

bombay  palast

Indisches Restaurant

Straße der Nationen 41b
09111 Chemnitz
Telefon: 0371 45 90 61 10

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.



Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

- | | | |
|-----|---|--------|
| 150 | Bombay Aloo ^M | 6,90 € |
| | <i>Kartoffeln, gebraten in Tomaten, Zitronengras und Joghurt
Potatoes fried in tomatoes, lemon grass and yoghurt</i> | |
| 151 | Saag Paneer ^M  | 6,90 € |
| | <i>Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen
Homemade cream cheese cooked with spinach and piquant spices</i> | |
| 152 | Chana Pindi ^M | 6,90 € |
| | <i>Kichererbsen in Curry und frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander
Chickpeas in curry and fresh tomatoes, garlic, ginger and coriander</i> | |
| 153 | Dal Fry ^M | 6,90 € |
| | <i>Gelbe Linsen nach Nordindischer Art
Yellow lentils North Indian style</i> | |
| 154 | Bombay Sabzi ^{M,C}  | 6,90 € |
| | <i>Frisches gemischtes Gemüse, pikant gewürzt
Fresh mixed vegetables, spicy flavored</i> | |
| 155 | Bhindi Masala  | 6,90 € |
| | <i>Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce
Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce</i> | |
| 156 | Paneer Butter Masala ^M  | 6,90 € |
| | <i>Hausgemachter Käse in Butter zubereitet mit Tomaten und Sahnesauce, fein gewürzt
Homemade cheese cooked in butter with tomatoes and cream sauce, delicately spiced</i> | |
| 157 | Mango Sabzi ^M | 6,90 € |
| | <i>Verschiedene frische Gemüsesorten, zubereitet in einer Mango-Sauce
Various fresh vegetables, cooked in a mango sauce</i> | |
| 158 | Chili Paneer ^{1,M}  | 6,90 € |
| | <i>Frischer hausgemachter Käse, nach berühmter nordindischer Art
Fresh homemade cheese, according to the North Indian style</i> | |

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

Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr

Hähnchenspezialitäten / Chicken specialties

- | | | |
|-----|---|--------|
| 159 | Bombay Chicken ^{A,M,N} | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashew Sauce nach indischer Art
<i>Chicken breast fillet with coconut flakes, mildly spiced, in cashew sauce Indian style</i> | |
| 160 | Murgh Kashmiri kali  | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet in Curry Sauce mit grünen Chili und Ingwer, nach Kashmiri Art
<i>Chicken breast fillet with Curry sauce, green chilli and ginger, Kashmiri style</i> | |
| 161 | Murgh Akbari | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, serviert in einer fein abgeschmeckten Paprika, nach indischer Art
<i>Chicken breast with onions, ginger, tomatoes, served in a fine-flavored peppers, Indian style</i> | |
| 162 | Murgh Saagwala ^{A,M} | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und leckeren nordindischen Gewürzen
<i>Chicken breast fillet with creamed spinach and delicious North Indian spices</i> | |
| 163 | Chicken Curry ^M | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Currysauce
<i>Chicken breast fillet with various spices and coriander in curry sauce</i> | |
| 164 | Chicken Mango ^{M,N} | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce
<i>Chicken breast fillet with Alphonso mango in almond saffron cream sauce</i> | |
| 165 | Bombay Chilli ^A  | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art, mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen
<i>Chicken breast fillet on Rajasthani style, with peppers, onions and special spices</i> | |
| 166 | Chicken Vindaloo ^{A,M}  | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet und Kartoffeln, mit speziellen Gewürzen aus Goa
<i>Chicken breast and potatoes, with special spices from Goa</i> | |
| 167 | Murgh Balti Wala  | 7,90 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masala Sauce
<i>Chicken breast fillet with peppers, coriander, ginger and Masala sauce</i> | |
| 168 | Chicken Sabzi ^{C,M}  | 7,90 € |
| | Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem gemischtem Gemüse in Currysauce
<i>Tender chicken breast with fresh mixed vegetables in curry sauce</i> | |
| 169 | Bombay Nilgiri ^M  | 7,90 € |
| | Zartes Hähnchenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze
<i>Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk</i> | |

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



Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr

Lammspezialitäten / Lamb specialties

- | | | |
|-----|---|--------|
| 170 | Bombay Dream Lamm ^{A,M,N}
Zartes Lammfleisch mit gemahlene Kokosflocken in Safransauce mit Mandeln
<i>Tender lamb with ground coconut flakes in saffron sauce with almonds</i> | 8,90 € |
| 171 | Mutton Curry ^M
Zartes Lammfleisch in Currysauce
<i>Tender lamb in curry sauce</i> | 8,90 € |
| 172 | Mutton Rogan Josh ^M 
Zartes Lammfleisch in Fleischsaft und Currysauce
<i>Tender lamb in meat juice and curry sauce</i> | 8,90 € |
| 173 | Mutton Nilgiri ^M 
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch und Minze
<i>Tender lamb with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk and mint</i> | 8,90 € |
| 174 | Rahra Mutton ^{A,M} 
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce
<i>Fried lamb with tomatoes and roasted onions in a vigorous sauce</i> | 8,90 € |
| 175 | Lamm Jhalfrezi ^{C,M} 
Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse
<i>Tender lamb with fresh vegetables</i> | 8,90 € |
| 176 | Lamm Vindaloo ^{A,M} 
Zartes Lammfleisch und Kartoffeln mit speziellen Gewürzen aus Goa
<i>Tender lamb and potatoes with special spices from Goa</i> | 8,90 € |
| 177 | Mutton Mushroom ^{A,M}
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry Sauce
<i>Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in curry sauce</i> | 8,90 € |
| 178 | Lamm Balti Wala ^A 
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Koriander, Inger und Masala Sauce
<i>Tender lamb with peppers, coriander, ginger and Masala sauce</i> | 8,90 € |
| 179 | Lamm Mango ^{A,M,N}
Zartes Lammfleisch mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce
<i>Tender lamb with Alphonso mango in almond saffron cream sauce</i> | 8,90 € |

