



Bollywood Menükarte



Vorspeisen Appetizers / Suppen Soups

10	Tamatar Shorba ^(G)	5,00 €
	Indische Tomatensuppe	
11	Adrak Lasan Shorba ^(G)	5,00 €
	Ingwer-Knoblauch-Suppe	
12	Daal Shorba ^(G)	5,00 €
	Indische Linsensuppe	
14	Chicken Shorba ^(G)	5,30 €
	Indische Hühnersuppe	



Häppchen / Appetizing Morsels

werden mit 2 verschiedenen Dips serviert!

20	Samosa	4,60 €
	gefüllte Teigtaschen mit Erbsen und Kartoffeln	
21	Paneer Pakora ^(G)	4,90 €
	Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	
22	Gobi Pakora	4,50 €
	Blumenkohl in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	
24	Chicken Pakora	5,00 €
	Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	
25	Raita mit Naan ^(G)	4,90 €
	erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken und Gewürzen	
26	Bollywood Spezial - mix Pakoras Teller ^(G)	12,00 €
	gemischte Vorspeise für 2 Personen, Samosa, Paneer Pakora, Gobi Pakora und Chicken Pakora	



Salate / Salads

30	Mixed Bollywood Salad ^(G)	6,50 €
	Gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette	
31	Tomatosalad Indien Art	6,50 €
	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Zitrone	
32	Cucumbersalad Indien Art	6,50 €
	Gurkensalat mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Zitrone	
33	Salad Punjabi (warm) ^(G)	10,00 €
	Gebratene, Paprika, Käse, in speziell gewürzter Soße, serviert auf gemischemtem Salat und mit Koriander verfeinert	
34	Bollywood (warm) ^(G)	10,90 €
	Gebratenes Hähnchenbrustfilet und hausgemachter Käse, in speziell gewürzter Soße auf gemischemtem Salat mit Zwiebeln und Koriander	



Brotspezialitäten / Breads

40	Chapati aus dem Tandoor ^(A)	2,30 €
	Traditionelles Fladenbrot aus Vollkornmehl	
41	Naan aus dem Tandoor ^(A)	2,30 €
	Traditionelles Fladenbrot aus Hefeteig	
42	Butter Naan aus dem Tandoor ^(A,G)	2,30 €
	Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter bestrichen	
43	Garlic Naan aus dem Tandoor ^(A)	2,50 €
	Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch	
44	Methi Prantha aus dem Tandoor ^(A)	3,00 €
	Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornklee	
45	Papadam	1,80 €
46	Paneer stuffed Naan ^(A,G)	3,90 €
	Fladenbrot aus Hefeteig mit hausgemachtem Käse	
47	Aloo stuffed Prantha ^(A)	3,50 €
	Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit einer gewürzten Kartoffelmasse in gebutterter Pfanne gebacken	
48	Bhatura ^(A,G)	3,00 €
	frittiertes Fladenbrot	

ALLERGENE

A=Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel, Roggen; Gerste , Hafer,
 B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 G=Milch von Säugetieren wie Kuh oder Schaf (einschließlich Laktose), H=Nüsse, L=Sellerie,
 M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere z.B. Muscheln, Austern, Schnecken

ZUSATZSTOFFE

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Süligsmitteln, 9=Aspartam-Phenylalinquelle, 10=mit Phosphat, 11=coffeinhaltig, 12=chininhaltig



