



Namaste, Liebe Gäste!

„Namaste“ ist ein traditioneller indischer Gruß, der in etwa „Ich verbeuge mich vor Dir“ bedeutet.

Für uns im Bombay Restaurant steht „Namaste“ für die Philosophie, Sie mit authentischer indischer Küche und der sprichwörtlichen Freundlichkeit verwöhnen zu wollen.

Es ist uns eine Freude, Ihren Besuch im Bombay Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten.

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

Herzlichst, Ajay Gawdi

Bombay-Menü

Vorspeisen: Samosa (Gemüsetaschen) & Mixed Pakora (Kartoffeln)

Hauptgerichte: Gemüse Curry, Chicken Tikka Masalla, Lamm Curry, 2 x Reis

Für 2 Personen: **30,- €**

Maharani-Menü

Vorspeisen: 3 x Paneer Pakora (Gebackener indischer Weichkäse)

Hauptgerichte: Mashroom Bhaji, Lamm Tikka Masalla, Chicken Curry mit Gemüse, 3 x Reis

Für 3 Personen: **42,- €**

Maharadscha-Menü

Vorspeisen: 4 x Dall Shorba (Indische Linsensuppe)

Hauptgerichte: Gemüse Curry, 4 St. Tandoori Chicken, Prawns Curry, Lamm Saag, 3 x Reis

Für 4 Personen: **52,- €**

Party Service • Catering

Alle Arten von Feiern können gebucht werden

Tel. 0179-7992204

Mittagstisch

von Mo.-Fr. 11.00-15.00 Uhr (außer Feiertage)

Fleisch - meat

Wahlweise mit Lamm- oder Hühnerfleisch & Basmati Reis.

Optional with lamb or chicken meat & basmati rice

- 320 Murgh Sabji 6,50
mit frischem Gemüse in Currysauce €
with fresh vegetables in curry sauce €
- 321 Murgh Khumbi 6,50
mit frischen Champignons in Currysauce €
with fresh mushrooms in curry sauce €
- 322 Murgh Curry 6,50
in einer delikaten milden Currysauce
in delicious milde curry sauce €
- 323 Murgh Madras Curry 6,50
mit Ingwer & Chili in einer sehr scharfen Currysauce
with ginger & chili in a very hot curry sauce €
- 324 Murgh Korma 6,50
in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
in a coconut-almond-cream sauce
- 325 Murgh Kashmiri 6,50
mit Ananas, Cashewnüssen, Rosinen in Creme-Curry-Sauce
with ananas, cashews, raisins in a cream curry sauce €
- 326 Murgh Dansak 6,50
mit einer indischen gelben Linsensauce, süß-sauer & scharf
with an indian yellow lentil sauce, sweet sour & hot
- 327 Murgh Saag 6,50
mit Spinat, Ingwer, Knoblauch. pikant gebraten
with spinach, ginger, garlic, spicy fried
- 330 Murgh Vindaloo 6,50
mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce
with potatoes in a very hot sauce. €
- 333 Murgh Tikka (nur Hähnchen) 6,50
mariniert in einer Joghurt-Safran-Sauce
marinated in a yogurt-saffron sauce

Mittagstisch von Mo.-Fr. 11.00–15.00 Uhr (außer Feiertage)

