

Suppen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 01. | Mango Soup exotische Mangosuppe | 4,80 € |
| 02. | Tomato Soup eine leckere Tomatencremesuppe | 4,50 € |
| 03. | Almond Soup Exotische Mandelcremesuppe mit speziellen Gewürzen | 4,80 € |
| 04. | Madras Soup würzige, leicht scharfe Suppe aus versch. indischen Linsen | 4,80 € |

Indische Vorspeisen

Diese besonderen Arten von Vorspeisen werden im Kichererbsenmehl frittiert. Sie werden heiß & knusprig mit einem Dip serviert.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 07. | Jingha Pakora Garnelen | 8,50 € |
| 08. | Samosa hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit grünen Erbsen & Kartoffeln | 6,50 € |
| 09. | Bombay Mix Pakora Hühnerbrustfilet, Samosa-Teigtasche, hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse | 7,70 € |
| 10. | Panir Pakora hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse | 6,80 € |

Salate

Dressings: Joghurt-Minzdressing und Cocktaildressing (vegan) aus versch. Früchten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 11. | Mix Salat klein Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika mit Dressing | 3,50 € |
| 12. | Bombay Special Salat knusprig gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse, Eisbergsalat, Gurken, Cherry-Tomaten & Paprika mit Dressing | 9,80 € |
| 13. | Ente Special Salat fein geschnittene, gegrillte Entenfilets, Salat, Gurken, Cherry-Tomaten & Paprika mit Dressing | 11,70 € |



Vegetarische Gerichte

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati-Reis & Papadam mit Saucen serviert.

14. **Malai Kofta** Koftas aus hausgem. indischen Bio-Rahmkäse und versch. Gemüse in einer leckeren Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 13,20 €
15. **Goa Mix Sabzi** frische Gemüsesorten mit speziellen Gewürzen in Currysauce 13,20 €
16. **Mango Vegetable** frisches Gemüse mit exotischen Früchten in einer schmackhaften, milden Safran-Sahnesauce & Mandeln 13,90 €
17. **Palak Panir** hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse mit Spinat, frischem Ingwer & frischen Tomaten 13,20 €
18. **Vegetable Korma** versch. Gemüse mit hausgemachtem indischen Bio-Rahmkäse in einer köstlichen Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 13,50 €
19. **Shahi Marchi** gefüllte Paprikaschote mit hausge. indischen Bio-Rahmkäse und verschiedenem Gemüse in einer Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 13,40 €
20. **Moghlai Kumb** hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse mit Champignons und Tomaten in Tomaten-Sahnesauce mit Joghurt 12,90 €
21. **Bombay Channa Masala** saftig leckere Kichererbsen in einer schmackhaften pikanten Sauce mit frischen Tomaten & Ingwer 12,50 €
22. **Daal Fry** in Butter gebratene indische Linsen mit Ingwer und frischen Tomaten 12,90 €
23. **Shahi Bengan** gefüllte Auberginen mit hausge. indischen Bio-Rahmkäse und verschiedenem Gemüse in leckerer Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 13,40 €
24. **Matar Panir** hausge. indischer Bio-Rahmkäse mit grünen Erbsen in Tomaten-Sahnesauce 12,80 €
25. **Panir Jal Frezi** hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika & frischem Ingwer in köstlicher Tomaten-Currysauce 13,20 €

Yogi Platte (vegetarisch)

Vorspeisen: Papadam mit verschiedenen Saucen & Linsensuppe

Hauptspeisen: **Palak Panir** hausg. indischer Bio-Rahmkäse mit Spinat & frischem Ingwer & frischen Tomaten
Daal Fry in Butter gebratene indische Linsen mit Ingwer und frischen Tomaten
Vegetable Tikka gegrillter Rahmkäse mit versch. Gemüse

Beilagen: Basmati-Reis und Brot

Nachtisch: indischer Nachtisch

26. Für 2 Pers. 43,90 €

27. Für 4 Pers. 85,90 €

Bei Hochbetrieb ist es möglich, dass das Personal keine Plattenbestellungen entgegennehmen kann. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Hühnerfleischgerichte

