



# LE MADRAS

RESTAURANT INDIEN

7 RUE DES DENTELLES  
67000 STRASBOURG



*Das Restaurant Madras bietet Ihnen eine traditionelle und hausgemachte indische Küche. Wir wählen unsere eigenen Produkte von lokalen Lieferanten aus, um ihre Qualität und Frische zu gewährleisten. Entdecken Sie unser Menü, das eine Mischung aus Aromen ist, um Ihren Gaumen zu erfreuen.*

*Homemade food*



# VORSPEISEN



## BAIGAN BADJI

Auberginenfrikadellen mit Kichererbsenmehl 7.00 €

## ONION BADJI

Zwiebelkrapfen mit Kichererbsenmehl 7.00 €

## PAKORA

Obst- und Gemüsekrapfen mit Kichererbsenmehl 7.00 €

## VEGETABLE SAMOSA

Knusprige Teigtaschen mit Füllung aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Karotten und Erbsen 7.30 €

## MEAT SAMOSA

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Lammhackfleisch und Erbsen 7.50 €

## RESHMI KEBAB

Hähnchenspieß, gewürzt mit indischen Gewürzen 7.50 €

## SEESH KEBAB

Lammhackfleischspießchen mit frischen Kräutern 7.90 €

## MIX STATERS

Pakora, Reshmi, Seesh Kebab, Badjis, Meat and Vegetables Samosa, zum Teilen für 2 Personen 16.90 €

## SOUP

Gemischte Gewürz- und Linsensuppe 7.00 €

## RAÏTHA

Erfrischender Salat mit Joghurt, Gurken, Tomaten und Zwiebeln, alles gewürzt mit Kreuzkümmel 7.00 €

## MADRAS SALAD

Eine Vielfalt an würzigem grünen Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln 7.50 €





# INDISCHES BROT

WIRD IN INDIEN TRADITIONELL AUS VOLLKORNWEIZEN  
HERGESTELLT UND IN EINEM STEINGUTTOPF GEKOCHT

## NAAN NATURE

Hausgemachter Fladenbrot mit Butter 3.00 €

## CHEESE NAAN

Spezialität des Chefs, Fladenbrot mit Käsefüllung 4.00 €

## NAYA NAAN

Fladenbrot mit Käse- und Knoblauchfüllung 4.30 €

## GARLIC NAAN

Fladenbrot mit Knoblauchfüllung 4.00 €

## NAAN MADRAS

Fladenbrot mit Knoblauch und indischen Gewürzen 4.00 €

## BEILAGEN

### BASMATI RICE

Basmati-Reis, gewürzt mit Kardamom, Nelken und Zimt 3.50 €

### SAFFRON RICE

Safran-Basmati-Reis 4.50 €

### CASHMIRI RICE

Basmati-Reis mit exotischen Früchten und Trockenfrüchten 4.90 €

### BOMBAY POTATOES

Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Bockshornklee und Kreuzkümmel 4.50 €

### PAPADAM

Linsenchips mit indischen Aromen 2.50 €





# HAUPTGERICHT

## CHICKEN MADRAS CURRY

Hühnercurry mit Tomaten, Zwiebeln und süßen Gewürzen 17.50 €

## CHICKEN KOURMA

Hähnchenfleisch gekocht in einer grünen Currysauce mit Kokosmilch, Cashewnüssen und gehackten Mandeln 18.00 €

## CHICKEN CASHMIRI

Hähnchen in Kokosnussmilch-Curry mit exotischen Früchten 18.00 €

## CHICKEN VINDALLO

Hähnchen-Kartoffel-Curry mit rotem Pfeffer 18.00 €

## LAMB KOURMA

Lammgeschnetzeltes gekocht in einer grünen Currysauce mit Kokosmilch, Cashewnüssen und gehackten Mandeln 18.90 €

## ROGAN GOHST

Lammfleisch gekocht in einer Currysauce aus Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen 18.90 €

## LAMB VINDALLO

Lamm- und Kartoffelcurry, gewürzt mit rotem Pfeffer 18.90 €

# BRIYANI

MISCHUNG AUS 25 GEWÜRZEN UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN, ZUBEREITET MIT BASMATI-REIS UND RAÏTA

CHICKEN BRIYANI Huhn 19.00 €

LAMB BRIYANI Lamm 20.00 €



ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS ZUBEREITET (EXTRA 1,50€ FÜR ALLE ANDEREN BEILAGEN)