Vegetarisch / vegetarian

Als Beilage servieren wir Basmati Reis. / Served with basmati rice

- 357 Sabji Dansak 5,90 €
Gemüse mit einer indischen gelben Linsensauce (süß-sauer & scharf)
vegetables with an indian yellow lentil sauce (sweet-sour & hot).
- 358 Saag Dansak 5,90 €
Spinat mit einer indischen gelben Linsensauce (süß-sauer & scharf)
spinach with an indian yellow lentil sauce (sweet-sour & hot)
- 359 Bombay Potatoes 5,90 €
Kartoffeln pikant zubereitet mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika
potatoes zesty made with ginger, onions, tomatoes, bell pepper
- 360 Vegetable Curry 5,90 €
Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysauce
fresh mixed vegetables in spicy curry sauce
- 361 Paneer Vegetable 5,90 €
Frisches gemischtes Gemüse mit Weichkäse¹ in pikanter Currysauce
fresh mixed vegetables with soft cheese in spicy curry sauce.
- 362 Tarka Daal 5,90 €
Kleine indische Linsen mit Ingwer, Knoblauch & Gewürzen gebraten
small indian lentils fried with ginger, garlic & spices
- 363 Mushroom Bhaji 5,90 €
Frische Champignons in pikant gewürzter Currysauce
fresh mushrooms in spicy curry sauce
- 364 Bengen Curry 5,90 €
Frische Auberginen in Currysauce
fresh egg plants in curry sauce
- 365 Palak Panir 5,90 €
Pikanter Spinat mit Ingwer, Knoblauch, & indischem Weichkäse¹
zesty spinach with ginger, garlic and indian soft cheese
- 367 Sabji Korma 5,90 €
Frisches Gemüse mit Ingwer, Mandeln, Kokosnuss in Sahne-Currysauce
fresh vegetables with ginger, almonds, coconut in cream curry sauce
- 370 Allu Mater 5,90 €
Kartoffeln mit Erbsen, Ingwer & Knoblauch in Currysauce
potatoes with peas, ginger & garlic in curry sauce
- 371 Chana Masala 5,90 €
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysauce
chick peas with onions, tomatoes in spicy curry sauce
- 374 Matter Mushroom Curry 5,90 €
Frische Champignons & Erbsen in pikant gewürzter Currysauce
fresh mushrooms & peas in spicy curry sauce
- 375 Allu Saag 5,90 €
Spinat & Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch, in pikanten Gewürzen gebraten.
Spinach & potatoes with ginger, garlic fried in zesty spices
- 376 Allu Bengen 5,90 €
Frische Auberginen mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch, pikant gebraten
fresh egg plants with potatoes, ginger & garlic, spicy fried

Vorspeisen

- 1 Samosa (2 Stück) Gebackene Teigtaschen mit Gemüse. 4,00
fried dumplings stuffed with vegetables €
- 2 Paneer Pakora (4 Stück) Indischer Weichkäse gebacken in Kichererbsenmehl 3,50
indian soft cheese fried in chick peas flour €
- 3 Chicken Pakora (4 Stück) Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken 4,00
chicken fillet fried in chick peas flour €
- 4 Mixed Pakora (4 Stück) Knusprig gebackene Kartoffeln mit Zwiebeln & Blumenkohl 3,50
crusty fried potatoes with onions and coliflower €
- 5 Onion Bhaji (2 Stück) Knusprig gebackene Zwiebelbällchen aus Kichererbsenmehl. 3,50
crusty fried onion balls made out of chick pea flower €
- 6 Bengen Pakora (4 Stück) Frische Auberginen mit Kichererbsenmehl frittiert 3,50
Fried fresh egg plants with chick pea flower €

Suppen

- 10 Murgh Shorba Delikate Hühnersuppe / delicious chicken soup 3,50
- 11 Dall Shorba Spezielle indische Linsensuppe / special indian lentil soup. 3,50
- 12 Gemüsesuppe Mit feinem Gemüse, frisch zubereitet / freshly prepared fine vegetable soup 3,50
- 13 Khumbi Shorba Champignonssuppe / mushroom soup. 3,50

Salads (Joghurtdressing)

- 178 Grüner Salat Green salad 3,00
- 179 Gurkensalat cucumber salad. 3,50
- 181 Gemischter Salat mixed salad 3,50
- 182 Tomatensalat tomato salad 3,50

