

# Bombay Haus

Restaurant

Original Indische Spezialitäten

बॉम्बेहाउस

पतिारइर. २, ७०५४ एरलंगडन

(Martin-Luther-Platz)

Inh. Kumar Merzara

Öffnungszeiten:

So. bis Fr. von 11:30 bis 14:00 Uhr  
und 17:30 bis 23:00 Uhr

Samstag von 17:30 bis 23:00 Uhr

Wir freuen uns über Ihren Besuch. Gerne können Sie  
Reservieren unter Tel. (09131) 400 16 11

बॉम्बे इण्डियन स्पेशल लाउन्ज

**namaste**, der Begriff beschreibt einen traditionellen, herzlichen Willkommensgruß,

begleitet von einer leichten Verbeugung mit gefalteten Händen.

Das Team von Bombay-Haus möchte Sie auf eine kulinarische Rundreise durch Indien entführen. Wir haben eine Auswahl vieler Köstlichkeiten aus verschiedenen Regionen Indiens für Sie zusammengestellt.

In unserer Speisekarte stellen wir Ihnen diverse Gewürze vor, die für die Zubereitung in der indischen Küche nicht fehlen dürfen. Für Fragen oder für eine individuelle Beratung steht Ihnen das Team von Bombay-Haus gerne zur Verfügung.

## indische Gewürze und ihre Wirkung auf den menschlichen Körper

### **ANIS-SAUFF**

Als mildes pflanzliches Hustenmittel wird er wegen seiner schleim- und krampflösenden Eigenschaften bei Husten und Bronchialkrankungen eingesetzt. Als Aromazusatz hilft Anis bei Magenbeschwerden und wirkt appetitanregend. Bei Völlegefühl und Schlaflosigkeit wird der Samen gekaut. Als Gewürz wird Anis in einigen nordindischen Currys verwendet.

### **BOCKSHORNKLEESAMEN-METHI**

Die hellbraunen Samenkörner haben einen starken, eigenartigen Geruch und Geschmack. Es wirkt entzündungshemmend bei Wunden, reinigt und heilt.

Ganz besonders sind Bockshornkleesamen geeignet, den Appetit anzuregen sowie den Allgemeinzustand zu verbessern. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Currys verwendet.

### **CAYENNE PFEFFER-MIRCH**

Chili wirkt reizlindernd, antiseptisch, schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Chili einen hohen Vitamin C- und Vitamin P- (Permerabilitätsvitamin) Gehalt.

### **KARDAMOM-ELAICHI**

Kardamom ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Es ist ein wirksames Mittel gegen Appetitlosigkeit, sowie Verdauungsstörungen, die mit Blähungen einhergehen. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Husten, Erkältungen, Bronchitis, Asthma und Mundgeruch.

### **KURKUMA-HALDI**

Unter den zahlreichen Mitteln, die von Ayurvedischen Ärzten eingesetzt werden, befindet sich beispielsweise auch Kurkuma. Es wird bei Gallen-, Nieren-, Darm-, und Magenbeschwerden als Heilmittel eingesetzt. Kurkuma wirkt ferner appetitanregend und verdauungsfördernd. Sie ist in fast allen indischen Speisen zu finden.

### **KÜMMEL-JEERA**

Kümmel wirkt entblähend bei Völlegefühl und leicht krampfartigen Magen-/Darmstörungen sowie bei Herzbeschwerden. Kümmelöl wird auch als Einreibemittel bei Erkrankungen der Atmungsorgane und rheumatischen Beschwerden benutzt. In der indischen Küche ist Kümmel ein unentbehrliches Gewürz; es wird in fast allen Speisen verwendet.

### **NELKEN-LOUNG**

Gewürznelken sind vor allem als Gewürz- und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewandt. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und magenstärkend.

### **SAFRAN-KESAR**

Heute ist Safran immer noch ein kostbares Gewürz und Färbemittel. Man schreibt dem Safran eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zu. Er wird bei Keuchhusten und zur Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilo Safran zu gewinnen, muss man die Narben von 150.000 Blüten pflücken und trocknen.

