

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*



*Über Allergene informiert sie gerne unser Personal
Our staff will be happy to provide you with information about allergens*

Alkoholische Getränke Alcoholic drinks

Aperitifs

<i>Mango Sekt</i>	<i>Mango and sparkling wine</i>	<i>Glas</i>	4,70
<i>Mango Campari</i>	<i>Mango and Campari</i>	<i>Glas</i>	4,70
<i>Mango Wodka</i>	<i>Mango and vodka</i>	<i>Glas</i>	4,70
<i>Sekt Orange</i>	<i>Sparkling wine and orange juice</i>	<i>Glas</i>	4,70
<i>Sekt</i>	<i>Sparkling wine</i>	<i>Glas</i>	4,70
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Aperol Spritz</i>	<i>Glas</i>	4,70
<i>Campari Orange</i>	<i>Campari Orange</i>	<i>Glas</i>	4,70
<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i>	<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i>		5,70

Bier

<i>Zipfer Urtyp / Gösser Zwickel (naturtrüb)</i>	<i>naturally cloudy</i>	<i>0,3l</i>	3,90	<i>0,5l</i>	4,60
<i>Pfiff</i>	<i>very small beer</i>				3,50
<i>Indisches Kingfisher oder Kobra Bier</i>	<i>Indian Kingfisher or Cobra beer</i>	<i>0,3l</i>			4,60
<i>Gösser Naturgold Alkoholfrei</i>	<i>Gösser Naturgold – alcohol-free</i>	<i>0,33l</i>	3,90		
<i>Weihenstephaner Hefeweissbier</i>	<i>yeast wheat beer</i>	<i>0,5l</i>			5,40
<i>Weihenstephaner Hefeweissbier alkoholfrei</i>	<i>yeasty white beer – alcohol-free</i>	<i>0,5l</i>			5,40
<i>Radler</i>	<i>shandy made with lemonade</i>	<i>0,3l</i>	4,10	<i>0,5l</i>	4,90

Wein

<i>Weiß- od .Rotwein gespritzt</i>	<i>Red or white wine spritzer</i>	<i>0,25l</i>	3,60
------------------------------------	-----------------------------------	--------------	------

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</i>	3,90		
<i>Coca Cola, Sprite, Fanta (in Glasflasche)</i>	<i>(in Glass bottle)</i>	<i>0,33l</i>	4,50		
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>	<i>orange juice, apple juice</i>	<i>0,25l</i>	3,90		
<i>Mangosaft</i>	<i>Mango juice</i>	<i>0,25l</i>	4,60		
<i>Jugendgetränk</i>	<i>Non-alcoholic beverage</i>	<i>0,5l</i>	4,10		
<i>Pago Multivit., Erdbeer, Johannisbeer</i>	<i>Multivitamin, strawberry, blackcurrant</i>	<i>0,25l</i>	4,60		
<i>Mineral (spritzig oder still) (Zitrone +0,40)</i>	<i>(lemon +0.40)</i>	<i>0,33l</i>	2,60	<i>0,75l</i>	4,10
<i>Soda (Zitrone +0,40)</i>	<i>(lemon +0.40)</i>	<i>0,25l</i>	2,20	<i>0,5l</i>	3,60
<i>Limo gespritzt</i>	<i>Lemonade with soda water</i>	<i>0,25l</i>	4,20	<i>0,5l</i>	4,90
<i>Mango Lassi / salziges Lassi</i>	<i>Mango Lassi or Salted Lassi</i>				4,90
<i>(Empfehlung n.d. Essen!)</i>					
<i>Fever Tree, Tonic, Bitter Lemon, Ginger</i>		<i>0,2l</i>	4,90		



Suppen und warme Vorspeisen

Soup and hot starters

Lentil Soup

5,40

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

Murgh Jahangiri Shorba

5,90

Hühnersuppe mit Ingwer, Knoblauch und Kurkuma zubereitet
Chicken soup with ginger, garlic and turmeric

Fisch Suppe

8,40

Unsere Spezialität!
Our speciality!

Tikki

5,40

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

Somosa

5,40

Teigtasche gefüllt mit Gemüse und einer feinen Gewürzmischung
Pastry filled with vegetables and a mixture of spices

Soya Malai Chaap

9,40

Sojawürfel im Holzkohleofen gegrillt und mit Butter-Cashewsauce zubereitet
Soya pieces grilled in a tandoori oven and prepared in a buttery cashew sauce

Tandoori Seekh Kebab

11,60

Faschiertes Lammfleisch mit Zwiebel, Kräuter, Gewürzen mariniert und im Tandoor (Tonofen) gegrillt
Minced lamb with onion, herbs and spices grilled in a tandoor oven