Hauptspeisen - Vegetarisch / Vegetarian

50	Mixed Sabji ^(G)	13,50 €
	Frisches Gemüse in Currysoße	
51	Vegetable Goani Curry ^(G)	13,90 €
	Frisches Gemüse in einer Currysoße verfeinert mit Mango und Kokosnuss nach einem königlichem Rezept aus der Goa Küche	
52	Navratan Korma ^(G,H)	14,50 €
	Frisches Gemüse mit Mandeln, Kokosraspeln und Nüssen in Curry-Sahnesoße	
53	Aloo Ghobi Masala ^(G)	13,90 €
	Frischer Blumenkohl und Kartoffeln in einer pikant gewürzten Currysoße	
54	Baingan Ka Bharta ^(G)	14,50 €
	Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten in Currysoße	
55	Daal Tarka ^(G)	13,90 €
	Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Tomaten in Currysoße	
56	Daal Makhani ^(G)	14,50 €
	Linsen in einer Butter-Tomaten-Cremesoße	
57	Shahi Paneer ^(G)	14,50 €
	Hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Cremesoße	
58	Paneer Karahi ^(G)	14,50 €
	Hausgemachter Käse in Öl gebacken mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße	
59	Palak Paneer ^(G,H)	14,50 €
	Hausgemachter Käse in würzigem Blattspinat, mit Zwiebeln Ingwer und Knoblauch	
60	Paneer Korma ^(G)	14,50 €
	Hausgemachter Käse in Curry-Sahnesoße, verfeinert mit Mandeln, Nüssen und Kokosraspeln	
61	Mattar Paneer ^(G)	14,50 €
	Hausgemachter Käse, Tomaten und Erbsen in Currysoße	
62	Chili Paneer ^(G)	14,50 €
	Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße	
63	Makhani Kofta ^(G,H)	14,50 €
	Ballchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln, mit Mandeln, in Tomaten-Buttersoße	
64	Aloo Saag ^(G)	14,50 €
	Indisches Kartoffelcurry mit Spinat, in Tomaten-Buttersoße	



Alle Gerichte wahlweise
mit Reis, Chapati oder
Naan & Salatbeilage



Tandoori - Khajana

Spezialitäten aus dem Tandoor (Lehmofen)

Der Tandoor ist ein aus Ton gefertigtes Gefäß, welches Bestandteil der traditionellen indischen Küche ist. In ihm werden Chapati (in Indien auch Roti genannt) gebacken, indem sie an die Innenseite des Ofens gedrückt werden. Fleischstücke, Fisch oder Gemüse werden vor dem grillen am Spieß in einer nach Art des Hauses gewürzten Joghurtmarinade 24 Stunden eingelegt.

**Alle Tandoorgerichte servieren wir wahlweise mit Reis oder Naan!
Dazu eine Salatbeilage und spezielle Grillsoße.**

70	Paneer Tikka ^(G)	17,00 €
	Gegrillter hausgemachter Käse und verschiedenem Gemüse mit würziger Grillnote	
71	Chicken Tikka ^(G)	17,90 €
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit würziger Grillnote	
72	Malai Tikka ^(G,H)	17,90 €
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Joghurt-Cashewnussnote	
73	Chicken Mint Tikka ^(G)	17,90 €
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Joghurt-Minznote	
74	Tandoori Chicken ^(G)	18,50 €
	Gegrillte Hähnchenschenkel mit einer würzigen Grillnote	
75	Bollywood Tandoori Spezial ^(G)	21,90 €
	Verschiedene Fleischsorten im Tandoor gegrillt nach einer Empfehlung des Chefkochs	
76	Sheek Kebab ^(G)	17,90 €
	Gegrilltes Hackfleisch mit Zwiebeln, Krautern, Ingwer in spezieller Gewürzmischung	
77	Lamb Tikka ^(G)	20,90 €
	Gegrillte saftige Lammfleischstücke mit würziger Note	
79	Tandoori King Prawns ^(A)	20,90 €
	Gegrillte Riesengarnelen mit einer delikaten Note	



