





# Bollywood

Restaurant



Kartenzahlung ab 40 €  
Card payment over 40 €

Vegan möglich =   
Vegan possible = 

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Vorspeisen *starters*

### Suppen & Papadams *soups & Papadams*

Unsere hausgemachten Dips sind eine wunderbare Ergänzung zu Papadams, Brote und für unsere indischen Gerichte.


*Our homemade dips are a wonderful addition to bread and our indian dishes.*

- 1. Dal Suppe**  ..... 6,90  
Indische Linsensuppe  
*Indian lentil soup*
- 2. Murgh Suppe** ..... 6,90  
Indische Cremesuppe mit Hühnchen<sup>D</sup>  
*Indian cream soup with chicken*
- 3. Indian Dips**  ..... 2,50  
Drei verschiedene hausgemachte Dips  
*Three different homemade dips*
- 4. Mixed Achaar oder Mango Chutney**  ..... 2,50  
Indische eingelegte Gemüse Mischung oder würzige süße Mangosoße  
*Indian mixed pickled vegetables or aromatic sweet mangosauce*
- 5. Papadams mit Dips**  ..... 5,00  
Zwei knusprige dünne Linsenmehlfladen mit Indian Dips  
*Two thin and crunchy crackers made from lentils with Indian Dips*
- 6. Papadams**  ..... 3,50  
Zwei knusprige dünne Linsenmehlfladen  
*Two thin and crunchy crackers made from lentils*

### Pakorras

Pakorras werden aus gewürztem Rührteig aus Kichererbsenmehl frisch zubereitet und gebacken.

*Pakorras are made fresh from seasoned batter and chickpeas flour.*

- 7. Khumbi Pakora**  ..... 7,90  
Champignons in Kichererbsenmehl gebacken  
*Mushrooms baked in chickpeas batter*
- 8. Paneer Pakora** ..... 7,90  
Frischer hausgemachter indischer Käse  
*Fresh homemade indian cheese*



**9. Onion Bhaji** ..... 7,90

Aromatisch gewürzte Zwiebeln

*Spicy onion pieces*

**10. Scharfe Samosa** ..... 7,90

Gefüllt mit scharfen Kartoffeln, Erbsen und Nüssen

*Plain flour filled with spicy potatoes, peas and nuts*

**11. Samosa** ..... 7,90

Gefüllt mit köstlichen Kartoffeln, Erbsen und Nüssen

*Plain flour filled with delicious potatoes, peas and nuts*

**12. Boliwood Pakora** ..... 7,90

Hauseigene Kreation mit verschiedenem Gemüse und Spinat

*Unique homemade creation with different types of vegetables and spinach*

**13. Chicken Pakora** ..... 9,90

Hühnerfilet in Kichererbsenmehl gebacken

*Chicken fillet baked in chickpeas batter*

**14. Pommes Frites** ..... 5,90

Pommes Frites aus Kartoffeln

*French fries from potatoes*

## **Brote aus dem Tandoor-Ofen** *Bread from Tandoor-oven*

Unsere traditionellen Brote werden frisch im indischen Holzkohle Tandoor-Ofen gebacken.

*Fresh traditional baked bread from the charcoal-clay oven.*

**17. Naan** ..... 3,90

Berühmtes Weizenfladenbrot aus Hefeteig<sup>D</sup>

*Famous wheat flatbread made of yeast dough*

**18. Roti** ..... 3,90

Gebackener Fladen aus Vollkornmehl

*Baked bread made of wholemeal flour*

**19. Bhatara** ..... 4,90

Frittiertes weiches Hefebrot nach indischer Art<sup>D</sup>

*Fried indian yeast bread*

**20. Garlic Naan** ..... 4,90

Weizenfladen mit frischem Knoblauch<sup>D</sup>

*Wheat bread with fresh garlic*

**21. Masala Naan** ..... 4,90

Weizenbrot mit Gewürzen und trockener Minze (scharf möglich)<sup>D</sup>

*Wheat bread with spices and dry mint (spicy possible)*

**22. Paneer Naan** ..... 7,90

Teigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt<sup>D</sup>

*Bread filled with homemade cheese*

**23. Boliwood Naan** ..... 7,90

Teigbrot verfeinert mit Gewürzen, Kicherbsen, Kartoffeln und Zwiebeln<sup>D</sup>

