

Entenfleischgerichte

Alle Entenfleischgerichte mit Basmati-Reis.

- 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 Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen **18,60 €**
- 77. Ente Curry** Entenfilet in schmackhafter milder Currysauce **17,90 €**

Beilagen

- 85. Papadam** Linsenehlbrote, pikant mit verschiedenen Saucen **4,40 €**
- 86. Papadam** 1 Stück Linsenehlbrot, pikant **0,90 €**
- 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 **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** Teigröllchen aus eingekochter cremiger Milch in Zuckerglasur eingelegt und mit Rosenwasser aromatisiert, typisch indisch **4,80 €**

Extras (nur in Kombination mit Hauptgerichten)

- Reis** mittlere Portion **3,20 €** **Reis** große Portion **4,40 €**
- Hausgemachter indischer Bio-Rahmkäse** **3,20 €**
- Versch. 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.

Indisches Spezialitäten-Restaurant



Kartendaten 2015 GeoBasis-DE/BKG (© 2009), Google

Lieferzeiten Di. – So. 18:00 – 21:00 Uhr

Liefergebiete

ab 15,- €: 21335, 21337, 21339

ab 20,- €: 21391, 21403, 21397, 21394, 21360, 21407, 21379, 21357

Wir bereiten die Speisen frisch in unserem Restaurant zu – die Lieferzeit beträgt circa 45 Minuten. Je nach Umfang der Bestellung und Lieferort kann die Lieferzeit variieren.

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

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.

Restaurant Bombay Place

Sülztorstraße 2 · 21335 Lüneburg

(direkt am Lambertiplatz, nur 2 Min. vom Salzmuseum oder Post entfernt)

Tel. 04131 - 24 66 567

Fax 04131 - 24 66 562

www.bombayplace.de

info@bombayplace.de

Öffnungszeiten

Di. – Fr. 11:30 – 15:00 und ab 17:30 Uhr

Sa. – So. ab 11:30 Uhr durchgehend

Mittagstisch (keine Lieferung)

Di. – Fr. 11:30 – 15 Uhr (außer feiertags)

Sie haben die freie Wahl aus unserer Speisekarte (ausgenommen Grillgerichte). Alle Mittagstisch-Gerichte werden mit Basmatireis serviert und gibt es auch zum Mitnehmen. Sie können auch vorbestellen, um längere Wartezeiten zu vermeiden.

Vegetarische Gerichte **9,80 €**

Hühnerfleisch- und Lammgerichte **10,80 €**

Entenfleischgerichte **11,80 €**

Garnelen-Spezialitäten **12,80 €**



Indisches Spezialitäten-Restaurant



Liefer- und Außer Haus-Karte



Tel. 04131 - 24 66 567

Lieferzeiten Di. – So. 18:00 – 21:00 Uhr

10 % Rabatt für Abholer (gilt nicht für Mittagsgerichte)

Suppen

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

Indische Vorspeisen

Diese besonderen Arten von Vorspeisen werden im Kichererbsenmehl frittiert. Heiß & knusprig mit einem Dip.

- 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** gemischter Salat nach indischer Art 6,80 €
- 12. Bombay Special Salat** knusprig gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, hausgemachter indischer Rahmkäse, Eisbergsalat, Gurken, Cherry-Tomaten & Paprika mit Dressing 10,90 €
- 13. Ente Spezial Salat** fein geschnittene, gegrillte Entenfilets, Salat, Gurken, Cherry-Tomaten & Paprika mit Dressing 11,90 €

Vegetarische Gerichte

Alle vegetarischen Gerichte mit Basmati-Reis.

- 14. Malai Kofta** Koftas aus hausgem. indischen Rahmkäse und versch. Gemüse in einer leckeren Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 15,80 €
- 15. Goa Mix Sabzi** frische Gemüsesorten mit speziellen Gewürzen in Currysauce 15,50 €
- 16. Mango Vegetable** frisches Gemüse mit exotischen Früchten in einer schmackhaften, milden Safran-Sahnesauce & Mandeln 15,80 €
- 17. Palak Panir** hausgemachter indischer Rahmkäse mit Spinat, frischem Ingwer & frischen Tomaten 15,80 €
- 18. Vegetable Korma** versch. Gemüse mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer köstlichen Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 15,80 €
- 19. Shahi Marchi** gefüllte Paprikaschote mit hausge. indischen Rahmkäse und verschiedenem Gemüse in einer Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 15,90 €

- 21. Bombay Channa Masala** saftig leckere Kichererbsen in einer schmackhaften pikanten Sauce mit frischen Tomaten & Ingwer 13,80 €
- 22. Daal Fry** in Butter gebratene indische Linsen mit Ingwer und frischen Tomaten 14,80 €
- 23. Shahi Bengan** gefüllte Auberginen mit hausge. indischen Rahmkäse & versch. Gemüse in leckerer Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 15,90 €
- 25. Panir Jal Frezi** hausgemachter indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika & frischem Ingwer in köstlicher Tomaten-Currysauce 15,20 €

Hühnerfleischgerichte

Alle Hühnerfleischgerichte mit Basmati-Reis.

- 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 Kokosnussschalen 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 Kokosnussschalen (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, 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 €

Lammfleischgerichte

Alle Lammfleischgerichte mit Basmati-Reis.

- 43. Lamb Bombay** Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer köstlichen milden Kokos-Sahnesauce mit Kokosnussschalen 16,80 €
- 44. Lamb Chili** Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-saurer Chilisauce (nicht scharf) 15,80 €
- 45. Lamb Mango** Lammfleisch mit exotischen Früchten, in einer süßen Safran-Sahnesauce mit Mandeln 16,70 €

- 46. Lamb Korma** Lammfleisch mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer schmackhaften Cashewkerne-Sahnesauce mit Cashewkernen 16,90 €
- 47. Lamb Saag** Lammfleisch mit Spinat, frischen Tomaten & frischem Ingwer 16,50 €
- 48. Lamb Madras** Lammfleisch in einer köstlichen süd-indischen pikanten Tomatensauce mit Kokosnussschalen (scharf) 16,50 €
- 49. Lamb Banglor** Lammfleisch mit gebratenen Ananaswürfeln in süß-saurer Tomaten-Sahnesauce 15,80 €
- 50. Lamb Sabzi** Lammfleisch mit versch. frischen Gemüsesorten in schmackhafter Currysauce 16,90 €
- 51. Lamb Jal Frezi** Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln & frischem Ingwer in einer leckeren Curry-Tomatensauce (scharf) 16,90 €
- 53. Lamb Curry** Lammfleisch in schmackhafter Currysauce 15,90 €
- 54. Lamb Daal** Lammfleisch mit in Butter gebratenen indischen Linsen, Tomaten & frischem Ingwer 15,90 €

Grillspezialitäten

Alle Grillspezialitäten mit Basmati-Reis.

- 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 verschiedenem Gemüse 18,50 €

Garnelen-Spezialitäten

Alle Garnelengerichte mit Basmati-Reis.

- 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 €