - Spinatsauce

160. **LAMB KADAI SUTI** [*G,2] . . . 16,00 €
Lammfleisch - Grünen Erbsen - frische Tomaten - Koriander - Curry Sauce

161. **LAMB VINDALOO** [*G,2,12] . . . 17,00 €
Lammfleisch - Kartoffeln - scharfe Sauce

162. **GARLIC LAMB** [*G,2] . . . 16,50 €
Lammfleisch - Knoblauch - feine aromatische Sauce

163. **KADAI LAMB** [*G,2] . . . 17,00 €
Lammfleisch - Paprika - Zwiebeln - Ingwer - Knoblauch - pikante Sauce

164. **ACHARI LAMB** [*G,2] . . . 16,50 €
Lammfleisch - Pickle - feine pikante Sauce

165. **MANGO LAMB** [*G,H1,H4,2] . . . 16,50 €
Lammfleisch - Mangopüree - Cashew - Mandeln - milde feine Sauce

166. **LAMB BHINDI** [*G] . . . 17,00 €
Lammfleisch - Okraschoten - Zwiebeln - Tomaten - aromatische Sauce

167. **LAMB MALAI CURRY** [*G,H4] . . . 16,50 €
Lammfleisch - Cashew - Rosinen - Cashew Sahnesauce

168. **LAMB NILAGIRI** [*G] . . . 17,00 €
Lammfleisch - Minze, Spinat Sauce

169. **MUSHROOM LAMB CURRY** [*G] . 16,50 €
Lammfleisch - Champignons - feine Nordindische Sauce

170. **LAMB MADRAS** [*G] . . . 17,00 €
Lammfleisch - Zwiebeln - Tomaten - Curryblättern - Kokosnussflocken - Pikante Sauce

171. **MUTTON CHETTINAD** . . . 17,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten - Chettinad Masala - Kokosnussmilch

172. **PONDICHERRY MUTTON** . . . 17,50 €
Lamm - Zwiebeln - Minze - Koriander - Kokosnuss - Grüne Chili - Knoblauch

173. **MUTTON PEPPER FRY** . . . 17,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - Pfeffer - Südindische Masala

174. **MUTTON CHUKKA** . . . 17,00 €
Lamm - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - südindische Gewürze

MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

Alle Fisch- und Garnelengerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan [*A1,C,G].

FISCH | FISH

180. **FISH CURRY** [*A1,D,G,12] . . . 17,00 €
Seelachsfilet - Zwiebeln - Tomaten - feine Sauce

181. **FISH VINDALOO** [*D] . . . 17,50 €
Seelachsfilet - Kartoffeln - scharfe Sauce

182. **FISH TIKKA MASALA** [*D,G,12] . . . 18,00 €
Seelachsfilet - Paprika - Zwiebeln - feine aromatische Sauce

183. **FISH KOHINUR** [*D,G,12] . . . 17,50 €
Seelachsfilet - Gemüse - milden Curry Safran Sauce

184. **FISH JALFREZZI** [*D,G,12] . . . 17,50 €
Seelachsfilet - Paprika - Weißkohl - Karotten - feine pikante Sauce

185. **FISH ACHARI** [*D,G,2] . . . 17,00 €
Seelachsfilet - Pickle - feine pikante Sauce

186. **MALABAR FISH CURRY** [*D] . . . 17,00 €
Fisch Filet - Zwiebeln - Tomaten - grüne Chili - Kokosnussmilch - Gewürze

187. **MADRAS FISH CURRY** [*D] . . . 17,00 €
Fisch Filet - Zwiebeln - Tomaten - südindische Gewürze

188. **CHILI FISH** [*D,F] . . . 17,00 €
Fisch Filet - Knoblauch - Zwiebeln - Paprika - Lauch Zwiebeln - Soja Sauce - Grüne Chili

GARNELEN | PRAWN

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] . . . 17,00 €
Riesengarnelen - Kartoffeln - scharfe Sauce

193. **PRAWN JALFREZZI** [*B,G,12] . . . 17,00 €
Riesengarnelen - Paprika - Weißkohl - Karotten - feine pikante Sauce

194. **PRAWN ACHARI** [*B,G,2] . . . 17,00 €
Riesengarnelen - Pickle - feine pikante Sauce

195. **PRAWN THOKKU** (DRY) [*B] . . . 17,00 €
Shrimps - Zwiebeln - Tomaten - Ingwer - Knoblauch - Gewürze

196. **CHILI PRAWN** [*B,F] . . . 17,00 €
Shrimps - Knoblauch - Zwiebeln - Paprika - Lauch - Soja Sauce - Grüne Chili

SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN | SOUTH SPECIALS

Ausgewählte südindische Spezialitäten.

