

93. Paneer Butter Masala (Indischer Rahmkäse)	€ 13,90
94. Butter Chicken	€ 13,90

## MADRAS CURRYS (SCHARF)

Pikanten Currysoße, Kokosmilch und Kokosraspeln zubereitet nach traditioneller, südindischer-Art. A

100. Tofu Madras	€ 10,90
101. Gemüse Madras	€ 10,90
102. Paneer Madras (Indischer Rahmkäse) F	€ 12,90
103. Chicken Madras	€ 12,90
104. Lamm Madras	€ 15,90
105. Scampi Madras C	€ 16,90
106. Ente Madras	€ 16,90
107. Fish Madras	€ 12,90

## VINDALOO (SCHARF)

Pikante Currysoße gekocht mit gebratenen Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln zubereiten nach traditioneller südindischer-Art.A

110. Tofu Vindaloo	€ 10,90
111. Gemüse Vindaloo	€ 10,90
112. Paneer Vindaloo (Indischer Rahmkäse) F	€ 12,90
113. Chicken Vindaloo	€ 12,90
114. Lamm Vindaloo	€ 15,90
115. Scampi Vindaloo C	€ 16,90
116. Ente Vindaloo	€ 16,90
117. Fish Vindaloo	€ 12,90

## KADAI

Ist ein würziges,schmackhaftes Gerichte aus frisch gemahlenem Kadai Masala mit, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch in einer köstlichen Currysauce serviert.

120. Tofu Kadai	€ 11,90
121. Gemüse Kadai	€ 11,90
122. Paneer Kadai (Indischer Rahmkäse) F	€ 13,90
123. Chicken Kadai	€ 13,90
124. Lamb Kadai	€ 16,90
125. Prawn Kadai C	€ 16,90
126. Ente Kadai	€ 16,90
127. Fisch Kadai	€ 13,90

## TIKKA MASALA

Ingwer und Joghurt mariniertes Fleisch. Gekocht in einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch. A,F

1130. Tofu Tikka Masala	€ 11,90
131. Gemüse Tikka Masala	€ 11,90
132. Paneer Tikka Masala (Indischer Rahmkäse)	€ 13,90

47. Scampi Tikka Gross Garnelen 6 Stück C	€ 17,90
----------------------------------------------	---------

## KINDERGERICHTE

50. Mildes Hähnchen/Gemüse A,F	€ 9,50
51. Shahi Paneer (Indische Rahmkäse) A,F	€ 9,50
52. Chicken Pakora mit Pommes	€ 8,50

## DUM BIRYANI

Biryani ist ein herzhaftes Reisgerichte.Wir bereiten es traditionell nach der Dum-Pukht Methode zu,bei der das Fleisch oder Gemüse mit Reis geschichtet in einem mit Teig versiegeltem Topf ,bei kleiner Hitze gekocht wird.Zusätzlich wird das ganze mit einem gekochten Ei, Masala und einer Joghurtsauce verfeinert .Ihr könnt wählen zwischen

60. Chicken Biryani	€ 12,90
61. Lamm Biryani-mit zartem Lammfleisch	€ 14,90
62. Prawn Biryani mit Grossgarnelen C	€ 16,90
63. Plain Biryani	€ 7,90
64. Egg Biryani mit Ei	€ 9,90

## CURRYS

Currysoße auf traditionelle Art Zubereitet mit Methiblatt, Sahne und Knoblauch. A,F

70. Gemüse Curry	€ 9,90
71. Paneer Curry (Indische Rahmkäse)	€ 11,90
72. Chicken Curry	€ 10,90
73. Lamm Curry	€ 13,90
74. Scampi Curry C	€ 15,90
75. Ente Curry	€ 15,90
76. Fish Curry	€ 10,90

## KORMA

Milden Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse Zubereitet mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen. A,F,H

80. Tofu Korma	€ 10,90
81. Gemüse Korma	€ 12,90
82. Chicken Korma F	€ 13,90
83. Lamm Korma F	€ 13,90
84. Paneer Korma (Indische Rahmkäse) F	€ 15,90
85. Scampi Korma C	€ 16,90
86. Ente Korma	€ 16,90

## BUTTER MASALA

Zubereitet mit einer feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesoße mit echtem Safran und Butter Masala. A,F,H

90. Tofu Butter Masala	€ 10,90
91. Gemüse Butter Masala	€ 11,90
92. Tofu Butter Masala	€ 10,90

21. Blumenkohl Pakora	€ 6,90
22. Onion Pakora	€ 5,90
23. Bengan Pakora	€ 6,90
24. Paneer Pakora (Indischer Rahmkäse) F	€ 7,90
25. Chicken Pakora	€ 7,90
26. Prawn Pakora F	€ 9,90
27. Okra Pakora	€ 6,90
28. Gemischtem Vorspeisenplatte	€ 10,90
30. Dal Tadka A,F	€ 12,90

Rote Linsen, gekocht nach Indischer Art mit Butter Ghee.

