



# BOMBAY

CAFÉ • INDISCHES RESTAURANT • BAR

## HAPPY HOUR

Alle Cocktails nur 6,90

### CAIPIRINHA/CAIPIROSHKA

Cachaça / Wodka, brauner Zucker, Limetten

### MOJITO

Havana, Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Soda

### BOMBAY HEART

Gin, Kirschkörner, Zucker- und Granatapfelsirup  
Limetten, Zitronen- und Orangensaft

### SWIMMING POOL

Wodka, Kokos- und Blue Curacao Sirup, Sahne, Ananassaft

### WATERMELON MAN

Wodka, Wassermelonensirup, Granatapfelsirup,  
Zitronen- und O-Saft

### ZOMBIE

brauner Rum, Rum 73%, Kirschkörner,  
Granatapfelsirup, Zitronen- und O-Saft

### TROPICAL ISLAND

Wodka, Pfirsichlikör, Wassermelonensirup,  
Limetten, Ananas- und O-Saft

### PINA COLADA

weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

### HURRICANE

weißer u. brauner Rum, Maracujasirup,  
Zitronen- Ananas- und O-Saft

### ROLLING STONE

Wodka, weißer Rum, Kokos- und Blue Curacao  
Sirup, Ananas, Zitronen- und O-Saft

### SIXTH SENSE

Whiskey, Granatapfelsirup, Limetten, Zitronen-  
Maracuja- und O-Saft

### MAI TAI

brauner Rum, Pfirsichlikör, Rum 73%,  
Mandelsirup, Zitronen- Ananas- und O-Saft

### LONG ISLAND ICE TEA

Wodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec,  
Zitronen- O-Saft, Cola

### BAHAMA MAMA

Malibu, W. Rum, Granatapfelsirup, Zitronen-  
Ananas- O-Saft

### SINGAPORE SLING

Gin, Cherry Brandy, Granatapfelsirup, Zitronen-  
und Limettensaft, Soda

### ADIOS AMIGO

W. Rum, Tequila, Gin, Zuckersirup, Zitronen-  
Limettensaft, Ginger Ale

### BOMBAY PUNCH

W. Rum, Wodka, Tequila, Gin, Zucker, Zitronen-  
Limettensaft, Blue Curacao, Sprite

### FLYING KANGAROO

Wodka, W. Rum, Galliano, Kokos, Vanillesirup,  
O-Saft, Sahne

### MEXICAN COLADA

Tequila, Kahlua, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

### SEX ON THE BEACH

Wodka, Wassermelonensirup und Granatapfelsirup,  
Pfirsichlikör, Zitronen- und Ananassaft