DOSA | DOSA

200. **PLAIN DOSA** . . . 11,00 €

201. **PODI DOSA** . . . 12,00 €
Mit Gun-Pulvermasala

202. **MASALA DOSA** . . . 14,00 €
Gefüllt mit Kartoffeln - Zwiebeln - Tomaten - Gewürze

203. **GHEE ROAST** *G . . . 11,50 €
Mit indischer Butter

204. **PANEER DOSA** *G . . . 14,50 €
Gefüllt mit indischem Käse - Gewürze

205. **CHICKEN DOSA** . . . 14,50 €
Gefüllt mit Hähnchenbrust-streifen - Gewürze

206. **MUTTON KEEMA DOSA** . . . 15,50 €
Gefüllt mit Lamm Hackfleisch - Gewürze

207. **RAVA DOSA** *G . . . 11,50 €
Teig aus Grieß - mit indischer Butter

208. **ONION RAVA DOSA** . . . 12,50 €
Teig aus Grieß - Zwiebeln

210. **RAVA CHICKEN DOSA** . . . 15,50 €
Teig aus Grieß - gefüllt mit Hähnchenbruststreifen - Gewürze

211. **ONION RAVA MASALA DOSA** 16,00 €
Teig aus Grieß - gefüllt mit Kartoffeln - Zwiebeln - Tomaten - Gewürze

212. **MYSORE DOSA** . . . 14,00 €
Teig aus versch. Linsen - Zwiebeln - Tomaten - frische Kokosnusspaste

213. **MYSORE MASALA DOSA** . . . 15,50 €
Teig aus versch. Linsen - gefüllt mit Kartoffeln - Zwiebeln - Tomaten - Gewürze

214. **MADRAS SPECIAL DOSA** *G . . 17,50 €
Gefüllt mit indischem Käse - Butter - Masala - Zwiebeln - Tomaten

UTTAPAM | UTTAPAM

220. **PLAIN UTTAPAM** (2 STÜCK) . . . 8,00 €
Dicker Pfannkuchen aus Linsen und Reis Teig

221. **ONION TOMATO UTTAPAM** 10,00 €
Dicker Pfannkuchen - Zwiebeln - Tomaten

222. **PODI UTTAPAM** . . . 9,00 €
Dicker Pfannkuchen - Gunpowder

IDLI | IDLI

225. **SET IDLI** (PLAIN IDLI) . . . 7,90 €

226. **PODI IDLI** . . . 8,50 €

227. **MINI SAMBAR IDLI** . . . 7,90 €

228. **MINI PODI IDLI** . . . 8,50 €

PAROTTA | PAROTTA

Mehrschichtiges Brot *A1,C,G

230. **MALABAR PAROTTA** (2 STÜCK) **WITH VEG. KORMA** *A1,C,G . . . . . 13,50 €

231. **MALABAR PAROTTA** (2 STÜCK) **WITH CHICKEN CURRY** *A1,C,G 15,50 €

232. **MALABAR PAROTTA** (2 STÜCK) **WITH MUTTON CURRY** *A1,C,G 16,50 €

233. **EGG PAROTTA** (2 STÜCK) **WITH SAALNA** *A1,C,G . . . . . 13,00 €
Gefüllte Parotta mit Eiern - Grüne Chili - Zwiebeln - Koriander

234. **EGG KOTHU PAROTTA** *A1,C,G . . . 14,00 €
Gehacktes Brot - Eier - Zwiebeln - Tomaten - Grüne Chili - Pfeffer

235. **CHICKEN KOTHU PAROTTA** *A1,C,G . . . 15,00 €
Gehacktes Brot - Hähnchen - Eier - Zwiebeln - Tomaten - Grüne Chili - Pfeffer

236. **MUTTON KOTHU PAROTTA** *A1,C,G . . . 16,00 €
Gehacktes Brot - Lamm - Eier - Zwiebeln - Tomaten - Grüne Chili - Pfeffer

TANDOORI GERICHTE | TANDOOR DISHES

Alle Tandoori Gerichte servieren wir mit Basmatireis und Nan [*A1,C,G].

