

Vorspeisen / Suppen

10	Tamatar Shorba	Indische Tomatensuppe ^(G)	3,90 €
11	Adrak Lasan Shorba	Ingwer-Knoblauch-Suppe ^(G)	3,90 €
12	Daal Shorba	Indische Linsensuppe ^(G)	3,90 €
14	Chicken Shorba	Indische Hühnersuppe ^(G)	4,30 €

Snäppchen

werden mit 2 verschiedenen Dips serviert!

20	Samosa	Gefüllte Teigtaschen mit Erbsen und Kartoffeln	3,50 €
21	Paneer Pakora ^(G)	Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	3,90 €
22	Gobi Pakora	Blumenkohl in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	3,50 €
23	Amritsari Macchi Pakora	Fischhäppchen in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert nach Amritsar Art	5,50 €
24	Chicken Pakora	Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert	4,90 €
25	Raita mit Naan ^(G)	Erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken und Gewürzen	4,90 €
26	Bollywood Spezial - mix Pakoras Teller	Für 2 Personen, gemischte Vorspeise	11,00 €
		Samosa, Paneer Pakora, Gobi Pakora und Chicken Pakora ^(G)	

Salate / Salads

30	Mixed Bollywood Salad ^(G)	Gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette	4,90 €
31	Tomatosalat Indien Art	Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Zitrone	4,90 €
32	Cucumbersalat Indien Art	Gurkensalat mit roten Zwiebeln, Gewürzen und Zitrone	4,90 €
33	Salad Punjabi (warm) ^(G)	Gebratene Paprikra Käse, in speziell gewürzter Soße, serviert auf gemischtem Salat und mit Koriander verfeinert	7,90 €
34	Salad Bollywood (warm) ^(G)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet und hausgemachter Käse, in speziell gewürzter Soße	8,90 €
		auf gemischtem Salat mit Zwiebeln und Koriander	

Brotspezialitäten

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

Hauptspeisen- Vegetarisch

50	Mixed Sabji ^(G)	Frisches Gemüse in Currysoße	10,90 €
51	Vegetable Goani Curry ^(G)	Frisches Gemüse in einer Currysoße verfeinert mit Mango und Kokosnuss nach einem königlichem Rezept aus der Goa Küche	11,90 €
52	Navratan Korma ^(G,H)	Frisches Gemüse mit Mandeln, Kokosraspeln und Nüssen in Curry-Sahnesoße	11,90 €
53	Aloo Ghobi Masala ^(G)	Frischer Blumenkohl und Kartoffeln in einer pikant gewürzten Currysoße	11,90 €
54	Baingan Ka Bharta ^(G)	Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten in Currysoße	11,90 €
55	Daal Tarka ^(G)	Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Tomaten in Currysoße	11,90 €
56	Daal Makhani ^(G)	Linsen in einer Butter-Tomaten-Cremesoße	11,90 €
57	Shahi Paneer ^(G)	Hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Cremesoße	11,90 €
58	Paneer Karahi ^(G)	Hausgemachter Käse in Öl gebacken mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße	11,90 €

59	Palak Paneer ^(G,H)	Hausgemachter Käse in würzigem Blattspinat, mit Zwiebeln Ingwer und Knoblauch	11,90 €
60	Paneer Korma ^(G)	Hausgemachter Käse in Curry-Sahnesoße, verfeinert mit Mandeln, Nüssen und Kokosraspeln	11,90 €
61	Mattar Paneer ^(G)	Hausgemachter Käse mit Kartoffeln, Tomaten und Erbsen in Currysoße	11,90 €
62	Chili Paneer ^(G)	Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße	11,90 €
63	Makhani Kofta ^(G)	Bällchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln, mit Nüssen in Tomaten-Buttersoße	12,90 €

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 Tandoorigerichte servieren wir wahlweise mit Reis oder Naan! Dazu eine Salatbeilage und spezielle Grillsoße.

