



Herzlich Willkommen - Namaste

Wir möchten Sie in unserem Restaurant **BOMBAY TANDOORI** herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Großmoguls näher bringen. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C. Fenchel (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

Im Restaurant **BOMBAY TANDOORI** benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein **Tandoor** (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist ein Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige **Nan** (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Curries, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen mimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße. Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen **Curry**. Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet werden, manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte Currygewürz. Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.



MASALA

die berühmteste Gewürzmischung aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Sauce. *most famous spice mixture of India. Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-Safran-sauce.*

KOLHAPURI

Mittelscharf. Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach indischer Art *mild hot. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, indion style.*

VINDALOO

Mittelscharf bis sehr scharf. Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. *mild hot to very hot. Vindaloo is a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon clove, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma etc.*

NILGIRI

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosmilch. *Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coconutmilk.*

KORMA

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet „geröstet“. Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nußsoße, Kokosmilch und Mandeln.

Korma is a Mughlai dish and means "braised". Meat, Vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

BHUNA

In Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korionderpulver, frischem Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala *Bhuna means to fry in dry spices. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, fresh coriander, coriander powder, cumin, chili and garammasala.*


DIPS

Tamarind Tamarind in Süß-Sauer-Soße, Minze frische grüne Minze in Joghurt, Achari eingelegte Obst-/Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt, mittelscharf / *tamarind in a sweet-sour-sauce, mint -fresh green mint in yogurt, achari, pickled fruits/vegetables, mashed, in yogurt*



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

SUPPEN / soups





- | | |
|--|------|
| 1 MULGATANY SHORBA ^J  | 5,50 |
| Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis
<i>lentil soup with chicken, curry and rice</i> | |
| 2 DAL SHORBA ^J | 5,90 |
| Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i> | |
| 3 SABZI SHORBA | 5,90 |
| Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i> | |
| 4 LACHSAN SHORBA | 5,90 |
| Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i> | |
| 5 TOMATEN SHORBA ^J | 5,90 |
| Indische Tomatensuppe / <i>Indian tomato soup</i> | |
| 6 CHICKEN SHORBA | 6,50 |
| Indische Hühnerfleischsuppe / <i>Indian chicken soup</i> | |

SALATE / salads

- | | |
|--|-------|
| 7 KLEINER GEMISCHTER SALAT | 5,00 |
| als Beilage / <i>small mixed salad as side-dish</i> | |
| 8 TOMATENSALAT | 6,50 |
| mit Zwiebeln, Essig und Öl / <i>tomato-salad with onion, vinegar and oil</i> | |
| 9 INDISCHER SALAT | 10,50 |
| mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing / <i>Indian salad with grilled chicken-breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and home-made dressing</i> | |

WARME VORSPEISEN / *warm starters*

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 10 | VEGETABLE PAKORA  | 6,50 |
| | Frisches gemischtes Gemüse / <i>fresh mixed vegetable</i> | |
| 11 | PANEER PAKORA ^{4D}  | 7,50 |
| | Frischer hausgemachter Käse / <i>fresh home-made cheese</i> | |
| 12 | CHICKEN PAKORA ^{4H} | 7,50 |
| | Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl / <i>chicken-breast fillet in chickpea-batter</i> | |
| 13 | VEGETABLE SAMOSA ^{AH}  | 6,90 |
| | Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 pastries filled with fresh vegetables</i> | |
| 14 | CHILI CHICKEN DRY  | 8,90 |
| | Nordindische Hühnchenspezialität / <i>North Indian chicken speciality</i> | |
| 15 | GEMISCHTER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER (für 2 Personen) ^{4HJ}  | 11,90 |
| | Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert
<i>fresh vegetable fried in chickpea-batter</i> | |
| 16 | TANDOORI-VORSPEISENTELLER (für 2 Personen) ^{4HJ} | 13,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / <i>tender chicken marinated in different tasty sauces, grilled in charcoal-clayoven</i> | |





*Ist eine Sache geschehen, dann rede nicht darüber.
Es ist schwer, verschüttetes Wasser wieder zu sammeln.
Indische Weisheit*



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

KALTE VORSPEISEN / *cold starters*

*Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.*

- 20 **PAPPAD^J**   3,90
2 hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen
2 thin lentil-wafers with 3 different sauces
- 21 **ALU-CHANA-CHAT^{4J}**   6,50
Kartoffel- und Kichererbsensalat nach nordindischer Art
potatoe- and chickpea salad in North-Indian style

*Genieße die Freude, die Dir zuteil ward
und trage das Leid, das Dir zuteil ward.
Warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut
Indische Weisheit.*

TANDOORI - KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet und im dampfend heißen Pfännchen auf Gemüse serviert. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis./ Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay-oven from India and is served in a hot pan with vegetables. All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice.

