

*Indisches*  
**BOMBAY & PALACE**  
*Restaurant*



*Markt 4*  
*09618 Brand-Erbisdorf*  
*Telefon: 037322/52 81 75*

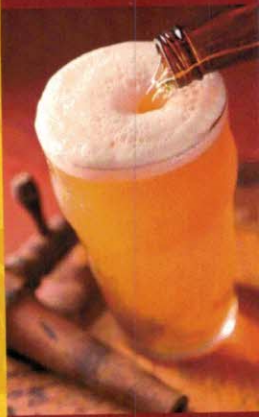
## MITTAGSMENÜ

**Dienstag - Freitag (außer Feiertage) nur von 11:30 - 14:00 Uhr, alle Gerichte mit Reis**

<b>M149</b>	<b>Matar Panner</b> Erbsen mit indischem Käse und Currysauce	7,90 €
<b>M150</b>	<b>Dal Maharani</b> indisches Nationalgericht - gelbe Linsen mit Butter zubereitet	7,90 €
<b>M151</b>	<b>Channa Alu</b> Kichererbsen mit Kartoffeln in Currysauce	7,90 €
<b>M152</b>	<b>Malai Kofta</b> Gemüseklößchen mit würziger Currysauce	7,90 €
<b>M153</b>	<b>Vegetable Korma</b> Gemischtes Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce	8,50 €
<b>M154</b>	<b>Vegetable Samosa</b> mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Pasteten	8,50 €
<b>M155</b>	<b>Chicken Sabzi</b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce	8,90 €
<b>M156</b>	<b>Chicken Vindaloo</b> Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach Goa-Art "Sehr scharf"	8,90 €
<b>M157</b>	<b>Murgh Nilgiri</b> Hühnerbrustfilet in einer Orientalischen Kräutersauce, grünes Chili, Minze	8,90 €
<b>M158</b>	<b>Chicken-Mango</b> zartes Hühnerbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewsauce	8,90 €
<b>M159</b>	<b>Lamm Palak</b> zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art	9,90 €
<b>M160</b>	<b>Lamm Curry</b> zartes Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten in Currysauce	9,90 €
<b>M161</b>	<b>Lamm Mango</b> Lammfleisch mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Soße	9,90 €
<b>M162</b>	<b>Chicken Curry</b> mit verschiedenen Gewürzen und Koriander und Currysoße	9,90 €
<b>M163</b>	<b>Murgh Akbari</b> Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, in Paprika - indische Art	8,90 €
<b>M164</b>	<b>Chicken Tikka Masala</b> im Tonofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Masalasoße und Ei	8,90 €
<b>M165</b>	<b>Duck Bombay Karahi</b> gebr. Entenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, kräftige Sauce, in Pfanne serviert	9,90 €
<b>M166</b>	<b>Duck Vindaloo</b> zartes Entenfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa (scharf)	9,90 €
<b>M167</b>	<b>Duck Curry</b> zartes Entenfleisch in Currysauce	9,90 €
<b>M168</b>	<b>Bombay-Chicken</b> Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt in Cashew Soße	8,90 €
<b>M169</b>	<b>Schnitzel, mit Pommes</b>	8,90 €
<b>M170</b>	<b>Schnitzel Steinpilze, mit Pommes</b>	8,90 €
<b>M171</b>	<b>Schnitzel Ananas, mit Pommes</b>	8,90 €
<b>M172</b>	<b>Schnitzel Jäger, mit Pommes</b>	8,90 €
<b>M173</b>	<b>Entenbrustfilet, mit Pommes</b>	8,90 €
<b>M174</b>	<b>Schweinelende, mit Pommes</b>	8,90 €

## BIERE

230	Freiberger Pilsner vom Fass	0,3 l	3,70 €
231	Freiberger Pilsner vom Fass	0,5 l	4,30 €
232	Freiberger Schwarzbier	0,5 l	4,20 €
233	Kapuziner Hefeweizen	0,5 l	4,40 €
234	Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
235	Kulmbacher Alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
	INDISH BIER	0,33 l	4,30 €



