

Herzlich willkommen im **BOMBAY!**

Die Spezialität unseres Hauses ist die Mogulai-Küche, die traditionelle Küche des 16. bis 19. Jahrhunderts. Sie ist mild im Geschmack, jedoch reich an exotischen Gewürzen. Hierin ist die Milde unserer vielen Gerichte begründet - nicht in der vermeintlichen Anpassung an den europäischen Geschmack.

Sollten Sie scharfes Essen vorziehen, empfehlen wir Ihnen ein Madras- oder Vindaloo-Curry. Ein Curry enthält mindestens ein Dutzend verschiedene Gewürze und Kräuter, deren Auswahl, Menge und Zusammenstellung das Geheimnis eines jeden indischen Kochs ist. Fertiges Currypulver, wie es hierzulande bekannt ist, gibt es in der indischen Küche nicht.

Wenn Sie die indische Küche noch nicht kennen und möglichst viele verschiedene Gerichte probieren möchten, empfehlen wir Ihnen eine unserer Platten oder das Menü.

Zu allen Hauptgerichten nimmt man Reis, wobei der Safranreis mit Nüssen, genannt „Pullao“, eine Vorzugsstellung einnimmt. Oder Sie wählen eines der köstlichen Fladenbrote.

Namasté
und guten Appetit!

Übrigens: Für Geburtstagsfeiern, Meetings etc. steht Ihnen jederzeit unser "Keller" mit ca. 30 Sitzplätzen zur Verfügung.

APERITIF

€

Mango-Sekt 0,2l	4,50
Mango-Wodka, Früchte-Wodka 0,2l	4,60
Portwein 4cl	4,50
Sherry 4cl	4,50
Dry Martini, Bombay Gin, Manhattan, Mango Gin 4cl	4,60
Tom Collins, Gin Tonic 0,2l	4,60
Campari-Soda 0,2l	4,90
Campari-Orange 0,2l	4,90
Aperol Spritz 0,2l	4,90
Cinzano dry, bianco, rosso 4cl	4,50
Slivovits, Wodka, Gin, Bazack 2cl	4,50
Fernet, Underberg 2cl	4,50
Mangoschnaps, Kokosschnaps, Ind. Rum – Old Monk 2cl	4,50

LIKÖRE

Cointreau, Grand Marnier 2cl	4,50
-------------------------------------	------

WEINBRAND

Bouchet, Scharlachberg 2cl	4,50
-----------------------------------	------

COGNAC

Hennessy, Remi Martin, Martell 2cl	7,50
---	------

WHISKY

Ballantines, Bourbon, Johnny Walker 4cl	7,50
Dimple, Black Label, Chivas Regal 4cl	7,90

SUPPEN

€

1	Mulligatawny	<i>scharfe Gemüsesuppe</i>	G, O	4,50
2	Murgh Yakhni	<i>Hühnercremesuppe</i>	G,C,O	4,50
3	Dhal Shorba	<i>Linsensuppe</i>	G,O,P	4,50
4	Tamatar Shorba	<i>Tomatencremesuppe</i>	G,O	4,70
5	Mushroom Piaz Shorba	<i>Champignonzwiebelsuppe</i>	G,O	4,50
6	Macchi Shorba	<i>Fischsuppe</i>	D,G,O	5,00
7	Pallak Shorba	<i>Spinatcremesuppe</i>	G,O	4,50

VORSPEISEN

8	Macchi Tikka	<i>gegrillte Fischstücke</i>	D,G	8,50
9	Murgh Tikka	<i>gegrillte Hühnerstücke</i>	G	8,50
10	Lamb Tikka	<i>gegrillte Lammstücke</i>	G	9,50
11	Shrimps Pakora	<i>Shrimps in Backteig</i>	B,G,P	12,90
12	Sabji Pakora	<i>Gemüse in Backteig</i>	G,P	4,90
13	Piaza Pakora	<i>gebackene Zwiebel</i>	G,O,P	4,90
14	Baingan Pakora	<i>Melanzani in Backteig</i>	G,O	4,90
15	Paneer Pakora	<i>Käse in Backteig</i>	G,P	6,90
16	Macchi Pakora	<i>Fisch in Backteig</i>	D,G,P	7,90
17	Samosa	<i>gemüsegefüllter Blätterteig</i>	A,G,P	3,90
18	Papadam	<i>Linsenfladenbrot mit Dips</i>	P	1,50
19	Raita	<i>geriebene Gurken in Jogurt</i>	G	3,50

BIRYANI - REISGERICHTE

20	Shrimps Biryani	<i>gebratener Reis mit Garnelen</i>	B,O	24,50
21	Murgh Biryani	<i>Reisgericht mit Hühnerfleisch</i>	O	13,50
22	Lamb Biryani	<i>Reisgericht mit Lammfleisch</i>	O	14,90
23	Beef Biryani	<i>Reisgericht mit Rindfleisch</i>	O	13,90
24	Sabji Biryani	<i>Reisgericht mit Gemüse</i>	O	12,90
25	Pullao Reis	<i>Safranreis mit Nüssen, Rosinen, Erbsen</i>	P,H	3,10
26	Chawal	<i>weißer gekochter Reis</i>		2,90

