



Spezialitäten für Kinder / Specialities for children

| | | |
|-----|--|-------|
| 95 | Nudeln * mit Tomatensauce oder Sahnesauce <i>with tomato sauce or cream sauce</i> | 10,90 |
| 95A | Carbonara * Hähnchen, Champignons, Eigelb <i>Chicken, mushrooms, egg</i> | 10,00 |
| 95B | Salmone * Spinaci-Lachs mit Spinat in Knoblauch-Sahnesauce <i>spinaci salmon with spinach in garlic cream sauce</i> | 11,00 |
| 96 | Chicken Nuggets ^{REMS} Panierte Hähnchenfilets mit süß-saurer Sauce oder Ketchup, dazu Pommes frites <i>Breaded chicken fillets with sweet and sour sauce or ketchup with french fries</i> | 10,90 |
| 96A | Spinaci * mit Rahmspinat, Hähnchenfleisch und Sahnesauce <i>with creamed spinach, chicken meat and cream sauce</i> | 11,00 |
| 97 | Chicken Schnitzel * Schnitzel mit Pommes frites und Tomatensauce oder Sahnesauce <i>Schnitzel with french fries and tomato sauce or cream sauce</i> | 10,90 |
| 97B | Nudeln * mit Tomatensauce und Gemüse <i>with tomato sauce and vegetables</i> | 19,50 |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

☪ Pikant gewürzt/spicy flavored ☪☪ scharf/spicy ☪☪☪ sehr scharf/very spicy





Kalte Vorspeisen / Cold appetizers

- | | | |
|-------------|---|------|
| 13 | Bombay chana chat ^{AM} Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und Hähnchenfleisch, kräftig gewürzt <i>Chickpeas, potatoes, tomatoes, onions, yoghurt and chicken, seasoned vigorously</i> | 8,90 |
| 14 | Taj Salat ^M gemischter Salat mit Brathähnchen, Champignons, rote Zwiebeln, Mozzarella, Ei, Joghurtdressing | 9,50 |
| 15 | Insalata al Pute mit Tomaten, rote Zwiebeln, Öl u. Esig, Käse <i>Tender duck meat with masala sauce</i> | 9,50 |
| 16 | Bombay Salat gemischter Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Champignons und gegrillten Hähnchen <i>Mixed salad with cucumber, peppers, tomatoes, mushrooms and grilled chicken</i> | 9,90 |
| 17 A | Gemischter Salat Kleiner gemischter Salat <i>A small mixed salad</i> | 5,50 |

Tandoori Brot Spezialitäten / Tandoori bread specialities

- | | | |
|-------------|---|------|
| 17 B | Garlic Naan ^{AM} Frisch gebackenes indisches Brot mit Knoblauch und indischen Kräutern <i>Freshly baked Indian bread with garlic and Indian herbs</i> | 5,90 |
| 18 | Onion Kulcha [*] Frisch gebackenes indisches Brot mit Zwiebeln und Kräutern <i>Freshly baked Indian bread with onions and herbs</i> | 5,50 |
| 19 | Paneer Kulcha ^{AM} Frisch gebackenes indisches Brot mit Frischkäse und Kräutern <i>Freshly baked Indian bread with cream cheese and herbs</i> | 6,90 |
| 20 | Aloo Prantha [*] In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln <i>In butter baked flatbread, filled with spiced potatoes</i> | 5,50 |

☺ Pikant gewürzt/spicy flavored ☺☺ scharf/spicy ☺☺☺ sehr scharf/very spicy





Indische alkoholfreie Getränke

| | | |
|-----|-----------------|------|
| 228 | Mango Lassi " | 4,40 |
| 229 | Banana Lassi " | 4,40 |
| 230 | Punjabi Lassi " | 4,40 |

Biere

| | | | |
|-----|----------------------------------|-------|------|
| 231 | Braustolz Pilsner (vom Fass) | 0,3l | 3,70 |
| 232 | Braustolz Pilsner (vom Fass) | 0,5l | 5,00 |
| 234 | Braustolz Schwarzbier | 0,5l | 5,00 |
| 236 | Kapuziner Hefeweizen Hell | 0,5l | 5,00 |
| 237 | Indisches Lagerbier | 0,33l | 4,00 |
| 238 | Kingfischer Indisches Bier | 0,33l | 4,40 |
| 239 | Braustolz helles Lager | 0,5l | 5,00 |
| 240 | Braustolz Bockbier dunkel | 0,5l | 5,00 |
| 241 | Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei | 0,5l | 5,00 |
| 242 | Kulmbacher Alkoholfrei | 0,5l | 5,00 |

Apperitif

| | | |
|-----|---|------|
| 243 | Campari Orange oder Mango | 7,90 |
| 244 | Martini Bianco extra dry & Rosso | 6,60 |
| 245 | Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine | 7,90 |
| 246 | Sherry dry | 5,60 |
| 247 | Blue Banana Blue Curacao, Bananensaft, Orangensaft | 7,20 |
| 248 | Aperol Spritz Aperol, Sekt und Mineralwasser | 7,50 |