*Bread filled with indian spiced chickpeas, potatoes and onions*

**24. Peshawari Naan** ..... 7,90

Weizenbrot gefüllt mit Sultanien, Cashewnüssen und Mandeln<sup>D</sup>

*Wheat bread filled with various nuts and raisins*

## Reis *Rice*

**25. Basmati Reis** ..... 3,50

Indischer Premium Basmati Reis

*Indian premium basmati rice*

## Salate *salad*

**26. Kleiner Salat** ..... 6,90

Kleiner saisonaler gemischter Salat<sup>D</sup>

*Small seasoned mixed salad*

**27. Gurkensalat** ..... 6,50

Frisch gewürzter Gurkensalat mit Dressing<sup>D</sup>

*Aromatic seasoned cucumbers with dressing*

**28. Tomatensalat** ..... 6,50

Frisch gewürzter Tomatensalat mit Dressing<sup>D</sup>

*Aromatic seasoned tomatoes with dressing*

**29. Gemischter Salat** ..... 9,90

Großer saisonaler gemischter Salat<sup>D</sup> (mit Hühnchen +3)

*Big mixed seasoned salad (with chicken +3)*



## Raitas

### 31. Kheera Ka Raita ..... 4,90

Frischer Gurkenjoghurt mit indischen Gewürzen verfeinert

*Fresh cucumber yogurt with indian spices*

### 32. Mixed Raita ..... 6,50

Joghurt mit Gurken, Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln und indischen Gewürzen

*Yogurt with cucumbers, tomatoes, potatoes, onions and indian spices*

## Grillspezialitäten aus dem Holzkohle Tandoor

### *Grillspecialities from Tandoor-Oven*

Gegrilltes aus dem traditionellen indischen Lehmofen auf der Pfanne

mit Gemüse und Naan Brot serviert.

*Grilled specialties from the charcoal-clay oven and served with fresh vegetables and naan bread.*

### 33. Soya Tikka ..... 19,90

Soja Filets eingelegt in milder Joghurt-Cashewnusmarinade

*Soy fillets marrinated in mild yogurt-cashewmarinade*

### 34. Chicken Tikka ..... 19,90

Hühnerfilets eingelegt in pikanter Joghurt-Spezialmarinade

*Chicken breast pieces marrinated with aromatic spices in special marinade*

### 35. Malai Tikka ..... 19,90

Hühnerfilets eingelegt in milder Joghurt-Cashewnusmarinade

*Chicken breast pieces marrinated in mild yogurt-cashewmarinade*

### 36. Tandoori Chicken ..... 19,90

Hähnchenkeulen eingelegt in pikanter Joghurt-Spezialmarinade

*Chicken leg pieces marrinated in special marinade with indian spices*

### 37. Malai Chicken ..... 19,90

Hähnchenkeulen eingelegt in milder Joghurt-Cashewnusmarinade

*Chicken leg pieces marrinated in mild yogurt-cashewmarinade*

### 38. Boliwood Platte ..... 22,90

Gemischte Grillplatte bestehend aus 34, 35, 36, 37<sup>D</sup>

*Mixed grill consisting of 34, 35, 36, 37*

### 39. Indische Grillsoße ..... 2,50

Heiße hausgemachte köstliche Soße passend zur Grillplatte<sup>D</sup>

*Hot homemade delicious sauce matching perfectly to the grill plate*

Mild - Pikant - Medium Scharf - Scharf - Indisch Scharf

## Hühnerfleischspezialitäten *Chicken specialties*

Zu diesen Gerichten servieren wir eine Portion Basmati Reis.