Chicken Curry Specialties Hähnchenspezialitäten

80	Chicken Curry ^(G)	14,90 €
	Hähnchenbrustfilet in Currysoße nach Art des Hauses	
81	Butter Chicken ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomaten-Sahnesoße mit Butter verfeinert	
82	Chicken Goani Curry ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Mango und Kokosnuss, zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche	
83	Chicken Tikka Masala aus dem Tandoor ^(G)	16,90 €
	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomatensoße, mit Mandeln verfeinert	
84	Karahi Chicken ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und Tomaten in einer pikanten Currysoße	
85	Chicken Hawaii ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Ananas in Currysoße	
86	Chicken Bhuna Masala ^(G,C)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet in einer deftigen Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei	
87	Chicken Methi Malai ^(G,H)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Cremesoße mit Bockshornklee verfeinert	
88	Chicken Saag ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Rahmspinat	
89	Chicken Subji ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße	
90	Chili Chicken ^(G,1)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in roter scharfer Currysoße	
91	Chicken Cheese ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet und hausgemachter Käse in milder Currysoße	
92	Chicken Shahi Korma ^(G,H)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Sahne, Mandeln und Kokosraspeln	
93	Chicken Khumba ^(G)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße	
94	Chicken Vindaloo ^(G,O)	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelstücken in einer scharfen Currysoße	

Alle Gerichte wahlweise
mit Reis, Chapati oder
Naan & Salatbeilage.



Lamb Curry Specialties Lammspezialitäten

100	Lamb Curry ^(G)	15,90 €
	Lammfleisch in einer Currysoße nach Art des Hauses	
101	Rogan Josh ^(G)	16,90 €
	Zartes Lammfleisch in Currysoße aus der traditionellen Küche des Kashmir	
102	Lamb Saag ^(G)	16,90 €
	Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Rahmspinat	
103	Lamb Tikka Masala aus dem Tandoor ^(G,H)	17,50 €
	Gegrilltes Lammfleisch in Butter-Tomatensoße mit Mandeln verfeinert	
104	Lamb Subji ^(G)	16,90 €
	Zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße	
105	Lamb Mirchi Masala ^(G)	16,90 €
	Lammfleisch mit roter Chili, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln in einer deftig scharfen Currysoße	
106	Lamb Shahi Korma ^(G,H)	16,90 €
	Zartes Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosraspeln	
107	Lamb Bhuna Masala ^(G,C)	16,90 €
	Lammfleisch in einer Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen und gekochtem Ei	
108	Lamb Goani Curry ^(G)	16,90 €
	Zartes Lammfleisch mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche	
109	Lamb Khumba Curry ^(G)	16,90 €
	Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße	
110	Lamb Cheese ^(G)	16,90 €
	Lammfleisch und hausgemachter Käse in milder Currysoße	
111	Lamb Kashmiri ^(G,H)	16,90 €
	Lammfleisch mit exotischen Früchten und Mandeln in Tomaten Currysoße	
112	Lamb Vindaloo ^(G)	16,90 €
	Lammfleisch mit Kartoffelstücken in scharfen Curry-Soße	

Alle Gerichte werden mit einer Salatbeilage und wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan gereicht.



Duck Curry Specialties Spezialitäten mit Ente

120	Duck Curry ^(G)	17,90 €
	Entenbrustfilet in einer Currysoße nach Art des Hauses	
121	Duck Bhuna Masala ^(G,C)	18,50 €
	Entenbrustfilet in einer deftigen Currysoße, mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei	
122	Duck Subji ^(G)	18,50 €
	Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße	
123	Duck Chili ^(G,1)	18,50 €
	Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße	
124	Duck Goani Curry ^(G)	18,50 €
	Zartes Entenbrustfilet mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche	
125	Duck Shahi Korma ^(G,H)	18,50 €
	Zartes Entenbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosraspeln	
126	Karahi Duck ^(G)	18,50 €
	Entenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Paprika; Ingwer und Tomaten in einer pikanten Currysoße	
127	Duck Hawaii	18,90 €
	Entenbrustfilet mit Ananas in Curry-Sahne-Soße	
128	Duck Khumba ^(G)	18,50 €
	Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße	

Alle Gerichte wahlweise
mit Reis, Chapati
oder Naan & Salatbeilage.



