



Madam
🍴 *Curry*

Mittag Karte

LAMM:

83. LAMM KORMA (G, H) €11.90

Lammhäppchen in einer milden Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Kokos, weißem Mohn und Sahne

84. LAMM CURRY (G, H) €11.90

Zarte Lammfleischstücke, gegart in einer feinen Currysoße

85. KADAI GOSHT (G, H) €11.90

Lammfleisch mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Ingwer, Knoblauch und frischen Gewürzen im Kadai (einer indischen Spezial-pfanne) zubereitet

86. PALAK GOSHT (G) €11.90

Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten

VEGETARISCH:

87. NAVRATAN KORMA (G, H) €10.50

Verschiedene Gemüse in einer Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Sonnenblumenkernen, Ananas, Kokos und Sahne (mild)

88. PALAK PANEER (VEGGI) €10.50

Frischer Spinat mit hausgemachtem feinem indischen Käse, Sahne und indischen Gewürzen

89. ALOO BAINGAN (VEGAN) €10.50

Im tandoor gegrillte Aubergine mit Kräutern, Kartoffeln, Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten.

90. MIXED VEGETABLE CURRY (G) €10.50

Exotisches Curry mit verschiedene Gemüse

HUHN:

91. SMOKED CHICKEN CURRY (G, H) €10.90

Hühnerbrustfilet, zubereitet in Currysoße und "dhungar" gesmoked für schönes smoky Aroma

92. BUTTER CHICKEN OLD DELHI STYLE €10.90

Mariniertes Hühnerbrustfilet ist zart gegrillt in Tandoori und in köstlich cremige Tomatenbutter-Soße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen zubereitet

93. CHICKEN KORMA (G, H) €10.90

Hühnerbrustfilet in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Sahne und Kokos präsentiert (mild)

94. CHICKEN TIKKA MASALA (G, H) €10.90

Hühnerbrustfilet zubereitet in currysoße und "Dungar" gesmoked für schönes Smoky aroma.

95. MANGO CHICKEN €10.90

Hühnerbrustfilet in Currysoße mit Mango und Sahne (mild). Ein Genuss für Feinschmecker

96. TAWA CHICKEN (G, H) €10.90

Hühnerbrustfilet, mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit Ingwer, Knoblauch und frischen Gewürzen in Tawa (einer Indischen Spezial-Pfanne) zubereitet

Suppe

01. TOMATEN SUPPE MIT KOKOSMILCH (G)

Suppe aus Tomaten, verfeinert mit Sahne, indischen Gewürzen und Pfeffer

€5.90

02. BROKKOLI SUPPE(G)

Suppe aus Brokkoli verfeinert mit Sahne, indischen Gewürzen und Pfeffer

€5.90

03. HOT & SOUR (NON-VEG)/ VEG

Suppe aus Gemüse / Hühnerfleisch mit feinen indischen Gewürzen, Pfeffer und Maismehl

€5.90

04. SEAFOOD KOKOMILCH SUPPE

Suppe gemacht aus Baby Schrimps, Ingwer, indischen Gewürzen und verfeinert mit Kokosmilch

€6.90

Salate

10. MIX LEAF SALAT

Verschiedene lettuce, Gurken, tomaten gewürzt mit Zitronensaft und Pfeffer

€6.50

11. AVOCADO CUCUMBER SALAT

Verschiedene lettuce, Avocado, Gurken gewürzt mit Zitronensaft und Pfeffer

€8.50

12. PANEER SALAT

Eine vegetarische Kreation aus Blattsalat, Gurken, Tomaten, Ananas und hausgemachtem indischen Käse

€9.50

13. CHICKEN SALAT (JOGHURT/ESSIG & OLIVENÖL) (G)

Eine Variation aus Blattsalat, Gurken, Tomaten, Ananas und dazu mariniertes und gegrilltes Hühnerfillet

€11.50

Vorspeise

20. PAPADAM (ZWEI STÜCK) (G)

Linsenwaffeln mit Kreuzkümmel und mit drei verschiedenen Unique Soßen serviert

€4.20

21. ALOO TIKKI CHAT

Knusprige Kartoffel Thalers zusammen mit selbstgemachtem Süß Sauer Chutney, Joghurt, Mintchutney serviert

€6.90

22. SAMOSA (A,G)

Zwei Hausgemachte, mit Kartoffeln und Erbsen und Kichererbsen gefüllte Teigtaschen, verfeinert mit Indischen Gewürzen, dazu Minzjoghurt und Tamarinde Soße

€6.90

23. HONEY CHILLI PANEER

Feiner indischer Käse mit sorgfältig gehackten Zwiebeln, Paprika, grüne Chillis und Kräuter angebraten und mit Honig betupft. Ein Schmaus für die Geschmacksknospen!