*These dishes are served with one portion of basmati rice.*

- 41. Chicken Curry** ..... 15,90  
Hähnchen in herzhafter Currysoße<sup>D</sup>  
*Aromatic spiced curry with chicken*
- 44. Butter Chicken** ..... 15,90  
Hähnchen in Tomaten-Buttercremesoße mit Mandeln und Cashewnüssen<sup>D</sup>  
*Tomatoe-batter creamsauce with chicken, almonds and cashewnuts*
- 45. Chicken Vindaloo (scharf)** ..... 15,90  
Hähnchen mit Kartoffeln in scharfer Soße  
*Spicy sauce with chicken and potatoes (spicy)*
- 47. Karahi Chicken** ..... 15,90  
Hähnchen in kräftiger Soße mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten<sup>D</sup>  
*Currysauce with chicken and fresh onions and peppers*
- 48. Badam Pasanda** ..... 15,90  
Hähnchen in gemahlener Cashewnusssoße mit Mandeln und Kokosmilch<sup>D</sup>  
*Chicken with cashews, almonds and coconutmilk*
- 49. Murgh Sabji** ..... 15,90  
Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit frischem Gemüse<sup>D</sup>  
*Currysauce with chicken and fresh vegetables*
- 50. Chicken Korma** ..... 15,90  
Hähnchen in würziger Sahnesoße mit Cashewnüssen und Mandeln<sup>D</sup>  
*Creamsauce with chicken, cashews and almonds*
- 51. Chilli Chicken (scharf)** ..... 15,90  
Frittiertes Hähnchen mit frischem Chilli, Paprika und Zwiebeln<sup>A,B,C</sup>  
*Fried chicken with fresh chilli, paprika and onions (spicy)*
- 52. Mango Chicken (süß)** ..... 15,90  
Herzhafte milde Mangosahnesoße mit Cashewnüssen und Mandeln<sup>D</sup>  
*Mild mangocreamsauce with cashews and almonds (sweet)*
- 53. Chicken Tikka Masala** ..... 15,90  
Herzhaftes Hähnchen in einer orientalisch gewürzten Masalasoße<sup>D</sup>  
*Chicken in spicy oriental masalasauc*

Mild – Pikant – Medium Scharf – Scharf – Indisch Scharf



## Lammfleischspezialitäten *Lamb specialties*

Zu diesen Gerichten servieren wir eine Portion Basmati Reis.

*These dishes are served with one portion of basmati rice.*

- 54. Lamm Channa** .....16,90  
Kichererbsen mit Lamm in würziger Masalasoße<sup>D</sup>  
*Spicy masala curry with lamb and chickpeas*
- 55. Lamm Khumbi** .....16,90  
Lamm in Currysoße mit Champignons und Cashewnüssen<sup>D</sup>  
*Curry with lamb, mushrooms and cashews*
- 56. Lamm Curry** .....16,90  
Herzhaftes Lammfleisch in pikanter Würzsoße geschmort<sup>D</sup>  
*Spicy sauce with lamb*
- 57. Lamm Karahi** .....16,90  
Lamm mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten<sup>D</sup>  
*Curry with tomatoes, peppers and onions*
- 58. Lamm Sabji**.....16,90  
Lamm in köstlicher Currysoße mit frischem Gemüse<sup>D</sup>  
*Currysauce with lamb and vegetables*
- 59. Lamm Korma** .....16,90  
Lamm in Sahnesoße mit Cashewnüssen und Mandeln<sup>D</sup>  
*Lamb in creamsauce with cashews and almonds*
- 60. Lamm Palak** .....16,90  
Lammfleisch mit Spinat in würziger Currysoße<sup>D</sup>  
*Lamb with spinach in aromatic currysauce*
- 61. Lamm Vindaloo (scharf)** .....16,90  
Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Currysoße  
*Lamb with potatoes in spicy currysauce (spicy)*

Mild – Pikant – Medium Scharf – Scharf – Indisch Scharf

## Fischspezialitäten *Fish specialties*

Zu diesen Gerichten servieren wir eine Portion Basmati Reis.  
*These dishes are served with one portion of basmati rice.*

- 62. Fish Sabji** ..... 16,90  
Seelachsfilet mit frischem Gemüse in würziger Currysoße<sup>D</sup>  
*Spicy curry prepared with fish fillet and vegetables*
- 64. Fish Vindaloo (scharf)** ..... 16,90  
Seelachsfilet mit Kartoffeln in scharfer Currysoße  
*Spicy currysauce with fish fillet and potatoes (spicy)*
- 65. Fish Channa** ..... 16,90  
Kichererbsen mit Fischfilet in würziger Masalasoße<sup>D</sup>  
*Spicy curry with fish fillet and chickpeas*
- 66. Fish Mushroom** ..... 16,90  
Fisch in Currysoße mit frischen Champignons und Cashewnüssen<sup>D</sup>  
*Fish in currysauce with fresh mushrooms and cashews*