## APERITIF

236	Campari <sup>1</sup> Orange oder Mango	6,60 €
237	Martini Bianco extra dry & Rosso <sup>1</sup>	6,30 €
238	Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	6,60 €
239	Sherry dry	5,30 €
240	Blue Banana <sup>1</sup> Blue Curacao, Bananensaft, Orangensaft	6,80 €



## MIXGETRÄNKE

241	Cola Wodka <sup>1,2,3</sup>	6,10 €
242	Jim Beam Cola <sup>1,2,3</sup>	6,40 €
243	Johnny Walker Cola <sup>1,2,3</sup>	6,40 €
244	Gin Tonic <sup>4</sup>	7,00 €
245	Wodka Energy <sup>1,2,3</sup>	6,10 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200	Mineralwasser medium oder still	0,25 l	2,80 €
199	Mineralwasser medium oder still	0,4 l	3,40 €
201	Mineralwasser medium oder still	0,75 l	6,50 €
202	Cola <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	2,90 €
203	Cola <sup>1,2,3</sup>	0,4 l	3,80 €
204	Fanta <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,90 €
205	Fanta <sup>1,2</sup>	0,4 l	3,80 €
206	Sprite <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,90 €
207	Sprite <sup>1,2</sup>	0,4 l	3,80 €
208	Tonic Water <sup>4</sup>	0,25 l	2,90 €
209	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,25 l	2,90 €
195	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,4 l	3,90 €
210	Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
211	Apfelschorle	0,2 l	2,80 €
334	Apfelschorle	0,4 l	3,90 €
212	Orangensaft	0,2 l	3,10 €
193	Orangensaft	0,4 l	3,90 €
213	Bananensaft	0,2 l	3,10 €
194	Bananensaft	0,4 l	3,90 €
214	Kirschsaff	0,2 l	3,10 €
339	Kirschsaff	0,4 l	3,90 €
215	Kiba Kirsch-Bananen-Saft	0,2 l	3,10 €
196	Kiba Kirsch-Bananen-Saft	0,4 l	3,90 €
216	Mangosaft	0,2 l	3,20 €
229	Mangosaft	0,4 l	3,90 €
217	Lycheesaft	0,2 l	3,20 €
228	Lycheesaft	0,4 l	3,90 €
218	Guavesaft	0,2 l	3,20 €
227	Guavesaft	0,4 l	3,90 €



## HEIßE GETRÄNKE

219	<b>Bombay-Tee-Kännchen <sup>M</sup></b> Tee mit indischen Kräutern und Milch	4,60 €
220	<b>Joga-Tee-Kännchen <sup>M</sup></b> Tee nach Art des Hauses	4,60 €
221	<b>Tasse Kaffee</b>	3,20 €
222	<b>Espresso</b>	2,80 €
223	<b>Cappuccino <sup>M</sup></b>	3,60 €

## INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

224	<b>Mango Lassi <sup>M</sup></b>	4,10 €
225	<b>Banana Lassi <sup>M</sup></b>	4,10 €
226	<b>Punjabi Lassi <sup>M</sup></b>	4,10 €

## OFFENER WEIßWEIN

- |     |   |                |        |
|-----|---|----------------|--------|
| 283 | <b>Weißburgunder (trocken)</b><br>Kellerei Th. Rath, Pfalz<br>fruchtig und frisch                             | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 284 | <b>Kerner (halb trocken)</b><br>Württembergischer Winzergenossenschaft, Württemberg<br>harmonisch, ausgewogen | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 285 | <b>Müller Thurgau (lieblich)</b><br>Kellerei Th. Rath, Pfalz<br>aromatisch, würzig, süffig                    | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |

## OFFENER ROTWEIN

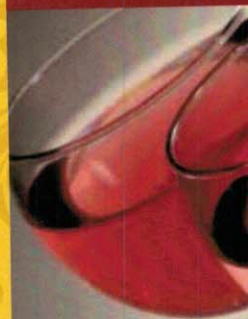
- |     |  |                |        |
|-----|--|----------------|--------|
| 286 | <b>Cabernet Sauvignon (trocken)</b><br>Maison Lavelle, Frankreich, Pays d'Oc<br>kräftig fruchtig, harmonisch | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 287 | <b>Penon (halbtrocken)</b><br>Tempranillo, Spanien<br>kräftig, rund und süffig                               | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 288 | <b>Auggener Schäf (lieblich)</b><br>Winzerkeller, süffig, rund   | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |

## OFFENER ROSÉWEIN

- |     |  |                |        |
|-----|--|----------------|--------|
| 289 | <b>Tempranillo Rosado (trocken)</b><br>"Castillo de Roble"<br>weich und harmonisch | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
|-----|--|----------------|--------|

*Gier macht Menschen im Leben arm,  
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.  
Glücklich ist, wer ohne Krankheit,  
reich, wer ohne Schulden.*

indische Weisheit



## WEIßWEIN

### 290 Pfalz

#### **Müller Thurgau**

Qualitätswein lieblich leicht,

Aromen von Rosen, Muskat und weißen Blüten, süffig mit feiner Süße

Flasche 0,75 l

17,40 €

### 291 Württemberg

#### **"Vinian Blanc de Blanc"**

Qualitätswein halbtrocken, blumig

Großbottwartaler Winzererg e.G.

Weiß gekellert, sehr harmonisch mit feiner Süße und wenig Säure

Flasche 0,75 l

18,40 €

### 292 Frankreich

#### **Fortant de France Chardonnay**

Vin de Pays d'Oc trocken, kräftig

Les Vins de Scalli

Komplexe Fruchtaromen, etwas Vanille in der Nase, am Gaumen kräftig und leicht cremig

Flasche 0,75 l

18,50 €

### 293 Italien

#### **"La Trigi Pinot Grigio"**

Mondo del Vino Venetien trocken, fruchtig

Sehr fruchtiger, frischer Wein mit Aromen weißer Steinfrüchte

Flasche 0,75 l

17,50 €

## ROSÉWEIN

### 294 Spanien

#### **Tempranillo Rosado**

"Castillo de Roble" trocken, süffig

Bodegas Navarro Lopez

Rote Beeren in der Nase, am Gaumen saftige Frucht, weich und harmonisch

Flasche 0,75 l

17,50 €



# ROTWEIN



- 295 Spanien**  
**Oromonte (halbtrocken)** **Flasche 0,75 l** **18,40 €**  
**Tempranillo**  
*Süßliche, reife Waldfrüchte in der Nase, etwas Zimt, am Gaumen weich, harmonisch, sanfter Charakter*
- 296 Frankreich**  
**Merlot "degu" (trocken)** **Flasche 0,75 l** **16,40 €**  
**Pays d'Oc IGP**  
*Samtig, weich und rund, schöne Beerenaromen*
- 297 Südafrika**  
**Libertas (trocken)** **Flasche 0,75 l** **20,50 €**  
**Cabernet Sauvignon**  
**Western Cape**  
*Frische Beerenfrucht, ausgewogener Körper, anhaltender Nachklang*
- 298 Chile**  
**Carmenere Reserva (trocken)** **Flasche 0,75 l** **20,50 €**  
**Cono Sur, Colchagua Valley**  
*Konzentrierte Aromatik roter Früchte, Kakao- und Nussaromen. Im Geschmack rund und voll mit saftigem aber fülligem Tannin.*
- 299 Australien**  
**Bilyara Shiraz (trocken)** **Flasche 0,75 l** **20,50 €**  
**Wolf Blass**  
*Viel Beerenfrucht, feine Würze und sehr weiches Tannin*



