



# INDIEN-RESTAURANT BOMBAY

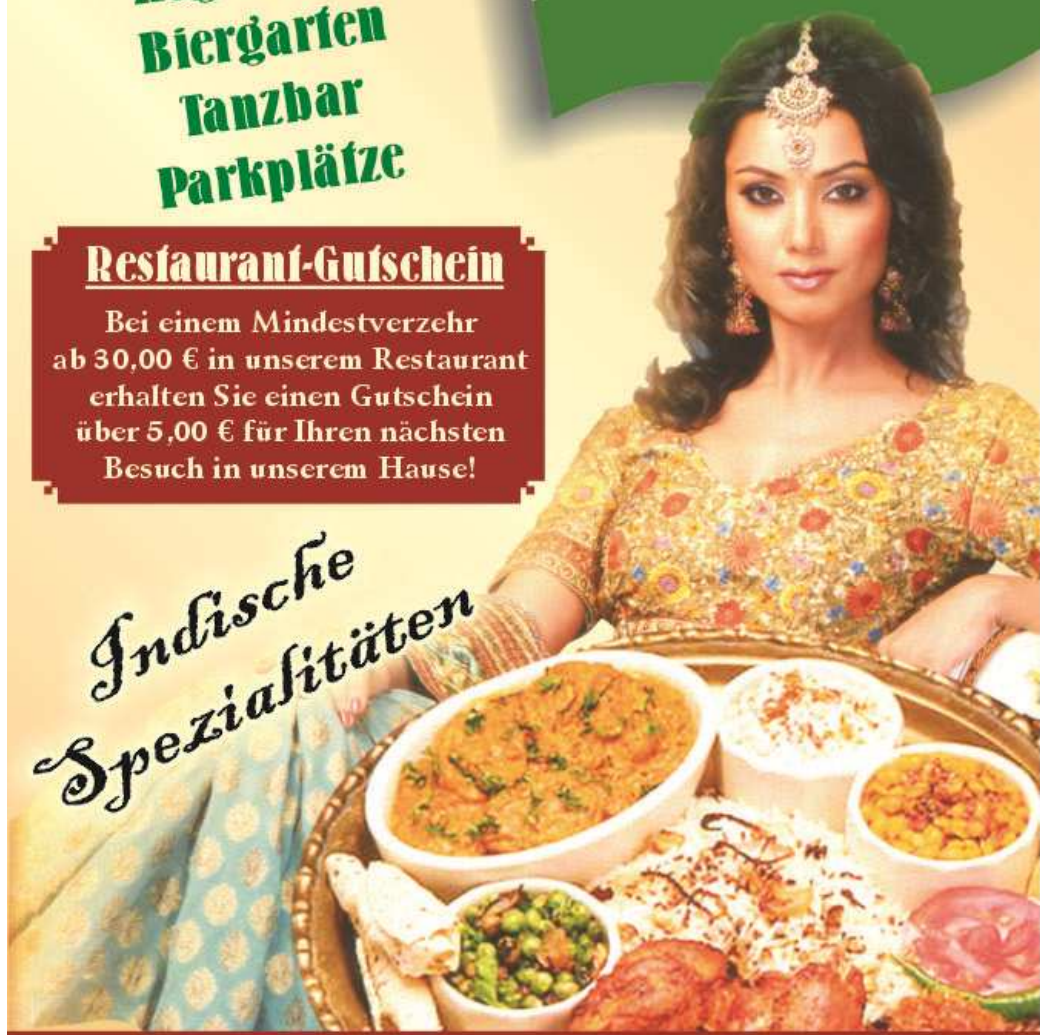
Anton-Ulrich-Straße 47  
98617 Meinigen

**Kegelbahn  
Biergarten  
Tanzbar  
Parkplätze**



**Restaurant-Gutschein**  
Bei einem Mindestverzehr  
ab 30,00 € in unserem Restaurant  
erhalten Sie einen Gutschein  
über 5,00 € für Ihren nächsten  
Besuch in unserem Hause!

