

Herzlich willkommen im Restaurant Royal Bombay Palace

Lieber Gast!

Mit der sorgfältigen Auswahl der Speisen in unserer Karte wollen wir Sie zu einer kulinarischen Reise durch den indischen Subkontinent einladen. Die einzigartige Vielfalt der indischen Küche beruht auf den regional verschieden verwendeten frischen Gewürzen und Zutaten. Das Geheimnis liegt in dem Wissen, welche Gewürze zu welchem Gemüse oder Fleisch passen und wie man sie zusammen kocht. Die indische Gemüse-Kochkunst ist auf der ganzen Welt unübertroffen.

Sie finden eine feine Auswahl an Fisch-, Lamm- und Hühnerspezialitäten in unserer Karte, wobei wir besonders auf die "Tandoor" – Gerichte hinweisen möchten. "Tandoor" ist ein Holzkohleofen aus speziellem Ton, vorwiegend verwendet im Bundesstaat Punjab. Auch die vegetarische Küche spielt in Indien eine wichtige Rolle. Natürlich backen wir auch alle unsere Fladenbrote im Tandoor!

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.
Viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Lieblingsgerichtes und einen*

*Guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Shashia
und ihr Team*

Alkoholische Getränke

Aperitifs

<i>Mango Sekt</i>			<i>Glas</i>	3,60
<i>Mango Campari</i>			<i>Glas</i>	3,60
<i>Mango Wodka</i>			<i>Glas</i>	3,60
<i>Sekt Orange</i>			<i>Glas</i>	3,60
<i>Sekt</i>			<i>Glas</i>	3,60
<i>Aperol Spritz</i>			<i>Glas</i>	3,60
<i>Campari Orange</i>			<i>Glas</i>	3,60
<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i>				3,80

Bier

<i>Zipfer Urtyp / Gösser Zwickel (naturtrüb)</i>	0,3l	2,80		3,20
<i>Pfiff</i>				2,40
<i>Schlossgold Alkoholfrei</i>			0,5	2,90
<i>Edelweiß dunkel, klar oder Hefeweizen</i>			0,5	3,30
<i>Radler</i>	0,3l	2,80	0,5	3,30

Wein

<i>Weiß- od. Rotwein gespritzt</i>			0,25	2,50
<i>Das umfangreiche Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte!</i>				

Sekt & Champagner

<i>Goldeck</i>			0,7l	21,80
<i>Hochriegel</i>			0,7l	21,00
<i>Schlumberger</i>			0,7l	32,00
<i>Moet et Chandon</i>	0,5l	41,00	07l	69,00

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler</i>			<i>0,25€</i>	<i>2,70</i>
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>			<i>0,25€</i>	<i>2,70</i>
<i>Pago Multivitamin, Erdbeer, Johannisbeer</i>			<i>0,2€</i>	<i>2,90</i>
<i>Schweppes Tonic, Lemon, Ginger</i>			<i>0,2€</i>	<i>2,90</i>
<i>Mineral (spritzig oder still)</i>	<i>0,33€</i>	<i>1,80</i>	<i>0,75€</i>	<i>3,80</i>
<i>Soda</i>			<i>0,25€</i>	<i>1,40</i>
<i>Limo gespritzt</i>	<i>0,25€</i>	<i>2,70</i>	<i>0,5€</i>	<i>3,30</i>
<i>Jugendgetränk</i>			<i>0,5€</i>	<i>2,70</i>
<i>Verlängerter</i>				<i>2,70</i>
<i>Großer Brauner</i>				<i>3,30</i>
<i>Kleiner Brauner</i>				<i>2,20</i>
<i>Cappuccino</i>				<i>3,30</i>
<i>Tee in der Kanne</i>				<i>3,30</i>
<i>Schwarz-, Grün-, Minze- oder Früchtetee (nicht aromatisiert!)</i>				

