

# Bombay

Indisches Spezialitäten Restaurant  
Tandoori Restaurant



[bombay-restaurant.com](http://bombay-restaurant.com)

\*\*\* *Die gesunde indische Küche* \*\*\*

**In unserer Küche verwenden wir keine künstliche Farbstoffe, keine Konservierungsmittel und keine Geschmacksverstärker.**

*Private Feiern – Partyservice*

Für Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern (bis zu 30 Personen) haben wir separate Räumlichkeiten.

Zusätzlich bieten wir Ihnen gerne unseren Partyservice an. Ab 30 Personen liefern wir frei Haus.

*Für kluge Köpfe*

Wieso so viele talentierte kluge Köpfe aus Indien stammen? Weil der in den indischen Gewürzen Curry und Kurkuma enthaltene natürliche Farbstoff Curcumin geistig fit hält und Gefäßablagerungen beseitigt. Gönnen Sie sich regelmäßig einen Abend mit fernöstlicher Küche, schmeckt gut, macht klug. (Barbara Kleineidam)

*Öffnungszeiten*

Dienstag bis Sonntag von 17.30 bis 22.30 Uhr; warme Küche bis 22.00 Uhr. Montags geschlossen.

# MAHLZEIT ZUSAMMEN!



MITTAGSTISCH IM TEST

Das Restaurant  
**Bombay**  
gehört zu den 50 besten aus  
MAHLZEIT ZUSAMMEN!

Bremen, März 2004

  
Volker Weise  
Chefredakteur Weser-Kurier

  
Heinz Holtgreve  
Autor Mahlzeit zusammen

  
Dietrich Ide  
Chefredakteur Bremer Nachrichten

WESER • KURIER | Bremer Nachrichten | KURIER AM SONNTAG

*Sehr geehrter Gast!*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie  
herzlich willkommen.*

*Wir werden unser Bestes geben, um Ihnen einige Stunden der Entspannung zu bereiten. Damit Ihr Besuch im Bombay in angenehmer Erinnerung bleibt, sind wir stets bemüht, all Ihre Wünsche zu erfüllen. Sollten Sie jedoch einmal etwas zu beanstanden haben, scheuen Sie sich bitte nicht, uns dieses mitzuteilen. Wir sind sowohl für Ihre Kritik als auch für Ihr Lob dankbar.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen und hoffen, Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.*

*Und nun: » Guten Appetit!«*

*Restaurant Bombay  
und Mitarbeiter*



## *Vorspeisen*

<b>Großer Salatteller der Saison</b>	5,20 €
Mit mariniertem Geflügelfleisch, Gurken, Tomaten, grünem Salat und mild-würziger Sahne-Sauce	
<b>Fisch-Pakorras</b>	5,10 €
Fischfilet, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb gebacken	
<b>Chicken-Pakorras</b>	5,10 €
Hähnchenfilet, gewendet in Kichererbsenmehl	
<b>Vegetable Pakorras</b>	4,70 €
Verschiedene Gemüsesorten gewendet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert	
<b>Paneer Pakorras</b>	4,90 €
Hausgemachter indischer Frischkäse, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb gebacken	
<b>Samosa</b>	3,50 €
Pastete, gefüllt mit feinem Gemüse oder mit indisch gewürztem Rinderhackfleisch, knusprig gebraten	

## *Suppen*

<b>Murgh Jachni Soup</b>	4,00 €
mild gewürzte indische Hühnerfleischsuppe	
<b>Vegetable Soup</b>	3,80 €
Gemüsesuppe, zubereitet nach indischer Art	
<b>Halim</b>	4,20 €
Verschiedene Linsen mit Weizengrütze, Lammfleisch	
<b>Mulligatawny</b>	4,20 €
<b>Fisch-Suppe</b>	3,90 €

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Spezialitäten vom Huhn*

- Chicken Vindaloo (Curry)** 10,90 €  
Hähnchenkeule in einer feinen Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen (scharf).  
Eine zauberhafte Mischung, die Sie sehr genießen werden.
- Chicken Masala (Curry)** 12,20 €  
Hähnchenfleisch, in Stücken mariniert in einer Masala-Spezialsauce aus verschiedenen Gewürzen, mit Tomaten (mild gewürzt).
- Chicken Korma** 12,30 €  
Zartes Hähnchenfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.
- Chicken Madras** 12,20 €  
Ein pikantes Hühnerfleischgericht aus der südindischen Provinz Tamil Nadu. Saftiges Hähnchenfleisch, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und Knoblauch (scharf).
- Chicken Sag** 12,20 €  
Zartes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.