*Indische  
Spezialitäten*



**Öffnungszeiten:**  
Montag 17.00 - 24.00 Uhr  
Dienstag - Sonntag 11.00 - 14.30 Uhr und 17.00 - 24.00 Uhr  
**Tel. 0 36 93 / 50 53 23**  
**Fax 0 36 93 / 5079347**  
[www.restaurant-bombay.de](http://www.restaurant-bombay.de) • [info@restaurant-bombay.de](mailto:info@restaurant-bombay.de)  
Lieferung frei Haus bis 20 km ab 30 €!  
Frei Haus im Stadtgebiet Meinigen ab 10 € Bestellwert!



## Snacks - Vorspeisen

- |   |             |   |             |
|---|-------------|---|-------------|
| <b>01. Gobi Pakora</b>  | <b>3,50</b> | <b>10. Samosa</b>   | <b>3,00</b> |
| Blumenkohl in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat          |             | hausgemachter Käse, Erbsen und Kartoffeln in Kichererbsenmehl mit verschiedenen Gewürzen gebacken |             |
| <b>02. Bengan Pakora</b>  | <b>3,50</b> | <b>11. Raita</b>  | <b>3,50</b> |
| Auberginen in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat          |             | erfrischenden Joghurt mit gebackenen Zwiebeln, Gurken und Gewürzen                                |             |
| <b>03. Alu Pakora</b>   | <b>3,00</b> | <b>12. Raita Shahi</b>  | <b>4,50</b> |
| Kartoffeln in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat          |             | erfrischender Joghurt mit exotischen Früchten   |             |
| <b>04. Mushroom Pakora</b>  | <b>4,00</b> | <b>13. Naan</b>   | <b>1,50</b> |
| Champignons in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat         |             | Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken   |             |
| <b>05. Murgh Pakora</b>   | <b>4,60</b> | <b>14. Vegetable Naan</b>   | <b>3,00</b> |
| Hähnchenbrust-Filet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat |             | Fladenbrot mit verschiedenen Gemüsesorten im Tandoor gebacken                                     |             |
| <b>06. Machi Pakora</b>   | <b>5,00</b> | <b>15. Paneer Naan</b>  | <b>3,50</b> |
| Fisch in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat               |             | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse   |             |
| <b>07. Paneer Pakora</b>  | <b>4,50</b> | <b>16. Kashmiri Naan</b>  | <b>3,20</b> |
| hausgemachter Käse in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat  |             | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Äpfeln, Mandeln und Kokosnuss                              |             |
| <b>08. Onion Pakora</b>   | <b>3,50</b> | <b>17. Murgh Naan</b>   | <b>3,50</b> |
| Zwiebelring in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, mit Soße und Salat         |             | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Hähnchenbruststücken und indischen Gewürzen                |             |
| <b>09. Bombay Spezial Pakora</b>  | <b>9,00</b> | <b>18. Egg Naan</b>   | <b>3,20</b> |
| gemischter Pakora-Teller (Pos. 1-8)   |             | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Ei und indischen Gewürzen                                  |             |



## Salad Bahar - Salate

- |   |             |  |             |
|---|-------------|--|-------------|
| <b>31. Kachumber Salad</b>  | <b>3,50</b> | <b>34. Bombay Spezial Salad</b>  | <b>7,00</b> |
| indischer gemischter Salat  |             | grüner Salat, Bohnen, Mais, Peperoni, Möhren, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Eier und Dressing |             |
| <b>32. Kashmiri Salad</b>   | <b>5,50</b> |  |             |
| Salat nach Art des Hauses mit Schafskäse, Mais und Soße                                   |             |  |             |
| <b>33. Murgh Salad</b>  | <b>7,00</b> |  |             |
| Salat aus Hühnerfleisch, Ei, Radieschen, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und indischem Dressing |             |  |             |



## Tandoor Ki San Angaro Se

*Serviert mit Basmati-Reis und indischem Brot, alles mit drei verschiedenen Soßen und Salat*

- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>41. Bombay Tandoori-Sangam</b>  | <b>14,90</b> | <b>48. Pork Tandoori</b>  | <b>9,50</b>  |
| eine Zusammenstellung aus Lamm, Huhn, Seelachs, Hähnchenkeule und Putenbrust |              | Schweinefleischstücke mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt   |              |
| <b>42. Jhinga Tandoori<sup>1</sup></b>                                       | <b>16,50</b> | <b>49. Machi Tikka</b>  | <b>12,50</b> |
| Garnelen nach Art des Hauses mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt         |              | erlesener Fisch mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, am Spieß im Tandoor   |              |
| <i>Nur beim Volk des Indu-Tales bekannt.</i>                                 |              | <b>50. Cheese Shekh Jhumka</b>  | <b>10,00</b> |
| <b>43. Shatar Murgh Tikka</b>  | <b>11,00</b> | hausgemachter Käse in Stücken mit Zwiebeln, Paprika, Tomatenstücken mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt                 |              |
| Putenfleisch mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt                         |              | <b>51. Murgh Malai Tikka</b>  | <b>11,50</b> |
| <b>44. Murgh Tikka</b>   | <b>11,00</b> | Hähnchenbrustfilet in Mandeln, Cashewnüssen, Sahne, Knoblauch, weißer Pfeffer, Käse mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt |              |
| Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt                   |              | <b>52. Masuri Ki Shan</b>   | <b>12,50</b> |
| <b>46. Mutton Tikka</b>  | <b>15,00</b> | Hähnchenbrustfilet, gehacktes Lammfleisch, hausgemachter Käse mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt                       |              |
| saftiges Lammfleisch mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt                 |              |   |              |

## Chilly Speciality

- |   |  |
|---|--|
| <b>55. Pork Chilly</b> 11,50<br>Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Reis und Tandoorianbrot  | <b>58. Paneer Chilly</b> 10,00<br>ind. Käse mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Reis und Tandoorianbrot       |
| <b>56. Murgh Chilly</b> 12,00<br>Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Reis und Tandoorianbrot | <b>59. Mushroom Chilly</b> 9,00<br>Champignons mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Reis und Tandoorianbrot    |
| <b>57. Machi Chilly</b> 12,50<br>Seelachsfilet mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Reis und Tandoorianbrot   | <b>60. Battak Chilly</b> 13,00<br>Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Weißkohl, Reis und Tandoorianbrot |

## Pakwan El Jalabab Schweinefleisch

Serviert mit Basmati-Reis und Naanbrot

- |   |  |
|---|--|
| <b>66. Pork Koma</b> 10,50<br>Schweinelachs in milder Soße zubereitet aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und spezieller Soße       | <b>72. Pork Jalfarezi</b> 9,50<br>Schweinelachs mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln, in einer aromatischen Soße (scharf) |
| <b>69. Pork Champignon</b> 9,50<br>Schweinelachs mit frischen Champignons und indischer Currysoße                                       | <b>75. Pork Spezial</b> 10,00<br>Schweinelachs mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Tomaten, Paprika, Joghurt in einer roten Curry-Sahnesoße          |
| <b>71. Pork Karahi</b> 9,50<br>Schweinelachs mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, indischen Gewürzen, delikater Currysoße | <b>77. Pork Kolapuri</b> 9,00<br>Schweinelachs mit Gemüse, Paprika, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Currysoße (scharf)                          |

## Battak Ki Shan Ente

Serviert mit Basmati-Reis und Naanbrot

- |  |  |
|--|--|
| <b>80. Battak Curry</b> 11,00<br>Entenbrustfilet in einer speziellen mit Sahne angerichteten Currysoße   | <b>86. Battak Bombay</b> 12,50<br>Entenbrustfilet in würziger Soße aus Sahne, Mandeln, Cashewnüssen, getrockneten Melonenkernen und exotischen Früchten <sup>1</sup>   |
| <b>81. Battak Champignon</b> 11,50<br>Entenbrustfilet mit Champignons in würziger Soße   | <b>87. Battak Subji</b> 11,00<br>Entenbrustfilet mit frischen Gemüse in pikant gewürzter Currysoße   |
| <b>82. Battak Korma</b> 12,50<br><i>Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche</i><br>Entenbrustfilet zubereitet mit einer milden Currysoße aus Sahne, getrockneten Melonenkernen und Cashewnüssen, garniert mit Mandelkoks | <b>89. Battak Jalfarezi</b> 11,50<br>Entenbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Ingwer, Karotten und Currysoße <sup>3</sup> |
| <b>83. Battak Spezial</b> 12,50<br>Entenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Mandelkoks, mit indischen Gewürzen   | <b>90. Battak Palak</b> 11,00<br>Entenbrustfilet in feinem Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und einer besonderen Gewürzmischung gegart                                   |
| <b>84. Battak Kela</b> 12,50<br>Entenbrustfilet mit Bananen in milder Currysoße, zubereitet aus Gewürzen und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und getrockneten Melonenkernen                                      | <b>92. Battak Masala</b> 12,50<br>mariniertes Entenbrustfilet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika <sup>1</sup>  |
| <b>85. Battak Mango Curry</b> 12,50<br>Entenbrust in einer milden Currysoße aus Mango-Pulp, Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen, getrockneten Melonenkernen und frischen Mangostücken                                    | <b>93. Battak Rarah</b> 12,50<br>Entenbrustfilet mit Erbsen, Tomaten, Koriander und Knoblauch in indischer Soße  |
|  | <b>94. Battak Karahi</b> 12,50<br>Entenbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika, in pikanter Soße                            |