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



Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr

Fischspezialitäten / Fish specialties

- | | | |
|-----|--|--------|
| 180 | Fisch Chili ^A  | 8,90 € |
| | <i>Fischfilet auf Rajasthani Art mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen</i>
<i>Fish fillet on Rajasthani style with peppers, roasted onions and special spices</i> | |
| 181 | Goa Fisch Curry ^A  | 8,90 € |
| | <i>Fisch gebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und pikanten Gewürzen</i>
<i>Fish fried with tomatoes, ginger, garlic and piquant spices</i> | |
| 182 | Fisch Masala ^A  | 8,90 € |
| | <i>Fisch mit einer speziellen Sauce aus 18 verschiedenen Gewürzen</i>
<i>Fish with a special sauce made of 18 different spice</i> | |
| 183 | Jheenga Curry ^{A,M} | 8,90 € |
| | <i>Nach nordindischem Rezept gekochte Garnelen in Curry</i>
<i>Cooked prawns in curry following North Indian recipe</i> | |

**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

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

 pikant gewürzt / *spicy flavored*

 scharf / *spicy*

 sehr scharf / *very spicy*



Vorspeisen

Suppen / Soups

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Bombay Chicken Shorba ^{A,M}
Indische Hühnerfleischsuppe
<i>Indian chicken soup</i> | 4,90 € |
| 2 | Madras Suppe ^{A,M} 
Linsen, Tomaten, Curryblätter, pikant scharf
<i>Lentil soup with tomatoes and curry leaves</i> | 4,50 € |
| 3 | Gemüse Suppe ^{A,M}
Indische Gemüsesuppe
<i>Indian vegetable soup</i> | 4,50 € |
| 4 | Tomaten Suppe ^A
Tomatensuppe mit Sahne und frischen Tomaten
<i>Tomato cream soup with fresh tomatoes</i> | 4,90 € |
| 5 | Shrimps Suppe ^{A,M}
Suppe mit Garnelen
<i>Soup with prawns</i> | 5,90 € |

Warme Vorspeisen / Hot appetizer

- | | | |
|----|--|--------|
| 6 | Vegetable Samosa ^B
mit Kartoffeln Erbsen gefüllte Pasteten
<i>Pies filled with potatoes and peas</i> | 4,90 € |
| 7 | Onion Bhaji
Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert
<i>fried onion rings seasoned vigorously</i> | 4,90 € |
| 8 | Paneer Pakora
in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse
<i>Homemade cheese baked in chickpea flour</i> | 4,50 € |
| 9 | Chicken Pakora ^{A,M}
In Kichererbsenmehl frittierte Hühnerstücke
<i>Chicken baked in chickpea flour</i> | 3,90 € |
| 10 | Fisch Pakora ^A
In Kichererbsenmehl gebackenes Seelachslet
<i>Filet of pollock backed in chickpea flour</i> | 6,90 € |
| 11 | Prawns Pakora ^A
Riesengarnelen mit Kichererbsenteig, frittiert nach indischer Art
<i>King prawns fried in chickpea, indian style</i> | 8,90 € |
| 12 | gemischte Vorspeisenplatte ^A
gemischte Spezialitäten
<i>Mixed specialties</i> | 5,90 € |

 pikant gewürzt / *spicy flavored*

 scharf / *spicy*

 sehr scharf / *very spicy*

Kalte Vorspeisen / Cold appetizers

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 13 | Bombay chana chat ^{A,M}  | 7,90 € |
| | Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und Hähnchenfleisch, kräftig gewürzt
<i>Chickpeas, potatoes, tomatoes, onions, yogurt and chicken, seasoned vigorously</i> | |
| 14 | Bombay Salat | 8,90 € |
| | gemischter Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Champignons und gegrillten Hähnchen
<i>mixed salad with cucumber, paprika, tomatoes, mushrooms and grilled chicken</i> | |
| 15 | gemischter Salat | 4,50 € |
| | Kleiner gemischter Salat
<i>A small mixed salad</i> | |
| 16 | Raita ^M | 4,90 € |
| | Erfrischender Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und indischen Gewürzen
<i>Refreshing yogurt with chopped cucumbers, tomatoes and Indian spices</i> Warme | |

Tandoori Brot Spezialitäten / Tandoori bread specialties

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 17 | Garlic Naan ^{B,M} | 4,90 € |
| | Frisch gebackenes Indisches Brot mit Knoblauch und indischen Kräutern
<i>Freshly baked Indian bread with garlic and Indian herbs</i> | |
| 18 | Onion Kulcha ^B | 4,50 € |
| | Frisch gebackenes Indisches Brot mit Zwiebeln und Kräutern
<i>Freshly baked Indian bread with onions and herbs</i> | |
| 19 | Paneer Kulcha ^{B,M} | 5,90 € |
| | Frisch gebackenes Indisches Brot mit Frischkäse und Kräutern
<i>Freshly baked Indian bread with cream cheese and herbs</i> | |
| 20 | Aloo Prantha ^B | 4,50 € |
| | In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
<i>In butter baked flatbread, filled with spicy potatoes</i> | |
| 21 | Keema Naan ^{B,M} | 6,90 € |
| | Indisches Brot, gefüllt mit Lammhackfleisch und Gewürzen
<i>Indian bread filled with minced lamb and spices</i> | |
| 22 | Peshawari Naan ^{B,M} | 5,50 € |
| | Brot gefüllt mit Rosinen, Kokosraspeln und Honig
<i>Bread filled with raisins, coconutrasps and honey</i> | |