### **INGWER-ADRAK**

Ingwer ist in Südostasien beheimatet und als Heilmittel von unschätzbarem Wert. Es wirkt kreislauffördernd, schweißtreibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.

### **KORIANDER-DHANIA**

In den Küchen Indiens gehört der Koriander zu den Standardzutaten. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien.

# Suppen und Vorspeisen

- |     |                                                                  |      |
|-----|------------------------------------------------------------------|------|
| 01. | <b>Dal Suppe</b><br><i>Indische Linsensuppe</i>                  | 2,90 |
| 02. | <b>Tomaten Suppe</b><br><i>Indische Tomatensuppe</i>             | 2,90 |
| 03. | <b>Sabzi Suppe</b><br><i>Indische Gemüsesuppe</i>                | 2,90 |
| 04. | <b>Murg Suppe</b><br><i>Hühnerfleisch mit Sahne und Gewürzen</i> | 3,40 |

# Vorspeisen

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- |     |                                                                                                                        |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 05. | <b>Samosa</b> (2 Stück)<br><i>gefüllte Teigtaschen mit Gemüse</i>                                                      | 4,50 |
| 06. | <b>Allu Pakora</b><br><i>Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert</i>                                                  | 3,50 |
| 07. | <b>Onion Ring Bhaji</b><br><i>Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert</i>                                           | 3,90 |
| 08. | <b>Gobi Pakora</b><br><i>Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert</i>                                                  | 3,50 |
| 09. | <b>Bengen Pakora</b><br><i>Auberginen in Kichererbsenmehl frittiert</i>                                                | 3,50 |
| 10. | <b>Paneer Pakora</b><br><i>Indische Rahmkäsestücke in Kichererbsenmehl frittiert</i>                                   | 4,50 |
| 11. | <b>Yogi Pakora</b><br><i>Verschiedenes frisches Gemüse</i>                                                             | 4,50 |
| 12. | <b>Yogi Pakora für 2 Pers.</b><br><i>wie Nr. 11</i>                                                                    | 8,90 |
| 13. | <b>Murg Pakora</b><br><i>Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl frittiert</i>                                        | 4,90 |
| 14. | <b>Fish Pakora</b><br><i>Zartes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl frittiert</i>                                        | 4,90 |
| 15. | <b>Jeenga Pakora</b><br><i>Riesengarnelen in Kichererbsenmehl frittiert</i>                                            | 7,50 |
| 16. | <b>Gemischter Vorspeisenteller</b><br><i>Chicken Pakora, Paneer Pakora, Bengen Pakora, Gobi Pakora und Allu Pakora</i> | 5,70 |
| 17. | <b>Gemischter Vorspeisenteller für 2 Pers.</b><br><i>wie Nr. 16</i>                                                    | 9,90 |

Indische Weisheit:

इश्ट अकतत लक, वनन क अरुतत,  
अरु अर लकत लक, वनन क इंगुत.

# Frische knackige Salate

Hausgemachtes Dressing oder Essig & Öl

- |     |                                                                                          |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 18. | <b>Tomatensalat</b><br><i>Tomaten mit Zwiebeln</i>                                       | 3,50 |
| 19. | <b>Mila - Julla Salat</b><br><i>Eisbergsalat, Karotten, Zwiebeln, Tomaten und Gurken</i> | 4,50 |
| 20. | <b>Bombay Salat</b><br><i>Hühnerfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Ananas</i>        | 5,50 |

# Joghurt & Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

- |     |                                                                              |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|------|
| 21. | <b>Plain Dahi</b><br><i>Einfacher Joghurt</i>                                | 1,90 |
| 22. | <b>Kheere Ka Raita</b><br><i>Gurken-Joghurt</i>                              | 3,20 |
| 23. | <b>Allu Raita</b><br><i>Kartoffel-Joghurt</i>                                | 3,00 |
| 24. | <b>Raita</b><br><i>Joghurt mit Gurken, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln</i>  | 3,80 |
| 25. | <b>Basmatireis</b>                                                           | 2,00 |
| 26. | <b>Bhatura</b><br><i>Frittiertes Hefebrot</i>                                | 2,20 |
| 27. | <b>Papped (Papadam) 2 Stück</b><br><i>Knuspriges Brot aus Hülsenfrüchten</i> | 1,90 |

