



RESTAURANT

FOOD & DRINKS



Willkommen im Madrasi Restaurant



„ Essen verbindet nicht nur Menschen, sondern auch Kulturen. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der indischen Küche und lassen Sie sich von exotischen Aromen, frischen Zutaten und jahrhundertealten Rezepten inspirieren.“

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen die traditionellen sowie modernen Facetten der indischen Küche näher zu bringen.

Unsere Gerichte werden mit viel Liebe täglich frisch zubereitet, dabei verwenden wir eine Auswahl an fein abgestimmten Gewürzen, die Ihre Gaumen verzaubern werden.

Ob mild, pikant oder authentisch indisch scharf bei uns bestimmen Sie die Geschmacksrichtung.

Haben Sie besondere Wünsche oder Unverträglichkeiten? Sprechen sie uns gerne an. Ihre Zufriedenheit ist uns sehr wichtig.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und unvergessliche Geschmackserlebnisse!

Ihr Madrasi Team



Die Wirkung unserer Gewürze

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfördernd, heilt Gallen- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten. Wirkt entzündungshemmend, cholesterinspiegel senkend, krebs vorbeugend, gilt als natürliches Anti-Aging- Mittel



Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und blasse Haut



Zimt

Es fördert die Verdauung, wärmt den Körper und unterstützt die Blutzuckerregulierung



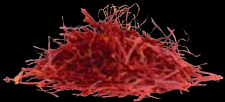
Koriander

fördert die Verdauung, wirkt entgiftend und gilt als ein Klassiker der indischen Küche



Safran

Wirkt entkrampfend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich



Kardamom

enthält die Vitamine a, b und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältungen und Heiserkeit



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Traumhafte Suppen

wird mit Brot serviert

1. TOMATENSUPPE ^{G, O} **4,40**
mit frischem Basilikum

2. RASAM ^{G, O} **4,50**
Tomate, Kreuzkümmel, Indische Gewürze, Möhren und Tomaten

4. HÜHNERSUPPE ^{G, O} **6,50**
Nach indischer Art
Würzige Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch und exotischen Gewürzen



Frisch

AUS DEM GARTEN

wird mit Brot serviert

5. GEMISCHTER SALAT **7,50**
Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, Möhren und Mais

6. PANEER SALAT **8,50**
Salate der Saison mit Tomate, Paprika und würzigem Paneer (hausgemachter indischer Käse)

7. MADRASI SALAT ^{A, J, L} **10,50**
Bunter Salatteller mit panierten Hähnchenbruststreifen



Vorspeisen



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Spezialitäten

- | | | |
|---|------------------|--------------|
| 8. LAMB ROLLS 2 STÜCK | A, G, K, O | 5,50 |
| Zwei knusprig, frittierte indische Frühlingsrollen mit einer würzigen, saftigen Füllung aus Lammcurry und Kartoffeln. | | |
| 9. CHICKEN "65" | A, G, K, O | 7,50 |
| Zartes Hähnchen, knusprig gebraten und mit traditionellen indischen Gewürzen | | |
| 10. CHICKEN LOLLIPOP | A, G, K, O | 7,50 |
| Knusprig frittierte Hähnchenflügel, mariniert in indischen Gewürzen | | |
| 11. PRAWN 65 | A, G, K, O | 7,50 |
| Knusprig frittierte Garnelen in würziger Masala Marinade (mit Zitrone serviert) | | |
| 12. EGG OMELETTE | A, C, G, K, O | 5,50 |
| Eierspeise mit Zwiebeln, grünen Chilis und aromatischen Gewürzen | | |
| 13. MADRASI STARTERS (2 PERSONEN) | A, C, D, G, K, O | 16,90 |
| Samosa, Rolls, Pakkora, Chicken "65" | | |

