



Madhu

Indisches Restaurant UG, Café & Cocktailbar

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Unsere Küche ...

*Indien ist ein Reichtum an Gewürzen.
Das Geheimnis liegt nicht nur in ihrer fast
unendlichen Auswahl,
sondern vor allem in der sorgfältigen Abstimmung
der Gewürze untereinander.*

*Wahre indische Kochkunst zeigt sich in der
schonenden Behandlung dieser Schätze,
die so erst ihr Aroma voll entfalten können.*

*Selbstverständlich bereiten wir unsere Gewürzmischungen
aus einer großen Auswahl an Komponenten selbst zu.
Kardamom, Zimt, Nelken, Ingwer
und die feurige grüne Chili
sind nur einige der verwendeten Zutaten.*

*Sprechen Sie mit uns,
wir haben jederzeit ein offenes Ohr für Ihre Wünsche
und möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.*

Ihr *Madhu* Team

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

NAAN SPEZIAL

- 1001. Cheese Chili Naan^{A,G} (scharf)** gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) & grünem Chili Chutney aus Petersilie, Minze & frischem Koriander **4,90**
- 1002. Sweet Chili Naan^{A,G} (scharf)** gebackenes Weizenmehlbrot mit Süß-Sauer-Sauce & grünem Chili Chutney aus Petersilie, Minze & frischem Koriander **4,90**
- 1003. Cheese Garlic Naan^{A,G}** gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) & Knoblauch **4,90**

VEGAN & VEGETARISCH

- 1004. Soya Korma^{F,G,H} (vegetarisch)** **18,90**
Soya Chunks mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Cashewkernen, Mandeln & Safran in Curry-Kokos-Sahnesauce
- 1005. Soya Mattar Curry^{F,G} (vegetarisch oder vegan)** **16,50**
Soya Chunks mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten & Knoblauch in spezieller Curry-Sahnesauce
- 1006. Soya Chana Masala^F (vegan)** **17,90**
Soya Chunks & Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch in Currysauce nach nord-indischer Art
- 1007. Soya Khumbi Masala^F (vegan)** **17,90**
Soya Chunks mit frischen Champignons, frischen Tomaten, Ingwer & Knoblauch nach nord-indischer Art
- 1008. Soya Biryani^{E,F,H} (vegan)** **18,50**
Basmatireis gedämpft mit Soya-Bällchen, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen
- 1009. Bengan Curry^G (vegan) scharf** (vegetarisch mit indischem Rahmkäse +3,00€) **16,00**
Aubergine mit Erbsen in scharfer Curry-Sahnesauce
- 1010. Paneer Pasanda^{E,G,H} (vegetarisch)** **18,00**
indischer Rahmkäse, gefüllt mit geriebenem Gemüse, Kartoffeln, Mandeln, Nüssen & Rosinen in Tomaten-Sahnesauce
- 1011. Alu Vindaloo⁴ (vegan) scharf** **15,90**
mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art

"Soya Chunks"
sind ein
industriell hergestellter
"Fleischersatz"
aus Sojamehl

TANDOORI NIGHTS

- 1012. Birbal Chooza^{G,H}** **20,90**
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Cashewkernen, Koriander, Knoblauch & Pfeffer (Mehr Parmesansauce +4,00€)
- 1013. Mutton Seekh Kabab** Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Tomaten & kräftigen asiatischen Gewürzen **21,50**
- 1014. Chicken Seekh Kabab** Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch, gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Tomaten & kräftigen asiatischen Gewürzen **21,00**
- 1015. Kesari Murg Tikka^{13,E,G,J}** **20,50**
Hähnchenbrustfilet in Safran-Joghurt-Marinade mit spezieller Tandooripaste, gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Koriander & Knoblauch
- 1016. Chicken Malai Tikka^{13,E,G,J}** **20,50**
Hähnchenbrustfilet & indischer Rahmkäse eingelegt in Spezial-Joghurtsauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen
- 1017. Cheese Chooza^{G,H}** **20,50**
indischer Rahmkäse eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Koriander & Knoblauch (Mehr Parmesansauce +4,00€)
- 1018. Honey Ente^G** **22,90**
Entenfleisch mariniert in milder Honig-Joghurtsauce mit typisch indischer Gewürzmischung, gegrillt mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & Koriander

SUPPEN

1. **Madras Rasam^{A,G}** 6,50
Linsensuppe nach süd-indischer Art mit einem Schuss Kokosmilch & Kokosraspeln
2. **Lehsan Soup^{A,G}** 6,50
frisch gemachte Knoblauchsuppe
3. **Sabji Soup^{A,G}** 6,50
Gemüsesuppe mit frischem Gemüse nach indischer Art
4. **Champignon Soup^{A,G}** 6,50
cremige Suppe mit frischen Champignons nach nord-indischer Art
5. **Sauer-Scharf-Soup^{A,G} (scharf)** 6,90
delikate Suppe mit Lamm, Hähnchen & Erbsen nach süd-indischer Art
6. **Broccoli Soup^{A,G}** 6,50
cremige Broccoli-Suppe nach indischer Art
7. **Badam Shorba^{A,G,H}** 6,90
Mandelcremesuppe mit Sahnehäubchen
8. **Mulligatwany Soup^{A,G}** 6,90
typisch ind. köstliche Currycremesuppe mit Hühnerfleisch & Reis
9. **Goa Shorba^{A,B,G}** 6,90
cremige Suppe mit Shrimps & Garnelen, mit Knoblauch & Sahne
10. **Mangosuppe^{G,H}** 6,50
cremige Suppe mit Mandeln, Sahne & Mangopüree
11. **Fischsuppe^D** 6,90
Fischsuppe nach süd-indischer Art mit Seelachsfilet

