

RESTAURANT MENU

Bombay Haus

SUPPEN

- 1 **Dal Shorba** (vegan) € 3,90
Typische indische Suppe aus pürierten Linsen
Typical indian soup made with lentils
- 2 **Tomaten Suppe** ^G € 3,90
Cremige Tomatensuppe
Creamy tomato soup
- 3 **Cream of Palak** ^G € 4,90
Spinatsuppe mit Gewürzen und Sahne verfeinert
Spinach soup prepared with spices and cream
- 4 **Sabzi Shorba** (vegan) € 4,90
Traditionelle zubereitete indische Gemüsesuppe
Traditional Indian mix-vegetable soup
- 5 **Murg Suppe** ^G € 4,90
Hühnersuppe nach indischer Art, mit Sahne verfeinert
Indian Chicken soup with cream



Cream of Palak

€ 4,90

SALATE

- 6 **Mila-Jula Salat** € 4,90
Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika und Granatapfel
Mixed salad with cucumber, cherry tomatoes, bell pepper and pomegranate
- 7 **Fitness Salat** € 6,90
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfilet, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Mais, Granatapfel und
Sesamsamen
Mixed salad with grilled chickenfilet, cucumber, cherry tomatoes, bell pepper, corn, pomegranate and sesame
seeds

Paneer Chilli Dry

€ 6,90



VORSPEISEN

- 8 Vegetable Pakora (vegan)** € 4,90
Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert
Vegetables marinated in gram flour and fried
- 9 Paneer Pakora** ^G € 5,90
Indischer Rahmentkäse in Kichererbsenmehl frittiert
Indian cottage cheese marinated in gram flour and fried
- 10 Papdi Chaat** ^{A1, G} € 5,90
Indischer Street-Style Snack aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt
Indian street-style snack with potatoes, onions, tomatoes and yoghurt
- 11 Samosa & Tikki** ^{A1, H4} (vegan) € 5,90
1 Teigtasche mit Kartoffeln & Erbsen und 2 Plätzchen aus fein gehackten Kartoffeln, Bohnen, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen & Cashewnuss
1 pastry with potatoes & peas and 2 patties from finely chopped potatoes, beans, spinach, cauliflower, carrots, peas & Cashew
- 12 Jaipuri Bhindi (vegan)** € 5,90
Okra in Kirchererbsenmehl mit Gewürzen frittiert
Ladyfinger marinated in gram flour with spices and fried
- 13 Bharwan Tandoori Aloo** ^{G, H4, 1} € 6,90
Mit Cashewnüssen, Rosinen und verschiedenen Gemüsen gefüllte Kartoffel, mariniert mit Joghurt und Gewürze, gegrillt
Potato filled with various vegetables, cashew and raisins, marinated in yoghurt and spices, grilled
- 14 Gobi 65** ^K (vegan) € 6,90
In Weizenmehl marinierte Blumenkohl mit Zwiebeln, Paprika & Sesamsamen in Soja-Tomaten-Soße
Cauliflower marinated in refined-flour with onions, capsicum & sesame seeds in soya-tomato-sauce
- 15 Paneer Chilli Dry** ^{A1, F, G} € 6,90
Indischer Rahmentkäse, Zwiebeln & Paprika, serviert in Soja Soße
Indian cottage cheese, onions & capsicum served in soya sauce
- 16 Murg Tikka** ^{G, 1} € 6,90
Zarte Hühnerbrustfiletstücke in Joghurt-Marinade, gegrillt
Chicken filet marinated in special yoghurt-sauce, grilled
- 17 Tandoori Chicken** ^{G, 1} € 7,90
Zarte Hähnchenkeulen in köstlichen Soße mariniert, gegrillt
Chicken Leg pieces marinated in delicious sauce, grilled
- 18 Murg Afghani Tikka** ^{G, H4} € 7,90
Zarte Hühnerbrustfiletstücke in Sahne Soße mit Cashewnuss, Ingwer und Knoblauch, gegrillt
Chicken filet marinated in cream-sauce with cashew, ginger and garlic, grilled
- 19 Mutton Seekh Kebab** € 8,90
Zartes Lammhackfleisch mit indischen Gewürze, gegrillt
Minced Lamb mixed in Indian spices, grilled
- 20 Tandoori Prawns** ^{G, 1} € 8,90
Riesengarnelen mariniert in Joghurt mit Gewürze, gegrillt
Prawns marinated in yoghurt with spices, grilled