Vegetarisch

- | | | |
|---|------------|-------------|
| 14. SAMOSA | A, H, K | 4,90 |
| Knusprig, frittierte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung | | |
| 15. ONION PAKKORA | A, H, K | 5,50 |
| Indisch marinierte Zwiebeln im Kichererbsenteig ausgebacken | | |
| 16. SAMOSA / CHAAT | | 6,90 |
| Indische Nationalgericht, knusprig, frittierte Teigtaschen, garniert mit verschiedenen Soßen, Joghurt und Koriander | | |
| 17. VEG ROLLS 2 STÜCK | A, H, K | 4,90 |
| Knusprige Frühlingsrollen, mit einer würzigen Gemüsefüllung | | |
| 18. PANI PURI | A, H, K | 4,90 |
| Kleine, frittierte Teigbällchen, serviert mit verschiedenen Soßen | | |
| 19. DAHI PURI / CHAAT | A, G, H, K | 6,90 |
| Indisches Nationalgericht, kleine, frittierte Teigbällchen, garniert mit verschiedenen Soßen, Joghurt und Koriander | | |



Hauptspeisen

Unsere Currys werden ohne Beilage serviert.
Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage aus.



Tandoor Spezialitäten

- 100. TANDOORI CHICKEN** ^{4, G, K, O} **14,90**
Zartes Hähnchen, mariniert in Joghurt und Gewürzen
- 101. CHICKEN TIKKA** ^{4, G, K, O} **15,20**
Zart, marinierte Hähnchenstücke nach Art des Hauses
- 102. MUTTON TIKKA** ^{4, G, K, O} **15,70**
Zarte Lammstücke, mariniert mit indischen Gewürzen und Joghurt
- 103. TANDOORI KING PRAWN** ^{4, B, G, K, O} **17,90**
Saftige Riesengarnelen, mariniert mit Joghurt und typischen Gewürzen
- 104. MADRASI MIXED GRILL** ^{4, B, G, K, O} **21,90**
Gemischter indischer Grillteller mit Chicken, Garnelen, Lamm und Beilagen

Tandoor Vegetarisch

- 105. PANNER TIKKA** ^{4, G, K, O} **13,90**
Gegrillt und gewürzter, hausgemachter Käse mariniert in Joghurt und aromatischen Gewürzen
- 106. TANDOORI ALOO** ^{4, G, K, O} **14,40**
Gefüllte Kartoffeln, mariniert in traditionellen Gewürzen und im Tandoor goldbraun gegrillt

Biryani Spezialitäten

Wir empfehlen Paratha oder Garlic Naan als zusätzliche Beilage zu bestellen.

- 107. VEGETARISCHES BIRYANI** ^{4, K, O} **12,90**
Aromatischer Basmatireis mit Paneer und fein abgestimmten Gewürzen, Rosinen und Cashews
- 108. CHICKEN BIRYANI** ^{4, G, K, O} **13,50**
Aromatischer Basmatireis mit zartem Hähnchen, traditionellen Gewürzen, Rosinen und Cashews
- 109. MUTTON BIRYANI** ^{4, G, K, O} **14,90**
Aromatischer Basmatireis mit zartem Lammfleisch und verschiedenen indischen Gewürzen
- 110. PRAWN BIRYANI** ^{4, B, G, K, O} **16,90**
Aromatischer Basmatireis mit marinierten und gegrillten Garnelen, Rosinen und Cashews
- 111. MADRASI BIRYANI** ^{4, B, G, K, O} **17,90**
Aromatischer Basmatireis nach Art des Hauses mit Lamm, Chicken und Garnelen



SPEISEKARTE

Unsere Currys werden ohne Beilage serviert.

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage aus.



Vegetarische Currys

200. PARRUPU ^γ ^K 10,90

Aromatisches, gelbes Linsencurry mit feinen Gewürzen, wie Ingwer und Koriander abgerundet mit Kokosmilch

201. DAL CURRY ^γ ^{4, K, O} 10,90

Aromatisches, rotes Linsencurry mit feinen Gewürzen, wie Kurkuma und Currypulver abgerundet mit Kokosmilch

202. AUBERGINEN CURRY ^γ ^{4, K, O} 10,90

Zarte Auberginen in einer würzigen Soße aus Tamarinden, Currypulver und Kokosmilch

203. PALAK PANEER ^γ ^{4, G, K, O} 12,90

Hausgemachter indischer Frischkäse in würziger Spinat Currysoße

204. PANEER MASALA ^{4, G, K, O} 12,90

Hausgemachter indischer Frischkäse in cremiger und würziger Tomaten Currysoße

205. VEGETABLE JALFREZIE ^γ ^{4, G, K, O} 12,90

Frisches Gemüse, serviert in würziger Tomaten-Paprika-Soße mit Cashews und Ingwer

