

# *A Warm Welcome to the Royal Bombay Palace Restaurant*

*Dear guests*

*We would like to invite you to take a culinary journey through the Indian sub-continent with our carefully selected dishes. The unique variety in Indian cuisine is based on the fresh spices and ingredients used, which vary from region to region. The secret lies in the knowledge of which spices can be combined with which vegetable or meat and how they are cooked together. The Indian style of cooking vegetables is second to none worldwide.*

*Our menu includes a fine selection of fish, lamb and chicken specialities, a number of which are cooked in the traditional tandoori style. A tandoor is a charcoal oven made from special clay and is mainly used in the state of Punjab.*

*Vegetarian cuisine also plays an important role in India.  
Naturally, we also bake all our flatbread in the tandoor.*

*We would be happy to advise you on your menu choice  
and hope you enjoy selecting your favourite dishes.*

*Bon appetit  
The Shashia family  
and their team*



## *Alkoholische Getränke* Alcoholic drinks

### Aperitifs

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

### Bier                    **A**

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

### Wein                    **O**

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

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

# *Suppen und warme Vorspeisen*

## *Soup and hot starters*

### **Lentil Soup** 4,80

*Linsensuppe aus gelben Linsen mit indischen Gewürzen und Knoblauch*  
*Soup made from yellow lentils with Indian spices and garlic*

### **Tomato Ka Shorba** GH 4,90

*BIO - Tomatensuppe mit Gewürzen und Mandeln*  
*Organic tomato soup with spices and almonds*

### **Shrimp Soup** BDG 6,40

*Südindische Spezialität*  
*South Indian speciality*

### **Tikki** G 4,90

*Kartoffelteig gefüllt mit Bio-Käse, Erbsen und Gewürzen*  
*Potato parcels filled with organic cheese, peas and spices*

### **Vegetable Pakoras** G 7,40

*Verschiedene Gemüse in Linsenmehlteig frittiert*  
*Assorted vegetables in a lentil pastry envelope, deep fried*

### **Prawn Onion Masala** BGE 12,60

*Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebel und Koriander*  
*Fried king prawns cooked with garlic, ginger, onion and coriander*

*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 12,80  
*Gemischte indische Linsen in Sahne - Buttersauce*  
*A mixture of Indian lentils in a buttery cream sauce*

**Palak Paneer** GH 13,20  
*Frische Spinat – Käse Kreation köstlich zubereitet*  
*A fresh spinach and cheese creation, deliciously prepared*

**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*

**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** GH 14,60  
*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 15,90  
*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 16,40  
*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*

**Lamb Jalfrezi** 15,40  
*Gebrautes Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen*  
*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* 16,80  
*Shrimps in pikanter Cashew-Kokossauc*  
*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)*

<b><u>Sada Nan</u></b> <i>A</i>	2,90
<i>Weißes Fladenbrot</i> <i>Plain naan bread</i>	
<b><u>Garlic Nan</u></b> <i>A</i>	3,70
<i>Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i> <i>Naan bread with fresh garlic</i>	
<b><u>Methi Paratha</u></b> <i>A</i>	3,40
<i>Fladenbrot mit Bockshornkleebblättern</i> <i>Naan bread with fenugreek leaves</i>	
<b><u>Paneer Kulcha</u></b> <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*

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