# Tandoori – Brot – Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen

- |     |                                                                                                |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 28. | <b>Chapati</b><br><i>Flaches Vollkornfladenbrot</i>                                            | 1,80 |
| 29. | <b>Naan</b> <i>Ovales Brot aus Hefeteig</i>                                                    | 2,30 |
| 30. | <b>Butter Naan</b> <i>Weizenfladenbrot mit Butter</i>                                          | 2,80 |
| 31. | <b>Lachsen Naan</b><br><i>Weizenfladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>                           | 2,80 |
| 32. | <b>Onion Naan</b><br><i>Weizenfladenbrot gefüllt mit Zwiebeln</i>                              | 3,20 |
| 33. | <b>Paneer Naan</b><br><i>Weizenfladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>                   | 3,70 |
| 34. | <b>Himalaya Naan</b><br><i>Weizenfladenbrot gefüllt mit Käse, Knoblauch und Chili - scharf</i> | 3,90 |
| 35. | <b>Keema Naan</b><br><i>Weizenfladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch</i>                       | 4,50 |

# Tandoori – Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet, brutzelnd in der heißen Pfanne mit Gemüse; Naan-Fladenbrot und würziger Sauce serviert.

- |                                   |                                                                                         |              |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>36. Paneer Tikka</b>           | <i>Indische Rahmkäsestücke mariniert mit Joghurt und Punjabi Masala</i>                 | <b>11,90</b> |
| <b>37. Tandoori Chicken</b>       | <i>Hähnchenkeulen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept</i>               | <b>11,90</b> |
| <b>38. Chicken Tikka</b>          | <i>Zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt</i>                                | <b>11,90</b> |
| <b>39. Hariyali Chicken Tikka</b> | <i>Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-Minze- und Koriandersauce</i>             | <b>12,90</b> |
| <b>40. Mutton Seekh Kebap</b>     | <i>Lamhackfleisch mariniert mit indischen Gewürzen</i>                                  | <b>14,70</b> |
| <b>41. Mutton Tikka</b>           | <i>Zartes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, und Joghurtmarinade</i> | <b>13,50</b> |
| <b>42. Fish Tikka</b>             | <i>Mariniertes Seelachs-Filet nach „Punjabi Art“</i>                                    | <b>13,50</b> |
| <b>43. Jeenga Tandoori</b>        | <i>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt</i>              | <b>18,90</b> |
| <b>44. Bombay-Haus Platte</b>     | <i>Riesengarnelen, Fisch Tikka, Paneer Tikka, Chicken Tikka und Mutton Seekh Kebap</i>  | <b>19,90</b> |

# Reis - Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet

- |                                  |                                                                                 |              |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>45. Vegetarisches Biryani</b> | <i>mit frischem gemischtem Gemüse, Nüssen und Rosinen</i>                       | <b>10,50</b> |
| <b>46. Chicken Biryani</b>       | <i>Hühnerfleisch mit Erbsen, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen</i>                  | <b>11,90</b> |
| <b>47. Mutton Biryani</b>        | <i>Lammfleisch mit Erbsen, Mandeln und Rosinen</i>                              | <b>12,90</b> |
| <b>48. Shrimps Biryani</b>       | <i>Shrimps mit Zwiebeln, Mandeln und Rosinen</i>                                | <b>13,90</b> |
| <b>49. Bombay Biryani</b>        | <i>mit Hühnerbrust, Lammfleisch, Shrimps, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen</i> | <b>14,90</b> |

Indische Weisheit:

in den Kräutern ist die ganze Kraft der Welt.  
Derjenige, der ihre geheilten Fähigkeiten kennt,  
der ist allmächtig.

# Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- |     |                                                                                                                       |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50. | <b>Dal Makhni</b><br><i>Indisches Nationalgericht: Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Butter zubereitet</i>    | 8,50  |
| 51. | <b>Channa Masala</b><br><i>Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer</i>                        | 8,90  |
| 52. | <b>Palak Paneer</b><br><i>Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse</i>                                             | 9,90  |
| 53. | <b>Matter Kumbi</b><br><i>mit Champignons, Erbsen und Currysoße</i>                                                   | 9,90  |
| 54. | <b>Malai Kofta</b><br><i>Hausgemachte Käseklößchen in würziger Currysoße</i>                                          | 9,90  |
| 55. | <b>Mix Veg.</b><br><i>Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt</i>                                                  | 9,90  |
| 56. | <b>Bindi Masala (Lady Finger)</b><br><i>Gebratenes Okra, Zwiebeln in würziger Currysoße</i>                           | 10,30 |
| 57. | <b>Karahi Paneer</b><br><i>Indische Rahmkäsestücke, Paprika, Zwiebeln mit Currysoße</i>                               | 10,50 |
| 58. | <b>Matter Paneer</b><br><i>Erbsen und indische Rahmkäsestücke in Currysoße</i>                                        | 10,90 |
| 59. | <b>Shahi Bengen</b><br><i>Auberginen gefüllt mit hausgemachtem Käse, Mandeln, Kartoffeln und Ingwer in Mandelsoße</i> | 11,50 |
| 60. | <b>Navratan Korma</b><br><i>mit verschiedenem Gemüse zubereitet, Sahne und Nüssen in Currysoße.</i>                   | 11,50 |
| 61. | <b>Shahi Paneer</b><br><i>Indische Rahmkäsestücke, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen und in einer Sahne-Tomatensoße</i>   | 12,90 |
| 62. | <b>Allu Gobi</b> <i>Kartoffeln und Blumenkohl frischem Ingwer in Curry-Masalasoße</i>                                 | 9,50  |

# Lamm - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

- |     |                                                                                                                                |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 63. | <b>Lamm Curry</b><br><i>Lammfleisch in pikanter Soße</i>                                                                       | 11,90 |
| 64. | <b>Balti Lamm Vindaloo</b> - sehr scharf<br><i>Zartes Lammfleisch und Kartoffeln mit grünem Chili, Spezialgewürzen aus Goa</i> | 11,90 |
| 65. | <b>Mutten Saag</b><br><i>Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art</i>                            | 11,90 |
| 66. | <b>Mutton Chop</b><br><i>Lammfleisch mit frischen Tomaten, Rosinen und Sahne-Currysoße</i>                                     | 12,90 |
| 67. | <b>Lamm Jalfrezi</b><br><i>Zartes Lamm mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer in Currysoße</i>            | 13,90 |
| 68. | <b>Karahi Ghosht</b><br><i>Gebratenes Lammfleisch, Paprika und Zwiebeln in Curry-Soße in der Pfanne serviert</i>               | 12,90 |
| 69. | <b>Mutton Rogan Josh</b><br><i>Lammfleisch, Mandeln, frische Tomaten und rote Currysoße</i>                                    | 13,90 |
| 70. | <b>Mutton Korma</b><br><i>Lammfleisch, Cashewnüsse, Mandeln, Kokosnussflocken, Sahne und Currysoße</i>                         | 13,90 |

# Hühnerfleisch – Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- |                                               |                                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>71. Chicken Curry</b>                      | <i>Hühnerfleisch in Currysoße</i>                                                                             | <b>9,50</b>  |
| <b>72. Ginger Chicken</b>                     | <i>Hühnerfleisch mit frischem Ingwer in Currysoße</i>                                                         | <b>9,90</b>  |
| <b>73. Garlic Chicken</b>                     | <i>Hühnerfleisch mit frischem Knoblauch in Currysoße</i>                                                      | <b>9,90</b>  |
| <b>74. Murg Vindaloo</b> <i>sehr scharf</i>   | <i>Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spezialgewürzen aus Goa</i>                                               | <b>10,50</b> |
| <b>75. Chicken Jalfrezi</b>                   | <i>Hühnerfleisch ohne Knochen, mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten</i>     | <b>11,90</b> |
| <b>76. Murg Makhni</b>                        | <i>Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten- Sahnecurrysoße</i>                                                 | <b>11,90</b> |
| <b>77. Chili Chicken</b> <i>- sehr scharf</i> | <i>Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebeln, frischer Ingwer, Knoblauch mit Spezialgewürzen</i>                       | <b>11,90</b> |
| <b>78. Bombay Balti Chicken Korma</b>         | <i>Zartes Hühnerfleisch mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln, Sahnecurrysoße, Traditionell serviert</i> | <b>12,90</b> |
| <b>79. Chicken Tikka Masala</b> <i>pikant</i> | <i>Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße</i>                                                                     | <b>13,50</b> |
| <b>80. Karahi Chicken</b>                     | <i>Gebratenes Hühnerfleisch, Zwiebeln, frische Tomaten, Paprika mit Currysoße, in der Pfanne serviert</i>     | <b>12,90</b> |

