



Willkommen!

Mit Liebe zubereitet haben wir die traditionellen Spezialitäten des Landes.

Wir bieten diese in besonders schmackhafter und gesunder Weise an. Wie zum Beispiel die Fladenbrote Roti und Parantha, die wir aus biologischem Vollkornmehl backen, welches wir direkt vor dem Ansetzen des Teiges in unserer eigenen Getreidemühle mahlen.

Neu ist unser Tandoor, ein traditioneller Lehmofen, in dem wir unsere Vollkornfladen backen. Ebenso auch unser Fleisch, das – typisch BombaySpice – in einer besonderen Joghurtkräutermischung eingelegt wird.

Wir verwenden kein Schweinefleisch. Wir nehmen für die Speisen frisches Gemüse und zum Zubereiten ein gesundes Sonnenblumenöl. Unsere Joghurtsaucen stellen wir aus Joghurt mit natürlichem Fettgehalt her. Die Gewürze Ingwer und Knoblauch schneiden wir zum Kochen jeweils frisch von der Knolle.

Alle Gerichte werden ohne Instant-Pulver angesetzt und auf natürliche Weise zubereitet. Außer den natürlichen Gewürzen nehmen wir keine Geschmacksverstärker. Unsere Salate werden mit Saucen ohne Konservierungsstoffe zubereitet. Süßspeisen und Tschai werden mit Honig oder braunen Zucker gesüßt.

Täglich wechselnder Mittagstisch

Montags bis Freitags 12.00 bis 15.00 Uhr außer Feiertags

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Tagessuppe

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------|--|------|
| 601. | Choley Sabzi
Kichererbsen mit Gemüse in Currysauce dazu Basmati-Reis, Salat und Raita | 7,50 |
| 602. | Bengan Korma
Auberginen in Currysauce dazu Salat Basmati-Reis und Raita | 7,50 |
| 603. | Dal Sabzi
Verschiedenes Gemüse und Dal-Linsen in Tomatensauce dazu Basmati-Reis, Roti, Salat und Raita | 7,50 |
| 604. | Bengan Panir
Auberginen mit Panir (Indischer Käse), Tomaten, Ingwer, Koriander, in Mackhan-Sauce mit Cashewnüssen, dazu Salat Basmati-Reis und Raita | 7,90 |
| 605. | Aloo Dal
Kartoffeln mit Dal-Linsen, dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 7,50 |
| 606. | Palak-Panir
Spinat mit indischen Käse und Massalahasauce, dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 7,90 |
| 607 | Sabsi-Lobia Pulau
Ein Basmati Reisgericht mit Gemüse, Rote Bohnen, Cashewnüsse, Mandeln und Rosinen, dazu Raita-Sauce | 7,50 |

Lammgerichte

- | | | |
|------|---|------|
| 608. | Lamm Bengan
Lammfleisch und Aubergine in Tikka-Sauce dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 8,90 |
| 609. | Lamm Korma
Lammfleisch mit Cashewnüssen und Mandeln, Currysauce, dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 8,90 |
| 610. | Lamm Curry
Lammfleisch im Currysauce (pikant), dazu Salat, Basmati-Reis und Rauti | 8,90 |
| 611. | Lamm Sabji
Lammfleisch mit Gemüse und Tomaten gebraten, dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 8,90 |
| 612. | Lamm Nauvabi
Lammfleisch mit Cashewnüssen, Obst und Mandeln in Moglaisesauce dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 8,90 |
| 613. | Lamm Murgh Biryani
Ein Basmati-Reisgericht mit Lammfleisch und Hähnchenfilet, Gemüse, Cashewnüssen, dazu Salat und Raita | 8,90 |
| 614. | Dumba Palak
Lammfleisch mit Spinat, Tomaten und Kräutern dazu Salat, Basmati-Reis, Oliven, Schafskäse, Roti und | 8,90 |
| 615. | Dumba Dal
Lammfleisch mit Dallinsen in Massalahasauce dazu Salat, Basmati-Reis, und Raita | 8,90 |

Täglich wechselnder Mittagstisch

Montags bis Freitags 12.00 bis 15.00 Uhr außer Feiertags

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Tagessuppe

Hahnhengerichte

- | | | |
|------|---|------|
| 618. | <i>Chicken Sag</i>
Hahnenfilet mit Spinat in pikanter Sauce
dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 7,90 |
| 619. | <i>Chicken Korma</i>
Hahnenfilet im Cashewnüsse und Mandeln Curry-Sauce,
dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 7,90 |
| 620. | <i>Chicken Bhuni</i>
Hahnenfilet in Ingwer, Tomaten und frischer Coriander
gebraten (pikant), dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 7,90 |
| 621. | <i>Chicken Dal</i>
Hahnenfilet mit Dallinsen in Massalah-Sauce,
dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 7,90 |

Aus dem Tandoor (Lehmofen)

