

# 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.

<b>Vegetarische Gerichte</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Hühnerfleisch- und Lammgerichte</b>	<b>10,80 €</b>
<b>Entenfleischgerichte</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Garnelenspezialitäten</b>	<b>12,80 €</b>

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](mailto:info@bombayplace.de)

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



# Suppen

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Mango Soup</b> exotische Mangosuppe  | 5,80 € |
| <b>Tomato Soup</b> eine leckere Tomatencremesuppe                             | 4,80 € |
| <b>Madras Soup</b> würzige, leicht scharfe Suppe aus versch. indischen Linsen | 5,40 € |

# Indische Vorspeisen

Diese besonderen Arten von Vorspeisen werden im Kichererbsenmehl frittiert.

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

# Salate

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

- |   |         |
|---|---------|
| <b>11. Mix Salat</b> gemischter Salat nach indischer Art  | 6,80 €  |
| <b>12. Bombay Special Salat</b> knusprig gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, hausgemachter indischer Rahmkäse, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten & Paprika mit Dressing | 10,90 € |
| <b>13. Ente Special Salat</b> fein geschnittene, gegrillte Entenfilets, Salat, Gurken, Tomaten & Paprika mit Dressing   | 11,90 € |





# Vegetarische Gerichte

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

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

## 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 **16,20 €**
- 29. Chicken Saag** Hühnerbrustfilet mit Spinat, frischen Tomaten & frischem Ingwer **15,80 €**
- 30. Chicken Bombay** Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosnus raspeln **16,80 €**
- 31. Chicken Curry** Hühnerbrustfilet in schmackhafter Currysauce **14,80 €**
- 32. Chicken Chili** Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-saurer Chilisauce (nicht scharf) **14,80 €**
- 33. Chicken Korma** Hühnerbrustfilet mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce & Cashewkernen **16,80 €**
- 35. Chicken Madras** Hühnerbrustfilet in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosnus raspeln (scharf) **15,80 €**
- 36. Chicken Banglor** Hühnerbrustfilet mit gebratenen Ananaswürfeln in einer süß-sauren Tomaten-Sahnesauce **15,80 €**
- 39. Chicken Jal Frezi** Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer in einer leckeren Curry-Tomatensauce (scharf) **15,80 €**
- 40. Chicken Sabzi** Hühnerbrustfilet mit versch. frischen Gemüsesorten in einer schmackhaften Currysauce **15,70 €**

## 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. | <b>Lamb Bombay</b> Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosnussraspeln                       | 16,80 € |
| 44. | <b>Lamb Chili</b> Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-saurer Chilisauce (nicht scharf)                          | 15,80 € |
| 45. | <b>Lamb Mango</b> Lammfleisch mit exotischen Früchten, in einer süßen Safran-Sahnesauce mit Mandeln                                       | 16,70 € |
| 46. | <b>Lamb Korma</b> Lammfleisch mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen         | 16,40 € |
| 47. | <b>Lamb Saag</b> Lammfleisch mit Spinat, frischen Tomaten & frischem Ingwer   | 15,30 € |
| 48. | <b>Lamb Madras</b> Lammfleisch in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosnussraspeln (scharf)                      | 15,50 € |
| 49. | <b>Lamb Banglor</b> Lammfleisch mit gebratenen Ananaswürfeln in süß-saurer Tomaten-Sahnesauce   | 15,80 € |
| 50. | <b>Lamb Sabzi</b> Lammfleisch mit versch. frischen Gemüsesorten in schmackhafter Currysauce   | 15,50 € |
| 51. | <b>Lamb Jal Frezi</b> Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln & frischem Ingwer in einer leckeren Curry-Tomatensauce (scharf) | 15,60 € |
| 53. | <b>Lamb Curry</b> Lammfleisch in schmackhafter Currysauce   | 15,40 € |
| 54. | <b>Lamb Daal</b> Lammfleisch mit in Butter gebratenen indischen Linsen, Tomaten & frischem Ingwer   | 15,50 € |

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



## Kindergerichte (ausschließlich für Kinder bis 10 Jahre)

<b>Freie Auswahl aus den vegetarischen und Hühnerfleischgerichten</b> <small>(ausgenommen Gerichte 14, 19 &amp; 23)</small>	8,90 €
<b>Reis</b> mit milder Tomaten-Sahnesauce	5,50 €
<b>Chicken Nuggets</b> hausgemacht	7,50 €

## Beilagen

<b>85. Papadam</b> Linsenmehlbrote, pikant mit verschiedenen Saucen	4,40 €
<b>86. Papadam</b> Linsenmehlbrote, pikant	0,90 €
<b>87. Batura</b> Brot aus feinstem Weizenmehl, frittiert	2,50 €
<b>88. Chapati</b> Fladenbrot aus Vollkornmehl	3,20 €
<b>89. Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl	3,50 €
<b>90. Garlic Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch	3,70 €
<b>92. Tamarind-Sauce</b> indische Datteln, süß, hausgemacht	2,20 €
<b>93. Joghurt-Minz-Sauce</b> hausgemacht	1,50 €
<b>94. Green Chilisauce</b> sehr scharf, hausgemacht	2,40 €
<b>95. Mango Chutney</b> eingelegte Mango in pikanter Sauce, süß	3,40 €
<b>96. Raita</b> frische Tomaten, Zwiebeln und Gurken in milder Joghurtsauce	3,50 €

## Dessert

<b>97. Mango-Creme</b> hausgemachte Mango-Creme mit Mandeln	4,80 €
<b>98. Ghulab Jamun</b> Teigrollchen aus eingekochter cremiger Milch in Zuckerglasur eingelegt und mit Rosenwasser aromatisiert, typisch indisch	4,80 €

## Extras (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht, keine Einzelbestellung möglich)

<b>Reis</b> mittlere Portion	3,20 €	<b>Reis</b> große Portion	4,40 €
<b>Hausgemachter indischer Rahmkäse</b>			3,20 €
<b>Verschiedene Gemüsesorten, indische Linsen, Kichererbsen, Spinat</b>			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.