# GEGRILLTE GERICHTE

LE MADRAS BIETET IHNEN VERSCHIEDENE  
GRILLVARIANTEN IM TANDOOR AN

## CHICKEN TANDOORI

Gegrillte Hähnchenschenkel mariniert in hausgemachten Gewürzen 16.50 €

## CHICKEN TIKKA

Spieß mit marinierter Hühnerbrust mit Safrangewürz 17.50 €

## CHICKEN TIKKA MASALA

Gegrillter Hähnchenbrust in einer Joghurtsauce, gewürzt mit Garam Masala, Zwiebeln und Paprika 18.90 €

## BUTTER CHICKEN

Spezialität des Küchenchefs, gegrillte Hähnchenbrust mit einer cremigen indischen Gewürzsauce 18.90 €

## LAMB TIKKA

Lammspieß mariniert in Safrangewürzen 18.50 €

## LAMB MAKHANI

Gegrillte Lammstücke mit Mango und süßer Gewürzsauce 18.50 €

## MIX TIKKA MASALA

Gegrilltes Lamm und Hähnchen in einer Joghurtsauce, gewürzt mit Garam Masala, Zwiebeln und Paprika 19.50 €

DER TANDOOR IST EIN WESENTLICHER BESTANDTEIL DER  
INDISCHEN KÜCHE, ES IST EIN GEBACKENER LEHMOFEN, DER ZUM  
GRILLEN VON FLEISCH, FISCH UND NAAN VERWENDET WIRD



ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-  
REIS ZUBEREITET (EXTRA 1,50€ FÜR ALLE  
ANDEREN BEILAGEN)



# MEERESFRÜCHTE & FISCH

## JINGHA CASHMIRI

Shrimps mit Kokosmilch und exotischen Früchten 18.90 €

## JHINGA BENGALI

Garnelen in einer cremigen Currysauce mit Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern 18.90 €

## JHINGA SHAH JAHAN

Shrimps in cremiger grüner Currysauce mit Cashewnüssen und gehackten Mandeln 18.90 €

## GAMBAS ROYALES

Geschälte und gebratene Garnelen in einem indisch gewürzten Curry 23.50 €

## GAMBAS TANDOORI

Garnelen mariniert mit frischen Kräutern und hausgemachten Gewürzen 23.50 €

## MACHALI TIKKA MASALA

Fisch des Tages mariniert und dann im Tandoor gegrillt in einer cremigen Joghurtsauce, Zwiebeln, Paprika 23.50 €

## CALAMAR MADRAS CURRY

Tintenfisch gekocht in einem Curry auf Tomatenbasis mit indischen Gewürzen 17.90 €

## CALAMAR CASHMIR

Tintenfisch zubereitet in Kokosmilch, serviert mit einem milden Curry und exotischen Früchten 17.90 €



ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-  
REIS ZUBEREITET (EXTRA 1,50€ FÜR ALLE  
ANDEREN BEILAGEN)



# VEGETARISCHE GERICHTE



## DALL

Mischung aus verschiedenen Sorten von indischen Linsen 16.00 €

## PALAK PANIR

Hausgemachte Würfel aus Frischkäse in Spinatsauce und milden Gewürzen 16.00 €

## MADRAS CURRY VEGETABLES

Frisches Gemüse mit einer cremigen Sauce, gewürzt mit Kreuzkümmel, Ingwer und Knoblauch 17.00 €

## KOURMA VEGETABLES

Frisches Gemüse gekocht in einem grünen Curry mit milden Gewürzen, gehackten Mandeln und Cashewnüssen 17.00 €

## CASHMIRI VEGETABLES

Frisches Gemüse gekocht in einem Curry mit exotischen Früchten in einer süßen Sauce 17.50 €

## BAIGAN BARTA

Gegrillter Auberginenkaviar, verfeinert mit frischen Kräutern 17.00 €



ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-  
REIS ZUBEREITET (EXTRA 1,50€ FÜR ALLE  
ANDEREN BEILAGEN)





# MENU DÉCOUVERTE - 32€

UNSER MENU DÉCOUVERTE WIRD MIT EINEM EINFACHEN NAAN UND  
BASMATI-REIS SERVIERT

## WAHL DER VORSPEISE

---

Reshmi kebab  
oder Meat samosa  
oder Pakora

## HAUPTGERICHT NACH WAHL

---

Butter chicken  
oder Lamb kourma  
oder Vegetables Madras curry

## WAHL DES DESSERTS

---

Halwa  
oder Panacotta  
oder Kulfi

ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS  
ZUBEREITET (EXTRA 1,50€ FÜR ALLE ANDEREN BEILAGEN)



# DESSERTS



## PANACOTTA

Kardamom aromatisiert mit einer Mango-Coulis 7.50 €

## KULFI

Hausgemachtes Pistazieneis 7.50 €

## HALWA

Grießkuchen mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss 6.90 €

## ROSE PETAL POP

Mit Rosenessenz überzogene Krapfen, serviert mit Vanilleeis 6.50 €

## INDIAN CARROT CAKE

Karottenkuchen mit gehackten Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen 6.90 €