## *Spezialitäten vom Lamm*

- Lamb Kashmir (Curry)** 13,40 €  
Lammfleisch in einer feinen Sahnesauce mit exotischen Früchten und Mandeln.  
Eine Spezialität aus dem zauberhaften Kaschmir.
- Lamb Vindaloo (Curry)** 13,40 €  
Lammfleisch, zubereitet mit einer Kokosnußcreme und verschiedenen südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.
- Lamb Sag (Curry)** 13,40 €  
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.
- Bhindi Lamm (Okra Lamm)** 13,30 €  
Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Lamm Korma** 13,40 €  
Zartes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Spezialitäten vom Rind*

**Beef Mughlai (Curry)** 13,00 €  
Rindfleisch-Stückchen mit Kokosnüssen, gekochtem Ei und einer feinen Sahnesauce (mild gewürzt). Ein königliches Vergnügen für den Gaumen.

**Beef Vindaloo (Curry)** 13,00 €  
Rindfleisch in einer pikanten Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.

## *Vegetarische Spezialitäten*

**Palak Paneer** 10,50 €  
Blattspinat mit hausgemachtem indischem Käse. Eine vegetarische Spezialität aus dem Norden Indiens.

**Bringol (Curry)** 10,50 €  
Auberginen mit Tomaten und frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis.

**Matter Paneer (Curry)** 10,50 €  
Frische Erbsen mit hausgemachtem indischem Käse in einer mild gewürzten Sauce, dazu Nan-Brot.

**Alu Gobi** 10,20 €  
Blumenkohl und Kartoffeln geschmort in einer pikanten Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan.

**Bhindi Masala (Okra)** 10,50 €  
Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan.



**Gewürze**  
Gewürze als Ganzes oder gemahlen

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Reisspezialitäten*

- Vegetable Biryani** **10,90 €**  
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit verschiedenen Gemüsearten, Rosinen, Cashewkernen, serviert mit einer feinen Gemüsesauce.
- Chicken-Biryani** **12,80 €**  
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit Hähnchenbrust, Cashewkernen, Rosinen, serviert mit einer feinen Kräutersauce und frischem Saisongemüse.
- Lamb Biryani** **13,50 €**  
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit saftigem Lammfleisch, Cashewkernen, gerösteten Zwiebeln, mit einer Kräutersauce und Blattspinat.
- King Prawn Biryani** **14,80 €**  
Basmati-Reis mit Garnelen, Cashewkernen, serviert in einer Sahne-Sauce und frischem Saisongemüse.

## *Empfehlungen*

- Balti Chicken Tikka Masala** **13,50 €**  
Auf Holzkohle gegrillte Hähnchenfiletstücke mit Fenugreek und Nussgeschmack, in exotischer Sauce aus Tomaten und Butter mit einem Schuss Sahne zubereitet.
- Balti Lamm Shank Masala** **14,50 €**  
Zarte, marinierte Lamm-Vorderschenkel im Tandoor gegrillt mit Ingwer und Knoblauch. Serviert mit geröstetem Fenchel als Gewürz und Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Balti Chicken Jalfrezi** **13,30 €**  
Zarte, marinierte Hähnchenfiletstücken im Tandoor gegrillt, mit grünem Chili und Knoblauch. Serviert mit geröstetem Fenchel als Gewürz und Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Balti Puten Tikka Masala** **12,90 €**  
Zarte, marinierte Putenbrustfiletstückchen im Tandoor gegrillt, mit geschmorten Pilzen, Zwiebeln und Paprika, serviert mit frischem Masala in cremiger Sauce.
- Balti Achar Gosch (Rumpsteak–Fleisch)** **15,90 €**  
Zartes, mariniertes Rumpsteak–Fleisch im Tandoor gegrillt, mit einer pikanten Mixed-Pickels-Sauce und Cashewkernen, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Balti Beef Pasanda (Rumpsteak–Fleisch)** **16,90 €**  
Zartes, mariniertes Rumpsteak–Fleisch im Tandoor gegrillt, mit Mandeln, Sahne, frischen Kräutern und Gewürzen angerichtet, mit Cashewkernen garniert.
- Balti King Prawn Goa (Curry)** **14,70 €**  
Scampis in einer milden Rahmsauce, verfeinert mit frischen Tomaten, Nüssen und verschiedenen Gewürzen.

