

Indisches Restaurant

BOMBAY

Suppen

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

Vorspeisen

8	Macchi Tikka	gegrillte Fischstücke	D, G	7,90
9	Murgh Tikka	gegrillte Hühnerstücke	G	7,50
10	Lamb Tikka	gegrillte Lammstücke	G	7,90
11	Shrimps Pakora	Shrimps in Backteig	B, G, P	11,90
12	Sabji Pakora	Gemüse in Backteig	G, P	3,50
13	Piaz Pakora	gebackene Zwiebel	G, O, P	3,50
14	Baingan Pakora	Melanzani in Backteig	G, O	3,50
15	Paneer Pakora	Käse in Backteig	G, P	6,90
16	Macchi Pakora	Fisch in Backteig	D, G, P	7,90
17	Samosa	gemüsegefüllter Blätterteig	A, G, P	2,90
18	Papadam	knuspriges Linsenfladenbrot	P	1,00
19	Raita	geriebene Gurken in Jogurt	G	2,50

Biryanis – Reisgerichte

20	Shrimps Biryani	gebratener Reis mit Garnelen	B, O	22,50
21	Murgh Biryani	Reisgericht mit Hühnerfleisch	O	10,90
22	Lamb Biryani	Reisgericht mit Lammfleisch	O	12,50
23	Beef Biryani	Reisgericht mit Rindfleisch	O	10,90
24	Sabji Biryani	Reisgericht mit Gemüse	O	10,90
25	Pullao Reis	Reis mit Nüssen, Rosinen und Erbsen	P	2,60
26	Chawal	gekochter Reis		2,60

Spezialitäten vom Huhn

			€
27	Murgh Curry	Huhn in Currysauce	O 9,90
28	Murgh do Piazza	Huhncurry mit Zwiebel und Tomaten	O 9,90
29	Murgh Masala	Huhn in Rahmsauce	G, O 9,90
30	Murgh Korma Shahi	mildgewürztes Huhn mit Nüssen	G, O 9,90
31	Murgh Madras	scharfes Huhngericht	O 9,90
32	Murgh Newabi	Huhn in Jogurtsauce nach nordindischer Art	G, O 9,90
33	Murgh Sabji	Huhn mit Gemüse	O 9,90
34	Murgh a la Bombay	gegrilltes Huhn in Tomaten-Mandelsauce	G, O 9,90
35	Murgh Vindaloo	Huhn mit Kokosnusscreme (scharf!)	O, P 9,90
36	Murgh Sag	gebratenes Huhn in Spinat	O 9,90

Spezialitäten vom Lamm

37	Lamb Curry	Lammfleisch in feingewürzter Sauce	O 12,50
38	Rogan Josh	in Jogurt mariniertes Lammfleisch mit Gewürzen aus Kashmir	G, O 12,50
39	Sagwalla Gosht	Lammfleisch in Spinatcreme	O 12,50
40	Dhal Lamb	Lammfleisch in Linsensauce	O, P 12,50
41	Bhuna Gosht	Lammfleisch mit Zwiebel und Tomaten in Butter geröstet	O 12,50
42	Lamb Madras	sehr scharfes Lammcurry	O 12,50
43	Lamb Sabjiwalla	Lammfleisch mit Gemüse	O 12,50

Spezialitäten vom Rind

44	Beef Curry	Rindfleisch in feingewürzter Sauce	O 9,90
45	Beef Shahi Korma	Rindfleisch in Rahmsauce mit Mandel	G, O 9,90
46	Beef do Piazza	Rindfleisch mit Zwiebel und Tomaten	O 9,90
47	Beef Pallak	Rindfleisch mit Zwiebel und Spinat	O 9,90
48	Beef Kashmiri	Rindfleisch in Currysauce mit Obst, Erbsen, Mandeln und Rosinen	O 9,90

Spezialitäten vom Schwein

€

49	Sur Curry	Schweinefleisch in feingewürzter Sauce	O	9,50
50	Sur Vindaloo	aus Südindien scharf!	O, P	9,50
51	Sur Curry Goa	süßsauer – mit Ananassauce	O	9,50
52	Sur Korma	Schweinefleisch in Rahmsauce	G, O	9,50
53	Sur Sabji	Schweinefleisch mit Gemüse	O	9,50