SALATE

15. **Mix Salat⁴ (klein)** 7,90
knackiger gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing
16. **Mix Salat⁴ (groß)** 12,90
knackiger gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing
17. **Chicken Salat⁴** 13,90
gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet & Essig-Öl-Dressing
18. **Indian Salat^{4,G}** 13,90
gem. Salat mit exotischen Früchten, Rahmkäse (Kuhmilch) & Papadam (knackiger Linsenbrot)
19. **Scampi Salat^{4,B}** 14,90
gemischter Salat mit Großgarnelen, Shrimps & Essig-Öl-Dressing

VORSPEISEN

25. **Samosas^{4,A}** 6,90
2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln & grünen Erbsen, frittiert, dazu Salat
26. **Gobi Pakoras⁴** 6,90
Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
27. **Onion Bhaji⁴** 6,50
Zwiebeln in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
28. **Bengan Pakoras⁴** 6,90
Auberginen in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
29. **Khumbi Pakoras⁴** 6,90
Champignons in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
30. **Alu Pakoras⁴** 6,50
Kartoffeln in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
31. **Paneer Pakoras^{4,G}** 7,90
indischer Rahmkäse (Kuhmilch) in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
32. **Chicken Pakoras⁴** 7,90
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
33. **Mix Pakoras Vegetarisch^{4,G} (für 1 Person)** 8,50
Blumenkohl, Zwiebeln, Auberginen, Champignons, Kartoffeln & Rahmkäse (Kuhmilch) in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
34. **Mix Pakoras Vegetarisch^{4,G} (für 2 Personen)** 14,50
Blumenkohl, Zwiebeln, Auberginen, Champignons, Kartoffeln & Rahmkäse (Kuhmilch) in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat
35. **Scampi Pakoras^{4,B}** 13,90
Großgarnelen in Kichererbsenmehlteig gewendet & frittiert, dazu Salat

BROTE & BEILAGEN

- 40. Papadam** 0,50
knuspriges Linsenbrot mit Pfeffer oder Kümmel
- 41. Bhatura^{A,G}** 2,90
frittiertes Hefe-Ballonbrot aus Weizenmehl, sehr lecker
- 42. Vollkorn Bhatura^A (vegan)** 3,30
frittiertes Ballonbrot aus Vollkornmehl
- 43. Chapati^A (vegan)** Vollkornmehlbrot 3,50
- 44. Naan Brot^A** gebackenes Weizenmehlbrot 3,50
- 45. Butter Naan^{A,G}** gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Butterschmalz (Ghee) 3,90
- 46. Cheese Naan^{A,G}** gebackenes Weizenmehlbrot mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) 4,50
- 47. Garlic Naan^{A,G}** 4,20
gebackenes Weizenmehlbrot mit Knoblauch (auf Wunsch auch vegan mit Vollkornmehl)
- 48. Punjabi Raita^G** leicht würziger Joghurt mit Gurken, Tomaten & Kümmel 3,50
- 49. Mango Chutney** eingelegte Mangofrüchte 3,50
- 50. Chili Chutney (scharf)** 3,50
grüne Chilischoten mit Zwiebeln, Ingwer, Paprika, Knoblauch, Minze & Koriander
- 51. Mix Pickles (scharf)** eingelegtes Gemüse 3,90
- 52. Basmatireis** 3,50
- 53. Bombay Bratkartoffeln (kleiner Teller)** 7,90
mit Zwiebeln & Paprika
- 54. Bombay Bratkartoffeln (großer Teller)** 12,90
mit Zwiebeln & Paprika

KINDER-MENÜS

- 60. Pommes^{1,4}** mit Ketchup oder Mayonnaise^C (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€) 4,90
- 61. Chicken Nuggets^{1,4,A,G}** 6,50
5 Stück mit Ketchup oder Mayonnaise^C & Salat (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€)
- 62. Chicken Nuggets + Pommes^{1,4,A,G}** 8,90
5 Stück mit Ketchup oder Mayonnaise^C & Salat (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€)
- 63. Fried Chicken^{1,4}** 8,90
mit Pommes, Salat & Ketchup oder Mayonnaise^C (Extra Ketchup oder Mayonnaise +0,20€)
- 64. Chicken Ananas^{4,G}** 9,90
in Curry-Sahnesauce, dazu Reis
- 65. Chicken Curry^G (kinder-mild)** 9,90
Hähnchenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis
- 66. Ente^{4,G}** 10,90
Entenbrustfilet mit Kartoffeln in Honig-Curry-Sahnesauce
- 67. Mango Ente^{G,H} oder Mango Chicken^{G,H}** 11,50
Entenbrustfilet oder Hähnchenbrustfilet mit Mandeln
in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce
- 68. Butter Chicken^{E,G,H} oder Butter Ente^{E,G,H}** 11,50
Hähnchenbrustfilet oder Entenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen
in Tomaten-Sahnesauce nach nord-indischer Art

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[†] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