Hauptspeisen

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

- | | | |
|----|---|---------|
| 23 | Bombay Aloo ^M | 10,90 € |
| | <i>Kartoffeln, gebraten in Tomaten, Zitronengras und Joghurt</i>
<i>Potatoes fried in tomatoes, lemon grass and yoghurt</i> | |
| 24 | Saag Paneer ^M  | 12,50 € |
| | <i>Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen</i>
<i>Homemade cream cheese cooked with spinach and piquant spices</i> | |
| 25 | Chana Masala ^M | 10,90 € |
| | <i>Kichererbsen in Curry und frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander</i>
<i>Chickpeas in curry and fresh tomatoes, garlic, ginger and coriander</i> | |
| 26 | Dal Fry ^M | 10,90 € |
| | <i>Gelbe Linsen nach Nordindischer Art</i>
<i>Yellow lentils North Indian style</i> | |
| 27 | Malai Kofta ^{M,N} | 13,90 € |
| | <i>Hausgemachter Frischkäse mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashew Sauce nach Indischer Art</i>
<i>Mildly spiced homemade cream cheese with coconut flakes, in cashew sauce, Indian style</i> | |
| 28 | Bombay Sabzi ^{M,C}  | 11,90 € |
| | <i>Frisches gemischtes Gemüse, pikant gewürzt</i>
<i>Fresh mixed vegetables, spicy flavored</i> | |
| 29 | Dal Makhani ^M | 10,90 € |
| | <i>Schwarze Linsen und Kidneybohnen mit Butter, Ingwer und Gewürzen</i>
<i>Black lentils and kidney beans with butter, ginger and spices</i> | |
| 30 | Tinda Sabzi | 11,90 € |
| | <i>Spezielles Gemüse nach indischer Art zubereitet</i>
<i>Special vegetables cooked Indian style</i> | |
| 31 | Bhindi Masala  | 12,90 € |
| | <i>Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce</i>
<i>Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce</i> | |
| 32 | Paneer Butter Masala ^M  | 13,90 € |
| | <i>Hausgemachter Käse in Butter zubereitet mit Tomaten und Sahnesauce, fein gewürzt</i>
<i>Homemade cheese cooked in butter with tomatoes and cream sauce, delicately spiced</i> | |
| 33 | Aloo Gobi | 11,90 € |
| | <i>Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander</i>
<i>Cauliflower and potatoes with herbs, ginger, garlic, tomatoes and coriander</i> | |
| 34 | Mango Sabzi ^M | 12,90 € |
| | <i>Verschiedene frische Gemüsesorten, zubereitet in einer Mango-Sauce</i>
<i>Various fresh vegetables, cooked in a mango sauce</i> | |
| 35 | Chili Paneer ^{1,M}  | 14,90 € |
| | <i>Frischer hausgemachter Käse, nach berühmter nordindischer Art</i>
<i>Fresh homemade cheese, according to the North Indian style</i> | |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis und indisches Brot.



pikant gewürzt / spicy flavored



scharf / spicy



sehr scharf / very spicy

Hähnchenspezialitäten / Chicken specialties

- 36 Bombay Chicken Korma** ^{A,M,N} **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashew Sauce nach indischer Art
Chicken breast fillet with coconut flakes, mildly spiced, in cashew sauce Indian style
- 37 Murgh Do Piazza**  **13,50 €**
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Curry Sauce mit feiner Chillinote
Chicken with onions, peppers, tomatoes, ginger and garlic in a curry sauce with a hint of chili
- 38 Murgh Akbari** **12,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, serviert in einer fein abgeschmeckten Paprika, nach indischer Art
Chicken breast with onions, ginger, tomatoes, served in a fine-flavored peppers, Indian style
- 39 Murgh Mumtaz (Butter Chicken)** ^{A,M} **15,90 €**
Hähnchenbrustfilet im Tandoori gegrillt, in einer milden Tomatensauce mit Sahne und Butter verfeinert
Chicken breast fillet grilled in Tandoor, in a mild tomato sauce with cream and butter refined
- 40 Murgh Saagwala** ^{A,M} **14,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und leckeren nordindischen Gewürzen
Chicken breast fillet with creamed spinach and delicious North Indian spices
- 41 Chicken Tikka Masala** ^{C,E,M}  **15,90 €**
Im Tandoori gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Masala Sauce und Ei
Tandoor grilled chicken breast fillet in Masala sauce and egg
- 42 Chicken Curry** ^M **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Currysauce
Chicken breast fillet with various spices and coriander in curry sauce
- 43 Chicken Mango** ^{M,N} **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce
Chicken breast fillet with Alphonso mango in almond saffron cream sauce
- 44 Bombay Chilli** ^A  **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art, mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen
Chicken breast fillet on Rajasthani style, with peppers, onions and special spices
- 45 Chicken Vindaloo** ^{A,M}  **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet und Kartoffeln, mit speziellen Gewürzen aus Goa
Chicken breast and potatoes, with special spices from Goa
- 46 Chicken Mashroom** ^M **13,90 €**
Zartes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry Sauce
Tender chicken with fresh mushrooms, garlic and ginger in curry sauce

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 pikant gewürzt / spicy flavored

 scharf / spicy

 sehr scharf / very spicy

- 
- 47 Murgh Balti Wala**  **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masala Sauce
Chicken breast fillet with peppers, coriander, ginger and Masala sauce
- 48 Chicken Sabzi** ^{C,M}  **13,90 €**
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem gemischtem Gemüse in Currysauce
Tender chicken breast with fresh mixed vegetables in curry sauce
- 49 Bombay Nilgiri** ^M  **14,90 €**
Zartes Hähnchenfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze
Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint

Reisgerichte / Rice dishes

- 50 Biryani a'la Chef**  **12,50 €**
Basmati Reis mit gemischtem Gemüse und Früchten, pikant gewürzt
Basmati Rice with mixed vegetables and fruits, spicy flavored
- 51 Ghost Biryani** ^N  **15,90 €**
Basmati Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Lammfleisch
Basmati Rice with raisins, almonds, roasted onions and fried lamb
- 52 Hyderabadi Biryani**  **14,90 €**
Basmati Reis mit Rosinen, frittierten Zwiebeln, Ingwer und gebratenem Hühnchen
Basmati Rice with raisins, fried onions, ginger and fried chicken
- 53 Prowns Biryani** ^N **18,90 €**
Basmati Reis mit Riesengarnelen und Mandeln
Basmati Rice with king prawns and almonds
- 54 Fisch Biryani** **16,90 €**
Fischfilet in gewürztem Basmati Reis
Fish fillet in spiced Basmati Rice
- 55 Chicken Tikka Biryani** **16,90 €**
Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt in gewürztem Basmati Reis
Marinated and grilled chicken in spiced Basmati Rice