Getränke

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|-----|------------------------------|-------|------|
| 200 | Mineralwasser medium / still | 0,25l | 3,00 |
| 201 | Mineralwasser medium / still | 0,75l | 6,40 |
| 202 | Cola 1,2,3 | 0,2l | 3,40 |
| 203 | Fanta 1,2 | 0,2l | 3,40 |
| 204 | Sprite 1,2 | 0,2l | 3,40 |
| 205 | Cola 1,2,3 | 0,4l | 5,00 |
| 206 | Fanta 1,2 | 0,4l | 5,00 |
| 207 | Sprite 1,2 | 0,4l | 5,00 |
| 208 | Tonic Water 4 | 0,4l | 5,40 |
| 209 | Ginger-Ale 1 | 0,4l | 5,40 |
| 210 | Apfelsaft | 0,2l | 2,90 |
| 211 | Apfelschorle | 0,2l | 2,90 |
| 212 | Orangensaft | 0,2l | 2,90 |
| 213 | Bananensaft | 0,2l | 2,90 |
| 214 | Kirschsaff | 0,2l | 2,90 |
| 215 | Kiba (Kirsch-Bananen-Saft) | 0,2l | 2,90 |
| 216 | Kiba (Kirsch-Bananen-Saft) | 0,4l | 5,20 |
| 217 | Mangosaft | 0,2l | 3,00 |
| 218 | Lycheesaft | 0,2l | 3,00 |
| 219 | Guavensaft | 0,2l | 3,00 |

Heiße Getränke

| | | |
|-----|---|------|
| 220 | Bombay-Tee-Kännchen ^m Tee mit indischen Kräutern und Milch | 6,40 |
| 221 | Joga-Tee-Kännchen ^m Tee nach Art des Hauses | 5,00 |
| 222 | Tasse Kaffee | 2,80 |
| 223 | Indischer Kaffee | 4,00 |
| 224 | Espresso | 2,90 |
| 225 | Espresso Doppelt | 4,40 |
| 226 | Cappucino ^m | 3,40 |
| 227 | Latte Macchiato ^m | 4,40 |





Nachspeisen

Nachspeisen / Desserts

- | | | |
|-----|--|------|
| 98 | Gulab Jamun (warm oder kalt) ^m Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken, sehr süß <i>In honey baked balls of milk and cottage cheese, very sweet</i> | 6,90 |
| 99 | Vanilleeis mit Mangocreme ^m <i>Vanilla ice cream with mango cream</i> | 7,90 |
| 100 | Firni ^{m,n} Reismehl mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Nüssen <i>Rice flour with rosewater, almonds, pistachios and nuts</i> | 7,90 |
| 101 | Indisches Matka-Eis (verschiedene Sorten) ^m <i>Indian Matka ice cream, different sorts</i> | 8,90 |
| 102 | Gulab Jamun (warm oder kalt) mit Vanilleeis Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken, sehr süß <i>In honey baked balls of milk and cottage cheese, very sweet, with vanilla ice cream</i> | 8,90 |

**Ist eine Sache geschehen, dann rede nicht darüber,
es ist schwer, verschüttetes Wasser zu sammeln.**

Indische Weisheit





Zusatzstoffe und Allergene

- A) Kichererbsenmehl
- B) Weizenmehl
- C) Möhren
- E) Ei
- M) Milchprodukte
- N) Nüsse
- S) Senf, Sellerie, Soja
- 1) Farbstoff
- 2) Süßstoff
- 3) Koffein
- 4) Chinin

Wir geben Ihnen gern Auskunft über Inhaltsstoffe und Allergene.
Bitte sprechen Sie uns an.





| | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 319 | Merlot „L'Or du Sud“ (trocken, samtig) Pays d'Oc IGP, Frankreich Samtig, weich und rund, schöne Beerenaromen | 0,75l | 16,00 |
| 320 | Chateau Malbec (trocken) Bordeaux AOC, Frankreich Intensiv fruchtig im Duft. Der Geschmack ist geprägt von reifen, samtigen Aromen und schwarzer Früchte. Kräftiges Tannin und elegante Aromen des Holzfassabaus. | 0,75l | 28,90 |
| 321 | Zonnebloem Shiraz (trocken) Südafrika Reife dunkle Früchte und Gewürznoten in der Nase werden am Gaumen von weichen Tanninen geleitet. Rund und weich bleibt dieser Wein in Erinnerung. | 0,75l | 22,00 |
| 322 | Chianti Colli Senesi DOC (trocken) „Borgo alla terra“, Kellerei Geografico, Italien Brombeere und etwas Nelke im Bukett, saftig im Mund, feine Säurestruktur, kräftiges aber weiches Tannin. | 0,75l | 18,00 |
| 323 | Auggener Schäf (lieblich) Winzere Keller Auggener Schäf, Baden, Deutschland Cuvee aus Dornfelder, Regent und Spätburgunder, süffig, mit Aromen roter Früchte, feine und unaufdringliche Süße. | 0,75l | 16,00 |





Vorspeisen

Suppen / soups

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Bombay Chicken Shorba ^{AM} Indische Hühnerfleischsuppe <i>Indian chicken soup</i> | 5,90 |
| 2 | Madras Suppe ^{AM} ((Linsen, Tomaten, Curryblätter, pikant scharf <i>Lentil soup with tomatoes, curry leaves, spicy</i> | 5,50 |
| 3 | Gemüse Suppe ^{AM} Indische Gemüsesuppe <i>Indian vegetable soup</i> | 5,50 |
| 4 | Tomaten Suppe [^] Tomatensuppe mit Sahne und frischen Tomaten <i>Tomatoe cream soup with fresh tomatoes</i> | 5,90 |
| 5 | Shrimps Suppe ^{AM} Suppe mit Garnelen <i>Soup with prawns</i> | 6,90 |