Spezialitäten vom Fisch

54	Macchi Curry Bengal	Fischfilet mit Tomaten und Auberginen	D, O	9,90
55	Macchi Curry Goa	Fischfilet mit Kokosnuss und Ananas	D, O	9,90
56	Talli Macchi	gebratener Dorsch mit Erbsen und Zwiebel	D, O, P	9,90
57	Fish Kofta Curry	Fischbällchen in Kokosnusssauce	D, O	9,90
58	Shrimps Bombay	Krabben in Currysauce mit Kokosnuss	B, O	22,50

Tandoori – Grillgerichte

60	Sur Chop Curry	Schweinslungenbraten gegrillt mit Gemüserais und Currysauce	O, P	11,90
61	Murgh Tandoori	Hühnerbarbecue mariniert (Keule)	O	11,90
62	Murgh Sina	Hühnerbrust gegrillt mit Erbsen	P	11,90
63	Murgh Shashlik	Hähnchen am Spieß garniert mit Gemüserais	O, P	11,90
64	Masala Chop	gegrilltes gut gewürztes Lammkotelett mit Gemüserais	P	12,90
65	Lamb Shashlik	gegrilltes Lamm am Spieß garniert mit Gemüserais	O, P	12,90
66	Tandoori Macchi	Fisch mariniert mit Salat	D	12,90
67	Scampi Kebab	Garnelen am Spieß mit Gemüserais	B, P	22,50
68	Rumpsteak	Beiried mit Gemüserais	P	11,90
69	Mixed Shashlik	Huhn und Lamm am Spieß, mariniert und garniert mit Gemüserais	O, P	13,50

Spezialitäten mit Gemüse

			€
70	Alu Gobi	Karfiol mit Kartoffel	G, O, P 9,50
71	Matar Paneer	indischer Käse in Currysauce mit Erbsen	G, O, P 9,50
72	Baingan Bhaji	Melanzani in Currysauce	G, O 9,50
73	Dhal Tarka	indisches Linsengericht	G, O, P 9,50
74	Sag Paneer	indischer Käse mit Spinat	G, O 9,50
75	Bhindi Bhaji	Okragemüse	G, P 11,90
76	Navratan Bhaji	verschiedene Gemüse	G, O, P 9,50
77	Ram Tori	Zucchini in Rahmsauce	G, O 9,50
77a	Kofta Curry	vegetarische Bällchen in Currysauce	O, P 9,50
77b	Chana Masala	Kichererbsen in Masalasauc	O, P 9,50
77c	Shahi Paneer	indischer Käse in Tomatensauce	G 9,50
77d	Malai Kofta	Käsebällchen in feiner Tomatensauce	G 9,50
77e	Kadhai Paneer	Käse mit Paprika, Zwiebel – pikant!	G, O 9,50

Platten

78	Thali	kleine Reistafel nach Wahl vegetarisch oder mit Fleisch (f. 1 Person)	G, O, P 12,90
79	Madras Platte	verschiedene Fleischsorten auf südindischer Art mit Gemüsereis (f. 2 Personen)	G, O, P 26,50
80	Bombay Platte	verschiedene Fleischsorten nach Art des Hauses mit Safranreis (f. 2 Personen)	G, O, P 26,50

Brote

81	Chapati	Vollweizenfladenbrot	A 2,50
82	Paratha	gebratenes Vollweizenfladenbrot	A, G 2,50
83	Alu Paratha	gefüllt mit Kartoffel, Erbsen und Zwiebel	A, G, O, P 3,60
84	Nan	delikates Weißbrot	A, C, G 2,50
		mit Knoblauch / Butter / Mandel	A, C, G, O 3,00
		mit Käse	A, C, G 4,50
85	Puri	herausgebacken in Weizenmehl	A, C, G 2,50