- | | |
|---|--------------|
| 30 TANDOORI CHICKEN | 13,90 |
| <i>2 Hühnerkeulen, mariniert nach einem berühmten nordindischem Rezept
2 chicken-legs, marinated in exquisite North-India tradition</i> | |
| 31 CHICKEN TIKKA | 14,90 |
| <i>Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / tender marinated fillet of chicken, grilled</i> | |
| 32 ACHARI MURGH TIKKA^D  | 14,90 |
| <i>Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, Obst-/Gemüse-Marinade, traditionelle nordindische Art / tender marinated chicken-pieces, grilled in a fruit-vegetable marinade, traditional North-Indian style, spicy</i> | |
| 33 HARYALI MURGH² | 14,50 |
| <i>Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze, Koriandersauce
tender marinated chicken in spinach, mint and coriander-sauce</i> | |
| 34 JHEENGA TANDOORI^{DE} | 21,90 |
| <i>Riesengarnelen ohne Schale, in Joghurt und Gewürzen eingelegt
king-prawns marinated in yogurt and spices, crispy grilled</i> | |
| 35 MIX GRILL PLATTE^{DEF} | 21,90 |
| <i>Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / various Tandoori specialities</i> | |

**Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis und würzige Saucen /
All Tandoori-dishes are served with best basmati-rice**



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

CHICKEN - SPEZIALITÄTEN




- 40 CHICKEN CURRY^B** **14,90**
Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Currysauce
tender chicken, North-Indian style, different spices, currysauce
- 41 CHICKEN KORMA oder CHICKEN BADAM PASANDA²** **14,90**
Zartes Hühnerfleisch in Cashewsauce, Kokosflocken oder gem. Mandeln, nach königl. Mogul-Art
tender chicken, cashew-sauce, coconut flakes or almonds, Royal Mogul style
- 42 CHICKEN TIKKA SABZI MASALA^B** **14,90**
Zartes Hühnerfleischstücke aus dem Lehmofen mit verschied. frischen Gemüse und Masala-Sauce
tender chicken from the charcoal-clayoven with different vegetables and masala-sauce
- 43 CHICKEN KOLHAPURI^{4C}**  **14,90**
Gegrilltes Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf
grilled chicken, with peppers, onions, tomatoes, green chili - hot
- 44 CHICKEN VINDALOO**  **14,90**
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa -sehr scharf!
chicken with special spices from Goa -very hot!
- 45 BUTTER CHICKEN^D** **14,90**
Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Butter-Tomatensauce
tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in a butter-tomatoe-sauce
- 46 TANDOORI CHICKEN TIKKA MASALA** **14,90**
Zartes Hühnerfleischfilet aus dem Lehmofen, in Masalasaucе
tender chicken-fillet from the charcoal-clayoven, in masala-sauce
- 47 MURGH NILGIRI²**  **14,90**
Hühnerfleisch mit Korianderblättern, orientalische Kräutersauce, Kokosmilch, grüner Chili, Minze, Spinat /
chicken with coriander-leaves, oriental herbsauce, coconutmilk, green chili, mint, spinach
- 48 CHICKEN SAAG** **14,90**
Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, auf berühmte nordindische Art
tender chicken with Indian spinach - in famous Indian style
- 49 MANGO- oder BANANEN-CHICKEN^B** **14,90**
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-oder Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
tender chicken in a fresh mango- or banana-saffron-cashew-sauce
- 50 CHICKEN MADRAS^B**  **14,90**
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sauce, m. Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und roter Chili -sehr scharf!
tender chicken in coconut-sauce, with onions, ginger, tomatoes and red chili -very hot!
- 51 KARAHI MURGH^{4CD}** **14,90**
Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce, mit frischem Ingwer, versch. Gemüse und Joghurt, in der Pfanne serviert /
grilled chicken in curry-sauce, with fresh ginger, different vegetables and yoghurt, served in a hot sizzler