Alle Gerichte können auch
LAKTOSEFREI zubereitet werden

- 69. Mango Veg Korma^{G,H}** verschiedene Gemüsesorten mit Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Cashewkernen & Mandeln in Mango-Curry-Sahnesauce **17,90**
- 70. Dal Makhani^G** verschiedene Linsensorten mit Butter, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch gebraten in Curry-Sahnesauce **15,00**
- 71. Mattar Paneer^G** hausgemachter Rahmkäse (Kuhmilch) mit grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce **15,00**
- 72. Mushroom Paneer^G** frische Champignons mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch) & grünen Erbsen in Spezial-Sauce **15,50**
- 73. Palak Paneer^G** hausgemachter Rahmkäse (Kuhmilch) mit cremigem Spinat, Knoblauch & Ingwer **15,50**
- 74. Malai Kofta^{G,H} (mild)** Gemüsebällchen gefüllt mit Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Mandeln, Kokosraspeln & Kartoffeln **16,50**
- 75. Shahi Mirch^{4,E,G,H}** Paprikaschote gefüllt mit geriebenem Gemüse, indischem Rahmkäse (Kuhmilch), Kartoffeln, Mandeln, Kokosraspeln, Rosinen & Nüssen in Tomaten-Sahnesauce **15,90**
- 76. Shahi Bengan^{E,G,H} (mild)** Aubergine gefüllt mit geriebenem Gemüse, indischem Rahmkäse (Kuhmilch), Kartoffeln, Rosinen, Mandeln & Nüssen in Tomaten-Sahnesauce **15,90**
- 77. Paneer Chole^G** indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Kichererbsen, gebraten mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Koriander & Tomaten in pikanter Sauce nach nord-indischer Art **16,90**
- 78. Shahi Paneer^{E,G} (mild)** hausgemachter Rahmkäse (Kuhmilch) mit Nüssen & Rosinen in Tomaten-Sahnesauce **17,50**
- 79. Paneer Jalfrezi^G (scharf)** gebratener Rahmkäse (Kuhmilch) mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch & scharfer Chili in Tomatensauce **17,50**
- 80. Special Veg Korma^{G,H} (sehr mild)** frisches gemischtes Gemüse mit Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Cashewkernen, Mandeln & Safran in Curry-Kokos-Sahnesauce **17,50**
- 81. Okra Paneer Masala^G** frische Okraschoten in pikanter Zwiebel-Tomatensauce, mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch), Paprika, fr. Tomaten, Ingwer & Knoblauch nach nord-indischer Art **17,50**
- 82. Khumbi Paneer Masala^G** frische Champignons mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch), frischen Tomaten, Ingwer & Knoblauch nach nord-indischer Art **17,50**
- 83. Paneer Korma^{G,H} (sehr mild)** ind. Rahmkäse (Kuhmilch) mit Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce **17,50**
- 84. Cheese Chili^{A,F,G} (scharf)** indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten & indischen Gewürzen in Sweet-Chilisauce **17,50**
- 85. Paneer Mango^{G,H} (mild)** indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce **17,50**
- 86. Paneer Madras^{4,G} (scharf)** indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **17,50**
- 87. Butter Paneer^{E,G} (mild)** indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Tomaten-Sahnesauce nach nord-indischer Art **17,50**

VEGAN-GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat[†] auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

- 88. Alu Gobi** gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & Koriander in Currysauce **15,90**
- 89. Alu Palak** Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer & speziellen Gewürzen **15,50**
- 90. Chana Masala** Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch in Currysauce nach nord-indischer Art **15,50**
- 91. Alu Mattar** Kartoffeln, Erbsen, Tomaten & Knoblauch in spezieller Currysauce **14,50**

- 92. Alu Masala** gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch **15,50**
- 93. Sabji Hari Bhari** **15,50**
verschiedene frische Gemüsesorten mit Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Currysauce
- 94. Bengan Alu** **15,50**
Aubergine mit Kartoffeln, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch & Tomaten in Currysauce
- 95. Tinda Masala** typisch indisches Wildgemüse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Curry-Tomatensauce **16,50**
- 96. Sabji Jalfrezi (scharf)** verschiedene Gemüsesorten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & scharfer Chili in pikanter Curry-Tomatensauce **16,90**
- 97. Bhindi Masala** frische Okraschoten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Curry-Tomatensauce **16,90**

HÄHNCHEN-GERICHTE

Alle Gerichte können auch
LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat^d auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

- 100. Chicken Curry⁶** Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce **14,90**
- 101. Chicken Saag⁶** Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce **16,50**
- 102. Chicken Broccoli⁶** Hähnchenbrustfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce **15,90**
- 103. Chicken Vindaloo^{4,6} (scharf)** Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **16,50**
- 104. Chicken Sabji⁶** Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, frischen Tomaten & Ingwer in pikanter Curry-Sahnesauce **16,90**
- 105. Chicken Madras^{4,6} (scharf)** Hähnchenbrustfilet mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **16,90**
- 106. Chicken Mango^{4,6,H}** **16,90**
Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce
- 107. Chicken Schabnam⁶** **16,90**
Hähnchenbrustfilet mit gebratenen frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
- 108. Chicken Dahiwala^{A,E,G,H}** Hähnchenbrustfilet zubereitet nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce **16,90**
- 109. Chicken Korma^{4,G,H} (sehr mild)** Hähnchenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce **17,50**
- 110. Butter Chicken^{E,G,H}** Hähnchenbrustfilet **17,50**
mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Tomaten-Sahnesauce nach nord-indischer Art
- 111. Chana Chicken⁶** Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer in Currysauce **17,50**
- 112. Chicken Daal⁶** Hähnchenbrustfilet **17,50**
mit verschiedenen Linsen, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce
- 113. Chicken Jalfrezi⁶ (scharf)** Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce **17,90**
- 114. Chicken Cheese⁶ (sehr mild)** Hähnchenbrustfilet mit Rahmkäse in Curry-Sahnesauce **17,90**
- 115. Chicken Jakhni^{A,G,H} (mild)** **17,90**
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce
- 116. Chicken Special⁶** Hähnchenbrustfilet mit Gemüse & Rahmkäse in Curry-Sahnesauce **17,90**
- 117. Chicken Tikka Masala** Hähnchenbrustfilet mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce **18,90**
- 118. Chicken Chili^{4,A,F} (scharf)** Hähnchenbrustfilet mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten & indischen Gewürzen in Sweet-Chilisauce **18,90**
- 119. Special Chicken Paneer Korma^{4,G,H}** Hähnchenbrustfilet mit Erbsen, Champignons, indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in Curry-Kokos-Sahnesauce **20,50**