Masala Papad

€ 1,90



BEILAGEN

- 21 **Papad** € 1,90
Knusperbrot aus Linsenmehl - 2 Stücke
Crispy lentil-flour-bread - 2 portions
- 22 **Masala Papad** € 1,90
Papad, das mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Gewürzen belegt ist
Papad topped with onions, tomatoes, corriander and spices
- 23 **Spicy Peanuts^E (Chakna)** € 2,90
Erdnüsse mariniert mit Zitrone, Chili, Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und verschiedenen Gewürzen
Peanuts marinated with lemon, chilies, olive oil, onions, tomatoes, corriander and other spices
- 24 **Kheere Ka Raita^G** € 2,90
Joghurt mit Gurke und Gewürzen
Yoghurt with cucumber and spices

BROT

- 25 **Tandoori Roti^{A1} (vegan)** € 2,50
Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl
Unleavened flat wholewheat bread
- 27 **Paratwala Paratha^{A1, C, G}** € 2,90
Weizenmehl Fladenbrot aus Blätterteig
A multi layered refined-wheat flour bread
- 29 **Butter Naan^{A1, C, G}** € 2,90
Ofenfrisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
Freshly baked flat bread with Butter
- 31 **Bhatura^{A1, C, G}** € 2,90
Frittiertes Brot aus Weizenmehl
Fluffy deep-fried leavened bread
- 33 **Peshawari Naan^{A1, C, G, H1, H4}** € 4,50
Weizenfladenbrot gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen, Mandeln und Cashewkerne
Flatbread filled with coconut, raisins, almonds and cashew
- 26 **Laccha Paratha^{A1} (vegan)** € 2,90
Vollkornmehl Fladenbrot aus Blätterteig
A multi layered wholewheat bread
- 28 **Naan^{A1, C, G}** € 2,50
Ofenfrisches Fladenbrot aus Weizenmehl
Freshly baked flat bread
- 30 **Garlic Naan^{A1, C, G}** € 3,50
Knoblauch Brot aus Weizenmehl
Garlic-flatbread from wheat flour
- 32 **Himalaya Naan^{A1, C, G}** € 4,50
Weizenfladenbrot gefüllt mit Käse, Bockshornkleeblätter und Gewürzen
Flatbread filled with cheese, fenugreek leaves and spices
- 34 **Cheese-burst Paratha^{A1, C, G}** € 4,50
Vollkornmehlbrot gefüllt mit Käse, Bockshornkleeblätter und Gewürzen
Wholewheat flatbread filled with cheese, fenugreek leaves and spices

