

BOMBAY PALACE

Das indische Restaurant
Tandoori & vegetarische Spezialitäten

NECKARSTR. 32
76199 KA / Weierfeld

0721- 893 53 10
0721- 989 60 199

www.bombay-palace-ka.com

Öffnung- &
Lieferzeiten:

Mo.- Mi. Do.- Fr.:
11.30 - 14.00 Uhr
17.30 - 22.00 Uhr

Sa. & Di.:
17.30 - 22.00 Uhr

Ab 35€ Bestellwert, erhalten Sie
1,0l Cola gratis

Selbstabholer
erhalten
10% Rabatt
ab 10,-€

Täglich
Mittagstisch,
kurze Wartezeit
ab 7,90 €

Wir bieten auch Cateringservice bis 100 Personen
auf Wunsch steht ein gemütlicher Raum für Ihre persönliche Feier zur
Verfügung bis 70 Personen

Vorspeise

- | | | |
|-----|---|-------|
| 01. | Dal Suppe | 3,50 |
| | Gelbe Linsensuppe nach indischer Art | |
| 02. | Murgh Shorba (Hühnersuppe) | 3,90 |
| | Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch,
Ingwer, Zimt und Kardamon, pikant gewürzt. | |
| 03. | Tamater ka Shorba (Tomatensuppe) | 3,50 |
| | Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen
Rezept aus feinsten Kräutern und einer perfekt
abgestimmten Gewürzmischung. | |
| 04. | Pakoraa eine Auswahl von Gemüse der Saison, | 3,90 |
| | mariniert in einem Teig aus Kichererbsen, frittiert | |
| 05. | Paneer Pakora | 4,50 |
| | Indischer Rahmkäse im Teig aus Kichererbsen, frittiert. | |
| 06. | Murgh Pakora | 4,90 |
| | Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen, frittiert. | |
| 07. | Prawn Pakora | 8,50 |
| | Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert | |
| 08. | Onion Baji | 3,80 |
| | Zwiebelringe mit indischen Gewürzen und mit
Kichererbsenteig; frittiert. | |
| 09. | Samosa | 4,90 |
| | 2 Stk. Teigtasche gefüllt mit Erbsen und
Kartoffeln dazu Soße. | |
| 10. | Gemischter Salat | 4,90 |
| 11. | Bombay Salat | 8,50 |
| | Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Käse und Krabben | |
| 12. | Ramtoori Raita | 3,40 |
| | Erfrischender Joghurt mit Zucchini und
verschiedenen Kräutern | |
| 13. | Gemischte Vorspeise für 2 Personen | 11,50 |
| 14. | Paperdam 2 Stk. | 1,50 |
| 15. | Portion Reis | 2,00 |

Indische Brot

- | | | |
|-----|---|------|
| 20. | Roti-Chapati ^A Indisches Vollkornbrot. | 1,70 |
| 21. | Naan ^{A,J,F} : Naan Ein herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl..... | 2,20 |
| 22. | Butter Naan ^{A,J,F} : Brot aus feinsten Weizenmehl mit Butter gebacken | 3,30 |
| 23. | Chicken Naan ^{A,J,F} : Brot aus feinsten Weizenmehl, mit saftigem, | 4,20 |
| | klein geschnittenem Hähnchenfleisch. | |
| 24. | Paneer Kulcha ^{A,J,F} | 4,20 |
| | Brot aus feinstem Weißmehl mit Rahmkäse gefüllt. . | |
| 25. | Alu Paratha ^{A,J,F} | 3,90 |
| | Blätterteigs Vollkornmehl-Brot gefüllt mit Kartoffel. | |
| 26. | Pyaj Ka Kulcha ^{A,J,F} | 3,50 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt | |
| 27. | Peschawari Naan ^{A,J,F} : Fladenbrot aus Weizenmehl mit..... | 4,50 |
| | Rosinen, Cashewkerne, Kokosnusspulver und Honig(süß) | |
| 28. | Garlik Naan ^{A,J,F} : Fladenbrot aus Weizenmehl mit | 3,90 |
| | frische Knoblauch | |
| 29. | Portion Pommee frites (nur für Kinder)..... | 3,00 |