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / all dishes are served with best basmati-rice



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

LAMM - SPEZIALITÄTEN

- 60 **ROGAN JOSH** 15,90
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / *tender lamb in Rogan curry-sauce*
- 61 **SAAG GHOSHT** 15,90
Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter nordindischer Art
tender lamb with spinach - in famous North-Indian style
- 62 **MUTTON VINDALOC**  15,90
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf!
tender lamb with special spices of Goa -very hot!
- 63 **MUTTON NILGIRI** ^{1,2,3}  15,90
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und verschiedenen Kräutern,
Kokosnuss-Milch / *tender lamb with coriander-leaves, green chili, mint and different herbs,*
coconut-milk
- 64 **LAMM KOLHAPURI**  15,90
Gegrilltes Lammfleisch in traditioneller indischer Art, in der Pfanne serviert
grilled lamb in traditional Indian e, served in a hot sizzler
- 65 **LAMM BOTI MASALA** 16,90
Tandoori-Lammfilet in Masala-Sauce / *lamb fillet in masala-sauce*
- 66 **MANGO LAMM^K** 15,90
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
tender lamb in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce
- 67 **KARAHI GHOST** 15,90
Gebratenes Lammfleisch in Currysauce, mit Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne
serviert / *fried lamb in currysauce with capsicum, onion-pieces and yogurt, served in a hot sizzler*

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

ENTEN - SPEZIALITÄTEN

- 80 ENTE KOLHAPURI** ^{1.}  **17,90**
Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - scharf
/ grilled duck with capsicum, onions, tomatoes, green chili - hot
- 81 KARAHI ENTE** ^D **17,90**
Knuspriges Entenfleisch in Currysauce, Paprika, Zwiebelstücke, Joghurt - in der Pfanne
serviert / *grilled duck in curry-sauce, capsicum, onions, jogurt- served in a hot sizzler*
- 82 MANGO ENTE** ^B **17,90**
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
grilled duck with fresh mango-saffron-cashewnut-sauce
- 83 ENTE KHATA MITA** ^B **17,90**
Knuspriges Entenfleisch, süß-sauer, Tamarind-Sauce
tender duck, sweet-sour, tamarind-sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

*Wer ist blind? ... Der die andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? ... Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? ... Der vom allzu heftigen Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? ... Dessen Herz zufrieden ist.
Indische Weisheit.*



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

FISCH - SPEZIALITÄTEN

- 90 **FISCH CURRY** ^{4CE} 16,90
Seelachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen / *coalfish-fillet with fine spices*
- 91 **FISCH MANGO** ^{B,E} 16,90
Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Sauce / *coalfish fillet in mango-cashewnut-sauce*
- 92 **FISCH MASALA** ^F 16,90
Seelachsfilet in kräftiger Masala-Sauce / *coalfish fillet in spicy masala-sauce*
- 93 **JHEENGA CURRY** ^{4CE} 20,50
Riesengarnelen ohne Schale in Currysauce mit feinen Gewürzen
king-prawns in currysauce, with fine spices
- 94 **JHEENGA MASALA** ^E 20,90
Riesengarnelen ohne Schale in kräftiger Masala-Sauce / *king-prawns in a spicy masala-sauce*
- 95 **JHEENGA KHUMB WALA** ^{EB} 20,90
Riesengarnelen ohne Schale mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / *king-prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond-saffron-sauce*
- 96 **JHEENGA KOLHAPURI** ^{1,3,E} 20,90
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und grünem Chili, scharf
king-prawns with capsicum, onions, tomatoes and green chili - hot
- 97 **JHEENGA MANGO** ^{K,E} 20,90
Riesengarnelen ohne Schale in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
kings-prawns in a fresh mango-saffron-cashewnut-sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice




*Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.
Indische Weisheit.*



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant


VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Auf Wunsch können Sie alle Gerichte auch vegan bestellen.
On request, you can order all dishes as vegan.

- 100 DAL MAKHNI^{JD}** **12,90**
Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter nach nordindischer Art zubereitet
Traditional Indian National dish: lentils with butter, prepared in North Indian style
- 101 CHANA MASALA^{4J}**   **13,90**
Kichererbsen in Curry, mit frischen Tomaten und Ingwer
chickpeas in curry, with tomatoes and ginger
- 102 ALU GOBI^B**   **13,90**
Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten und Zwiebeln/
potatoes with cauliflower, tomatoe-cubes and onions
- 103 MIXED VEGETABLES KOLHAPURII^B**   **13,90**
Verschiedene gemischte Gemüse in traditionell nordindischer Art, in der Pfanne serviert
different mixed vegetables in traditional North-Indian style, served in a hot sizzler
- 104 MANGO MIXED VEGETABLES^{BD}** **13,90**
Frisches gemischtes Gemüse, mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
fresh mixed vegetables, with fresh mango-saffron-cashewsauce
- 105 PALAK PANEER^{4CD}** **13,90**
Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / *spinach with home-made cheese*
- 106 PANEER LABABDAR** **13,90**
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten, Masalasaucе
home-made cheese with butter, tomatoes, masala-sauce
- 107 KARAHI PANEER^{4CD}** **13,90**
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert
fresh home-made cheese, grilled, in currysauce, served in a hot sizzler
- 108 SHAHI BAINGAN^{BD}** **13,90**
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Sauce, fein gewürzt
eggplants with home-made cheese and ginger, in almond-sauce, finely seasoned
- 109 BHINDI MASALA** **13,90**
Frisches indisches Okragemüse mit Tomaten, Zwiebeln- in Currysauce
fresh Indian okra with tomatoes, onions - in currysauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice

REIS - SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|------------|--|-------|--------------|
| 120 | VEGETABLE BIRYANI  | | 13,50 |
| | <i>mit frischem gemischtem Gemüse / with fresh mixed vegetables</i> | | |
| 121 | CHICKEN TIKKA BIRYANI ^{4BC} | | 14,90 |
| | <i>Hühnerfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen
chicken fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins</i> | | |
| 122 | LAMM TIKKA BIRYANI ^{4BC} | | 15,90 |
| | <i>Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen, mit Mandeln und Rosinen/
lamb-fillet from the charcoal-clayoven, with almonds and raisins</i> | | |
| 123 | JHEENGA BIRYANI ^{4BCE} | | 20,90 |
| | <i>Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / king-prawns with almonds and raisins</i> | | |

serviert mit Raita oder Curry-Sauce
served with raita or curry-sauce

*Das Lächeln, das Du ausendest,
kehrt zu Dir zurück.
Indische Weisheit.*



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

THALIS NACH ART DES HAUSES

- 130 **VEGETABLE ODER VEGAN THALI** ^A 17,90
3 verschiedene Gemüsegerichte / 3 different vegetable dishes
- 131 **BOMBAY THALI** ^A19,90
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht / 2 different meat-dishes, 1 vegetable dish
- 132 **FISCH THALI** ^{AF}21,90
3 verschiedene Fischgerichte / 3 different fish-dishes
- 133 **VEGETABLE THALI (für 2 Personen)** ^A 34,90
6 verschiedene Gemüsegerichte / 6 different vegetable dishes
- 134 **BOMBAY THALI (für 2 Personen)** ^A37,90
4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte
4 different meat dishes and 2 different vegetable dishes
- 135 **SPEZIAL-MENÜ (für 2 Personen)** ^A59,90
3-Gänge-Menue - lassen Sie sich überraschen! / special surprise-menu

Verschiedene Gerichte auf einem Teller - wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition und stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

Various dishes on a plate - our thalis are served in the best Indian tradition on original Indian platters. We also offer you to prepare thalis for 2 persons to your request.

*Glück hilft manchmal, Arbeit immer!
Kümmere Dich um ein Unglück drei Jahre nicht,
so wird es Dir zum Segen.
Weisheit der Brahmanen*

TANDOORI-BROT - SPEZIALITÄTEN

140	NAAN ^A	3,90
	Ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>	
141	BUTTER-NAAN ^{AD}	4,50
	Ovales Brot aus Hefeteig, gefüllt mit Butter / <i>oval raised bread filled with butter</i>	
142	ROTI ^A	3,20
	Flaches Vollkorn-Fladenbrot / <i>flat whole-meal bread</i>	
143	MINT PRANTHA ^{2,A}	4,50
	Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit frischer Minze / <i>flat whole-meal bread, filled with fresh mint</i>	
144	VEGETABLE PRANTHA ^{2,A}	5,50
	Vollkorn-Fladenbrot, gefüllt mit frischem Gemüse <i>flat whole-meal bread, filled with fresh vegetables</i>	
145	PANEER KULCHA ^{AD}	4,90
	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse <i>oval raised bread filled with home-made cheese</i>	
146	LACHSAN KULCHA oder ONION KULCHA ^A	4,60
	Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln <i>oval raised bread filled with garlic or onions</i>	
147	INGWER NAAN ^A	4,60
	Hefeteigbrot, gefüllt mit frischem Ingwer / <i>oval raised bread filled with fresh ginger</i>	

BEILAGEN / side- dishes

150 PLAIN DAHI^D	3,80
einfacher Joghurt / <i>plain yogurt</i>	
151 MIX RAITA^D	4,90
Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Spezialgewürzen <i>yogurt with onions, tomatoes, cucumbers and special spices</i>	
152 KHEERA KA RAITA^D	4,50
Gurken-Joghurt / <i>yogurt with cucumber</i>	
153 PULAO RICE	5,50
Basmati-Reis nach Moghul-Art zubereitet / <i>basmati-rice, prepared in Mogul style</i>	

*Der Zweifel ist das
Wartezimmer der Erkenntnis.
Indische Weisheit.*



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

DESSERT


- 160 MANGO-CREME^D** **5,50**
mit Vanilleeis / *mango-cream with vanilla-icecream*
- 161 GAJAR HALWA^{DBK}** **5,90**
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert
grated carrots with almonds and pistachios, topped with honey
- 162 FIRNI^{DBK}** **5,50**
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen
honey-milk with rice-flour, almonds, pistachios and nuts
- 163 KULFI^{DB}** **5,90**
Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / *honey-milk with almonds and pistachios*
- 164 GULAB JAMUN^D** **5,90**
Bällchen aus Milch und Quark, mit Mandeln und Pistazien
balls made of milk and curd, with almonds and pistachios
- 165 BOMBAY-TELLER für 2 Personen^{DBK}** **11,90**
Lassen Sie sich überraschen (6 verschiedene Köstlichkeiten)
our special surprise for 2 persons (6 different specialties)

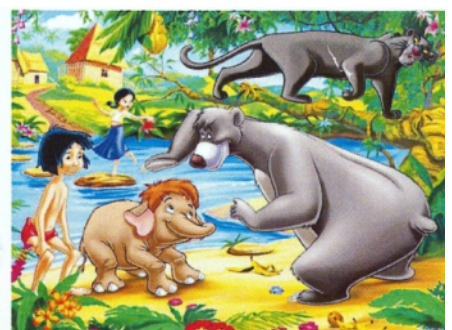
*Ein reiner starker Wille ist allmächtig.
Indische Weisheit.*



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

KINDERGERICHTE / for our little guests

- K01 CHICKEN NUGGETS** 6,50
Frittierte Hühnchenteile mit Pommes / *fried pieces of chicken with French fries*
- K02 MOGLI MANGO^K** 8,50
Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
chicken in mango-saffron-cashewsauce
- K03 BALOO KORMA^{K,D}**  8,50
Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce / *mixed vegetables in cashewsauce*
- K04 BAGHEERA BUTTER CHICKEN^P** 8,80
Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Sauce / *chicken in butter-tomatoe-sauce*