Alle Hühnerfleischgerichte werden mit Basmati-Reis & Papadam mit Saucen serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 28. | Chicken Mango Hühnerbrustfilet mit exotischen Früchten in einer süßen Safran-Sahnesauce mit Mandeln | 14,60 € |
| 29. | Chicken Saag Hühnerbrustfilet mit Spinat, frischen Tomaten & frischem Ingwer | 13,90 € |
| 30. | Chicken Bombay Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosnussschalen | 14,30 € |
| 31. | Chicken Curry Hühnerbrustfilet in schmackhafter Currysauce | 13,50 € |
| 32. | Chicken Chili Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-saurer Chilisauce (nicht scharf) | 14,20 € |
| 33. | Chicken Korma Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem indischen Bio-Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkernen | 14,30 € |
| 34. | Chicken Masala Hühnerbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln & frischen Tomaten & frischem Ingwer in Tomaten-Currysauce | 14,20 € |
| 35. | Chicken Madras Hühnerbrustfilet in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosnussschalen (scharf) | 14,20 € |
| 36. | Chicken Banglor Hühnerbrustfilet mit gebratenen Ananaswürfeln in einer süß-sauren Tomaten-Sahnesauce | 14,50 € |
| 37. | Chicken Moghlai Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons & Tomaten in Tomaten-Sahnesauce mit Joghurt | 14,50 € |
| 38. | Chicken Makhni Hühnerbrustfilet in Tomaten-Sahnesauce mit exotischen Früchten in Butter angebraten | 14,50 € |
| 39. | Chicken Jal Frezi Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer in einer leckeren Curry-Tomatensauce (scharf) | 13,90 € |
| 40. | Chicken Sabzi Hühnerbrustfilet mit versch. frischen Gemüsesorten in einer schmackhaften Currysauce | 13,70 € |

Goa Platte

- Vorspeisen:** Papadam mit versch. Saucen & Tomatensuppe
- Hauptspeisen:** **Maharaja Chicken Tikka** Hühnerbrustfilet mariniert in einer speziellen Joghurtsauce mit Zwiebeln, Paprika & Mandeln
Mutton Korma Lammfleisch mit hausgemachtem indischen Bio-Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkernen
Fish Chili Rotbarsch-Fischfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-sauer Chilisauce (nicht scharf)
- Beilagen:** Basmati-Reis und Brot
- Nachtisch:** indischer Nachtisch

41. Für 2 Pers. 55,90 €

42. Für 4 Pers. 105,90 €

Bei Hochbetrieb ist es möglich, dass das Personal keine Plattenbestellungen entgegennehmen kann. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir verwenden keine Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Weizen in unseren Hauptgerichten.
Für weitere Inhaltsstoffe der Speisen fragen Sie bitte beim Personal nach der Hinweisliste für Allergiker.

Lammfleischgerichte

Alle Lammfleischgerichte werden mit Basmati-Reis und Papadam mit Saucen serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 43. | Mutton Bombay Lammfleisch mit frischem Gemüse & frischen Tomaten in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosnussraspeln | 14,80 € |
| 44. | Mutton Chili Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-saurer Chilisauce (nicht scharf) | 14,60 € |
| 45. | Mutton Mango Lammfleisch mit exotischen Früchten, in einer süßen Safran-Sahnesauce mit Mandeln | 14,90 € |
| 46. | Mutton Korma Lammfleisch mit hausgemachtem indischen Bio-Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen | 14,90 € |
| 47. | Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat, frischen Tomaten & frischem Ingwer | 14,40 € |
| 48. | Mutton Madras Lammfleisch in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosnussraspeln (scharf) | 14,50 € |
| 49. | Mutton Banglor Lammfleisch mit gebratenen Ananaswürfeln in süß-saurer Tomaten-Sahnesauce | 14,50 € |
| 50. | Mutton Sabzi Lammfleisch mit versch. frischen Gemüsesorten in schmackhafter Currysauce | 14,50 € |
| 51. | Mutton Jal Frezi Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln & frischem Ingwer in einer leckeren Curry-Tomatensauce (scharf) | 14,60 € |
| 52. | Mutton Moghlai Lammfleisch mit frischen Champignons und Tomaten in Tomaten-Sahnesauce mit Joghurt | 14,50 € |
| 53. | Mutton Curry Lammfleisch in schmackhafter Currysauce | 14,40 € |
| 54. | Mutton Daal Lammfleisch mit in Butter gebratenen indischen Linsen, Tomaten & frischem Ingwer | 14,70 € |