ohne Alkohol 5,90

### MOSKITO

Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Ginger Ale

### MISS BOMBAY

Mandel- und Zuckersirup, Grapefruit- und Ananassaft

### BABY LOVE

Kokossirup, Sahne, Bananen- und Ananassaft

### IPANEMA

Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale

### COCONUT KISS

Kokossirup, Sahne, Ananas- und Kirschsaff

### CINDERELLA

Mango-, Maracujasirup, Kirsch-, Zitronen-, O-Saft

### EISZEIT

Limetten, brauner Zucker, Blue Curacao, Red Bull

### VIRGIN COLADA

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

### GUAVA MARIA

Limetten, brauner Zucker, Maracuja-, Guavensaft

### PINK LADY

Ananassaft, Kokos-, Granatapfelsirup, Sahne



## BEILAGEN SIDE ORDERS

**KARTOFFELN** klein 2,9 gross 4,9  
gebratene Kartoffeln  
roasted potatoes

**GEMÜSE** 4,9  
gebratene Gemüse  
fried vegetables

**POMMES** 3,5  
frittierte Pommes  
fried fries

**PULAO REIS** klein 2,9 gross 4,9  
Basmatireis mit Gemüse  
Basmatirice with vegetables

**BHATURA** 2,4  
frittiertes Fladenbrot  
fried bread

**NAAN** 2,4  
Fladenbrot mit Sesam  
baked bread with sesam

**BUTTER NAAN** 2,6  
Fladenbrot mit Butter und Sesam  
bread with butter and sesam

**GARLIC NAAN** 2,9  
Fladenbrot mit Knoblauch  
bread with garlic

**PANEER NAAN** 3,2  
Fladenbrot mit Rahmkäse  
bread with cheese

**PESHWARI NAAN** 4,9  
Fladenbrot mit Früchten und Nüssen  
bread with fruits and nuts

**NAAN PLATE** 9,9  
Mix aus allen Naan Broten  
mix from all naan breads

**CHAPPATI** 2,9  
Vollkornbrot  
whole-grain bread

**ALU PARATHA** 5,9  
Vollkornbrot mit Kartoffeln  
whole-grain bread with potatoes

**MANGO CHUTNEY** 2,4  
Eingelegte Mangos süss-sauer  
pickled mangos sweet-sour

**RAITA** 2,6  
Joghurt leicht gewürzt  
yoghurt and herbs

## SUPPEN • SOUPS

**10. DAL SHORBA** 4,6  
Rote Linsensuppe  
red lentil soup

**11. TOMATO SHORBA** 4,6  
cremige Tomatensuppe  
creamy tomatoesoup

**14. MULLIGATAWNEY SHORBA** 4,9  
saftige Hühnersuppe  
chicken soup

**15. SEAFOOD SHORBA** 5,9  
würzige Suppe mit Rotbarsch und Garnelen  
spicy soup with red snapper and prawns

**16. SAUER-SCHARF SUPPE** 5,9  
Suppe mit Huhn- und Lammfleisch sauer-scharf  
soup with chicken and lamb spicy-sour

## VORSPEISEN • STARTERS

Alle Vorspeisen servieren wir mit frischem Salat und hausgemachten Chutney's.  
All Starters are served with fresh salad and tasteful chutney's.

**20. SAMOSAS** 5,9  
2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse  
fried pastries filled with vegetable and potatoes

**22. PANEER PAKORA** 5,9  
Frischer hausgemachter Rahmkäse  
fresh homemade cheese

**24. CHICKEN PAKORA** 6,9  
saftige Hähnchenbrustfiletstücke  
juicy pieces of chicken breast

**25. ONION BHaji** 5,9  
Zwiebelringe  
Onion rings

**26. PRAWNS KOLI WADA** 9,9  
exotische Scampis  
exotic prawns

**27. MIX PAKORA (VEGETARISCH)** 10,9  
gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen  
mixed vegetable starter plate for 2 persons

**28. SEEKH KEBAB** 11,9  
Hähnchenhackfleisch Spieße fein gewürzt,  
gegrillt im Tandoori  
chicken mince pikes grilled in tandoori

## SALATE • SALADS

**30. GANESHA SALAT** 11,9  
Typisch indischer Salat mit mildem Rahmkäse  
und exotischen Früchten.  
typical indian salad with homemade cheese  
and garnishes with exotic fruits

**31. BOMBAY SALAT** 14,9  
Gemischter Salat mit hervorragend exotisch  
gewürzten Garnelen aus dem Tandoori  
Salad with exotic marinated prawns from  
the Tandoor

**32. TANDOORI SALAT** 12,9  
Gemischter Salat mit marinierten  
Hähnchenstreifen, gegrillt aus dem Tandoori  
chicken salad with marinated and grilled  
chicken strips from Tandoor

**33. VITAL SALAT VEGAN** 12,9  
Gemischter Salat mit Avocado, rote Bete,  
Kichererbsen garniert mit Granatapfel  
Mixed salad with avocado, beetroot,  
Chickpeas garnished with pomegranate



## VEGETARISCH • VEGETARIAN

|                                                                                                                                                                                                                  |      |                                                                                                                                                                                                                   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>50. SABZI VEGAN</b><br>Gemüsecurry aus frischen Gemüse der Saison<br>mixed fresh vegetables in curry sauce                                                                                                    | 11,9 | <b>56. KHADAI PANEER</b><br>Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten,<br>verfeinert mit feinen Kräutern<br>homemade cheese with onions, capsicum<br>and tomatoes finished with fine herbs                       | 13,6 |
| <b>51. PANEER MAKHANI</b><br>Hausgemachter Rahmkäse in einer<br>Butter-Tomatensoße<br>homemade cheese in a creamy tomato sauce                                                                                   | 13,9 | <b>57. ALU GHOBİ MASALA VEGAN</b><br>Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und<br>Tomaten in pikanten Gewürzen gebraten<br>Fresh potatoes and cauliflower roasted with<br>potatoes and tomatoes in hot herbs         | 12,9 |
| <b>52. DAL TARKA VEGAN</b><br>Verschiedene Linsen gebraten mit Ingwer,<br>Knoblauch und Tomaten<br>mixed lentils cooked with garlic, ginger and<br>tomatoes                                                      | 12,9 | <b>60. MALAY KOFTA</b><br>Kartoffel-Gemüsebällchen in einer cremigen<br>Cashewnusssoße<br>vegetable balls in a creamy cashewnut sauce                                                                             | 13,9 |
| <b>53. PANEER JALFREZI</b><br>Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und<br>Paprika in einer roten scharfen Soße<br>homemade cheese roasted with onions, tomatoes and<br>Capsicum in a hot sweet and sour sauce | 13,6 | <b>61. SHAHI PANEER</b><br>Hausgemachter Rahmkäse in einer milden<br>Sahnesoße aus Gewürzen und Nüssen<br>Homemade cheese in a creamy sauce with herbs and nuts                                                   | 13,9 |
| <b>54. BENGAN BOMBAY VEGAN</b><br>Auberginen mit Knoblauch und frischem Ingwer<br>in einer Kokos-Currysoße<br>Eggplants with garlic and fresh ginger<br>in curry-coconut sauce                                   | 12,9 | <b>62. SABZI KORMA</b><br>Gemüse in einer milden Sahnesoße<br>aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse,<br>Mandeln und Cashewnüssen<br>vegetables in an light spiced sauce with cheese, cream,<br>almonds and cashewnuts | 12,9 |
| <b>55. PALAK PANEER</b><br>Hausgemachter Rahmkäse in Blattspinat,<br>gebraten mit Zwiebeln und Tomaten<br>homemade cheese roasted with onions and<br>tomatoes in spinach                                         | 13,9 | <b>63. CHANA MASALA VEGAN</b><br>Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in einem<br>speziellen Masala<br>chick peas with tomatoes and onions in an<br>special masala                                               | 12,9 |