€7.90

24. CHICKEN PAKORA

Hähnchenfleisch behutsam frittiert in Kichererbsenteig und mit zwei Dips aufgetischt

€7.90

25. MADAM FAV VEG/NON VEG(FÜR ZWEI ODER VIER PERSONEN)

€10.90/€13.90

Papadam, Mixed Gemüse pakora mit Achari piyaz (VEG)

Papadam, Garnellen Pakora, chicken Pakora mit Achari piyaz (NON VEG)

26. CHICKEN 65

€8.50

Hähnchenhappen in pikanter Teighülle frittiert mit Senfkörnern, Curryblättern, mariniert mit Joghurt/chicken-pieces fried in dough-coating-with mustard-seeds and curry-leaves, marinated with yogurt

27. CHILI GOBI

€7.90

Nordindische Blumenkohlspezialität mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, süß-sauer-scharf North Indian cauliflower speciality with peppers, onions, garlic and ginger, sweet-sour-hot

Tandoori Kingdom

30. MALAI PANEER TIKKA MILD (VEGGI)

€16.90

Mariniertes Indischer Käse, Zitronensaft mit Gewürzen am Spieß gegrillt

31. TANDOORI FLOWER (VEGGI)

€16.90

Marinierte Blumenkohl und Broccoli aus dem Lehmofen Joghurt, Senf, Fenchel, Ingwer, Grüne Chutney

32. MADAM CURRY BUTTER MALAI TIKKA(MILD)

€16.90

(Ein Familien-Rezept) Hühnerbrustfilet mit Butter, Ingwer, Knoblauchpaste und Creme über Nacht mariniert und zusammen mit Indischen Gewürzen am Spieß gegrillt

33. TIRANGA KABAB

€17.90

2 Stk Hariyali Tikka, 2 Stk Tandoori Tikka, 2 Stk Makhan Malai Tikka mariniert in hausgemachtem Joghurt, Zitronensaft und Minze und danach am Spieß gegrillt

34. TANDOORI JINGA

€22.90

Riesengarnelen, mariniert mit indischen Gewürzen und im heißem Tandoor gegrillt

35. MIX GRILL PLATTE

€24.90

Zusammenstellung aus allen Grillspezialitäten aus dem Tandoori, abgeschmeckt mit feinsten Kräutern und Gewürzen

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen

Vegetarische und Vegane Spezialitäten

40. DAL MAKHANI (VEGGI)

Schwarze Linsen, Kidneybohnen, spezielle Indische Linsen langsam über Nacht fein gekocht, püriert und mit Tomaten, Sahne und indischen Gewürzen zusammen gegart

€14.90

41. CHANA MASALA (VEGGI/ VEGAN)

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und mit einer hausgemachte Gewürzmischung gekocht

€14.90

42. PALAK PANEER (VEGGI)

Frischer Spinat mit hausgemachtem feinem indischen Käse, Sahne und indischen Gewürzen

€14.90

43. PANEER BUTTER MASALA (G, H)

Hausgemachter feiner indischer Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Khoya Tomaten und Butter

€15.90

44. NAVRATAN KORMA (G, H)

Verschiedene Gemüse in einer Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Sonnenblumenkernen, Ananas, Kokos und Sahne (mild)

€14.90

45. MALAI KOFTA (G) (VEG)

Kartoffel- indischer Käsebällchen mit hausgemachtem Käse und verschiedene Gemüse in einer Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen und Kokos (mild)

€15.90

46. MASALA BINDI (VEGAN)

Frische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzmischung zubereitet

€14.90

47. ALOO BAINGAN (VEGAN)

Im tandoor gegrillte Aubergine mit Kräutern, Kartoffeln, Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten

€14.90

48. MIXED VEGETABLE CURRY(G) (VEGGI) (VEGAN)

Exotisches Curry mit verschiedene Gemüse

€14.90

Huhn

55. BUTTER CHICKEN OLD DELHI STYLE

Mariniertes Hühnerbrustfilet ist zart gegrillt in Tandoori und in köstlich cremige Tomatenbutter-Soße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen zubereitet

€15.90

56. MANGO CHICKEN

Hühnerbrustfilet in Currysoße mit Mango und Sahne (mild). Ein Genuss für Feinschmecker

€15.90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen

57. CHICKEN JALFREZI (G)

Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Curry und Tomatensoße aufgetischt

€15.90

58. CHICKEN KORMA(G,H)

Hühnerbrustfilet in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Sahne und Kokos präsentiert (mild)