Spezialitäten des Hauses

- 80 Butter Murgh Gegrilltes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln & Sahne in feiner Buttersauce. . . 12,00
grilled chicken fillet onions, tomatoes, almonds & cream in butter sauce
- 82 Butter King Prawns 15,50
Hummerkrabben mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln & Sahne in feiner Buttersauce
grilled king prawns with onions, tomatoes, almonds & cream in butter sauce
- 83 Tandoori Murgh Masala 12,00
Mariniertes, gegrilltes Brathähnchen mit Tomaten, Cashewnüssen und Rosinen in feiner Joghurt-Kikosnußsauce
marinated grilled chicken with tomatoes, cashew nuts and raisins in sauce
- 84 Chicken Tikka Masala Gegrillte Hähnchenfilets in feiner Joghurt-Kokosnuß-Sauce 12,50
grilled chicken fillet in fine yogurt-coconut sauce
- 85 Lamm Tikka Masala 14,00
Lammfilet mit Cashewnüssen, Rosinen & Mandeln in einer Joghurt-Currysauce
lamb fillet with cashew nuts, raisins & almonds in a fine yogurt curry sauce
- 86 Paneer Butter Masala mit Zwiebeln, Tomaten, Mandel und Sahne, in feiner Buttersauce 12,00

Huhn

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Murgh Sabji | 10,50 |
| | Hühnerfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysauce
chicken fillet with various fresh vegetables in curry sauce€ | |
| 21 | Murgh Khumbi | 10,50 |
| | Hühnerfilet mit frischen Champignons in Currysauce
chicken fillet with fresh mushrooms in curry sauce€ | |
| 22 | Murgh Curry | 10,00 |
| | Hühnerfilet in einer delikaten milden Currysauce
chicken fillet with a zesty mild curry sauce€ | |
| 23 | Murgh Madras | 10,50 |
| | Curry Hühnerfilet mit Ingwer & Chili in einer sehr scharfen Currysauce
curry chicken fillet with ginger & chili in a very hot curry sauce€ | |
| 24 | Murgh Korma | 11,00 |
| | Hühnerfilet in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
chicken fillet in a coconut almond cream sauce€ | |
| 25 | Murgh Kashmiri | 11,00 |
| | Hühnerfilet, fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewnüssen & Rosinen in Creme-Currysauce
chicken fillet fruity prepared with ananas, cashew nuts, raisins in a cream curry sauce€ | |
| 26 | Murgh Dansak | 11,00 |
| | Hühnerfilet mit einer indischen gelben Linsensauce, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
chicken fillet with an indian yellow lentil sauce, sweet sour & lightly hot seasoned€ | |
| 27 | Murgh Saag | 11,00 |
| | Hühnerfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten
chicken fillet with spinach, ginger, garlic, spicy fried€ | |
| 28 | Murgh Buna | 11,50 |
| | Hühnerfilet pikant zubereitet, mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika
chicken fillet spicy prepared with fresh ginger, onions, tomatoes and bell peppers€ | |
| 29 | Murgh Tandoori | 10,00 |
| | 1/2 gegrilltes Hähnchen, mariniert in einer Joghurt-Safran-Sauce
½ fried chicken, marinated in a yogurt saffron sauce€ | |
| 30 | Murgh Vindaloo | 11,50 |
| | Hühnerfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce
chicken fillet with potatoes in a very hot sauce€ | |
| 31 | Murgh Bengen | 11,50 |
| | Hühnerfilet mit frischen Auberginen in Currysauce
chicken fillet with fresh egg plants in curry sauce€ | |
| 32 | Murgh Bhindi | 12,50 |
| | Hühnerfilet mit Okragemüse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika & Tomaten gebraten
chickenfillet fried with okra, onions, Ginger, garlic, bell pepper and tomatoes € | |
| 33 | Murgh Tikka | 11,00 |
| | gegrilltes Hühnerfilet, mariniert in einer Joghurt-Safran-Sauce mit Minzsauce
grilled chicken fillet marinated in yogurt saffron sauce € | |
| 34 | Murgh Jalfrezi | 11,50 |
| | Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebel, Ingwer & Knoblauch gebraten
chicken fillet fried with fresh tomatoes, bell peppers, onions and garlic € | |

