

Herzlich Willkommen im Restaurant Royal Bombay Palace

Lieber Guest!

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 verschiedenen 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

Weiβ- od. Rötewein 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
Mangossaft	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
Soda (Zitrone +0,60)	(lemon +0.60)	0,25l	2,60
Limo gespritzt	Lemonade with soda water	0,25l	3,90
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 Schrimppsuppe 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

Dal Makhni Gemischte indische Linsen in Sahne - Buttersauce 14,50
A mixture of Indian lentils in a buttery cream sauce

Aloo Gobi Adraki Karfiol – Kartoffelgemüse nach nordind. Art m. Ingwer 15,40
North Indian style cauliflower and potatoes with ginger

Mix Vegetables Gemüse m. hausgemachtem BIO – Käse nach indischer Art 15,40
A variety of vegetables with homemade ORGANIC cheese prepared to an Indian recipe

Bhindi Do Pyaza Okragemüse mit Tomaten, Ingwer und Zwiebel 16,40
Okra (lady's fingers) prepared with tomatoes, ginger and onion

Kadhai Paneer Gebratener BIO - Käse m. Zwiebel, Ingwer, Tricolore Paprika u. Knoblauch 16,40
Grilled homemade ORGANIC cheese prepared with onion, ginger, tricolor peppers and garlic

Soya Palak Soja zubereitet mit Zwiebel, Gewürzen und Spinat 16,40
Soya prepared with onion, spices and spinach

BIO Malai Kofta BIO – Käse - Kartoffelbällchen, m. Cashewkernen u. Rosinen gefüllt, in einer Curry – Mandel – Sahnesauce zubereitet 16,90
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*

Raraa Chicken gebratene Hühnerfleischstücke m. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch u. Ingwer 18,50
Grilled chicken pieces with tomatoes, onions, garlic and ginger

Chicken Vindaloo gebratene Hühnerfleischstücke mit Kartoffel und Gewürzen 18,50
Grilled chicken pieces with potatoes and spices

Chili Chicken Hühnerfleisch mit Jung-Zwiebel, Tomaten, Tricolore-Paprika gebraten, 18,60
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

Butter Chicken ausgelöste Hühnerkeule im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt und 18,90
in feiner Sahne - Buttersauce serviert
Boneless leg of chicken grilled in a tandoor (charcoal) oven and
served in a delicate buttery cream sauce

Tandoor *Spezialität vom Holzkohleofen* *Specialities from the Charcoal Oven*

Chicken Tikka Ausgelöste Hühnerkeule in feiner Gewürz-Joghurt-Mischung mariniert, 19,90
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 ausgelöste Hühnerkeule mariniert in feiner Gewürz-Joghurt- 19,90
-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

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

Reis & Salat
Rice & Salad

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

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

Desserts

Patisa Eine indische Köstlichkeit!
An Indian delicacy! 4,50

Mango Kulfi Mangoeis
mango ice cream 5,50

Kulfi Eis mit Nüssen und Kardamon
ice cream with nuts and cardamom 5,80

Gulab Jamun Teigbällchen im Zuckersirup eingelegt
dough balls soaked in sugar syrup 6,40

Suzi Halwa Griesmehl mit Mandeln, Cashew, Kokos, Rosinen und Nüsse
Semolina flour with almonds, cashews, coconut, raisins and nuts 7,50

Gazar Halwa Karotten mit Milch und Zucker
Carrots with milk and sugar 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