

Anjappar Chettinad

frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Chettinad rasam Vegetarisch/Hähnchen/Lamm	4,00 €
Dal soup Linsensuppe	5,00 €
Prawn soup Garnelensuppe	6,00 €
Chicken soup Hühnersuppe	6,00 €

| VEGETARISCH

Baby corn pepper Zart angebratener Baby-Mais, verfeinert mit Pfeffer und Zwiebeln	7,50 €
Chettinad potato fry Kartoffeln, kurz angebraten und mit südindischen Gewürzen verfeinert	8,00 €
BAJJI (URULAI/VAZHAKAI/MILAGAI/ONION) Ausgewähltes Gemüse in gewürztem Linsenteig ausgebacken	7,00 €
Sambar vada/medhu vada/thayir vada Linsenteigbällchen, frittiert und serviert in Sambar, Rasam oder Joghurt	6,50 €
65 paneer/cauliflower /mushroom Zwei Samosas gefüllt mit Gemüse und Gewürzen oder garniert mit würziger Kichererbsenmasala	9,50 €
Samosa/channa samosa Zwei Samosas gefüllt mit Gemüse und Gewürzen oder garniert mit würziger Kichererbsenmasala	6,00 €
Pakora Ausgewähltes Gemüse (Zwiebeln, Kartoffeln, Paneer, gemischtes Gemüse) in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	7,50 €
Mix veg platter Eine Auswahl verschiedener Gemüsesorten, serviert auf einer Platte	14,50 €

| NICHT VEGETARISCH

65 chicken/fish/prawn	12,50 €
Hähnchen/Fisch/Garnelen, kurz angebraten in einer scharfen Marinade aus Chili, Ingwer und Knoblauch	
Pakora chicken/fish/prawn	9,50 €
Ausgewähltes Protein (Hähnchen, Fisch, Garnelen) in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	
Chicken lollipop	11,00 €
Beliebte indisch-chinesische Vorspeise, bei der Hähnchenflügel mariniert und dann in Teig gebacken oder frittiert werden, bis sie knusprig sind	
Anjappar fried chicken (poricha kozhi)	12,00 €
Kurz angebratene Hähnchenteile, gewürzt mit einer scharfen, roten Chilisauce	
Tawa fish fry	17,00 €
Vanjaram Fisch, gebraten mit Chettinad Gewürzen auf einer Tawa (flache Bratpfanne)	
Nethili fish fry	12,50 €
Kurz gebratene Sardellen (Nethili), mariniert in einer scharfen, roten Pfeffer- und Zitronenmasala.	
Mutton kola urandai	12,00 €
Eine scharfe und köstliche Mischung aus gewürzten, gehackten Lammhäppchen	
Mutton shukka varuval	18,50 €
Knochenfreie, zarte Stücke vom Lamm, mariniert in hausgemachten Masalas des Küchenchefs, Cashewnüssen und geröstet.	

| REISGERICHTE - BIRYANI

Veg. basmati biryani Vegetarisches Basmati Biryani	13,00 €
Paneer biryani Biryani mit Paneer (ind. Frischkäse)	13,50 €
Egg biryani Biryani mit Eiern	14,00 €
Mutton dum biryani Biryani mit Lammfleisch	17,00 €
Mutton kola biryani Biryani mit Lammfleisch, Kola-Kugeln	17,00 €
Chicken dum biryani Biryani mit Hähnchenfleisch	15,00 €
Spl chicken 65 biryani Spezial-Biryani mit Chicken 65 (scharf gewürztem, frittiertem Hähnchen)	16,00 €
Chicken tikka biryani Biryani mit Chicken Tikka (mariniertes, im Tandoor gebratenes Hähnchen)	16,00 €
Spl fish biryani Spezial-Biryani mit Fisch	16,50 €
Spl prawn biryani Spezial-Biryani mit Garnelen	16,50 €
Nattu kola biryani Spezial-Biryani mit Hähnchen	17,00 €
Butter chicken biryani Spezial-Biryani mit Hähnchenfleisch	16,00 €

| HOUSE OF THALIS

South indian vegetarian meals

16,50 €

Ein Chettinad-gewürztes Anjappar Menü. Das Menü beinhaltet: Weißer Reis, Poori/Chapathi, Kuruma, Paruppu Podi Ghee, Poriyal, Keerai, Kootu, Sambar, Kara Kozh Ambu, Rasam, Süßspeise, Buttermilch, Appalam, Pickles.