## FISCH • SEAFOOD

|                                                                                                                                                                                                                   |      |                                                                                                                                                                                                |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>66. BOMBAY JHINGA</b><br>Riesengarnelen mit Knoblauch und<br>frischem Ingwer in einer Curry-Kokossoße<br>King prawns with garlic and ginger in<br>curry-coconutsauce                                           | 17,2 | <b>72. MASHLI MADRASI</b><br>Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer<br>südindischen roten Currysoße<br>red snapper with coconut cooked<br>in a south indian red curry sauce                  | 15,6 |
| <b>67. JHINGA HYDERABADI</b><br>Riesengarnelen in einem grünem Curry<br>aus frischer Minze und Kokos<br>King prawns in green curry sauce made<br>from fresh mint and coconut                                      | 17,4 | <b>73. JHINGA MADRASI</b><br>Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer<br>südindischen roten Currysoße<br>King prawns with coconut cooked<br>in a south indian red curry sauce                  | 17,6 |
| <b>68. JHINGA JAHLFREZI</b><br>Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten<br>und Paprika in einer süß scharfen Soße<br>King prawns roasted with onions, tomatoes and<br>Capsicum in a hot sweet and sour sauce | 17,6 | <b>74. JHINGA DAHIWALA</b><br>Riesengarnelen gebraten mit Mandeln,<br>leichten Gewürzen in einer Nuss- Joghurtsoße<br>King prawns roasted with almonds light spices<br>in nut-yoghurt sauce    | 17,6 |
| <b>69. JHINGA MALAI</b><br>Riesengarnelen gebraten mit Kokosnuss in<br>einer cremigen Cashewnusssoße<br>King prawns cooked with coconut in an creamy<br>cashewnut sauce                                           | 17,9 | <b>75. JHINGA MASALA</b><br>Riesengarnelen in einer pikanten Soße<br>aus frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln<br>King prawns in a pikant sauce made<br>from fresh ginger, tomatoes and onions | 17,6 |
| <b>70. MASHLI CURRY</b><br>Rotbarschfilet in einer würzigen Currysoße<br>red snapper in a spicy curry sauce                                                                                                       | 15,2 | <b>76. JHINGA VINDALOO</b><br>Riesengarnelen zusammen mit gebratenen Kartoffeln<br>in einem scharfen roten Curry<br>King prawns roasted with potatoes in an hot red curry                      | 17,9 |
| <b>71. MASHLI MASALA</b><br>Rotbarschfilet in einer pikanten Soße aus<br>frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln<br>red snapper in a sauce with ginger,<br>tomatoes and onions                                      | 15,4 |                                                                                                                                                                                                |      |

## BEILAGEN

### SIDE ORDERS

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>KARTOFFELN</b> klein 2,9 gross 4,9<br>gebratene Kartoffeln<br>roasted potatoes              |     |
| <b>GEMÜSE</b><br>gebratenes Gemüse<br>fried vegetables                                         | 4,9 |
| <b>POMMES</b><br>frittierte Pommes<br>fried fries                                              | 3,5 |
| <b>PULAO REIS</b> klein 2,9 gross 4,9<br>Basmatireis mit Gemüse<br>Basmatirice with vegetables |     |
| <b>BHATURA</b><br>Frittiertes Fladenbrot<br>Fried bread                                        | 2,4 |
| <b>NAAN</b><br>Fladenbrot mit Sesam<br>baked bread with sesam                                  | 2,4 |
| <b>BUTTER NAAN</b><br>Fladenbrot mit Butter und Sesam<br>bread with butter and sesam           | 2,6 |
| <b>GARLIC NAAN</b><br>Fladenbrot mit Knoblauch<br>bread with garlic                            | 2,9 |
| <b>PANEER NAAN</b><br>Fladenbrot mit Rahmkäse<br>bread with cheese                             | 3,2 |
| <b>PESHWARI NAAN</b><br>Fladenbrot mit Früchten und Nüssen<br>bread with fruits and nuts       | 4,9 |
| <b>NAAN PLATE</b><br>Mix aus allen Naan Broten<br>mix from all naan breads                     | 9,9 |
| <b>CHAPPATI</b><br>Vollkornbrot<br>whole-grain bread                                           | 2,9 |
| <b>ALU PARATHA</b><br>Vollkornbrot mit Kartoffeln<br>whole-grain bread with potatoes           | 5,9 |
| <b>MANGO CHUTNEY</b><br>Eingelegte Mangos süß scharf<br>pickled mangos sweet sour              | 2,4 |
| <b>RAITA</b><br>Joghurt leicht gewürzt<br>yoghurt and herbs                                    | 2,6 |