Lamm

- 40 Lamm Sabji 11,00
Lammfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysauce
lamb with various fresh vegetables in curry sauce €
- 41 Lamm Khumbi 11,00
Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysauce
lamb with fresh mushrooms in curry sauce €
- 42 Lamm Curry 11,00
Lammfleisch in einer delikaten milden Currysauce
lamb in a zesty mild curry sauce €
- 43 Lamm Madras. 11,00
Curry Lammfleisch mit Ingwer & Chili in einer sehr scharfen Currysauce
curry lamb with ginger & chili in a very hot €
- 44 Lamm Korma 11,50
Lammfleisch in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
lamb in a coconut almond cream sauce €
- 45 Lamm Kashmiri 11,50
Lammfleisch, fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewnüssen & Rosinen in Creme-Currysauce
lamb, fruit prepared with ananas, cashew nuts & raisins in cream curry sauce €
- 46 Lamm Dansak. 12,00
Lammfleisch mit einer indischen gelben Linsensauce, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
lamb with an indian yellow lentil sauce, sweet-sour & lightly hot seasoned€
- 47 Lamm Saag. 11,50
Lammfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten
lamb with spinach, ginger, garlic, spicy fried €
- 48 Lamm Buna 12,00
Lammfleisch, würzig-pikant zubereitet mit frischen Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika
lamb, zesty prepared with ginger, onions, tomatoes & bell pepper€
- 49 Lamm Vindaloo 11,50
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce
lamb with potatoes in a very hot sauce €
- 50 Lamm Bengen 11,50
Lammfleisch mit frischen Auberginen in Currysauce
lamb with fresh egg plants in curry sauce€
- 51 Lamm Bhindi 12,50
Lammfleisch mit Okragemüse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika & Tomaten gebraten
lamb fried with okra, onions, ginger, garlic, bell pepper & tomatoes€
- 52 Lamm Jalfrezi 11,50
Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gebraten
lamb fried with fresh tomatoes, bell pepper, onions, ginger & garlic€

Ente

- 232 Ente Jalfrezi 12,00
Entenfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch gebraten
duck with fresh tomatoes, bell pepper, onions, ginger & garlic €
- 233 Ente Madras Curry 12,00
Entenfleisch mit Ingwer, Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
duck with ginger, chili in a very hot curry sauce €
- 234 Ente Korma 13,50
Entenfleisch in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce /
duck in a coconut almond cream sauce €
- 235 Ente Kashmiri 14,00
Entenfleisch fruchtig, mit Ananas, Cashewnüssen & Rosinen in Cremecurrysauce
duck, fruity prepared with ananas, cashew nuts & raisins in a cream curry sauce €
- 236 Ente Dansak 13,00
Entenfleisch mit einer indischen gelben Linsensauce Süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
duck in an indian lentil sauce, sweet-sour & lightly hot seasoned €
- 237 Ente Saag 13,00
Entenfleisch mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten
duck with spinach, ginger, garlic, zesty fried €
- 238 Ente Buna 13,00
Würzig-pikant zubereitet, mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika
spicy prepared with fresh ginger, onions, tomatoes & bell peppers €
- 239 Ente Vindaloo 13,00
Entenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Sauce
duck with potatoes in a very hot sauce €

Biriany

Gebratener Basmati Reis, mit Rosinen, Cashewnüssen, & einer milden Gemüsesauce
fried basmati rice with raisins, cashew nuts & mild vegetable sauce

- 90 Lamm Biriany 11,50
Mit zartem Lammfleisch / with tender lamb
- 91 Chicken Biriany 11,50
Mit zartem Hähnchenfilet / with tender chicken fillet
- 93 King Prawns Biriany 14,50
Mit Hummerkrabben / with king prawns€
- 94 Vegetable Biriany 10,00
Mit frischem Gemüse / with fresh vegetables€
- 97 Fried Reis 6,00
Mit Eiern, Cashewnüssen, Mandeln & Rosinen (ohne Sauce)€