Chicken meals

18,50 €

Chettinad-gewürztes Anjappar Hühnermenü mit weißem Reis, Poori/Chapathi, Hühner-Kulambu, Chettinad-Hühnermasala, Chicken 65, Poriyal, Keerai, Kootu, Rasam, Süßspeise, Buttermilch, Pickles

Mutton/fish meals

19,50 €

Ein Chettinad-gewürztes Anjappar Lamm-/Fischmenü mit weißem Reis, Poori/Chapathi, Lamm-Kulambu, Poriyal, Chettinad-Lamm-Masala, Kola Vadai, Keerai Kootu, Poriyal, Keerai, Rasam, Süßspeise, Buttermilch, Pickles

| HOUSE SPEZIALITÄTEN - VEGETARISCH

Poondur kuzhambu

12,50 €

Pikant gewürzte Knoblauchzehen, gekocht mit Tamarindenaromen in Zwiebel-Tomaten-Relish

Ennai kathirikkai kulambu

12,00 €

Herzhaftes Rezept aus Aubergine, gekocht in einer speziellen pikanten Masala-Basis.

Chettinad vegetable kurma

13,50 €

Eintopf aus verschiedenen Gemüsesorten, geschmort in einer dicken, würzigen Kokosnuss-basierten Sauce

| HOUSE SPECIAL - NICHT VEGETARISCH

Spl anjappar chicken masala (gravy/dry) Knochenlose, zarte Hühnerstücke, mariniert in hausgemachten Masalas des Chefs, geröstet mit Cashewnüssen	15,00 €
Chettinad chicken roast/masala Mit duftenden Gewürzen gekocht, vereint dieses halbtrockene Hühnergericht saftige Hühnerstücke mit dem Aroma ganzer Gewürze für ein unglaubliches Geschmackserlebnis	16,00 €
Pichupotta kozhi varuval(dry) Zerfasertes Huhn, gekocht mit südindischen Gewürzen & Masalas	14,00 €
Pepper chicken masala gravy/dry Knochenlose, zarte Hühnerstücke, mariniert in Masalas des Chefs, mit Cashewnüssen und geröstet	15,00 €
Mutton masala Ein köstlich geschmackvolles Gericht mit Lamm-Masala - ideal, für Ihre kulinarischen Wünsche	18,50 €
Tandoori pomfret (fri/sat/sun) Pomfret-Fische in einer würzigen Marinade, die mit einer Vielzahl von Gewürzen zubereitet und gegrillt wird	22,00 €
Mutton brain masala/roast Perfekt angebratene Stücke von Lammhirn, bedeckt in einer köstlichen Zwiebel-Masala	19,00 €
Mutton nalli fry/masala (dry) Lammknochenmark, gekocht mit pikantem Chettinadu-Masala	20,00 €
Nenjelumbu chops Stücke von Lammbrust, gekocht mit südindischen Gewürzen	19,50 €
Mutton kheema pepper masala Gehacktes Lammfleisch, gekocht mit traditionellen Masalas und Pfeffer	17,00 €
Vanjaram fish curry Königsfisch, gekocht in einem Curry mit Tamarinden-Gewürz	18,50 €
Crab chettinad roast/masala Zarte Krabben, geschmort in einer würzigen reichhaltigen Masala-Mischung aus ganzen Gewürzen, einem Hauch von Kokosnuss	19,00 €
Prawn thokku masala Garnelen, gekocht in einem würzigen Zwiebel-Tomaten-Curry mit Tamarinde und einer Vielzahl von Gewürzen	18,00 €
Mutton shukka masala Gehacktes Lammfleisch, gekocht mit traditionellen Masalas und Pfeffer	19,50 €
Nattu koli masala/roast Gewürztes Landhuhn, gebraten in einer speziellen Gewürzmischung	17,00 €

| EIER SPECIAL

Egg kalaki	7,00 €
Weich gerührte Eier mit einer südindischen Masala.	
Eggbhurji	7,00 €
Gebratene Eier aus der Pfanne, gekrönt mit grünen Chilischoten und Zwiebeln	
Egg pepper fry masala	8,00 €
Gekochte Eier, leicht angebraten und gewürzt mit einfachen, trockenen Gewürzen	

| UTHAPPAM

Onion/tomato/tomato-onion/chilli onion	9,50 €
---	---------------

| STEAM ZONE

IDLY 2 Stck.	6,00 €
Ghee podi/chilli idly	8,00 €
Chicken salna idly	8,50 €
Idly fish curry	8,90 €
Mutton masala idly	9,50 €