LAMM-GERICHTE

Alle Gerichte können auch
LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat⁴ auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

- | | |
|---|--------------|
| 120. Mutton Curry
Lammfleisch mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce | 16,50 |
| 121. Mutton Saag^G
Lammfleisch mit Spinat, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce | 17,50 |
| 122. Mutton Vindaloo^{4,G} (scharf)
Lammfleisch mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art | 17,50 |
| 123. Mutton Sabji^G Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, frischen Tomaten, Knoblauch & Ingwer in pikanter Curry-Sahnesauce | 17,90 |
| 124. Sukha Banglore^{4,G} (mittelscharf)
Lammfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer & exotischen Gewürzen in pikanter Curry-Sahnesauce | 17,90 |
| 125. Mutton Madras^{4,G} (scharf)
Lammfleisch mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art | 17,90 |
| 126. Mutton Dahiwala^{A,E,G,H} Lammfleisch zubereitet nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce | 17,90 |
| 127. Mutton Schabnam^G
Lammfleisch mit gebratenen frischen Champignons in Curry-Sahnesauce | 17,90 |
| 128. Mutton Mango^{4,G,H}
Lammfleisch mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce | 17,90 |
| 129. Mutton Korma^{4,G,H} (sehr mild)
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse (Kuhmilch), Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce | 18,50 |
| 130. Roghan Josch (scharf)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch & scharfer Chili in würziger Curry-Tomatensauce | 18,50 |
| 131. Mutton Chole^G
Lammfleisch mit Kichererbsen, gebraten mit Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer in Currysauce | 18,50 |
| 132. Mutton Daal^G Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen, Tomaten, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce | 18,50 |
| 133. Mutton Jalfrezi (scharf)
Lammfleisch mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce | 18,90 |
| 134. Mutton Jakhni^{A,G,H} (mild)
Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce | 18,90 |
| 135. Mutton Tikka Masala
Lammfleisch mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce | 19,90 |
| 136. Mutton Chili^{4,A,F} (scharf) Lammfleisch mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce | 19,90 |
| 137. Mutton Tinda Masala Lammfleisch mit indischem Wildgemüse, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Tomatensauce | 19,90 |
| 138. Mutton Bhindi Masala Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Ingwer & indischen Gewürzen in pikanter Tomatensauce | 19,90 |
| 139. Mutton Paneer Chooza^{G,H}
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse in mariniertes Parmesankäse-Sauce, mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer & hausgemachter Nusspaste | 24,50 |

ENTEN-GERICHTE

Alle Gerichte können auch
LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat⁴ auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

- 140. Ente Curry** Entenbrustfilet mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce **17,50**
- 141. Ente Saag**^G Entenbrustfilet mit Spinat, Knoblauch & Ingwer in Curry-Sahnesauce **18,50**
- 142. Ente Vindaloo**^{4,G} (**scharf**) Entenbrustfilet mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **18,50**
- 143. Ente Sabji**^G Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce **18,90**
- 144. Ente Madras**^{4,G} (**scharf**) Entenbrustfilet mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **18,90**
- 145. Mango Ente**^{4,G,H} Entenbrustfilet mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce **18,90**
- 146. Ente Korma**^{4,G,H} (**sehr mild**) Entenbrustfilet mit indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce **19,50**
- 147. Ente Nawabi**^{4,G} (**mild**) Entenbrustfilet mit Ananas in Honig-Safran-Curry-Sahnesauce **19,50**
- 148. Ente Cheese**^G (**mild**) Entenbrustfilet mit Rahmkäse (Kuhmilch) in Curry-Sahnesauce **19,50**
- 149. Ente Dahiwala**^{A,E,G,H} Entenbrustfilet nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce **19,50**
- 150. Ente Jalfrezi** (**scharf**) Entenbrustfilet mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce **19,90**
- 151. Ente Jakhni**^{A,G,H} (**mild**) Entenbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce **19,90**
- 152. Ente Chili**^{4,A,F} (**scharf**) Entenbrustfilet mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce **19,90**
- 153. Ente Tikka Masala** Entenbrustfilet mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce **19,90**

FISCH-GERICHTE

Alle Gerichte können auch
LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat⁴ auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

- 155. Fisch Curry**^D Fischfilet mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce **17,90**
- 156. Fisch Vindaloo**^{4,D,G} (**scharf**) Fischfilet mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **18,50**
- 157. Fisch Madras**^{4,D,G} (**scharf**) Fischfilet mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art **18,90**
- 158. Fisch Sabji**^{D,G} Fischfilet mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce **18,90**
- 159. Fisch Korma**^{4,D,G,H} (**mild**) Fischfilet mit indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce **19,90**
- 160. Fisch Jalfrezi**^D (**scharf**) Fischfilet mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika in gewürzter Currysauce **19,90**
- 161. Fisch Tikka Masala**^D Fischfilet mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce **20,90**
- 162. Fisch Chili**^{4,A,D,F} (**scharf**) Fischfilet mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce **20,90**

GROSSGARNELEN-GERICHTE

Alle Gerichte können auch
LAKTOSEFREI zubereitet werden

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat⁴ auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

