

Mittagstisch

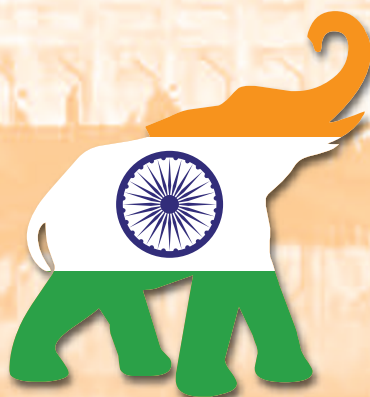
Dienstag – Freitag 11:30 – 15:00 Uhr *

Sie haben die freie Wahl aus unserer Speisekarte. **
Alle Mittagstischgerichte werden mit Basmatireis serviert.
Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Vegetarische Gerichte	7,90 €
Hühnerfleisch- und Lammgerichte	8,90 €
Entenfleischgerichte	10,90 €
Garnelenspezialitäten	11,90 €

Sie können Ihre Mittagstischgerichte selbstverständlich auch vorbestellen, um längere Wartezeiten zu vermeiden.

**Ihr BOMBAY PLACE-Team
wünscht Ihnen guten Appetit!**



* gilt nicht an Feiertagen ** ausgenommen Grillgerichte

Unseren hausgemachten indischen Rahmkäse stellen wir aus Kuhmilch her.
Die Speisekarte enthält auch Speisen, die für Veganer geeignet sind.
Fragen Sie doch einfach mal unser Personal.

Jedes Hauptgericht wird erst bei Bestellung für unsere Gäste frisch hergestellt.
Bei Verzögerungen bitte wir um Verständnis. Für Anmerkungen, Wünsche oder Kritik
wenden Sie sich bitte an unser Personal oder info@bombayplace.de

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Suppen

- | | |
|---|--------|
| Mango Soup exotische Mangosuppe | 4,80 € |
| Tomato Soup eine leckere Tomatencremesuppe | 4,50 € |
| Madras Soup würzige, leicht scharfe Suppe aus versch. indischen Linsen | 4,80 € |

Indische Vorspeisen

Diese besonderen Arten von Vorspeisen werden im Kichererbsenmehl frittiert.

- | | |
|--|--------|
| 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 Rahmkäse | 7,70 € |
| 10. Panir Pakora hausgemachter indischer Rahmkäse | 6,80 € |

Salate

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

- | | |
|---|---------|
| 11. Mix Salat klein Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika mit Dressing | 4,90 € |
| 12. Bombay Special Salat knusprig gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, hausgemachter indischer Rahmkäse, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten & Paprika mit Dressing | 10,90 € |
| 13. Ente Special Salat fein geschnittene, gegrillte Entenfilets, Salat, Gurken, Tomaten & Paprika mit Dressing | 11,90 € |



Vegetarische Gerichte

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 14. | Malai Kofta Koftas aus hausgem. indischen 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 Rahmkäse mit Spinat, frischem Ingwer & frischen Tomaten | 13,20 € |
| 18. | Vegetable Korma versch. Gemüse mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer köstlichen Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen | 13,50 € |
| 19. | Shahi Marchi gefüllte Paprikaschote mit hausge. indischen Rahmkäse und verschiedenem Gemüse in einer Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen | 13,40 € |
| 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 Aubergine mit hausge. indischen Rahmkäse und verschiedenem Gemüse in leckerer Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen | 13,40 € |
| 25. | Panir Jal Frezi hausgemachter indischer Rahmkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika & frischem Ingwer in köstlicher Tomaten-Currysauce | 13,20 € |

Yogi Platte (vegetarisch)

Vorspeise: **Linsensuppe**

Hauptspeisen: **Palak Panir** hausg. indischer Rahmkäse mit Spinat & frischem Ingwer & frischen Tomaten
Mango Vegetable frisches Gemüse mit exotischen Früchten in einer schmackhaften, milden Safran-Sahnesauce & Mandeln
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.

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.

Hühnerfleischgerichte

Alle Hühnerfleischgerichte werden mit **Basmati-Reis** 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 Kokosnus raspeln **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 Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkernen **14,30 €**
- 35. Chicken Madras** Hühnerbrustfilet in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosnus raspeln (scharf) **14,20 €**
- 36. Chicken Banglor** Hühnerbrustfilet mit gebratenen Ananaswürfeln in einer süß-sauren Tomaten-Sahnesauce **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

- Vorspeise:** Tomatensuppe
- Hauptspeisen:** **Maharaja Chicken Tikka** Hühnerbrustfilet mariniert in einer speziellen Joghurtsauce mit Zwiebeln, Papparika & Mandeln
Mutton Korma Lammfleisch mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkernen
Jingha Bombay Garnelen mit frischem Gemüse in einer schmackhaften Kokos-Sahnesauce & Kokosraspeln
- 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 serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 43. | Mutton Bombay Lammfleisch mit frischem Gemüse 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 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 € |
| 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

Vorspeise: **Mangosuppe**

Hauptspeisen: **Mutton Mango** Lammfleisch mit exotischen Früchten in einer süßen Safran-Sahnesauce mit Mandeln
Jingha Korma Garnelen mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in schmackhafter Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkerne
Special Ente Tikka Entenfilets mit frischer Paprika, Zwiebeln, Tomaten & frischem Ingwer in Tomaten-Currysauce

Beilagen: **Basmati-Reis und Brot**

Nachtisch: **Indischer Nachtisch**

55. Für 2 Pers. 64,00 €

56. Für 4 Pers. 113,50 €

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

Grillspezialitäten

Alle Grillspezialitäten werden mit Basmati-Reis 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 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 serviert.