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 pikant gewürzt / *spicy flavored*  scharf / *spicy*  sehr scharf / *very spicy*



Lammspezialitäten / Lamb specialties

- | | | |
|----|---|---------|
| 56 | Bombay Dream Lamm ^{A,M,N}
Zartes Lammfleisch mit gemahlene Kokosflocken in Safransauce mit Mandeln
<i>Tender lamb with ground coconut flakes in saffron sauce with almonds</i> | 14,90 € |
| 57 | Mutton Curry ^M
Zartes Lammfleisch in Currysauce
<i>Tender lamb in curry sauce</i> | 14,50 € |
| 58 | Mutton Rogan Josh ^M 
Zartes Lammfleisch in Fleischsaft und Currysauce
<i>Tender lamb in meat juice and curry sauce</i> | 14,90 € |
| 59 | Mutton Nilgiri ^M 
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch und Minze
<i>Tender lamb with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk and mint</i> | 15,90 € |
| 60 | Lamm Tinda ^M 
Lammfleisch mit indischen Gemüse in einer aromatischen Sauce
<i>Lamb with Indian vegetables in an aromatic sauce</i> | 15,90 € |
| 61 | Lamm Jhalfrezi ^{C,M} 
Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse
<i>Tender lamb with fresh vegetables</i> | 16,90 € |
| 62 | Lamm Vindaloo ^{A,M} 
Zartes Lammfleisch und Kartoffeln mit speziellen Gewürzen aus Goa
<i>Tender lamb and potatoes with special spices from Goa</i> | 14,90 € |
| 63 | Mutton Mushroom ^{A,M}
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry Sauce
<i>Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in curry sauce</i> | 15,90 € |
| 64 | Mutton Boti Masala 
Zartes Lammfleisch in Masala Sauce mit Koriander
<i>Tender lamb in Masala sauce with coriander</i> | 15,90 € |
| 65 | Mutton Saagwala ^{A,M}
Gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat nach Nordindischer Art
<i>Cooked lamb with creamed spinach North Indian style</i> | 15,90 € |
| 66 | Lamm Balti Wala ^A 
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Koriander, Inger und Masala Sauce
<i>Tender lamb with peppers, coriander, ginger and Masala sauce</i> | 15,90 € |
| 67 | Lamm Mango ^{A,M,N}
Zartes Lammfleisch mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce
<i>Tender lamb with Alphonso mango in almond saffron cream sauce</i> | 16,90 € |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 pikant gewürzt / *spicy flavored*

 scharf / *spicy*

 sehr scharf / *very spicy*



Tandoori Khajana (Grillplatte) / Tandoori grill plate

- | | | |
|----|---|---------|
| 68 | Tandoori Chicken Tikka ^{C,M}
Hähnchen mariniert nach einem berühmten Nordindischen Rezept
<i>Marinated chicken for a famous North Indian recipe</i> | 14,90 € |
| 69 | Shahi Methi Malai Kabab ^{C,M,N}
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißem Pfeffer und Kräutern mit indischen Gewürzen
<i>Chicken breast fillet marinated in yoghurt, cream, cashew paste, white pepper and herbs with Indian spices</i> | 15,90 € |
| 70 | Banjara Tikka Kabab ^{C,M}
Hähnchenbrustfilet mariniert in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch
<i>In a blend of mint, coriander, ginger and garlic marinated chicken breast fillet</i> | 15,90 € |
| 71 | Achari Chicken Tickka ^{C,M} 
Hähnchenbrustfilet mit indischen Mixed Pickels und kräftigen Gewürzen mariniert und im Tandoori gegrillt
<i>Chicken breast fillet marinated with Indian mixed pickles and vigorous spices and grilled in the Tandoori</i> | 16,90 € |
| 72 | Tikka Ente ^{C,M}
Entenbrustfilet mit Joghurt und Gewürzen mariniert und knusprig gegrillt
<i>Crispy grilled duck breast fillet marinated with yogurt and spices</i> | 19,90 € |
| 73 | Mutton Boti Tikka ^{C,M}
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß
<i>Tender marinated fillet of lamb on a spit</i> | 18,90 € |
| 74 | Saslik Paneer Tikka ^M
Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Tandoori knusprig gegrillt
<i>Homemade cheese with peppers, onions and tomatoes in the Tandoori grilled crispy</i> | 18,90 € |
| 75 | Prowns Tikka ^{C,M}
Riesengarnelen mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt
<i>King prawns marinated in yogurt and spices, grilled crispy</i> | 20,90 € |
| 76 | Bombay Tandoori Platte ^{C,M}
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Hähnchen, Lamm, Fisch und Riesengarnelen
<i>A delicious assortment of grilled chicken, lamb, fish and king prawns</i> | 23,90 € |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 pikant gewürzt / *spicy flavored*