VEGETARISCHE GERICHTE



Palak Paneer

€ 11,90

- | | |
|---|----------------|
| <p>35 Dal Tadka (vegan)</p> <p>Aromatische gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen</p> <p>Aromatic yellow lentils, prepared with fresh tomatoes, garlic and Indian spices</p> | <p>€ 10,90</p> |
| <p>36 Dal Makhani ^G (vegan möglich)</p> <p>Schwarze Linsen mit Knoblauch in feiner Tomaten-Butter Soße</p> <p>Black lentils with garlic cooked in tomato-butter sauce</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>37 Paneer Makhani ^{G, H4}</p> <p>Indischer Rahmkäse in einer Butter Masala Soße</p> <p>Indian cottage cheese in a Butter masala sauce</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>38 Palak Paneer ^G</p> <p>Spinat mit frischem Rahmkäse nach indischer Art</p> <p>Spinach cooked with cottage cheese in Indian style</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>39 Mango Paneer ^{G, H4}</p> <p>Indischer Rahmkäse in einer Mango-Cashew-Soße</p> <p>Indian cottage cheese with mango-cashew-sauce</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>40 Chole Bhature ^{A1, G} (vegan möglich)</p> <p>Kichererbsen gegart in einer nordindischen Soße und Bhatura, ein frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl</p> <p>Chicpeas cooked in a north Indian sauce and Bhatura, a fried bread made with the finest wheat flour</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>41 Mixed Vegetable Masala (vegan)</p> <p>Traditionelles Gericht mit verschiedenem, frischem Gemüse in einer würzigen Curry-Soße</p> <p>Traditional dish with fresh vegetables in a spicy curry sauce</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>42 Vegetable Jalfrezi (vegan, scharf)</p> <p>Gemüse mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln & Paprika angebraten und in einer delikaten Curry-Soße zubereitet</p> <p>Fresh vegetables sautéed with ginger, garlic, onions & capsicum and served in a delicious curry sauce</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>43 Malai Kofta ^{A1, G, H4}</p> <p>Klößchen aus Käse, Kartoffeln & Sultaninen – in einer samtigen Soße gegart</p> <p>Kofta of cottage cheese, potatoes, raisins & cashew - cooked in a creamy onion-cashew sauce</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>44 Khatte Baingan ^{E, H4} (vegan)</p> <p>Auberginen in einer Erdnuss-Kokosnuss-Soße mit indischer Gewürzmischung</p> <p>Eggplants cooked in a peanut-coconut-sauce with Indian spices</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>45 Baingan Bharta (vegan)</p> <p>Auberginen im Ofen gebacken, püriert, mit Zwiebeln, Erbsen & Knoblauch gebraten</p> <p>Eggplants baked in Oven, puréed and roasted with onions, peas & garlic</p> | <p>€ 11,90</p> |
| <p>46 Bhindi Masala (vegan)</p> <p>Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen in einer speziellen Soße</p> <p>Fresh okra with onions, tomatoes & spices in a special sauce</p> | <p>€ 12,90</p> |
| <p>47 Kadai Paneer ^G</p> <p>Indischer Rahmkäse in der Pfanne serviert mit Paprika & Zwiebeln in typischer Soße</p> <p>Indian cottage cheese with capsicum & onion in a typical sauce</p> | <p>€ 12,90</p> |
| <p>48 Paneer Lababdar ^{G, H4}</p> <p>Indischer Rahmkäse in einer cremigen, leicht würzigen und leicht süßen Soße, gewürzt mit Paprika</p> <p>Indian cottage cheese in a creamy, mildly tangy and faintly sweet gravy flavoured with Capsicum</p> | <p>€ 12,90</p> |

Goan Murg Vindaloo

€ 12,90



HÄHNCHEN GERICHTE

49 **Murgh Taka Tak** € 12,90

Zarte Hähnchenbruststücke in einer Zwiebel-Tomaten-Soße mit frischem Gemüse
Chicken cooked with vegetables in onion and tomato gravy

50 **Goan Murg Vindaloo** ¹(sehr scharf) .. € 12,90

Hähnchen-Spezialität aus Goa in einer Vindaloo Paste mit Kartoffeln
Chicken cooked with potatoes & traditional Goan Vindaloo paste

51 **Murg Makhani** ^{G, H4, 1} € 12,90

Saftige Tandoori-Hähnchenbruststücke in einer cremigen Tomaten Soße
Juicy grilled chicken cooked in a creamy tomato-sauce

52 **Chicken Madras** (scharf) € 12,90

Hühnerbrustfilet in pikanter südindischer Curry-Kokos-Soße
Chicken breast in spicy south Indian curry-coconut-sauce

53 **Mango Chicken** ^{G, H4} € 12,90

Hühnerbrustfilet in einer Mango-Cashew-Soße
Tender chicken with mango-cashew-sauce

54 **Chicken Shahi Kofta** ^{G, H4} € 13,90

Hausgemachte Hähnchen-Hackbällchen gefüllt mit Gemüse, Käse, Cashewkernen und Rosinen in einer cremigen süßen Soße

Homemade chicken meatballs filled with vegetables, cheese, cashewnuts and raisins in a creamy sweet sauce

55 **Kadai Chicken** ^{G, 1} € 13,90

Gegrillte Hähnchenbruststücke in der Pfanne serviert mit Paprika & Zwiebeln in typischer Soße