## Shatar Murgh Ki Bahar Putenfleisch

Serviert mit Basmati-Reis und Naanbrot

- |  |   |
|--|---|
| <b>100. Shatar Murgh Curry</b> 9,50<br>Putenfleisch mit Ingwer und Curry                                   | <b>104. Shatar Murgh Jalfarezi</b> 10,50<br>Putenfleisch mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Karotten, in einer pikanten indischen Soße |
| <b>101. Shatar Murgh Palak</b> 10,00<br>Putenfleisch mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, indischer Soße | <b>105. Shatar Murgh Karahi</b> 11,00<br>Putenfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und pikanter indischer Soße  |
| <b>103. Shatar Murgh Vindaloo</b> 10,50<br>Putenfleisch mit Kartoffeln, in einer pikanten Soße             |   |

## Murgh Ki Bahar Huhn

Serviert mit Basmati-Reis und Naanbrot

- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>110. Murgh Karahi</b>   | <b>11,00</b> | <b>120. Murgh Jalfarezi</b>   | <b>10,00</b> |
| Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten, Paprika in einer pikanten indischen Soße                        |              | Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Karotten in einer Currysoße 1       |              |
| <b>111. Murgh Subji</b>  | <b>10,00</b> | <b>121. Murgh Bombay</b>  | <b>10,00</b> |
| Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in einer pikanten Soße   |              | Hähnchenbrustfilet in würziger Soße mit exotischen Früchten   |              |
| <b>112. Murgh Masala</b>   | <b>11,00</b> | <b>122. Murgh Palak</b>   | <b>10,00</b> |
| Hähnchenbrustfilet, Eier, in einer indischen Soße  |              | Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, und Tomaten in speziell gewürztem Rahmspinat   |              |
| <b>113. Murgh Rarah</b>  | <b>10,00</b> | <b>123. Murgh Shahi-Korma</b>   | <b>11,00</b> |
| Hähnchenbrustfilet mit Erbsen, Knoblauch, Koriander und Ingwer in einer indischen Soße   |              | Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen                     |              |
| <b>114. Murgh Mushroom</b>   | <b>10,00</b> | <b>124. Butter Murgh</b>  | <b>10,50</b> |
| Hähnchenbrustfilet, frische Champignons und Ingwer in einer indischen Currysoße  |              | mariniert, gegrillte Hähnchen keulerstücke, gekocht mit Butter, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen 1                     |              |
| <b>115. Murgh Creme</b>  | <b>11,50</b> | <b>125. Murgh Do Piazza</b>   | <b>10,00</b> |
| Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosnuss und exotischen Früchten mit spezieller Sahne-Milchsoße                       |              | Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen   |              |
| <b>116. Murgh Bhartha</b>  | <b>11,50</b> | <b>127. Murgh Tikka Masala</b>  | <b>10,50</b> |
| Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch gebraten in Öl mit indischen Gewürzen und Hähnchenbrustfilet in kleinen Stücken, in einer pikanten Soße |              | mariniertes, gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika                                   |              |
| <b>117. Murgh Curry</b>  | <b>9,00</b>  | <b>128. Murgh Spezial</b>   | <b>10,50</b> |
| Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Currysoße   |              | Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Paprika und Mandelkocos, mit indischen Gewürzen                               |              |
| <b>118. Murgh Ambh (Mango)</b>   | <b>10,50</b> | <b>129. Murgh Kela</b>  | <b>11,00</b> |
| Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Currysoße, mit Mango-Pulp und Mangostücken  |              | Hähnchenbrustfilet, Bananen in milder Soße, zubereitet aus Gewürzen und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen serviert |              |

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an ob Sie Ihr Gericht scharf, mittel-scharf oder mild zubereitet haben möchten.