## Garnelenspezialitäten *Prawn specialties*

Zu diesen Gerichten servieren wir eine Portion Basmati Reis.  
*These dishes are served with one portion of basmati rice.*

- 67. Jhinga Mushroom** ..... 18,90  
Garnelen in würziger Currysoße mit Champignons und Cashewnüssen<sup>D</sup>  
*Aromatic currysauce with mushrooms and cashews*
- 68. Jhinga Channa** ..... 18,90  
Garnelen mit Kichererbsen in würziger Soße<sup>D</sup>  
*Aromatic sauce with prawns and chickpeas*
- 69. Jhinga Vindaloo (scharf)** ..... 18,90  
Garnelen mit Kartoffeln in scharfer Currysoße  
*Spicy currysauce with fish and potatoes (spicy)*
- 70. Jhinga Sabji** ..... 18,90  
Garnelen mit frischem Gemüse in würziger Currysoße<sup>D</sup>  
*Spicy curry with prawns and fresh vegetables*

Mild – Pikant – Medium Scharf – Scharf – Indisch Scharf



## Vegetarische Spezialitäten *vegetarian specialties*

Zu diesen Gerichten servieren wir eine Portion Basmati Reis.

*These dishes are served with one portion of basmati rice.*

- 71. Dal Makhni** ..... 14,90  
Indische Linsen mit Butter und Currysoße auf Holzfeuer zubereitet<sup>D</sup>  
*Indian lentils curry with butter grilled on wood fire*
- 72. Dal Tadka** ..... 14,90  
Indische gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch und Butter  
*Indian yellow lentils with onions, garlic and butter*
- 73. Soya Vindaloo** (scharf) ..... 14,90  
Soja Chucks mit Kartoffeln in scharfer Currysoße  
*Soy chunks with potatoes in spicy currysauce (spicy)*
- 74. Sabji Kofta** ..... 14,90  
Gemüsebällchen in Currycreme mit Mandeln und Kokosmilch  
*Vegetarian balls in currysauce with almonds and cocomilk*
- 75. Soya Curry** ..... 14,90  
Soja Chucks in herzhafter pikanter Würzsoße<sup>D</sup>  
*Aromatic spiced curry with soy chunks*
- 76. Channa Masala** ..... 14,90  
Kichererbsencurry in kräftiger Masalasoße<sup>D</sup>  
*Chickpeas curry with masala sauce*
- 77. Mixed Sabji** ..... 14,90  
Gemischtes Gemüse in kräftiger Masalasoße<sup>D</sup>  
*Mixed vegetables with masala sauce*
- 78. Malai Kofta** ..... 14,90  
Käsebällchen in Currycreme mit Mandeln und Kokosmilch<sup>A</sup>  
*Curry with indian cheese dumplings, almonds and coconutmilk*
- 81. Benganka Bharta** ..... 14,90  
Gegrillte und gehackte Auberginen in würziger Masalasoße<sup>D</sup>  
*Grilled and chopped eggplant curry with spicy masala*
- 82. Karhai Paneer** ..... 14,90  
Hausgemachter Käse in Currysoße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln<sup>D</sup>  
*Homemade cheese curry with tomatoes, peppers and onions*