# Fisch - Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

- |                                        |                                                                |              |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>81. Bombay Fish Makhni</b>          | <i>Seelachsfilet in Tomaten-Kokosnusssoße</i>                  | <b>12,50</b> |
| <b>82. Karahi Fish</b>                 | <i>Seelachsfilet mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße</i>     | <b>11,50</b> |
| <b>83. Prawns-Masala</b> <i>pikant</i> | <i>Krabben in Currysauce, grüner Chili mit feinen Gewürzen</i> | <b>14,50</b> |
| <b>84. Jeenga Badami</b>               | <i>Riesengarnelen mit Mandeln in spezial Currysoße</i>         | <b>16,90</b> |

## Thalis verschiedene Gerichte auf einem Teller

Wir servieren Ihnen unser Essen in original indischen Thalis.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>85. Krishna Thali</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Dal Makhni</i></li><li>• <i>Mix Veg.</i></li><li>• <i>Matter Paneer oder Shahi Paneer</i></li><li>• <i>Raita</i></li><li>• <i>Salat</i></li><li>• <i>Naan oder Basmati-Reis</i></li></ul>   | für 1 Pers. | <b>17,50</b> |
| <b>86. Krishna Thali</b>                                                                                                                                                                                                                                        | für 2 Pers. | <b>33,90</b> |
| <b>87. Maharaja Thali</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Mix Veg.</i></li><li>• <i>Mutton Korma</i></li><li>• <i>Chicken Curry</i></li><li>• <i>Raita</i></li><li>• <i>Salat</i></li><li>• <i>Naan oder Basmati-Reis</i></li></ul>                  | für 1 Pers. | <b>18,50</b> |
| <b>88. Maharaja Thali</b>                                                                                                                                                                                                                                       | für 2 Pers. | <b>35,90</b> |
| <b>89. Special Bombay Thali</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Chicken Tikka Masala</i></li><li>• <i>Karahi Ghosht</i></li><li>• <i>Fisch Curry</i></li><li>• <i>Raita</i></li><li>• <i>Salat</i></li><li>• <i>Naan oder Basmati-Reis</i></li></ul> | für 1 Pers. | <b>19,50</b> |
| <b>90. Special Bombay Thali</b>                                                                                                                                                                                                                                 | für 2 Pers. | <b>37,90</b> |

## Dessert

- |                                                                                           |  |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------|
| <b>91. Gulab Jamun</b><br><i>Süße Milchbällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken</i> |  | <b>3,20</b> |
| <b>92. Mango Kulfi</b><br><i>Mango-Eis mit Mandeln und Sahne</i>                          |  | <b>3,90</b> |
| <b>93. Gajar Halwa</b><br><i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet</i>    |  | <b>4,50</b> |

Ein altes indisches Sprichwort sagt:

“जबान लान इतके ले लेबेन ललकण्टे देइ  
झुपटकेइ इठणत, जांवे लान इन झुपटकीतेहण्टेइ  
लेबेन लेबेन”

# Getränke

## Warme Getränke

### Verehrte Tee Freude,

Teetrinken kann zur Zeremonie werden, das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Tees zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

