

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 das

Royal Bombay Palace 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

Mango Sekt	Mango and sparkling wine	Glas	4,90
Mango Campari	Mango and Campari	Glas	4,90
Mango Wodka	Mango and vodka	Glas	4,80
Sekt Orange	Sparkling wine and orange juice	Glas	4,80
Sekt	Sparkling wine	Glas	4,80
Aperol Spritz	Aperol Spritz	Glas	4,90
Campari Orange	Campari Orange	Glas	4,90
Martini Dry, Rosso, Bianco	Martini Dry, Rosso, Bianco		6,40

Bier

Zipfer Urtyp / Gösser Zwickel (naturtrüb)	naturally cloudy	0,3l	4,50	0,5l	5,40
Pfiff	very small beer				3,90
Indisches Kingfisher oder Kobra Bier	Indian Kingfisher or Cobra beer	0,3l	4,90		
Gösser Naturgold Alkoholfrei	Gösser Naturgold – alcohol-free	0,33l	4,50		
Weihenstephaner Hefeweissbier	yeast wheat beer	0,5l	5,60		
Weihenstephaner Hefeweissbier alkoholfrei	yeasty white beer – alcohol-free	0,5l	5,60		
Radler	shandy made with lemonade	0,3l	4,70	0,5l	5,60

Wein

Weiß- od. Rotwein gespritzt	Red or white wine spritzer	0,25l	3,90
-----------------------------	----------------------------	-------	------

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*

Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler	alcohol free drinks	0,25l	3,90
Coca Cola, Sprite, Fanta (in Glasflasche)	(in Glass bottle)	0,33l	4,80
Orangensaft, Apfelsaft	orange juice, apple juice	0,25l	3,90
Mangosaft	Mango juice	0,25l	4,30
Jugendgetränk	Non-alcoholic beverage	0,5l	4,80
Pago Multivit., Erdbeer, Johannisbeer	Multivitamin, strawberry, blackcurrant	0,25l	4,80
Mineral (spritzig oder still) (Zitrone +0,60)	(lemon +0.60)	0,33l 3,20	0,75l 4,60
Soda (Zitrone +0,60)	(lemon +0.60)	0,25l 2,60	0,5l 3,90
Limo gespritzt	Lemonade with soda water	0,25l 3,90	0,5l 4,70
Mango Lassi / salziges Lassi (Empfehlung n.d. Essen!)	Mango Lassi or Salted Lassi		4,90
Fever Tree, Tonic, Bitter Lemon, Ginger		0,2l	4,30



Suppen und warme Vorspeisen

Soup and hot starters

Lentil soup *Linsensuppe aus gelben Linsen, indischen Gewürzen, Knoblauch* 4,60
Soup made from yellow lentils with Indian spices and garlic

Chicken soup *Hühnersuppe m. indischen Gewürzen* 5,60
chicken soup with Indian spices

Fish soup *Unsere Spezialität!* 7,90
Our speciality!

Shrimps soup *Schrimpssuppe nach indischer Art* 7,90
Indian-style shrimp soup



Tikki *Kartoffelteig gefüllt mit Bio-Käse, Erbsen und Gewürzen* 4,80
Potato parcels filled with organic cheese, peas and spices

Somosa *Teigtasche mit Gemüse und feiner Gewürzmischung gefüllt* 4,80
Pastry filled with vegetables and a mixture of spices

Soya Malai Chaap *Sojawürfel im Holzkohleofen gegrillt und* 7,60
mit Butter-Cashewsauce zubereitet
Soya pieces grilled in a tandoori oven and prepared in a buttery cashew sauce

Tandoori Seekh Kebab *Faschiertes Lammfleisch mit Zwiebel, Kräuter,* 8,90
Gewürzen mariniert und im Tandoor (Tonofen) gegrillt
Minced lamb with onion, herbs and spices grilled in a tandoor oven

Prawn Tawa Masala *Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebel und* 9,80
Koriander in der Pfanne zubereitet
King prawns prepared in a pan with garlic, ginger, onion and coriander

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

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian specialities

<u>Dal Makhni</u>	<i>Gemischte indische Linsen in Sahne - Buttersauce</i> <i>A mixture of Indian lentils in a buttery cream sauce</i>	14,50
<u>Aloo Gobi Adraki</u>	<i>Karfiol – Kartoffelgemüse nach nordind. Art m. Ingwer</i> <i>North Indian style cauliflower and potatoes with ginger</i>	15,40
<u>Mix Vegetables</u>	<i>Gemüse m. hausgemachtem BIO – Käse nach indischer Art</i> <i>A variety of vegetables with homemade ORGANIC cheese prepared to an Indian recipe</i>	15,40
<u>Bhindi Do Pyaza</u>	<i>Okragemüse mit Tomaten, Ingwer und Zwiebel</i> <i>Okra (lady's fingers) prepared with tomatoes, ginger and onion</i>	16,40
<u>Kadhui Paneer</u>	<i>Gebratener BIO - Käse m. Zwiebel, Ingwer, Tricolore Paprika u. Knoblauch</i> <i>Grilled homemade ORGANIC cheese prepared with onion, ginger, tricolor peppers and garlic</i>	16,40
<u>Soya Palak</u>	<i>Soja zubereitet mit Zwiebel, Gewürzen und Spinat</i> <i>Soya prepared with onion, spices and spinach</i>	16,40
<u>BIO Malai Kofta</u>	<i>BIO – Käse - Kartoffelbällchen, m. Cashewkernen u. Rosinen gefüllt, 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>	16,90