**Über unser Angebot an indischen Weinen  
informiert Sie gern unser Personal!**



## SPIRITUOSEN



250	<b>Indischer Rum</b>	4 cl	6,10 €
251	<b>Bombay Gin</b>	4 cl	6,10 €
252	<b>Johnny Walker (Red Label)</b>	4 cl	3,90 €
253	<b>Jim Beam</b>	4 cl	3,90 €
254	<b>Dimple</b>	4 cl	5,10 €
255	<b>Wodka Absolute</b>	4 cl	3,70 €
256	<b>Lauterbacher Grünbitter</b>	4 cl	3,70 €
257	<b>Jägermeister</b>	4 cl	4,60 €
258	<b>Fernet Branca</b>	4 cl	4,60 €
259	<b>Underberg</b>	2 cl	3,60 €
260	<b>Remy Martin VSOP</b>	4 cl	4,45 €
261	<b>Ramazotti</b>	4 cl	5,10 €
262	<b>Malteser</b>	4 cl	3,90 €
263	<b>Tequila</b>	4 cl	3,90 €
264	<b>Ouzo</b>	4 cl	3,90 €
265	<b>Grappa</b>	4 cl	3,90 €
266	<b>Mangoschnaps (Indien)</b>	4 cl	4,10 €

## SEKT



267	<b>Glas Sekt</b>	0,1 l	5,10 €
268	<b>Rotkäppchen (trocken &amp; halbtrocken)</b>	Flasche 0,75 l	19,90 €
269	<b>Rotkäppchen Riesling</b>	Flasche 0,75 l	26,50 €

## INDISCHER WEIN

280	<b>Indischer Rotwein</b> <i>kräftige Fruchtnote</i>	Karaffe 0,25 l	7,20 €
281	<b>Weißwein kräftige Fruchtnote</b> <i>würzig, füllig, gereifte exotische Fruchtnote</i>	Flasche 0,75 l	20,40 €
282	<b>Jogi</b> <b>Rotwein trocken, vollmundige Note</b> <i>Kirschen und ein leichter Mandelton</i>	Flasche 0,75 l	20,40 €



## DUCK - ENTEN SPEZIALITÄTEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 85 | <b>Duck Curry</b><br>zartes Entenfleisch in Curry Sauce  | 15,90 € |
| 86 | <b>Duck Masala</b><br>zartes Entenfleisch in Masala Sauce  | 16,90 € |
| 87 | <b>Duck Sabzi</b><br>zartes Entenfleisch in Curry Sauce  | 15,90 € |
| 88 | <b>Duck Vindaloo</b><br>zartes Entenfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa (sehr scharf)                           | 15,50 € |
| 89 | <b>Mango Duck</b><br>zartes Entenfleisch in einer Mango-Safran-Cashew-Sauce  | 15,90 € |
| 90 | <b>Saag Duck</b><br>gebratenes Entenfleisch mit Spinat nach berühmter nordischer Art   | 15,90 € |
| 91 | <b>Bombay Karahi Duck</b><br>gebratenes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und kräftiger Sauce,<br>in der Pfanne serviert | 17,90 € |
| 91 | <b>Duck Khumb Wala</b><br>Zarte Entenbrustfiletstücke mit frischen Champignons, Knoblauch,<br>Ingwer in Mandel-Safran-Sauce        | 17,90 € |



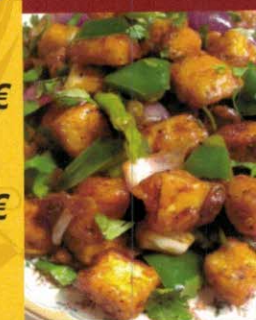
## TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 15 | <b>Garlic Naan</b> <sup>B,M</sup><br>frisch gebackenes Indisches Brot mit Knoblauch und Indischen Kräutern | 5,60 € |
| 16 | <b>Onion Kulcha</b> <sup>B</sup><br>frisch gebackenes Indisches Brot mit Zwiebeln und Kräutern             | 5,50 € |
| 17 | <b>Aloo Prantha</b> <sup>B</sup><br>in Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln      | 5,50 € |
| 18 | <b>Peshawari Naan</b> <sup>B,M</sup><br>Brot gefüllt mit Rosinen, Kokosraspeln und Honig                   | 5,60 € |
| 19 | <b>Keema Naan</b> <sup>B,M</sup><br>Naan gefüllt mit Lammhackfleisch und Gewürzen                          | 6,80 € |



## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 20 | <b>Bombay Aloo</b> <sup>M</sup><br>Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras & Joghurt  | 10,70 € |
| 21 | <b>Saag Paneer</b> <sup>M</sup><br>Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat & pikanten Gewürzen                               | 11,50 € |
| 23 | <b>Chana Pindi</b> <sup>M</sup><br>Kichererbsen in Curry und frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander                   | 11,50 € |
| 24 | <b>Dal Fry</b> <sup>M</sup><br>Gelbe Linsen nach Nordindischer Art   | 11,50 € |
| 25 | <b>Malai Kofta</b> <sup>M,N</sup><br>hausgemachter Frischkäse mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashew Soße, nach indischer Art | 12,90 € |
| 26 | <b>Mixed Vegetable</b> <sup>C,M</sup><br>gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt  | 10,50 € |
| 27 | <b>Dal Makhani</b> <sup>M</sup><br>schwarze Linsen mit Butter, Kidneybohnen, Ingwer und Gewürzen                                 | 10,90 € |
| 28 | <b>Tinda Sabzi</b><br>spezielles Gemüse nach Indischer Art zubereitet  | 11,50 € |
| 29 | <b>Bhindi Masala</b><br>frisches Indisches Okra - Gemüse in kräftiger Soße   | 10,50 € |
| 30 | <b>Paneer Butter Masala</b> <sup>M</sup><br>hausgemachter Käse, zubereitet in Butter, Tomaten, Sahnesoße fein gewürzt            | 13,90 € |
| 31 | <b>Aloo Gobi</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander                             | 11,70 € |



## LAMM SPEZIALITÄTEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 47 | <b>Bombay Dream Lamm</b> <sup>A,M,N</sup><br>Lammfleisch mit Kokosnussflocken, gemahlen in Safransoße mit Mandeln                | 14,90 € |
| 48 | <b>Mutton Curry</b><br>zartes Lammfleisch in Currysoße   | 13,50 € |
| 49 | <b>Mutton Rogan Josh</b><br>zartes Lammfleisch in Fleischsaft und Currysoße  | 14,90 € |
| 50 | <b>Mutton Nilgiri</b><br>Lammfleisch mit Korianderglättern, grünem Chili, Minze, Kräutern, in Orientalischer Soße mit Kokosmilch | 15,90 € |
| 51 | <b>Rahra Mutton</b> <sup>A,M</sup><br>gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in kräftiger Soße                         | 14,90 € |
| 52 | <b>Lamm Jhalfrezi</b> <sup>C,M</sup><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse Gemüse, scharf   | 15,90 € |
| 53 | <b>Lamm Vindaloo</b> <sup>A,M</sup><br>mit Kartoffeln, Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf                      | 14,90 € |
| 54 | <b>Mutton Mushroom</b> <sup>A,M</sup><br>Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry Soße                | 14,90 € |
| 55 | <b>Mutton Boti Masala</b><br>zartes Lammfleisch in Masalasoße, mit grünem Chili und Koriander                                    | 14,90 € |
| 56 | <b>Mutton Saagwala</b> <sup>A,M</sup><br>gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat nach Nordindischer Art                             | 14,90 € |
| 57 | <b>Lamm Balti Wala</b> <sup>A</sup><br>Lammfleisch mit Paprika, Koriander Ingwer und Masalasoße                                  | 14,90 € |
| 58 | <b>Lamm Mango</b> <sup>A,M,N</sup><br>Lammfleisch mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Soße                                 | 14,90 € |

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

## WEITERE SPEZIALITÄTEN

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 95 | <b>Entenbrustfilet, mit Pommes, Champignons und Sahnesoße</b> | 17,90 € |
| 96 | <b>Schweinelende, mit Pommes</b>                              | 18,90 € |