## Khusbu Ka Bhandar Reisgerichte

Serviert mit Basmati-Reis und Naanbrot

- |   |              |   |              |
|---|--------------|---|--------------|
| <b>134. Murgh Biryani</b>   | <b>10,50</b> | <b>140. Jhinga Biryani</b>  | <b>16,00</b> |
| Basmati-Reis gedünstet, Hähnchenfleisch, Rosinen, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen (extra Currysoße)               |              | Basmati-Reis gedünstet mit Riesengarnelen, Zwiebeln, Paprika, angebratene Nüsse und Rosinen, verschiedenes Gemüse wie Ingwer und Kardamon (extra Currysoße) |              |
| <b>136. Vegetable Pulao</b>   | <b>8,50</b>  | <b>141. Bombay Biryani</b>  | <b>12,00</b> |
| Basmati-Reis gedünstet, verschiedenes Gemüse, hausgemachter Käse (gebraten), mit indischen Gewürzen (extra Currysoße) |              | Basmati-Reis gedünstet, Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Krabben, Gemüse, Kokosnuss, Mandeln und Rosinen (extra Currysoße)                                  |              |

### Zusatzstoffe:

1. Farbstoff • 2. Antioxidationsmittel • 3. Geschmacksverstärker • 4. Konservierungsstoffe • 5. Phosphat  
6. geschwärzt • 7. geschwefelt • 8. chininhaltig • 9. koffeinhaltig • 10. Süßungsmittel

**Zu Ihrer Information:** Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe. Sie werden bewusst zugesetzt und streng kontrolliert.

\* Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten

## Jal ki Rani Fisch

- |   |   |
|---|---|
| <b>146. Machi Tikka Masala</b> 12,50  | <b>151. Machi Shahi Korma</b> 11,50   |
| gegrilltes Seelachsfilet, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomatensoße, Currysoße und feine indischen Gewürzen | <i>Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche</i><br>Seelachsfilet zubereitet mit einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen |
| <b>147. Machi Curry</b> 9,50  | <b>152. Machi Mushroom</b> 10,00  |
| Seelachsfilet gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern   | Seelachsfilet, gebratene Champignons, Ingwer, Knoblauch und Currysoße   |
| <b>148. Machi Palak</b> 9,50  | <b>154. Jhinga Shahi</b> 16,00  |
| Seelachsfilet gebraten, in Knoblauch-Spinat-Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Currysoße                        | gebratene Garnelen mariniert nach Art des Hauses, Mandeln, Kokosnuss-Cashewsoße   |
| <b>150. Machi Madras</b> 10,00  | <b>156. Jhinga Jalandhari</b> 15,50   |
| Seelachsfilet gebraten, mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika                                       | Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kokosnuss in würziger Soße (scharf)   |