Fisch

- 101 Fisch Sabji. 11,00
Rotbarschfilet mit frischem verschiedenen Gemüse in Currysauce
fillet of bass with various fresh vegetables in curry sauce€
- 103 Fisch Madras. 11,00
Curry Rotbarschfilet mit Ingwer & Chili in einer sehr scharfen Currysauce
curry fillet of bass with ginger & chili in a very hot curry sauce €
- 104 Fisch Korma 11,00
Rotbarschfilet in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce / fillet of bass in a coconut almond cream sauce €
- 105 Fisch Kashmiri 11,00
Rotbarschfilet, fruchtig zubereitet mit Ananas, Cashewnüssen & Rosinen in Creme-Currysauce
fillet of bass, fruity prepared with ananas, cashew nuts & raisins in a cream curry sauce €
- 106 Fisch Dansak. 11,50
Rotbarschfilet mit einer indischen gelben Linsensauce, süß-sauer & scharf abgeschmeckt
fillet of bass with an indian yellow lentil sauce, sweet-sour and hot seasoned €
- 107 Fisch Saag. 11,50
Rotbarschfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, pikant gebraten
fillet of bass with spinach, ginger, garlic, zesty fried €
- 108 Fisch Buna 11,50
Rotbarschfilet würzig-pikant zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika
fillet of bass zesty prepared with fresh ginger, onions, tomatoes & bell peppers€
- 111 Fisch Amritshari 12,00
Rotbarschfilet, gebacken mit Pfefferminz & Knoblauch, Creme-Sauce
fillet of bass, fried with peppermint, garlic, cream sauce €

Hummerkrabben

- 120 King Prawns Curry 14,50
In einer delikaten milden Currysauce / in a delicious mild curry sauce €
- 121 King Prawns Madras Curry 15,00
Mit Ingwer & Chili in einer sehr scharfen Currysauce
with ginger & chili in a very hot curry sauce €
- 124 King Prawns Korma 15,00
In einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce / in a coconut almond cream sauce €
- 125 King Prawns Kashmiri 15,50
Fruchtig zubereitet. Mit Cashewnüssen & Rosinen in Creme-Currysauce
fruity prepared with cashew nuts & raisins in a cream curry sauce €
- 126 King Prawns Dansak 15,50
Mit einer indischen gelben Linsen-Sauce, süß-sauer & scharf abgeschmeckt
with an indian yellow lentil sauce, sweet-sour and hot seasoned €
- 127 King Prawns Saag 15,50
Mit Spinat, Ingwer & Knoblauch, pikant gebraten
with spinach, ginger & garlic, zesty fried €
- 128 King Prawns Buna 15,50
Würzig-pikant zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika
zesty delicious prepared with fresh ginger, onions, tomatoes & bell peppers

Krabben

- 141 Prawns Curry 11,00
Krabben in einer delikaten milden Currysauce / prawns in a delicious mild curry sauce
- 142 Prawns Madras Curry 11,50
Krabben mit Ingwer & Chilli in einer sehr scharfen Currysauce
prawns with ginger & chili in a very hot curry sauce
- 145 Prawns Korma 12,00
Krabben in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce / prawns in a coconut almond cream sauce
- 146 Prawns Kashmiri 12,00
Fruchtig zubereitet. Mit Cashewnüssen & Rosinen in Creme-Currysauce
fruity prepared with cashew nuts & raisins in a cream curry sauce
- 147 Prawns Dansak 11,50
Mit einer indischen gelben Linsen-Sauce, süß-sauer & scharf abgeschmeckt
with an indian yellow lentil sauce, sweet-sour & hot seasoned
- 148 Prawns Saag 11,50
Krabben mit Spinat, Ingwer & Knoblauch, pikant gebraten
prawns with spinach, ginger & Garlic, zesty fried
- 149 Prawns Buna 11,50
Würzig-pikant zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika
prawns, zesty spicy prepared with fresh ginger, onions, tomatoes & bell pepper

