

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 Alcoholic drinks

Aperitifs

<i>Mango Sekt</i>	<i>Mango and sparkling wine</i>	<i>Glas 4,30</i>
<i>Mango Campari</i>	<i>Mango and Campari</i>	<i>Glas 4,30</i>
<i>Mango Wodka</i>	<i>Mango and vodka</i>	<i>Glas 4,30</i>
<i>Sekt Orange</i>	<i>Sparkling wine and orange juice</i>	<i>Glas 4,30</i>
<i>Sekt</i>	<i>Sparkling wine</i>	<i>Glas 4,30</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Aperol Spritz</i>	<i>Glas 4,30</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>Campari Orange</i>	<i>Glas 4,30</i>
<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i>	<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i>	<i>4,80</i>

Bier **A**

<i>Zipfer Urtyp / Gösser Zwickel (naturtrüb)</i>	<i>naturally cloudy</i>	<i>0,3l 3,70</i>	<i>0,5l 4,10</i>
<i>Pfiff</i>	<i>very small beer</i>		<i>3,20</i>
<i>Indisches Kingfisher oder Kobra Bier</i>	<i>Indian Kingfisher or Cobra beer</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,10</i>
<i>Gösser Naturgold Alkoholfrei</i>	<i>Gösser Naturgold – alcohol-free</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50</i>
<i>Weihenstephaner Hefeweissbier</i>	<i>yeast wheat beer</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,70</i>
<i>Weihenstephaner Hefeweissbier alkoholfrei</i>	<i>yeasty white beer – alcohol-free</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,30</i>
<i>Radler</i>	<i>shandy made with lemonade</i>	<i>0,3l 3,90</i>	<i>0,5l 4,40</i>

Wein **O**

<i>Weiß- od .Rotwein gespritzt</i>	<i>Red or white wine spritzer</i>	<i>0,25l 2,90</i>
------------------------------------	-----------------------------------	-------------------

Das umfangreiche Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte!
For our extensive selection of wines, please ask for the wine menu.

Alkoholfreie Getränke Alcohol-free drinks

<i>Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler</i>	<i>herbal lemonade</i>	<i>0,25l 3,70</i>
<i>Coca Cola, Sprite, Fanta (in Glasflasche)</i>	<i>(in Glass bottle)</i>	<i>0,33l 4,60</i>
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>	<i>orange juice, apple juice</i>	<i>0,25l 3,70</i>
<i>Mangosaft</i>	<i>Mango juice</i>	<i>0,25l 3,90</i>
<i>Jugendgetränk</i>	<i>Non-alcoholic beverage</i>	<i>0,5l 3,70</i>
<i>Pago Multivit., Erdbeer, Johannisbeer</i>	<i>Multivitamin, strawberry, blackcurrant</i>	<i>0,25l 3,90</i>
<i>Mineral (spritzig oder still) (Zitrone +0,40)</i>	<i>(lemon +0.40)</i>	<i>0,33l 2,20 0,75l 3,80</i>
<i>Soda (Zitrone +0,40)</i>	<i>(lemon +0.40)</i>	<i>0,25l 1,60 0,5l 3,00</i>
<i>Limo gespritzt</i>	<i>Lemonade with soda water</i>	<i>0,25l 3,70 0,5l 4,50</i>
<i>Mango Lassi / salziges Lassi</i>	<i>Mango Lassi or Salted Lassi</i>	<i>3,90</i>
<i>(Empfehlung n.d. Essen!)</i>		
<i>Fever Tree, Tonic, Bitter Lemon, Ginger</i>		<i>0,2l 3,90</i>



Suppen und warme Vorspeisen

Soup and hot starters

<u>Lentil Soup</u>	4,80
<i>Linsensuppe aus gelben Linsen mit indischen Gewürzen und Knoblauch</i> <i>Soup made from yellow lentils with Indian spices and garlic</i>	
<u>Tomato Ka Shorba</u> GH	4,90
<i>BIO - Tomatensuppe mit Gewürzen und Mandeln</i> <i>Organic tomato soup with spices and almonds</i>	
<u>Shrimp Soup</u> BDG	6,40
<i>Südindische Spezialität</i> <i>South Indian speciality</i>	
<u>Tikki</u> G	4,90
<i>Kartoffelteig gefüllt mit Bio-Käse, Erbsen und Gewürzen</i> <i>Potato parcels filled with organic cheese, peas and spices</i>	
<u>Vegetable Pakoras</u> G	7,40
<i>Verschiedene Gemüse in Linsenmehlteig frittiert</i> <i>Assorted vegetables in a lentil pastry envelope, deep fried</i>	
<u>Prawn Onion Masala</u> BGE	12,60
<i>Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebel und Koriander</i> <i>Fried king prawns cooked with garlic, ginger, onion and coriander</i>	

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

Please specify the strength of your dish: mild, medium, hot or extra hot.