# BEILAGEN

## SIDE ORDERS

**KARTOFFELN** klein 2,9 gross 4,9  
gebratene Kartoffeln  
roasted potatoes

**GEMÜSE** 4,9  
gebratenes Gemüse  
fried vegetables

**POMMES** 3,5  
frittierte Pommes  
fried fries

**PULAO REIS** klein 2,9 gross 4,9  
Basmatireis mit Gemüse  
Basmatirice with vegetables

**BHATURA** 2,4  
Frittiertes Fladenbrot  
Fried bread

**NAAN** 2,4  
Fladenbrot mit Sesam  
baked bread with sesam

**BUTTER NAAN** 2,6  
Fladenbrot mit Butter und Sesam  
bread with butter and sesam

**GARLIC NAAN** 2,9  
Fladenbrot mit Knoblauch  
bread with garlic

**PANEER NAAN** 3,2  
Fladenbrot mit Rahmkäse  
bread with cheese

**PESHWARI NAAN** 4,9  
Fladenbrot mit Früchten und Nüssen  
bread with fruits and nuts

**NAAN PLATE** 9,9  
Mix aus allen Naan Broten  
mix from all naan breads

**CHAPPATI** 2,9  
Vollkornbrot  
whole-grain bread

**ALU PARATHA** 5,9  
Vollkornbrot mit Kartoffeln  
whole-grain bread with potatoes

**MANGO CHUTNEY** 2,4  
Eingelegte Mangos süß-sauer  
pickled mangos sweet sour

**RAITA** 2,6  
Joghurt leicht gewürzt  
yoghurt and herbs

HALAL

## HAHNCHEN • CHICKEN

**80. CHICKEN CURRY** 12,9  
Hähnchenbrust in einer würzigen Currysoße  
chicken in curry sauce

**81. CHICKEN KHADAI** 14,9  
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln,  
Paprika und Tomaten, verfeinert mit Fenchel  
chicken with onions, capsicum and tomatoes  
garnished with fennel

**82. CHICKEN SAAG** 14,9  
Hähnchenbrustfilet in Blattspinat  
gebraten mit Ingwer und Zwiebeln  
chicken and spinach roasted  
with ginger and onions

**83. CHICKEN HYDERABADI** 14,4  
Hähnchenbrust in einem grünem Curry  
aus frischer Minze und Kokos  
chicken in a green curry sauce made from  
fresh mint and coconut

**84. CHICKEN SABZI** 14,4  
Hähnchenbrust mit verschiedenen  
Gemüse in Currysoße  
chicken filet in curry sauce with different  
vegetables

**85. BUTTER CHICKEN** 14,9  
Saftige gegrillte Hähnchenfleischstücke  
in einer sahnigen Tomaten-Currysoße  
grilled chicken cooked in an creamy  
tomatoe sauce

**86. CHICKEN NAWABI** 14,9  
Hähnchenbrust in einer süßen Cashewnussoße  
mit verschiedenen Früchten  
chicken filet in an sweet cashewnut sauce with fruits

**87. CHICKEN JALFREZI** 14,9  
Hähnchenbrust gebraten mit Zwiebeln, Tomaten  
und Paprika in einer roten scharfen Soße  
chicken roasted with onions, tomatoes and  
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

**88. CHILI CHICKEN** 15,9  
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln,  
Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße  
chicken roasted with onions, capsicum  
and tomatoes in a soya-chili-sauce

**89. CHICKEN MADRASI** 14,9  
Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer  
südindischen roten Currysoße  
chicken with coconut cooked in a  
south indian red curry sauce

**90. CHICKEN VINDALOO** 14,9  
Hähnchenbrust zusammen mit gebratenen  
Kartoffeln in einem scharfen roten Curry  
chicken filet with potatoes in an hot red curry

**91. CHICKEN TIKKA MASALA** 14,9  
Hähnchenbrust in einer roten Tomaten-  
Currysoße mit Paprika und Zwiebeln  
chicken filet in a red tomatoe-curry sauce  
with capsicum and onions

**92. CHICKEN KORMA** 14,9  
Hähnchenbrustfilet in einer Sahnesoße aus  
Gewürzen, Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen  
chicken filet in an light spiced sauce with cheese,  
cream, almonds and cashewnuts

HALAL

## TANDOORI • TANDOOR

Grillspezialitäten aus dem Tandoori (original indischer Lehmofen)  
Grilled specialities from the tandoor (original indian clay oven)

**100. TANDOORI CHICKEN** 17,9  
halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit  
speziellen indischen Gewürzen mariniert,  
im Ofen gebacken  
half chicken, marinated 24 hours in yoghurt  
with special Indian spices, baked in oven

**101. BATAK TIKKA** 18,9  
in würzigen Joghurt mariniertes gegrilltes  
Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln,  
garniert mit frischem Ingwer und Honig  
duck grilled in Tandoor served with vegetables