Vegetarisch

157	Subji Dansak	9,00
158	Saag Dansak	9,00
159	Bombay Potatoes Kartoffeln pikant zubereitet mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Kräutern zesty prepared potatoes with ginger, onions, tomatoes, bell pepper and herbs €	8,50
160	Vegetable Curry Frisches gemischtes Gemüse in pikant gewürzter Currysauce fresh mixed vegetables in a spicy curry sauce €	9,00
161	Paneer Vegetable Frisches gemischtes Gemüse mit Weichkäse ¹ in pikant gewürzter Currysauce fresh mixed vegetables with soft cheese in a zesty seasoned curry sauce €	10,00
162	Tarka Daal Kleine indische Linsen mit Ingwer, Knoblauch & Gewürzen gebraten small indian lentils fried with ginger, garlic & herbs €	9,00
163	Mushroom Bhaji Frische Champignons in pikant gewürzter Currysauce / fresh mushrooms in a zesty seasoned curry sauce €	9,00
164	Bengen Curry Frische Auberginen in Currysauce / fresh egg plants in curry sauce €	9,00
165	Palak Panir Pikanter Spinat mit Ingwer, Knoblauch, & indischem Weichkäse ¹ zesty spinach with ginger, garlic & indian soft cheese €	9,00
166	Malai Koffta Gemüsebällchen mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln & Kokosnuß in milder Currysauce vegetable balls with ginger, garlic, almonds & coconut in mild curry sauce €	9,50
167	Sabji Korma Verschiedenes frisches Gemüse mit Ingwer, Mandeln, Kokosnuß in Sahne-Currysauce various fresh vegetables with ginger, almonds, coconut in cream curry sauce €	9,50
168	Vegetarischer Spieß Frisches Gemüse & Weichkäse ¹ in Currysauce / fresh vegetables & soft cheese in curry sauce €	9,00
169	Mater Panir Erbsen & Weichkäse ¹ in Currysauce / peas & soft cheese in curry sauce €	9,50
170	Allu Mater Kartoffeln mit Erbsen, Ingwer & Knoblauch in Currysauce / potatoes with peas, ginger & garlic in curry sauce €	9,00
171	Chana Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Currysauce chick peas with onions, tomatoes in spicy curry sauce €	9,50
173	Bhindi Masala Frisches Okragemüse mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln gebraten fresh okra fried with ginger, garlic, tomatoes, onions €	10,00
174	Matter Mushroom Curry Frische Champignons & Erbsen in pikant gewürzter Currysauce fresh mushrooms & peas in spicy seasoned curry sauce €	9,50
175	Allu Saag Spinat & Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch, in pikanten Gewürzen gebraten spinach & potatoes fried with ginger, garlic in delicious spices €	9,00
176	Allu Bengen Frische Auberginen mit Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch, pikant gebraten fresh egg plants with potatoes, ginger & garlic, zesty fried €	9,50
177	Allu Ghobi Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, pikant gebraten / fresh coliflower with potatoes, zesty fried €	10,00

Internationale Gerichte

Schnitzel

Als Beilage servieren wir Salat und wahlweise Pommes , Basmati Reis oder Kroketten.

Bitte wählen Sie: Schweine- oder Putenschnitzel.

As side dish we serve salad and optional french fries, basmarti rice or croquettes

- | | | |
|-----|---|-------|
| 244 | Schnitzel Curry | 10,00 |
| | In einer milden Currysauce / in a mild curry sauce € | |
| 245 | Schnitzel Madras Curry | 10,50 |
| | Mit Ingwer, Chilli in sehr scharfer Currysauce / with ginger, chili in a very hot curry sauce € | |
| 246 | Schnitzel Korma | 11,00 |
| | In einer Kokosnuss-Mandel-Creme-Currysauce / in a coconut almond cream curry sauce € | |
| 247 | Schnitzel Kashmiri | 11,00 |
| | Mit Ananas, Rosinen & Cashewnüssen in Creme-Currysauce
with ananas, raisins & cashew nuts in cream curry sauce € | |
| 248 | Schnitzel Dansak | 11,00 |
| | Mit indischer Linsen-Sauce, süß-sauer & leicht scharf abgeschmeckt
with an indian yellow lentil sauce, sweet-sour and hot seasoned € | |
| 249 | Schnitzel Saag | 11,00 |
| | Mit Spinat, Ingwer & Knoblauch, pikant gebraten / with spinach, ginger, garlic, zesty fried€ | |
| 250 | Schnitzel | 9,00 |
| | paniert / breaded€ | |
| 251 | Zwiebel-Schnitzel | 9,50 |
| | Mit Zwiebeln / with onions € | |
| 252 | Zwiebel-Rahmschnitzel | 10,00 |
| | Mit Zwiebeln & Rahm-Sauce / with onions and cream sauce € | |
| 253 | Paprika-Rahmschnitzel | 10,00 |
| | Mit Paprika & Rahm-Sauce / with bell peppers and cream sauce € | |
| 254 | Champignon-Rahmschnitzel | 10,00 |
| | Mit Champignons & Rahm-Sauce / with mushrooms and cream sauce € | |

