

392 Bombay Darbar - Indisch

VORSPEISEN

100 Salat DARBAR	7.50	123 Murg Karai	29.50
Eine Kombination aus reifen Tomaten, frischen Gurken, gehackten Oliven, Koriander und weitere Blattsalate je nach Marktangebot. Limettensaft und Olivenöl bilden die Saucengrundlage, nicht fehlen dürfen Salz und schwarzer Pfeffer		Im Wok ähnlichen Karahi gegartes Pouletfleisch mit Tomaten, Chili, Ingwer und anderen indischen Gewürzen abgeschmeckt. Leicht rassig im Geschmack	
101 Chana chaat	7.50	124 Palik Murg	28.00
Kichererbsensalat mit hausgemachter Tamarinden-Pflaumenfruchtsauce, Minzejoghurt, zwei Kümmelsorten. Angereichert mit einer pikanten Chaat Masala und etwas Tomaten		Im Wok ähnlichen Karahi sautiertes Pouletfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Ingwer gewürzt. Zur Abrundung mit Spinat, Bockshornklee und wenig Milch fertig gegart. Eher mild im Geschmack	
102 DARBAR Vorspeisenteller vegetarisch	12.00	125 Handi Gohst Laziz	28.50
Samosa, Pakora, Panir auf verschiedenen Arten und Gemüse ergeben die vegetarische Version des Vorspeisentellers		24 Stunden in Joghurt mariniertes Lammragout mit Zwiebeln, Tomaten, roter Chili und reichhaltiger Gewürzauswahl sowie Ingwer abgerundet. Serviert mit Koriander. Pikant in der Würzung	
103 Murg Tikka	9.50	126 Shai Korma	29.50
Pouletstücke werden in Joghurt, Knoblauch und typischen Gewürzen mariniert. Im Tandoor grilliert und leicht pikant abgeschmeckt		Lammstücke in einer würzigen Cashewsauce nach Mogulart. Nüsse, Rosinen und Rahm vollenden diese Spezialität. Mildes Aroma	
104 Shish Kebab	9.50	127 Achari Gohst Curry	28.00
Poulethackfleisch mit grüner Chili, Butter, Zwiebeln, Koriander und Ingwer gewürzt. Am Spieß im Tandoor gebraten. Als milde oder pikante Variante erhältlich, wählen sie selbst		Zartes Lammfleisch wird mit Chili, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Anschliessend abgerundet mit süss-sauren Mangopickles. Eher rassig im Geschmack	
105 Jhinga Tandoori	9.50	128 Rinds Curry	28.00
Fangfrische Riesencrevetten in Masalagewürz, gehackter Chili, Limettensaft und Pfeffer gewendet. Gegrillt am Spieß im Tandoor		Zartes Rindsfleisch wird mit Chili, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Eher rassig im Geschmack	
106 Samosa (2 Stück)	8.00	129 Jhinga Masala	31.50
Frittierte Teigtaschen mit Koriander, Kartoffeln und Erbsen als Grundlage der Füllung und mit Ajwan (Königskümmel) ergänzt		In der Pfanne mit etwas Zwiebel und Tomaten angedünstete Riesencrevetten. Zur Vollendung gehören Ingwer, Curry, Koriander, Chilis und wenig Bockshornklee	
107 Pakora (6 Stück)	7.50	130 Sabzi Curry	23.50
Verschiedenes Gemüse im gemischten Kichererbsenmehlteig. Knusprig in Öl ausgebacken		Frisches Saisongemüse knackig gegart an Currysauce. Abgeschmeckt mit indischen Gewürzen wie Kalonji (schwarzem Sesam) und Bockshornklee, ein Hauch von Koriander und Kurkuma	
108 Papadam	5.00	131 Dhal Makhni	22.50
Sehr dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl mit indischen Gewürzen		In einer sämigen und leicht würzigen Buttersauce, der pürierte Tomaten beigegeben werden, servierte Linsen - als Gewürze finden sich Garam Masala, Bockshornklee und Kümmel	
109 Chicken Pakora	12.00	132 Palik Panir	24.50
Pouletfleisch in einem Kichererbsenteig frittiert		Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz, der nicht gesalzen ist. Zusammen mit frisch gehacktem Spinat, etwas Zwiebel, Tomatenstücken und diversen indischen Gewürzen, ergibt es eine wunderbare Symbiose	
110 Paneer Pakora	13.00	133 Panir Masala	24.50
Im Kichererbsenteig frittiert mit hausgemachten Frischkäse		Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz. Der Panir wird in einer leichten Rahmsauce nach Mogulart mit Cashews serviert wird, ein ganz hervorragender vegetarischer Hauptgang	
111 Blattsalat	7.50	134 Lamm Vindalo	28.50
112 Caprese-Salat	9.50	Gebratenes Lamm mit Kartoffeln an pikanter Currysauce	
Caprese-Salat mit Mozzarella di Bufala		135 Lamm Roganjosh	28.50
113 Caesar Salat mit Speck	11.50	Lamm mit verschiedenen Gewürzen sowie Roganjosh	
Cesar Salat mit Speck, Parmesan und Croûtons		136 Poulet Vindalo	26.50