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with best basmati-rice



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

BIERE

250	Landwehr-Bräu Pils Premium	0,3l	3,80
251	Landwehr-Bräu Export	0,5l	4,30
252	Gutmann Weizen Hell	0,5l	4,50
253	Gutmann Weizen leicht	0,5l	4,50
254	Gutmann Weizen alkoholfrei	0,5l	4,50
255	Gutmann Weizen dunkel.....	0,5l	4,50
256	Landwehr-Bräu Export dunkel.....	0,5l	4,50
257	Radler.....	0,5l	4,50
258	Russ.....	0,5l	4,50
259	Cola Weizen.....	0,5l	4,50
260	Landwehr-Bräu alkoholfrei.....	0,5l	4,50
261	Indisches Bier.....	0,5l	4,30



Gutmann
Gutes Kefeweizen



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

WARME GETRÄNKE

300	Espresso ¹¹	3,50
301	Kaffee ¹¹	3,90
302	Cappuccino ¹¹	4,50
303	Milchkaffee ¹¹	4,50
304	Latte Macchiato ¹¹	4,90
305	Doppelter Espresso ¹¹	3,80



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant



INDISCHE GETRÄNKE

310 Salziges Lassi	0,2l.....	3,70	0,4l.....	4,90
311 Süßes Lassi	0,2l.....	3,70	0,4l.....	4,90
312 Mango Lassi	0,2l.....	3,90	0,4l.....	5,50
313 Maracuja Lassi	0,2l.....	3,90	0,4l.....	5,50
314 Lychee Lassi	0,25l.....	3,90	0,4l.....	5,50
315 Ananas-Kokos-Lassi	0,2l.....	3,90	0,4l.....	5,50

TEE - SPEZIALITÄTEN

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

Drinking tea can become a ritual. Selecting fine tea-brands requires patience and expertise. We wish you calm and relaxed tea-times here in our house.

- 268 Tasse Chai - Indischer Haustee** **3,70**
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.
This tea fascinates with its composition of our Indian spice-mixture.
- 269 Kännchen Chai - Indischer Haustee** **5,50**
- 270 Kännchen Difflo Assam**  **Indien** **5,90**
Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte, würziges blumig volles Aroma, dennoch ein feiner Spitzentee. / *An elegant malty plantation-tea of exquisite quality, spicy and flowery full aroma.*
- 271 Kännchen Darjeeling Summer Gold**  **Indien** **5,90**
Renommiertes Hochlandgewächs von außergewöhnlicher Qualität, ein sehr feiner milder, blumiger Tee / *A renowned highland-plant of extraordinary quality, a very fine, flowery tea*
- 272 Kännchen Earl Grey - Ceylon-Sri Lanka** **5,50**
Nuwara Eliya - über den Wolken schwebend, hocharomatischer zarterherber, spritziger Tee, wächst in Höhen über 2.000m / *Nuwara Eliya, floating above the clouds, high aromatic tea with a subtle pep - grows in regions higher than 2.000m.*
- 273 Kännchen Jasmin Tee** **5,50**
Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert - eine vollendete Harmonie
Chinese Tea, refined with Original Jasmine flowers - a perfect harmony
- 274 Kännchen Grüner Tee** **5,50**
Indischer Grüner Tee / *Indian green tea*
- 275 Kännchen Ingwer Tee** **5,90**
Ingwer-Tee mit frischer Zitrone / *ginger-tea with lemon*
- 276 Kännchen Pfefferminz-Tee** **5,90**
Pfefferminztee mit frischer Zitrone und frischer Minze / *peppermint-tea with fresh lemon and fresh mint*

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
Our tea is served with rock-candy, on request also with whipped cream.



