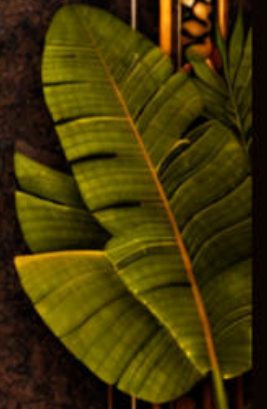
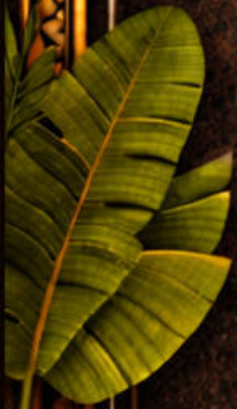




**Chennai Chef Grand**

*Fine Dining Restaurant*

*Speisen & Getränke*



## Vorspeisen - Starter



### Suppen

**Veg Soup** <sup>\*(2,i)</sup> **5,90 €**

Gemüsesuppe - Vegetable soup.

**Chicken Soup** <sup>\*(2,i)</sup> **5,90 €**

Hühnersuppe - Chicken soup.

**Papadam** <sup>\*(2,5)</sup> **3,50 €**

**Pommes** **6,00 €**

**Samosa (1 Stück)** <sup>Vegan \*(2,5)</sup> **3,50 €**

Gefüllte Teigtaschen aus Mehl mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen.

**Medu Vadai (2 Stück)** <sup>Vegan \*(5)</sup> **4,90 €**

Würzige Frikadellen aus weißen Linsen.

**Gobi 65** <sup>Vegan \*(2,5)</sup> **7,90 €**

Blumenkohl, mariniert mit Gewürzen, paniert und ausgebacken.

**Gobi Manchurian** <sup>Vegan \*(2,5,13)</sup> **8,90 €**

Knuspriger Blumenkohl in aromatischer, leicht würziger Sauce.



### Vegetarisch



### Non Vegetarisch

**Chicken 65** <sup>\*(1,2,5,b)</sup> **8,90 €**

Knusprig gebratenes Hähnchenfleisch mit Gewürzen.

**Chicken Manchurian** <sup>\*(1,2,5,13,b,i)</sup> **9,90 €**

Knuspriges Hähnchenfleisch in aromatischer, leicht würziger Sauce.

**Tandoori Chicken** <sup>\*(4,11,b)</sup> **12,90 €**

Mariniertes Hähnchenfleisch, mit Gewürzen verfeinert und im Ofen gegart.

**Chennai Fish Fry** <sup>\*(6)</sup> **12,90 €**

Gebratener Fisch mit südindischer Gewürzmischung.

# Südündische Klassiker

Serviert mit Sambar, Tomaten- und Kokosnuss-Chutney



## Idly

**Idly** Vegan \*(5)

12,90 €

Gedämpfte Reisküchlein aus Reis und Linsen.

**Masala Idly** Vegan \*(5,11)

13,90 €

Gedämpfte Reisküchlein aus Reis und Linsen garniert mit Zwiebeln und Linsenpulver.

**Plain Dosa** Vegan \*(5)

12,90 €

Knuspriger und dünner Crepe aus Reis und Linsenmehl.

**Masala Dosa** Vegan \*(5)

13,90 €

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl mit würziger Kartoffelfüllung.

**Mysore Masala Dosa** Vegan \*(5)

14,90 €

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl garniert mit hausgemachtem Chutney und würziger Kartoffelfüllung.

**Podi Dosa** Vegan \*(5)

13,90 €

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl bestreut mit Linsenpulver.

**Onion Dosa** Vegan \*(5)

13,90 €

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl belegt mit Zwiebeln.



## Vegane Dosa

**Set Dosa** Vegan \*(5)

13,90 €

Mehrere dickere Crepes aus Reis und Linsenmehl belegt mit Zwiebeln, Karotten und Chilli / ohne Chilli.

**Onion Utthappam** Vegan \*(5)

13,90 €

Dicker Pfannkuchen aus Reis und Linsenmehl, belegt mit Zwiebeln und Chilli / ohne Chilli.