- | | | |
|------|--|------|
| 622. | <i>Chicken Tikka</i>
Hahnenfilet aus dem Tandoor mit Massalah-Sauce,
dazu Basmati-Reis, Salat und Raita | 8,50 |
| 623. | <i>Lamm Tikka</i>
Lammfleisch aus dem Tandoor mit Massalah-Sauce,
dazu Basmati-Reis, Salat und Raita | 8,90 |

Salat

- | | | |
|-----|---|------|
| 624 | <i>BombaySpice Special Salat</i>
Bunter gemischter Salat und Hahnenfilet Tikka
aus dem Tandoor in Kräutersauce dazu Papadam | 6,90 |
|-----|---|------|

Fisch

- | | | |
|------|--|------|
| 625. | <i>Machli Alu</i>
Seelachsfilet in Massalah-Sauce mit Kräutern dazu Salat,
Basmati-Reis und Raita | 8,90 |
| 626. | <i>Machli Korma</i>
Seelachsfilet in Kormasauce dazu Salat,
Basmati-Reis und Raita | 8,90 |
| 627. | <i>Machli Curry</i>
Seelachsfilet in Sesam-Currysauce,
dazu Salat, Basmati-Reis und Raita | 8,90 |

Vorspeisen/Starters

- | | | |
|----|---|-------|
| 01 | Onion Bhaji
Pikante Bällchen aus Zwiebeln | 4,90 |
| 02 | Paneer Pakora
Hausgem. indischer Käse ^g in Kichererbsenmehl ^a frittiert | 5,90 |
| 03 | Chicken Pakora
Hähnchenfiletstücke gewendet in Kirchererbsenmehl ^a , Gewürzen und frittiert | 6,90 |
| 04 | Vegetable Samosa (2 Stück)
Teigtaschen ^a mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewnüssen ^{5.e.h} und Rosinen | 5,90 |
| 05 | Mixed Vegetable Pakora
Verschiedene Gemüsesorten in Kichererbsenmehl ^a frittiert | 6,90 |
| 06 | Bombay Spice Vegetable Mix Platter
Vegetable Pakora, Onion Bhaji, Paneer Pakoras, Vegetable Samosas (je 2 St.) | 10,90 |
| 07 | Bombay Spice non Vegetable Platter
Chicken Pakora, Onion Bhaji, Chicken Tikka, Lamb Seekh Kebab (je 2 St.) | 13,90 |



Von allem etwas

(Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Chutneys/Saucen serviert)

Soups/Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 13 | Dal soup
Indische Linsensuppe ^{2,m} mit frischem Koriander | 4,90 |
| 14 | Tomato Soup
Mit einem Hauch von Ingwer, Kreuzkümmel und Rahm ^g verfeinert | 4,90 |
| 15 | Veg Mulligataway Soup
Pikante vegetarische Curry-Rahm ^g -Suppe | 4,90 |
| 16 | Chicken Soup
Pikante Hühner-Curry ^g -Suppe | 4,90 |



Salads/Salat

- | | | |
|-----|--|------|
| 111 | Kachumber Salad
Würzig fein gehackter Salat mit Karotten, Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Chilis mit Zitronensaft und Chat Masala | 5,90 |
| 112 | Maharani Salad
Gemischter Salat, Mango, Ananas mit süßer Sauce | 6,90 |
| 113 | Chicken Tandoori Salad
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen, warm serviert auf einem bunten Salat der Saison | 7,90 |

Alle Salate mit hausgemachtem Dressing^{1.4-c.g} (Ingwer-Honig oder Mango-Senf^{7,i})

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere



Vegetarisch

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | <i>Navrattan Curry</i>
Verschiedene frische Gemüse mit Curry ^g in Kokosnusscreme, Obst, Rosinen und Cashewnüssen ^{5.e.h} | 10,90 |
| 41 | <i>Palak Paneer</i>
Hausgemachter gebratener Bio-Rahmkäse ^g geschmort mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer | 12,90 |
| 42 | <i>Dal Makhani</i>
Versch. Linsen geschmort mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch, Chili und Koriander | 10,90 |
| 43 | <i>Bombay Chana Masala</i>
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Masala ² -Sauce | 10,90 |
| 44 | <i>Aloo Gobi Masala</i>
Blumenkohl-Kartoffel angerichtet in einer Tomaten-Currysauce mit Erbsen, Ingwer und frischem Koriander | 9,90 |
| 45 | <i>Paneer Jalfrezi</i>
Hausgemachter indischer Käse in einer leichten Tomatensahnesauce mit Paprika und Zwiebeln | 12,90 |
| 46 | <i>Mixed Vegetable Curry</i>
Verschiedene Gemüse in pikanter Currysauce ^g | 10,90 |
| 47 | <i>Veg-Malai Kofta</i>
Zarte Gemüsebällchen in einer Curry-Rahm ^g -Sauce mit Cashewnüssen ^{5.e.h} , Mandeln & Pistazien ⁵ | 12,90 |