241. **PANEER TIKKA** [*G,2,12] . . . 16,50 €
Hausgemachter indischer Käse, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt im Tandoori Ofen

243. **PANEER TIRANGA** [*G] . . . 16,50 €
Drei verschieden marinierte Käse, mit einer Gewürz-Paste, gegrillt im Tandoori Ofen

244. **CHICKEN TIKKA** . . . 18,50 €
Hähnchenbrustfilets, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt im Tandoori Ofen

245. **CHICKEN TANDOORI** . . . 18,50 €
Hähnchenschenkel, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt im Tandoori Ofen

246. **LEMON CHICKEN KEBAB** [*H4] . . . 18,50 €
Hähnchenbrustfilets, mariniert mit Cashew-Gewürz-Paste und Zitrone, saftig gegrillt im Tandoori Ofen

247. **CHICKEN LASOONI KEBAB** [*H4] . . . 18,50 €
Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Cashew und Knoblauch - Paste, gegrillt im Tandoori Ofen

248. **CHICKEN HARI ALI KEBAB** . . . 18,50 €
Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Spinat, Minze, Koriander und Grüne Chili Paste, saftig gegrillt im Tandoori Ofen

249. **CHICKEN MALAI KEBAB** [*H4] . . . 18,50 €
Hähnchenbrustfilet mariniert mit Cashew, Koriander, Chili Paste - Gewürze

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 und Nan [*A1,C,G].

251. **LAMB TIKKA** ... 19,50 €
Lammfleisch, mariniert mit Gewürz-Paste, saftig gegrillt in Tandoori Ofen

252. **LAMB ACHARI KEBAB** ... 19,50 €
Lammkeule mariniert mit Pickle Gewürz-Paste, saftig gegrillt in Tandoori Ofen

253. **LAMB SEEKH KEBAB** ... 19,50 €
Lammhackfleisch, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Grüne Chili, Koriander und Gewürze, saftig am Spieß gegrillt.

---

254. **PRAWN TANDOORI** [*B] ... 19,50 €
Riesengarnelen mariniert mit Gewürz-Paste, gegrillt in Tandoori Ofen

256. **PRAWN LASOONI KEBAB** [*B,H4] ... 19,50 €
Riesengarnelen, mariniert mit einer Cashew-Gewürz-Paste und Knoblauch, im Tandoori Ofen Gegrillt

257. **FISH TIKKA** [*D] ... 19,50 €
Seelachsfilet, mariniert in mit Gewürz-Paste, anschließend saftig im Tandoori Ofen gegrillt

258. **FISH AZWANI TIKKA** [*D] ... 19,50 €
Zarte Fischfilets, mariniert in einer Azwani-Gewürz-Paste und anschließend am Spieß gegrillt.

---

261. **MADRAS GRILL PLATTER** [*B,D] ... 21,50 €
Hähnchen - Lamm - Riesengarnelen - Fischfilet, mariniert mit einer Gewürz-Paste und saftig im Tandoori Ofen gegrillt

GEBRATENE NUDELN | FRIED NOODLES

265. **VEG. FRIED NOODLES** . . . 12,50 €
Gebratene Nudeln - Weißkohl - Paprika -
Karotten - Junge Bohnen - Lauchzwiebeln

266. **VEG. SZECHUAN NOODLES** *F . . . 13,50 €
Gebratene Nudeln - Weißkohl - Paprika -
Karotten - Junge Bohnen - Sellerie -
Lauchzwiebeln - Scharfe Szechuan Sauce

267. **CHICKEN FRIED NOODLES** *C . . . 15,00 €
Gebratene Nudeln - Hähnchen -
Eiern - Gemüse