- 165. Scampi Curry^B** 19,90
Großgarnelen mit Knoblauch & Ingwer in Currysauce
- 166. Scampi Dahiwala^{A,B,E,G,H} (mild)** 21,00
Großgarnelen nach indischer Art mit Knoblauch, Ingwer & Nüssen in Joghurt-Sahnesauce
- 167. Scampi Sabji^{B,G}** 21,00
Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, Ingwer & Tomaten in Curry-Sahnesauce
- 168. Scampi Madras^{4,B,G} (scharf)** 21,50
Großgarnelen mit Ananas & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art
- 169. Scampi Vindaloo^{4,B,G} (scharf)** 21,00
Großgarnelen mit gebratenen Kartoffeln & Kokosraspeln in scharfer Curry-Kokos-Sauce nach süd-indischer Art
- 170. Scampi Tikka Masala^B** 22,00
Großgarnelen mit spezieller Tandooripaste, Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & indischen Gewürzen in würziger Curry-Tomatensauce
- 171. Scampi Special^{B,G}** 22,00
Großgarnelen mit gehacktem Gemüse & Rahmkäse in Curry-Sahnesauce
- 172. Scampi Korma^{4,B,G,H} (mild)** 22,50
Großgarnelen mit indischem Rahmkäse, Rosinen, Mandeln & Cashewkernen in leckerer Curry-Kokos-Sahnesauce
- 173. Scampi Jalfrezi^B (scharf)** 22,50
Großgarnelen mit Zwiebeln, scharf gewürzt mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Paprika (mittelscharf) in gewürzter Currysauce
- 174. Scampi Chili^{4,A,B,F} (scharf)** 22,50
Großgarnelen mit grünen Chilis, Soja, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Sweet-Chilisauce
- 175. Scampi Jakhni^{A,B,G,H} (mild)** 22,00
Großgarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Mandeln & Safran in Joghurt-Sahnesauce
- 176. Scampi Mango^{A,B,G,H}** 21,50
Großgarnelen mit Mandeln in milder indischer Mango-Curry-Sahnesauce

BASMATIREIS-GERICHTE (BIRYANIS)

Alle Biryanis werden mit Papadam, Salat⁴ & separater Curry-Sahnesauce^G serviert

- 180. Sabji Biryani^{E,H}** 16,90
Basmatireis gedämpft mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen
- 181. Chicken Biryani^{E,H}** 17,90
Basmatireis gedämpft mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen
- 182. Mutton Biryani^{E,H}** 18,90
Basmatireis gedämpft mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen
- 183. Ente Biryani^{E,H}** 19,90
Basmatireis gedämpft mit Entenfleisch, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen
- 184. Mix Biryani^{E,H}** 21,00
Basmatireis gedämpft mit frischem Gemüse, Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen & indischen Gewürzen
- 185. Scampi Biryani^{B,E,H}** 22,50
Basmatireis gedämpft mit Großgarnelen, frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, grünen Erbsen, Mandeln, Rosinen, Nüssen & indischen Gewürzen

TANDOORI-GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Reis & Papadam serviert (Salat⁴ auf Nachfrage)
Alle Gerichte können scharf oder mild zubereitet werden

dazu gibt es verschiedene frische hausgemachte Saucen zur Auswahl:
scharfe Sauce, Mangosauce oder Currysauce je +5,00€

- | | |
|--|--------------|
| 190. Tandoori Chicken^{13,E,G,J} | 18,50 |
| Hähnchenkeule, 24 Stunden mariniert mit spezieller Tandooripaste mit Joghurt, zubereitet mit 11 verschiedenen fernöstlichen Gewürzen, gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika & Koriander | |
| 191. Veg Tikka^{13,E,J} | 18,50 |
| verschiedenes frisches Gemüse gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Koriander in spezieller Gewürzsauce | |
| 192. Chicken Tikka^{13,E,G,J} | 19,50 |
| Hähnchenbrustfilet eingelegt in Spezial-Joghurtsauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen | |
| 193. Paneer Tikka^{13,E,G,J} (vegetarisch) | 19,50 |
| hausgemachter indischer Rahmkäse (Kuhmilch) mit fernöstlicher Gewürzmischung, gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Koriander | |
| 194. Mutton Tikka^{13,E,G,J} | 20,50 |
| Lammfleisch, mariniert in unserer Spezial-Joghurtsauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen | |
| 195. Ente Tikka^{13,E,G,J} | 20,50 |
| Entenfleisch mariniert in milder Joghurtsauce mit typisch indischer Gewürzmischung, gegrillt mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & Koriander | |
| 196. Fisch Tikka^{13,B,D,E,J} | 21,50 |
| Fischfilet gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Koriander & Knoblauch in spezieller Gewürzsauce | |
| 197. Scampi Tikka^{13,B,E,J} | 22,90 |
| Großgarnelen gegrillt mit frischer Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Knoblauch & indischen Gewürzen | |
| 198. Madhu Mix Grill^{13,B,D,E,J} (3 in 1) | 23,50 |
| Grillpfanne mit 3 Fleischsorten: Tandoori Chicken, Mutton Tikka & Fisch Tikka, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander & indischen Gewürzen | |
| 199. Punjabi Mix Grill^{13,E,J} (3 in 1) | 25,50 |
| Grillpfanne mit 3 Fleischsorten: Chicken Tikka, Mutton Tikka & Ente Tikka, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander & indischen Gewürzen | |
| 200. Goa Mix Grill^{13,B,D,E,J,N} (3 in 1) | 25,90 |
| ein Mix aus Shrimps, Fisch & Großgarnelen, gegrillt mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander & indischen Gewürzen | |