Prawn Tawa Masala

13,90

Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebel und Koriander in der Pfanne zubereitet
King prawns prepared in a pan 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

<u>Dal Makhni</u>	15,80
<i>Gemischte indische Linsen in Sahne - Buttersauce</i> <i>A mixture of Indian lentils in a buttery cream sauce</i>	
<u>Aloo Gobi Adraki</u>	15,80
<i>Karfiol – Kartoffelgemüse nach nordindischer Art mit Ingwer</i> <i>North Indian style cauliflower and potatoes with ginger</i>	
<u>Mix Vegetables</u>	16,40
<i>Verschiedenes Gemüse mit hausgemachtem BIO – Käse nach indischer Art zubereitet</i> <i>A variety of vegetables with homemade ORGANIC cheese prepared to an Indian recipe</i>	
<u>Bhindi Do Pyaza</u>	17,40
<i>Okragemüse mit Tomaten, Ingwer und Zwiebel zubereitet</i> <i>Okra (lady's fingers) prepared with tomatoes, ginger and onion</i>	
<u>Paneer Makhamali</u>	17,40
<i>Hausgemachter gebratener BIO-Käse mit Tomaten und Cashewkerne, in der Pfanne zubereitet</i> <i>Grilled homemade ORGANIC cheese prepared with tomatoes and cashew kernels in a pan</i>	
<u>Kadhai Paneer</u>	17,90
<i>Gebratener BIO - Käse mit Zwiebel, Ingwer, Tricolore Paprika und Knoblauch zubereitet</i> <i>Grilled homemade ORGANIC cheese prepared with onion, ginger, tricolor peppers and garlic</i>	
<u>Soya Palak</u>	17,90
<i>Soja zubereitet mit Zwiebel, Gewürzen und Spinat</i> <i>Soya prepared with onion, spices and spinach</i>	
<u>BIO Malai Kofta</u>	17,90
<i>BIO – Käse - Kartoffelbällchen, mit Cashewkernen und Rosinen gefüllt, und in einer Curry – Mandel – Sahnesauce zubereitet</i> <i>ORGANIC cheese and potato balls stuffed with cashew kernels and prepared in a creamy almond sauce</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.

Spezialitäten vom Huhn

Chicken specialities

Raraa Chicken 18,40

gebratene Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer
Grilled chicken pieces with tomatoes, onions, garlic and ginger

Chicken Vindaloo 18,40

gebratene Hühnerfleischstücke mit Kartoffel und Gewürzen zubereitet
Grilled chicken pieces with potatoes and spices

Butter Chicken 19,60

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 20,40

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 20,40

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

Chicken Tikka Butter Masala 20,40

Ausgelöste Hühnerkeule in feiner Gewürz-Joghurt-Mischung mariniert,
im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt und in einer feinen Buttersauce serviert
Chicken pieces marinated in finely spiced yogurt,
grilled in a tandoor oven and served in a delicate buttery cream 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.

Feines vom Lamm

Delicate Lamb Dishes

Rogan Josh

22,40

Feine Lammfleischstücke mit Tomaten, und Zwiebel zubereitet
Fine pieces of lamb prepared with tomatoes and onions

Lamb Lahori

23,90

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

Bhuna Gosht

24,60

Lammfleischstücke mit Jung-Zwiebel und Tomaten zubereitet
Grilled lamb prepared with spring onions and tomatoes

“Royal Bombay Palace“ Lamb

25,40

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

Bengali Fish Curry

19,40

Fischstücke mit Tomaten, Zwiebel und Senfkörner zubereitet
Fish pieces prepared with tomatoes, onions and mustard seeds

Shrimps Methi Masala

23,40

Gebratene Shrimps mit verschiedenen Gewürzen und Bockshornkleeblättern zubereitet
Grilled shrimps prepared with various spices and fenugreek leaves.

Prawn Curry

27,60

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)

Sada Nan

Weißes Fladenbrot
Plain naan bread

3,60

Garlic Nan

Fladenbrot mit frischem Knoblauch
Naan bread with fresh garlic

4,30

Methi Paratha

Fladenbrot mit Bockshornkleeblättern
Naan bread with fenugreek leaves

4,30

Paneer Kulcha

Fladenbrot mit BIO - Käse und Gewürzen gefüllt
Naan bread filled with organic cheese and spices

4,60

Reis & Salat

Rice & Salad

Basmati Reis

Basmati Rice

2,90

Special Basmati Rice

Basmati-Reis mit Gemüse und verschiedenen Gewürzen
Basmati rice with vegetables and various herbs and spices

3,90

Kachumber

Gurken – Karottensalat mit hausgemachtem Dressing
Fresh mixed salad, Indian style

4,60

Über Allergene informiert sie gerne unser Personal
Our staff will be happy to provide you with information about allergens