€15.90

59. CHICKEN CHETTINAD (PIKANT/ SCHARF)(G, H)

Hühnerbrustfilet zubereitet in Curry Soße zusammen mit einer speziellen Gewürzmischung und selbstgemachter frischer Kokosbutter nach Sudindische Art

€15.90

60. TANDOORI CHICKEN TIKKA MASALA

Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Masalasaucen tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in masala-sauce

€15.90

Lamm

65. KADAI GOSHT (G, H)

Lammfleisch mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Ingwer, Knoblauch und frischen Gewürzen im Kadai (einer indischen Spezial-pfanne) zubereitet

€18.90

66. LAMM VINDALOO (G) SCHARF

Lammfleischstücke mit Kartoffeln, rotem Chilli, Zwiebeln, Tomaten und Kardamom hergerichtet (sehr scharf)

€18.90

67. LAMM KORMA (G, H)

Lammhähnchen in einer milden Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Kokos, weißem Mohn und Sahne

€18.90

68. KASHMIRI LAMM CURRY (G)

Klassische Lammcurry mit Zwiebeln, Tomaten, Nelken, zimt, Fenchel zubereitet

€18.90

Meeresfrüchte

73. ALLEPPY PRAWN CURRY(G,B)

Schrimps mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, und Gewürzen mit weißem Mohn

€18.90

74. MASTARD BASED FISH CURRY (G,B)

Fish mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, und Gewürzen mit weißem Senf

€18.90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen

Ente

80. ENTE JALFREZI

Gebratenes Ente mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und verschiedene Gemüse

€17.50

81. ENTE MAKHNI (G)

Mariniertes Ente ist zart gegrillt in Tandoori und einer köstlich cremige Tomatenbutter-Soße mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen zubereitet

€17.50

82. ENTE MANGO (G,H)

Entebrustfilet in Currysoße mit Mango und Sahne (mild) Ein Genuss für Feinschmecker

€17.50

83. ENTE KADAI (G,H)

Ente mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit Ingwer, Knoblauch und frischen Gewürzen im kadai (einer Indischen Spezial-Pfanne) zubereitet

€17.50

Reisgerichte

90. CHICKEN DUM BIRYANI

Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis in Dum gekocht gebraten, Raita als Beilage

€16.50

91. VEGETABLE BIRYANI

Verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis gebraten, Raita als Beilage serviert

€14.90

92. LAMM BIRYANI (G,H)

Lammfleischhähnchen mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis gebraten, Raita als Beilage serviert

€18.90

Thalis und Menüs

100. MADAM CURRY THALI FÜR ZWEI PERSONEN (VEGETARISCHES) (G,A,H)

(außer Tandoori-Spezialitäten, Reisgerichten und Malai Kofta) Das Thali beinhaltet: Papadam (Linsenwaffeln mit Mango Chutney), Salat, Dal, 4 Hauptgerichte, Raita, Nachtisch, Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis und Puri

€39.90

101. MADAM CURRY THALI FÜR ZWEI PERSONEN (FLEISCHGERICHTE)(G,A,H)

(außer Tandoori-Spezialitäten, Reisgerichten, Fischgerichten und Malai Kofta) Das Thali beinhaltet: Papadam (Linsenwaffeln mit Mango Chutney), Chicken Suppe, 3 Hauptgerichte mit Fleisch, 2 Vegetarische Hauptgerichte, Nachtisch (Teigbällchen in Honigsirup) Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis und Puri

€41.90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen

Beilagen

109. TANDOORI ROTI (G,A)

Dunkles Fladenbrot aus Vollkornmehl (vegan)

€3.90

110. BUTTER NAAN (G,A)

Helles Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter

€3.90

111. GARLIC NAAN (G,A)

Helles Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knobloch

€3.90

112. CHEDDAR CHEESE NAAN

Helles Fladenbrot mit hausgemachtem Käse

€4.50

113. STUFFED ALOO KULCHA

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffelcurry gefüllt

€4.50

114. RAITA (G)/ EXTRA REIS

Joghurt mit Gurken und Gewürzen

€3.50

115. INDISCHE DIPS

Mint Chutney (G) / Mango Chutney / Pickles

JE €1.50

Nachtisch

120. SAFRAN RASMALAI

Der Klassiker zubereitet mit feiner hausgemachter indischer Käse und über Nacht gekocht und reduzierter Milch und Safran. Mit Pistazien Mandeln garniert in feiner indischer Art mit

€7.90

121. GULAB JAMOON (G)

Flammierte goldbraune Teigbällchen in Zuckersirup

€6.20

122. MANGO MESS

Vanilleeis mit Mangomus und Sahne

€6.90

123. MATKA KULFI (G,H)

Traditionelles Eis, dezent aromatisiert mit Safran, Cashewnüssen und Kardamom. Im traditionellen Still serviert