**Onion Tomato Utthappam** Vegan \*(5)

13,90 €

Dicker Pfannkuchen aus Reis und Linsenmehl, belegt mit Zwiebeln, Tomaten und Chilli / ohne Chilli.

**Kal Dosa** Vegan \*(5)

12,90 €

Weiche und fluffige Crepes aus Reis und Linsenmehl, etwas dicker als die Plain Dosa.



## Vegane Dickere Dosa

# Südündische Klassiker

Serviert mit Sambar, Tomaten- und Kokosnuss-Chutney



**Ghee Dosa** \*(4,5) **14,90 €**

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl garniert mit Butterschmalz.

**Egg Dosa** \*(1,5) **13,90 €**

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl garniert mit würzigen Eiern.

**Chicken Curry Dosa** \*(5,10) **16,90 €**

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl, gefüllt und garniert mit würzigem Hähnchen-Curry.

**Kal Dosa mit Chicken Gravy** \*(5,10) **16,90 €**

Kal Dosa serviert mit Chicken Chennai Chef Gravy, ohne Chutney und Sambar.

## Unsere Specials



**Poori Masala** Vegan \*(2,5) **13,90 €**

Frittierte Weizenfladen (Poori), serviert mit mild gewürztem Kartoffel-Masala nach südündischer Art.

**Mini Tiffin** \*(2,4,5,10) **16,90 €**

eine Auswahl traditioneller Spezialitäten in kleinen Portionen bietet, Idly, Medhu Vadai, Dosa, Poori und Nachtmisch, Serviert mit Kartoffel-Masala, Chutney und Sambar.

**Cheese Dosa** \*(4,5) **13,90 €**

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl garniert mit würzigem Käse.

**Paneer Dosa** Vegan \*(4,5) **14,90 €**

Knuspriger Crepe aus Reis und Linsenmehl garniert mit würzigem Paneer (indischer Käse).



## Kids Special

# Hauptgerichte – Vegetarisch



Vegetarisch  
Vegan

**Aloo Gobi** \*(4,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Gedämpfter Blumenkohl und Kartoffeln angebraten mit Zwiebeln und feinen heimischen Gewürzen

**Brinjal Masala** Vegan \*(10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Zarte Auberginen in einer aromatischen Zwiebel-Tomaten-Masala, verfeinert mit traditionellen südindischen Gewürzen.

**Bendi Masala** Vegan \*(10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Frische Okra in einer aromatischen Zwiebel-Tomaten-Masala mit traditionellen südindischen Gewürzen zubereitet.

**Channa Masala** Vegan \*(5,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Gekochte Kichererbsen in gewürzter Currysoße.

**Veg Korma** Vegan \*(5,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Gemischtes Gemüse gekocht in einer gewürzten Kokosnuss Cashew-Currysoße.

**Nilgiri Veg Korma** Vegan \*(5,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Gemischtes Gemüse gekocht in einer gewürzten Kokosnuss Cashew, Coriander und Mint-Currysoße.

**Chilli Paneer** \*(2,4,13) nur mit Parotta **14,90 €**

Gebratener indischer Käse mit Zwiebeln und Paprika in einer hausgemachten Chilli-Sojasoße.

**Matar Paneer** \*(4,5,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Grüne Erbsen und indischer Käse gekocht mit Zwiebeln und indischen Gewürzen.

**Paneer Masala** \*(4,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Gewürzte Currysoße mit indischem Käse.

**Palak Paneer** \*(4,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Gewürzte Spinatsoße mit indischem Käse.

**Kadai Paneer** \*(4,10) mit Parotta oder Reis **14,90 €**

Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sauce, mit frisch gemahlenden Kadai-Gewürzen.



Paneer

# Hauptgerichte - Non-Vegetarisch



## Chicken

**Butter Chicken** \*(4,10) mit Parotta oder Reis **15,90 €**

Hähnchen in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce, mild gewürzt und reich an aromatischen indischen Gewürzen.