**102. CHICKEN TIKKA** 17,9  
gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in spezieller  
Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln & Ingwer  
grilled chicken (boneless) in special yoghurt-  
cream-sauce with paprika, onions and ginger

**104. LAMB TIKKA** 18,9  
zarte Lammfleischstücke gegrillt mit Ingwer,  
Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer  
Spezial-Gewürzmischung  
delicate lamb grilled with ginger, paprika,  
onions and fresh tomatoes in  
a special spice blend

**105. SCAMPI TIKKA** 19,9  
gegrillte Großgarnelen mariniert in spez.  
Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln,  
fr. Tomaten & Ingwer  
grilled prawns marinated with special yoghurt-cream-  
sauce with paprika, onions, fresh tomatoes and ginger

**107. MIX GRILLPLATTE** 21,9  
Zusammenstellung aus allen  
Grillspezialitäten aus dem Tandoori,  
abgeschmeckt mit feinsten Kräutern und Gewürzen  
A platter of all Tandoor specialities, finished with  
exclusive herbs and spices

HALAL

## LAMM • LAMB

## 110. LAMB CURRY

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysoße  
Tender lamb in curry sauce

14,9

## 111. LAMB KORMA

Lammfleisch in einer milden Sahnesoße  
aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse,  
Mandeln und Cashewnüssen

16,9

Lamb in an light spiced sauce with cheese, cream,  
almonds and cashewnuts

## 112. LAMB HYDERABADI

Lammfleisch in einem grünem Curry  
aus frischer Minze und Kokos  
Lamb in a green curry sauce made from  
fresh mint and coconut

15,9

## 113. LAMB KADHAI

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten,  
verfeinert mit verschiedenen Kräutern  
Lamb with onions, capsicum and tomatoes garnishes  
with fennel and different herbs

15,9

## 114. LAMB BANGALORE

Lammfleisch mit frischen Ingwer und Knoblauch,  
abgeschmeckt mit Kräutern und Kokosraspeln  
Lamb with fresh ginger and garlic, finished with  
spices and coconut

16,9

## 115. LAMB BHUNA GOHST

Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit Ingwer,  
Knoblauch, Zwiebeln und exotischen Gewürzen  
marinated lamb roasted with fresh ginger,  
garlic and onions finished with exotic spices

16,9

## 116. PALAK GOSHT

Lammfleisch in Blattspinat nach Art des Hauses  
gewürzt, mit Ingwer und Knoblauch  
Pieces of lamb cooked with spinach and flavored  
with spices, ginger and garlic

15,9

## 117. LAMB MADRAS

Lammfleisch mit Kokosraspeln in einer  
südindischen roten Currysoße  
Lamb with coconut cooked in a south Indian  
red curry sauce

16,9

## 118. LAMB SABZI

Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse  
in Currysoße  
Lamb in curry sauce with different  
vegetables

15,9

## 119. ROGAN JOSH

Lammfleisch in einer würzigen Mischung  
aus Zwiebeln, Knoblauch und grünem Paprika  
in einer Currysoße  
Lamb cooked in an exotic combination of spices,  
onions, garlic and capsicum

16,9

## 120. LAMB VINDALOO

Lammfleisch zusammen mit gebratenen  
Kartoffeln in einem scharfen roten Curry  
Lamb with potatoes in an hot red currys

16,9

## 121. LAMB JALFREZI

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten  
und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße  
lamb roasted with onions, tomatoes and  
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

16,9

## BEILAGEN

## SIDE ORDERS

KARTOFFELN klein 2,9 gross 4,9

gebratene Kartoffeln  
roasted potatoes

## GEMÜSE 4,9

gebratenes Gemüse  
fried vegetables

## POMMES 3,5

frittierte Pommes  
fried fries

PULAO REIS klein 2,9 gross 4,9

Basmatireis mit Gemüse  
Basmatirice with vegetables

## BHATURA 2,4

Frittiertes Fladenbrot  
Fried bread

## NAAN 2,4

Fladenbrot mit Sesam  
baked bread with sesam

## BUTTER NAAN 2,6

Fladenbrot mit Butter und Sesam  
bread with butter and sesam

## GARLIC NAAN 2,9

Fladenbrot mit Knoblauch  
bread with garlic

## PANEER NAAN 3,2

Fladenbrot mit Rahmkäse  
bread with cheese

## PESHWARI NAAN 4,9

Fladenbrot mit Früchten und Nüssen  
bread with fruits and nuts

## NAAN PLATE 9,9

Mix aus allen Naan Broten  
mix from all naan breads

## CHAPPATI 2,9

Vollkornbrot  
whole-grain bread

## ALU PARATHA 5,9

Vollkornbrot mit Kartoffeln  
whole-grain bread with potatoes

## MANGO CHUTNEY 2,4

Eingelegte Mangos süß-sauer  
pickled mangos sweet-sour

## RAITA 2,6

Joghurt leicht gewürzt  
yoghurt and herbs

HALAL

## ENTE • DUCK

## 130. BATAK MAKHANI

Entenbrustfilet in Buttersoße  
duck in a creamy butter tomatoe sauce

17,9

## 131. CHILI BATAK

Entenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln,  
Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße  
duck roasted with onions, capsicum  
and tomatoes in a soja-chili-sauce