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

Entenfleischgerichte

Alle Entenfleischgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- 72. Ente Bombay** Entenfilet mit frischem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosnus raspeln **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 Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen **18,60 €**
- 77. Ente Curry** Entenfilet in schmackhafter milder Currysauce **17,90 €**

Bombay Platte

Vorspeise: Linsensuppe

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.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Kindergerichte (ausschließlich für Kinder bis 10 Jahre)

Freie Auswahl aus den vegetarischen und Hühnerfleischgerichten <small>(ausgenommen Gerichte 14, 19 & 23)</small>	8,90 €
Reis mit milder Tomaten-Sahnesauce	5,50 €
Chicken Nuggets hausgemacht	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 €
92. Tamarind-Sauce indische Datteln, süß, hausgemacht	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 (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht, keine Einzelbestellung möglich)

Reis mittlere Portion 3,20 €	Reis große Portion 4,40 €
Hausgemachter indischer 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 Hinweisliste für Allergiker.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Getränke

Kaffee/Kaffeespezialitäten mit Alkohol

Kaffee	2,40 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	2,90 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Milch mit Honig	2,60 €

Softdrinks

Coca Cola	Fl. 0,33 l	3,50 €
Fanta	Fl. 0,33 l	3,50 €
Coca Cola Light	Fl. 0,33 l	3,50 €
Sprite	Fl. 0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix	Fl. 0,33 l	3,50 €
Ginger Ale	Fl. 0,20 l	2,70 €
Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	2,70 €
Bionade	Fl. 0,33 l	3,20 €
Ingwer-Orange oder Holunder		



Tee

Yogi Chai	3,20 €
indischer Schwarztee mit frischem Ingwer, Kardamom, Zimtstangen, Milch und Honig	
Eilles Schwarzer, Grüner, Pfefferminz-, Früchte- oder Kräutertee	2,70 €

Säfte

Apfel, Orange, Kirsch,	0,20 l	2,90 €
Maracuja, Banane,	0,40 l	4,50 €
Cranberry, Kiba,		
Mango, Goave	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	4,70 €
Saftschorlen	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,90 €
Rhababer VIO	Fl. 0,30 l	3,20 €
Apfelsaftschorle VIO	Fl. 0,33 l	3,50 €

Hausgemachte Lassis

Lassi	0,40 l	4,90 €
Joghurt, Milch salzig oder süß		
Mango Lassi	0,40 l	5,40 €
Joghurt, Milch, Mangopüree (100 % Frucht)		
Kokos Lassi	0,40 l	5,40 €
Joghurt, Milch, Kokosraspeln, Kokossirup		



Mineralwasser

Appolinaris VIO	Fl. 0,25 l	2,90 €
	Fl. 0,75 l	6,90 €
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,90 €
	Fl. 0,75 l	6,90 €



Frisch „Gezapftes“ vom Fass Weißweine

Carlsberg	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	4,50 €
Alsterwasser	0,30 l	2,70 €
	0,50 l	4,20 €

Flaschenbiere

Erdinger Hefeweizen	0,50 l	3,90 €
Erdinger Hefew. alkoholfrei	0,50 l	3,90 €
Erdinger Hefew. dunkel	0,50 l	3,90 €
Erdinger Hefew. Kristall	0,50 l	3,90 €
Holsten Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Indisches Bier	0,33 l	3,70 €
Alsterwasser alkoholfrei	0,50 l	3,20 €

Sekt

Sekt	0,10 l	3,50 €
Mango-Sekt	0,10 l	3,10 €
mit Schuss Grenadine		
Aperol Spritz	0,20 l	5,90 €
Sekt, Aperol & Mineralwasser		

Rotweine

Merlot trocken	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	21,90 €
Chianti trocken	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	21,90 €
Indian Red trocken	0,20 l	7,50 €
	0,75 l	24,90 €
Dornfelder halbtrocken	0,20 l	6,50 €
	0,75 l	23,90 €
Rotweinschorle	0,20 l	5,40 €

Chardonnay trocken	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	21,90 €
Pinot Grigio trocken	0,20 l	5,90 €
	0,75 l	21,90 €
Riesling halbtrocken	0,20 l	6,50 €
	0,75 l	23,90 €
Weißweinschorle	0,20 l	5,40 €

Rosé

Rosé Spätburgunder	0,20 l	6,50 €
halbtrocken	0,75 l	23,90 €

Digestif

Korn	2 cl	2,20 €
Helbinger	2 cl	2,20 €
Hamburgs feiner Kümmel		
Vodka	2 cl	2,50 €
	4 cl	4,80 €

Bitter

Jägermeister	2 cl	2,30 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €

Liköre

Baileys Irish Cream	4 cl	3,90 €
Sambuca Mollinari	2 cl	2,40 €
Mangoliköre	2 cl	2,60 €
hausgemacht		

Rum

Bacardi 2 cl 2,50 €

Old Monk 2 cl 3,80 €

indischer Rum

Cognac/Brandy

Remy Martin 2 cl 3,90 €

Obstbrände

Grappa 2 cl 3,90 €

Ziegler Obstbrand 2 cl 4,50 €

Edelbrand aus Äpfel & Birnen

Mangoschnaps 2 cl 2,90 €

Scotch Whiskey

Ballantines 2 cl 3,70 €

Johnnie Walker Red Label 2 cl 3,50 €

American Whiskey

Jack Daniels 2 cl 3,50 €

Tennessee Whiskey

Dietrich Getränke
Lüchow

G
M
B
H

www.dietrich-getraenke.de