Mango Platte

- Vorspeisen:** Papadam mit versch. Saucen & Mangosuppe
- Hauptspeisen:** **Mutton Mango** Lammfleisch mit exotischen Früchten in einer süßen Safran-Sahnesauce mit Mandeln
Jingha Bombay Garnelen mit frischem Gemüse in einer schmackhaften Kokos-Sahnesauce & Kokosraspeln
Special Ente Tikka Entenfilets mit frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten & frischem Ingwer in Tomaten-Currysauce

Beilagen: Basmati-Reis, Salat & Brot

Nachtisch: Indischer Nachtisch

55. Für 2 Pers. 59,60 €

56. Für 4 Pers. 109,60 €

Bei Hochbetrieb ist es möglich, dass das Personal keine Plattenbestellungen entgegennehmen kann. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Grillspezialitäten

Alle Grillspezialitäten werden mit Basmati-Reis und Papadam mit Saucen serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 57. | Bombay Mix Tikka Lammfleisch und Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer in Curry-Tomatensauce | 21,90 € |
| 58. | Jingha Tikka Großgarnelen mit Zwiebeln, frischem Ingwer & Paprika | 20,40 € |
| 59. | Maharaja Chicken Tikka in spez. Joghurt-Gewürzmischung marinierte Hühnerbrustfilets, Zwiebeln, Paprika & Mandeln | 19,50 € |
| 60. | Shahi Mix Tikka gegrillte Entenfilets, Hühnerbrustfilets, Garnelen mit Zwiebeln, Paprika in Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkerne | 22,90 € |
| 61. | Special Ente Tikka Entenfilets mit frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten & frischem Ingwer in Tomaten-Currysauce | 20,90 € |
| 62. | Mutton Tikka Lammfleisch mit Paprika, frischen Tomaten, Zwiebeln und frischem Ingwer in schmackhafter spezieller Curry-Tomatensauce | 19,90 € |
| 63. | Vegetable Tikka hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse mit versch. Gemüse | 18,50 € |

Wir verwenden keine Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Weizen in unseren Hauptgerichten.
Für weitere Inhaltsstoffe der Speisen fragen Sie bitte beim Personal nach der Hinweisliste für Allergiker.

Garnelen-Spezialitäten

Alle Garnelengerichte werden mit Basmati-Reis und Papadam mit Saucen serviert.

64. **Jingha Mango** Garnelen mit exotischen Früchten in einer köstlichen süßen Safran-Sahnesauce & Mandeln **18,90 €**
65. **Jingha Korma** Garnelen mit hausgemachtem indischen Bio-Rahmkäse in schmackhafter Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkerne **18,90 €**
66. **Jingha Bombay** Garnelen mit frischem Gemüse in einer schmackhaften Kokos-Sahnesauce & Kokosraspeln **19,20 €**

Fisch-Spezialitäten

Alle Fischgerichte werden mit Basmati-Reis & Papadam serviert.

67. **Fish Chili** Rotbarschfilet zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer süß-sauren Chilisauce (nicht scharf) **17,20 €**
68. **Fish Madras** Rotbarschfilet in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosnussraspeln (scharf) **16,40 €**
69. **Fish Bombay** Rotbarschfilet mit frischem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce & Kokosraspeln **17,90 €**
70. **Fish Korma** Rotbarschfilet mit hausge. indischem Bio-Rahmkäse in schmackhafter Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkerne **17,90 €**
71. **Fish Mango** Rotbarschfilet mit exotischen Früchten in einer köstlichen Safran-Sahnesauce & Mandeln **17,40 €**

Entenfleischgerichte

Alle Entenfleischgerichte werden mit Basmati-Reis und Papadam mit Saucen serviert.