Chicken pieces with capsicum & onion in a typical sauce

56 **Chicken Tikka Masala** ^{G, 1} € 13,90

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Tomaten-Masala-Soße
Grilled chicken in tomato-masala-sauce

57 **Chicken Kerela Curry** ^{H4} € 13,90

Hühnerbrustfilet mit geröstetem Kokosnuss & Koriander mit Curry Blättern und indischen Gewürzen

Tender Chicken with dry coconut, coriander seeds, curry leaves and south indian spices

58 **Balti Chicken Korma** ^{G, H4} € 13,90

Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen

Chicken breast fillet in a creamy sauce with almonds, cashew and oriental spices

Chicken Shahi Kofta

€ 13,90



Mutton Rogan Josh

€ 13,90



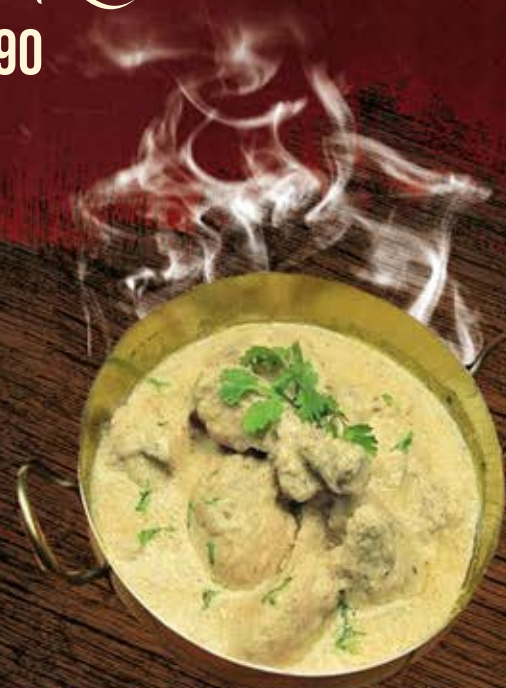
LAMM GERICHTE

- 59 **Mutton Rogan Josh** € 13,90
Lammfleischstücke in einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Rogan-Curry-Soße
Lamb pieces in a spicy mix of onions, garlic, tomatoes and rogan curry sauce
- 60 **Lamm Vindaloo** ¹ (sehr scharf) € 13,90
Lamm-Spezialität aus Goa in Vindaloo Paste mit Kartoffeln
Lamb cooked with potatoes & Goan Vindaloo paste
- 61 **Mutton Saag** ^G € 13,90
Eine wundervolle Kombination aus Lammfleisch, Spinat, Ingwer und Knoblauch - nach "Punjabi-Art" gegart
A wonderful combination of lamb, spinach, ginger and garlic - cooked in "Punjabi style"
- 62 **Rajasthani Laal Maas** ¹ (scharf) € 13,90
Lammfleisch gegart in einer Paste aus Zwiebel & rote Chili
Lamb cooked in a paste of onions & red chili pepper
- 63 **Kadai Gosht** ^G € 14,90
Lammfleischstücke in der Pfanne serviert mit Paprika & Zwiebeln in typischer Soße
Lamb pieces with capsicum & onion in a typical sauce

Mutton Korma

€ 14,90

- 64 **Mutton Korma** ^{G, H1, H4} € 14,90
Lammfleischstücke in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen
Lamb pieces in a creamy sauce with almonds, cashew and oriental spices
- 65 **Himachali Rara Gosht** € 14,90
Traditionelles Gericht mit verschiedenem, frischem Gemüse in einer würzigen Curry-Soße
Traditional dish with fresh vegetables in a spicy curry sauce
- 66 **Chettinad Mutton** € 14,90
Lammstückchen in einer Soße aus frischen, gerösteten Kokosnüssen und Koriander mit gegrillten Zwiebeln und Tomaten nach südindischer Art
A south indian speciality of lamb cooked with roasted coconut, coriander, tandoori onions and tomatoes