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

Biryanis

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | <i>Sabzi Biryani</i>
Langkörniger Basmatireis ¹ , verfeinert mit Safran und angebraten mit frischem Gemüse, Nüssen ^{5.e.h} , Rosinen und feinen Gewürzen | 13,90 |
| 31 | <i>Chicken Biryani</i>
Ein aromatisches delikates Basmatireisgericht ¹ mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen, knackigen Gemüsen, Rosinen und Nüssen ^{5.e.h} | 14,90 |
| 32 | <i>Mutton Biryani</i>
Zartes Lammfleisch, gebraten mit Basmatireis ¹ , Gemüse, Rosinen, Nüssen ^{5.e.h} und mit orientalischen Gewürzen abgestimmt | 15,90 |
| 33 | <i>Bombay Spice Special Biryani</i>
Gebratener Basmatireis ¹ mit frischem Gemüse, zarten Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Rahmkäse ^g , Rosinen und Nüssen ^{5.e.h-e.h} | 16,90 |
| 34 | <i>Jhinga biryani</i>
Geschälte „Black Tiger“-Riesengarnelen ^d , gebraten mit feinstem Basmatireis ¹ , frischem Gemüse, Nüssen ^{5.e.h} und Rosinen | 18,90 |

Unsere köstlichen Biryanis werden mit Raita (Joghurt^g-Salat) oder mit Kokosnuss^{2.13}-Dip serviert

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere



Chicken Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Chicken Korma
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen ^{5.e.h} und orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenem Rahmkäse ^g | 12,90 |
| 51 | Chicken Jalfrezi
Hähnchenfilet und frisches Gemüse in einer delikaten Currysauce, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne ^g | 13,90 |
| 52 | Chicken Saag
Eine wundervolle Komposition aus eingelegtem Hähnchenbrustfilet, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen, nach „Punjabi-Art“ gegart | 13,90 |
| 53 | Butter Chicken Tandoori
Saftige Tandoori-Hähnchenstücke mit leckeren Gewürzen und Nüssen ^{5.e.h} in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce ^g | 14,90 |
| 54 | Chicken Curry
Hähnchenfilet in roter Currysauce ^g , nach nordindischer Art zubereitet | 12,90 |
| 55 | Chicken Vindaloo (scharf)
Pikantes Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken, in einer scharf gewürzten Kokos ^{2.13} -Currysauce ^g , nach „Goa-Art“ zubereitet | 13,90 |
| 56 | Chicken Harhari
Gebratene Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten in Currysauce ^g | 13,90 |
| 57 | Mango Chicken
Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Mangosauce ^g (mit frische Mangos) | 13,90 |
| 58 | Chicken Tikka Masala
Mariniertes ^g saftiges gegrilltes Hähnchenbrustfilet geschmort in Tandoori-Masala Sauce mit Ingwer und frisches Koriander | 14,90 |
| 59 | Chicken Dansak
Gebratene Hähnchenbrustfilet mit verschiedene Linsen in Curry ^g -Sauce mit Ingwer, Knoblauch und abgeschmeckt mit indischer Butter ^g | 13,90 |
| 60 | Bombay Chicken Mughlai
Hähnchenbrustfilet in einer Mandel-Safran-Sauce, mit indischem Käse, Rosinen, Cashewnüssen ^{5.e.h} , Weintrauben und Äpfeln | 15,90 |

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | Lamm Curry
Zartes Lammfleisch in Currysauce ^g , nach indischer Art zubereitet | 13,90 |
| 62 | Lamm Harhari (leicht scharf)
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen nordindischen Currymischung ^g | 14,90 |
| 63 | Palak Gosht
Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen – nach „Punjabi-Art“ gegart | 13,90 |

- | | | |
|----|--|-------|
| 64 | Lamm Jalfrezi
Zartes Lammfleisch und frisches Gemüse in einer delikaten Currysauce ⁹ gegart, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne ⁹ | 14,90 |
| 65 | Lamm Vindaloo (scharf)
Pikantes Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Kokos ^{2,13} -Curry ⁹ -Sauce – nach „Goa-Art“ zubereitet | 14,90 |
| 66 | Bhuna Gosht
Saftiges eingelegtes ⁹ Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen | 14,90 |
| 67 | Mutton Tikka Masala
Mariniertes ⁹ saftiges gegrilltes Lammfilet geschmort in Tandoori Masala Sauce mit Ingwer und frisches Koriander | 17,90 |
| 68 | Bombay Mutton Mughlai
Zartes Lammfleisch in einer Mandeln Safran Sauce, mit indischem Käse ⁹ , Rosinen, Cashewnüssen ^{5,e,h} , Weintrauben und Äpfeln | 15,50 |
| 69 | Lamm Mango
Zartes Lammfleisch in einer cremigen Mangosauce ⁹ (mit frische Mangos) | 14,90 |
| 70 | Lamm Madras Curry
Zartes Lammfleisch in Kokosnuss ^{2,13} -Currycreme ⁹ -Sauce (scharf od. mild) | 13,90 |



Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

Fisch Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 71 | Jhinga Tikka Masala
Geschälte und gebratene „Black Tiger“-Riesengarnelen ^d mit Ingwer, Knoblauch,frischen Kräutern und Gewürzen mariniert ⁹ – serviert in einer schmackhaften Currysauce | 19,90 |
| 72 | Jhinga Madrasi
Frische und geschälte „Black Tiger“-Riesengarnelen ^d in einer würzigen Kokos ^{2,13} -Currysauce ⁹ , nach köstlicher südindischer Art zubereitet | 18,90 |
| 73 | Fisch Bhuna
Zanderfilet ^d in einer roter Currysauce ⁹ mit fr. Knoblauch, Ingwer, verfeinert mit exotischen Kräuter und Gewürzen | 15,90 |
| 74 | Fish Butter Masala
Frisches Zanderfilet ^d , kurz gegrillt und anschließend zart gegart, mit Champignons, abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen und serviert in einer sahnigen ⁹ Tomatensauce | 15,90 |



Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

a) glutenhaltiges Getreide, b)Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse ,f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Tandoori

Alle Tandoori-Brote^a und -Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt. Dabei verleiht Ihnen die Bio-Kokosnussskohle ein spezielles, leicht rauchiges Aroma. Zu allen Gerichte servieren wir Basmati Reis¹, frisches Gemüse oder Bombay Kartoffeln (Pellkartoffeln in ein Speziellen Gewürzmischung zubereitet) und Minz^{2,4,13,g}-oder Kokosauce^{2,13}.

- | | | |
|----|--|---------------------------|
| 90 | <i>Tandoori Chicken</i>
Zwei große Hühnerkeulen, 24 Stunden in einer milden Marinade ⁹ aus Joghurt und nordindischen Gewürzen eingelegt – bis zur Perfektion im Lehmofen gegrillt | 12,90 |
| 91 | <i>Paneer Tikka</i>
Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse ⁹ , mariniert in Joghurt ⁹ und exotischen Gewürzen und gegrillt | 14,90 |
| 92 | <i>Chicken Tikka</i>
Mariniertes ⁹ saftiges Hähnchenfilet in ein exotischen Gewürzmischung – gegrillt | 15,90 |
| 93 | <i>Lamb Tikka</i>
Marinierteg saftige Lammfiletstücke mit nordindischen Gewürzen – gegrillt | 18,90 |
| 94 | <i>Seekh Kebab</i>
Gehacktes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebel- und Paprikastücken, indischen Kräutern und Gewürzen – am Spieß gegrillt | 15,90 |
| 95 | <i>Fisch Tikka</i>
Marinierte ⁹ Seelachsfiletstücke ^d , 24 Stunden lang eingelegt in Joghurt ⁹ -Safransauce und Kräuter Gewürze | 15,90 |
| 96 | <i>Bombay Spice Tandoori Platte</i>
von allem etwas Scampi, Hähnchen-, Lammfilet, Lammhackspieß und Seelachsfilet auf einer heißen Platte serviert | ab 2 Personen p. P. 19,90 |




Ente Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 96 | <i>Ente Mango</i>
Entenbrustfilet in einer fruchtigen pikanten Mango Sauce ⁹ (mit frische Mangos) | 15,90 |
| 97 | <i>Ente Curry</i>
Entenbrustfilet in roter Currysauce ⁹ , nach nordindischer Art zubereitet | 15,90 |
| 98 | <i>Ente Vindaloo</i> (scharf)
Pikantes Entenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken, in einer scharf gewürzten Kokos ^{2,13} - Sauce, nach „Goa-Art“ zubereitet | 15,90 |
| 99 | <i>Ente Chili</i>
Mariniertes ⁹ zartes Entenbrustfilet in einer dunklen Honig-Chili-Sauce, mit knackigem Gemüse, frischen Ingwer und Koriander | 15,90 |




Chili-Spezialitäten

Alle Chili-Spezialitäten werden mit Zwiebeln, Weißkohl und Paprika in ein Tomaten-Honigsauce zubereitet

- | | | | |
|----|---|--|-------|
| 80 | <i>Sabzi Chili</i> (frisches Gemüse) |  | 12,90 |
| 81 | <i>Paneer Chili</i> (hausgemachter indischer Käse ⁹) | | 13,90 |
| 82 | <i>Chicken Chili</i> (Hähnchen) | | 14,90 |
| 83 | <i>Mutton Chili</i> (Lammfleisch) | | 14,90 |
| 84 | <i>Fisch Chili</i> (Seelachsfillet ^d) | | 15,90 |
| 85 | <i>Jhinga Chili</i> (Riesengarnelen ^d) | | 18,90 |