18,9

## 132. BATAK SABZI

Entenbrustfilet mit verschiedenen  
Gemüse in Currysoße  
duck in curry sauce with different  
vegetables

17,9

## 135. SHAHI BATAK

Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße  
mit Honig, geriebenem Rahmkäse, Mandeln,  
Cashewnüssen und Früchten  
duck in an mildy sauce with fruits, cheese,  
honey, cream, almonds and cashewnuts

17,9

HALAL

## REISGERICHTE • BIRYANIS

## 142. LAMB BIRYANI

Saftiges Lammfleisch zusammen mit  
Zwiebeln und Basmatireis gebraten,  
verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen  
Lamb together roasted with onions and basmatirice,  
finished with fresh mint and cashewnuts

16,9

## 143. SCAMPI BIRYANI

Riesengarnelen zusammen mit Zwiebeln  
und Basmatireis gebraten, verfeinert mit  
frischer Minze und Cashewnüssen  
King prawns together roasted with onions  
and basmatirice, finished with mint and cashewnuts

17,9

## 144. CHICKEN BIRYANI

Saftiges Hähnchenfleisch zusammen  
mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten,  
verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen  
chicken together roasted with onions and  
basmatirice, finished with mint and nuts

15,9

## 145. BATAK BIRYANI

Entenbrustfilet zusammen mit Zwiebeln  
und Basmatireis gebraten, verfeinert mit  
frischer Minze und Cashewnüssen  
duck together roasted with onions and basmati  
rice, finished with fresh mint and cashewnuts

17,9

## COFFEE • TEA

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Tasse Kaffee                | 3,2 |
| Espresso                    | 2,8 |
| Doppelter Espresso          | 3,8 |
| Espresso Macchiato          | 3,2 |
| Cappucino                   | 3,4 |
| Latte Macchiato             | 3,6 |
| Milchkaffee                 | 3,8 |
| Coffee Baileys / Amaretto   | 5,6 |
| Irish Coffee                | 5,6 |
| Eiskaffee Vanille           | 5,6 |
| Heisse Schokolade mit Sahne | 4,4 |

## SÄFTE • JUICES

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
|                        | 0,2l | 0,4l |
| Orangensaft            | 3,20 | 3,90 |
| Apfelsaft              | 3,20 | 3,90 |
| Grapefruitsaft         | 3,20 | 3,90 |
| Ananassaft             | 3,20 | 3,90 |
| Bananensaft            | 3,20 | 3,90 |
| Kirschsaft             | 3,20 | 3,90 |
| Kiba Kirsch / Banane   | 3,20 | 3,90 |
| Mangonektar            | 3,20 | 3,90 |
| Lycheenektar           | 3,20 | 3,90 |
| Guavenektar            | 3,20 | 3,90 |
| Maracujanektar         | 3,20 | 3,90 |
| Ananas-Kokosnussaft    | 3,20 | 3,90 |
| Alle Säfte als Schorle | 3,20 | 3,90 |

## FRISCH GEPRESST

|                                     |     |     |
|-------------------------------------|-----|-----|
| Orangen-, Grapefruit-, Karottensaft | 4,5 | 7,8 |
| Sellerie mit Gurke und Ingwer Saft  | 4,5 | 7,8 |

## DESSERTS

|                                                                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>GULAB JAMUN</b>                                                                                                        | 5,9 |
| Süsse indische Griessbällchen,<br>mit Früchten und Vanille Eis<br>Indian sweet samp balls fruits and<br>vanille ice cream |     |

|                                                                                                                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SIZZLING BROWNIE</b>                                                                                                                                                                                              | 6,9 |
| Chocolate Brownie mit Vanilla Eiscreme, serviert auf<br>einer heißen Platte übergossen mit Schokosauce<br>Chocolate brownie with vanilla ice cream, served on<br>poured over a hot plate with creamy chocolate sauce |     |

## KUCHEN

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Apfelkuchen               | 4,2 |
| Käsekuchen                | 4,2 |
| Erdbeerkuchen             | 4,6 |
| Schwarzwälder Kirschtorte | 4,6 |
| Sachertorte               | 4,6 |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Frischer Ingwer Orangen Tee            | 4,4 |
| Frischer Pfefferminz Tee               | 4,4 |
| Indischer Yogi Tee mit Milch und Honig | 2,9 |



|                    |     |
|--------------------|-----|
| BIO Darjeeling Tee | 3,4 |
| BIO Assam Tee      | 3,4 |
| BIO Earl Grey Tee  | 3,4 |
| BIO Kamille Tee    | 3,4 |
| BIO Grüner Tee     | 3,4 |
| BIO Jasmin Tee     | 3,4 |
| BIO Früchte Tee    | 3,4 |