## Bhedu ki Jhankar Karahi Se Lamm

Serviert mit Basmati-Reis und Naanbrot

- |  |   |
|--|---|
| <b>160. Mutton Karahi</b> 11,50  | <b>170. Mutton Vindaloo</b> 11,50   |
| Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in indischer Currysoße   | gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf) <sup>3</sup>  |
| <b>162. Mutton Taka-Tak</b> 10,50  | <b>171. Mutton Korma-Shahi</b> 12,50  |
| Lammfleischstücke mit Joghurt, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer in indischer Currysoße (scharf)                                     | <i>Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche</i><br>Lammfleisch, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen in einer milden Soße aus Gewürzen zubereitet <sup>3</sup> |
| <b>165. Mutton Curry</b> 10,00   | <b>172. Mutton Bhindi Masala</b> 11,50  |
| Lammfleischstücke in einer kräftigen Soße mit Madras-Gelbcurry   | Lammfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten  |
| <b>166. Mutton Tikka-Masala</b> 13,00  | <b>173. Mutton Champignon</b> 11,50   |
| Lammfleischstücke im Tandoor gegrillt mit orientalisches gewürzter Soße, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln <sup>1,3</sup> | Lammfleischstücke mit frischen Champignons in würziger Soße <sup>3</sup>  |
| <b>167. Mutton Palak</b> 11,00   | <b>174. Mutton Jalfarezi</b> 11,50  |
| Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten, gebraten in einer Mischung aus Rahmspinat  | Lammfleischstücke in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Karotten in einer Currysoße (scharf) <sup>3</sup>                            |
| <b>168. Mutton Subji</b> 10,50   | <b>175. Mutton Spezial</b> 11,50  |
| gebratenes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und verschiedenen frischen Kräutern                                  | Lammfleisch ohne Knochen mit Dillspitzen, Joghurt, Tomaten, frischer Paprika, Ingwer und Knoblauch in Sahne-Currysoße <sup>3</sup>                                      |

## Subji Ka Khajana Vegetarische Gerichte

Serviert mit Basmati-Reis und Naanbrot

- |   |   |
|---|---|
| <b>178. Egg Curry</b> 9,00  | <b>183. Paneer Shahi Korma</b> 9,50   |
| Ei in einer speziellen Currysoße  | hausgemachter Käse in Würfel geschnitten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und Fruchtcocktail in spezieller Mandelsoße |
| <b>179. Paneer Bharta</b> 12,00   | <b>184. Paneer Palak</b> 9,50   |
| Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, gebraten in Öl mit indischen Gewürzen und kleinen Stücken Paneer in einer pikanten Soße                   | hausgemachter Käse in Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kümmel in besonderer Gewürzmischung                                |
| <b>180. Paneer Tikka Masala</b> 10,50   | <b>185. Paneer Shahi</b> 9,50   |
| hausgemachter Käse mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt, Paprika, Zwiebeln, Tomatenstücke, Ingwer, Knoblauch und leichte Tomatensoße | hausgemachter Rahmkäse in Sahnesoße mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosnuss                                      |
| <b>181. Paneer Tomato</b> 9,50  | <b>186. Matter Paneer</b> 9,00  |
| hausgemachte Käsestücke in Öl gebacken, mit Ingwer, Cashewnüssen, getrockneten Melonenkernen und Mandeln in einer milden Tomatensoße    | hausgemachter Käse, Erbsen, Ingwer, Knoblauch und milde Currysoße   |
| <b>182. Paneer Karahi</b> 10,00   | <b>187. Mushroom Matter</b> 8,50  |
| hausgemachter Käse in dreieckiger Form in Öl gebacken, mit Koriander, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysoße     | frische Champignons, Erbsen, Ingwer, Knoblauch und Currysoße  |



**Wir haben die Schärfe unserer Gerichte dem europäischen Geschmack angepasst. Sie bestimmen selbst, wie scharf Ihr Gericht zubereitet wird.**