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

<u>Raraa Chicken</u>	gebratene Hühnerfleischstücke m. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch u. Ingwer Grilled chicken pieces with tomatoes, onions, garlic and ginger	18,50
<u>Chicken Vindaloo</u>	gebratene Hühnerfleischstücke mit Kartoffel und Gewürzen Grilled chicken pieces with potatoes and spices	18,50
<u>Chili Chicken</u>	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	18,60
<u>Butter Chicken</u>	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	18,90

Tandoor

Spezialität vom Holzkohleofen

Specialities from the Charcoal Oven

<u>Chicken Tikka</u>	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	19,90
<u>Chicken Tikka Butter Masala</u>	ausgelöste Hühnerkeule mariniert in feiner Gewürz-Joghurt- -Mischung, 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	19,90

**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

<u>Rogan Josh</u>	<i>Feine Lammfleischstücke mit Tomaten und Zwiebel</i> <i>Fine pieces of lamb prepared with tomatoes and onions</i>	23,80
<u>Lamb Lahori</u>	<i>Faschiertes Lammfleisch im Tandoor(Tonofen) gegrillt und in Currysauce zubereitet</i> <i>Minced lamb grilled in a tandoor oven and prepared in a cashew nut curry sauce</i>	24,60
<u>Bhuna Gosht</u>	<i>Lammfleischstücke mit Jung-Zwiebel und Tomaten zubereitet</i> <i>Grilled lamb prepared with spring onions and tomatoes</i>	24,60
<u>Saag Lamb</u>	<i>Lammfleischstücke mit Spinat, Zwiebel und Tomaten zubereitet</i> <i>Fine pieces of lamb with spinach prepared with tomatoes and onions</i>	25,60
<u>“Royal Bombay Palace“ Lamb</u>	<i>Geheimrezept des Chefkochs</i> <i>A secret recipe of our head chef</i>	26,80

Fischspezialitäten

Fish specialities

<u>Bengali Fish Curry</u>	<i>Fischstücke mit Tomaten, Zwiebel und Senfkörner zubereitet</i> <i>Fish pieces prepared with tomatoes, onions and mustard seeds</i>	20,40
<u>Shrimps Methi Masala</u>	<i>Gebatene Schrimps m. versch. Gewürzen und Bockshornkleebblättern</i> <i>Grilled shrimps prepared with various spices and fenugreek leaves.</i>	22,60
<u>Prawn Curry</u>	<i>Premium - Riesengarnelen in der Pfanne gebraten und in feiner Currysauce serviert</i> <i>Premium king prawns fried and served in a delicate curry sauce</i>	25,60

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>Weißes Fladenbrot</i> <i>Plain naan bread</i>	2,90
<u>Lachha Paratha</u>	<i>Indisches Spezialbrot</i> <i>Indian specialty bread</i>	3,50
<u>Garlic Nan</u>	<i>Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i> <i>Naan bread with fresh garlic</i>	3,90
<u>Methi Paratha</u>	<i>Fladenbrot mit Bockshornkleeblättern</i> <i>Naan bread with fenugreek leaves</i>	3,90
<u>Paneer Kulcha</u>	<i>Fladenbrot mit BIO - Käse und Gewürzen gefüllt</i> <i>Naan bread filled with organic cheese and spices</i>	3,90

Reis & Salat

Rice & Salad

<u>Basmati Reis</u>	<i>Basmati Rice</i>	2,90
<u>Special Basmati Rice</u>	<i>Basmati-Reis mit Gemüse und verschiedenen Gewürzen</i> <i>Basmati rice with vegetables and various herbs and spices</i>	3,90
<u>Kachumber</u>	<i>Gurken – Karottensalat mit hausgemachtem Dressing</i> <i>Fresh mixed salad, Indian style</i>	4,60

Über Allergene informiert sie gerne unser Personal

Our staff will be happy to provide you with information about allergens

Desserts

<u>Patisa</u>	<i>Eine indische Köstlichkeit!</i> <i>An Indian delicacy!</i>	4,50
<u>Mango Kulfi</u>	<i>Mangoeis</i> <i>mango ice cream</i>	5,50
<u>Kulfi</u>	<i>Eis mit Nüssen und Kardamon</i> <i>ice cream with nuts and cardamom</i>	5,80
<u>Gulab Jamun</u>	<i>Teigbällchen im Zuckersirup eingelegt</i> <i>dough balls soaked in sugar syrup</i>	6,40
<u>Suzi Halwa</u>	<i>Griesmehl mit Mandeln, Cashew, Kokos, Rosinen und Nüsse</i> <i>Semolina flour with almonds, cashews, coconut, raisins and nuts</i>	7,50
<u>Gazar Halwa</u>	<i>Karotten mit Milch und Zucker</i> <i>Carrots with milk and sugar</i>	8,50

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

Cafe & Tee

<i>Kleiner Brauner</i>	1,90
<i>Verlängerter</i>	2,90
<i>Cappuccino</i>	3,60
<i>Großer Brauner</i>	3,90
<i>Cafe Latte</i>	4,20
<i>Indischer Masala Tee</i> mit Kardamon und Milch	4,30
<i>Schwarz-, Grün-, Minze- oder Früchtetee</i> in der Kanne (nicht aromatisiert!)	4,30