## EXOTIC FRUIT SALAD

Exotische Früchte mit Mango-Fruchtfleisch 7.90 €

## PÂTISSERIE MAISON

Indisches Gebäcksortiment 13.90 €

## CHAI GINGERBREAD

Hausgemachter Chai-Lebkuchen und Vanilleeis 7.50 €

## COLONEL

Zitronensorbet, beträufelt mit Wodka 9.00 €



## ARTISANAL ICE-CREAM

2 Kugeln nach Wahl: Schokolade, Bourbon-Vanille, Passion, Zitrone, Kokosnuss, Mango und Ananas 5.00 €

Extra Schlagsahne, Schokolade oder Mango-Coulis 1.50 €

## IRISH COFFEE

9.90 €



# LASSIS

EIN FRISCHES UND SCHMACKHAFTES INDIAN BREWAGE, HERGESTELLT AUS  
MILCH UND JOGHURT VON LOKALEN PRODUZENTEN

SALTY ODER SWEET LASSIS	25 cl	4.60 €
MANGO ODER ROSE LASSIS	25 cl	5.00 €

# SOFTS

COCA-COLA/ COCA-COLA ZÉRO	33 cl	3.90 €
SCHWEPPE TONIC PREMIUM	25 cl	3.90 €
PERRIER	33 cl	3.90 €
ORANGINA	25 cl	3.90 €
MANGO JUS	25 cl	3.90 €
GILBERT FRUIT JUICE	20 cl	3.90 €
Apple, Orange, Pineapple, Tomato		
LIMONADE ARTISANALE	25 cl	2.50 €
SYRUP	25 cl	2.50 €
Mint, Lemon, Grenadine, Strawberry		
DIABOLO	25 cl	3.50 €
ROOH AFZA	25 cl	3.60 €
Rose essence syrup		
HOMEMADE ICED TEA	25 cl	4.50 €
CAROLA BLEUE/ROUGE/VERTE	50 cl	3.10 €
CAROLA BLEUE/ROUGE/VERTE	100 cl	5.60 €
TEA, INFUSION DAMMANN		4.00 €
Verbena, Mint, Black, Green, Jasmine		
INDIAN CHAI TEA		4.50 €
DECAFFEINATED COFFEE		2.30 €
COFFEE CREAM		2.50 €
GRAND CAFÉ		4.00 €

# BEERS

INDIAN BEER	33 cl	4.90 €
JUPLIER PRESSION	25 cl	3.50 €
	50 cl	6.00 €
PICON	25 cl	4.20 €
	50 cl	7.50 €
PANACHÉ	25 cl	3.70 €

# LES COUPES

<b>MANGO SPRING</b>	12,5 cl	7.50 €
Malibu, mango juice, rose syrup, house specialty		
<b>SWEET PEARL</b>	15 cl	8.50 €
Gin, lychee juice and raspberry cream		
<b>CRÉMENT D'ALSACE</b>	12,5 cl	7.00 €
<b>GEWURTZTRAMINER</b>	12,5 cl	9.90 €
<b>VENDANGES TARDIVES</b>		
<b>CHAMPAGNE</b>	12,5 cl	12.00 €
Duval Leroy Premier Cru		
<b>KIR AU VIN BLANC D'ALSACE</b>	12,5 cl	6.00 €
<b>KIR MADRAS</b>	12,5 cl	6.50 €
Rose cream with Alsace white wine		
<b>KIR ROYAL</b>	12,5 cl	7.90 €
Blackcurrant cream with Alsace white wine		

# APERITIFS & DIGESTIFS

<b>RICARD OU PASTIS</b>	2 cl	4.50 €
<b>MARTINI</b>	4 cl	5.00 €
Red, White, Rosé		
<b>GIN</b>	4 cl	6.50 €
<b>VODKA</b>	4 cl	6.50 €
<b>WHISKY</b>	4 cl	8.50 €
<b>COGNAC</b>	4 cl	8.50 €
<b>EAU DE VIE GEWURTZ</b>	4 cl	7.00 €
Williams Pear, Raspberry		
<b>CALVADOS</b>	4 cl	6.00 €
<b>RHUM INDIEN OLD MONK</b>	4 cl	7.00 €
<b>RHUM DIPLOMATICO</b>	4 cl	8.50 €
<b>LIQUEURS</b>	2 cl	5.50 €
Cointreau, Malibu cardamon, Ginger, Mango		