Salate

			€
86	Punjabi Salat	nordindischer Salat	O 3,50
87	Kachumar Salat	Jogurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebel	G, O 3,50
88	Gemischter Salat	nach Wahl	G, O 3,50
89	Salat a la Bombay	Salatplatte mit Käse	G, O 4,90

Dessert

90	Gulab Jamun	süße Spezialität im köstlichen Sirup	A, G 3,50
91	Mango-Pista-Eiscreme	Mango-Eis mit Pistazien	G 4,90
92	Koh-I-Noor-Eiscreme	Mango-Eis mit indischen Früchten	G 4,90
93	Badam-Creme	Karamellcreme mit Mandeln	G 3,50
94	Mango-Creme		G 3,50
95	Fruchtsalat Bombay		--- 4,90
96	Indisches Geheimnis		G 4,90
97	Mixed Ice Cream		G 4,50
98	Litschi-Kompott		--- 3,50
99	Kulfi	feine Eisspezialität aus Milch	G 4,90
100	Barfi	indische Nusschnitten	G 4,90

1 Gedeck 0,75 €

Aperitif	€
Mango-Sekt 0,2l	4,00
Mango-Wodka, Früchte Wodka 0,2l	4,00
Portwein 4cl	3,50
Sherry 4cl	3,50
Dry Martini, Bombay Gin, Manhattan 4cl	4,00
Tom Collins, Gin Tonic, Bloody Mary 0,2l	4,00
Campari-Soda 0,2l	4,00
Campari-Orange 0,2l	4,00
Aperol Spritz 0,2l	4,00
Cinzano dry, bianco, rosso 4cl	3,00
Slivovits, Wodka, Gin, Bazack 2cl	3,50
Fernet, Underberg 2cl	3,50
Mangoschnaps, Kokosschnaps 2cl	3,50
 Liköre	
Cointreau, Grand Marnier 2cl	3,90
 Weinbrand	
Bouchet, Scharlachberg 2cl	3,90
 Cognac	
Hennessy, Remi Martin, Martell 2cl	5,90
 Whisky	
Ballantines, Bourbon, Johnny Walker 4cl	6,50
Dimple, Black Label, Chivas Regal 4cl	6,50

Getränke – alkoholfrei

		€
Mango Juice	0,2l	2,50
Orangen Juice	0,25l	2,50
Lassi	0,25l G	2,50
Mango Lassi	0,25l G	2,50
Pepsi-Cola	0,33l	2,90
7-up	0,33l	2,90
Almdudler	0,35l	2,90
Fanta	0,33l	2,10
Apfelsaft	0,25l	2,00
Mineralwasser	0,25l	2,00
Sodawasser	0,25l	1,60
Tonic Water	0,2l	2,50
Bitter Lemon	0,2l	2,50

Tee

Darjeeling, Assam, Früchtetee, Mangotee		2,90
Indischer "Chay"	G	2,90
Nilgiri, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Kräutertee		2,90

Kaffee

Indischer Kaffee (gewürzt)		2,90
Melange	G	2,50
Irish Coffee	G	6,50

Bier (vom Fass)

Krüge	0,5l A	3,50
Seidel	0,3l A	3,00
Goldfassl Flasche	0,3l A	3,50
Weißbier	0,5l A	4,00
Kingfisher Premium Bier	0,3l A	3,50

Weine (offen)			€
Grüner Veltliner – weiß	1/4l	0	3,50
Zweigelt – rot	1/4l	0	3,50
Weißwein – Sula Vineyards 2013	1/8l	0	3,50
Rotwein – Sula Vineyards 2013	1/8l	0	3,50

Flaschenweine (0,7l) weiß

Grüner Veltliner	0	25,00
Pinot Blanc (trocken)	0	25,00
Soave Classico	0	25,00
Rosé – zartblumig	0	25,00

Flaschenweine (0,7l) rot

Zweigelt (trocken)	0	27,00
Valpollicella Classico	0	27,00
Beaujolais Calvet	0	27,00

Indische Weine

Weißwein – Sula Vineyards 2013 Sauvignon Blanc aus Nashik	0	27,00
Rotwein – Sula Vineyards 2013 Shiraz aus Nashik	0	27,00

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R