| DOSAS

Ghee dosa	8,90 €
Ghee masala dosa	10,50 €
Onion masala dosa	9,50 €
Onion rava dosa	10,00 €
Rava masala dosa	10,50 €
Plain dosa	7,90 €
Onion dosa	8,50 €
Masala dosa	9,50 €
Rava dosa	9,50 €
Kal dosa 2 Stck.	7,00 €
Spl ghee podi dosa	10,90 €
Ghee podi masala dosa	10,90 €
Paneer dosa	12,00 €
Chicken dosa	13,00 €
Mutton dosa	14,00 €
Chicken curry dosa	13,00 €
Egg pepper dosa	10,50 €

| PAROTTA

Kothu parotta VEG / EGG / CHICKEN / MUTTON	10,00 €
Ceylon parotta VEG/EGG/CHICKEN/MUTTON	11,00 €
KERALA PAROTTA 2 Stck.	6,00 €
Kheema parotta	12,00 €
Chilli parotta	9,90 €
BUN PAROTTA 2 Stck.	7,00 €

| GRILL TANDOORI VEGETARISCH

Paneer tikka	14,50 €
Mixed grill veg Verschiedenes Gemüse oder Proteine, mariniert mit einer Vielzahl von Kräutern und Gewürzen, und anschließend im Tandoor zubereitet	15,50 €

| GRILL TANDOORI NICHT VEGETARISCH

TANDOORI CHICKEN (mit Knochen)	15,50 €
Chicken tikka	16,50 €
Chicken garlic tikka	17,00 €
Chicken malai tikka	16,50 €
Mutton/chicken seekh kebab	18,50 €
Lamb tikka	18,50 €
Fish tikka	18,50 €
Tandoori prawn	19,50 €
Tandoori mix grill	22,50 €

| INDO-CHINESISCHE GERICHTE

Chilly chicken/lamb/prawn/ fish	13,50 €
Zarte Proteinstücke, kurz angebraten in einer säuerlichen Marinade	
Chilli paneer/gobi/mushroom/soya	13,50 €
Gemüsefilets, angebraten in einer säuerlichen Marinade und serviert in einer scharfen, roten Chilisauce	
Chilli honey potato	9,00 €
Frittierte Kartoffeln, gewürzt mit einer scharfen, sauren und leicht süßen Chilisauce	
Paneer schezwan fried noodles/rice	10,50 €
Eine pikante Indo-Chinesische Kombination aus Paneer, Gemüse und Reis oder Nudeln, gewürzt mit Schezwan-Sauce, die dem Gericht eine einzigartige Pfeffernote verleiht	
Veg fried rice/fried noddles	10,50 €
Eine harmonische Mischung aus gebratenem Gemüse, Reis oder Nudeln, abgerundet mit einem Hauch von Essig	
Egg fried rice/fired noddles	10,50 €
Eine harmonische Mischung aus gebratenem Gemüse, Ei und Reis oder Nudeln, abgerundet mit einem Hauch von Essig	
Spring roll	5,50 €
Pfannkuchen, gefüllt mit Karotten, Kohl, Paprika und Sprossen, serviert mit einer scharfen Knoblauchsauce	

| NORDINDISCHE HÄHNCHENGERICHTE

Chicken curry Hühnerfilet in einer milden Currysauce	14,50 €
Chicken tikka masala Hühnerfilet, gegrillt in einer köstlichen Sauce, reichhaltig gewürzt mit grünen orientalischen Kräutern	15,50 €
Mango chicken Hühnerfilet in einer aromatischen Mango-Curry-Sauce	15,50 €
Palak chicken Hühnerfilet, zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat im nordindischen Stil	15,50 €
Karahi chicken Hühnerfilet, gekocht mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chilis, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in gemahlenen Gewürzen	15,50 €
Butter chicken Gegrilltes Hühnerfilet, geschmort in einer zarten Currysauce mit Tomaten	15,50 €
Chicken jalfrezie Hühnerfilet in einer würzigen Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünen Paprikas und Karotten	15,50 €
Chicken korma Mildes Hühnercurry, gekocht in einer schmackhaften Currysauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und zarten Gewürzen (sehr mild)	15,50 €

| NORDINDISCHE LAMMGERICHTE

Lamb curry Lammstücke in milder Currysauce	15,50 €
Lamb tikka masala Lammfilet, gegrillt in einer köstlichen Sauce, reichhaltig gewürzt mit grünen orientalischen Kräutern	16,50 €
Lamb karahi Lammstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chilischoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern & gemahlenen Gewürzen	16,50 €
Lamb palak Lammstücke zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat	16,50 €
Lamb rogan josh Lammstücke in einer würzigen Sauce mit Kardamom, Ingwer, Zimt, Chilischoten	16,50 €
Lamb korma Lammstücke gebraten mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chilischoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen	16,50 €