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian specialities

Dal Makhni GH 13,50
Gemischte indische Linsen in Sahne - Buttersauce
A mixture of Indian lentils in a buttery cream sauce

Mix Vegetables GH 13,90
Verschiedenes Gemüse mit hausgemachtem BIO – Käse nach indischer Art zubereitet
A variety of vegetables with homemade ORGANIC cheese prepared to an Indian recipe

Palak Paneer GH 12,90
Frische Spinat – Käse Kreation köstlich zubereitet
A fresh spinach and cheese creation, deliciously prepared

BIO Alu Gobi Malai GH 13,90
Karfiol- Kartoffelgemüse in Mandel- Cashewkern- Sahnesauce
mit verschiedenen Gewürzen zubereitet
Cauliflower and potatoes in a creamy almond and cashew nut sauce
cooked with a variety of spices

BIO Malai Kofta GHO 14,20
BIO – Käse - Kartoffelbällchen, mit Cashewkernen und Rosinen gefüllt,
und in einer Curry – Mandel – Sahnesauce zubereitet
ORGANIC cheese and potato balls stuffed with cashew kernels
and prepared in a creamy almond sauce

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

Please specify the strength of your dish: mild, medium, hot or extra hot.

Spezialitäten vom Huhn Chicken specialities

Murgh Palak G 14,40
Frischer Spinat mit gebratenem Hühnerfleisch
Fresh spinach with fried chicken

Butter Chicken GH 15,20
Ausgelöste Hühnerkeule im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt und
in feiner Sahne - Buttersauce serviert
Boneless leg of chicken grilled in a tandoor (charcoal) oven
and served in a delicate buttery cream sauce

Chili Chicken CG 15,90
Hühnerfleisch mit Jung-Zwiebel, Tomaten, Tricolore-Paprika gebraten,
serviert auf der heißen Platte nach süßsaurer Art
Sweet and sour chicken, pan fried with spring onions, tomatoes and tricolor peppers,
served on a sizzling hot plate

Tandoor

Spezialität vom Holzkohleofen
Specialities from the Charcoal Oven

Chicken Tikka G 15,90
Ausgelöste Hühnerkeule in feiner Gewürz-Joghurt-Mischung mariniert,
im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt und auf heißer Platte serviert
Chicken pieces marinated in finely spiced yogurt,
grilled in a tandoor oven and served on a sizzling hot plate

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

Please specify the strength of your dish: mild, medium, hot or extra hot.

Feines vom Lamm

Delicate Lamb Dishes

Lamm Jalfrezi 15,40
Gebratens Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse
Fried lamb with assorted vegetables

Lamb Lahori *GH* 15,90
Faschiertes Lammfleisch im Tandoor(Tonofen) gegrillt und in Currysauce zubereitet
Minced lamb grilled in a tandoor oven and prepared in a cashew nut curry sauce

Lamb Lababdaar *GH* 16,40
Lammfleisch gebraten, mit Tomaten, Ingwer und Zwiebel angerichtet
Fried lamb served with tomatoes, ginger and onions

“Royal Bombay Palace“ Lamb *GH* 18,40
Geheimrezept des Chefkochs
A secret recipe of our head chef

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

Please specify the strength of your dish: mild, medium, hot or extra hot.

Fischspezialitäten

Fish Specialities

Kadhai Fish *DH* 15,40
Frischer Fisch mit Tricolore-Paprika, Tomaten und Liebstöckelsamen angerichtet
Fresh fish served with tricolor peppers, tomatoes and lovage seeds

Shrimps Curry *BHG* 16,40
Shrimps in pikanter Cashew-Kokossauce
Shrimps in a spicy cashew and coconut sauce

Prawn Curry *BHG* 21,40
Premium - Riesengarnelen in der Pfanne gebraten und in feiner Currysauce serviert
Premium king prawns fried and served in a delicate curry sauce

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

Please specify the strength of your dish: mild, medium, hot or extra hot.

Brote

Frisch aus dem Tandoor (Holzkohleofen)

Bread

Freshly Baked in the Tandoor Oven (Charcoal Oven)

<u>Sada Nan</u> <i>A</i>	2,90
<i>Weißes Fladenbrot</i> <i>Plain naan bread</i>	
<u>Garlic Nan</u> <i>A</i>	3,70
<i>Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i> <i>Naan bread with fresh garlic</i>	
<u>Methi Paratha</u> <i>A</i>	3,40
<i>Fladenbrot mit Bockshornkleebblättern</i> <i>Naan bread with fenugreek leaves</i>	
<u>Paneer Kulcha</u> <i>AG</i>	3,90
<i>Fladenbrot mit BIO - Käse und Gewürzen gefüllt</i> <i>Naan bread filled with organic cheese and spices</i>	

Reis & Salat

Rice & Salad

<u>Basmati Reis</u>	2,50
<i>Basmati Rice</i>	
<u>Special Basmati Rice</u>	3,60
<i>Basmati-Reis mit Gemüse und verschiedenen Gewürzen</i> <i>Basmati rice with vegetables and various herbs and spices</i>	
<u>Kachumber</u> <i>FGMC</i>	4,60
<i>Gurken – Karottensalat mit hausgemachtem Dressing</i> <i>Fresh mixed salad, Indian style</i>	