 scharf / *spicy*

 sehr scharf / *very spicy*



Fischspezialitäten / fish specialties

- | | | |
|---|--|---------|
| 77 | Fisch Chili ^A  | 15,90 € |
| <i>Fischfilet auf Rajasthani Art mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen</i>
<i>Fish fillet on Rajasthani style with peppers, roasted onions and special spices</i> | | |
| 78 | Goa Fisch Curry ^A  | 14,90 € |
| <i>Fisch gebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und pikanten Gewürzen</i>
<i>Fish fried with tomatoes, ginger, garlic and piquant spices</i> | | |
| 79 | Fisch Masala ^A  | 16,90 € |
| <i>Fisch mit einer speziellen Sauce aus 18 verschiedenen Gewürzen</i>
<i>Fish with a special sauce made of 18 different spices</i> | | |
| 80 | Jheenga Curry ^{A,M} | 17,90 € |
| <i>Nach nordindischem Rezept gekochte Garnelen in Curry</i>
<i>Cooked prawns in curry following North Indian recipe</i> | | |
| 81 | Jheenga Mango ^{A,M,N} | 18,90 € |
| <i>Garnelen mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce</i>
<i>King prawns with Alphonso mango in almond saffron cream sauce</i> | | |
| 82 | Prowns Jhalfrezi ^{C,M}  | 18,90 € |
| <i>Riesengarnelen mit frischem Gemüse, scharf</i>
<i>King prawns with fresh vegetables, spicy</i> | | |
| 83 | Jheenga Masala ^N  | 19,90 € |
| <i>Riesengarnelen mit Mandeln und Tomaten in Masala Sauce</i>
<i>King Prawns with almonds and tomatoes in Masala sauce</i> | | |
| 84 | Jheenga Bombay  | 18,90 € |
| <i>Riesengarnelen mit grünem Chili, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer</i>
<i>King prawns with green chilli, fresh tomatoes, onions, garlic and ginger</i> | | |
| 85 | Jheenga Palak ^M | 18,90 € |
| <i>Riesengarnelen mit Spinat nach berühmter nordindischer Art</i>
<i>King prawns with spinach, North Indian style</i> | | |
| 86 | Jheenga Butter ^M | 18,90 € |
| <i>Riesengarnelen in Tomaten-Butter-Creme-Sauce</i>
<i>King prawns in tomato butter cream sauce</i> | | |
| 87 | Fisch Korma ^{A,M,N} | 17,90 € |
| <i>Gebratenes Fischfilet mit Kokosflocken mild gewürzt, in Cashew Sauce nach indischer Art</i>
<i>Fish fillet with coconut flakes, mildly seasoned, in cashew sauce Indian style</i> | | |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 pikant gewürzt / spicy flavored

 scharf / spicy

 sehr scharf / very spicy



Entenspezialitäten / Duck specialties

- | | | |
|----|---|---------|
| 88 | Ente Curry^M
Zartes Entenfleisch in Curry Sauce
<i>Tender duck meat in curry sauce</i> | 16,90 € |
| 89 | Ente Masala 
Zartes Entenfleisch in Masala Sauce
<i>Tender duck meat in Masala sauce</i> | 16,90 € |
| 90 | Ente Sabzi^{C,M} 
Zartes Entenfleisch mit frischem Gemüse in einer kräftigen Sauce
<i>Tender duck meat with fresh vegetables in a vigorous sauce</i> | 16,90 € |
| 91 | Ente Vindaloo^{A,M}  
Zartes Entenfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa
<i>Tender duck meat with potatoes and special spices from Goa</i> | 16,90 € |
| 92 | Mango Ente^{M,N}
Zartes Entenfleisch in einer Mango-Safran-Cashew-Sauce
<i>Tender duck meat in a mango saffron cashew sauce</i> | 17,90 € |
| 93 | Saag Ente^{A,M}
Gebratenes Entenfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art
<i>Fried duck meat with spinach, North Indian style</i> | 16,90 € |
| 94 | Bombay Karahi Ente 
Gebratenes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und kräftiger Sauce, in der Pfanne serviert
<i>Fried duck meat with peppers, onions, tomatoes and a vigorous sauce, served in a pan</i> | 17,90 € |

Spezialitäten für Kinder / Specialties for children

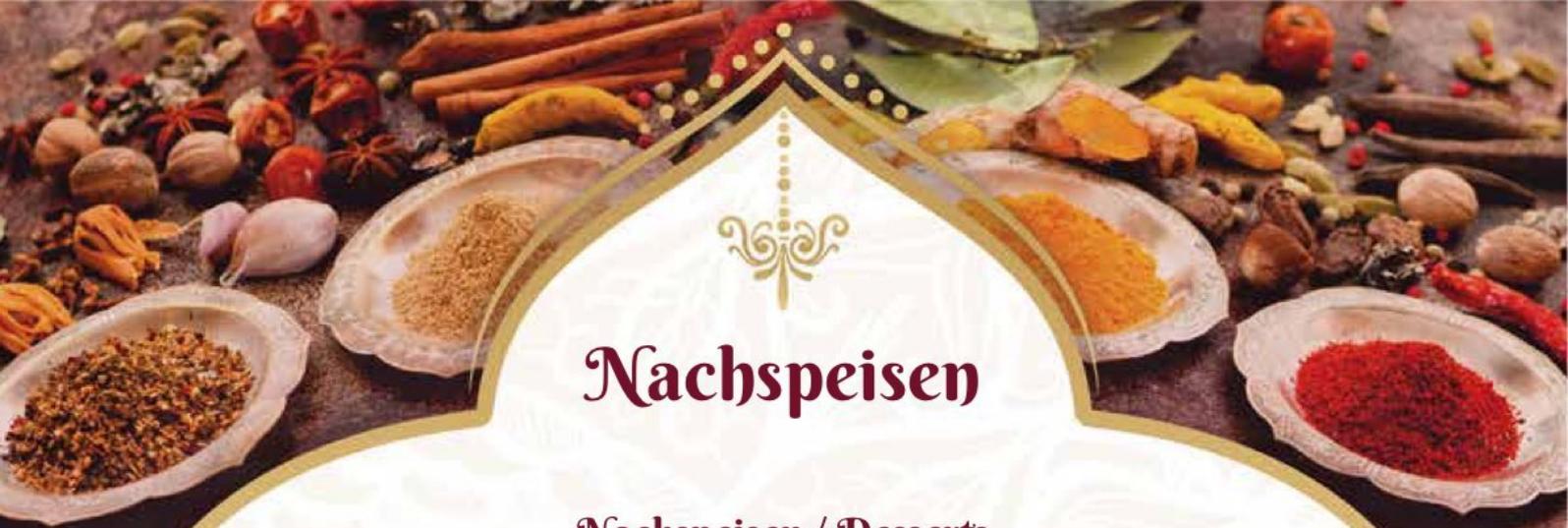
- | | | |
|----|--|--------|
| 95 | Nudeln
mit Tomatensauce oder Sahnesauce ^M
<i>with tomato sauce or cream sauce^M</i> | 8,90 € |
| 96 | Chicken Nuggets^{B,E,M,S}
Panierte Hähnchenfilets mit süß-saurer Sauce oder Ketchup, dazu Pommes Frites
<i>Breaded chicken fillets with sweet and sour sauce or ketchup, to this french fries</i> | 8,90 € |
| 97 | Chicken Schnitzel
Schnitzel mit Pommes und Tomatensauce oder Sahnesauce ^M
<i>Schnitzel with fries and tomato sauce or cream sauce^M</i> | 8,90 € |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 pikant gewürzt / *spicy flavored*