Indische Getränke

<i>Kingfisher oder Kobra Bier</i>			<i>0,3€</i>	<i>2,90</i>
<i>Mango Lassi oder salziges Lassi</i>				<i>3,30</i>
<i>Mangosaft</i>			<i>0,25€</i>	<i>2,90</i>
<i>Indischer Tee mit Kardamon und Milch</i>				<i>3,30</i>
<i>Indischer Rum "Old Monk"</i>			<i>4€</i>	<i>6,40</i>

Suppen und warme Vorspeisen

Linsensuppe

*Suppe aus gelben Linsen mit indischen Gewürzen
und Knoblauch*

3,70

Tomaten Ka Shorba

Tomatensuppe

3,70

Shrimps Suppe

Südindische Spezialität

4,50

Tikki

*Kartoffelteig gefüllt mit Bio-Käse, Erbsen
und Gewürzen*

4,50

Vegetable Pakoras

*Verschiedene Gemüse in Linsenmehlteig
frittiert*

5,40

Chicken Pakoras

Gwürzte Hühnerstücke in Linsenmehlteig frittiert

5,90

Vegetarische Spezialitäten

Dal Makhni

*Gemischte indische Linsen in Sahne- Buttersauce
9,70*

Mix Vegetables

*Verschiedene Gemüse nach indischer Art zubereitet
9,80*

Palak Paneer

*Frische Spinat – Käse Kreation köstlich zubereitet
11,40*

Sabzi Bhindi

*Typisch indisches Gemüse (Okra) mit
verschiedenen Gewürzen
11,80*

Malai Kofta

*Bio Käsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen in einer
Curry- Mandel- Sahnesauce
11,80*

*Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf, scharf bis
extrascharf*

Spezialitäten vom Huhn

Murgh Palak

Frischer Spinat mit gebratenem Hühnerfleisch

12,90

„Butter Chicken“

*Ausgelöste Hühnerkeule im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt und
in feiner Sahne- Buttersauce serviert*

13,20

„Chili Chicken“

*Hühnerfleisch mit Jung-Zwiebel, Tomaten, Tricolore-Paprika gebraten,
serviert auf der heißen Platte nach süßsaurer Art*

13,80

Tandoor

Spezialität vom Holzkohleofen

Chicken Tikka

*Hühnerstücke, sechs Stunden in feiner Gewürz-Joghurt-
Mischung mariniert, im Tandoor gegrillt und auf der
heißen Platte serviert*

13,80

*Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf, scharf bis
extrascharf*

Feines vom Lamm

Lamm Jalfrezi

Gebratens Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse

13,60

Lamm Lahori

*Lammhackfleisch im Tandoor (Tonofen) gegrillt und in
Cashewkern – Currysauce angerichtet*

13,90

Lamm Lababdar

*Lammfleisch gebraten und mit Tomaten, Ingwer
und Zwiebel angerichtet*

13,90

Lamm "Royal Bombay Palace"

Geheimrezept des Chefkochs

14,60

*Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf, scharf bis
extrascharf*

Fischspezialitäten

Shrimps Curry

Shrimps in pikanter Cashew-Kokossauce

13,80

Kadhai Fisch

*Frischer Fisch mit Tricolore-Paprika, Tomaten und
Liebstöckelsamen angerichtet*

13,80

Prawn Curry

*Riesengarnelen in der Pfanne gebraten und in
feiner Currysauce serviert*

16,40

*Bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf, scharf bis
extrascharf*

Brote
Frisch aus dem Tandoor (Holzkohleofen)

Sada Nan

Weißes Fladenbrot

2,40

Garlic Nan

Fladenbrot mit frischem Knoblauch

2,90

Methi Paratha

Fladenbrot mit Bockshornkleeblättern

2,90

Paneer Kulcha

*Fladenbrot mit Bio-Käse und
Gewürzen gefüllt*

3,60

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Reis & Salat

Basmati Reis

1,80

Basmati Spezial

2,90

Kachumber

Frischer gemischter Salat nach indischer Art

2,90

Nachspeisen

Patisa

Eine indische Köstlichkeit!

3,80

Mango Kulfi

Mangoeis

4,40

Kulfi

Eis mit Nüssen und Kardamon

4,60