Mild - Pikant - Medium Scharf - Scharf - Indisch Scharf

- 83. Navratan Korma** ..... 14,90  
 Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Mandel-Kokosmilchsoße  
*Coconutmilk with mixed vegetables, cashews and almonds*
- 84. Paneer Korma** ..... 14,90  
 Hausgemachter Käse mit Mandeln und Cashewnüssen in zarter Sahnesoße<sup>D</sup>  
*Creamsauce with homemade cheese with almonds and cashews*
- 85. Butter Paneer** ..... 14,90  
 Mit milder Tomaten-Buttercremesoße, Mandeln und Cashewnüssen<sup>D</sup>  
*Mild tomato buttercream sauce with almonds and cashews*
- 86. Palak Paneer** ..... 14,90  
 Spinat mit hausgemachtem Käse und würziger Curry<sup>D</sup>  
*Spicy curry with homemade cheese and spinach*
- 87. Mango Paneer** (süß) ..... 14,90  
 Hausgemachter indischer Käse in milder Curry-Mangosoße und Nüssen<sup>D</sup>  
*Homemade indian cheese in mild curry-mangosauce and nuts (sweet)*
- 89. Bhindi Do Pyaza** ..... 14,90  
 Frische Okraschoten mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasoße<sup>D</sup>  
*Fresh okra with onion and tomatoes in masalasauc*
- 90. Sabji Pasanda** ..... 14,90  
 Gemischtes Gemüse mit Nüssen in würziger Curry und Kokosmilch  
*Aromatic curry with vegetables, nuts and coconutmilk*
- 91. Sabji Mango** (süß) ..... 14,90  
 Frisches Gemüse in milder Curry-Mangosoße und Nüssen<sup>D</sup>  
*Fresh vegetables in mild curry-mangosauce and nuts (sweet)*

Mild - Pikant - Medium Scharf - Scharf - Indisch Scharf



## **Biryani Reisspezialitäten** *Biryani Rice specialties*

Unser berühmtes Biryani ist ein Reisgericht, welches mit Röstzwiebeln, Cashewnüssen und Mandeln serviert wird.

*All our Biryani dishes are served with basmati rice, almonds, cashews and roasted onions.*

- 92. Vegetable Biryani**  ..... 15,90  
Mit frisch gemischtem Gemüse  
*With fresh mixed vegetables*
- 93. Soya Biryani**  ..... 15,90  
Mit Soja  
*With soy*
- 94. Chicken Biryani** ..... 15,90  
Mit zartem Hühnchen  
*With chicken*
- 95. Lamm Biryani** ..... 16,90  
Mit Lammfleisch  
*With lamb*
- 96. Boliwood Biryani** ..... 17,90  
Mit zartem Hühnchen, Lammfleisch und frischem Gemüse  
*With chicken, lamb and fresh vegetables*
- 97. Jheenga Biryani**..... 18,90  
Mit Garnelen

**Mild - Pikant - Medium Scharf - Scharf - Indisch Scharf**

## Allergene und Zusatzstoffe

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind. Gerne steht Ihnen unser Personal für Fragen zur Verfügung.

### In unserem Betrieb werden folgende Allergene verarbeitet:

- A - Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse (glutenhaltig)
  - B - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - C - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - D - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - E - Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - F - Kaschunüsse (Cashewnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Dieses Gericht können Sie ebenfalls Vegan bestellen = 🌿

### Zusatzstoffe und weitere Angaben:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Antioxidationsmittel
- 3 - chininhaltig
- 4 - mit Süßungsmittel
- 5 - enthält eine Phenylalalinquelle
- 6 - Säuerungsmittel
- 7 - koffeinhaltig
- 8 - mit Geschmacksverstärker

Trotz sehr sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für die Kennzeichnung der Speisen mit Allergenen und Zusatzstoffe übernehmen wir keine Haftung.

## Allergens and Additives

For our guests who are affected by allergies and intolerances. Our staff will be happy to answer any questions you may have.

### In our company the following allergens are processed:

- A - Wheat & it's products gluten
  - B - Eggs & it's products
  - C - Soybeans & it's products
  - D - Milk & it's products
  - E - Almonds & it's products
  - F - Cashew & it's products
- Vegan possible = 🌿

### Additives and other information:

- 1 - with dye
- 2 - with anti-oxidant
- 3 - quinine
- 4 - with sweetener
- 5 - contains phenylalanine
- 6 - acidifiers
- 7 - caffeine
- 8 - with flavor enhancer

Despite the very careful preparation of our dishes, you can use the labeled ingredients it also contains traces of other substances that are used in the production process of the kitchen. All prices in Euro including tax.





# Restaurant Boliwood

Telefon: 09131 - 973177  
Gerberei 8 · 91054 Erlangen

Indisches Spezialitäten Restaurant  
Direkt am Gerbereitunnel

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.