€7.80

Kindergerichte

130. MANGO CHICKEN

Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce

€10.50

131. ASTERIX BUTTER CHICKEN

Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce

€10.50

132. OBELIX KORMA CHICKEN

Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Sauce

€10.50

133. POMMES FRITES MIT CHICKEN PAKORA

große Portion

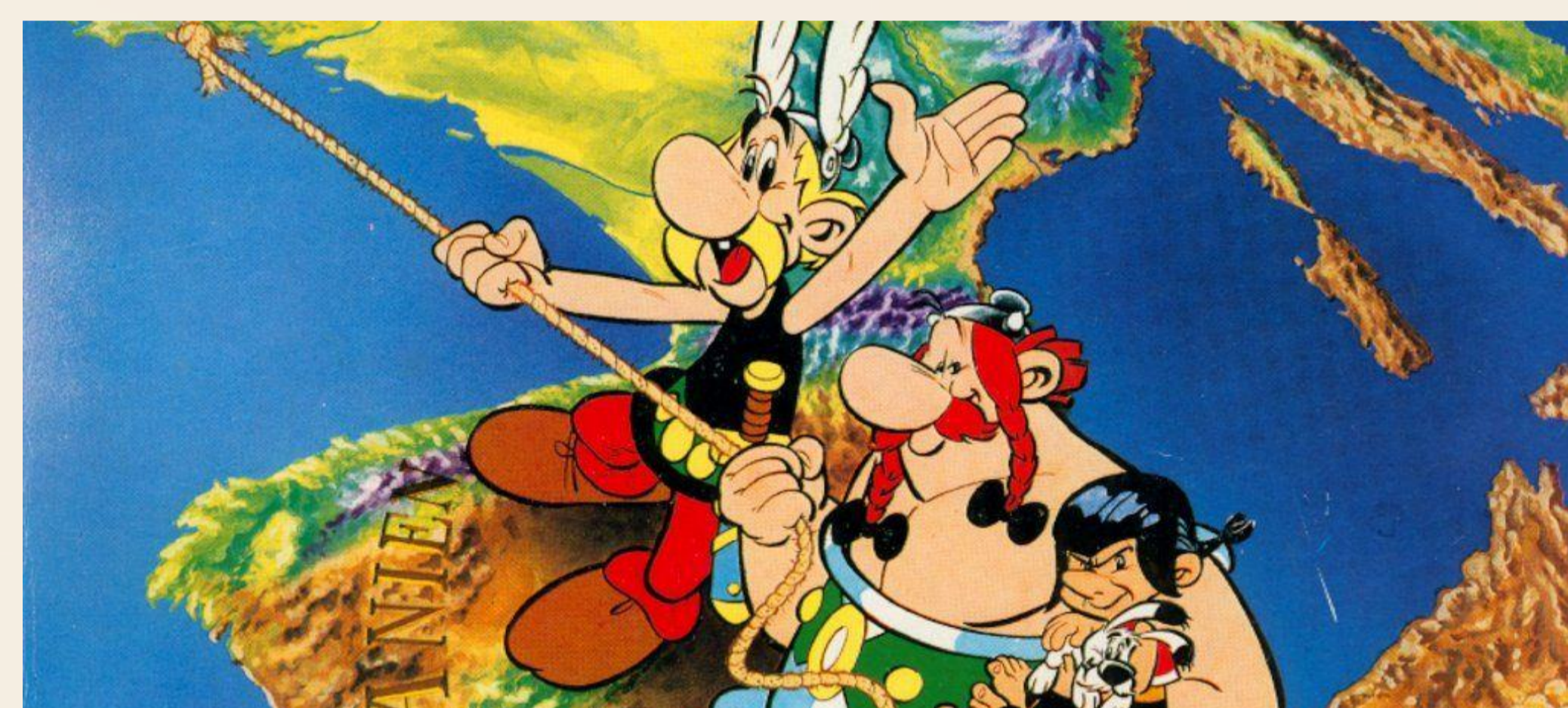
€8.80

134. CHICKEN SCHNITZEL MIT POMMES

Es wird traditionell in chicken goldgelb herausgebacken und mit einer Zitronenspalte oder Zitronenhälfte serviert

€10.90

Verpackung material kostet 1€



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen

A: GLUTENHALGES GETREIDE

B: KREBSERE

C: EI

D: FISCH

E: ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE

G: MILCH ODER LAKTOSE

H: SCHALENFRÜCHTE

1: KOFFEINHALG

2: CHININHALG

3: MIT FARBSTOFF