**Chicken Chennai Chef**\*(10) Parotta oder Reis **15,90 €**

Hähnchen zubereitet in einer hausgemachten würzigen Tomaten-Currysoße (Spezialität aus Süd-Indien).

**Chilli Chicken** \*(2,13) nur mit Parotta **15,90 €**

Gebratenes Hähnchen mit Zwiebeln und Paprika in einer hausgemachten Chilli-Sojasoße.

**Chicken Saag** \*(4,10) mit Parotta oder Reis **15,90 €**

Hähnchen zubereitet mit Spinat in einer hausgemachten Currysoße.

**Chicken Sabji** \*(4,5,10) mit Parotta oder Reis **15,90 €**

Hähnchen zubereitet mit verschiedenem frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten.

**Chicken Korma** \*(10) mit Parotta oder Reis **15,90 €**

Hähnchen zubereitet in einer gewürzten Kokosnuss Cashew-Currysoße.

**Nilgiri Chicken** \*(10) mit Parotta oder Reis **15,90 €**

Hähnchen zubereitet in einer gewürzten Kokosnuss Cashew, Coriander und Mint-Currysoße.

**Kadai Chicken** \*(10) mit Parotta oder Reis **15,90 €**

Hähnchen mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sauce, mit frisch gemahlenden Kadai-Gewürzen.

**Lamm Chennai Chef** \*(10) Parotta oder Reis **16,90 €**

Lamm zubereitet in einer hausgemachten würzigen Tomaten-Currysoße (Spezialität aus Süd-Indien).

**Lamm Saag** \*(4,10) mit Parotta oder Reis **16,90 €**

Lamm zubereitet mit Spinat in einer hausgemachten Currysoße.

**Lamm Sabji** \*(4,5,10) mit Parotta oder Reis **16,90 €**

Lamm zubereitet mit verschiedenem frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten.

**Lamm Korma** \*(10) mit Parotta oder Reis **16,90 €**

Lamm zubereitet in einer gewürzten Kokosnuss Cashew-Currysoße.



## Lamm

# Reis und Biryani



## Gebratene Gerichte

**Fried Rice** <sup>\*(1,5,13)</sup> **13,50 €**

Gebatener Basmati Reis mit gewürztem Gemüse und Ei.

**Chicken Fried Rice** <sup>\*(1,5,13)</sup> **14,50 €**

Gebatener Basmati Reis mit Hühnchen, gewürztem Gemüse und Ei.

**Veg Kothu Roti** <sup>\*(1,2,13)</sup> **14,90 €**

Geschnittene Parotta auf indische Art mit gewürztem Gemüse und Ei.

**Chicken Kothu Roti** <sup>\*(1,2,13)</sup> **15,90 €**

Geschnittene Parotta auf indische Art mit gewürztem Hühnchen und Ei.

**Chicken Biryani** <sup>\*(4,)</sup> nur Fr-So **15,90 €**

Gekochter Seerga Samba Reis zubereitet mit gewürztem Hühnchen auf indischer Art.

**Lamm Biryani** <sup>\*(4)</sup> nur Fr-So **16,90 €**

Gekochter Seerga Samba Reis zubereitet mit gewürztem Lamm auf indischer Art.

**Veg Meals** <sup>\*(2,3,4,5,10)</sup> nur am Samstag **21,90 €**

Reis, Parotta, Sambar, Rasam, Kootu, Poriyal, Varuval, Medhu Vada, Papadam, Sweet, Buttermilch.