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

Tandoori-Brot-Spezialitäten

- | | | | |
|----|---|---|------|
| 21 | <i>Tandoori Naan</i>
Leichtes knuspriges Fladenbrot ^a |  | 1,90 |
| 22 | <i>Tandoori Garlic Naan</i>
Fladenbrot ^a mit indischer Knoblauchbutter ⁹ und Sesam | | 2,50 |
| 23 | <i>Tandoori Paneer Kulcha</i>
Fladenbrot aus Weizenmehl ^a , im Ofen gebacken mit geriebenen Rahmkäse ⁹ | | 4,50 |
| 24 | <i>Batura</i>
Frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl ^a | | 2,50 |
| 25 | <i>Tandoori Roti</i>
Fladenbrot aus Vollkornmehl ^a | | 1,90 |
| 26 | <i>Tandoori Aloo Kulcha</i>
Weizenmehl ^a -Brot gefüllt mit Kartoffelbrei, außen knusprig und innen locker | | 4,50 |
| 27 | <i>Tandoori parantha</i>
Vollkornbrot ^a mit hausgemachter Butter ⁹ außen knusprig und innen locker | | 2,50 |
| 28 | <i>Tandoori Keema Kulcha</i>
Leichte Fladenbrot ^a gefüllt mit gehacktes Lammfleisch und frisches Koriander und Ingwer | | 5,50 |

Beilagen

- | | | | |
|-----|---|--|------|
| 101 | <i>Vegetable Pilau Reis</i>
gebratener Basmati-Safran Reis, mit Gemüse, Cashewnüssen und Rosinen |  | 4,50 |
| 102 | <i>Papadama</i> (2 St.) mit Minz ^{2.4.13.g-} und Banana-Chili-Sauce | | 2,00 |
| 103 | <i>Raita</i> ^{4.13.g} Joghurt | | 3,50 |
| 104 | <i>Mango Chutney</i> ^{2.4.13} | | 1,90 |
| 105 | <i>Joghurt-Minz-sauce</i> | | 1,90 |
| 106 | <i>Mixed Pickle</i> (scharf eingelegte Gemüse) | | 1,90 |
| 107 | <i>Chutney Trio</i>
(Tamarind, Koriander und Mango Chutney) | | 4,90 |

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Kathi Kebab/Wraps

Dieser pikante Wrap ist ein sehr beliebter Snack in Indien. Dünnes Fladenbrot^a gefüllt mit verschiedene Gemüse und Minz^{2,4,13,g}, Tamarind-Sauce. Wahlweise mit:

- | | | |
|-----|--|------|
| 301 | Paneer Tikka
(hausgemachter indischer Käse ^g) | 5,90 |
| 302 | Chicken Tikka
(mariniertes ^g Hähnchenbrustfilet) | 6,90 |
| 303 | Lamm Seekh Kebab
(gehacktes Lammfleisch nach nordindischen Art zubereitet) | 7,90 |



Vegan Spezialitäten

- | | | |
|------|---|-------|
| TG.1 | DAL SABJI PAKORA THALI
EIN GROSSER TELLER MIT JAHRESZEITGEMÜSE, DAL-LINSEN ^{2,m}
DAZU PAKORA ^a , SAFRAN REIS ¹ und SALAT | 11,90 |
| TG.2 | ALOO PALAK SAMOSA THALI
SPINAT, KARTOFFELN IN METHIKRÄUTER-CURRY ^g -SAUCE MIT INGWER , SAMOSA ^a ,
SAFRANREIS ¹ & SALAT ^a | 12,90 |
| TG.3 | SOYA CHANNA PAKORA THALI
KIRCHERERBSEN ^m MIT SOYAWÜRFEL ^f IN EINER MASALA-KRÄUTER-SAUCE
MIT SPINAT, PAKORA ^a , SAFRAN REIS ¹ & SALAT | 12,90 |
| TG.4 | BENGAN BHURTHA THALI
IM TANDOORI GEGRILLTE AÜBERGINEN IN EIN TIKKA ^g SAUCE
MIT TOMATEN, ERBSEN, PAKORA ^a , REIS ¹ & SALAT | 12,90 |
| TG.5 | ALOO LOBIA THALI
SOYAFLEISCH, GEMÜSE UND ROTE BOHNEN ^{2,m} MIT SAMOSA ^a
IN TOMATEN-CURRY ^g -SAUCE MIT REIS ¹ & SALAT | 12,90 |
| TG.6 | BOMBAY SPICE SPECIAL THALI
EIN THALI MIT DAL-CHANA, ROTEN BOHNEN ^{2,m} UND FRISCHEM GEMUSE
DAZU SHAMI PAKORA ^a , REIS ¹ & SALAT | 13,90 |