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.



## *Fischspezialitäten*

- Rotbarschfilet (Curry)** 12,50 €  
gedünstet, verfeinert mit einer indisch gewürzten und einer delikaten Kurkuma-Sauce, dazu Basmati-Reis.
- Kabeljaufilet bengalischer Art (Curry)** 12,50 €  
Kabeljaufilet gebraten, zubereitet mit Ingwer und Knoblauch und einer rot-gewürzten Currysauce (scharf).
- Alaska Seelachs Filet** 12,20 €  
Filet in einer feinen Zwiebelsauce. Wahlweise mild oder scharf gewürzt.

## *Tandoori-Spezialitäten*

- Chicken Tandoori** 13,50 €  
2 Hähnchenschenkel, 2 Putenfleischstücke, rot gewürzt und im Tandoor gegrillt, mit Gemüse, dazu Basmati-Reis, serviert mit einer pikanten Tandoori-Sauce.
- Tandoori Mixed Grill (aus original Holzkohleofen)** 17,90 €  
Eine Grillspezialität aus dem Tandoor mit Putenstücken, Beefstücken, Tandoori-Hähnchenschenkel und Hähnchenfiletstücken. Mit Spinat, Basmati-Reis, Nan-Brot und Soße.
- Chicken Tikka** 13,50 €  
Saftige Hähnchenfilet-Stückchen, eingelegt in eine Sahne-Joghurt Marinade, fein gewürzt, gegrillt im Tandoor, dazu Gemüse und Basmati-Reis.
- Bihari Kebab** 16,90 €  
Rumpsteak-Fleisch, eingelegt in eine gut gewürzte Joghurt-Sauce, im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori-Sauce, dazu Basmati-Reis und Gemüse.



Unser Holzkohle-Tandoor

Gerichte aus dem Tandoor-Ofen.  
Gesundes Garen im Holzkohle-Tandoor,  
bei vollem Erhalt der Inhaltsstoffe.

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Vegetarische Spezialitäten mit Kartoffeln*

<b>Kartoffeln und Spinat</b>	<b>11,20</b>
Blattspinat mit Kartoffeln, in der Pfanne zubereitet. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala. Mit einem Hauch Sahne und Tomatenpüree, dazu Basmati Reis und Nanbrot.	
<b>Grüne Erbsen mit Kartoffeln</b>	<b>12,20</b>
Hausgemacht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala, dazu Basmati Reis und Nanbrot	
<b>Aloo Curry</b>	<b>11,20</b>
Indisches Kartoffel-Curry mit Kokosmilch auf Basmati Reis. Mit Zimt, Ingwer, Kreuzkümmel und Garam Massala, fein abgeschmeckt, dazu Nanbrot	
<b>Dal mit Kartoffeln</b>	<b>11,50</b>
Ein indisches Curry mit roten Linsen, gekocht mit Kartoffeln, dazu Zwiebeln gebraten und frische Tomaten, Ingwer, Knoblauch und einem Hauch Butter, dazu Basmati Reis und Nanbrot	