# WEIN

Glas/Coupe

1/4

1/2

Bt

---

## CÔTES DU RÔNE

Domaine de la Présidente

4.50 € 8.50 € 16.00 €

## CÔTES DU PROVENCE

Château Mouresse Classic

4.50 € 8.50 € 16.00 €

## EDELZWICKER *Bio*

Reysz Jost Scharrachbergheim

4.50 € 8.50 € 16.00 €

## PINOT NOIR

Reysz Jost Scharrachbergheim

4.50 € 8.50 € 16.00 €

## INDISCHE WEIN AUS BANGALORE

### GROVER ROUGE 2016

La Réserve

6.50 € 12.00 € 23.00 € 34.00 €

# WEISSWEIN

## WEIN VON ALSACE

### GEWURZTRAMINER *Bio*

Reysz Jost Scharrachbergheim

5.50 € 9.50 € 18.00 € 26.90 €

### GEWURZTRAMINER *Bio*

Cuvé Prestige

5.90 € 10.90 € 19.90 € 28.90 €

### GEWURZTRAMINER *Bio*

Vendange Tardives Gustave Lorentz

9.90 € 17.00 € 36.00 € 49.00 €

### PINOT GRIS *Bio*

Reysz Jost Scharrachbergheim

5.90 € 9.50 € 18.00 € 26.90 €

### PINOT NOIR *Bio*

Reysz Jost Scharrachbergheim

5.90 € 10.50 € 19.00 € 27.00 €

# ROSÉ-WEIN

## PROVENCE CHÂTEAU AOP

Mouresse grande cuvée

21.00 € 29.00 €

## ROTWEIN

## BOURGOGNE AOP

**HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOC 2019** 6.50 € 37.00 €

Domaine Manoir de Mercey Berger Rive  
Finesse et gourmande grâce à un boisé délicat

**MERCUREY CHÂTEAU BEAU 2012** 46.00 €

Domaine Manoir de Mercey Berger Rive

**CHASSAGNE MONTRACHET 2019** 53.00 €

Premier cru Morgeot, domaine Chapelle Bio  
Puissant et racé, belle robe de sous bois

**NUIT SAINT GEORGES 2011** 86.00 €

Premier cru de la Chaux, domaine Remorique

## RHÔNE AOP

**CÔTES DU RHÔNE 2021** 28.00 €

Domaine de la Présidente  
Rouge élégant et fondu avec une note de fruits rouges

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2017** 7.90 € 46.00 €

Domaine de la Présidente  
Typé et distingué, aux arômes de fruits rouges et d'épices

**CROZES HERMITAGE 2018** 7.50 € 44.00 €

Les Cornirets Fayolle Fils et Fille  
Une pure Syrah de la Vallée du Rhône  
Production issu des vignes de plus de 60 ans

**CÔTE-RÔTIE 2012** 79.00 €

Domaine Gilles Barge  
Côte Brune Gilles Barge

## LOIRE AOP

1/2 Bt

**ANJOU VILLAGE ROUGE BAISER 2011** 23.00 € 33.00 €

Un vin très caramélisé, chaleureux et suave, aux arômes de fruits (cassis, mûre, myrtille)

**SANCERRE ROUGE 2014** 46.00 €

Domaine des Terres Blanches  
100% Pinot Noir au goût de fruits rouges et fraise des bois

## ROTWEIN

## BORDEAUX AOP

<b>LUSSAC SAINT EMILION AOC 2019</b>	6.00 €	35.00 €
Châteaux Les Vieilles Pierres		
<b>HAUT-MÉDOC LA CLOSERIE DE CAMENSAC 2019</b>		43.00 €
Second vin du Château de Camensac des tanins policés, de la prune, des fruits rouges, un bel équilibre		
<b>MARGAUX LA COURONNE DU MARQUIS DE TERME 2009</b>		49.00 €
Souple et soyeux, second vin du cru classé Marquis de Terme		
<b>POMEROL FUGUE DE NENIN AOP 2008</b>		67.00 €
Second vin du Château de Nenin, une référence en Pomerol		
<b>SAINT-ESTHÈPHE CHÂTEAU PHELAN SEGUR 2010</b>		89.00 €
Cru bourgeois exceptionnel dans un grand millésime		

## BEAUJOLAIS AOP

<b>MOULIN À VENT 2019</b>	6.00 €	34.00 €
Ferraud à fils Souple et fruité		
<b>BROUILLY 2015</b>		32.00 €
Domaine Rolland Léger et fruité		

## CRÉMANT

<b>CRÉMANT D'ALSACE</b>	7.50 €	36.00 €
Reysz Jost Scharrachbergheim		

## CHAMPAGNE

<b>DUVAL LEROY</b>	12.00 €	65.00 €
Premier Cru		