FISCH & GARNELEN GERICHTE

- 67 **Goan Fish Curry** ^D (scharf) € 14,90
Aromatisches Fisch Curry aus Goa mit Kokosmilch, Knoblauch, getrocknetem roten Chilli und frischer Kokosnuss
Aromatic goan fish curry with garlic, cocomilk, dried red chillis and fresh coconut
- 68 **Fish Malwani** ^D € 14,90
Seelachsfilet mit Ingwer & Kokosnuss in einer Zwiebel-Knoblauch-Soße
Coalfishfilet with ginger & coconut in an onion-garlic-sauce
- 69 **Jhinga Jalfrezi** (scharf) € 16,90
Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln & Paprika angebraten in einer delikaten Curry-Soße
Prawns sautéed with ginger, garlic, onions & capsicum and served in a delicious curry sauce
- 70 **Jhinga Butter Masala** ^G € 16,90
Riesengarnelen mit Butter in einer Tomaten-Masala-Soße gegart
Prawns cooked with butter in a tomato-masala-sauce
- 71 **Jhinga Malwani** € 16,90
Garnelen mit Ingwer, Knoblauch & Kokosnuss in einer Zwiebel-Knoblauch-Soße
Prawns with ginger & coconut in an onion-garlic-sauce

REIS GERICHTE

- 72 **Basmati Reis** € 1,90
- 73 **Green Peas Pulao** ^G € 2,90
Reis mit Erbsen
Rice with green peas
- 74 **Vegetable Dum Biryani** (vegan) € 12,90
Gedünsteter Basmati Reis mit frischem Gemüse nach traditionell indischer Art
Vegetable cooked with basmati rice & aromatic spice in traditional indian style
- 75 **Lucknowi Chicken Biryani** € 13,90
Gedünsteter Basmati Reis mit Hühnchen und aromatischen indischen Gewürzen
Chicken cooked with basmati rice in traditional indian style with aromatic spices
- 76 **Hyderabadi Mutton Biryani** € 14,90
Lammstückchen mit Safran gefärbter Basmati Reis und Gewürzen nach Hyderabadi Art
Saffron hued basmati rice cooked with Lamb pieces and spices in Hyderabadi style
- 77 **Bengali Scampi Biryani** € 17,90
Gedünsteter Basmati Reis mit Riesengarnelen und Gewürzen nach bengolischer Art
Prawns cooked with basmati rice and spices in Bengali style
- 78 **Bombay-Special Biryani** € 17,90
Hühner- und Lammfleisch mit Garnelen, Erbsen und Gedünsteter Basmati Reis nach „Bombay Art“
Chicken & lamb pieces with prawns, peas and basmati rice cooked in Bombay style

*Hyderabadi
Mutton Biryani*

€ 14,90



DESSERTS

- 79 Gulab Jamun mit Vanilleeis** ^{A, G} € 4,90
Frittierte Bällchen aus Weizenmehl und Milch, eingelegt in Zuckersirup und mit Vanilleeis serviert
Fried dumplings made of wheat flour & milk, marinated in sugarsyrup and served with vanilla icecream
- 80 Gajar Halwa** ^{G, H1, H4} € 4,90
Süßspeise aus geraspelten, in Milch gekochten Karotten, Rosinen und Nüssen
Grated carrots prepared in milk with almonds, cashew and raisins
- 81 Mango Kulfi** ^G (indischer Eis) € 4,90
Honigmilch mit Maismehl und Mango
Honey milk with corn flour and mango
- 82 Pistachio Kulfi** ^{G, H7} (indischer Eis) € 4,90
Honigmilch mit Maismehl und Pistazien
Honey milk with corn flour and pistachio
- 83 Orange Indulgence** ^{G, H1} € 4,90
"Bombay Haus" spezielle Eis
"Bombay Haus" special ice-cream chocolate sauce

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker;
5= Phosphat; 6=mit Süßungsmittel; 7=koffeinhaltig; 8=chininhaltig; 9=geschwärzt; 10=enthält
Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7);
B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose);
H=Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashewnuss4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7,
Macadamianuss8, Queenslandnuss9); I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulphite;
M=Lupinen; N=Weichtiere