## *Unsere Empfehlungen » Vegetarisch«*

<b>Malai Kofta</b>	<b>13,90 €</b>
Frittierte Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Cashewnüssen, Frischkäse, Kokosnusscreme und Sahne (leckere Currysauce), dazu Basmati Reis und Nanbrot	
<b>Navratan Curry</b>	<b>12,90 €</b>
Verschiedene Gemüse mit Mandel, Cashewnüssen und Rosinen mit weißer Sauce, dazu Basmati Reis und Nanbrot	
<b>Channa Masala</b>	<b>11,90 €</b>
Gebratene Kichererbsen in Knoblauch und Ingwerpaste, dazu Basmati Reis und Nanbrot	

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Beilagen*

<b>Papadam</b> aus Kichererbsenmehl	0,60 €
<b>Nanbrot</b> Fladenbrot aus dem Tandoor	1,90 €
<b>Garlic Nan</b> Fladenbrot mit Knoblauch, aus dem Tandoor	3,40 €
<b>Paneer Nan</b> Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse, aus dem Tandoor	4,90 €
<b>Kima Nan</b> Fladenbrot gefüllt mit Rinderhack, aus dem Tandoor	4,90 €
<b>Chapati</b> Vollkornbrot	2,10 €
<b>Puri Brot</b> Frittiert	2,40 €
<b>Paratha Brot</b>	2,90 €
<b>Kichererbsen Brot</b>	3,30 €
<b>Mango Chutney</b>	1,30 €
<b>Mint Sauce</b>	1,00 €
<b>Raita</b> Gewürzter Joghurt mit Gurken und Zwiebeln	2,30 €
<b>Dal</b> Linsen, mit indischen Gewürzen und Zwiebeln gekocht	5,90 €

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

## *Desserts*

<b>Heiße Banane</b> , serviert mit Eierlikör	4,60 €
<b>Mango mit Eis</b> , Vanillegeschmack und Sahne	4,00 €
<b>Eisbecher Bombay</b>	5,00 €
<b>Gulap Jamun</b>	3,00 €
Milch- und Mehlknödel, gekocht in süßer Sirupsauce	
<b>Gajor Halva</b>	3,70 €
Ein traditionelles indisches Gebäck aus Karotten	
<b>Firni</b>	3,40 €
Indische Süßspeise aus Reis	

## *Indische Getränke*

<b>Mango-Lassi</b>	0,2l	2,90 €
<b>Kokos-Lassi</b>	0,2l	2,90 €
<b>Bananen-Lassi</b>	0,2l	2,90 €
<b>Granatapfel-Lassi</b>	0,2l	2,90 €

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.



Indische Nachspeisen



## *Aperitifs*

Sherry Dry	5 cl	3,30 €
Sherry Medium	5 cl	3,30 €
Martini weiß oder rot	5 cl	3,30 €
Campari	5 cl	3,80 €
Glas Sekt		3,70 €

## *Schoppenweine*

### **Weißweine**

RHEINHESSEN, lieblich	0,2 l	3,20 €
MOSEL, lieblich	0,2 l	3,20 €
BORDEAUX trocken	0,2 l	3,25 €
ELSASS EDELZWICKER fruchtig	0,2 l	3,70 €
PINOT BLANC, trocken, rund und harmonisch	0,2 l	4,60 €

### **Roséweine**

PFALZ Portugiesischer Weißherbst QbA, mild, fruchtig und frisch	0,2 l	3,70 €
-----------------------------------------------------------------------	-------	--------

### **Rotweine**

Rotwein, trocken	0,2 l	3,70 €
BEAUJOLAIS trocken, üppige Frucht	0,2 l	4,60 €



Geldermann Sekt Carte Blanche pro Flasche 0,75 l		23,00 €
Geldermann Sekt Brut pro Flasche 0,75 l		26,00 €

## Getränke

### Cocktails

Dream Breeze (eigene Kreation)		5,20 €
South Asia (eigene Kreation)		5,30 €
Sparkling Wine-Cocktail		5,10 €
Americano		4,20 €
Irish Coffee		4,60 €
Martini Cocktail		5,00 €
Gin Fizz		4,50 €
Caipirinha		5,20 €
Kir Royal		4,60 €
Kir		4,60 €