100. Yogi Chai - Indischer Haustee		2,20
<i>Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.</i>		
101. Schwarzer, Pfefferminz, Grüner <i>oder</i> Fenchel Tee		1,60
102. Tasse Kaffee		2,20
103. Milchkaffee		2,60
104. Tee mit Amaretto	2cl	2,80
105. Tee mit Rum	2cl	3,60
106. Kaffee mit Bailey's	2cl	3,60

## Kalte Getränke & Säfte

107. Lassi Süß	0,3l	2,80
<i>Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk</i>		
108. Lassi Salzig	0,3l	2,80
<i>Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk</i>		
109. Mango Lassi	0,3l	3,20
<i>Joghurtgetränk mit Mango</i>		
	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
110. Mango Shake	2,90	3,90
112. Kokos Milch Shake	2,90	3,90
114. Mineralwasser	1,90	2,60
116. Stilles Wasser	1,90	2,60
118. Coca Cola <sup>1,2</sup>	2,60	3,40
120. Coca Cola Light <sup>1,2,4,6</sup>	2,60	3,40
122. Spezi <sup>1,2,5</sup>	2,60	3,40
124. Sprite	2,60	3,40
126. Fanta <sup>2,5</sup>	2,60	3,40
128. Mangosaft 100%	2,90	3,90
130. Lycheesaft 100%	2,90	3,90
132. Apfelsaft 100%	2,80	3,50
134. Orangensaft 100%	2,80	3,50
136. Schorle	2,50	3,30

## Biere

138. Indisches Bier Cobra <i>oder</i> Kingfischer	0,3l	3,60
139. Kitzmann Pils	0,3l	2,60
140. Kitzmann Helles	0,5l	3,20
141. Kitzmann Hefe-Weißbier	0,5l	3,40
142. Erdinger Weißbier	0,5l	3,60
143. Erdinger Dunkles Weißbier	0,5l	3,60
144. Clausthaler Alkoholfrei	0,5l	3,60
145. Radler	0,5l	3,20
146. Cola Weizen <sup>1,2</sup>	0,5l	3,60

## Aperitifs-Spirituosen

147. Campari <sup>2</sup>	25%	2cl	2,60
148. Sherry Medium Dry	15%	2cl	2,60
149. Jägermeister	35%	2cl	2,60
150. Ramazzotti	32%	2cl	2,60
151. Fernet Branca	37%	2cl	2,60
152. Wodka Gorbatschow	37,5%	2cl	2,60
153. Ouzo	38%	2cl	2,60
154. Asbach Uralt <i>Weinbrand</i>	38%	2cl	2,60
155. Remy Martin	40%	2cl	2,80
156. Old Monk Rum <i>7 year old Blended aus Indien</i>	42,8%	2cl	3,20
157. Black Cat Rum <i>aus Indien</i>	40%	2cl	3,20
158. Jogi Mangoschnaps <i>aus Indien</i>	38%	2cl	2,80
159. Jogi Mangolikör <i>aus Indien</i>	24%	2cl	2,80
160. Coffeelikör <i>aus Indien</i>	25%	2cl	2,80
161. Lycheeschnaps <i>aus Indien</i>	38%	2cl	2,80
162. Lycheelikör <i>aus Indien</i>	20%	2cl	2,80
163. Paanlikör <i>aus Indien</i>	22%	2cl	2,80
164. Ingwerlikör <i>aus Indien</i>	25%	2cl	2,80
165. Cardamomlikör <i>aus Indien</i>	25%	2cl	2,80
166. Ingwer, Cardamom, Paanlikör <i>Fl. zum Mitnehmen</i>	0,5l		18,90
167. Jogi Mangolikör, Lycheelikör <i>Fl. zum Mitnehmen</i>	0,7l		23,50

## Scotch Whisky

168. Ballantine's	Finest Scotch Whisky	40%	2cl	2,90
169. Johnnie Walker <sup>2</sup>	Red Label	40%	2cl	2,90
170. Johnnie Walker <sup>2</sup>	Black Label	40%	2cl	4,30
171. Dimple	12 Jahre gereift	40%	2cl	3,80
172. Chivas Regal <sup>2</sup>	12 Jahre gereift	40%	2cl	4,30