Omelettes

- | | | |
|-----|---|------|
| 190 | Schinken-Omelett | 6,00 |
| | Mit Schinken ^{2,3} & Champignons / with ham & mushrooms € | |
| 191 | Paprika-Omelett | 6,50 |
| | Mit Paprika, Champignons & Zwiebeln / with bell peppers, mushrooms & onions € | |
| 192 | Bauern-Omelett | 7,00 |
| | Mit frischem Gemüse / with fresh vegetables € | |

Internationale Gerichte

Salate

178	Grüner Salat / lettuce.	3,00
179	Gurkensalat / cucumber salad	3,00
181	Gemischter Salat / mixed salad	3,50
182	Tomatensalat / tomato salad	3,50
185	Salat Tonno Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln lettuce, tomatoes, cucumber, tuna, onions	6,00
186	Chef Salat Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Schinken ^{2,3} , Käse ¹ , Ei, Zwiebeln & Paprika lettuce, tomatoes, cucumber, ham, cheese, egg, onions & bell pepper	6,50

Pizza

Alle Pizzas mit Tomaten, Käse¹ & Oregano / all pizzas with tomatoes, cheese & oregano

200	Margherita	5,50
202	Salami Salami ^{2,3}	6,50
203	Prosciutto Schinken ^{2,3} / ham	6,50
204	Paprika Paprika / bell pepper	6,00
205	Cipolla Zwiebeln / onions.	6,00
206	Diavolo Peperoni	6,00
207	Funghi Pilze / mushrooms	6,00
209	Tonno Thunfisch. / Tuna	6,50
210	Hawaii Obst, Schinken ^{2,3} / fruits, ham	7,00
212	Quattro Stagioni Salami ^{2,3} , Thunfisch, Schinken ^{2,3} , Zwiebeln / salami, tuna, ham, onions	7,50
215	Spinaci Spinat, Knoblauch / spinach, garlic	7,00
216	Regina Schinken ^{2,3} , Champignons / ham, mushrooms	7,00
217	Vegetaria Spinat, Paprika Champignons, Zwiebeln, Knoblauch spinach, bell peppers, mushrooms, onions, garlic	7,50
218	Toscana Salami ^{2,3} , Schinken ^{2,3} , Zwiebeln / salami, ham, onions	7,50
	Extra Wunsch Krabben / Sonstiges prawns / others	1,50 / 0,50

Beilagen

286	Paneer Naan Indisches Brot aus Weizenmehl mit indischem Weichkäse ¹	3,50
	Indian wheat flour bread with indian soft cheese €	
287	Garlic Naan Indisches Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch	2,50
	Indian wheat flour bread with garlic €	
288	Paneer Parantha Brot aus Dunkelmehl mit Weichkäse ¹ in Butter gebacken	3,50
	dark flour bread with soft cheese baked in butter €	
289	Aloo Parantha Brot aus Dunkelmehl mit Kartoffeln in Butter gebacken	2,50
	dark flour bread with potatoes baked in butter	
290	Raita Joghurt Mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln & Gewürzen yogurt with cucumbers, onions and spices.	2,50
291	Naan Indisches Brot aus Weizenmehl / Indian wheat flour bread	2,00
292	Parantha Brot aus Dunkelmehl, in Butter gebacken / dark flour bread baked in butter	2,00
293	Chapati Brot aus Dunkelmehl / dark flour bread	1,50
294	Papadam knuspriges Brot aus Linsenmehl / crusty lentil flour bread	1,00
295	Basmati Reis Basmati rice.	2,50
296	Pickels aus Mango, Peperoni, Chili & indischen Gewürzen (scharf)	1,00
	from mango, peperoni, chili & indian spices (hot) €	
297	Mango Chutney Sauce aus Mango	1,00
298	Mintsauce Feine Sauce mit Pfefferminze / fine peppermint sauce	1,00
299	Scharfe Sauce	1,50
300	Vegetable Curry Frisches gemischtes Gemüse mit pikanten Gewürzen / fresh mixed vegetables with delicious spices	5,00
301	Bengon Bhaji Gebratene frische Auberginen mit Gewürzen / fried egg plants with spices.	5,50
302	Saag Bhaji Frischer Blattspinat mit Ingwer, Knoblauch & Gewürzen, gebraten fried fresh spinach leafs with ginger, garlic & spices	5,00
303	Tarka Dall Kleine indische Linsen mit gebratenem Knoblauch & Gewürzen small indian lentils with fried garlic & spices	5,00
304	Mushroom Bhaji Frische Champignons mit Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in Currysauce	5,50
	fresh mushrooms with onions, ginger & garlic in curry sauce	