Tandoori- Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30. | Chicken Malai Tikka ^{F)} | 15,90 |
| | Zarte Hähnchenfilets 24 Stunden mariniert mit
Friskhäse am Spieß im Tandoor gegrillt | |
| 31. | Chicken Tikka ^{F)} | 14,50 |
| | Zarte Hähnchenfilets. 24 Stunden mariniert in
Joghurt, Safran und indischen Gewürzen; gegrillt. | |
| 32. | Lamm Malai Tikka ^{F)} | 18,50 |
| | Lammkeule in einer speziellen Gewürzmischung
mariniert; am Spieß gegrillt. | |
| 33. | Tandoori Chicken ^{B,C,F)} | 12,50 |
| | 24 Stunden mariniertes Hähnchenstückchen in
Joghurt, Safran und indischen Gewürzen; gegrillt. | |
| 34. | Bombay Palace Tandoori Mix ^{B,C,F)} | 19,90 |
| | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten. | |
| 35. | Tandoori Jhinga ^{B,F)} | 19,90 |
| | In Gewürzen marinierte Riesengarnelen; am Spieß gegrillt. | |

Lamm- Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Lamm Curry ^{F)} | 13,50 |
| | Lammfleisch, in Currysauce. | |
| 41. | Lamm Vindalo (sehr scharf) | 13,50 |
| | gebratene Lammstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart | |
| 42. | Lamm Jal Frezi | 13,50 |
| | Saftiges Lammfleisch mit frischer Paprika, Karotten,
Tomaten und verschiedenen Gewürzen. | |
| 43. | Lamm Tikka Masala ^{F)} | 17,50 |
| | In Tandoor gegrillte Lammkeule in spezieller Masalasauce. | |
| 44. | Lamm Shahi -Korma ^{H)} | 14,50 |
| | Lammfleisch, ein Rezept der königlichen Moghulküche. | |
| 45. | Lamm-Saag ^{F)} | 13,50 |
| | Lammfleisch, in pikant gewürztem Spinat mit Ingwer und Kashmir- Gewürzen | |
| 46. | Lamm-Subji | 13,50 |
| | Lammfleisch mit verschiedene Gemüse | |
| 47. | Lamm-Do-Piazza | 13,50 |
| | Lammfleisch mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten | |
| 48. | Lamm Karahi | 14,90 |
| | Lammfleisch, geschmort im Karahi, nach spezialrezept des Hauses | |
| 49. | Lamm Kokos Curry ^{G)} | 13,90 |
| | Lammfleisch, in scharfer Sauce mit Kokosereme. | |
| 50. | Lamm Dansek ^{H)} | 13,50 |
| | Lammfleisch ohne Knochen gekocht in einer Mischung aus
Gewürzen, schwarzen Linsen, Sahne und Ananas | |

Chicken- Spezialitäten

55. Chicken Curry ^{F)}: Im Tandoor zubereitetes, mariniertes 12,00
Hühnerfleisch serviert mit einer nordindischen Curry-Spezialität.
56. Murgh Tikka Makhani ^{F)}: Im Tandoor zubereitetes, mariniertes 13,50
Hühnerfilet serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten Buttersauce.
57. Murgh Sabji: Hühnerfilet mit frischem Gemüse. 12,90
58. Murgh Palak "Nargisi" ^{F)}: Saftige Hühnerfilet-Stückchen in 12,90
mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und
Kaschmirmgewürzen gekocht.
59. Chicken Do-Piazza 12,90
Hühnerfilet in würziger Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Erbsen.
60. Chicken Tikka Masala 13,90
In Tandoor gegrillte Hühnerfiletstücke in spezieller Masalasoße.
61. Chicken Shahi-Korma 13,20
Hühnerfilet, ein Rezept aus der königlichen Moghulküche.
62. Murgh Karahi : Hühnerfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, 14,20
Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet.
63. Chicken Mango Curry ^{Fb)} Zarte Hühnerfleischstücke in. 13,50
milder Sauce aus Sahne und Mangostücken.
64. Chicken Kokos: Zarte Hühnerfleischstücke in Kokos -Sauce. 13,50
65. Murgh Vindalo (sehr scharf) gebratene Hühnerfleischstücke mit. 13,50
Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart
66. Murgh Jalfrezi ^{Fb)}: gebratene Hühnerfleischstücke aus einer würzigen ... 13,50
Mischung Karotten, Paprika in einer Currysauce
67. Chicken Chili (scharf) 13,50
gebratenes Hähnchenfleisch mit fr. Paprika, Zwiebeln, Chili