## Mittagskarte Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr

<b>700. Vegetable Nov/Korma</b> 4,00 Gemüseallerlei der Saison mit Kashmirgewürzen, Ingwer, hausgemachten Käse, Kokosnuss in Sahnesoße	<b>719. Battak Subji</b> 6,00 Entenbrustfilet, Ingwer gebraten mit verschiedenem Gemüse
<b>701. Palak Paneer</b> 4,50 hausgemachter Käse, Ingwer in Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung	<b>720. Battak Champignon</b> 6,50 Entenbrustfilet, Champignons, Ingwer in einer würzigen Currysoße
<b>702. Cheese Tomato</b> 4,00 hausgemachter Käse, Ingwer, Knoblauch in einer pikanten Tomatersoße	<b>721. Battak Palak</b> 6,50 Entenbrustfilet, Ingwer, Knoblauch, Spinat
<b>703. Daal Makhni</b> 4,00 spezielle ind. Linsen mit Butter, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne mit feinen Gewürzen gekocht	<b>722. Battak Karahi</b> 6,50 Entenbrustfilet in würziger Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten, pikanter Soße
<b>704. Khumb Matter</b> 4,00 frische Champignons, Erbsen, Ingwer, Knoblauch in milder Currysoße	<b>723. Machi Curry</b> 6,00 Seelachsfilet gebraten, Ingwer, Zwiebeln, Karotten in pikanter Currysoße
<b>705. Murgh Jalfarezi</b> 5,00 Hähnchenbrustfilet, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotten in Currysoße	<b>724. Machi Madras</b> 6,00 Seelachsfilet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika in einer orientalischen Soße
<b>706. Murgh Curry</b> 4,50 Hähnchenbrustfilet, Ingwer, gegart in einer aromatischen Currysoße	<b>725. Machi Mushroom</b> 5,50 Seelachsfilet, Champignons, Ingwer, Knoblauch in einer würzigen Soße
<b>707. Murgh Subji</b> 4,50 Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Ingwer in pikanter Soße	<b>726. Machi Palak</b> 5,50 Seelachsfilet, Ingwer, Knoblauch, Spinat
<b>708. Murgh Palak</b> 5,00 Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Ingwer in einer besonderen Gewürzmischung gegart	<b>728. Shatar Murgh Curry</b> 6,00 Putenfleisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Karotten in pikanter Currysoße
<b>709. Murgh Champignon</b> 5,00 Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Currysoße	<b>729. Shatar Murgh Vindaloo</b> 6,00 Putenfleisch, Ingwer, Karotten in Currysoße ( <i>scharf</i> )
<b>710. Murgh Karahi</b> 5,00 Hähnchenbrustfilet in würziger Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten, pikanter Soße	<b>730. Shatar Murgh Subji</b> 5,50 Putenfleisch, versch. Gemüse mit pikanter Soße
<b>711. Mutton Jalfarezi</b> 6,00 Lammfleisch, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotten in Currysoße	<b>731. Shatar Murgh Jalfarezi</b> 6,00 Putenfleisch, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotten in Currysoße
<b>712. Mutton Curry</b> 6,00 Lammfleisch gegart mit Ingwer in einer aromatischen Currysoße	<b>734. Pork Jalfarezi</b> 5,00 Schweinefleisch, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotten in Currysoße
<b>713. Mutton Champignon</b> 6,00 Lammfleisch mit Champignons, Ingwer in einer würzigen Currysoße	<b>735. Pork Korma</b> 5,00 Schweinefleisch, Koriander, Ingwer, Kokosnuss in pikanter Sahnesoße
<b>714. Mutton Subji</b> 5,50 Lammfleisch mit Gemüse	<b>738. Murgh Salat</b> 4,00 Salat mit Hähnchenfleisch, Ei, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und ind. Dressing
<b>715. Mutton Palak</b> 5,50 Lammfleisch mit Spinat, Ingwer in einer pikanten Currysoße	<b>739. Kashmiri Salat</b> 3,50 Salat nach Art des Hauses mit Schafskäse, Mais und Dressing
<b>716. Mutton Karahi</b> 6,00 Lammfleisch in würziger Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten, pikanter Soße	<b>740. Kuchumber Salat</b> 3,00 indischer gemischter Salat
<b>717. Battak Jalfarezi</b> 6,50 Entenbrustfilet, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotten in Currysoße	<b>741. Insalata Italia</b> 3,50 gem. Salat, Schinken, Käse, Oliven, Peperoni, Ei
<b>718. Battak Curry</b> 6,50 Entenbrustfilet, Ingwer, gegart in einer aromatischen Currysoße	<b>742. Tonno Salat</b> 3,50 gem. Salat, Thunfisch, Oliven, Peperoni
	<b>743. Insalata Meiningen</b> 5,00 gem. Salat, Tomaten, Gurken, Bohnen, Mais, Ei, Schafskäse, Shrimps, Peperoni, Oliven

<b>699. Party-Birayani</b> 30,00 (ca. 6-8 Personen) Basmati-Reis, Hähnchenfleisch und verschiedenes Gemüse zubereitet mit Rosinen, Mandeln, Kokosnuss, Cashewnüssen und extra Currysoße
---

### Nachspeise

<b>215. Gulab Jamun</b> 2,50 Original indische süße Nascherei (4 St.)
<b>216. Gebackene Banane</b> 2,50