## SOFTDRINKS

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
|                           | 0,2l | 0,4l |
| Tafelwasser still/sprudel | 2,9  | 3,2  |
| Mango-Lassi               | 3,6  | 4,2  |
| Coca Cola                 | 3,2  | 3,9  |
| Coca Cola light           | 3,2  | 3,9  |
| Fanta                     | 3,2  | 3,9  |
| Sprite                    | 3,2  | 3,9  |
| Spezi                     | 3,2  | 3,9  |
| Ice Tea pfirsich/Zitrone  | 3,2  | 3,9  |
| Schweppes Bitter Lemon    | 3,2  | 3,9  |
| Schweppes Tonic Water     | 3,2  | 3,9  |
| Schweppes Ginger Ale      | 3,2  | 3,9  |

|                                           |           |     |
|-------------------------------------------|-----------|-----|
| Römer Quelle Flasche still/sprudel        | fl. 0,75l | 5,9 |
| 1 Liter Karaffe Tafelwasser still/sprudel | 1l        | 5,6 |
| Malztrunk Flasche                         | fl. 0,33l | 3,1 |
| Red Bull                                  | d. 0,25l  | 3,6 |

## EIS • ICE CREAM

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Tiramisu                               | 4,4 |
| Zitroneneis in eigener Schale serviert | 6,6 |
| Orangeneis in eigener Schale serviert  | 6,6 |
| Ananaseis in eigener Schale serviert   | 7,6 |
| Kokoseis in eigener Schale serviert    | 7,6 |



## BIER • BEER

|                                  |           |      |
|----------------------------------|-----------|------|
| Warsteiner Pils vom Fass         | 0,3l      | 0,5l |
| Oberbräu bayrisch hell vom Fass  | 3,8       | 4,8  |
| König Ludwig Dunkel vom Fass     | 3,8       | 4,8  |
| König Ludwig Hefeweizen vom Fass | 3,9       | 4,9  |
| Radler (Fanta)                   | 3,9       | 4,9  |
| Alster (Sprite)                  | 3,6       | 4,6  |
| Diesel (Cola)                    | 3,6       | 4,6  |
| König Ludwig Kristallweizen      | 3,6       | 4,6  |
| König Ludwig Hefeweizen dunkel   | Fl. 0,5l  | 4,9  |
| König Ludwig Hefe-Alkoholfrei    | Fl. 0,5l  | 4,9  |
| Warsteiner Pils-Alkoholfrei      | Fl. 0,5l  | 4,9  |
| Berliner Weisse rot / grün       | Fl. 0,33l | 3,6  |
| King Fisher Premium              | Fl. 0,33l | 4,2  |
| Mangobier                        | Fl. 0,33l | 3,9  |
| Lycheebier                       |           | 4,6  |
| Guavenbier                       |           | 4,6  |

## APERITIF

|                            |     |      |
|----------------------------|-----|------|
| Martini Dry, Rosso, Bianco | 4,9 | 5 cl |
| Pernod                     | 4,9 | 5 cl |

## PROSECCO

|                                      |      |         |
|--------------------------------------|------|---------|
| Prosecco Vino Frizzante              | Glas | Flasche |
| Hugo                                 | 3,5  | 22,9    |
| Prosecco Aperol                      | 5,5  |         |
| Glas Sekt mit Mango, Lychee o. Guave | 6,9  |         |
| Flasche Moët Brut Imperial 0,75l     | 3,5  | 89,9    |
| Flasche Moët Brut Imperial 0,375l    |      | 49,9    |

## DEGISTIF

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| Averna        | 2 cl | 4 cl |
| Jaegermeister |      | 4,5  |
| Fernet Branca |      | 4,5  |
| Sambuca       | 2,5  | 4,5  |
| Mangoschnapps | 3,2  | 4,5  |
| Ramazotti     |      | 4,5  |
| Baileys       | 3,2  | 4,9  |
| Grappa        | 3,2  | 4,9  |

## RUM

|                           |     |     |
|---------------------------|-----|-----|
| Havana3                   | 4,5 | 4cl |
| Bacardi Superior          | 4,5 | 4cl |
| Bacardi Premium Black     | 4,8 | 4cl |
| Old Monk Black Indian Rum | 4,8 | 4cl |

## TEQUILA

|                |      |      |
|----------------|------|------|
| Tequila silver | 2 cl | 4 cl |
| Tequila gold   | 2,8  | 4,5  |