Seafood Spezialitäten aus dem Meer

140	Fishcurry ^(G)	16,50 €
	Lachsfilet in Currysoße nach Art des Hauses	
141	Fish Masala ^(G,C)	17,50 €
	Lachsfilet in einer deftigen Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei	
142	Fish Chili ^(G,C)	17,50 €
	Lachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße	
143	Fish Goani Curry ^(G)	17,50 €
	Lachsfilet mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche	
144	Fish Makhani ^(G)	17,50 €
	Zartes Lachsfilet in einer Butter-Tomaten-Cremesoße	
145	King Prawns Curry ^(G)	18,50 €
	Riesengarnelen in einer Currysoße nach Art des Hauses	
146	King Prawns Vindaloo ^(G)	18,50 €
	Riesengarnelen in einer scharfen Currysoße mit Kartoffelstücken	
147	King Prawns Mango Curry ^(G)	18,50 €
	Riesengarnelen in einer fruchtig scharfen Mango-Currysoße	



Alle Gerichte wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan & Salatbeilage.

Thalis Various Dishes on a Plate

Verschiedene Gerichte auf einem Tablett vom Küchenchef empfohlen.

150	Jogi Thali-vegetarisch ^(G)	16,90 €
	3 verschiedene Gemüsegerichte, Basmatireis, Raita und Salat	
151	Bollywood Thali ^(G)	17,90 €
	2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Basmatireis, Raita und Salat	
152	Fish Thali ^(G)	19,90 €
	2 verschiedene Fischgerichte, 1 Gemüsegericht, Basmatireis, Raita und Salat	



Biryani Specialties - Reisspezialitäten

Alle Biryanis werden mit Raita serviert.

Raita ist ein erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken und unserer Gewürzmischung

160	Sabji Biryani <small>(G,H)</small>	13,90 €
	Gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln und Mandeln, fein gewürzt, mit hausgemachtem Käse, dazu Raita	
161	Chicken Biryani <small>(G)</small>	14,50 €
	Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln und Tomaten, mit Safran verfeinert, dazu Raita	
162	Kashmiri Biryani <small>(G)</small>	14,50 €
	Gebratener Basmatireis mit exotischen Früchten und Mandeln, dazu Raita	
163	Hydrabadi Biryani <small>(G,H)</small>	15,50 €
	Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Minze und Mandeln, verfeinert mit Safran, dazu Raita	
164	Lamb Biryani <small>(G)</small>	15,90 €
	Gebratener Basmatireis mit Lammfleisch nach Lucknowi Art, einer Stadt in Nordindien, dazu Raita	
165	Bollywood Biryani <small>(G,C)</small>	15,90 €
	Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, verschiedenem Gemüse und gekochtem Ei, dazu Raita	
166	King Prawns Biryani <small>(G,H)</small>	16,90 €
	Gebratener Basmatireis mit Riesengarnelen verfeinert mit Mandeln und Nüssen, dazu Raita	



Kinderkarte / Children's Menü

180	Sally's Lieblingspasta <small>(G,A)</small> Spaghetti mit milder Tomatensoße	7,50 €
181	Leibgericht für Bollywoodfans <small>(G)</small> Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysoße mit Basmatireis	10,90 €
182	Tigersnack Hausgemachte 7 Chicken-Nuggets mit Ketchup	6,90 €
183	Pommes	3,50 €

Dessert

200	Gulab Jamun hot- Milchbällchen warm serviert <small>(G)</small> Indische Spezialität aus Milch, Mehl, Butter, Zucker und Kardamom in Öl frittiert	4,50 €
201	Gulab Jamun- Milchbällchen <small>(G)</small> serviert mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
202	Malai Kulfi <small>(G)</small> Traditionelle Eiscreme aus Milch und Pistazie	4,50 €
203	Mango Kulfi <small>(G)</small> Traditionelle Eiscreme aus Milch und Mangopüree	4,50 €
204	Bollywood Eis <small>(G)</small> Vanilleeis mit Mangocreme	4,50 €