31. Palak Paneer (Indische Rahmkäse) F Indischen Rahmkäse in einer Spinat-Currysauce gekocht mit indischen Gewürzen verfeinert.	€ 12,90
32. Malai Kofte A,F,H Gmüosebällchen aus Kartoffeln,Käse,Nüssen und Rosinen, in einer milden Curry-Sahnesoße.	€ 12,90
33. Alu gobi masala A Gekochte Kartoffeln mit mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, frischen Tomaten und Koriander	€ 10,90
34. Shahi Bengan A,F Gefüllte Aubergine mit hausgemachten Gemüsebällchen mit Nüssen,Rosinen und Sahne.	€ 12,90
35. Malai Kofte Madras (scharf) F Gemüsebällchen in pikanter Currysoße mit Kokosmilch und Kokosraspeln.	€ 12,90

## VEGAN GERICHTE

36. Bengan Curry A Gebratene Auberginen in einer gesunden und köstlichen Sauce mit Kokosmilch, Tamarinde und Gewürzen	€ 10,90
37. Tofu Jhalfreezi (Pikant) A Tofu mit Zwiebeln,Paprika,Tomaten und Gewürzen in einer pikanten Jhalfreezisauce	€ 10,90
38. Bhindi Masala A Okra Schoten gebraten mit Zwiebeln,Tomaten, Knoblauch und Speziellen Gewürzen.	€ 9,90
39. Tofu vegan Curry A Tofu gekocht in einer Currysoße mit Kokosmilch.	€ 9,90

## TANDOORI

In unserem traditionellen Tandoori Ofen werden unser Fleisch-, Fisch oder Gemüsestücke am Spieß gegrillt,die vorher 24 Stunden in einer Marinade aus Joghurt und Speziellen 2Indischen Gewürzen eingelegt wurden.Die Zubereitung beträgt 25 bis 30 Minuten.

41. Tandoori Chicken F	€ 13,90
------------------------	---------

## TIKKA

Tikka Mariniert mit Joghurt und Speziellen 2Indischen Gewürzen eingelegt wurden und zubereitet mit Zwiebeln ,Paprika ,Tomaten ,Ingwer , Knoblauch und Tikka Pasta .

42. Gemüse Tikka	€ 11,90
43. Paneer Tikka (Indische Rahmkäse) F	€ 13,90
44. Chicken Tikka	€ 13,90
45. Lamm Tikka	€ 15,90
46. Ente Tikka	€ 17,90



# MENU



## NORTH INDIAN DESI NORTH VIBES

## SUPPEN

1. Linsen Suppe A Vegetarische Suppe aus roten Linsen mit Kokosraspeln und Gewürzen.	€ 4,50
2. Tomaten Suppe A,E,F Tomaten suppe mit Gewürzen und Sahne .	€ 4,50
3. Mulligatawany-Suppe traditionelle indische Suppe mit Hähnchenbrustfilet und Gewürzen.	€ 4,90
4. Sauer-scharf -Suppe A,E Suppe mit Lammfleisch und Gewürzen.	€ 5,90
5. Mango Suppe A,E,F Leckere Suppe mit pürierte Mango und Sahne	€ 5,50

## SALATE

10. Gemischter Salat	€ 5,50
11. Chicken Salat FK Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet.	€ 9,90
12. Chef Spezial Salat F Gemischter Salat mit Früchte und Käse/Tofu.	€ 10,90
13. Raita Salat F Frischer Joghurt mit Gurken, Tomaten und indischen Gewürzen	€ 5,50
14. Scampi Salat F,C Gemischter Salat mit gebratene Großgarnelen (3 stk).	€ 10,90

## VORSPEISEN

20. Samosa 2 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten,Zwiebeln,sowie Rosinen und Indischen Gewürzen.	€ 5,90
Allee Pakoras ummantelt mit würzigem Kichererbsen Mehl und anschließend gebraten.	