## TANDOORI KHAJANA (GRILLPLATTE)

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
|   | <b>59 Tandoori Chicken Tikka</b> <sup>C,M</sup><br><i>Hähnchen mariniert nach einem berühmten Nordindischen Rezept</i>  | <b>14,90 €</b> |
|  | <b>60 Shahi Methi Malai Kabab</b> <sup>C,M,N</sup><br><i>Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißen Kräutern und Pfeffer, indische Gewürze</i> | <b>15,90 €</b> |
|  | <b>61 Babjara Tikka Kabab</b> <sup>C</sup><br><i>Hühnerbrustfilet in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch</i>                            | <b>14,90 €</b> |
|  | <b>63 Mutton Boti Tikka</b> <sup>C</sup><br><i>zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß</i>   | <b>18,90 €</b> |
|  | <b>64 Saslik Paneer Tikka</b> <sup>M</sup><br><i>hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Tandoori, knusprig gegrillt</i>                         | <b>17,90 €</b> |
|  | <b>65 Prowns Tikka</b> <sup>C,M</sup><br><i>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt</i>   | <b>24,90 €</b> |
|  | <b>66 Bombay Tandoori Platte</b> <sup>C,M</sup><br><i>eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm, Fisch und Scampi</i>                         | <b>21,90 €</b> |

## SAMUNDAR KA KHAJANA - MEERESFRÜCHTE

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
|  | <b>67 Fisch Chili</b> <sup>A</sup><br><i>Fischfilet auf Rajasthani Art mit Paprika und Röstzwiebeln, Spezialgewürzen, sehr scharf</i> | <b>15,90 €</b> |
|   | <b>68 Goa Fisch Curry</b> <sup>A</sup><br><i>Fisch gebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und pikanten Gewürzen</i>                  | <b>15,90 €</b> |
|   | <b>69 Fisch Masala</b> <sup>A</sup><br><i>spezielles Soßen Rezept mit 18 verschiedenen Gewürzen</i>                                   | <b>15,90 €</b> |
|   | <b>70 Seafood Spezial a'la Chef</b><br><i>Seafood mit Cashewkernen, in der Pfanne serviert</i>  | <b>14,90 €</b> |
|   | <b>71 Jheenga Curry</b> <sup>A</sup><br><i>Garnelen in Curry gekocht nach nordindischen Rezept</i>                                    | <b>17,50 €</b> |
|  | <b>72 Jheenga Mango</b> <sup>A,M,N</sup><br><i>Garnelen mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Soße</i>                            | <b>16,90 €</b> |
|   | <b>73 Prowns Jhalfrezi</b> <sup>C,M</sup><br><i>Garnelen mit frischem Gemüse, scharf</i>  | <b>16,90 €</b> |

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

## CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- |   |           |  |                |
|---|-----------|--|----------------|
|    | <b>32</b> | <b>Bombay Chicken</b> <sup>A,M,N</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt in Cashew Soße nach Indischer Art                      | <b>13,90 €</b> |
|   | <b>33</b> | <b>Murgh Kashmiri kali</b><br>Curry Soße mit grünen Chilli, Ingwer, nach Kashmiri Art  | <b>13,90 €</b> |
|   | <b>34</b> | <b>Murgh Akbari</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, serviert in einer fein abgeschmeckten Pakprika - indische Art             | <b>13,90 €</b> |
|   | <b>35</b> | <b>Murgh Mumtaz (Butter Chicken)</b> <sup>A,M</sup><br>Tandoori Hähnchenbrustfilet gegrillt, in milder Tomatensoße mit Sahne und Butter verfeinert | <b>15,90 €</b> |
|   | <b>36</b> | <b>Murgh Saagwala</b> <sup>A,M</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und leckeren nordindischen Gewürzen                                      | <b>14,90 €</b> |
|   | <b>37</b> | <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>C,E,M</sup><br>im Tonofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Masalasoße und Ei                                      | <b>16,90 €</b> |
|   | <b>38</b> | <b>Chicken Curry</b><br>mit verschiedenen Gewürzen und Koriander und Currysoße   | <b>13,90 €</b> |
|   | <b>39</b> | <b>Chicken Mango</b> <sup>M,N</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran, Mandelsahnesoße  | <b>13,90 €</b> |
|  | <b>40</b> | <b>Bombay Chilli</b> <sup>A</sup><br>Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art, mit Paprika und Röstzwiebeln, Spezialgewürzen, sehr scharf             | <b>13,90 €</b> |
|   | <b>41</b> | <b>Chicken Vindaloo</b> <sup>A</sup><br>Hühnerfleisch und Kartoffeln, mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf                                     | <b>13,90 €</b> |
|   | <b>42</b> | <b>Murgh Balti Wala</b><br>Hähnchenfilet mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masalasoße   | <b>13,90 €</b> |