SPEZIAL PLATTEN

PUNJABI PLATTE

(3-Gänge-Menü)

Aperitif: Yogi Tee^G & Papadam mit Dips⁴

Vorspeise: Linsensuppe^{A,G} & Bhatura^{A,G}

Hauptspeise: Chana Masala, Veg Korma, Paneer Tikka & Reis

210. pro Person (Platte nur ab 2 Personen)

32,50

DELHI PLATTE

(4-Gänge-Menü)

Aperitif: Mango Lassi^G (0,2L) & Papadam mit Dips⁴

Vorspeise: Mulligatwany Soup^{A,G} & Bhatura^{A,G}

Hauptspeise: Chicken Korma, Mutton Madras, Ente Tikka & Reis

Dessert: Gulab Jamun^G

211. pro Person (Platte nur ab 2 Personen)

37,50

MADHU SPECIAL PLATTE

(4-Gänge-Menü)

Aperitif: Mango Sekt & Papadam mit Dips⁴

Vorspeise: Fischsuppe^{A,D,G} & Bhatura^{A,G}

Hauptspeise: Chicken Mango, Mutton Korma, Scampi Tikka & Reis

Dessert: Vanille-Eis mit Mangofrüchten^G

212. pro Person (Platte nur ab 2 Personen)

42,50

NACHSPEISEN

220. Mango- & Lycheefrüchte		6,90
221. Vanille Mango^G Vanilleeis mit Mango-Früchten		7,50
222. Gulab Jamun^G frittierte Bällchen aus Milch & Quark, in Zuckerwasser	(3 Stück)	6,90
223. Matka-Eis^G (Indisches Milcheis) Vanille-Nuss, Kokosnuss, Zimtapfel, Sapote Chico, Mango, Lychee, Kulfi		6,90
224. Heiss auf Eis^G frittierte Bällchen aus Milch & Quark in Zuckerwasser, serviert mit Vanille-Eis		8,90
225. Kugel Eis^G Vanille oder Erdbeer oder Schoko		2,50

HEISSE GETRÄNKE

250. Yogi Tee^G indischer Gewürztee mit Milch & Honig		3,90
251. Ingwer Tee frischer Ingwer mit Scheibe Zitrone & Honig		3,90
252. Tasse Tee Schwarz-, Grün-, Kamille-, Pfefferminz- oder Früchtetee		2,90
253. Tasse Kaffee²		3,50
254. Espresso²		3,00
255. Doppelter Espresso²		4,00
256. Espresso Macchiato^{2,G}		4,00
257. Latte Macchiato^{2,G}		4,90
258. Cappuccino^{2,G}		4,50
259. Milch Kaffee^{2,G}		4,90
260. Karamel Milch Kaffee^{1,2,G} mit Karamel-Sirup		5,50
261. Heiße Schokolade^G		5,50
262. Grog mit 4 cl Rum		5,90
263. Frischer Minztee mit Scheibe Zitrone & Honig		4,30
264. Orange Ingwer Zitrone Tee mit Orangensaft		4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

270. Flasche Mineralwasser Selter, Medium oder Natur		0,75L	6,50
		0,2L	0,4L
271. Mineralwasser Selter, Medium oder Natur	3,30	272	4,30
273. Cola ^{1,2,13}	3,70	274	4,80
275. Cola Light ^{1,2,6,13}	3,70	276	4,80
277. Fanta ^{1,5,13,15}	3,70	278	4,80
279. Spezi ^{1,2,5,13,15}	3,70	280	4,80
281. Sprite ¹³	3,70	282	4,80
283. Fassbrause ¹	3,90	284	4,90
285. Ginger Ale ^{1,13}	3,90	286	4,90
287. Tonic Water ^{3,13}	3,90	288	4,90
289. Bitter Lemon ^{3,5,13}	3,90	290	4,90
291. Malztrunk ¹	4,40		

SÄFTE & SCHORLEN

	0,2L		0,4L
295. Apfelsaft	3,90	296	5,20
297. Apfelschorle	3,90	298	5,20
299. Orangensaft	3,90	300	5,20
301. Orangenschorle	3,90	302	5,20
303. Ananassaft	3,90	304	5,20
305. Ananasschorle	3,90	306	5,20
307. Mangosaft	3,90	308	5,20
309. Mangoschorle	3,90	310	5,20
311. Guavensaft	3,90	312	5,20
313. Guavenschorle	3,90	314	5,20
315. Bananensaft	3,90	316	5,20
317. Bananenschorle	3,90	318	5,20
319. Kirschsaff	3,90	320	5,20
321. Kirschschorle	3,90	322	5,20
323. Lycheesaft	3,90	324	5,20
325. Lycheeschorle	3,90	326	5,20
327. Kiba (Kirsche-Banane)	3,90	328	5,20
329. Kima (Kirsche-Mango)	3,90	330	5,20

LASSIS (Joghurtmilchgetränk)

	0,2L		0,4L
335. Lassi Süß ^G	4,50	336	5,90
337. Lassi Salzig ^G	4,50	338	5,90
339. Mango Lassi ^G	4,50	340	6,50
341. Lychee Lassi ^G	4,50	342	6,50
343. Kokos Lassi ^G	4,50	344	6,50
345. Erdbeer Lassi ^G	4,50	346	6,50
347. Bananen Lassi ^G	4,50	348	6,50
349. Mandel Lassi ^{G,H}	4,50	350	6,50
351. Special Lassi ^{E,G,H} mit Rosinen, Kardamom, Nüssen & 1 Geschmack (Mango, Lychee, Kokos, Mandel, Erdbeer oder Banane)	6,50	352	8,50

