



www.bombayspicereinbek.de



BAHNOFSTR 4, 21465 REINBEK 04078877166





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.



Vorspeisen/Starters

- | | | |
|----|--|-------------|
| 01 | Onion bhaji Pikante Bällchen ^a 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 |

Von allem etwas

- | | | |
|----|--|--------------|
| 06 | Bombay Spice Vegetable Mix Platter Vegetable Pakora, Onion Bhaji, Paneer Pakoras, Vegetable Samosas (je 2ST.) | 13,90 |
| 07 | Bombay Spice non Vegetable Platter Chicken Pakora, Onion Bhaji, Chicken Tikka, Keema Samosas (je 2 Stück) | 15,90 |

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

Soups/Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 13 | Dal Soup Indische Linsensuppe ^{2.m} mit frischen Koriander | 5,50 |
| 14 | Tomato Soup Mit einem Hauch von Ingwer, Kreuzkümmel und Rahm ⁹ verfeinert | 5,50 |
| 15 | Veg Mulligataway Soup Pikante vegetarische Curry-Rahm-Suppe ⁹ | 5,50 |
| 16 | Chicken Soup Pikante Hühner-Curry-Suppe ⁹ | 5,90 |





Salads/Salat

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

- | | | |
|-----|---|------|
| 111 | Kachumber Salad Würzig fein gehackter Salat mit Karotten, Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Chilis mit Zitronensaft und Chat Masala | 6,90 |
| 112 | Maharani Salad Gemischter Salat, Mango, Ananas mit süßer Sauce | 7,90 |
| 113 | Chicken Tandoori Salad Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen, warm serviert auf einem bunten Salat der Saison | 8,90 |



Vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Navrattan Curry Verschiedene frische Gemüse mit Curry ⁹ in Kokosnusscreme, Obst, Rosinen und Cashewnüssen ^{5,e,h} | 12,90 |
| 41 | Palak Paneer Hausgemachter gebratener Bio-Rahmkäse ⁹ geschmort mit Spinat, Zwiebel und Ingwer | 13,90 |
| 42 | Dal Makhani Versch. Linsen geschmort mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch, Chili und Koriander | 10,90 |
| 43 | Bombay Chana Masala Kichererbsen gegart in einer nordindische Masalasauc ² | 10,90 |
| 44 | Aloo Gobi Masala Blumenkohl-Kartoffel angerichtet in einer Tomaten-Currysauce mit Erbsen, Ingwer und frischem Koriander | 10,90 |
| 45 | Paneer Jalfrezi Hausgem. indischer Käse in einer leichten Tomatensahnesauce ⁹ mit Paprika und Zwiebeln | 13,90 |
| 46 | Mixed Vegetable Curry Verschiedene Gemüse in pikanter Currysauce ⁹ | 10,90 |
| 47 | Veg-Malai Kofta Zarte Gemüsebällchen in einer Curry-Rahm-Sauce ⁹ mit Cashewnüssen ^{5,e,h} , Mandeln & Pistazien ⁵ | 13,90 |

Biryanis

Unsere köstlichen Biryanis werden mit Raita (Joghurt⁹ Salat) oder mit Kokosnuss^{2,13}-Dip serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Sabzi Biryani
Langkörniger Basmatireis ¹ , verfeinert mit Safran
und angebraten mit frischem Gemüse, Nüssen ^{5.e.h} , Rosinen und feinen Gewürzen | 14,90 |
| 31 | Chicken Biryani
Ein aromatisches delikates Basmatireisgericht ¹ mit gebratenen
Hähnchenfiletstreifen, knackigem Gemüse, Rosinen und Nüssen ^{5.e.h} | 15,90 |
| 32 | Mutton Biryani
Zartes Lammfleisch, gebraten mit Basmatireis ¹ , Gemüse,
Rosinen, Nüssen ^{5.e.h} und mit orientalischen Gewürzen abgestimmt | 16,90 |
| 33 | Bombay Spice Special Biryani
Gebratener Basmatireis ¹ mit frischem Gemüse, zarten Hähnchenbrustfilet,
Lammfleisch, Rahmkäse ⁹ , Rosinen und Nüssen ^{5.e.h-e.h} | 17,90 |
| 34 | Jhinga Biryani
geschälte „Black Tiger“-Riesengarnelen ^d , gebraten mit feinstem Basmatireis ¹ ,
frischem Gemüse, Nüssen ^{5.e.h} und Rosinen (8 Stück) | 19,90 |