 scharf / *spicy*

  sehr scharf / *very spicy*



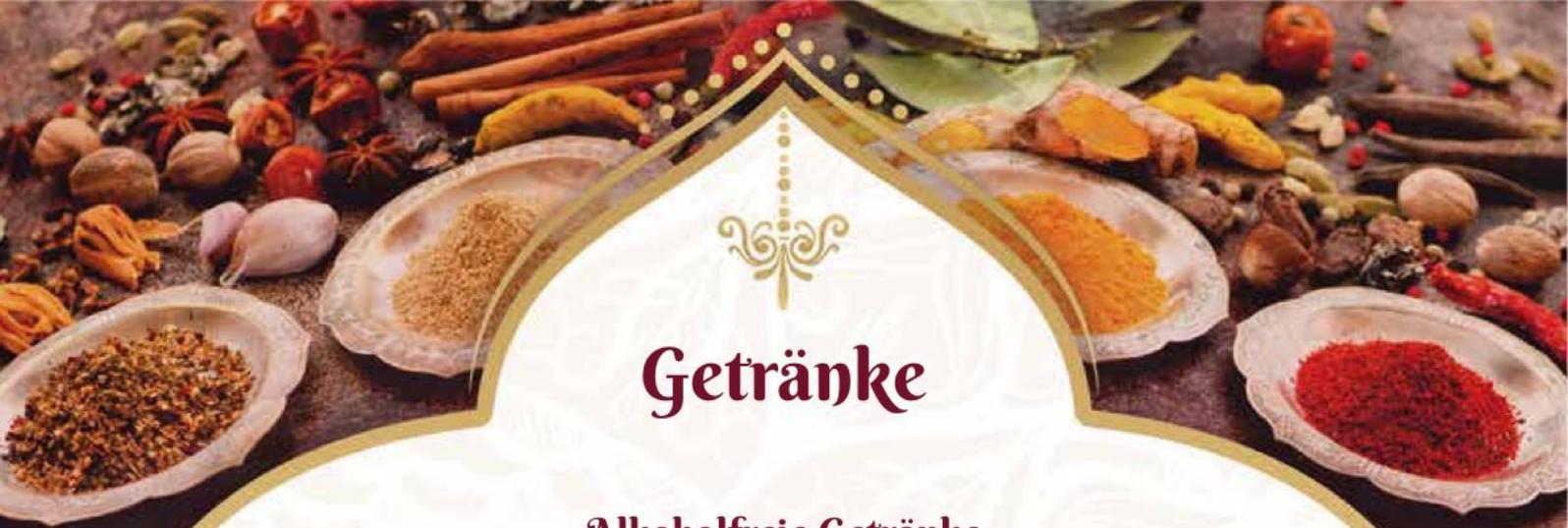
Nachspeisen

Nachspeisen / Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 98 | Gulab Jamun (warm oder kalt) ^M
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken, sehr süß
<i>In honey baked balls of milk and cottage cheese, very sweet</i> | 4,90 € |
| 99 | Vanilleeis mit Mangocreme ^M
<i>Vanilla ice cream with mango</i> | 5,90 € |
| 100 | Firni ^{M,N}
Reismehl mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Nüssen
<i>Rice flour with rosewater, almonds, pistachios and nuts</i> | 5,90 € |
| 101 | Indisches Matka Eis ^M
verschiedene Sorten
<i>Different sorts of Indian Matka ice cream</i> | 6,90 € |
| 102 | Gulab Jamun (warm oder kalt) mit Vanilleeis ^M
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken, sehr süß
<i>In honey baked balls of milk and cottage cheese, very sweet with Vanilla ice cream</i> | 6,90 € |

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

indische Weisheit



Getränke

Alkoholfreie Getränke

200	Mineralwasser medium oder still	0,25 l	2,50 €
201	Mineralwasser medium oder still	0,75 l	5,90 €
202	Cola ^{1,2,3}	0,2 l	2,90 €
203	Fanta ^{1,2}	0,2 l	2,90 €
204	Sprite ^{1,2}	0,2 l	2,90 €
205	Cola ^{1,2,3}	0,4 l	4,50 €
206	Fanta ^{1,2}	0,4 l	4,50 €
207	Sprite ^{1,2}	0,4 l	4,50 €
208	Tonic Water ⁴	0,4 l	4,90 €
209	Ginger-Ale ¹	0,4 l	4,90 €
210	Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
211	Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
212	Orangensaft	0,2 l	2,40 €
213	Bananensaft	0,2 l	2,40 €
214	Kirschsafft	0,2 l	2,40 €
215	Kiba (Kirsch-Bananen-Saft)	0,2 l	2,40 €
216	Kiba (Kirsch-Bananen-Saft)	0,4 l	4,70 €
217	Mangosaft	0,2 l	2,50 €
218	Lycheesaft	0,2 l	2,50 €
219	Guavensaft	0,2 l	2,50 €



Heiße Getränke

220	Bombay-Tee-Kännchen ^M <small>Tee mit indischen Kräutern und Milch</small>	5,90 €
221	Joga-Tee-Kännchen ^M <small>Tee nach Art des Hauses</small>	4,50 €
222	Tasse Kaffee	2,30 €
223	Indischer Kaffee	3,50 €
224	Espresso	2,40 €
225	Espresso Doppelt	3,90 €
226	Cappuccino ^M	2,90 €
227	Latte Macchiato ^M	3,90 €