133. Chicken Tikka Masala	€ 13,90
134. Lamm Tikka Masala	€ 15,90
135. Scampi Tikka Masala C	€ 16,90
136. Ente Tikka Masala	€ 16,90

## MANGO GERICHTE

Gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesoße, garniert mit Mango schiebe. A,F

140. Tofu Mango	€ 10,90
141. Gemüse Mango	€ 10,90
142. Paneer Mango (Indische Rahmkäse) F	€ 13,90
143. Chicken Mango	€ 12,90
144. Lamm Mango	€ 15,90
145. Scampi Mango C	€ 16,90
146. Ente Mango	€ 16,90

## INDISCHE BROTE UND BEILAGE

Milden Sahne-Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse Zubereitet mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüsse. A,F,H

150. Parota F	€ 3,50
151. Bathura F	€ 3,90
152. Naan F	€ 2,90
153. Garlic Naan F	€ 3,90
154. Butter Naan F	€ 3,50
155. Cheesy Naan F	€ 3,90
156. Chapati	€ 3,00
157. Papadam (2 Stück)	€ 1,00
158. Pickles	€ 2,90
159. Mango Chutney	€ 2,90

## DESSERT

160. Gulab Jamun F Klassische indische Süßspeise 3 frittierte Teigbällchen aus Milch in einem mit Kardamom und Rosenwasser aromatisiertem Zuckersirup	€ 4,90
161. Gulab Jamun mit Eis F Klassische indische Süßspeise 3 frittierte Teigbällchen aus Milch in einem mit Kardamom und Rosenwasser aromatisiertem Zuckersirup und 2 Kugeln Vanilleeis und Nüssen.	€ 6,90
162. Payasam F Indische Süßspeise-Pudding aus Tapiokaperlen mit Kokosmilch,Nüssen und Rosinen nach Art des Hauses.	€ 4,50
163. Hot Sizzling Brownie F Nach Art des Hauses serviert	€ 6,90
164. Brownie F Nach Art des Hauses serviert	€ 3,50
165. Mango Tango F Vanilleeis mit Mango puree ,Minze und Mango slice .	€ 4,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

## 65 - VORSPEISE

Gerichte wird mariniert mit dem berühmten indischen 65-Gewürz und schön krossgebraten.

501. Gobi 65 502.	€ 6,90
Paneer 65 F,1503.	€ 7,90
Chicken 65 1	€ 7,90

## IDLY

Idly werden durch Dämpfen eines Teigs hergestellt, der aus fermentierten schwarzen Linsen und Reis besteht.

505. Idly - Südindisch k Das Gericht wird mit Sambar und Kokos-Chutney serviert. (leicht scharf)	€ 8,90
506. Podi Idly Mit Idly Podi und Sesamöl	€ 9,90

## RASAM

507. Thakkali Rasam vegan Indische sauer-scharfe Suppe aus dem Süden Indiens mit Tomaten, Krouzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer und Knoblauch (scharf)	€ 4,90
508. Kozhi Rasam Eine traditionelle Suppe aus dem Süden Indiens, das Huhn wrd mit aromatischen Gewürzen wie Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer und Knoblauch gekocht (scharf)	€ 4,90
509. Chettinad Lamb Rasam Eine traditionelle Suppe aus dem Süden Indiens, das Lamm wird mit aromatischen Gewürzen wie Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer und Knoblauch gekocht (scharf)	€ 5,90

## DOSA

Dosa ist eine Art herzhafter Pfannkuchen, der traditionell aus südindischem fermentiertem Teig mit Reis und Linsen hergestellt wird.

510. Plain Dosa (leicht scharf) A1,K Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit einem Kartoffeln-Masala.	€ 9,90
511. Masala Dosa (leicht scharf) A1,H,K Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit einem Kartoffeln-Masala, Karotten und Zwiebeln.	€ 11,90
512. Maysore Masala Dosa A1,H,K Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit einem Kartoffeln-Masala, Karotten und Zwiebeln.	€ 12,90
513. Thattu Dosa (leicht scharf) (3 mini dosas)	€ 9,90
514. OnionSpeziel Uthappam A,K Ein beliebtes südindisches Gerichte, das aus Dosa-Teig hergestellt wird, darüber werden gehakte Zwiebeln gestreut.	€ 9,90
515. Paneer (Indische Rahmkäse) Uthappam A,K Ein beliebtes südindisches Gericht, das aus Dosa-Teig hergestellt wird, darüber werden gehackte Zwiebeln Rahmkäse und Tomaten gestreut.	€ 10,90

## CHETTINAD CURRY (SCHARF)

Zubereitet in einer aromatischen Gewürzmischung mit Kokosnuss gekocht, nach traditioneller Chettinad Art

516. Chettinad Chicken Curry F	€ 12,90
517. Chettinad Lamm Curry F	€ 14,90
518. Chettinad Beef Curry	€ 14,90

# TASTE THE SOUTH INDIAN BUZZ

## KERALA CURRY (SCHARF)

Zubereitet in einer aromatischen Gewürzmischung in Kokosnuss gekocht.