Chicken Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

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

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 61 | Lamm-Curry Zartes Lammfleisch in Currysauce ⁹ , nach indischer Art zubereitet | 14,50 |
| 62 | Lamm Karhari (leicht scharf) Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen nordindischen Currymischung ⁹ | 15,50 |
| 63 | Palak Gosht Eine wundervolle Kombination aus eingelegtem Lammfleisch, Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen – nach „Punjabi-Art“ gegart | 15,50 |
| 64 | Lamm Jalfrezi Zartes Lammfleisch und frisches Gemüse in einer delikaten Currysauce ⁹ gegart, abgeschmeckt mit einem Schuss Sahne ⁹ | 15,50 |
| 65 | Lamm Vindaloo (scharf) Pikantes Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln in einer scharf gewürzten Kokos ^{2,13} -Currysauce ⁹ – nach „Goa-Art“ zubereitet | 15,50 |
| 66 | Bhuna Gosht Saftiges eingelegtes ⁹ Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen | 15,50 |
| 67 | Mutton Tikka Masala Mariniertes ⁹ saftiges gegrilltes Lammfilet geschmort in Tandoori-Masala-Sauce mit Ingwer und frisches Koriander | 18,50 |
| 68 | Bombay Mutton Mughlai Zartes Lammfleisch in einer Mandeln Safransauce, mit indischem Käse ⁹ , Rosinen, Cashewnüssen ^{5,e,h} , Weintrauben und Äpfeln | 16,50 |
| 69 | Lamm Mango Zartes Lammfleisch in einer cremigen Mangosauce ⁹ (mit frischen Mangos) | 15,50 |
| 70 | Lamm Madras Curry Zartes Lammfleisch in Kokosnuss ^{2,13} -Currycreme-Sauce ⁹ (scharf oder mild) | 14,50 |





Fisch Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

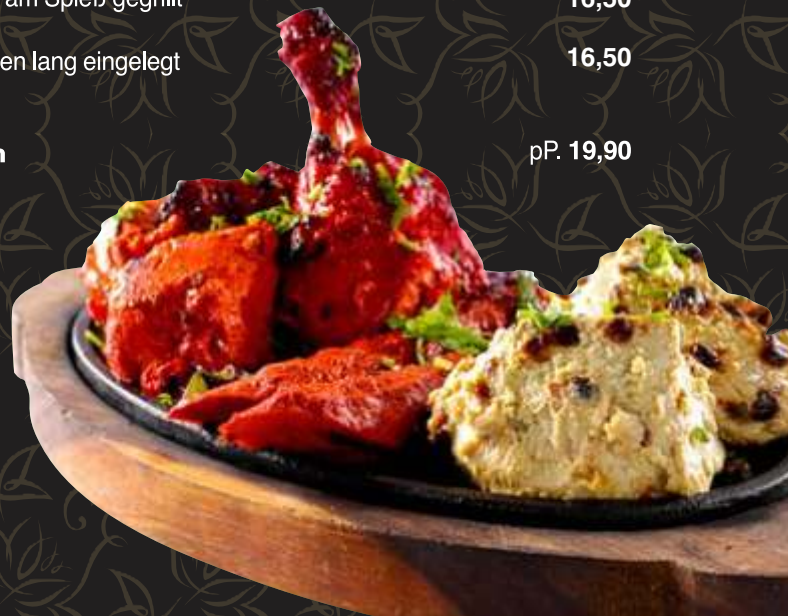
- | | | |
|----|---|-------|
| 71 | Jhinga Tikka Masala Geschälte und gebratene „Black Tiger“-Riesengarnelen ^d mit Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen mariniert ⁹ – serviert in einer schmackhaften Currysauce ⁹ (8 Stück) | 19,90 |
| 72 | Jhinga Madrasi Frische und geschälte „Black Tiger“-Riesengarnelen ^d in einer würzigen Kokos ^{2,13} -Currysauce ⁹ , nach köstlicher südindischer Art zubereitet (8 Stück) | 18,90 |
| 73 | Fisch Bhuna Zanderfiletd in einer roter Currysauce ⁹ mit fr. Knoblauch, Ingwer, verfeinert mit exotischen Kräuter und Gewürzen | 15,90 |
| 74 | Fish Butter Masala Frisches Zanderfiletd, kurz gegrillt und anschließend zart gegart, mit Champignons, abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen und serviert in einer sahnigen ⁹ Tomatensauce | 15,90 |



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^{2,4,13,9}-oder Kokosauce^{2,13}.