Indische alkoholfreie Getränke

228	Mango Lassi ^M	3,90 €
229	Banana Lassi ^M	3,90 €
230	Punjabi Lassi ^M	3,90 €

Biere

231	Braustolz Pilsner (vom Fass)	0,3 l	3,20 €
232	Braustolz Pilsner (vom Fass)	0,5 l	4,50 €
234	Braustolz Schwarzbier	0,5 l	4,50 €
236	Kapuziner Hefeweizen Hell	0,5 l	4,50 €
237	Indisches Lagerbier	0,33 l	3,50 €
238	Kingfischer Indisches Bier	0,33 l	3,90 €
239	Braustolz helles Lager	0,5 l	4,50 €
240	Braustolz Bockbier dunkel	0,5 l	4,50 €
241	Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
242	Kulmbacher Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €



Aperitif

243	Campari ¹ Orange oder Mango	6,90 €
244	Martini Bianco extra dry & Rosso ¹	5,60 €
245	Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	6,90 €
246	Sherry dry	4,60 €
247	Blue Banana ¹ Blue Curacao, Bananensaft, Orangensaft	6,20 €
248	Aperol Spritz Aperol, Sekt und Mineralwasser	6,50 €

Longdrinks

249	Cola Wodka ^{1,2,3}	6,90 €
250	Jim Beam Cola ^{1,2,3}	6,90 €
251	Johnny Walker Cola ^{1,2,3}	6,90 €
252	Gin Tonic 4	6,90 €
253	Wodka Energy ^{1,2,3}	6,90 €

Spirituosen

254	Indischer Rum	4 cl	5,40 €
255	Bombay Gin	4 cl	5,40 €
256	Wodka Absolute	4 cl	3,00 €
257	Lauterbacher Grünbitter	4 cl	3,00 €
258	Johnny Walker (Red Label)	4 cl	3,20 €
259	Jim Beam	4 cl	3,20 €
260	Dimple	4 cl	4,40 €
261	Jägermeister	4 cl	3,90 €
262	Fernet Branca	4 cl	3,90 €
263	Underberg	2 cl	2,90 €
264	Ramazotti	4 cl	4,40 €
265	Malteser	4 cl	3,20 €
266	Tequila	4 cl	3,20 €
267	Ouzo	4 cl	3,20 €
268	Grappa	4 cl	3,20 €
269	Mangoschnaps (Indien)	4 cl	3,40 €

Sekt

270	Sekt	0,1 l	3,90 €
271	Rotkäppchen trocken oder halbtrocken	Flasche 0,75 l	18,90 €
272	Rotkäppchen Riesling	0,1 l	5,20 €
273	Rotkäppchen Riesling	Flasche 0,75 l	25,50 €



Offener Weißwein

- | | | | |
|------------|--|-----------------------|---------------|
| 300 | Weißburgunder (trocken)
Kellerei Th. Rath, Pfalz
fruchtig und frisch | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 301 | Kerner (halbtrocken)
Württembergischer Winzergenossenschaft, Württemberg
harmonisch, ausgewogen | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 302 | Müller Thurgau (lieblich)
Kellerei Th. Rath, Pfalz
aromatisch, würzig, süffig | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |

Offener Rotwein

- | | | | |
|------------|---|-----------------------|---------------|
| 303 | Cabernet Sauvignon (trocken)
Maison Lavelle, Frankreich, Pays d'Oc
kräftig, fruchtig, harmonisch | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 304 | Penon (halbtrocken)
Tempranillo, Spanien
kräftig, rund und süffig | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
| 305 | Auggener Schäf (lieblich)
Winzerkeller, süffig, rund | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |

Offener Roséwein

- | | | | |
|------------|--|-----------------------|---------------|
| 306 | Tempranillo Rosado (trocken)
„Castillo de Roble“
weich und harmonisch | Karaffe 0,25 l | 6,90 € |
|------------|--|-----------------------|---------------|

Indischer Wein

- | | | | |
|------------|---|-----------------------|----------------|
| 307 | Indischer Rotwein
Kräftige Fruchtnote | Karaffe 0,25 l | 7,90 € |
| 308 | Indischer Weißwein
Würzig, füllig, gereifte exotische Fruchtnote | Flasche 0,75 l | 21,90 € |
| 309 | Jogi (trocken)
Indischer Rotwein, Vollmundige Note, Kirschen und ein leichter Mandelton | Flasche 0,75 l | 21,90 € |

Über unser Angebot an indischen Weinen informiert Sie gern unser Personal.



Weißwein

- | | | | |
|------------|---|---------------|----------------|
| 310 | Proschwitz Grauburgunder (trocken) | 0,75 l | 27,00 € |
| | Kabinett / Weingut Schloß Proschwitz, Sachsen
Im Duft Noten von orientalischen Gewürzen und gelber Frucht, im Mund fruchtig mit feiner Säure | | |
| 311 | Bacchus (lieblich, leicht) | 0,75 l | 18,00 € |
| | Qualitätswein Saale Unstrut
Feinwürzig in Duft und Geschmack, am Gaumen mit harmonisch integrierter Süße | | |
| 312 | Riesling (trocken) | 0,75 l | 22,00 € |
| | Qualitätswein / VDP Weingut Barth, Rheingau
Herzhaft rassig und gehaltvoll, fruchtige Noten nach Pfirsich und Apfel | | |
| 313 | Riesling Kabinett (halbtrocken) | 0,75 l | 17,00 € |
| | Qualitätswein / Weingut Anselmann, Pfalz
Leichter und gefälliger Riesling mit zarter Süße und sehr fruchtigem Charakter | | |
| 314 | Littoral Chardonnay (trocken, kräftig) | 0,75 l | 16,00 € |
| | Vin de Pays d'Oc / Les Vins de Scalli, Frankreich
Komplexe Fruchtaromen, etwas Vanille in der Nase, am Gaumen kräftig und leicht cremig | | |
| 315 | „La Trigi“ Pinot Grigio (trocken) | 0,75 l | 17,00 € |
| | Mondo del Vino Venetien, Italien
Sehr fruchtiger, frischer Wein mit Aromen weißer Steinfrüchte | | |