| NORDINDISCHE FISCHGERICHTE

Curry fish/prawn	16,00 €
Fischfilet in einer milden Currysauce/Garnelen in milder Currysauce	
Madras fish/prawn	16,00 €
Fisch/Garnelen-Filet in milder Currysauce mit Pilzen (sehr scharf)	
Fish/prawn butter masala	16,00 €
Fisch/Garnelen in einer orientalischen Gewürzsauce mit grünen Kräutern	
Fish/prawn / tikka masala	16,00 €
Garnelen/Fisch gekocht mit würziger Zwiebel-Tomaten- und Tamarindensauce, zubereitet mit vielen Gewürzen	
Fish/prawn/ korma	16,00 €
Fisch/Garnelen gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und frisch gemahlenen Gewürzen	

| NORDINDISCHE VEGETARISCHE GERICHTE

Mix vegetable	13,50 €
Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und ausgewählten Gewürzen	
Vegetable korma	13,50 €
Frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Soße aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen	
Aloo gobi/palak/jeera	13,50 €
Leckeres Gericht mit Kartoffeln und Blumenkohl / Spinat / Kreuzkümmel	
Baigan bartha	13,00 €
Auberginen im Tandoor gegrillt, paniert und gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer	
BHINDI MASALA	14,00 €
Frische Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander	
Palak paneer	14,50 €
Hausgemachter traditioneller Käse, im Topf geröstet mit Spinat und feinen Gewürzen	
Karahi paneer	14,50 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferkörnern, Chilischoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern	
Paneer butter masala	13,00 €
Cremige Zubereitung aus Butter, Paneer, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen und Gewürzpulver und Kräutern	
Paneer tikka masala	14,50 €
Hausgemachtes Käsefilet, gegrillt in einer köstlichen Sauce, reichhaltig gewürzt mit grünen orientalischen Kräutern	
Channa masala	12,50 €
Ein indisches Kichererbsen-Curry mit einer aromatischen Zwiebel-Tomaten-Sauce	
Dalmakhani	13,50 €
Es ist ein cremiges und reichhaltiges Dal-Rezept, das mit Kidneybohnen und schwarzen Urad-Linsen zubereitet wird	
Dal tadka	12,00 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	

| NORDINDISCHE THALI GERICHTE

Vegetarian thali	15,50 €
Dieses Gericht enthält: Dal (Linsen), Reis, Gemüsecurry, Roti (Fladenbrot), Dahi (Joghurt), Papad, Salat, eine kleine Menge Chutney oder Pickles und ein Dessert.	
Non-vegetarian thali	17,50 €
Dieses Gericht enthält: Reis, Fischcurry oder Hühnchencurry oder Lammcurry, Roti (Fladenbrot), Dahi (Joghurt), Papad, Salat, eine kleine Menge Chutney oder Pickles und ein Dessert.	

| NORDINDISCHE SPEZIALGERICHTE

Chole bhature Eine Kombination aus würzigen Kichererbsen und gebratenem Brot.	10,90 €
---	----------------

Aloo puri Eine Kombination aus Kartoffeln und indischem Brot.	10,50 €
---	----------------

| INDISCHER STREET FOOD

Pani puri (8 St.)	7,90 €
-----------------------------	---------------

Papdi chaat	8,90 €
--------------------	---------------

Dahi bhale	8,90 €
-------------------	---------------

Aloo tikki chaat	7,90 €
-------------------------	---------------

| INDISCHE BROTE

Naan PLAIN / BUTTER / KNOBLAUCH / KÄSE / KHEMA	2,50 €
--	---------------

Tandoori roti	2,50 €
----------------------	---------------

Paratha Indisches Fladenbrot gefüllt mit verschiedenen Gewürzen und Kartoffeln/Blumenkohl/Hüttenkäse	4,50 €
--	---------------

Aloo paratha	4,50 €
---------------------	---------------

Gobi paratha	4,50 €
---------------------	---------------

Paneer paratha	6,00 €
-----------------------	---------------



| DESSERTS

Payasam of the day	5,00 €
Kesari	5,00 €
Rasamalai	6,00 €
Gulab jamun	6,00 €
Falooda	6,50 €
Kulfi	6,00 €
Coconut ice cream	6,50 €
Chocolate dosa	8,00 €