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

€

27	Murgh Curry	<i>Huhn in Currysauce</i>	O	11,50
28	Murgh do Piazza	<i>mit Zwiebel, Tomaten</i>	O	11,50
29	Murgh Masala	<i>Huhn in Rahmsauce</i>	G,O	11,50
29a	Chicken Tikka Masala	<i>Huhngericht pikant – gegrillt</i>	O	11,90
30	Murgh Korma Shahi	<i>mild; mit Nüssen</i>	G,O;H	11,50
31	Murgh Madras	<i>scharfes (!) Huhngericht</i>	O	11,50
32	Murgh Newabi	<i>Huhn in Joghurtsauce</i>	G,O	11,50
33	Murgh Sabji	<i>Huhn mit Gemüse</i>	O	11,50
34	Murgh ala Bombay	<i>in Tomaten-Mandelsauce</i>	G,O	11,90
35	Murgh Vindaloo	<i>mit Kokosnusscreme (scharf!)</i>	H,O,P	11,50
36	Murgh Sag	<i>gebratenes Huhn in Spinat</i>	O	11,50

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

37	Lamb Curry	<i>Lammfleisch in feingewürzter Sauce</i>	O	14,50
38	Rogan Josh	<i>in Joghurt mariniert, mit Gewürzen aus Kashmir</i>	G,O	14,90
39	Sagwalla Gosht	<i>Lammfleisch in Spinatcreme</i>	O	14,90
40	Dhal Lamb	<i>Lammfleisch in Linsensauce</i>	O,P	14,90
41	Bhuna Gosht	<i>Lammfleisch mit Zwiebel & Tomaten</i>	O	14,90
42	Lamb Madras	<i>sehr scharfes Lammcurry</i>	O	14,90
42a	Lamb Vindaloo	<i>scharf! Mit Kokosnusscreme</i>	H, O, P	14,90
43	Lamb Sabjiwalla	<i>Lammfleisch mit Gemüse</i>	O	14,90

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

€

44	Beef Curry	<i>Rindfleisch in feingewürzter Sauce</i>	O	11,90
45	Beef Shahi Korma	<i>in Rahmsauce mit Mandeln</i>	G,O,H	11,90
46	Beef do Piazza	<i>mit Zwiebel und Tomaten</i>	O	11,90
47	Beef Pallak	<i>mit Zwiebel und Spinat</i>	O	11,90
48	Beef Kashmiri	<i>in Currysauce mit Obst, Erbsen, Rosinen</i>	H,O	11,90

SPEZIALITÄTEN VOM FISCH

54	Macchi Curry Bengal	<i>Fisch mit Tomaten, Auberginen</i>	D,O	11,90
55	Macchi Curry Goa	<i>mit Kokosnuss, Ananas</i>	D,O,H	11,90
56	Talli Macchi	<i>Dorsch mit Erbsen, Zwiebel</i>	D,O,P	11,90
57	Fish Kofta Curry	<i>Fischbällchen in Kokosnusssauce</i>	D,O,H	11,90
58	Shrimps Bombay	<i>Krabben in Curry mit Kokosnuss</i>	H,B,O	24,90

TANDOORI – GRILLGERICHTE

61	Murgh Tandoori	<i>Hühnerbarbecue mariniert</i>	O	13,90
62	Murgh Sina	<i>Hühnerbrust gegrillt mit Erbsen</i>	P	13,90
63	Murgh Shashlik	<i>Hähnchen am Spieß mit Reis</i>	O,P,H	13,90
65	Lamb Shashlik	<i>Lamm am Spieß mit Reis</i>	O,P,H	15,90
66	Tandoori Macchi	<i>Fisch mariniert mit Salat</i>	D	14,90
67	Scampi Kebab	<i>Garnelen am Spieß mit Reis</i>	B,H,P	24,90
68	Rumpsteak	<i>Beiried mit Reis</i>	P,H	14,50
69	Mixed Shashlik	<i>Huhn & Lamm am Spieß mit Reis</i>	H,O,P	15,50

SPEZIALITÄTEN MIT GEMÜSE

€

70	Alu Gobi	<i>Karfiol mit Kartoffel</i>	G,O,P	10,90
71	Matar Paneer	<i>indischer Käse in Curry mit Erbsen</i>	G,O,P	10,90
72	Baingan Bhaji	<i>Melanzani in Currysauce</i>	G,O	10,90
73	Dhal Tarka	<i>indisches Linsengericht</i>	G,O,P	10,90
74	Sag Paneer	<i>indischer Käse mit Spinat</i>	G,O	10,90
75	Bhindi Bhaji	<i>Okragemüse</i>	G,P	13,50
76	Navratan Bhaji	<i>verschiedene Gemüse</i>	G,O,P	10,90
77	Ram Tori	<i>Zucchini in Rahmsauce</i>	G,O	10,90
77a	Kofta Curry	<i>vegetarische Bällchen in Currysauce</i>	O,P	10,90
77b	Chana Masala	<i>Kichererbsen in Masalasauce</i>	O,P	10,90
77c	Shahi Paneer	<i>indischer Käse in Tomatensauce</i>	G,H	10,90
77d	Malai Kofta	<i>Käsebällchen in Tomatensauce</i>	G,H	10,90
77e	Kadhai Paneer	<i>Käse mit Paprika, Zwiebel – pikant</i>	G,O	10,90