Roséwein

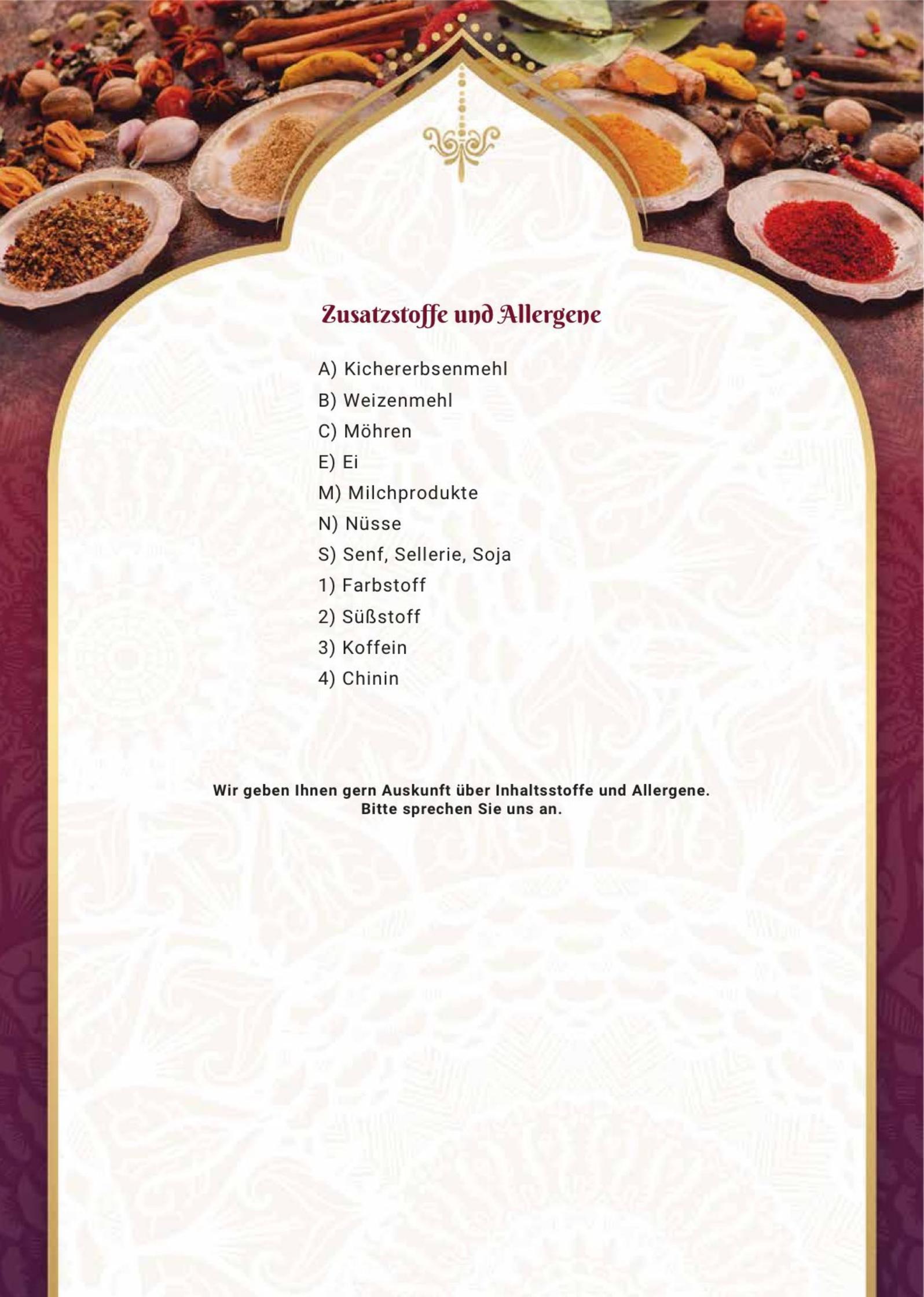
- | | | | |
|------------|---|---------------|----------------|
| 316 | Tempranillo Rosado (trocken, süffig) | 0,75 l | 17,00 € |
| | „Castillo de Roble“ / Bodegas Navarro Lopez, Spanien
Rote Beeren in der Nase, am Gaumen saftige Frucht, weich und harmonisch | | |

Rotwein

- | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|
| 317 | Oromonte (halbtrocken) | 0,75 l | 15,00 € |
| | Tempranillo, Spanien
Süßliche, reife Waldfrüchte in der Nase, etwas Zimt am Gaumen, weich, harmonisch, sanfter Charakter | | |
| 318 | Rioja Reserva DOCa (trocken) | 0,75 l | 27,00 € |
| | Bodegas Ramon Bilbao, Spanien
Eine Fülle reifer Früchte wie Kirsche und Pflaume, sowie Kokosnuancen, entwickeln am Gaumen ein abwechslungsreiches und sehr elegantes Finale | | |



- | | | | |
|------------|---|---------------|----------------|
| 319 | Merlot „L’Or du Sud“ (trocken, samtig) | 0,75 l | 15,00 € |
| | Pays d’Oc IGP, Frankreich
Samtig, weich und rund, schöne Beerenaromen | | |
| 320 | Chateau Malbec (trocken) | 0,75 l | 27,90 € |
| | Bordeaux AOC, Frankreich
Intensiv fruchtig im Duft. Der Geschmack ist geprägt von reifen, samtigen Aromen roter und schwarzer Früchte. Kräftiges Tannin und elegante Aromen des Holzfassausbaus. | | |
| 321 | Zonnebloem Shiraz (trocken) | 0,75 l | 21,00 € |
| | Südafrika
Reife dunkle Früchte und Gewürznoten in der Nase werden am Gaumen von weichen Tanninen geleitet. Rund und weich bleibt dieser Wein in Erinnerung. | | |
| 322 | Chianti Colli Senesi DOC (trocken) | 0,75 l | 17,00 € |
| | „Borgo alla terra“, Kellerei Geografico, Italien
Brombeere und etwas Nelke im Bukett, saftig im Mund, feine Säurestruktur, kräftiges aber weiches Tannin | | |
| 323 | Auggener Schäf (lieblich) | 0,75 l | 15,00 € |
| | Winzerkeller Auggener Schäf, Baden, Deutschland
Cuvée aus Dornfelder, Regent und Spätburgunder.
süffg, mit Aromen roter Früchte, feine und unaufdringliche Süße | | |



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.**