Warme Vorspeisen / Hot appetizer

- | | | |
|----|--|------|
| 6 | Vegetable Samosa [^] mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Pasteten <i>Pies filled with potatoes and peas</i> | 5,90 |
| 7 | Onion Bhaji Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert <i>fried onion rings seasoned vigorously</i> | 5,90 |
| 8 | Paneer Pakora in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse <i>Homemade cheese baked in chickpea flour</i> | 5,50 |
| 9 | Chicken Pakora ^{AM} in Kichererbsenmehl frittierte Hühnerstücke <i>Chicken baked in chickpea flour</i> | 4,90 |
| 10 | Fisch Pakora [^] in Kichererbsenmehl gebackenes Seelachsfilet <i>Filet of pollock baked in chickpea flour</i> | 7,90 |
| 11 | Prawns Pakora [^] Riesengarnelen mit Kichererbsenteig, frittiert nach indischer Art <i>King prawns fried in chickpea, Indian style</i> | 9,90 |
| 12 | Gemischte Vorspeisenplatte [^] gemischte Spezialitäten <i>Mixed specialities</i> | 6,90 |





Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialities

- | | | |
|-----|---|------|
| 150 | Bombay Aloo^M Kartoffeln, gebraten in Tomaten, Zitronengras und Joghurt <i>Potatoes fried in tomatoes, lemon grass and yoghurt</i> | 8,90 |
| 151 | Saag Paneer^M ☺ Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen <i>Homemade cream cheese cooked with spinach and piquant spices</i> | 8,90 |
| 152 | Chana Pindi^M Kichererbsen in Curry und frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander <i>Chickpeas in curry and fresh tomatoes, garlic, ginger and coriander</i> | 8,90 |
| 153 | Dal Fry^M Gelbe Linsen nach Nordindischer Art <i>Yellow lentils North Indian style</i> | 8,90 |
| 154 | Bombay Sabzi^{M,C} ☺ Frisches gemischtes Gemüse, pikant gewürzt <i>Fresh mixed vegetables, spicy flavored</i> | 8,90 |
| 155 | Bhindi Masala ☺ Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce <i>Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce</i> | 8,90 |
| 156 | Paneer Butter Masala^M ☺ Hausgemachter Käse in Butter zubereitet mit Tomaten und Sahnesauce, fein gewürzt <i>Homemade cheese cooked in butter with tomatoes and cream sauce, delicately spiced</i> | 8,90 |
| 157 | Mango Sabzi^M Verschiedene frische Gemüsesorten, zubereitet in einer Mangosauce <i>Various fresh vegetables, cooked in a mango sauce</i> | 8,90 |
| 158 | Chili Paneer^{1,M} ☺☺☺ Frischer hausgemachter Käse, nach berühmter nordindischer Art <i>Fresh homemade cheese, according to the North Indian style</i> | 8,90 |

Zu allen Thali Mittagsmenüs reichen wir besten Basmati-Reis,
sowie indische Chips als Vorspeise.

☺ Pikant gewürzt/☺☺ spicy flavored scharf/spicy ☺☺☺ sehr scharf/very spicy





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 (Steinofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf 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 Naan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.



Naan ist nicht nur eine Beilage zu den "Curries", sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Naanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Sauce.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum Indischen "Curry". Das Wort "Curry" ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das Wort "Kari" (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort "Curry" als Synonym für alle indischen Gerichte gebracht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Sauce zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das 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 schmecken. Jede Hausfrau und jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.





Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr

Hähnchenspezialitäten / Chicken specialities

- | | | |
|-----|--|------|
| 159 | Bombay Chicken ^{AMN} Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashewsauce nach indischer Art <i>Chicken breast fillet with coconut flakes, mildly spiced, in cashew sauce Indian style</i> | 9,90 |
| 160 | Murgh Kashmiri kali ☞ Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit grünen Chili und Ingwer, nach Kashmiri Art <i>Chicken breast fillet with curry sauce, green chili and ginger, Kashmiri style</i> | 9,90 |
| 161 | Murgh Akbari Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, serviert in einer feinabgeschmeckten Paprika, nach indischer Art <i>Chicken breast fillet with onions, ginger, tomatoes, served in a fine-flavored peppers, Indian style</i> | 9,90 |
| 162 | Murgh Saagwala ^{AM} Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und leckeren nordindischen Gewürzen <i>Chicken breast fillet with creamed spinach and delicious North Indian spices</i> | 9,90 |
| 163 | Chicken Curry ^M Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Currysauce <i>Chicken breast fillet with various spices and coriander in curry sauce</i> | 9,90 |
| 164 | Chicken Mango ^{MN} Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce <i>Chicken breast fillet with Alphonso mango in almond saffron cream sauce</i> | 9,90 |
| 165 | Bombay Chili ^{A☞☞☞} Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art, mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen <i>Chicken breast fillet on Rajasthani style, with peppers, onions and special spices</i> | 9,90 |
| 166 | Chicken Vindaloo ^{AM☞☞☞} Hähnchenbrustfilet und Kartoffeln, mit speziellen Gewürzen aus Goa <i>Chicken breast fillet and potatoes, with special spices from Goa</i> | 9,90 |
| 167 | Murgh Balti Wala ☞ Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masala Sauce <i>Chicken breast fillet with peppers, coriander, ginger and Masala sauce</i> | 9,90 |
| 168 | Chicken Sabzi ^{CM} ☞ Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem gemischten Gemüse in Currysauce <i>Tender chicken breast fillet with fresh mixed vegetables in curry sauce</i> | 9,90 |
| 169 | Bombay Nilgiri ^{M☞☞} Zartes Hähnchenbrustfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze <i>Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint</i> | 9,90 |

Zu allen Thali Mittagsmenüs reichen wir besten Basmati-Reis,
sowie Indische Chips als Vorspeise.

☞ Pikant gewürzt/spicy ☞☞ flavored scharf/spicy ☞☞☞ sehr scharf/very spicy





Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr

Lammspezialitäten / Lamb specialities

- | | | |
|-----|--|-------|
| 170 | Bombay Dream Lamm ^{AMN} Zartes Lammfleisch mit gemahlene Kokosflocken in Safransauce mit Mandeln <i>Tender lamb with ground coconut flakes in saffron sauce with almonds</i> | 10,90 |
| 171 | Mutton Curry ^M Zartes Lammfleisch in Currysauce <i>Tender lamb in curry sauce</i> | 10,90 |
| 172 | Mutton Rogan Josh ^M ☺ Zartes Lammfleisch in Fleischsaft und Currysauce <i>Tender lamb in meat juice and curry sauce</i> | 10,90 |
| 173 | Mutton Nilgiri ^M ☺☺ Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch und Minze <i>Tender lamb with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk and mint</i> | 10,90 |
| 174 | Rahra Mutton ^{AM} ☺ Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce <i>Fried lamb with tomatoes and onions in a vigorous sauce</i> | 10,90 |
| 175 | Lamm JhalFREZI ^{CM} ☺☺ Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse <i>Tender lamb with fresh vegetables</i> | 10,90 |
| 176 | Lamm Vindaloo ^{AM} ☺☺☺ Zartes Lammfleisch und Kartoffeln mit speziellen Gewürzen aus Goa <i>Tender lamb and potatoes with special spices from Goa</i> | 10,90 |
| 177 | Mutton Mushroom ^{AM} Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysauce <i>Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in curry sauce</i> | 10,90 |
| 178 | Lamm Balti Wala ^A ☺ Zartes Lammfleisch mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masala Sauce <i>Tender lamb with peppers, coriander, ginger and Masala sauce</i> | 10,90 |
| 179 | Lamm Mango ^{AMN} Zartes Lammfleisch mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce <i>Tender lamb with Alphonso Mango in almond saffron cream sauce</i> | 10,90 |

Zu allen Thali Mittagsmenüs reichen wir besten Basmati-Reis,
sowie indische Chips als Vorspeise.

☺ Pikant gewürzt/spicy flavored ☺☺ scharf/spicy ☺☺☺ sehr scharf/very spicy





Longdrinks

| | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 249 | Cola Wodka ^{1,2,3} | 7,90 |
| 250 | Jim Beam Cola ^{1,2,3} | 7,90 |
| 251 | Johnny Walker Cola ^{1,2,3} | 7,90 |
| 252 | Gin Tonic ⁴ | 7,90 |
| 253 | Wodka Energy ^{1,2,3} | 7,90 |

Spirituosen

| | | | |
|-----|---------------------------|-----|------|
| 254 | Indischer Rum | 4cl | 6,40 |
| 255 | Bombay Gin | 4cl | 6,40 |
| 256 | Wodka Absolute | 4cl | 4,00 |
| 257 | Lauterbacher Grünbitter | 4cl | 4,00 |
| 258 | Johnny Walker (Red Label) | 4cl | 4,20 |
| 259 | Jim Beam | 4cl | 4,20 |
| 260 | Dimple | 4cl | 5,40 |
| 261 | Jägermeister | 4cl | 4,90 |
| 262 | Fernet Branca | 4cl | 4,90 |
| 263 | Underberg | 2cl | 3,90 |
| 264 | Ramazotti | 4cl | 5,40 |
| 265 | Malteser | 4cl | 4,20 |
| 266 | Tequila | 4cl | 4,20 |
| 267 | Ouzo | 4cl | 4,20 |
| 268 | Grappa | 4cl | 4,20 |
| 269 | Mangoschnaps (Indien) | 4cl | 4,40 |

Sekt

| | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 270 | Sekt | 0,1l | 3,90 |
| 271 | Rotkäppchen trocken oder halbtrocken | 0,75l | 18,90 |
| 272 | Rotkäppchen Riesling | 0,1l | 5,20 |
| 273 | Rotkäppchen Riesling | 0,75l | 25,50 |





Offener Weißwein

| | | | |
|-----|---|---------------|------|
| 300 | Weißburgunder (trocken) Kellerei Th. Rath, Pfalz fruchtig und frisch | Karaffe 0,25l | 7,90 |
| 301 | Kerner (halbtrocken) Württembergischer Winzer-genossenschaft, Württemberg harmonisch, ausgewogen | Karaffe 0,25l | 7,90 |
| 302 | Müller Thurgau (lieblich) Kellerei Th. Rath, Pfalz aromatisch, würzig, süffig | Karaffe 0,25l | 7,90 |

Offener Rotwein

| | | | |
|-----|---|---------------|------|
| 303 | Cabernet Sauvignon (trocken) Maison Lavelle, Frankreich, Pays d'Oc Kräftig, fruchtig, harmonisch | Karaffe 0,25l | 7,90 |
| 304 | Penon (halbtrocken) Tempranillo, Spanien kräftig, rund und süffig | Karaffe 0,25l | 7,90 |
| 305 | Auggener Schäf (lieblich) Winzerkeller, süffig, rund | Karaffe 0,25l | 7,90 |

Offener Rosewein

| | | | |
|-----|--|---------------|------|
| 306 | Tempranillo Rosado (trocken) "Castillo de Roble", Spanien Rote Beeren in der Nase, am Gaumen saftige Frucht, weich und harmonisch | Karaffe 0,25l | 7,90 |
|-----|--|---------------|------|

Indischer Wein

| | | | |
|-----|---|---------------|-------|
| 307 | Indischer Rotwein Kräftige Fruchtnote | Karaffe 0,25l | 8,90 |
| 308 | Indischer Weißwein Würzig, füllig, gereifte exotische Fruchtnote | Karaffe 0,75l | 22,90 |
| 309 | Jogi (trocken) Indischer Rotwein, vollmündige Note, Kirschen und ein leichter Mandelton | Karaffe 0,75l | 22,90 |

Über unser Angebot an indischen Weinen informiert Sie gern unser Personal.





Weißwein

| | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 310 | Proschwitz Grauburgunder (trocken) Kabinett / Weingut Schloß Proschwitz, Sachsen Im Duft Noten von orientalischen Gewürzen und gelber Frucht, im Mund fruchtig mit feiner Säure | 0,75l | 28,00 |
| 311 | Bacchus (lieblich, leicht) Qualitätswein Saale Unstrut Feinwürzig in Duft und Geschmack, am Gaumen mit harmonisch integrierter Süße | 0,75l | 19,00 |
| 312 | Riesling (trocken) Qualitätswein / VDP Weingut Barth, Rheingau Herzhaft rassig und gehaltvoll, fruchtige Noten nach Pfirsich und Apfel | 0,75l | 23,00 |
| 313 | Riesling Kabinett (halbtrocken) Qualitätswein / Weingut Anselmann, Pfalz Leichter und gefälliger Riesling mit zarter Süße und sehr fruchtigem Charakter | 0,75l | 18,00 |
| 314 | Littoral Chardonnay (trocken, kräftig) Vin de Pays d'Oc / Les Vins de Scalli, Frankreich Komplexe Fruchtaromen, etwas Vanille in der Nase, am Gaumen kräftig und leichtcremig | 0,75l | 17,00 |
| 315 | "La Trigi" Pinot Grigio (trocken) Mondo del Vino Venetien, Italien Sehr fruchtiger, frischer Wein mit Aromen weißer Steinfrüchte | 0,75l | 18,00 |

Rosewein

| | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 316 | Tempranillo Rosado (trocken) "Castillo de Roble", Spanien weich und harmonisch | 0,75l | 18,00 |
|-----|---|-------|-------|

Rotwein

| | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 317 | Oromonte (halbtrocken) Tempranillo, Spanien Süßliche, reife Waldfrüchte in der Nase, etwas Zimt am Gaumen, weich, Harmonisch, sanfter Charakter | 0,75l | 16,00 |
| 318 | Rioja Reserva DOCa (trocken) Bodegas Ramon Bilbao, Spanien Eine Fülle reifer Früchte wie Kirsche und Pflaume, sowie Kokosnuancen, entwickeln am Gaumen ein abwechslungsreiches und sehr elegantes Finale | 0,75l | 28,00 |





Thali Mittagsmenü

nur Montag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr

Fischspezialitäten / Fish specialities

- | | | |
|-----|---|-------|
| 180 | Fisch Chili ^ ccc Fischfilet auf Rajasthani Art mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen <i>Fisch fillet on Rajasthani style with peppers, onions and special spices</i> | 10,90 |
| 181 | Goa Fish Curry ^ c Fisch gebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und pikanten Gewürzen <i>Fish fried with tomatoes, ginger, garlic and plquant spices</i> | 10,90 |
| 182 | Fisch Masala ^ c Fisch mit einer speziellen Sauce aus 18 verschiedenen Gewürzen <i>Fish with a special sauce made of 18 different spices</i> | 10,90 |
| 183 | Jheenga Curry ^ m Nach nordindischem Rezept gekochte Garnelen in Curry <i>Cooked prawns in curry following North Indian recipe</i> | 10,90 |

**Gier macht Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt mach ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit,
reich, wer ohne Schulden.**

Zu allen Thali Mittagsmenüs reichen wir besten Basmati-Reis
sowie indische Chips als Vorspeise.

^ Pikant gewürzt/spicy **^c** flavored scharf/spicy **^ccc** sehr scharf/very spicy





Hauptspeisen

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialities

- | | | |
|----|---|-------|
| 23 | Bombay Aloo ^m Kartoffeln, gebraten in Tomaten, Zitronengras und Joghurt <i>Potatoes fried in tomatoes, lemon grass and yoghurt</i> | 12,90 |
| 24 | Saag Paneer ^m ^l Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen <i>Homemade cream cheese cooked with spinach and piquant spices</i> | 14,50 |
| 25 | Chana Masala ^m Kichererbsen in Curry und frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Koriander <i>Chickpeas in curry and fresh tomatoes, garlic, ginger and coriander</i> | 12,90 |
| 26 | Dal Fry ^m Gelbe Linsen nach nordindischer Art <i>Yellow lentils North Indian style</i> | 12,90 |
| 27 | Malai Kofta ^{mm} Hausgemachter Frischkäse mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashewsauce nach indischer Art <i>Homemade cream cheese with coconut flakes, mildly spiced, in cashew sauce, Indian style</i> | 15,90 |
| 28 | Bombay Sabzi ^{mc} ^l Frisches gemischtes Gemüse, pikant gewürzt <i>Fresh mixed vegetables, piquant spiced</i> | 13,90 |
| 29 | Dal Makhani ^m Schwarze Linsen und Kidneybohnen mit Butter, Ingwer und Gewürzen <i>Black lentils and kidney beans with butter, ginger and spices</i> | 12,90 |
| 30 | Tinda Sabzi Spezielles Gemüse nach indischer Art zubereitet <i>Special vegetables cooked Indian style</i> | 13,90 |
| 31 | Bhindi Masala ^l Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce <i>Fresh Indian okra vegetables in spicy sauce</i> | 14,90 |
| 32 | Paneer Butter Masala ^m ^l Hausgemachter Käse in Butter zubereitet mit Tomaten und Sahnesauce, fein gewürzt <i>Homemade cheese cooked in butter with tomatoes and cream sauce, delicately spiced</i> | 15,90 |
| 33 | Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander <i>Cauliflower and potatoes with herbs, ginger, garlic, tomatoes and coriander</i> | 13,90 |
| 34 | Mango Sabzi ^m Verschiedene frische Gemüsesorten, zubereitet in einer Mangosauce <i>Various fresh vegetables, cooked in a mango sauce</i> | 14,90 |
| 35 | Chili Paneer ^{mm} ^{lll} Frischer hausgemachter Käse, nach berühmter nordindischer Art <i>Fresh homemade cheese, according to the North Indian style</i> | 16,90 |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot

^l Pikant gewürzt/spicy flavored ^{ll} scharf/spicy ^{lll} sehr scharf/very spicy





Hähnchenspezialitäten / Chicken specialities




- | | | |
|----|---|-------|
| 36 | Bombay Chicken Korma ^{AMN} Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashewsauce nach indischer Art <i>Chicken breast fillet with coconut flakes, mildly spiced, in cashew sauce Indian style</i> | 15,90 |
| 37 | Murgh Do Piazza ^{☺☺} Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysauce mit feiner Chillinote <i>Chicken with onions, peppers, tomatoes, ginger and garlic in a curry sauce with a hint of chili</i> | 15,50 |
| 38 | Murgh Akbari Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, serviert in einer fein abgeschmeckten Paprika nach indischer Art <i>Chicken breast fillet with onions, ginger and tomatoes, served in a fine-flavoured pepper, Indian style</i> | 14,90 |
| 39 | Murgh Mumtaz (Butter Chicken) ^{AM} Hähnchenbrustfilet im Tandoori gegrillt, in einer milden Tomatensauce mit Sahne und Butter verfeinert <i>Chicken breast fillet grilled in Tandoori, in a mild tomato sauce with cream and butter refined</i> | 17,90 |
| 40 | Murgh Saagwala ^{AM} Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat an leckeren nordindischen Gewürzen <i>Chicken breast fillet with creamed spinach and delicious North Indian spices</i> | 16,90 |
| 41 | Chicken Tikka Masala ^{CEM ☺} Im Tandoori gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Masala Sauce und Ei <i>Tandoori grilled chicken breast fillet in Masala sauce and egg</i> | 17,90 |
| 42 | Chicken Curry ^M Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Currysauce <i>Chicken breast fillet with various spices and coriander in curry sauce</i> | 15,90 |
| 43 | Chicken Mango ^{MN} Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce <i>Chicken breast fillet with Alphonso Mango in saffron almond cream sauce</i> | 15,90 |
| 44 | Bombay Chili ^{A ☺☺☺} Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art, mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen <i>Chicken breast fillet on Rajasthani style, with peppers, onions and special spices</i> | 15,90 |
| 45 | Chicken Vindaloo ^{AM ☺☺☺} Hähnchenbrustfilet und Kartoffeln, mit speziellen Gewürzen aus Goa <i>Chicken breast fillet and potatoes, with special spices from Goa</i> | 15,90 |
| 46 | Chicken Mashroom ^M Zartes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysauce <i>Tender chicken with fresh mushrooms, garlic and ginger in curry sauce</i> | 15,90 |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.





☺ Pikant gewürzt/spicy flavored ☺☺ scharf/spicy ☺☺☺ sehr scharf/very spicy





- 47 **Murgh Balti Wala**  15,90
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masala Sauce
Chicken breast fillet with peppers, coriander, ginger and Masala sauce
- 48 **Chicken Sabzi**  15,90
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem gemischten Gemüse in Currysauce
Tender chicken breast fillet with fresh mixed vegetables in curry sauce
- 49 **Bombay Nilgiri**  16,90
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze
Tender chicken breast fillet with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint

Reisgerichte / Rice dishes

- 50 **Biryani a'la Chef**  14,50
Basmati-Reis mit gemischten Gemüse und Früchten, pikant gewürzt
Basmati rice with mixed vegetables and fruits, spicy flavoured
- 51 **Ghost Biryani**  17,90
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Lammfleisch
Basmati rice with raisins, almonds, onions and fried lamb
- 52 **Hyderabadi Biryani**  16,90
Basmati-Reis mit Rosinen, frittierten Zwiebeln, Ingwer und gebratenem Hühnchen
Basmati rice with raisins, fried onions, ginger and fried chicken
- 53 **Prowns Biryani**  20,90
Basmati-Reis mit Riesengarnelen und Mandeln
Basmati rice with king prawns and almonds
- 54 **Fisch Biryani** 18,90
Fischfilet in gewürztem Basmati-Reis
Fish fillet in spiced Basmati rice
- 55 **Chicken Tikka Biryani** 18,90
Hähnchenfleisch mariniert und gegrillt in gewürztem Basmati-Reis
Marinated and grilled chicken in spiced Basmati rice

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 Pikant gewürzt/spicy flavored  scharf/spicy  sehr scharf/very spicy





Lammspezialitäten / Lamb specialities

- | | | |
|----|--|-------|
| 56 | Bombay Dream Lamm ^{A,M,N} Zartes Lammfleisch mit gemahlene Kokosflocken in Safransauce mit Mandeln <i>Tender lamb meat with ground coconut flakes in saffron sauce with almonds</i> | 14,90 |
| 57 | Mutton Curry ^M Zartes Lammfleisch in Currysauce <i>Tender lamb meat in curry sauce</i> | 14,50 |
| 58 | Mutton Rogan Josh ^M ☺ Zartes Lammfleisch in Fleischsaft und Currysauce <i>Tender lamb in meat juice and curry sauce</i> | 14,90 |
| 59 | Mutton Nilgiri ^M ☺☺ Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosmilch und Minze <i>Tender lamb with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk and mint</i> | 15,90 |
| 60 | Lamm Tinda ^M ☺ Lammfleisch mit indischen Gemüse in einer aromatischen Sauce <i>Lamb meat with Indian vegetables in an aromatic sauce</i> | 15,90 |
| 61 | Lamm Jhalfrezi ^{C,M} ☺☺ Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse <i>Tender lamb meat with fresh vegetables</i> | 16,90 |
| 62 | Lamm Vindaloo ^{A,M} ☺☺☺ Zartes Lammfleisch und Kartoffeln mit speziellen Gewürzen aus Goa <i>Tender lamb and potatoes with special spices from Goa</i> | 14,90 |
| 63 | Mutton Mushroom ^{A,M} Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Currysauce <i>Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in curry sauce</i> | 15,90 |
| 64 | Mutton Boti Masala ☺ Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce mit Koriander <i>Tender lamb meat in Masala sauce with coriander</i> | 15,90 |
| 65 | Mutton Saagwala ^{A,M} Gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat nach Nordindischer Art <i>Cooked lamb meat with creamed spinach North Indian style</i> | 15,90 |
| 66 | Lamm Balti Wala ^A ☺ Zartes Lammfleisch mit Paprika, Koriander, Ingwer und Masala-Sauce <i>Tender lamb meat with peppers, coriander, ginger and Masala sauce</i> | 15,90 |
| 67 | Lamm Mango ^{A,M,N} Zartes Lammfleisch mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce <i>Tender lamb meat with Alphonso mango in saffron almond cream sauce</i> | 16,90 |


Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

☺ Pikant gewürzt/spicy flavored ☺☺ scharf/spicy ☺☺☺ sehr scharf/very spicy





Tandoori Khajana (Grillplatte) / Tandoori grill plate

| | | |
|----|--|-------|
| 68 | Tandoori Chicken Tikka ^{CM} Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept <i>Marinated chicken according to an famous North Indian recipe</i> | 16,90 |
| 69 | Shahi Methi Malai Kabab ^{CMN} Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Sahne, Cashewpastete, weißem Pfeffer und Kräutern mit indischen Gewürzen <i>Marinated Chicken breast fillet with yoghurt, cream cashew paste, white pepper and herbs with Indian spices</i> | 17,90 |
| 70 | Banjara Tikka Kabab ^{CM} Hähnchenbrustfilet mariniert in einer Mischung von Minze, Koriander, Ingwer und Knoblauch <i>Marinated chicken breast fillet with a mixture von mint, coriander, ginger and garlic</i> | 17,90 |
| 71 | Achhari Chicken Tikka ^{CM}  Hähnchenbrustfilet mit indischen Mixed Pickles und kräftigen Gewürzen mariniert und im Tandoori gegrillt <i>Chicken breast fillet with Indian mixed pickles and vigorous spices marinated and grilled in Tandoori</i> | 18,90 |
| 72 | Tikka Ente ^{CM} Entenbrustfilet mit Joghurt und Gewürzen mariniert und knusprig gegrillt <i>Crispy grilled marinated duck breast fillet with yoghurt and spices</i> | 21,90 |
| 73 | Mutton Boti Tikka ^{CM} Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß <i>Tender marinated lamb fillet on a spit</i> | 20,90 |
| 74 | Saslik Paneer Tikka ^M Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Tandoori knusprig gegrillt <i>Homemade cheese with pepper, onions and tomatoes crispy grilled in Tandoori</i> | 20,90 |
| 75 | Prowns Tikka ^{CM} Riesengarnelen mariniert Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt <i>Marinated king prawns with yoghurt and spices, crispy grilled</i> | 22,90 |
| 76 | Bombay Tandoori Platte ^{CM} Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Hähnchen, Lamm, Fisch und Riesengarnelen <i>An delicious assortment of grilled chicken, lamb, fish and king prawns</i> | 25,90 |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