## LONGDRINKS

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cubra Libre                                                                         | 7,9 |
| Havanna, Limetten, Cola                                                             |     |
| Longdrink Tonic                                                                     | 7,9 |
| (Wahlweise mit Gin oder Aperol) Tonic Water                                         |     |
| Longdrink Cola                                                                      | 7,9 |
| (Wahlweise Whiskey, Wodka, Rum, Asbach Uralt, Bacardi) Cola                         |     |
| Longdrink Wodka                                                                     | 7,9 |
| (Wahlweise mit Bitter Lemon, O-Saft oder Red Bull) Absolut Wodka                    |     |
| Metaxa Sun Ginger                                                                   | 7,9 |
| Metaxa mit Ginger Ale                                                               |     |
| Campari                                                                             | 7,9 |
| Orange oder Soda                                                                    |     |
| Tequila Sunrise                                                                     | 7,9 |
| Tequila, Granatapfelsirup, Orangensaft                                              |     |
| Malibu Maracuja                                                                     | 7,9 |
| Malibu, Maracujasaft                                                                |     |
| Aperol Tonic                                                                        | 7,9 |
| Aperol, Tonic Water                                                                 |     |
| Longdrink Sour                                                                      | 7,9 |
| (Wahlweise Whiskey, Wodka, Gin oder Tequila) Rohrzucker, Zitronen- und Limettensaft |     |
| Gin Fizz                                                                            | 7,9 |
| Bombay Sapphire, Zitronen- und Limettensaft, Rohrzucker, Soda                       |     |
| Hemmingway Sour                                                                     | 7,9 |
| Gin, Cherry Brandy, Granatapfelsirup, Zitronen- und Limettensaft, Rohrzucker        |     |
| Pineapple Fizz                                                                      | 7,9 |
| W. Rum, Limetten-, Zitronen-, Ananassaft, Zuckersirup, Soda                         |     |

## WODKA

|             |      |      |
|-------------|------|------|
|             | 2 cl | 4 cl |
| Smirnoff    | 2,8  | 4,5  |
| Absolut     | 2,8  | 4,5  |
| Finlandia   | 2,8  | 4,5  |
| Moskovskaja | 2,8  | 4,5  |

## WHISKEY

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
|                           | 2 cl | 4 cl |
| Jim Beam                  | 3,5  | 5,5  |
| Jack Daniels              | 3,5  | 5,5  |
| Tullamore Dew             | 3,8  | 5,8  |
| Ballantines               | 3,9  | 5,8  |
| Johnny Walker Red Label   | 3,5  | 5,5  |
| Johnny Walker Black Label | 4,9  | 6,8  |
| Chivas Regal              | 4,5  | 7,5  |
| Glenfiddich Malt          | 4,5  | 7,5  |
| Glen Grant Single Malt    | 4,5  | 7,5  |

## COGNAC BRANDY

|                  |      |     |
|------------------|------|-----|
| Hennessy         | 4 cl | 5,5 |
| Remy Martin      |      | 5,5 |
| Asbach Uralt     |      | 4,5 |
| Osborne Veterano |      | 4,5 |
| Metaxa 5 Sterne  |      | 5,0 |
| Metaxa 7 Sterne  |      | 5,0 |

## FLASCHENWEINE WEIß

### LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

- DOMAINE DE LA PERRIERE -

Intensive, blassgoldene Farbe. Explosive Nase mit Aromen sehr reifer gelber Früchte und auch exotischer Früchte. Im Mund klar und erfrischend mit Melone-Noten und mineralischer Struktur.

Flasche / Bottle  
21,90€

### 50° RIESLING FEINHERB QUALITÄTSWEIN

- JWG JOHANNISBERGER WEINVERTRIEB -

Ein lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten von Limetten, Birnen und Ananas. Im Geschmack ausgewogen mit einem anregenden Süße-Säure-Spiel.

19,9€

### GRÜNER VELTLINER STRAWANZER QUALITÄTSWEIN

- WEINGUT HEIDERER - MAYER -

Jugendlich, erfrischend und spritzig: So präsentiert sich dieser Wein. Dezentere Apfelaromen, gute Säurebalance. Zu leichten Gerichten passend.

19,9€

## FLASCHENWEINE ROT

### RAIZA CRIANZA

- DENOMINACIÓN DE ORIGEN -

sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezentere würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.

Flasche / Bottle  
19,90€

### MALBEC CEPAS DE AMERICA

- BODEGA LOS TONELES -

Ein tiefdunkler Malbec mit vollummdigen Aromen von reifen, schwarzen Kirschen. Feine Anklänge von Vanille. Sehr mild und weich. Passend zu allen kräftigen Fleisch- und Geflügelgerichten.

22,9€

### CÔTES DU RHÔNE ROUGE „LES TERRASSES DE L'ÉRIDIAN“

- MAISON LES ALEXANDRINS -

Frankreich - Rhonetal

Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und leischig, mit wunderschönen Tanninen. Ein großartiger Wein für jeden Tag.

24,9€

## OFFENE WEISSWEINE

PINOT GRIGIO// TROCKEN, FEINFRUCHTIG, AUSGEWOGEN

0,2l 0,5l

4,8 9,9

CHARDONNAY// TROCKEN, FRISCH, ZARTES AROMA

5,2 10,3

RIESLING// LIEBLICH, FRUCHTIG

4,5 9,6

ROSE// TROCKEN, FEINFRUCHTIG, AUSGEWOGEN

4,5 9,6

## OFFENE ROTWEINE

MERLOT// TROCKEN, FRUCHTIG, VOLLMUNDIG

0,2l 0,5l

5,5 10,6

CABERNET SAUVIGNON// TROCKEN, KRÄFTIG AUSGEGLICHEN

5,2 10,3

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE // TROCKEN, FRUCHTIG

5,2 10,3