206. ALOO BENGEN ^γ ^{4, G, K, O} 12,90

Kartoffeln und Auberginen in einer würzigen Tomaten-Curry-Soße



Beilagen

BASMATIREIS 2,50

Locker gedämpfter Reis mit zartem Aromen

FRIED REIS ^γ 4,50

Gebratener Reis, verfeinert mit Gemüse, Ei und aromatischen Gewürzen

DOSA 1 STK ^{A,, G} 3,00

Ein knuspriger, dünner Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig

PARATHA 3 STK ^{A,, G} 4,50

Ein Fladenbrot, goldbraun gebraten und herrlich buttrig

PUTTU 2 STK ^{A,,} 4,50

Ein Gericht aus gedämpften Reis- und Kokosnussschichten, das für seine weiche, körnige Textur bekannt ist

IDIYAPPAM 5 STK ^{A,} 3,50

Ein südindisches Gericht aus gedämpften Reifäden, die aus feinem Reismehl zubereitet werden

NAAN ^{A,, G} 3,50

Ein Fladenbrot, das traditionell im Tandoor-Ofen gebacken wird und außen leicht knusprig, innen weich und fluffig ist

Lamm Spezialitäten

300. LAMB JALFREZIE ^{4, G, K, O} 12,90

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Tomaten-Paprika-Soße mit frischem Gemüse

301. LAMB CURRY ^{4, G, K, O} 12,90

Zartes Lammfleisch in einer aromatischen Currysoße, Chilis, Curryblättern und Kokosnuss

302. LAMB VINDALOO ^{4, G, K, O} 12,90

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Soße aus traditionellen Gewürzen, Zwiebeln und Chilis

303. PALAK GOAST ^{4, G, K, O} 12,90

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Spinatsoße mit aromatischen Gewürzen

304. LAMB CHETINAD ^{4, K, O} 12,90

Zartes Lammfleisch in einer aromatischen Currysoße mit Chettinad-Gewürzen, Kokosnuss und Curryblättern

305. LAMB KORMA ^{4, K, O} 12,90

Zartes Lammfleisch in einer cremigen Soße aus Joghurt, Nüssen und milden Gewürzen

306. LAMB CHUKKA VRUVAL ^{4, K, O} 12,90

Würziges, angebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und einer Mischung aus traditionellen Gewürzen

307. LAMB PEPPER FRY ^{4, K, O} 12,90

Zartes Lammfleisch, scharf gebraten mit schwarzen Pfefferkörnern, Zwiebeln und traditionellen Gewürzen



SPEISEKARTE

Unsere Currys werden ohne Beilage serviert.

Wählen Sie Ihre gewünschten Beilage aus.



Chicken Currys Unser Hähnchenfleisch ist halal



- | | |
|---|--------------|
| 400. MADRASI CHICKEN ^{4, G, K, O} | 10,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch in einer aromatischen, cremigen Currysoße mit exotischen Gewürzen | |
| 401. MANGO CHICKEN ^{4, G, K, O} | 10,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch in einer milden Tomaten-Butter-Sauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen | |
| 402. BUTTER CHICKEN ^{4, G, K, O} | 11,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Tomatensoße mit Ingwer, Garam Masala und Zimt | |
| 403. CHICKEN KORMA ^{4, G, K, O} | 11,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch in einer milden, cremigen Soße aus Joghurt, Mandeln und feinen Gewürzen | |
| 404. CHICKEN CHETTINAD ^{4, G, K, O} | 11,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch in einer herzhaften Soße mit traditionellen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten | |
| 405. CHICKEN TIKKA MASSALA ^{4, G, K, O} | 11,90 |
| Gegrillte Hähnchenstücke in einer cremigen Tomaten-Currysoße, verfeinert mit Gewürzen und Sahne | |
| 406. KODAI CHICKEN ^{4, G, K, O} | 11,90 |
| Zartes Hähnchenfleisch in einer herzhaften Soße mit traditionellen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten | |

Beilagen

- | | |
|---|-------------|
| BASMATIREIS | 2,50 |
| Locker gedämpfter Reis mit zartem Aroma | |
| FRIED REIS ^γ | 4,50 |
| Gebratener Reis, verfeinert mit Gemüse, Ei und aromatischen Gewürzen | |
| DOSA 1 STK ^{A,, G} | 3,00 |
| Ein knuspriger, dünner Pfannkuchen aus fermentiertem Reisteig | |
| PARATHA 3 STK ^{A,, G} | 4,50 |
| Ein Fladenbrot, goldbraun gebraten und herrlich buttrig | |
| PUTTU 2 STK ^{A,,} | 4,50 |
| Ein Gericht aus gedämpften Reis- und Kokosnussschichten, das für seine weiche, körnige Textur bekannt ist | |
| IDIYAPPAM 5 STK ^{A,} | 3,50 |
| Ein südindisches Gericht aus gedämpften Reisdäcken, die aus feinem Reismehl zubereitet werden | |
| NAAN ^{A,, G} | 3,50 |
| Ein Fladenbrot, das traditionell im Tandoor-Ofen gebacken wird und außen leicht knusprig, innen weich und fluffig ist | |

Fisch Currys

- | | |
|--|--------------|
| 500. PRAWN CURRY ^{4, B, K, O} | 11,90 |
| Saftige Garnelen in einer aromatischen, cremigen Currysoße mit exotischen Gewürzen | |
| 501. PRAWN MASALA ^{4, B, K, O} | 12,90 |
| Saftige Garnelen in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße, verfeinert mit Gewürzen und Kräutern | |
| 502. PRAWN PEPPER ^{4, B, K, O} | 12,90 |
| Saftige Garnelen, kräftig gewürzt mit schwarzem Pfeffer, Curryblättern und aromatischen Gewürzen | |
| 503. FISH CURRY ^{4, B, D, K, O} | 12,90 |
| Zarter Fisch in einer aromatischen, würzigen Currysoße mit Kokosmilch und exotischen Gewürzen | |
| 504. FISH MASALA ^{4, B, D, K, O} | 12,90 |
| Zarter Fisch in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen und Kräutern | |
| 505. FISH FRY ^{4, B, D, K, O} | 11,90 |
| Knusprig gebratener Fisch, mariniert in aromatischen traditionellen Gewürzen und Kräutern | |
| 506. MADRASI SPEZIAL ^{4, B, D, K, O} | 13,90 |
| Eine Mischung aus Auberginen und saftigen Garnelen mit Madrasi Spezial Curry | |



Dosa Spezialitäten

Alle Dosa werden mit 2 verschiedenen Chutneys und Sambar serviert

- | | |
|---|--------------|
| 600.KAL DOSA ^{A, K, O} | 10,90 |
| Weicher, dicker Crêpe aus fermentiertem Reis-Linsen-Teig | |
| 601.ONION MASALA DOSA ^{A, K, O} | 11,90 |
| Knuspriger Crêpe aus Reis-Linsen-Teig, verfeinert mit karamellisierten Zwiebeln. | |
| 602.BUTTER PLAIN DOSA ^{A, K, O} | 10,90 |
| Knuspriger Crêpe, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und mit Butter verfeinert | |
| 603.PANEER DOSA ^{A, G, K, O} | 12,90 |
| Knuspriger Crêpe, gefüllt mit gewürztem, hausgemachtem indischen Frischkäse (Paneer) | |
| 604.MYSORE MASALA DOSA ^{4, A, G, K, O} | 12,90 |
| Knuspriger Crêpe mit würziger Chilipaste bestrichen, gefüllt mit aromatischem Kartoffelpüree. | |
| 605.GHEE MASALA DOSA | 12,90 |
| Ein Knuspriger Crepe aus Reismehl und verschiedenen Linsen, mit aromatischen Ghee bestrichen | |
| 606.EGG MASALA DOSA ^{A, C, G, K, O} | 13,90 |
| Knuspriger Crêpe, gefüllt mit würzigem Kartoffelpüree und verfeinert mit einem Ei. | |