268. **CHICKEN SZECHUAN NOODLES** *C,F . . . 16,00 €
Gebratene Nudeln - Hähnchen -
Eiern - Gemüse - Scharfe Szechuan Sauce

269. **MIX FRIED NOODLES** *B,C . . . 17,00 €
Gebratene Nudeln - Garnelen -
Hähnchen - Eiern - Gemüse

270. **MIX SZECHUAN NOODLES** *B,C,H4,F . . . 18,00 €
Gebratene Nudeln - Hähnchen - Garnelen -
Eiern - Gemüse - Scharfe Szechuan Sauce

DUM BIRYANI | DUM BIRYANI

280. **VEG. DUM BIRYANI** *H1,H4,2,12 . . . 14,50 €
Gedämpfter Reis - Gemüse - aromatischen Gewürzen

281. **CHICKEN DUM BIRIYANI** *H1,H4,2,12 . . . 16,00 €
Gedämpftes Reis - Hähnchen - aromatischen Gewürzen

282. **LAMB DUM BIRIYANI** *H1,H4,2,12 . . . 17,00 €
Gedämpftes Reis - Lammfleisch - aromatischen Gewürzen

283. **MADRAS DUM BIRIYANI** *B,H1,H4,2,12 . . . 18,50 €
Gedämpftes Reis - Hähnchen - Lammfleisch - Riesengarnelen - aromatischen Gewürzen

REIS | RICE

286. **VEG. FRIED RICE** . . . 12,50 €
Gebratener Reis - Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln - Paprika

287. **VEG. SZECHUAN FRIED RICE** *F . . . 13,50 €
Gebratener Reis - Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln - Paprika - Scharfe Szechuan Sauce

288. **CHICKEN FRIED RICE** *C . . . 15,00 €
Gebratener Reis - Hähnchen - Eiern - Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln - Paprika

289. **CHICKEN SZECHUAN FRIED RICE** *C,F . 15,00 €
Gebratener Reis - Hähnchen - Eiern - Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln - Paprika - Scharfe Szechuan Sauce

290. **MIX FRIED RICE** *C,B . . . 16,00 €
Gebratener Reis - Hähnchen - Garnelen - Eiern - Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln

291. **MIX SZECHUAN FRIED RICE** *B,C,F . . . 16,50 €
Gebratener Reis - Hähnchen -Garnelen - Eiern - Karotten - Junge Bohnen - Zwiebeln - Scharfe Szechuan Sauce

BIRIYANI

Der Name Biriyani entstammt dem persischen Wort beryā(n) (بریان) und bedeutet „gebraten", „geröstet". Regionale und lokale Varianten von Biriyani 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

300. **MANGO CREME** *G,H1,H4 . . . 5,00 €
frische Mango Püree - Sahne -
Cashewnüsse - Mandeln

301. **MANGO CREME MIT VANILLEEIS** *G,H1,H4,C,1 . . . 6,50 €
frischer Mangopüree - Sahne -
Cashewnüsse - Mandeln - Vanilleeis

302. **SHRIKAND** *G,H1,H4 . . . 5,50 €
Joghurt - Kardamom - Safran -
Sahne - Honig - Mandeln

303. **GULAB JAMUN** *G,H1,H4,1,12 . . . 5,50 €
Hausgemachte Bällchen aus Hüttenkäse -
frittiert - Kardamom - Zuckersirup -
Rosenwasser - Mandeln - Sahne

304. **RASGULLA** *G . . . 5,50 €
Milchbällchen mit süßem Sirup

308. **KESARI** *A1,G,H1,H4 . . . 5,50 €
Weizengrieß Pudding mit Nüssen, Rosinen,
Butter, Milch, Kardamom und Safran

HINWEISE | NOTES

auch vegan erhältlich | available as vegan

scharf | spicy

Alle Preise sind inkl. MwSt. und in Euro.
Für mitgenommene Speisereste berechnen wir 1,00 € pro Behälter.
Angaben von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite oder sprechen Sie uns an.

All prices are incl. VAT and in Euro.
A charge of €1.00 per container applies to leftovers taken home.
Information on additives and allergens can be found on the last page or contact us.

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 ALLERGIEN 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 koffeinhaltig, 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.