## Long Drinks

			2cl	4cl
173. Campari <sup>2</sup>	Soda		2,80	3,90
175. Campari <sup>2</sup>	Orange		2,80	3,90
177. Martini	Bianco		2,40	3,70
179. Wodka	Orange		2,80	3,90
181. Bacardi	Orange		2,80	3,90
183. Bacardi	Cola <sup>1,2</sup>		2,80	3,90
185. Asbach	Cola <sup>1,2</sup>		2,80	3,90
187. Whiskey	Cola <sup>1,2</sup>		2,80	3,90

## Die Wein- Auswahl

Offene Weine, weiß oder rot

189. Nasheeli	(weiss)	Indischer Qualitätswein	0,2l	3,80
190. Soma Reserve	(weiss)	Indischer Qualitätswein	0,2l	3,80
191. Frascati	(weiss)	Italienischer Qualitätswein	0,2l	2,90
192. Nasheeli/Angoori	(rot)	Indischer Qualitätswein	0,2l	3,80
193. Italienscher	(rot)	Italienischer Landwein	0,2l	2,90
194. Chianti	(rot)	Italienischer Qualitätswein	0,2l	2,90
195. Valpolicella	(rot)	Italienischer Qualitätswein	0,2l	2,90
196. Bardolino	(rot)	Italienischer Qualitätswein	0,2l	2,90
197. Lambrusco	(rot)	Italienischer Perlwein	0,2l	2,90
198. Veneto Cabernet	(rot)	Italienischer Qualitätswein	0,2l	3,20
199. Weinschorle			0,4l	3,60
200. Italienische	Qualitätswein	Wein Flasche (163 - 167)	0,75l	12,50
201. Indischer	Qualitätswein	Wein Flasche (160 - 162)	0,75l	16,50



# MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag (nur werktags)

## Suppen mit Naan

M-01.	<b>Dal Suppe mit Naan</b> Indische Linsensuppe	3,90
M-02.	<b>Tomaten Suppe mit Naan</b> Indische Tomatensuppe	3,90
M-03.	<b>Sabzi Suppe mit Naan</b> Indische Gemüsesuppe	3,90
M-04.	<b>Murg Suppe mit Naan</b> Hühnerfleisch mit Sahne und Gewürzen	4,40
<b>Samosa</b>	(2 Stück) gefüllte Teigtaschen mit Gemüse	3,90

## Vegetarische Köstlichkeiten

M-05.	<b>Dal Makhni</b> Indisches Nationalgericht: Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Butter zubereitet	5,20
M-06.	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	6,00
M-07.	<b>Palak Paneer</b> Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem und indische Käse	6,50
M-08.	<b>Mix Veg.</b> Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	6,50

## Chicken und Lamm

M-09.	<b>Chicken Curry</b> Hühnerfleisch in Currysoße	6,50
M-10.	<b>Ginger oder Garlic Chicken</b> Hühnerfleisch mit frischem Ingwer oder frischem Knoblauch in Currysoße	6,90
M-11.	<b>Balti Lamm Vindaloo - sehr scharf</b> Zartes Lammfleisch, Kartoffeln mit grünem Chili, Spezialgewürzen aus Goa	7,80
M-12.	<b>Tandoori Chicken</b> - marinierte Hühnerkeulen gegrillt und Naanbrot	7,90
M-13.	<b>Chicken Tikka</b> - marinierte Hühnerbrustfilet und Naanbrot	8,60

## Biryanis - Reisgerichte

M-14.	<b>Vegetarisches Biryani</b> mit frischem gemischtem Gemüse, Nüssen und Rosinen	6,50
M-15.	<b>Chicken Biryani</b> Hühnerfleisch mit Erbsen, Zwiebeln, Mandeln und Rosinen	6,90

## Fischgerichte

M-16.	<b>Bombay Fish Makhni</b> Seelachsfilet in Tomaten-Kokosnusssoße	7,50
M-17.	<b>Prawns-Masala pikant</b> Krabben in Currysauce, grüner Chili mit feinen Gewürzen	8,50