- | | | |
|----|--|-----------|
| 90 | Tandoori Chicken Zwei große Hühnerkeulen, 24 Stunden in einer milden Marinade ⁹ aus Joghurt und nordindischen Gewürzen eingelegt – bis zur Perfektion im Lehmofen gegrillt | 13,50 |
| 91 | Paneer Tikka Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse ⁹ , mariniert in Joghurt ⁹ und exotischen Gewürzen und gegrillt | 15,50 |
| 92 | Chicken Tikka Mariniertes ⁹ saftiges Hähnchenfilet in ein exotischen Gewürzmischung – gegrillt | 16,50 |
| 93 | Lamb Tikka Marinierte ⁹ saftige Lammfiletstücke mit nordindischen Gewürzen – gegrillt | 18,90 |
| 94 | Seekh Kebab Gehacktes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebel- und Paprikastücken, indischen Kräutern und Gewürzen – am Spieß gegrillt | 16,50 |
| 95 | Fisch Tikka Marinierte ⁹ Seelachsfiletstücked, 24 stunden lang eingelegt in Joghurt ⁹ -Safransauce und Kräuter Gewürze | 16,50 |
| 96 | Bombay Spice Tandoori Platte ab 2 Personen
Tandoori Platte von allem etwas Scampi, Hähnchen-, Lammfilet, Lammhackspieß und Seelachsfilet auf einer heißen Platte serviert | pP. 19,90 |





Ente Spezialitäten

- 96 **Ente Mango** Entenbrustfilet in einer fruchtigen pikanten Mango Sauce⁹ (mit frische Mangos) **16,50**
- 97 **Ente Curry** Entenbrustfilet in roter Currysauce⁹, nach nordindischer Art zubereitet **16,50**
- 98 **Ente Vindaloo (scharf)** Pikantes Entenbrustfilet mit gebackenen Kartoffelstücken, in einer scharf gewürzten Kokos^{2,13}-Sauce, nach „Goa-Art“ zubereitet **16,50**
- 99 **Ente Chili** Mariniertes⁹ zartes Entenbrustfilet in einer dunklen Honig-Chili-Sauce, mit knackigem Gemüse, frischen Ingwer und Koriander **16,50**

Chili Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Safran-Basmati-Reis serviert

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

- 80 **Sabzi Chili** (frisches Gemüse) **13,50**
- 81 **Paneer Chili** (hausgemachter indischer Käse⁹) **14,50**
- 82 **Chicken Chili** (Hähnchen) **15,50**
- 83 **Motton Chili** (Lammfleisch) **15,50**
- 84 **Fisch Chili** (Seelachsfillet⁹) **16,50**
- 85 **Jhinga Chili** (Riesengarnelen⁹) (8 Stück) **18,90**





Tandoori-Brot-Spezialitäten

21	Tandoori Naan Leichtes knuspriges Fladenbrot ^a	2,50
22	Tandoori Garlic Naan Fladenbrot ^a mit indischer Knoblauchbutter ^g und Sesam	3,50
23	Tandoori Paneer Kulcha Fladenbrot aus Weizenmehl ^a , im Ofen gebacken mit geriebenem Rahmkäse ^g	4,90
24	Batura Frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl ^a	2,90
25	Tandoori Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl ^a	2,50
26	Tandoori Aloo Kulcha Weizenmehl ^a Brot gefüllt mit Kartoffelbrei, außen knusprig und innen locker	4,90
27	Tandoori parantha Vollkornbrot ^a mit hausgemachter Butterg außen knusprig und innen locker	2,90
28	Tandoori Keema Kulcha Leichte Fladenbrot ^a gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und frisches Koriander und Ingwer	5,90

Beilagen

101	Vegetable Pilau Reis gebratener Basmati-Safran Reis, mit Gemüse, Cashewnüssen und Rosinen	4,50
102	Papadama (2 Stk.) mit Minz ^{2.4.13.g} - und Banana-Chili-Sauce	2,00
103	Raita ^{2.4.13.g} Joghurt	3,50
104	Mango Chutney ^{1.2.4.13}	2,50
105	Joghurt^g-Minzsauce	2,50
106	Mixed Pickle (scharf eingelegtes Gemüse)	2,50
107	Chutney Trio (Tamarin ^d , Koriander und Mango-Chutney)	5,50



Kathi Kebab/Wraps

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

- | | |
|---|------|
| 301 Paneer Tikka hausgemachter indischer Käse ^g | 6,50 |
| 302 Chicken Tikka mariniertes ^g Hähnchenbrustfilet | 7,50 |
| 303 Lamm Seekh Kebab gehacktes Lammfleisch nach nordindischen Art zubereitet | 8,50 |

Vegane Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| TG.1 DAL SABJI PAKORA THALI EIN GROSSER TELLER MIT JAHRESZEIT-GEMÜSE MIT DAL-LINSEN ^{2,m} DAZU PAKORA ^a , SAFRAN-REIS ¹ und SALAT | 11,90 |
| TG.2 ALOO PALAK SAMOSA THALI SPINAT, KARTOFFELN IN METHI-KRÄUTER CURRYSAUCE ^g MIT INGWER, SAMOSA ^a , SAFRAN REIS ¹ & SALAT | 12,90 |
| TG.3 SOYA CHANNA PAKORA THALI KIRCHERERBSEN ^m MIT SOYAWÜRFEL ¹ IN EINER MASALA-KRÄUTERSAUCE MIT SPINAT-PAKORA ^a , SAFRAN REIS ¹ & SALAT | 12,90 |
| TG.4 BENGAN BHURTHA THALI IM TANDOORI GEGRILLTE AUBERGINEN IN EINER TIKKASAUCE ^g MIT TOMATEN, ERBSEN, PAKORA ^a , REIS ¹ & SALAT | 12,90 |
| TG.5 ALOO LOBIA THALI SOYA FLEISCH, GEMÜSE UND ROTEN BOHNEN ^{2,m} MIT SAMOSA ^a IN TOMATEN-CURRYSAUCE ^g MIT REIS ¹ & SALAT | 12,90 |
| TG.6 BOMBAY SPICE SPECIAL THALI EIN THALI MIT DAL-CHANA ROTEN BOHNEN ^{2,m} UND FRISCHEM GEMÜSE DAZU SHAMI PAKORA ^a , REIS ¹ & SALAT | 13,90 |



Desserts



- | | | |
|-----|--|------|
| 201 | Halwa ^{2.13.g} Grieß mit Kokosnuss ^{g.2.13} | 4,50 |
| 202 | Gulab Jamun ^{g.a.13} Ausgebackene Milchbällchen ^{a.g} mit Rosen-Sirup | 5,50 |
| 203 | Matka Kulfi/ Indian Ice Cream | |
| | a) Mango Eis ^g mit fruchtigen Mangostückchen | 6,50 |
| | b) Milch Eis ^g mit Safran, Pistazien und Mandel | 6,50 |
| | c) Kokos Eis ^g mit frischen Kokosraspeln ^{2.13} | 6,50 |
| 204 | Mango Tango (frische Mango mit Vanilleeis) | 7,50 |
| 205 | Hot & Cold Dream ^{g.a.13} Gulab Jamun ausgebackene Milchbällchen ^{a.g} mit Vanilleeis | 6,50 |



Vegetarische Menues

137. Sada Menue

Papadam mit Chutneys^{2.4.13.g},
Dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutneys

Mulgathani Suppe^g
Eine köstliche Suppe aus Dal-Linsen, Apfel und nordindischen Kräutern

Dal Tarkag
Dal-Linsen in Butter, Ingwer und Knoblauch

Paneer Sabsj^{g,h}
Indischer Käse und Gemüse in Kormasauce,

Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

Firni^{g,h}
Eine indische Süßspeise aus Reis, Milch, Rosenwasser, Mandeln und Pistazien



Für 2 Personen 42,00

138. Sabsi Menue

Papadama mit Chutney^{2.4.13.g}
Dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl und Gewürzen zubereitet mit Chutneys

Samosag und Salat^{1.2.4.13}
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse, Cashewnüssen und dazu Chutneys

Palak Paneer^g
Spinat mit indischem Käse, Ingwer und Tomaten in Masala-Sauce

Malai Kofta Amm^{e.g.h.9}
Gefüllte Gemüsebällchen in Kormasauce mit Mango und Kokosnuss,

Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

Dessert
Mangocreme^g
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 Tikka⁹

Lamm- und Chicken Tikka aus dem Tandoor

Murghabi Makhani^{9,h}

Entenbrustfilet in Tomaten- und Kokosnuss-Sauce

Gosht Karhai

Lammfleisch mit Masalah und Ingwer in einer pikanten Sauce

Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

Dessert: Gulab Jamun^{g,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

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 Mangocremesauce

Beilage: Basmati-Reis, Salat und Roti

Dessert: Gulab Jamun^{g,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	Bitburger⁷	0,3l	2,90
202	Bitburger⁷	0,4l	3,90
203	Alsterwasser^{2,7}	0,3l	2,90
204	Alsterwasser^{2,7}	0,4l	3,90
205	Indisches Jogi Bier⁷	0,3l	3,50
206	Indisches Jogi Bier⁷	0,5l	4,90



Flaschenbier

207	Hefeweizen⁷ Benediktiner	0,5l	4,50
208	Hefeweizen⁷ Dunkel	0,5l	4,50
209	Hefeweizen⁷ Alkoholfrei	0,5l	4,50
210	Kingfisher⁷ Premium Bier	0,33l	3,80
211	Warsteiner⁷ Alkoholfrei	0,33l	2,90
212	Malzbier⁷	0,33l	2,90



Alkoholfreie Getränke

221	Gerolsteiner Mineralwasser	0,2l	2,20
222	Gerolsteiner Mineralwasser	0,75l	5,90
223	Coca Cola^{1,2,3}	0,2l	2,40
224	Coca Cola^{1,2,3}	0,4l	4,20
225	Coca Cola Light^{1,2,3,4}	0,2l	2,40
226	Coca Cola Light^{1,2,3,4}	0,4l	4,20
227	Fanta^{1,2}	0,2l	2,40
228	Fanta^{1,2}	0,4l	4,20
229	Sprite²	0,2l	2,40
230	Sprite²	0,4l	4,20
231	Spezi^{1,2,3}	0,2l	2,40
232	Spezi^{1,2,3}	0,4l	4,20
233	Apfelschorle⁴	0,2l	2,40
234	Apfelschorle⁴	0,4l	4,20
235	Kirschschorle⁴	0,4l	4,20
236	Mangoschorle⁴	0,4l	4,20
237	Lütauer Rhabarberschorle⁴	0,3l	3,40
238	Bionade Holunder	0,33l	3,40
239	Schweppes Bitter Lemon^{2,5}	0,2l	2,80
240	Schweppes Ginger Ale^{1,2}	0,2l	2,80
241	Schweppes Tonic Water^{2,5}	0,2l	2,80
242	Apfel, Mango oder Orangensaft	0,2l	2,80
243	Kiba Kirschschorle-Bananennektar	0,4l	4,20

Indische Lassi

Vollmilch-Joghurt-Getränke

- 244 **Mangolassi**⁴
- 245 **Pudinalassi**⁴
- 246 **Lassi**⁴ (süß)
- 247 **Maracujalassi**⁴
- 248 **Kokoslassi**⁴



- 0,3l 3,90
- 0,3l 3,30
- 0,3l 3,30
- 0,3l 3,90
- 0,3l 3,90

Warme Getränke

- 249 **Kännchen Yogi Tee** indischer Gewürztee, dazu Honig
- 250 **Kännchen Kashmiri-Tee** Schwarztee mit Gewürze, dazu Honig
- 251 **Indischer Chai Tee**⁴ Schwarztee mit Gewürze mit Milch gekocht
- 252 **Pfefferminz Tee**
- 253 **Grüner Tee**
- 254 **Ingwer Tee** (mit frischem Ingwer)
- 255 **Latte Macchiato**³
- 256 **Espresso Macchiato**³
- 257 **Milchkaffee**³
- 258 **Cappuccino**³
- 259 **Espresso**³
- 260 **Kardamom Espresso**³
- 261 **Caffé Crema**³
- 262 **Espresso Doppio**³



- 4,50
- 3,90
- 3,90
- 2,20
- 2,20
- 2,50
- 2,90
- 2,20
- 2,80
- 2,60
- 1,90
- 2,50
- 2,40
- 3,20

Aperitif

- 263 **Mangosekt**⁴ mit frischer Mango
- 264 **Aparol** mit Sekt, Minze und Soda
- 265 **Campari** Orange oder Soda
- 266 **Kir Royal**
- 267 **Sherry Medium** oder **Dry**
- 268 **Martini Bianco**, Rosso
- 269 **Sekt** oder **Prosecco**
- 270 **Campari**
- 271 **Flasche Sekt-Hausmarke**



- 0,2l 5,90
- 0,2l 5,90
- 0,2l 5,90
- 0,2l 5,90
- 5cl 3,90
- 5cl 3,90
- 0,1l 3,90
- 5cl 3,90
- 0,75l 18,00

Whiskey/Whisky

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



Longdrinks & Cocktails

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



Im Offenen Ausschank

295	Weinschorle ¹	0,2l	3,90
-----	---------------------------------	------	------

Weißwein

296	Riesling - Mehrlein Rheingau ¹	0,2l	4,90
297	Riesling - Mehrlein Rheingau ¹ Trocken, angenehmer Duft nach Blüten und Mango	0,5l	12,00
298	Gavi di Gavi - Piemonte DOCI	0,2l	4,90
299	Gavi di Gavi - Piemonte DOCI Feiner Duft nach Apfel und Mandelblüten	0,5l	12,00
300	Indian Angoori Wein - Carbernet Shirazl	0,2l	6,50
301	Indian Angoori Wein - Carbernet Shirazl Ein Mix aus tropischen Früchten wie Lychee und Orange	0,5l	15,50

Rosé

302	Portugieser Rosé - Mirante Adegal	0,2l	4,90
303	Portugieser Rosé - Mirante Adegal frisch, erdbeerig, himbeerig, einfach stimmig	0,5l	12,00

Rotwein

304	Merlot - Selva Volpinal	0,2l	4,90
305	Merlot - Selva Volpinal Trocken, köstlicher Duft nach Kirsche und Pflaume	0,5l	12,00
306	Indian Angoori Wein - Cabernet Shirazl	0,2l	6,90
307	Indian Angoori Wein - Cabernet Shirazl Feiner Duft nach reifen Beeren, Vanille und Schokolade	0,5l	15,50

Flaschenweine

Weißwein 0,75l

- | | |
|---|--------------|
| 285 Pinot Grigio Mezzacorona Trentino(Italien), frischer und junger Weißwein | 18,90 |
| 286 Gavi di Gavi - Piemonte DOCI Feiner Duft nach Apfel und Mandelblüten | 18,90 |
| 287 Riesling - Mehrlein Rheingaul Trocken, angenehmer Duft nach Blüten und Mango | 18,90 |
| 288 Indian Angoori Wein - Cabernet Shirazl Ein Mix aus tropischen Früchten wie Lychee und Orange | 22,00 |

Rotwein 0,75l

- | | |
|--|--------------|
| 289 Merlot - Selva Volpinal Trocken, köstlicher Duft nach Kirsche und Pflaume | 18,90 |
| 290 Indian Angoori Wein - Cabernet Shirazl Feiner Duft nach reifen Beeren, Vanille und Schokolade | 22,00 |
| 291 Montepulciano d'Abruzzo (Montenevoso) kräftiger und körperreicher Rotwein, langer Abgang, dunkle Beeren, marmeladig | 21,00 |
| 292 Cabernet Sauvignon (Selva Vulpina) Italienscher, trockener und weicher Landwein mit wenig Säure, zartfruchtig | 21,00 |



Rosé

- | | |
|--|--------------|
| 293 Portugieser Rosé - Mirante Adegal frisch, erdbeerig, himbeerig, einfach stimmig | 18,90 |
|--|--------------|

Digestif

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



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

www.bombayspicereinbek.de

BAHNOFSTR 4, 21465 REINBEK 04078877166