Desserts

Vanille-Eis	vanilla ice cream.	3,50
Vanille-Eis	mit Sauce & sahn (Erdbeer-, Kirsch- oder Schokosauce) Vanilla ice cream with Strawberry-, cherry-, or chocolate sauce and cream	4,00
Mango Melba	Mango mit Vanille-Eis & Melba-Sauce / mango with vanilla ice cream and melba sauce	4,00
Kulfi	Indisches Eis mit Mandeln, Kokosnuß, Pistazien & Mango indian ice cream with almonds, coconut, pistacies & mango	4,00

Getränke

Biere

Kölsch vom Fass	0,2 l . . .	1,50
Kölsch vom Fass	0,3 l . . .	2,00
König Pilsener	Fl. 0,33 l . .	2,50
Budweiser	Fl. 0,3 l . . .	2,50
Weizenbier	0,5 l . . .	3,00
Clausthaler-Alkoholfrei	Fl. 0,33 l . .	2,50
Malzbier	Fl. 0,33 l . .	2,50
Indisches Bier	Fl. 0,33 l . .	2,50

Offene Weine

rot/weiß/rose/trocken	0,2 l . . .	4,00
---------------------------------	-------------	------

Flasche Wein

Weiß, trocken	0,7 l . .	14,00
Rot, trocken	0,7 l . .	14,00
Indischer Wein	0,7 l . .	19,00

Spiritosen

Amaretto	2 cl . . .	3,50
Jägermeister	2 cl . . .	3,50
Grappa	2 cl . . .	3,50
London Dry Gin	2 cl . . .	3,50
Indischer Rum	2 cl . . .	4,00
Scotch Whisky	2 cl . . .	4,00
Indischer Mangoschnaps	2 cl . . .	3,50
Indischer Kokoschnaps	2 cl . . .	3,50
Bacardi	2 cl . . .	3,00
Remy Martin	2 cl . . .	4,00
Fernet Branca	2 cl . . .	3,50
Wodka	2 cl . . .	3,50

Aperitifs

Martini-Bianco/Rosso/Dry	5cl . . .	3,50
Sherry Dry	5cl . . .	3,50
Sherry Medium	5cl . . .	3,50
Campari*Soda		4,00
Campari*Orange		4,00
Mango-Sekt		4,00
Sekt	0,1 l . . .	4,00

Soft Drinks

Coca Cola ^{1,3,5}	0,2 l . . .	2,00
Fanta ^{1,3,5}	0,2 l . . .	2,00
Sprite	0,2 l . . .	2,00
Mineralwasser	0,2 l . . .	1,50
Ginger Ale	0,2 l . . .	2,50
Bitter Lemon	0,2 l . . .	2,50
Apfelsaft/Orangensaft	0,2 l . . .	2,50
Mangosaft	0,3 l . . .	3,10

Shakes & Lassis

(Ind. Joghurt-Drink)

Mango-Shake mit Vanilleeis	0,3 l . . .	3,00
Lassi-salzig	0,3 l . . .	2,50
Lassi-süß	0,3 l . . .	2,50
Mango-Lassi	0,3 l . . .	3,00

Warme Getränke

Ind. Tee mit Milch & Gewürzen		2,50
Café Schümli		2,00
Espresso		2,00
„Bombay Cafe“ mit Ind. Rum		3,50
Cappuccino		2,50