### Whiskys

Ballantines	0,2 cl	3,20 €
Johnnie Walker Red Label	0,2 cl	3,70 €
Johnnie Walker Black Label	0,2 cl	3,80 €

### Biere vom Faß

Beck's	0,3 l	2,80 €
Alster	0,3 l	2,80 €
Beck's	0,4 l	3,60 €
Alster	0,4 l	3,60 €

### Flaschenbiere

Guinness Extra Stout	0,33 l	3,60 €
Namaste, Premium Lager Bier, Indien	0,33 l	3,60 €
Diebels Alt	0,33 l	3,40 €
Beck's alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Malzbier	0,33 l	2,70 €
Weizenbier	0,5 l	3,70 €
Cobra, Premium Bier, Indien	0,33 l	4,00 €

1\* = mit Farbstoff; 2\* = mit Antioxidationsmitteln; 3\* = koffeinhaltig

★ Alle Hauptgerichte werden mit Reis und Nanbrot serviert ★ Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer ★

## *Spirituosen*

Korn	2cl	1,60 €
Gordons Dry Gin	2cl	2,40 €
Malteser	2cl	2,40 €
Russischer Wodka	2cl	2,30 €
Fernet Branca	2cl	2,60 €
Old Monk, indischer Rum	2cl	3,30 €

## *Weinbrand / Cognac*

Asbach Uralt	2cl	2,50 €
Hennessy v.s.	2cl	3,60 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	3,60 €

## *Liköre*

Cointreau	2cl	2,80 €
Amaretto	2cl	2,60 €
Drambuie	2cl	3,30 €
Calvados	2cl	2,80 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Lassi (süß oder salzig), ind. Joghurtgetränk	0,2 l	3,10 €
Cola 1;2;3*	0,2 l	2,20 €
Fanta 1;2*	0,2 l	2,20 €
Sprite	0,2 l	2,20 €
Moorwasser 1;2;3*	0,2 l	2,20 €
Mineralwasser	0,2 l	2,10 €
Tonicwater	0,2 l	2,30 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Mangonektar	0,2 l	2,50 €
Guavenektar	0,2 l	2,60 €

## *Heiße Getränke*

Kännchen ind. Gewürztee		3,30 €
Kännchen Tee (Darjeeling)		3,30 €
Tasse Kaffee		2,20 €
Cappuccino		2,60 €
Espresso		2,40 €

1\* = mit Farbstoff; 2\* = mit Antioxidationsmitteln; 3\* = koffeinhaltig

# Weinkarte

## Rotwein

Italien: Predella Chianti DOCG

Trocken, vollmundig, Aromen von dunklen Früchten

FI 17,90 €

Italien: Badissa Merlot IGT

Trocken, fruchtig mit Aromen von Kirschen und Kräutern

FI 18,50 €

Baden: Rot QbA

Lieblich, fruchtig, samtig im Geschmack

FI 17,50 €

## Weisswein

Italien: Badissa Chardonnay IGT

Trocken, mit Aromen von Südfrüchten

FI 18,30 €

Pfalz: Leof Weissburgunder QbA

Trocken, leicht, fruchtiger Geschmack

FI 17,50 €

Rhein Hessen: Weinheimer Sybillenstein, Spätlese

Lieblich, fruchtig, feine Süsse

FI 18.50 €

## Rosewein

Pfalz: Leoff Portugieser Weissherbst QbA

Lieblich, fruchtig, weich im Geschmack

FI 16,90 €

Pfalz: Käfer Dornfelder Rose QbA

Halbtrocken, fruchtig, frisch

FI 18,50 €

## Sekt

Deutschland: Leoff Sekt

Halbtrocken, fruchtig, feiner Geschmack

FI 16,90 €

Italien: Comoli Asti

Lieblich, angenehme Süsse

FI 18,00 €

Wir können Ihnen noch weitere Weine anbieten. Bitte sprechen Sie uns an.

★ Alle Hauptgerichte werden mit Reis und Nanbrot serviert ★ Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer ★