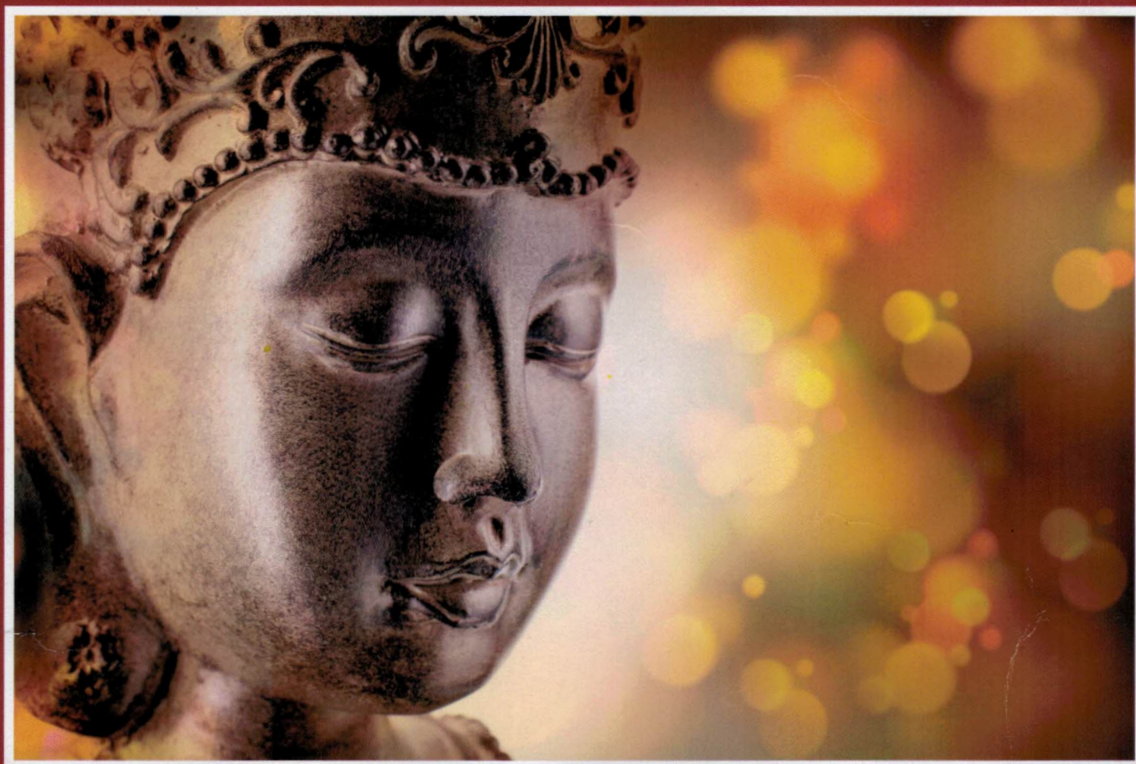


Indisches
BOMBAY & PALACE
Restaurant



Jahnstraße 11
09618 Brand-Erbisdorf
Telefon: 037322/52 81 75

Die Geheimnisse der Indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Steinofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Naan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.



Naan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Naanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Sauce.



Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum Indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das Wort „Kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort „Curry“ als Synonym für alle indischen Gerichte gebracht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Sauce zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das uns bekannte „Currygewürz“.

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmecken. Jede Hausfrau und jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir Wünschen Ihnen einen Guten Appetit !

Zusatzstoffe und Allergene

A) Kichererbsenmehl B) Weizenmehl C) Möhren E) Ei M) Milchprodukte N) Nüsse S) Senf, Sellerie, Soja
1) Farbstoff 2) Süßstoff 3) Koffein 4) Chinin

Wir geben Ihnen gern Auskunft über Inhaltsstoffe und Allergene. Bitte sprechen Sie uns an.

MITTAGSMENÜ

nur von 11:30 - 14:30 Uhr

Dienstag - Freitag

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 150 | vegetarisches Thali-Menü ^M
Frisch zubereitetes Thali Menü mit verschiedenem Gemüse | 5,90 € |
| 151 | Chicken Thali-Menü ^M
Frisch zubereitetes Thali Menü mit Hähnchenfleisch | 6,90 € |
| 152 | Lamm Thali Menü ^M
Frisch zubereitetes Thali Menü mit Lammfleisch | 7,90 € |

Zu allen Thali-Mittagsmenüs reichen wir besten Basmati Reis, sowie Indische Chips als Vorspeise.





SUPPEN

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Bombay Chicken Shorba ^{A,M}
<i>Indische Hühnerfleischsuppe</i> | 3,90 € |
| 2 | Madras Suppe ^{A,M}
<i>Linsen, Tomaten, Curryblätter, pikant scharf</i> | 3,90 € |
| 3 | Gemüse Suppe ^{A,M}
<i>Indische Gemüsesuppe</i> | 3,90 € |
| 4 | Tomaten Suppe ^A
<i>Tomatensuppe mit Sahne und frischen Tomaten</i> | 3,90 € |

WARME VORSPEISEN



- | | | |
|----|---|--------|
| 5 | Vegetable Samosa ^B
<i>mit Kartoffeln Erbsen gefüllte Pasteten</i> | 3,50 € |
| 6 | Onion Bhaji
<i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert</i> | 3,60 € |
| 7 | Paneer Pakora
<i>In Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse</i> | 3,60 € |
| 8 | Chicken Pakora ^{A,M}
<i>In Kichererbsenmehl frittierte Hühnerstücke</i> | 3,90 € |
| 9 | Prowns Pakora ^A
<i>Riesengarnelen mit Kichererbsenteig, frittiert nach indischer Art</i> | 6,90 € |
| 10 | gemischte Vorspeisenplatte für 1 Person ^A
<i>gemischte Spezialitäten</i> | 4,90 € |

KALTE VORSPEISEN



- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | Bombay Chana Chat ^{A,M}
<i>Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und Hühnchen, kräftig gewürzt</i> | 6,90 € |
| 12 | Mix Fruit Chat
<i>süß-sauer gemischtes Obst</i> | 5,90 € |
| 13 | Green Salat
<i>gemischter Salat</i> | 3,50 € |
| 14 | Raita ^M
<i>erfrischender Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und Indischen Gewürzen</i> | 3,60 € |

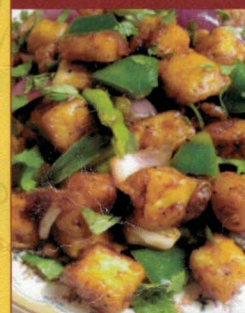
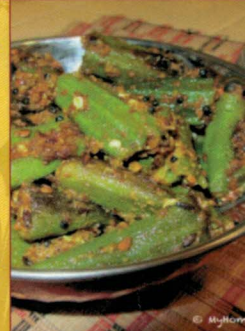
TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 15 | Garlic Naan ^{B,M}
<i>frisch gebackenes Indisches Brot mit Knoblauch und Indischen Kräutern</i> | 3,10 € |
| 16 | Onion Kulcha ^B
<i>frisch gebackenes Indisches Brot mit Zwiebeln und Kräutern</i> | 3,50 € |
| 17 | Aloo Prantha ^B
<i>in Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln</i> | 3,50 € |
| 18 | Peshawari Naan ^{B,M}
<i>Brot gefüllt mit Rosinen, Kokosraspeln und Honig</i> | 3,90 € |
| 19 | Keema Naan ^{B,M}
<i>Naan gefüllt mit Lammhackfleisch und Gewürzen</i> | 4,90 € |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 20 | Bombay Aloo ^M
<i>Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras & Joghurt</i> | 8,70 € |
| 21 | Saag Paneer ^M
<i>Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat & pikanten Gewürzen</i> | 9,50 € |
| 23 | Chana Pindi ^M
<i>Kichererbsen in Curry und frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander</i> | 9,50 € |
| 24 | Dal Fry ^M
<i>Gelbe Linsen nach Nordindischer Art</i> | 9,50 € |
| 25 | Malai Kofta ^{M,N}
<i>hausgemachter Frischkäse mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashew Soße, nach indischer Art</i> | 10,90 € |
| 26 | Mixed Vegetable ^{C,M}
<i>gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt</i> | 9,50 € |
| 27 | Dal Makhani ^M
<i>schwarze Linsen mit Butter, Kidneybohnen, Ingwer und Gewürzen</i> | 8,90 € |
| 28 | Tinda Sabzi
<i>spezielles Gemüse nach Indischer Art zubereitet</i> | 9,50 € |
| 29 | Bhindi Masala
<i>frisches Indisches Okra - Gemüse in kräftiger Soße</i> | 8,50 € |
| 30 | Paneer Butter Masala ^M
<i>hausgemachter Käse, zubereitet in Butter, Tomaten, Sahnesoße fein gewürzt</i> | 11,90 € |
| 31 | Aloo Gobi
<i>Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander</i> | 9,70 € |



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|--|-----------|--|----------------|
|  | 32 | Bombay Chicken ^{A,M,N}
Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt in Cashew Soße nach Indischer Art | 11,90 € |
| | 33 | Murgh Kashmiri kali
Curry Soße mit grünen Chilli, Ingwer, nach Kashmiri Art | 11,90 € |
| | 34 | Murgh Akbari
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, serviert in einer fein abgeschmeckten Pakprika - indische Art | 11,90 € |
| | 35 | Murgh Mumtaz (Butter Chicken) ^{A,M}
Tandoori Hähnchenbrustfilet gegrillt, in milder Tomatensoße mit Sahne und Butter verfeinert | 13,90 € |
| | 36 | Murgh Saagwala ^{A,M}
Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und leckeren nordindischen Gewürzen | 12,90 € |
| | 37 | Chicken Tikka Masala ^{C,E,M}
im Tonofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Masalasoße und Ei | 14,90 € |
| | 38 | Chicken Curry
mit verschiedenen Gewürzen und Koriander und Currysoße | 11,90 € |
| | 39 | Chicken Mango ^{M,N}
Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran, Mandelsahnesoße | 11,90 € |
|  | 40 | Bombay Chilli ^A
Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art, mit Paprika und Röstzwiebeln, Spezialgewürzen, sehr scharf | 11,90 € |
| | 41 | Chicken Vindaloo ^A
Hühnerfleisch und Kartoffeln, mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 11,90 € |
| | 42 | Murgh Balti Wala
Hähnchenfilet mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masalasoße | 11,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und Naan brot

REISGERICHTE

- | | | | |
|---|-----------|---|----------------|
|  | 43 | Biryani a'la Chef
Basmati Reis mit gemischtem Gemüse und Früchten, pikant gewürzt | 9,20 € |
| | 44 | Ghost Biryani ^N
Basmati Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln, Lammfleisch gebraten, sehr scharf | 12,50 € |
| | 45 | Hyderabadi Biryani
Basmati Reis mit Rosinen, frittierten Zwiebeln, Minze, Ingwer, gebratenem Hühnchen, scharf | 10,00 € |
| | 46 | Prowns Biryani ^N
Basmati Reis mit Garnelen, Mandeln und Rosinen | 15,20 € |

LAMM SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 47 | Bombay Dream Lamm ^{A,M,N}
Lammfleisch mit Kokosnussflocken, gemahlen in Safransoße mit Mandeln | 12,90 € |
| 48 | Mutton Curry
zartes Lammfleisch in Currysoße | 11,50 € |
| 49 | Mutton Rogan Josh
zartes Lammfleisch in Fleischsaft und Currysoße | 12,90 € |
| 50 | Mutton Nilgiri
Lammfleisch mit Korianderglättern, grünem Chili, Minze, Kräutern, in Orientalischer Soße mit Kokosmilch | 13,90 € |
| 51 | Rahra Mutton ^{A,M}
gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in kräftiger Soße | 12,90 € |
| 52 | Lamm Jhalfrezi ^{C,M}
Lammfleisch mit frischem Gemüse Gemüse, scharf | 13,90 € |
| 53 | Lamm Vindaloo ^{A,M}
mit Kartoffeln, Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | 12,50 € |
| 54 | Mutton Mushroom ^{A,M}
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry Soße | 12,90 € |
| 55 | Mutton Boti Masala
zartes Lammfleisch in Masalasoße, mit grünem Chili und Koriander | 12,90 € |
| 56 | Mutton Saagwala ^{A,M}
gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat nach Nordindischer Art | 12,90 € |
| 57 | Lamm Balti Wala ^A
Lammfleisch mit Paprika, Korianderm Inger und Masalasoße | 12,90 € |
| 58 | Lamm Mango ^{A,M,N}
Lammfleisch mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Soße | 12,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und Naan brot