72. **Ente Bombay** Entenfilet mit frischem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosnussraspeln **18,20 €**
73. **Ente Madras** Entenfilet in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosraspeln (scharf) **17,80 €**
74. **Ente Chili** Entenfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-saurer Chilisauce (nicht scharf) **17,80 €**
75. **Ente Mango** Entenfilet mit exotischen Früchten in einer köstlichen süßen Safran-Sahnesauce mit Mandeln **18,40 €**
76. **Ente Korma** Entenfilet mit indischem Bio-Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen **18,60 €**
77. **Ente Curry** Entenfilet in schmackhafter milder Currysauce **17,90 €**

Bombay Platte

Vorspeisen: **Papadam mit versch. Saucen & Mandelsuppe**

Hauptspeisen: **Ente Mango** Entenfilet mit exotischen Früchten in einer köstlichen Safran-Sahnesauce & Cashewkernen

Chicken Bombay Hühnerbrustfilet mit frischem verschiedenem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosraspeln

Bombay Mix Tikka Lammfleisch und Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer in Tomaten-Currysauce

Beilagen: **Basmati-Reis & Brot**

Nachtisch: **Indischer Nachtisch**

78. Für 2 Pers. **65,50 €**

79. Für 4 Pers. **120,00 €**

Bei Hochbetrieb ist es möglich, dass das Personal keine Plattenbestellungen entgegennehmen kann. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir verwenden keine Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Weizen in unseren Hauptgerichten.
Für weitere Inhaltsstoffe der Speisen fragen Sie bitte beim Personal nach der Hinweisliste für Allergiker.

Bombay Specials

Diese Bombay Special-Gerichte werden mit Basmati-Reis und Papadam mit Saucen serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Jingha Moghlai Garnelen mit frischen Champignons, Tomaten, Joghurt in Tomaten-Sahnesauce | 18,90 € |
| 81. | Jingha Chili Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln & Paprika in süß-sauer ChilisaUCE (nicht scharf) | 19,20 € |
| 82. | Fish Bombay Rotbarschfilet mit frischem Gemüse in einer köstlich milden Kokos-Sahnesauce & Kokosraspeln | 17,90 € |
| 83. | Fish Moghlai Rotbarschfilet mit frischen Champignons, Tomaten, Joghurt in Tomaten-Sahnesauce | 17,50 € |
| 84. | Ente Moghlai Entenfilet mit frischen Champignons, Tomaten, Joghurt in Tomaten-Sahnesauce | 18,90 € |

Kindergerichte (ausschließlich für Kinder bis 10 Jahre)

- | | |
|---|--------|
| Freie Wahl aus Vegetarisch und Hühnerfleischgerichten (ausgenommen Gerichte 14, 19 & 23) | 8,90 € |
| Reis mit milder Tomaten-Sahnesauce | 5,50 € |
| Chicken Nuggets mit Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise | 7,50 € |

Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 85. | Papadam Linsenmehlbrote, pikant mit verschiedenen Saucen | 3,90 € |
| 86. | Papadam Linsenmehlbrote, pikant | 0,50 € |
| 87. | Batura Brot aus feinstem Weizenmehl, frittiert | 2,50 € |
| 88. | Chapati Fladenbrot aus Vollkornmehl | 3,20 € |
| 89. | Naan Fladenbrot aus Weizenmehl | 3,50 € |
| 90. | Garlic Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch | 3,70 € |
| 91. | Mix Pickles eingelegte Früchte, sehr scharf | 3,10 € |
| 92. | Tamarind-Sauce indische Datteln, süß | 2,20 € |
| 93. | Joghurt-Minz-Sauce hausgemacht | 1,50 € |
| 94. | Green ChilisaUCE sehr scharf, hausgemacht | 2,40 € |
| 95. | Mango Chutney eingelegte Mango in pikanter Sauce, süß | 3,40 € |
| 96. | Raita frische Tomaten, Zwiebeln und Gurken in milder Joghurtsauce | 3,50 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 97. | Mango-Creme hausgemachte Mango-Creme mit Mandeln | 4,80 € |
| 98. | Ghulab Jamun Teigrollchen aus eingekochter cremiger Milch in Zuckerglasur eingelegt und mit Rosenwasser aromatisiert, typisch indisch | 4,80 € |
| 99. | Matka Ice original indisches Eis in versch. Sorten, bitte fragen Sie bei unserem Personal nach | 4,80 € |

Extras

- | | | | |
|---|--------|---------------------------|--------|
| Reis mittlere Portion | 3,20 € | Reis große Portion | 4,40 € |
| Hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse | | | 3,20 € |
| Verschiedene Gemüsesorten, indische Linsen, Kichererbsen, Spinat | | | 2,90 € |

Wir verwenden keine Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Weizen in unseren Hauptgerichten.
Für weitere Inhaltsstoffe der Speisen fragen Sie bitte beim Personal nach der Hinweislste für Allergiker.