Desserts

- | | | |
|-----|--|----------------------|
| 201 | Halwa ^{2,13,g}
Grieß mit Kokosnuss ^{g,2,13} | 3,90 |
| 202 | Gulab Jamun ^a
Ausgebackene Milchbällchen ^{a,g} mit Rosen-Sirup ¹³ | 4,90 |
| 203 | Malika Kulfi/ Indian Ice Cream
a Mango Eis ^g mit fruchtigen Mangostückchen
b Milch Eis ^g mit Safran, Pistazien u Mandel
c Kokos Eis ^g mit frischen Kokosraspeln ^{2,13} | 5,90
5,90
5,90 |
| 204 | Mango Tango (frische Mango mit Vanilleeis) | 6,90 |
| 205 | Hot & Cold Dream ^a
Gulab Jamun ausgebackene Milchbällchen ^{a,g} mit Vanilleeis ¹³ | 5,90 |



Vegetarische Menues

137. Sada Menue

Papadam mit Chutneys^{2.4.13.g}
 Dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutneys
 Mulgathani Suppe⁹
 Eine köstliche Suppe aus Dal-Linsen, Apfel und nordindischen Kräutern
 Dal Tarka⁹
 Dal-Linsen in Butter, Ingwer und Knoblauch
 Paneer Sabsi^{9.h}
 Indischer Käse und Gemüse in Kormasauce,
 Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti
 Firni^{9.h} Eine indische Süßspeise aus Reis,
 Milch, Rosenwasser, Mandeln und Pistazien



Für 2 Personen 38,00

138. Sabsi Menue

Papadama mit Chutney^{2.4.13.g}
 Dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutneys
 Samosa⁹ und Salat^{1.2.4.13}
 Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Cashewnüssen und dazu Chutneys
 Palak Paneer⁹
 Spinat mit indischem Käse, Ingwer und Tomaten in Masala-Sauce
 Malai Kofta Amme^{9.g.h.9}
 Gefüllte Gemüsebällchen in Kormasauce mit Mango und Kokosnuss,
 Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti
 Dessert Mangocrems⁹
 Eine Süßspeise aus Joghurt und Mango

Für 2 Personen 43,00

Fleisch Menue

142. Shahi Menue

Papadam mit Chutneys^{2.4.13.g}
 Dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney
 Murgh Yakhnih
 Eine Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosnuss und Kräutern auf indische Art zubereitet
 Mutton und Chicken Tikka
 Lamm- und Chicken Tikka aus dem Tandoor
 Murghabi Makhani^{9.h}
 Entenbrustfilet in Tomaten- und Kokosnusssauce
 Gosht Karhai
 Lammfleisch mit Masalah und Ingwer in einer pikanten Sauce
 Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti
 Dessert: Gulab Jamun^{9.a.h.13}
 Eine sehr bekannte Süßspeise aus Indien-Bällchen aus karamelisierter
 Milch und Panier zubereitet, mit Ahornsirup, Mandeln und Pistazien

Für 2 Personen 49,50

142. Bombay Menue

Aperitif Mangosekt
 Papadam mit Chutneys^{2.4.13.g}
 Dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutney
 Murgh Yakhnih
 Eine Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosnuss und Kräutern auf indische Art zubereitet
 Tandoori Chicken Tikka und Lamm-Seekh-Kebab⁹
 Hähnchenfilet aus dem Tandoor und Lammhackspieß
 Dumba Bhendi
 Gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Tomaten und Koriander
 Palak Panir^{9.h}
 Spinat mit indischem Käse und Mandeln
 Mango Chicken⁹
 Hähnchenbrustfilet mit frischem Mango in Mangocremsauce
 Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti
 Dessert: Gulab Jamun^{9.a.h.13}
 Eine sehr bekannte Süßspeise aus Indien- Bällchen aus karamelisierter
 Milch und Panier zubereitet, mit Ahornsirup, Mandeln und Pistazien

Für 2 Personen 53,00

Bier vom Fass

201	<i>Bitburger</i>		0,3l	2,90
202	<i>Bitburger</i>		0,4l	3,90
203	<i>Alsterwasser^{2,7}</i>		0,3l	2,90
204	<i>Alsterwasser^{2,7}</i>		0,4l	3,90
205	<i>Indisches Jogi Bier</i>		0,3l	2,90
206	<i>Indisches Jogi Bier</i>		0,5l	4,20

Flaschenbier

207	<i>Hefeweizen⁷ Benediktiner</i>		0,5l	4,20
208	<i>Hefeweizen⁷ Dunkel</i>		0,5l	4,20
209	<i>Hefeweizen⁷ Alkoholfrei</i>		0,5l	4,20
210	<i>Kingfisher⁷ Premium Bier</i>		0,33l	3,80
211	<i>Warsteiner⁷ Alkoholfrei</i>		0,33l	2,90
212	<i>Malzbier⁷</i>		0,33l	2,90