Fisch- Spezialitäten

70. Goa Machi Curry ^{Fb)} Fischfilet-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, 13,90
Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen;
gebraten und in einer milden Sauce gegart.
71. Machi Mango ^{Fb)} 14,30
Fischfilet-Stücke mit Mangostücken in milder Mangosauce.
72. Fisch Jalfrezi ^{Fb)}: Fischfiletstücke mit frischem Paprika, 13,50
Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.
73. Fisch Masala ^{Fb)}: Fischfiletstücke in spezieller Masalasoße. 13,90
74. Fisch Chili : gebratene Fisch mit 14,50
frischem Paprika, Zwiebeln u. Chili (scharf)
75. Mixed Seafood ^{F)}: Eine Zusammenstellung köstlicher. 13,50
Meeresfrüchte mit einer Kräuter-Gewürzmischung in einer ganz
besonderen Sauce gegart.
76. Jhinga Jalfrezi ^{G,F)}: Riesen-Garnelen mit frischem Paprika, 18,50
Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen.
77. Jhinga Palak 18,50
Riesen-Garnelen mit mild gewürztem Spinat,
Ingwer, Knoblauch und Kashmirmgewürzen.
78. Jhinga Mango ^{G,F)} Riesengarnelen in milder Sauce aus 18,50
Sahne und Mangostücken.
79. Jhinga Kokos ^{G,F)} Garnelen in scharfer Kokossauce 18,00
80. Jhinga Masala ^{G,F)}: Garnellen mit frischen Zwiebeln, 18,50
Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Paprika; gebraten.

Biryani

85. Chicken Biryani ^{E,C} 13,50
 Gebratener Safran-Reis mit Kaschmir-Gewürzen.
 Ein typisches Gericht aus der Mughlei-Küche. Gewürztes
 Hühnerfleisch in Safran-Reis nach Moghul-Art.
86. Lamb Biryani ^E; Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in 14,50
 Safran-Reis, nach indischer Art serviert mit Nüssen.
87. Vegetable Biryani 12,50
 Typisch indischer Basmati Reis mit Zwiebeln, Tomaten,
 Joghurt und Milch gekocht und mit einer Vielfalt von
 Gemüsesorten serviert.
88. Mixed Scafood Biryani ^{G,H} 15,50
 Meeresfrüchte mit Kaschmirgewürzen gegart in Safranreis,
 nach indischer Art gebraten, mit Mandeln, Rosinen und
 Cashewkernen.
89. Bombay Biryani ^{G,H}; Gebratener Safran-Reis mit Garnelen, 15,90
 Hühnerfleischstückchen, Lammfleisch, Gemüse,
 Rosinen und Mandeln mit Kaschmirgewürzen gebraten.
90. Prawn Biryani ^{G,H} 18,90
 Gebratener Safran-Reis mit Garnelen,
 Rosinen und Mandeln mit Kaschmirgewürze.

Vegetarische-Spezialitäten

100. Palak Paneer ^{E,H} Frischkäse mit Spinat, Sahne und frisch 11,00
 gemahlene Gewürzen gebraten,
101. Mattar Paneer ^{E,H} Frischer, hausgemachter Käse mit grünen 10,50
 Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kaschmirgewürzen; gebraten
102. Vegetable Kofta Bällchen aus frischem Gemüse in Curry-Sauce 10,50
103. Tandoori Bharta : Ganze Auberginen über offener Flamme in 11,50
 Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit
 Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.
104. Bhindi Masala 11,50
 Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten,
 Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen; gebraten.
105. Dal-Bombay ^{E,H} Schwarze Linsen mit einer besonderen 9,50
 Gewürzmischung in Buttersauce gebraten,
106. Millijuli Sabzi 10,50
 Verschiedene Gemüse der Saison mit Gewürzen und Joghurt gebraten.
107. Malai Kofta 11,50
 Hausgemachter Käse in Bällchen, serviert in königlicher Sauce.
108. Shahi Korma ^{E,H} Verschiedene frische Gemüse mit 11,50
 Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse serviert mit einer Sauce
 der königlichen Moghulküche.
109. Aalu Chana Masala 11,00
 Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und
 Knoblauch in einer pikanten Currysauce gebraten
110. Karahi Paneer ^{E,H} Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, 12,90
 Ingwer, Tomaten und frischen Kräuter, gemahlen
111. Tarka Dal 10,50
 Kräftiger Indische gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten