

## 609 New Bombay - Indisch

### SUPPEN

<b>100 Sabzi ka Shorba</b> Gemüsesuppe	7.00
<b>101 Murgh Shorba</b> Hühnersuppe	9.00
<b>102 Dal-Chawal Shorba</b> Linsen-Reis Suppe	7.00
<b>103 Tomatar ka Shorba</b> Tomatensuppe	8.00

### FRISCHE KNACKIGE SALATE

<b>81 Grüner Salat</b>	9.50
<b>82 Gemischter Salat</b>	10.50

### WARME VORPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

<b>110 Veg. Samosa 1 Stk.</b> Teigtaschen mit Gemüsefüllung	5.00
<b>111 Non Veg. Samosa 1 Stk.</b> Teigtasche mit Hackfleisch	6.50
<b>112 Vegetable Pakora</b> Frisches gemischtes Gemüse	7.00
<b>113 Panir Pakora</b> Frischer hausgemachter Käse	8.00
<b>114 Fish Pakora</b> Zartes Fischfilet	9.00
<b>115 Onion Pakora</b> Zwiebeln kräftig gewürzt und frittiert	7.00
<b>116 Chicken Pakora</b> Zartes Poulet	9.00
<b>117 Gemischter Vorspeisenteller</b> Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora, Malai Tikka	12.00
<b>119 Veg. Gemischter Vorspeisenteller</b> Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora etc.	10.00
<b>118 Gemischte Vorspeise für 4 Personen</b> Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora, Malai Tikka	35.00

### VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

<b>200 Jeera Allo</b> Kartoffeln kräftig gewürzt mit Kümmel	19.00
<b>201 Shahi Panir</b> Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Rahm-Sauce, fein gewürzt	24.00
<b>202 Saag Panir</b> Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse	24.00
<b>203 Navratan Korma</b> Frisches Gemüse in Cashew-Sauce	25.00
<b>215 Malai Kofta</b> Gemüsebällchen mit Käse in Cashew-Sauce	25.00
<b>205 Channa Masala</b> Kichererbsen in Curry	21.00
<b>206 Dal Makhni</b> Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet	21.00
<b>207 Karahi Panir</b> Gebratener hausgemachter Käse in Curry Sauce	24.00

<b>208 Bhindi Masala</b> Indisches Okra in kräftiger Sauce	26.00
<b>209 Mixed Vegetables</b> Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt	🔥🔥🔥 23.00
<b>216 Vegetable Madras</b>	🔥🔥🔥 25.00
<b>210 Baingan ka Bharta</b> Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt	🔥🔥🔥 24.00
<b>211 Matar Panir</b> Erbsen mit hausgemachtem Käse	23.00
<b>212 Allo Gobi</b> Blumenkohl mit Kartoffeln	21.00
<b>213 Allo Palak</b> Spinat mit Kartoffeln	21.00
<b>214 Dal</b> Rote und gelbe Linsen	19.00

### TANDOORI KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlenofen (Tandoor) aus Indien zubereitet.

<b>130 Tandoori Chicken</b> Poulet Schenkel mariniert nach berühmtem nordindischem Rezept	35.50
<b>132 Chicken Tikka</b> Zartes mariniertes Poulet vom Spiess, würzig	33.50
<b>134 Malai Tikka</b> Zartes mariniertes Poulet vom Spiess	33.50
<b>137 Fish Tikka</b> Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	38.50
<b>138 Jheenga Tandoori</b> Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt	38.50
<b>141 Panir Tikka</b> Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Joghurt und Gewürzen, gegrillt	33.50
<b>142 Mix-Grill</b> Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten	45.00

### LAMM SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

<b>150 Rogan Josh</b> Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	28.50
<b>151 Lamm Korma</b> Zartes Lammfleisch in Cashewnuss-Sauce/Tender lamb in Cashew sauce	28.50
<b>152 Lamm Palak</b> Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art	28.50
<b>153 Lamm Vindaloo</b> Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf	🔥🔥🔥 28.50
<b>154 Karahi Ghosht</b> Lammfleisch in Curry Sauce mit Peperoni	28.50
<b>155 Lamm Jalfrezy</b> Zartes Lammfleisch mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln in orientalischer Sauce	28.50
<b>156 Lamm Madras</b> Zartes Lammfleisch in orientalischer Sauce mit Kokosmilch	28.50
<b>158 Lamm Curry</b> Zartes Lammfleisch in Curry	27.50

## 609 New Bombay - Indisch

159	<b>Lamm Tikka Masala</b> Zartes Lammfleisch in Masala-Sauce	35.00	233	<b>Roti</b> Flaches Ruchmehlfladenbrot	3.00
<b>CHICKEN SPEZIALITÄTEN</b> Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.					
170	<b>Chicken Korma</b> Zartes Poulet Fleisch in Cashewnuss-Sauce	27.00	234	<b>Naan</b> Flaches Weissmehlfladenbrot	4.00
171	<b>Chicken Jalfrezy</b> Zartes Pouletfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni	28.00			
173	<b>Chicken Vindaloo</b> 🔥🔥👄 Pouletfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	28.00			
174	<b>Butter Chicken</b> Zartes Pouletfleisch in Butter-Tomaten-Sauce	28.00			
175	<b>Chicken Tikka Masala</b> Chicken Tikka in Masala Sauce	29.00			
178	<b>Chicken Saag</b> Zartes Pouletfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art	28.00			
176	<b>Chicken Curry</b> Zartes Pouletfleisch in Curry Sauce/ Tender chicken in curry sauce	27.50			
179	<b>Mango Chicken</b> Zartes Pouletfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	29.00			
180	<b>Chilli Chicken</b> Gebratenes Pouletfleisch mit Peperoni und Zwiebeln	32.00			
181	<b>Chicken Madras</b> Zartes Pouletfleisch mit Kokos-Sauce nach südindischer Tradition	28.00			
<b>FISCH SPEZIALITÄTEN</b> Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.					
190	<b>Fish Chilli</b> 🔥🔥👄 Rotbarsch in Chilli Sauce, sehr scharf	32.00			
191	<b>Fish Curry</b> Rotbarsch nach ostindischer Art zubereitet	30.00			
194	<b>Jheenga Khumb Wala</b> Riesengarnelen mit Frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran Sauce	31.00			
193	<b>Jheenga Curry</b> Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen	31.00			
195	<b>Jheenga Goa</b> 🔥🔥👄 Riesengarnelen in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa Art, sehr scharf	31.00			
196	<b>Jheenga Jalfrezy</b> Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni	31.00			
<b>REIS SPEZIALITÄTEN</b>					
220	<b>Mutton Biryani</b> Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	28.00			
221	<b>Chicken Biryani</b> Pouletfleisch mit Mandeln und Rosinen	27.00			
222	<b>Vegetable Biryani</b> Mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen	21.00			
223	<b>Shahajani Biryani</b> Mit Pouletbrust, Lamm, Shrimps und Nüsse	30.00			
224	<b>Jhennga Biryani</b> Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	30.00			
<b>BEILAGEN REIS</b>					
219	<b>Pulao Rice</b> Gebratener Reis mit Gemüse (Beilage)	10.00			
229	<b>Basmati Reis (Beilage)</b> Joghurt gewürzt	5.00			
<b>BEILAGEN RAITA</b>					
230	<b>Bhondi ka Raita</b> Joghurt mit kleinen frittierten Kichererbsen	7.00			
231	<b>Kheere ka Raita</b> Gurken-Joghurt	7.00			
<b>TANDOORI-BROT SPEZIALITÄTEN</b> Frisch gebacken aus dem Holzkohlenofen					