*Ist eine Sache geschehen, dann rede nicht darüber
es ist schwer verschüttetes Wasser wieder zu sammeln.*

indische Weisheit



TANDOORI KHAJANA (GRILLPLATTE)

- | | | |
|--|--|----------------|
|  | 59 Tandoori Chicken Tikka ^{C,M}
Hähnchen mariniert nach einem berühmten Nordindischen Rezept | 12,90 € |
| | 60 Shahi Methi Malai Kabab ^{C,M,N}
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißen Kräutern und Pfeffer, indische Gewürze | 13,90 € |
| | 61 Babjara Tikka Kabab ^C
Hühnerbrustfilet in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch | 12,90 € |
| | 63 Mutton Boti Tikka ^C
zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß | 16,90 € |
|  | 64 Saslik Paneer Tikka ^M
hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Tandoori, knusprig gegrillt | 15,90 € |
| | 65 Prowns Tikka ^{C,M}
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 22,90 € |
| | 66 Bombay Tandoori Platte ^{C,M}
eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm, Fisch und Scampi | 19,90 € |

SAMUNDAR KA KHAJANA - MEERESFRÜCHTE

- | | | |
|---|--|----------------|
|  | 67 Fisch Chili ^A
Fischfilet auf Rajasthani Art mit Paprika und Röstzwiebeln, Spezialgewürzen, sehr scharf | 13,90 € |
| | 68 Goa Fisch Curry ^A
Fisch gebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und pikanten Gewürzen | 13,90 € |
| | 69 Fisch Masala ^A
spezielles Soßen Rezept mit 18 verschiedenen Gewürzen | 13,90 € |
| | 70 Seafood Spezial a'la Chef
Seafood mit Cashewkernen, in der Pfanne serviert | 12,90 € |
| | 71 Jheenga Curry ^A
Garnelen in Curry gekocht nach nordindischen Rezept | 15,50 € |
|  | 72 Jheenga Mango ^{A,M,N}
Garnelen mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Soße | 14,90 € |
| | 73 Prowns Jhalfrezi ^{C,M}
Garnelen mit frischem Gemüse, scharf | 14,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und Naan brot

SPEZIALITÄTEN FÜR KINDER

- | | | |
|----|---|--------|
| 74 | Chicken Potato
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Tomatensoße, mild | 7,50 € |
| 75 | Chicken Nuggets ^{B,E,M,S}
mit süß-saurer Soße, dazu Pommes Frites | 5,90 € |
| 77 | Chicken Lolipop
Chicken Wings mit süß-saurer Soße oder Ketchup, mit Pommes Frites | 6,90 € |



DESSERTS

- | | | |
|----|--|--------|
| 78 | Gulab Jamun (warm oder kalt) ^M
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken, sehr süß | 3,10 € |
| 79 | Vanilleeis mit Mangocreme ^M | 4,50 € |
| 80 | Firni ^{M,N}
Reismehl mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Nüssen | 4,90 € |
| 81 | Indisches Matka Eis ^M
verschiedene Sorten | 5,50 € |
| 82 | Gemischtes Eis ^M | 4,50 € |



*Wenn du auch zehntausend Felder hast,
kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen,
wenn auch dein Haus tausend Zimmer hat,
brauchst du nur acht Fuß Raum bei Nacht.*

indische Weisheit