Kothu Varianten

Alle Kothu Varianten werden mit einen Omlett und Curry Soße serviert

- | | |
|---|--------------|
| 700.PARATHA KOTHU ^{A, C, G, K, O} | 12,90 |
| Gehacktes Paratha-Fladenbrot, gebraten mit zartem Fleisch, Ei, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen | |
| 701.LAMM KOTHU ^{A, C, G, K, O} | 14,90 |
| Gehacktes Paratha-Fladenbrot mit Lammcurry kombiniert mit Lauch, Zwiebeln Weißkohl und Ei | |
| 702.CHICKEN KOTHU ^{A, C, G, K, O} | 13,90 |
| Gehacktes Paratha-Fladenbrot mit Chickencurry in Kombination mit Lauch, Zwiebeln, Weißkohl und Ei | |
| 703.PUTTU KOTHU ^{A, C, G, K, O} | 14,90 |
| Gedämpftes Reismehl mit Kokosraspeln, aromatisch angebraten mit Gemüse und Gewürzen | |
| 704. PUTTU NETHELI KOTHU ^{A, C, G, K, O} | 15,90 |
| Gedämpftes Reismehl mit Kokosraspeln, aromatisch angebraten mit Netheli Fisch und Gewürzen | |
| 705. IDIYAPPA KOTHU ^{A, C, G, K, O} | 15,90 |
| Feine, gedämpfte Reismudeln, zubereitet mit Reismehl mariniert in aromatischen traditionellen Gewürzen und Kräutern | |
| 706.MADRASI SPEZIAL KOTHU ^{A, C, G, K, O} | 19,90 |
| Gehacktes Paratha-Fladenbrot mit Garnelen, Chicken in Kombination mit Lauch, Zwiebeln, Weißkohl und Ei | |





SPEISEKARTE



Für unsere kleinen Gäste

- 707. Pommes Frites** ¹⁰ **4,00**
- 708. Pommes** ¹⁰ **mit Nuggets** A, C, L **5,50**
- 709. Chicken Pins** ^{A, C, I, J, L} **7,50**
Knusprig panierte Hähnchenbruststücke mit Sauce nach Wahl

Dessert

- 800. Mangoeis** ^{4, C, G} **5,90**
Cremiger Mangoeis mit Sahne
- 801. Kokosnusseis** ^{4, C, G} **5,90**
Cremiges Kokoseis, stilvoll serviert in einer Kokosnussschale
- 802. Falooda Royal** ^{4, C, G} **8,50**
Ein erfrischendes Dessertgetränk aus Rosenmilch, Basilikumsamen, feinen Nudeln, Gelee, Früchten, Nüssen und Vanilleeis.
- 803. Nelli Falooda** ^{4, C, G} **8,50**
Ein erfrischendes Dessertgetränk aus Nelli-Saft, Basilikumsamen, feinen Nudeln, Gelee, Früchten, Nüssen und Vanilleeis
- 804. mango Creme** ^{4, C, G} **4,50**
Eine cremige Dessertkreation aus frischer Mango und Sahne
- 805. Lava Cake mit Eis** ^{4, C, G} **7,50**
Ein warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis



Heiße Getränke



Tee Spezialitäten

Ceylon Tee	3,50
Grüner Tee	3,50
Earl Grey	3,50
Pfefferminztee	3,50
Masala Chai	4,50
Nido	4,50

Kaffee Spezialitäten

Kaffee ⁷	2,80
Cappuccino ^{7,G}	3,20
MilchKaffee ^{7,G}	3,20
Latte Macchiato ^{7,G}	3,50
Espresso ⁷	2,50
Heisse Schokolade ^G	3,50