Alkoholfreie Getränke

221	<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>		0,2l	2,20
222	<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>		0,75l	5,90
223	<i>Coca Cola^{1,2,3}</i>		0,2l	2,20
224	<i>Coca Cola^{1,2,3}</i>		0,4l	3,90
225	<i>Coca Cola Light^{1,2,3,4}</i>		0,2l	2,20
226	<i>Coca Cola Light^{1,2,3,4}</i>		0,4l	3,90
227	<i>Fanta²</i>		0,2l	2,20
228	<i>Fanta²</i>		0,4l	3,90
229	<i>Sprite²</i>		0,2l	2,20
230	<i>Sprite²</i>		0,4l	3,90
231	<i>Spezi^{1,2,3}</i>		0,2l	2,20
232	<i>Spezi^{1,2,3}</i>		0,4l	3,90
233	<i>Apfelschorle⁴</i>		0,2l	2,20
234	<i>Apfelschorle⁴</i>		0,4l	3,90

Alkoholfreie Getränke

235	<i>Kirschorle</i> ⁴	0,4l	3,90
236	<i>Mangoschorle</i> ⁴	0,4l	3,90
237	<i>Rhabarberschorle</i>	0,4l	3,90
238	<i>Bionade Holunder</i>	0,33l	3,40
239	<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{2,5}	0,2l	2,80
240	<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{1,2}	0,2l	2,80
241	<i>Schweppes Tonic Water</i> ^{2,5}	0,2l	2,80
242	<i>Apfel- Mango</i> oder <i>Orangensaft</i>	0,2l	2,60
243	<i>Kiba</i> Kirschsaff-Bananennektar	0,4l	4,20

Indische Lassi Vollmilch-Joghurt-Getränke

244	<i>Mangolassi</i> ⁴	0,3l	3,90
245	<i>Pudinalassi</i> ⁴	0,3l	3,30
246	<i>Lassi</i> ⁴ (süß)	0,3l	3,30
247	<i>Maracujalassi</i> ⁴	0,3l	3,90
248	<i>Kokostassi</i> ⁴	0,3l	3,90



Warme Getränke

249	<i>Kännchen Yogi Tee</i> indischer Gewürztee, dazu Honig		3,90
250	<i>Kännchen Kashmiri-Tee</i> Schwarztee mit Gewürze, dazu Honig		3,90
251	<i>Indischer Chai Tee</i> ⁴ Schwarztee mit Gewürze mit Milch gekocht		3,90
252	<i>Pfefferminz Tee</i>		2,20
253	<i>Grüner Tee</i>		2,20
254	<i>Ingwer Tee</i> (mit frischem Ingwer)		2,50
255	<i>Latte Macchiato</i> ³		2,90
256	<i>Espresso Macchiato</i> ³		2,20
257	<i>Milchkaffee</i> ³		2,80
258	<i>Cappuccino</i> ³		2,60
259	<i>Espresso</i> ³		1,90
260	<i>Kardamom Espresso</i> ³		2,50
261	<i>Caffé Crema</i> ³		2,40
262	<i>Espresso Doppio</i> ³		3,20



Aperitif

263	<i>Mangosekt</i> ⁴ mit frischer Mango	0,2l	4,90
264	<i>Aparol</i> mit Sekt, Minze und Soda	0,2l	5,90
265	<i>Campari</i> Orange oder Soda	0,2l	5,90
266	<i>Kir Royal</i>	0,2l	5,90
267	<i>Sherry</i> Medium oder Dry	5cl	3,90
268	<i>Martini Bianco</i> , Rosso	5cl	3,90
269	<i>Sekt</i> oder <i>Prosecco</i>	0,1l	3,90
270	<i>Campari</i>	5cl	3,90
271	Flasche <i>Sekt-Hausmarke</i>	0,75l	18,00



Whiskey/Whisky

272	<i>Ballantine's</i>	4cl	4,50
273	<i>Johnnie Walker</i> Red Label	4cl	4,50
274	<i>Johnnie Walker</i> Black Label 12 Jahre	4cl	5,50
275	<i>Chivas Regal</i> 12 Jahre	4cl	5,50
276	<i>Dimple</i> 15 Jahre	4cl	5,50
277	<i>Jack Daniel's</i> Tennessee	4cl	5,50



Longdrinks & Cocktails

278	<i>Bombay Dream-Oldmonk</i> & <i>Coca Cola</i> ^{1,2,3}		6,90
279	<i>Whiskey Cola-Jack Daniel's</i> & <i>Coca Cola</i> ^{1,2,3}		6,90
280	<i>Gin Tonic</i> oder <i>Gin</i> Mango		6,90
281	<i>Vodka</i> Lemon-Absolut Vodka & Bitter Lemon ⁵		6,90
282	<i>Bombayspice</i> Cocktail ^{1,4}		6,90