 Pikant gewürzt/spicy flavored  scharf/spicy  sehr scharf/very spicy





Entenspezialitäten / Duck specialities

- | | | |
|----|--|-------|
| 88 | Ente Curry ^M Zartes Entenfleisch in Currysauce <i>Tender duck meat with curry sauce</i> | 18,90 |
| 89 | Ente Masala † Zartes Entenfleisch in Masalasaucе <i>Tender duck meat with masala sauce</i> | 18,90 |
| 90 | Ente Sabzi ^{CM} † Zartes Entenfleisch mit frischen Gemüse in einer kräftigen Sauce <i>Tender duck meat with fresh vegetable in an spicy sauce</i> | 18,90 |
| 91 | Ente Vindaloo ^{AM} ††† Zartes Entenfleisch mit Kartoffeln und speziellen Gewürzen aus Goa <i>Tender duck meat with potatoes and special spices from Goa</i> | 18,90 |
| 92 | Mango Ente ^{MN} Zartes Entenfleisch in Mango-Safran-Cashew-Sauce <i>Tender duck meat in mango saffron cashew sauce</i> | 19,90 |
| 93 | Saag Ente ^{AM} Gegrilltes Entenfleisch mit Spinat nach nordindischer Art <i>Fried duck meat with spinach following North Indian style</i> | 18,90 |
| 94 | Bombay Karahi Ente † Gebratenes Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und kräftiger Sauce, in einer Pfanne serviert <i>Fried duck meat with peppers, onions, tomatoes and an spcyl sauce, served in a pan</i> | 19,90 |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

† Pikant gewürzt/spicy flavored †† scharf/spicy ††† sehr scharf/very spicy





Fischspezialitäten / Fish specialities

- | | | |
|----|---|-------|
| 77 | Fisch Chili ^ ^{***} Fischfilet auf Rajasthani Art mit Paprika, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzen <i>Fish fillet on Rajasthani style with peppers, onions and special spices</i> | 17,90 |
| 78 | Goa Fisch Curry ^ [†] Fisch gebraten mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und pikanten Gewürzen <i>Fish fried with tomatoes, ginger, ginger and piquant spices</i> | 16,90 |
| 79 | Fisch Masala ^ [†] Fisch mit einer speziellen Sauce aus 18 verschiedenen Gewürzen <i>Fish with a special sauce with 18 different spices</i> | 18,90 |
| 80 | Jheenga Curry ^{AMN} Nach nordindischen Rezept gekochte Garnelen in Curry <i>Cooked prawns in curry following North Indian recipe</i> | 19,90 |
| 81 | Jheenga Mango ^{AMN} Garnelen mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce <i>Prawns with Alphonso mango in saffron almond cream sauce</i> | 20,90 |
| 82 | Prowns Jhalfrezi ^{CM} †† Riesengarnelen mit frischen Gemüse, scharf <i>King prawns with fresh vegetables, spicy</i> | 20,90 |
| 83 | Jheenga Masala ^N † Riesengarnelen mit Mandeln und Tomaten in Masala Sauce <i>King prawns with almonds and tomatoes in Masala sauce</i> | 21,90 |
| 84 | Jheenga Bombay †† Riesengarnelen mit grünem Chili, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer <i>King prawns with green chili, fresh tomatoes, onions, garlic and ginger</i> | 20,90 |
| 85 | Jheenga Palak ^M Riesengarnelen mit Spinat nach nordindischer Art <i>King prawns with spinach according to North Indian style</i> | 20,90 |
| 86 | Jheenga Butter ^M Riesengarnelen in Tomaten-Butter-Creme-Sauce <i>King prawns in tomato butter cream sauce</i> | 20,90 |
| 87 | Fisch Korma ^{AMN} Gebratenes Fischfilet mit Kokosflocken, mild gewürzt, in Cashewsauce nach indischer Art <i>Fried fish fillet with coconut flakes, mildly spiced, in cashew sauce following Indian style</i> | 19,90 |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

† Pikant gewürzt/spicy flavored †† scharf/spicy ††† sehr scharf/very spicy





Schnitzel & Gyros-Spezialitäten

| | | |
|-----|--|-------|
| 103 | Schnitzel ^m Wiener Art mit Pommes frites | 13,00 |
| 104 | Schnitzel ^m mit Spiegelei und Pommes frites | 14,00 |
| 105 | Schnitzel ^m mit Champignonsauce und Pommes frites | 14,00 |
| 106 | Schnitzel ^m mit Rahmsauce und Pommes frites | 14,00 |
| 107 | Gyros-Pfanne ^m mit Tzatziki | 14,00 |
| 108 | Gyros Emo ^m mit Paprika, Zwiebeln und Weißkäse | 14,00 |
| 109 | Gyros ^m mit Champignonsauce | 14,00 |

Zu jedem Gericht reichen wir besten Basmati-Reis oder indisches Brot.

¹ Pikant gewürzt/spicy flavored ² scharf/spicy ³ sehr scharf/very spicy