PLATTEN

78	Thali	<i>kleine Reistafel nach Wahl vegetarisch, vegan, mit Fleisch (f. 1 Pers.)</i>	G,O,P,H	15,50
79	Madras Platte	<i>verschiedene Fleischsorten auf südindischer Art m. Gemüsereis (f. 2 Pers.)</i>	G,O,P,H	29,90
80	Bombay Platte	<i>verschiedene Fleischsorten nach Art des Hauses (f. 2 Pers.)</i>	G,O,P,H	29,90

BROTE

81	Chapati	<i>Vollweizenfladenbrot</i>	A	2,90
82	Paratha	<i>gebratenes Vollweizenfladenbrot</i>	A,G	3,20
83	Alu Paratha	<i>gefüllt mit Kartoffel, Erbsen</i>	A,G,O,P	4,90
84	Nan natur	<i>delikates Weißbrot</i>	A,C,G	2,90
	Nan	<i>mit Knoblauch ODER Butter</i>	A,C,G,O	3,40
	Nan Peshwari	<i>mit Mandel</i>	A,C,G,H	4,90
	Nan Paneer	<i>mit Käse</i>	A,C,G	5,20
85	Puri	<i>herausgebacken in Weizenmehl</i>	A,C,G	3,50

SALATE

€

86	Punjabi Salat	<i>nordindischer Salat</i>	O	4,50
87	Kachumar Salat	<i>Jogurt mit Tomaten, Zwiebel, Gurken</i>	G;O	4,50
88	Gemischter Salat	<i>nach Wahl</i>	G,O	4,50
89	Salat à la Bombay	<i>Salatplatte mit Käse</i>	G,O	5,90

DESSERT

90	Gulab Jamun	<i>Grießbällchen in köstlichem Sirup mit Kokos</i>	A,G	3,90
91	Mango-Pista-Eis	<i>Mango-Eis mit Pistazien</i>	G,H	5,50
92	Koh-I-Noor-Eis	<i>Mango-Eis mit indischen Früchten</i>	G	5,60
93	Badam-Creme	<i>Karamellcreme</i>	G	3,90
94	Mango Creme		G,H	3,90
95	Fruchtsalat Bombay			5,50
96	Indisches Geheimnis		G,H	5,90
97	Mixed Ice Cream		G	5,40
98	Litschi-Kompott			4,50
99	Kulfi	<i>feine Eisspezialität aus Milch</i>	G,H	5,00
100	Barfi	<i>indische Nussschnitten</i>	G,H	5,50

1 Gedeck – 0,75€

GETRÄNKE – ALKOHOLFREI

€

Mango Juice 0,2l		2,90
Orange Juice 0,25l		2,90
Apfelsaft 0,25l		3,20
Lassi 0,25l	G,H	3,50
Mango Lassi 0,25l	G,H	3,50
Pepsi-Cola 0,33l		3,50
7-up 0,33l		3,50
Almdudler 0,35l		3,60
Fanta Orange 0,33l	*	2,50
Mineralwasser 0,25l		2,40
Sodawasser 0,25l	*	2,30
Tonic Water 0,2l		2,90
Bitter Lemon 0,2l		2,90

TEE

Darjeeling, Assam, Früchtetee, Mangotee		3,40
Indischer „Chay“	G	3,60
Nilgiri, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Kräutertee		3,40

KAFFEE

Indischer Kaffee (gewürzt)		3,20
Melange	G	2,90

BIER (vom Fass)

Krügel 0,5l	A	3,90
Seidel 0,3l	A	3,50
Weißbier 0,5l	A	4,50
Kingfisher Premium Bier 0,3l	A	3,90
Cobra World Beer 0,3l	A	3,90

WEINE (offen)

€

Grüner Veltliner – weiß	¼ l	0	3,90
Zweigelt – rot	¼ l	0	3,90
Weißwein – Sula Vineyards	1/8 l	0	3,90
Rotwein – Sula Vineyards	1/8 l	0	3,90

FLASCHENWEINE (0,7l) weiß

Grüner Veltliner	0	29,00
Pinot Blanc (trocken)	0	29,00
Soave Classico	0	29,00
Rosé – zartblumig	0	29,00

FLASCHENWEINE (0,7l) rot

Zweigelt (trocken)	0	29,00
---------------------------	---	-------

weitere Weine auf Anfrage

INDISCHE WEINE (0,7l)

Weißwein – Sula Vineyards	0	29,00
Sauvignon Blanc aus Nashik		
Rotwein – Sula Vineyards	0	29,00
Shiraz aus Nashik		