70	Paneer Tikka ^(G)	Gegrillter hausgemachter Käse und verschiedenem, Gemüse mit würziger Grillnote	13,90 €
71	Chicken Tikka ^(G)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit würziger Grillnote	15,90 €
72	Malai Tikka ^(G,H)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Joghurt-Cashewnussnote	15,90 €
73	Chicken Mint Tikka ^(G)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Joghurt-Minznote	15,90 €
74	Tandoori Chicken ^(G)	Gegrillte Hähnchenschenkel mit einer würzigen Grillnote	15,90 €
75	Bollywood Tandoori Spezial ^(G)	Verschiedene Fleischsorten im Tandoor gegrillt nach einer Empfehlung des Chefskochs	15,90 €
76	Sheek Kebab ^(G)	Gegrilltes Hackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer in spezieller Gewürzmischung	15,90 €
77	Lamb Tikka ^(G)	Gegrillte saftige Lammfleischstücke mit würziger Note	17,90 €
79	Tandoori King Prawns ^(A)	Gegrillte Riesengarnelen mit einer delikaten Note	19,90 €

Chicken Curry

Hähnchenspezialitäten

80	Chicken Curry ^(G)	Hähnchenbrustfilet in Currysoße nach Art des Hauses	11,90 €
81	Butter Chicken ^(G)	Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomaten-Sahnesoße mit Butter verfeinert	12,90 €
82	Chicken Goani Curry ^(G)	Hähnchenbrustfilet mit Mango und Kokosnuss, zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche	12,90 €
83	Chicken Tikka Masala aus dem Tandoor ^(G)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomatensoße, mit Mandeln verfeinert	13,90 €
84	Karahi Chicken ^(G)	Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer und Tomaten in einer pikanten Currysoße mit Tomaten und Paprika in Masala-Currysoße	13,90 €
86	Chicken Bhuna Masala ^(G,G)	Hähnchenbrustfilet in einer deftigen Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, und gekochtem Ei	13,90 €
87	Chicken Methi Malai ^(G,H)	Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Cremesoße mit Bockshornklee verfeinert	13,90 €
88	Chicken Saag ^(G)	Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Rahmspinat	13,90 €
89	Chicken Subji ^(G)	Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße	13,90 €
90	Chili Chicken ^(G,1)	Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in roter scharfer Currysoße	13,90 €
92	Chicken Shahi Korma ^(G,H)	Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Sahne, Mandeln und Kokosraspeln	13,90 €
93	Chicken Khumba ^(G)	Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße	13,90 €
94	Chicken Vindaloo ^(G,G)	Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelstücken in einer scharfen Currysoße	13,90 €

Alle Gerichte wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan & Salatbeilage

ALLERGENE

A=glutenhaltige 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 Süßungsmittel, 9=Aspartam-Phenylalaninquelle, 10=mit Phosphat, 11=coffeinhaltig, 12=chininhaltig

Lammspezialitäten

100	Lamb Curry ^(G)	13,90 €
Lammfleisch in einer Currysoße nach Art des Hauses		
101	Rogan Josh ^(G)	14,90 €
Zartes Lammfleisch in Currysoße aus der traditionellen Küche des Kashmirs		
102	Lamb Saag ^(G)	14,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Rahmspinat		
103	Lamb Tikka Masala aus dem Tandoor ^(G,H)	15,90 €
Gegrilltes Lammfleisch in Butter-Tomatensoße mit Mandeln verfeinert		
104	Lamb Subji ^(G)	14,90 €
Zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße		
105	Lamb Mirchi Masala ^(G)	14,90 €
Lammfleisch mit roter Chili, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln in einer deftig scharfen Currysoße		
106	Lamb Shahi Korma ^(G,H)	14,90 €
Zartes Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosraspeln		
107	Lamb Bhuna Masala ^(G,C)	14,90 €
Lammfleisch in einer Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen und gekochtem Ei		
108	Lamb Goani Curry ^(G)	14,90 €
Zartes Lammfleisch mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche		
109	Lamb Khumba Curry ^(G)	14,90 €
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße		
110	Lamb Cheese ^(G)	14,90 €
Lammfleisch, Paprika und hausgemachter Käse in scharfer Currysoße		
111	Lamb Kashmiri ^(G,H)	14,90 €
Lammfleisch mit exotischen Früchten und Nüssen in Tomaten Currysoße		
112	Mutton Vindaloo ^(G)	14,90 €
Lammfleisch mit Kartoffelstücken in scharfen Curry-Soße <i>Alle Gerichte werden mit einer Salatbeilage und wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan gereicht.</i>		