HAUPTSPEISEN

120 Chicken Tikka Masala (pikant)	28.00	137 Beef Masala	28.50
Gegrilltes Poulet an pikanter Rahmsauce		Gegrilltes Rindfleisch an Masalasaucen mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und grüner Peperoni	
121 Chicken Korma	27.50	138 Beef Vindalo	28.50
Poulet mit Tomaten, Zwiebeln, Zucker, Chashewnüssen, Gewürzen und Rahm		Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln an pikanter Currysauce	
122 Butter chicken	27.50	139 Aloo Gobi	19.50
Im Tandoor vorgegartes Poulet, dem Ingwer, Knoblauch und etwas Chili, deggi mirch (Spezialchiliwürzmischung) und Tomatenpüree zugegeben wird. Serviert in einer sämigen und leicht würzigen Butter-Kokossauce		Blumenkohl und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen wie Kurkuma, Chilischoten und Kreuzkümmel	

392 Bombay Darbar - Indisch

140	Lamm Palik	31.50	191	Coca Cola Zero 0.45 l	4.50
141	Aloo Palak Kartoffeln mit Rahmspinat an Tomaten-Currysauce	23.50	192	Fanta 0.45 l	4.50
142	Dal Thadka (Vegan) Linsengericht mit gelben Linsen und aromatischen Gewürze	22.50	193	Ice Tea Lemon 0.5 l	4.50
143	Matter Paneer Indischer Frischkäse mit grünen Erbsen an einer Currysauce	23.50	194	Red Bull 0.25 l	4.50

SPEZIALITÄTEN

151	Tandoori Murg Frische Pouletschenkel in Joghurt mariniert und im Tandoor gegrillt. Eine Masala aus Gewürzen und Kräutern runden diese Spezialität ab. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert	28.50
153	Tandoori Jhinga Feine Riesencrevetten mit Joghurt und verschiedensten Gewürzen mariniert. Im Tandoor gebacken. Die Crevetten werden auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert	32.50
154	Biryani Gosht Reis, Nüsse, der Safran, rote Chili, Mandeln, Kardamom und andere indische Gewürze später zugefügt. Lammfleisch wird später zugefügt. Alles wird in eine Schüssel gegeben und mit einem Spezialteig der als Deckel dient fest verschlossen	28.50
155	Biryani Murg Reis, Nüsse, Safran, rote Chili, Mandeln, Kardamom und andere indische Gewürze später zugefügt. Das Pouletfleisch wird erst später zugefügt. Alles wird vermenget, in eine Schüssel gegeben und mit einem Spezialteig der als Deckel dient fest verschlossen	27.50
156	Biryani Sabzi Gewürzter Reis wird mit gebratenem, frischem Marktgemüse gemischt. Typischerweise enthalten sind ausserdem Zwiebeln, Chilis, Safran, Minze, Kümmel und Nüsse. Wird mit Raita serviert	23.50

BEILAGEN

170	Roti Vollkornmehlbrot im Tandoor gebacken	4.00
171	Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor gebacken	4.50
172	Sesam Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl mit Sesamsamen im Tandoor gebacken	5.00
173	Knoblauch Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor mit gehacktem Knoblauch gebacken. Zur Abrundung mit etwas Butter bestrichen	5.00
174	Basmatireis Duftender lockerer Reis aus Pakistan	5.00
175	Raita Milder Joghurt mit Gurken und Raitagewürz verfeinert. Zur Abrundung mit Kümmel und schwarzem Pfeffer gewürzt	5.00

DESSERTS

180	Mangolassi Joghurtdrink mit frischer, aromatischer Mango	6.00
181	Gulab Jamum Herrliche, indische Süßspeise: die zu kleinen Kugeln geformten Weizenteiglinge werden langsam in etwas Öl ausgebacken und dann in Sirup aus Zucker und indischen Gewürzen eingelegt. Serviert wird es immer mit Kokosflocken	7.50
182	Hausgemachtes Schokoladenmousse "Black and White"	8.50
183	Panna Cotta Panna Cotta mit Beersauce	7.50

SOFTDRINKS

190	Coca Cola 0.45 l	4.50
-----	----------------------------	------

BIER

200	Feldschlösschen Original 0.5 l	5.00
201	Heineken 0.5 l	5.00
202	Kingfisher 0.33 l	5.00
203	Cobra 0.33 l	5.00

WEIN

210	Primitivo Puglia Rotwein 0.75l	22.50
211	Barbera d'Alba Rotwein, 13.5% 0.7l	34.50
212	Trecenti primitivo di manduria Rotwein 0.75l	30.50
213	Pinot Grigio Weisswein, 12.5% 0.7l	24.50
214	Prosecco DOC 0.7 l	28.50

SPIRITUOSEN

220	Jack Daniel's Whiskey 0.7 l	44.00
221	Johnnie Walker Red Label 0.7 l	39.00
222	Johnnie Walker Black Label 0.7 l	60.00
223	Absolut Vodka 0.7 l	39.00
224	Bacardi Carta Blanca 0.7 l	38.00
225	Jägermeister 1.0 l	40.00
900	Mangochutney Sauce	0.00
901	Joghurt mit Pfefferminze Sauce	0.00
902	Tamarinde-Pflaumen Sauce	0.00
903	Französisch Sauce	0.00
904	Italienisch Sauce	0.00
905	ohne Sauce	0.00
906	mit Reis	0.00
907	mit Nudeln	0.00
908	mit Saisongemüse	0.00
909	mit Kartoffelgratin	0.00