

# *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

Mango Sekt	Glas	4,30
Mango Campari	Glas	4,30
Mango Wodka	Glas	4,30
Sekt Orange	Glas	4,30
Sekt	Glas	4,30
Aperol Spritz	Glas	4,30
Campari Orange	Glas	4,30
Martini Dry, Rosso, Bianco		4,80

### Bier A

Zipfer Urtyp / Gösser Zwickel (naturtrüb)	0,3	3,70	0,5	4,10
Pfiff				3,20
Indisches Kingfisher oder Kobra Bier			0,3	4,10
Gösser Naturgold Alkoholfrei			0,33	3,50
Weihenstephaner Hefeweissbier			0,5	4,70
Weihenstephaner Hefeweissbier alkoholfrei			0,5	4,30
Radler	0,3	3,90	0,5	4,40

### Wein O

Weiß- od .Rotwein gespritzt	0,25	2,90
Das umfangreiche Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte!		

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler	0,25	3,70		
Orangensaft, Apfelsaft	0,25	3,70		
Pago Multivitamin, Erdbeer, Johannisbeer	0,25	3,90		
Fever Tree, Tonic, Bitter Lemon, Ginger	0,2	3,90		
Mineral (spritzig oder still) ( Zitrone +0,40 )	0,33	2,20	0,75	3,80
Soda ( Zitrone +0,40 )	0,25	1,60	0,5	3,00
Limo gespritzt	0,25	3,70	0,5	4,50
Mango Lassi oder salziges Lassi (Empfehlung nach dem Essen!)				3,90
Mangosaft	0,25	3,90		
Coca Cola, Sprite, Fanta ( in Glasflasche )	0,33	4,60		
Jugendgetränk	0,5	3,70		



# *Suppen und warme Vorspeisen*

## ***Linsen Suppe***

*Suppe aus gelben Linsen mit indischen Gewürzen  
und Knoblauch*

4,80 €

## ***Tomaten Ka Shorba***

*BIO - Tomatensuppe mit Gewürzen und Mandeln*

4,90 €

## ***Samosa***

*Teigtaschen mit Gemüse gefüllt*

4,90 €

## ***Shrimps Szechwan Masala***

*Gebratene Shrimps mit Zwiebel, Tomaten, Ingwer,  
Knoblauch und mit grüne Paprika zubereitet*

9,60 €

## ***Prawn Onion Masala***

*Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer  
und Koriander zubereitet*

12,60 €

*Nach Möglichkeit können sämtliche Speisen auch ohne allergene Inhaltsstoffe zubereitet werden. Für vegane Gerichte, bitten wir Sie, sich mit unserem Personal abzusprechen.*

# *Vegetarische Spezialitäten*

## ***Dal Makhni***

*Gemischte indische Linsen in Sahne - Buttersauce*

*13,50 GH*

## ***Mix Vegetables***

*Verschiedene Gemüse mit hausgemachtem BIO - Käse  
nach indischer Art zubereitet*

*13,90 GH*

## ***Sabzi Bhindi***

*Typisch indisches Gemüse (Okra) mit  
Zwiebel und Tomaten zubereitet*

*13,90*

## ***BIO Paneer Methi Masala***

*Hausgemachter BIO – Käse mit Tomaten und  
mit Bockshornkleeblättern zubereitet*

*13,90 GH*

## ***BIO Malai Kofta***

*BIO – Käse - Kartoffelbällchen, mit Cashewkernen und Rosinen gefüllt,  
und in einer Curry – Mandel – Sahnesauce zubereitet*

*14,20 GHO*

*Bitte wählen Sie Ihre Beilagen vom Ende der Karte und  
bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf,  
scharf bis extrascharf.*

# *Spezialitäten vom Huhn*

## ***Achari Murgh Masala***

*Gebratenes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebel und pürierten Gemüsemix zubereitet*

*14,60 GH*

## ***Murgh Musallam***

*Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewkern – Kurkuma - Sahnesauce zubereitet*

*15,20 GH*

## ***Butter Chicken***

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

*15,90 GH*

# *Tandoor Spezialität vom Holzkohleofen*

## ***Chicken Tikka***

*Ausgelöste Hühnerkeule in feiner Gewürz-Joghurt-Mischung mariniert, im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt und auf heißer Platte serviert*

*15,90 GMC*

*Bitte wählen Sie Ihre Beilagen vom Ende der Karte und bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf, scharf bis extrascharf.*

## *Feines vom Lamm*

### ***Bhuna Gosht***

*Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebel,  
und gekochten Eiern zubereitet  
15,40 GH*

### ***Lamm Lahori***

*Faschiertes Lammfleisch im Tandoor(Tonofen) gegrillt und  
in Currysauce zubereitet  
15,90 GH*

### ***Lamm Makki Palak***

*Frischer Spinat mit Lammfleischstücke, Mais und  
mit verschiedenen Gewürzen angerichtet  
16,20 GH*

### ***Lamm "Royal Bombay Palace"***

*Geheimrezept des Chefkochs  
18,40 GH*

*Bitte wählen Sie Ihre Beilagen vom Ende der Karte und  
bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf,  
scharf bis extrascharf.*

# *Fischspezialitäten*

## ***Fisch Kolhapuri***

*Frischer Kabeljau mit Tamarind, Senfkörner und Curryblätter zubereitet*  
15,60 €

## ***Shrimps Mattar Masala***

*Gebratene Shrimps mit Tomaten, Knoblauch, Ingwer und  
mit Erbsen zubereitet*  
17,80 € BHC

## ***Prawn Curry***

*Premium - Riesengarnelen in der Pfanne gebraten und  
in feiner Currysauce serviert*  
21,40 € BHG

*Bitte wählen Sie Ihre Beilagen vom Ende der Karte und  
bestimmen Sie selbst die Schärfe Ihres Gerichtes! Von nicht scharf, mittelscharf,  
scharf bis extrascharf.*

*Brote*  
*Frisch aus dem Tandoor (Holzkohleofen)*

***Sada Nan***

*Weißes Fladenbrot*

2,90 A

***Garlic Nan***

*Fladenbrot mit frischem Knoblauch*

3,70 A

***Methi Paratha***

*Fladenbrot mit Bockshornkleeblättern*

3,40 A

***Paneer Kulcha***

*Fladenbrot mit BIO - Käse und Gewürzen gefüllt*

3,90 AG

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

***Reis & Salat***

***Basmati Reis***

2,50

***Basmati Spezial***

*Basmati-Reis mit Gemüse und  
verschiedenen Gewürzen*

3,60

***Kachumber***

*Gurken - Karottensalat  
mit hausgemachtem Dressing*

4,60 FGMC