

609 New Bombay - Indisch

SUPPEN

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

FRISCHE KNACKIGE SALATE

81 Grüner Salat	9.50
82 Gemischter Salat	10.50

WARME VORPEISEN

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

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

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

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

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

TANDOORI KHAJANA

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

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

LAMM SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

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

609 New Bombay - Indisch

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