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

## REISGERICHTE

- |   |           |  |                |
|---|-----------|--|----------------|
|  | <b>43</b> | <b>Biryani a'la Chef</b><br>Basmati Reis mit gemischtem Gemüse und Früchten, pikant gewürzt                                | <b>11,20 €</b> |
|   | <b>44</b> | <b>Ghost Biryani</b> <sup>N</sup><br>Basmati Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln, Lammfleisch gebraten, sehr scharf    | <b>14,50 €</b> |
|   | <b>45</b> | <b>Hyderabadi Biryani</b><br>Basmati Reis mit Rosinen, frittierten Zwiebeln, Minze, Ingwer,<br>gebratenem Hähnchen, scharf | <b>12,00 €</b> |
|   | <b>46</b> | <b>Prowns Biryani</b> <sup>N</sup>   | <b>17,20 €</b> |



## SUPPEN

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | <b>Bombay Chicken Shorba</b> <sup>A,M</sup><br>Indische Hühnerfleischsuppe         | 4,60 € |
| 2 | <b>Madras Suppe</b> <sup>A,M</sup><br>Linsen, Tomaten, Curryblätter, pikant scharf | 4,60 € |
| 3 | <b>Gemüse Suppe</b> <sup>A,M</sup><br>Indische Gemüsesuppe                         | 4,60 € |
| 4 | <b>Tomaten Suppe</b> <sup>A</sup><br>Tomatensuppe mit Sahne und frischen Tomaten   | 4,60 € |

## WARME VORSPEISEN



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

## KALTE VORSPEISEN



- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 11 | <b>Bombay Chana Chat</b> <sup>A,M</sup><br>Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und Hühnchen, kräftig gewürzt | 7,40 € |
| 12 | <b>Mix Fruit Chat</b><br>süß-sauer gemischtes Obst  | 6,40 € |
| 13 | <b>Green Salat</b><br>gemischter Salat  | 4,00 € |
| 14 | <b>Raita</b> <sup>M</sup><br>erfrischender Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und Indischen Gewürzen                       | 4,10 € |

## SPEZIALITÄTEN FÜR KINDER

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 74 | <b>Chicken Potato</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Tomatensoße, mild            | 8,50 € |
| 75 | <b>Chicken Nuggets</b> <sup>B,E,M,S</sup><br>mit süß-saurer Soße, dazu Pommes Frites        | 6,90 € |
| 77 | <b>Chicken Lolipop</b><br>Chicken Wings mit süß-saurer Soße oder Ketchup, mit Pommes Frites | 7,90 € |



## DESSERTS

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 78 | <b>Gulab Jamun (warm oder kalt)</b> <sup>M</sup><br>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken, sehr süß | 4,50 € |
| 79 | <b>Vanilleeis mit Mangocreme</b> <sup>M</sup>  | 6,50 € |
| 80 | <b>Firni</b> <sup>M,N</sup><br>Reismehl mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Nüssen                       | 6,30 € |
| 81 | <b>Indisches Matka Eis</b> <sup>M</sup><br>verschiedene Sorten   | 7,50 € |
| 82 | <b>Gemischtes Eis</b> <sup>M</sup>   | 7,50 € |



*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