BOMBAY TANDOORI
Indisches Restaurant

APERITIFS

401	Glas Prosecco.....	0,1l	4,50
402	Aperol Spritz.....	0,25l	6,50
403	Prosecco Spritz Hugo.....	0,25l	6,50
404	Prosecco Spritz Mango.....	0,25l	6,50
405	Prosecco Spritz Erdbeere.....	0,25l	6,50
406	Prosecco Spritz Himbeere.....	0,25l	6,50
407	Prosecco Spritz Campari.....	0,25l	6,50
408	Prosecco Spritz Lychee.....	0,25l	6,50
409	Kir Royal.....	0,25l	5,90
410	Gin Tonic.....		7,50
411	Wodka Lemon.....		7,50
412	Bacordi Cola.....		7,90
413	Whisky Cola.....		7,90
414	Campari Orange.....		7,90
415	Campari Soda.....		7,90
416	Martini Bianco.....		7,50
417	Martini Rosso.....		7,50
418	Martini Dry.....		7,50
419	Alkoholfrei (exotische Säftemischung aus Indien).....		7,50
420	Mangolikör hausgemacht.....	2cl	3,50
421	Indischer Mangoschnaps 38%.....	2cl	4,50
422	Old Monk Rum 42%.....	2cl	6,50
423	Ramazotti 30%.....	2cl	4,50
424	Averna Amaro Siciliano 29%.....	2cl	4,50
425	Fernet Branca 39%.....	2cl	4,50
426	Wodka Moskovskaya 40%.....	2cl	4,50
427	Williamsbirne 42%.....	2cl	4,50

WEISSWEINE

430 Riesling Classic	Deutschland, QW, säuerlich wuchtig.....0,2l 6,500,75l..... 24,90
431 Grüner Veltliner	Österreich, QW, säuerlich elegant.....0,2l 6,500,75l..... 24,90
432 Luganer	Italien, QW, saftig-würzig.....0,2l 6,900,75l..... 24,90
433 Indischer Weißwein	Indien, k.A.0,2l 6,500,75l..... 30,90
434 Weißweinschorle0,2l..... 5,50
435 Chardonnay	Frankreich, QW., trocken, rund, süffig, harmonisch0,2l 6,500,75l..... 30,90
436 Gavi di Gavi	Italien, k.A., strahlgelb, komplex, elegant.....0,75l..... 30,90

ROTWEINE

450 Merlot	Italien, k.A., weich, rund, leicht pflaumig0,2l..... 6,90 ...0,75l ... 24,80
451 Rioja	Spanien, QW, samtig und harmonisch0,2l..... 6,50 ...0,75l ... 24,80
452 Shiraz	Australien, k.A., kräftig-edel, fruchtig wie Kirsche0,2l..... 6,90 ...0,75l ... 24,80
453 Indischer Rotwein	Indien, k.A.0,2l..... 6,90 ...0,75l ... 24,80
454 Zweigelt	Österreich, k.A., rassig und herb.....0,2l..... 6,40 ...0,75l ... 24,80
455 Cabernet Sauvignon	Chile, Duft von Pflaumen, rote Beeren zart.....0,75l ... 31,90
456 Rotweinschorle0,2l..... 5,50



ROSÈWEINE

440 Rosé de Loire Frankreich, QW, fruchtig frisch, harmonisch.....0,2l...**6,50**.....0,75l...**25,50**

SCHAUMWEIN

470 Carpené Malvolti Italien, Venezien Prosecco Frizzante.....0,2l...**6,40**.....0,75l...**25,90**

471 Carpené Malvolti Italien, Venezien Rosé Spumante Brut.....0,2l...**7,80**.....0,75l...**32,90**

WHISKY

480 Johnny Walker Black Label 40%.....4cl...**6,90**

481 Chivas Regal 40%4cl...**6,90**

482 Jack Daniels 40%4cl...**6,90**



BOMBAY TANDOORI *Indisches Restaurant*

Segringer Str.38

91550 Dinkelsbühl



Telefon 09851 / 555 39 63

Öffnungszeiten

Di-So von 11:30 – 22:30

Mo 17:30 – 22:30 Uhr

durchgehend warme Küche



www.bombaytandoori-dinkelsbuehl.de

Email: info@bombaytandoori-dinkelsbuehl.de



Gutmann

ANGABEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN

¹mit Geschmacksverstärker ² mit Farbstoff ³ mit Konservierungsstoff ⁴mit Antioxidationsmittel ⁵ geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷mit Phosphat ⁸mit Süßungsmittel ¹¹ koffeinhaltig ¹²taurinhaltig ¹³ chininhaltig ^AWeizen ^BSchalenfrüchte ^CSenfkörner ^DLaktose ^EKrebstiere ^FFisch ^HSulfite ^JHülsenfrüchte ^KNüsse ^LEi

Allergiker fragen bitte unser Personal. Wir können Ihnen ausführliche Angaben machen.