In unseren Speisen u Getränken sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

1 mit Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßstoff, Saccharin und Aspartam (enthält Phenylalanin), 5 chininhaltig

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Digestif

308	<i>Old Monk</i> (Indischer Rum 7J)	2cl	3,90
309	<i>Kokosnuss Likör</i> (Eiskalt genießen)	2cl	3,20
310	<i>Mango Likör</i> (Leichte exotische Süße)	2cl	3,20
311	<i>Kokosnuss Schnapps</i> (Exotisch & kühl)	2cl	3,20
312	<i>Mango Schnaps</i> (Eiskalt genießen)	2cl	3,20
313	<i>Grappa Nomino</i> (In Wildkirschholz gereift)	2cl	3,20
314	<i>Hennessy Cognac</i> (V.S)	2cl	3,20
315	<i>Calvados</i> (VSOP)	2cl	3,20
316	<i>Sambuca Moilnari</i> (Anislikör)	2cl	2,90
317	<i>Sierra Tequila</i> (Silver)	2cl	2,90
318	<i>Bombay Sapphire</i> (London Dry Gin)	2cl	3,20
319	<i>Absolut Vodka</i> (Schwede)	2cl	2,90
320	<i>Malteser</i> (Aquavit)	2cl	2,90
321	<i>Jägermeister</i> (Kräuterlikör mit Kultstatus)	4cl	3,90
322	<i>Ramazotti</i> (Amaro Milano)	4cl	3,90
323	<i>Averna</i> (Amora Siciliano)	4cl	3,90
324	<i>Fernet Branca</i> (Magenbitter)	4cl	3,90
325	<i>Baileys</i> (The Original Irish Cream)	4cl	3,90

Im Offenen Ausschank

295 Weinschorle 0,2l 3,90

Weißwein

296 Riesling- Mehrlein Rheingau 0,2l 4,90

297 Riesling- Mehrlein Rheingau 0,5l 12,00
Trocken, angenehmer Duft nach Blüten und Mango

298 Gavi di Gavi- Piemonte DOC 0,2l 4,90

299 Gavi di Gavi- Piemonte DOC 0,5l 12,00
Feiner Duft nach Apfel und Mandelblüten

300 Indian Angoori Wein- Carbernet Shiraz 0,2l 6,90

301 Indian Angoori Wein- Carbernet Shiraz 0,5l 16,00
Ein Mix aus tropischen Früchten wie Lychee und Orange

Rosé

302 Portugieser Rosé- Mirante Adega 0,2l 4,90

303 Portugieser Rosé- Mirante Adega 0,5l 12,00
frisch, erdbeerig, himbeerig, einfach stimmig

Rotwein

304 Merlot- Selva Volpina 0,2l 4,90

305 Merlot- Selva Volpina 0,5l 12,00
Trocken, köstlicher Duft nach Kirsche und Pflaume

306 Indian Angoori Wein- Cabernet Shiraz 0,2l 6,90

307 Indian Angoori Wein- Cabernet Shiraz 0,5l 16,00
Feiner Duft nach reifen Beeren, Vanille und Schokolade



Flaschen Weine

Weißwein 0.75l

- | | | |
|-----|---|-------|
| 285 | <i>Pinot Grigio Mezzacorona</i>
Trentino (Italien), frischer und junger Weißwein | 18,90 |
| 286 | <i>Gavi di Gavi- Piemonte DOC'</i>
Feiner Duft nach Apfel und Mandelblüten | 18,90 |
| 287 | <i>Riesling- Mehrlein Rheingau'</i>
Trocken, angenehmer Duft nach Blüten und Mango | 19,90 |
| 288 | <i>Indian Angoori Wein- Cabernet Shiraz'</i>
Ein Mix aus tropischen Früchten wie Lychee und Orange | 23,00 |

Rotwein 0.75l

- | | | |
|-----|---|-------|
| 289 | <i>Merlot- Selva Vulpina'</i>
Trocken, köstlicher Duft nach Kirsche und Pflaume | 18,90 |
| 290 | <i>Indian Angoori Wein- Cabernet Shiraz'</i>
Feiner Duft nach reifen Beeren, Vanille und Schokolade | 23,00 |
| 291 | <i>Montepulciano d'Abruzzo (Montenevoso)</i>
kräftiger und körperreicher Rotwein, langer Abgang, dunkle Beeren, marmeladig | 21,00 |
| 292 | <i>Cabernet Sauvignon (Selva Vulpina)</i>
Italienscher, trockener und weicher Landwein mit wenig Säure, zartfruchtig | 21,00 |

Rosé Wein

- | | | |
|-----|--|-------|
| 293 | <i>Portugieser Rosé- Mirante Adega'</i>
frisch, erdbeerig, himbeerig, einfach stimmig | 18,90 |
|-----|--|-------|