Homemade Limonade/ je 6.80

Himbeere ^{1, 4, 6, 11}

LIMONADE
ZITRONENSAFT
SODA
HIMBEERSIRUP
LIMETTE



Mango-Maracuja ^{1, 4, 6, 11}

MANGOSAFT
MARACUJASAFT
ZITRONNENSAFT
SODA
LIMETTE



Wassermelone ^{1, 4, 6, 11}

LIMONADE
ZITRONENSAFT
SODA
WASSERMELONENSIRUP
LIMETTE



Limette-Minze ^{1, 4, 6, 11}

TONIC WATER
SODA
LIMEJUICE
HOLUNDERSIRUP
MINZE
LIMETTE



Erdbeere ^{1, 4, 6, 11}

LIMONADE
ZITRONENSAFT
SODA
ERDBEERSIRUP
LIMETTE



Cranberry ^{1, 4, 6, 11}

CRANBERRYSAFT
ZITRONENSAFT
SODA
CRANBERRYSIRUP
LIMETTE



Alkoholfreie Getränke



	0,2l	0,4l	0,5l
Teinacher Gourmet Still/Medium	2,50		4,80
Pepsi ^{1, 4,6,7,11}	2,60	3,80	
Pepsi Max ^{1, 4,6,7,11}	2,60	3,80	
Mirinda ^{1, 4,6,11}	2,60	3,80	
Schwip Schwap ^{1, 4,6,7,11}	2,60	3,80	
Bitter Lemon ^{1,4,6,8,11}	2,60	3,80	
Ginger Ale ^{1,4,6,8,11}	2,60	3,80	
Tonic Water ^{1,6,8,11}	2,60	3,80	
Wild Berry ^{1,4,6,8,11}	2,60	3,80	
Mango Lassi ^{G,1,3,6}	2,80	4,20	



	0,25l
Necto ^{G,1,4,6,8,11}	3,80
Red Bull	3,80

<i>Säfte</i>	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,50	4,50
Orangensaft	3,50	4,50
Maracujanektar	3,50	4,50
Lycheenektar	3,50	4,50
Guavenektar	3,50	4,50
Alle Säfte auch als Schorle	3,50	4,50



LONG DRINKS



Bacardi Cola	^{1, 4, 6, 7, 11}	6.50
Havana Cola	^{1, 4, 6, 7, 11}	6.50
Wodka Lemon	^{1, 4, 6, 11}	6.50
Gin Tonic	^{1, 6, 8, 11}	6.50
Jacky Cola	^{1, 4, 6, 7, 11}	6.50
Asbach Cola	^{1, 4, 6, 7, 11}	6.50
Bacardi Razz	^{1, 4, 6, 7, 11}	7.50
Jäger Bull	^{1, 4, 6, 7, 11}	7.50
Wodka Bull	^{1, 4, 6, 7, 11}	7.50
Malibu Orange	^{1, 4, 6, 11}	7.50
Bombay Tonic	^{1, 6, 8, 11}	7.50
Cuba Libre	^{1, 4, 6, 7, 11}	7.50

APERITIF COCKTAIL



LILLET WILDBERRY ^{1,4,6,8,11} 6.50

APEROL PROSECCO ^{1,4,6,8,11} 6.50

APEROL SPRITZ ^{1,4,6,8,11} 6.50

PINK GIN ^{1,4,6,8,11} 6.50

HUGO ^{1,4,6,11} 6.50



BIER

	0,3l	0,5l
Pils	3,80	4,50
Radler	3,80	4,50
Pilsner alkoholfrei	3,80	4,50
<hr/>		
Hefeweizen		4,50
Weizen-Radler		4,50
Alkoholfreies Weizenbier		4,50
Helles		4,50
<hr/>		
Corona	4,50	
King Fisher	4,50	
Staut		5,20

OFFENE WEINE (0,25l)

ROTWEIN

Trollinger mit Lemberger **6,00**

Gehaltvoller und dichter Wein mit würziger Fruchtnote und harmonische trockenem Abgang

WeißWEIN

Heilbronner Stiftsberg Riesling **6,00**

trocken, frisch, fruchtig und saftig

ROSÉWEIN

Schwarzriesling Weißherbst **6,00**

WEINSCHORLE 0,25. /0,4L.

WEIß, ROSE ODER ROT

4,00 / 6,00

SPIRITUOSEN

Jägermeister	^{1,4,6,11}	3.50
Tequila	^{1,4,6,11}	3.50
Sambuca	^{1,4,6,11}	3.50
Ramazotti	^{1,4,6,11}	3.50
Williams	^{1,6,11}	3.50
Melonenschnaps	^{1,4,6,11}	3.50
Mangoschnaps	^{1,4,6,11}	3.50



APERITIF

Glas Sekt		6.50
Martini 5 cl	^{1,4,6,11}	6.50
Campari Soda oder Saft nach Wahl	^{1,4,6,11}	6.50



Flaschen

Hausmarke Sekt		20,00
Fürst von Metternich		20,00
Champagner		90,00





Südindisches Restaurant Madrasi

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | 01.01.2025

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Die Speisen und Getränke im Restaurant Madrasi enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff • 5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig 9: geschwärzt • 10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

Allergenen:

A: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) B: Krebstiere • C: Eier • D: Fisch • E: Erdnüsse • F: Soja • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) • I: Sellerie • J: Senf • K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen N: Weichtiere • O:

Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne beim personal nach!)