Spezialitäten mit Ente

120	Duck Curry ^(G)	13,90 €
Entenbrustfilet in einer Currysoße nach Art des Hauses		
121	Duck Bhuna Masala ^(G,C)	14,90 €
Entenbrustfilet in einer deftigen Currysoße, mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei		
122	Duck Subji ^(G)	14,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in pikanter Currysoße		

123	Duck Chili ^(G,1)	14,90 €
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße		
124	Duck Goani Curry ^(G)	14,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche		
125	Duck Shahi Korma ^(G,H)	14,90 €
Zartes Entenbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln und Kokosraspeln		
126	Karahi Duck ^(G)	14,90 €
Entenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Paprika; Ingwer und Tomaten in einer pikanten Currysoße		
127	Duck Hawaii	14,90 €
Entenbrustfilet mit Ananas in Currysoße		
128	Duck Khumba ^(G)	14,90 €
Entenbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahne-Soße <i>Alle Gerichte wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan & Salatbeilage</i>		

Spezialitäten aus dem Meer

140	Fishcurry ^(G)	13,90 €
Lachsfilet in Currysoße nach Art des Hauses		
141	Fish Masala ^(G,C)	14,90 €
Lachsfilet in einer deftigen Currysoße mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und gekochtem Ei		
142	Fish Chili ^(G,C)	14,90 €
Lachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili in scharfer roter Currysoße		
143	Fish Goani Curry ^(G)	14,90 €
Lachsfilet mit Mango und Kokosnuss zubereitet nach einem königlichem Rezept aus der Goaküche		
144	Fish Makhani Masala ^(G)	14,90 €
Zartes Lachsfilet in einer Butter-Tomaten-Cremesoße		
145	King Prawns Curry ^(G)	16,90 €
Riesengarnelen in einer Currysoße nach Art des Hauses		
146	King Prawns Vindaloo ^(G)	16,90 €
Riesengarnelen in einer scharfen Currysoße mit Kartoffelstücken		
147	King Prawns Mango Curry ^(G)	16,90 €
Riesengarnelen in einer fruchtig scharfen Mango-Currysoße <i>Alle Gerichte wahlweise mit Reis, Chapati oder Naan & Salatbeilage</i>		

Verschiedene Gerichte auf einem Tablett

150	Jogi Thali-vegetarisch ^(G)	15,90 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Basmatireis, Raita und Salat		
151	Bollywood Thali ^(G)	16,90 €
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Basmatireis, Raita und Salat		
152	Fish Thali ^(G)	17,90 €
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 ^(G,H)	9,90 €
Gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln und Nüssen fein gewürzt, dazu Raita		
161	Bollywood Biryani ^(G)	11,90 €
Gebratener Basmatireis mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln und Tomaten, mit Safran verfeinert, dazu Raita		
162	Kashmiri Biryani ^(G,H)	11,90 €
Gebratener Basmatireis mit exotischen Früchten und Nüssen, dazu Raita		
163	Hydrabadi Chicken Biryani ^(G,H)	12,90 €
Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Tomaten, Minze und Nüssen, verfeinert mit Safran, dazu Raita		
164	Lucknowi Lamb Biryani ^(G)	14,50 €
Gebratener Basmatireis mit Lammfleisch nach Lucknowi Art, einer Stadt in Nordindien, dazu Raita		
165	Nargishi Biryani ^(G,C)	13,90 €
Gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, verschiedenem Gemüse und gekochtem Ei, dazu Raita		
166	King Prawns Biryani ^(G,H,R)	15,90 €
Gebratener Basmatireis mit Riesengarnelen verfeinert mit Mandeln und Nüssen, dazu Raita		

Kinder Menükarte

180	Sally`s Lieblingspasta ^(G,A)	4,50 €
Spaghetti mit milder Tomatensoße		
181	Leibgericht für Bollywoodfans ^(G)	6,90 €
Hähnchenbrustfilet in einer milden Currysoße mit Basmatireis		
182	Tigersnäck	4,90 €
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Ketchup		

Dessert

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

Bollywood

Indische Küche für Reservierungen Tel.: 03691-886 8222

Sophienstraße. 58 - 99837 Eisenach

Öffnungszeiten

11.00 -14.30 17.00 bis 23.00 Uhr
Sonn und Feiertage12.00 -23.00 Uhr
Montag Ruhetag