SHAKES (Milchgetränk)

	0,2L		0,4L
361. Mango Shake ^G	4,50	362	6,50
363. Lychee Shake ^G	4,50	364	6,50
365. Kokos Shake ^G	4,50	366	6,50
367. Erdbeer Shake ^G	4,50	368	6,50
369. Bananen Shake ^G	4,50	370	6,50
371. Mandel Shake ^{G,H}	4,50	372	6,50
373. Special Shake ^{E,G,H} mit Rosinen, Kardamom, Nüssen & 1 Geschmack (Mango, Lychee, Kokos, Mandel, Erdbeer oder Banane)	6,50	374	8,50
375. Vegan Shake mit Kokosmilch & 1 Geschmack (Mango, Lychee, Kokos, Mandel, Erdbeer oder Banane)	6,90	376	8,90

BIERE VOM FASS

		0,33L		0,5L
383. Helles Hefeweizen ^A		3,90	384	5,90
385. Warsteiner ^A		3,90	386	5,90
387. Alsterwasser ^A (mit Sprite ¹³)		3,90	388	5,90
389. Radler ^A (mit Fanta ^{1,5,13,15})		3,90	390	5,90
391. Diesel ^A (mit Cola ^{1,2,13})		3,90	392	5,90
393. Potsdamer ^A (mit Fassbrause ¹)		3,90	394	5,90

FLASCHENBIERE

406. Hefeweizen Dunkel ^A			0,5L	5,20
407. Hefeweizen Kristall ^A			0,5L	5,20
408. Hefeweizen Alkoholfrei ^A			0,5L	5,20
409. Berliner Weiße ^{1,A} Waldmeister oder Himbeere			0,33L	4,90
410. Warsteiner Alkoholfrei ^A			0,33L	4,50
411. Köstritzer Schwarzbier ^A			0,5L	5,30

INDISCHE FLASCHENBIERE

415. Kingfisher ^A (mild)			0,33L	4,70
416. Cobra (herb)			0,33L	4,70

ROTWEINE

		0,2L		0,5L
420. Merlot ^L (trocken)		6,50	421	12,50
422. Chianti ^L (trocken)		6,50	423	12,50
424. Montepulciano ^L (halbtrocken)		6,50	425	12,50
426. Rose ^L (halbtrocken oder lieblich)		6,50	427	12,50
428. Lambrusco ^L (lieblich)		6,50	429	12,50
430. Rotweinschorle ^L		6,50	431	12,50
432. Indischer Wein ^L (trocken)		7,90	433	13,90
434. Flaschenwein ^L (trocken oder halbtrocken)			Fl. 0,7L	24,90
435. Indischer Flaschenwein ^L		Fl. 0,7L	29,90	

WEISSWEINE

		0,2L		0,5L
440. Soave ^L (trocken)		6,50	441	12,50
442. Chardonnay ^L (trocken)		6,50	443	12,50
444. Pinot Grigio ^L (halbtrocken)		6,50	445	12,50
446. Weissweinschorle ^L		6,50	447	12,50
448. Indischer Wein ^L (trocken)		7,90	449	13,90
450. Flaschenwein ^L (trocken oder halbtrocken)		Fl. 0,7L	24,90	
451. Indischer Flaschenwein ^L		Fl. 0,7L	29,90	

APERITIFS

455. Campari Orange ¹	4 CL	7,90
456. Campari Soda ¹	4 CL	7,90
457. Campari Spritz ¹ mit einer Orangenscheibe, Prosecco & Soda Water	4 CL	7,90
458. Martini Weiß	5 CL	7,90
459. Martini Rot ¹	5 CL	7,90
460. Aperol Spritz ¹ mit einer Orangenscheibe, Aperol, Prosecco & Soda Water	4 CL	7,90
461. Gin Wild Berry ¹ Gin, Schweppes, Limettensaft, Minzblätter, Beerenmischung	5 CL	8,90
462. Aperol Wild Berry ¹ Aperol, Schweppes	4 CL	7,90
463. Lillet Wild Berry ¹ Lillet Blanc, Schweppes, Beerenmischung, Minzblätter	5 CL	8,90

PROSECCO & SEKT

465. Prosecco ^L (trocken)	0,1 L	5,50
466. Sekt ^L (halbtrocken)	0,1 L	5,50
467. Mangosekt ^L , Lycheeseekt ^L , Guavensekt ^L	0,1 L	5,90
468. Flasche Sekt ^L (halbtrocken)	Fl. 0,7 L	30,00
469. Flasche Prosecco ^L (trocken)	Fl. 0,7 L	30,00

Andere Champagner-Flaschen auf Anfrage!

RUM, LIKÖR & SCHNAPS AUS INDIEN

475. Old Monk Rum ¹ 7 Jahre alter indischer brauner Rum aus Rohrzucker	2 CL	4,50
476. Mango-Schnaps ¹	2 CL	3,90
477. Ingwer-Liqueur ¹	2 CL	3,90
478. Kardamom-Liqueur ¹	2 CL	3,90
479. Lychee-Liqueur ¹	2 CL	3,90
480. Paan-Liqueur ¹ (Betelblatt)	2 CL	3,90

LIKÖRE & SCHNÄPSE

485. Ramazzotti ¹	2 CL	3,90
486. Amaro Averna ¹	2 CL	3,50
487. Fernet Branca ¹	2 CL	3,50
488. Branca Menta	2 CL	3,50
489. Cynar ¹	2 CL	3,50
490. Jägermeister ¹	2 CL	3,50
491. Kümmerring ¹	2 CL	3,50
492. Amaretto ¹	2 CL	3,50
493. Baileys ^{1,2,G}	2 CL	3,60
494. Sambuca ¹	2 CL	3,50
495. Tequila (silver oder gold)	2 CL	3,90
496. Ouzo	2 CL	3,50
497. Grappa	2 CL	3,50
498. Wodka	2 CL	3,90
499. Weinbrand Chantre ¹	2 CL	3,90
500. Selbstgemachter Mangoschnaps ¹	2 CL	3,90