**Non-Veg Meal** <sup>\*(2,3,4,5,10)</sup> nur am Sonntag **22,90 €**

Reis, Parotta, Chicken Biryani, eine Vorspeise, Chicken Kulambu, Raitha, Rasam, Sweet, Papadam



## Meals & Biryani

## Dessert und Extras



Gulab Jamun <sup>\*(4,8,9)</sup>

4,50 €

Karotten Halwa <sup>\*(4,8,10)</sup>

5,00 €

Rava Kesari <sup>\*(4,8,10)</sup>

5,00 €

## Dessert



Plain Rice

3,50 €

Parotta ( 2 Stück ) <sup>\*(4,9)</sup>

4,00 €

Joghurt

2,00 €

Raitha (Zwiebeln oder Gurken)

3,50 €

Rasam (nur am Wochenende)

4,00 €



## Extras



# Alkoholfreie Getränke



## Kalte Getränke

Buttermilch (Salzig) 0.3 l	4,00 €
Mango Lassi (Süß) 0.3 l	4,00 €
Gerolsteiner 0.25 l Sprudel / Still	2,50 €
Gerolsteiner 0.75 l Sprudel / Still	7,00 €
Gerolsteiner Apfelschorle 0.3 l	3,50 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0.2 l	2,80 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 0.3 l	3,50 €
Schweppes 0.2 l Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	3,50 €
Fritz Kola - 0.3 l	4,00 €
Orig / Zero / Limo / Apfel / Mischmasch / Rhabarber	
Fruchtsäfte - 0.2 l Orangensaft / Apfelsaft	3,00 €

Früh Kölsch AF 0.3 l	3,50 €
Bitburger Pils 0.3 l	3,50 €
Erdinger Weißbier AF 0.5 l	4,50 €
Gaffel Fass Brause 0.3 l	3,50 €
Zitrone, Orange	



## Af Bier



## Heiße Getränke

Masala Tea	4,00 €
Cafe Crema	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Glas Tee	3,00 €
Darjeeling / Grüner / Früchte / Pfefferminz / Kamille	
Tasse Kakao	3,50 €

# Alkoholische Getränke



## Bier

Früh Kölsch 0.2 l vom Fass	2,20 €
Früh Kölsch 0.3 l	3,50 €
Schreckenskammer Kölsch 0.3 l	3,50 €
Bitburger Pils 0.3 l	3,50 €
Gösser Radler 0.3 l	3,50 €
Erdinger Weißbier 0.5 l	4,50 €
Budweiser 0.5 l	4,50 €
Heineken 0.3 l	4,00 €
King Fisher 0.3 l	4,00 €

	0.1l	0.2l
Weißwein Riesling, halbtrocken	3,20 €	5,20 €
Weißwein Grauburgunder, trocken	3,20 €	5,20 €
Rotwein Spätburgunder, trocken	3,20 €	5,20 €
Rose Portugieser, halbtrocken	3,20 €	5,20 €
Sekt-Fürst von Metternich 0.2 l		6,50 €
Sekt-Fürst von Metternich 0.75 l		24,50 €



## Wein & Sekt



## Spirituosen

Flimm Feiner Korn 2cl	2,00 €
Ramazotti 2cl	3,50 €
Malteserkreuz Aquavit 2cl	3,50 €
Grappa 2cl	3,50 €
Wodka 2cl	3,80 €
Jack Daniels Whiskey 2cl	4,30 €
Tequila 2cl	3,80 €



# Chennai Chef Grand

## \* Allergene

1 Eier, 2 Glutenthaltiges Getreide/-Erzeugnisse, 3 Erdnüsse, 4 Milch und Milcherzeugnisse, 5 Hülsenfrüchte, 6 Fisch und Fischerzeugnisse, 7 Krebstier und Krebstiererzeugnisse, 8 Schalenfrüchte (Baumnüsse), 9 Mandeln, 10 Cashewnüsse, 11 Senf, 12 Sesam, 13 Soja, 14 Schwefeloxid und Sulfite

## \* Zusatzstoffe

a mit Konservierungsstoff, b mit Farbstoff, c mit Antioxidationsmittel, e mit Süßungsmittel Cyclamat, f mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, g mit Süßungsmittel Acesulfam, h mit Phosphat, j chininhaltig, k coffeinhaltig, l mit Geschmacksverstärker

## Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag : 17:00–22:00 Uhr  
Samstag & Sonntag : 12:30–22:00 Uhr  
Montag & Dienstag : Ruhetag

## Adresse

Woensamstr. 4 50931 Köln  
0221 -55 00 2626  
info@chennaichefgrand.de