520. Kerala Chicken Curry (mit Knochen)	€ 13,90
521. Kerala Ente Curry	€ 16,90
522. Kerala Beef Curry (mit Knochen)	€ 14,90
523. Kerala Fish Curry (mit Knochen)	€ 13,90
524. Kerala Mutton Curry	€ 13,90

## CHILLI FRY (SCHARF)

Diese Gerichte werden mariniert und mit dem berühmten 65- Gewürz und schön kross gebraten mit Zwiebeln, Chili und Knoblauch. Chili Fry wird mit Reis serviert.

525. Chicken Chilli Fry	€ 13,90
526. Beef Chilli Fry	€ 14,90
527. Duck Chilli Fry	€ 16,90
528. Mutton Chilli Fry	€ 14,90
529. Prawn Chilli Fry C	€ 16,90

## ULARTHIYATHU (SCHARF)

Gericht nach Kerala Art mit Ingwer, Knoblauch und Kokosstreifen und aromatischen Gewürzen verfeinert.

531. Chicken Ularthiyathu	€ 13,90
532. Beef Ularthiyathu	€ 14,90
533. Prawn Ularthiyathu C	€ 16,90
534. Mutton Ularthiyathu	€ 16,90

## ROAST (SCHARF)

Gerichte mit südindischen Gewürzen gebraten und mit Kokosmilch verfeinert.

535. Chicken Roast	€ 13,90
536. Beef Roast	€ 14,90
537. Prawn Roast C	€ 16,90
538. Mutton Roast	€ 16,90

## CHETTINAD PEPPER MASALA

Gerichte in einer aromatischen Gewürzmischung mit Kokosnuss in einer Pfeffersauce gekocht, nach traditioneller Chettinad Art. (Scharf)

540. Chicken Pepper Masala	€ 13,90
541. Beef Pepper Masala	€ 14,90
542. Prawn Pepper Masala C	€ 16,90
543. Mutton Pepper Masala	€ 16,90

## KOTHU ROTTI (SCHARF)

Ist ein populäres Gericht aus der Küche Südindiens und Sri Lanka beziehungsweise der Tamilen und Malayali. Ein Roti wird dazu in Streifen gehackt, mit Currys oder sonstigem pikant gewürztem, kurzgebratenem Gemüse, Eiern oder Fleischstückchen vermischt und heiß serviert.

545. Veggie Kothu Rotti A1,I	€ 9,90
546. Chicken Kothu Rotti A1,I	€ 11,90

547. Mutton Kothu Rotti A1,I	€ 13,90
548. Beef Kothu Rotti A1,I	€ 12,90

## VEGETERISCHES GERICHTE

550. Paruppu Curry (Scharf) Ein traditionell südindisches Gericht mit roten Linsen, gekocht in Kokosmilch mit Kokosöl, Curryblättern und mit Kreuzkümmel weiteren Gewürzen verfeinert.	€ 9,90
551. Vegetable Curuma (Scharf) F,H Gemischtes Gemüse in einer cremigen Kokosnuss-Currysauce verfeinert mit südindischen Gewürzen.	€ 9,90
552. Tofu Mushroom Pepper Masala (Scharf) Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit einem Kartoffeln-Masala, Karotten und Zwiebeln.	€ 11,90
553. Chettinad Vegetable Curry (Scharf) Tofu und Champignons in einer Pepper-Masala gebraten mit leckeren südindischen Gewürzen verfeinert.	€ 10,90
554. Katharikka Poricha Kulambu (Scharf) Gebratene Aubergine in einer gesunden und köstlichen Sauce mit Kokosmilch, Tamarind und Gewürzen.	€ 10,90
555. Chettinad Paneer Masala (Leicht Scharf) F Eine Chettinad Delikatesse mit gebratenem Rahmkäse in Kokosmilch gekocht und mit südindischen Gewürzen verfeinert.	€ 11,90
556. Avial (Scharf) Moringa stängemit gedämpfter Kochbanana, Auberginen, Karotten, Kartoffeln mit grüner Chilli-Curryblätter-Pasta gekocht. (Scharf)	€ 13,90

A = Glutenhaltiges Getreide	1 = mit Farbstoff
C = Krebstiere	2 = koffeinhaltig
D = Schwefeloxide und Sulfite	3 = chininhaltig
E = Sellerie	5 = mit Antioxidationsmittel
F = Milch und Laktose	6 = enthält Süßungsmittel
H = Nüsse	7 = taurinhaltig
I = Eier	11 = Geschmacksverstärker
K = Senf	12 = hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
L = Soja	13 = enthält Süßungsmittel
	14 = Stickoxydul

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt erhalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- ☎ 03067808783
- 📍 Wilhelmstr 1 13595
- ✉ info@chettinad-indisches-restaurant.de
- 🌐 chettinad-indisches-restaurant.de

Öffnungszeiten  
Montag bis Sonntag  
Ab 10:00 - 22:00 Uhr



Join the farm on insta  
and drop some love!