RAMAZZOTTI



WHISKEY'S

mit Cola +2,00€

505. Johnnie Walker Red Label ¹	4 CL	6,90	511. Chivas Regal ¹	4 CL	7,90
506. Jim Beam ¹	4 CL	6,90	512. Dimple ¹	4 CL	7,90
507. Teacher's ¹	4 CL	6,90	513. Jack Daniels ¹	4 CL	7,90
508. Ballantines ¹	4 CL	6,90	514. Hennessy ¹	4 CL	8,50
509. Tullamore ¹	4 CL	6,90	515. Indischer Whiskey ¹	4 CL	8,50
510. Johnnie Walker Black Label ¹	4 CL	7,90			

LONGDRINKS

520. Bacardi Cola ^{1,2,13}		4 CL	8,90
521. Bacardi Orange		4 CL	8,90
522. Whiskey Cola ^{1,2,13}		4 CL	8,90
523. Wodka Lemon ^{3,5,13}		4 CL	7,90
524. Wodka Orange		4 CL	7,90
525. Bombay Gin Tonic ^{3,13}		4 CL	8,90



ALKOHOLISCHE COCKTAILS

530. Indian Sommer	Wodka, Gin, Ananassaft, Zitronensaft		7,90
531. Indian Mango ¹	weisser & brauner Rum, Grenadine, Mangosaft		7,90
532. Caipirinha ¹	Cachaca, Lime Juice, brauner Zucker, Limetten		8,50
533. Tequila Sunrise ¹	Tequila, Orangensaft, Grenadine		8,90
534. Planters Punch ¹	weisser & brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine		8,90
535. Long Island Ice Tea ^{1,2,13}	Wodka, Gin, Tequila, weisser Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Cola		9,50
536. Mango Colada ^{1,11}	brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Mangosaft		8,90
537. Zombie ¹	weisser & brauner Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine		9,50
538. Pina Colada ^{1,11}	brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft		8,90
539. Swimming Pool ¹	Wodka, brauner Rum, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft		9,50
540. Latin Lover ¹	Tequila, Cachaca, Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft		8,90
541. Kamasutra ¹	Wodka, Zitronensaft, Mangonektar, Orangensaft, Ananassaft		8,90
542. Electric Ice Tea ^{1,2,13}	Tequila, Gin, Triple Sec, Wodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Cola		9,50
543. Pinky Colada ^{1,11}	weisser Rum, Ananassaft, Sahne, Grenadine, Kokossirup		8,90
544. Dirty Mango Lassi ^{1,6}	brauner Rum, Joghurt, Milch, Mangopüree, Zucker, Kardamom		8,90
545. Mojito	frische Minze, weisser Rum, frische Limetten, Soda Water, brauner Zucker		8,90
546. Cuba Libre ^{1,2,13}	weisser Rum, frische Limetten, Lime Juice, Cola		8,90
547. Night Flight ¹	Wodka, Lime Juice, Zitronensaft, Blue Curacao, Orangensaft		8,90
548. Wodka Thai ^{1,M}	Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft		8,90
549. Cocos Tree ¹	Tequila, Lime Juice, Triple Sec, Kokossirup, Zitronensaft, Ananassaft		8,90
550. Mai Thai ^{1,M}	brauner Rum, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft		8,50
551. Sex on the Beach ¹	Wodka, Peach Tree Likör, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine		8,50



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

771. Coconut Kiss ^{1,11}	Kokossirup, Ananassaft, Kirschsaff, Sahne		8,90
772. Mosquito ^{1,13}	frische Minze, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda Water		8,50
773. Erdbeer Caipirinha ^{1,3,11,13}	Erdbeeren, Tonic Water, Limette, brauner Zucker, Erdbeersirup		8,90
774. Kashmir ^{1,11}	Karamelsirup, Kokosmilch, Mango, Lycheesaft		8,90
775. Goa Beach ^{1,3,11,13}	Limette, brauner Zucker, Tonic Water, Blue Curacao		8,90
776. Spring Paradise ^{1,11}	Orangensaft, Blue Curacao, Zitronensaft, Mandelsirup		8,90
777. Baby Colada ^{1,11}	Ananassaft, Sahne, Kokossirup		8,50
778. Ipanema ^{1,13}	Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale		7,90
779. Cinderella ^{1,11}	Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine		8,90
780. Lollipop ^{1,11}	Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Erdbeersirup, Sahne		8,90
781. Car Driver ^{1,13}	Ananassaft, Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft		8,50
782. Null Promillo ^{1,11}	Bananensaft, Kokossirup, Sahne, Kirschsaff		8,50



Madhu

Indisches Restaurant UG, Café & Cocktailbar

(A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse,
(F) Sojabohnen, (G) Milch (einschließlich Laktose), (H) Schalenfrüchte,
(I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (M) Lupinen,
(N) Weichtiere, (1) Farbstoff, (2) koffeinhaltig, (3) chininhaltig,
(4) Konservierungsstoff, (5) Antioxidationsmittel, (6) Süßungsmittel,
(7) taurinhaltig, (11) Geschmacksverstärker, (13) Säuerungsmittel,
(14) Stickoxidul, (15) Stabilisatoren.

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service.
Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.**