



BOMBAY

Restaurant



Jetzt auf Youtube www.bombay-restaurant.de



Öffnungszeiten: Täglich von 17:30 bis 22:30 Uhr. Nur montags geschlossen! Warme Küche bis 22 Uhr!

P: (0421) 170596

WWW.BOMBAY-RESTAURANT.DE

Appetizers

Die scharfe Sauce
kostet 2€

schmackhafte Indische Vorspeisen



Großer Salatteller der Saison ^G

Mit mariniertem Geflügelfleisch, Gurken, Tomaten, grünem Salat und mild-würziger Sahne-Sauce

8,90€

Fisch-Pakoras ^{A,H,G,D,24}

Fischfilet, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb gebacken

7,90€

Chicken-Pakoras ^{A,H,G,24}

Hähnchenfilet, gewendet in Kichererbsenmehl

7,90€

Vegetable Pakoras

Verschiedene Gemüsesorten gewendet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert

7,50€

Paneer Pakoras ^{A,H,G,24}

Käse, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb
im Öl frittiert

7,90€

Samosa ^{A,H,G,16,24} 1 Stück

Pastete, gefüllt mit feinem Gemüse oder mit indisch gewürztem Rinderhackfleisch,
knusprig
gebraten

5,90€



1 x Teller Mix Pakoras 9,90€
3 x Papadams mit Dip 3,90€

Suppen

Murgh Jachni Soup ^{A,H,G}

mild gewürzte indische Hühnerfleischsuppe

7,50€

Vegetable Soup ^{A,H,G}

Gemüsesuppe, zubereitet nach indischer Art

7,50€

Halim ^{A,H,G,N}

Verschiedene Linsen mit Weizengrütze, Lammfleisch

7,50€

Mulligatawny ^{A,H,G}

7,50€

Fisch-Suppe ^{A,H,G,D}

7,50€



ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen,
G = Milch, H = Schalenfrüchte (Nüsse), L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite,
P = Lupinen, R = Weichtiere.

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = geschwärzt, 5 = geschwefelt, 6 = gewachst,
7 = Phos-phat, 8 = Geschmacksverstärker, 9 = Formfleischvorderschinken (aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt),
10 = Süßungsmittel, 12 = mit Ni-tritpokelsalz und Nitrat, 13 = koffeinhaltig, 14 = enthält eine Phenylalaninquelle, * =
vom Drehspieß, 16 = aus Rindfleisch, 17 = zur Hälfte aus Rindfleisch und Schweinefleisch, 18 = aus Schweinefleisch, 19 = vom Truthahn,
20 = Surimi (Krebsfleischimitat), 21 = modifizierte Stärke, 22 = Verdickungsmittel, 23 = Aroma, 24 = Backtriebmittel, 25 = Emulgatoren.

Spezialitäten vom Huhn



Chicken Vindaloo (Curry) A,G,H,E,M

Hähnchenbrust in einer feinen Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen (scharf).

Eine zauberhafte Mischung, die Sie sehr genießen werden.

15,90€

Chicken Aloo 15,90€

Chicken Masala (Curry) A,G,H,E,M

Hähnchenfleisch, in Stücken mariniert in einer Masala-Spezialsauce aus verschiedenen Gewürzen, mit Tomaten (mild gewürzt).

15,90€

Chicken Sabji 15,90€

Chicken Korma A,G,H,E,M

Zartes Hähnchenfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.

15,90€

Butter Chicken 15,90€

Chicken Madras A,G,H,E,M

Ein pikantes Hühnerfleischgericht aus der südindischen Provinz Tamil Nadu. Saftiges Hähnchenfleisch, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und Knoblauch (scharf).

15,90€

Chicken mit Grüne Erbsen 15,90€

Chicken Sag A,G,H,E,M

Zartes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.

15,90€

Spezialitäten vom Lamm



Lamb Kashmir (Curry) A,G,H,E,M,10

Lammfleisch in einer feinen Sahnesauce mit exotischen Früchten und Mandeln.

Eine Spezialität aus dem zauberhaften Kaschmir.

17,90€

Lamb Vindaloo (Curry) A,G,H,E,M,10

Lammfleisch, zubereitet mit einer Kokosnußcreme und verschiedenen südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.

17,90€

Lamb Sag (Curry) A,G,H,E,M,10

Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.

17,90€

Bhindi Lamm (Okra Lamm) A,G,H,E,M,10

Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.

17,90€

Lamm Korma A,G,H,E,M,10

Zartes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.

17,90€

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne. **Allergene liste** siehe bitte vorderseite!



Spezialitäten vom Rind

Beef Mughlai (Curry)

Rindfleisch-Stückchen mit Kokosnüssen, **sahne creme** und einer feinen Sahnesauce (mild gewürzt). Ein königliches Vergnügen für den Gaumen.

17,50€

Beef Korma 17,50€

Beef Vindaloo (Curry)

Nach Anfrage Beef Madras very HOT 15,00€

Rindfleisch in einer pikanten Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.

17,50€

Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Milch, Soja, Senf und Schalenfrüchte

Vegetarische Spezialitäten



Palak Paneer

Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Milch, Soja, Senf und Schalenfrüchte

Norden Indiens.

Spinat Eine vegetarische Spezialität aus dem

15,50€

Bringol (Curry)

Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Milch, Soja, Senf und Schalenfrüchte

Auberginen mit Tomaten und frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis.

15,50€

Matter Paneer (Curry)

Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Milch, Soja, Senf und Schalenfrüchte

Frische Erbsen mit hausgemachtem indischem Käse in einer mild gewürzten Sauce, dazu Nan-Brot.

15,50€

Alu Gobi

Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Milch, Soja, Senf und Schalenfrüchte

Blumenkohl und Kartoffeln geschmort in einer pikanten Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan.

15,50€

Bhindi Masala (Okra)

Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Milch, Soja, Senf und Schalenfrüchte

Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan.

15,90€

Extra Rice/Reis 3€

Extra Nan 3€



Gewürze

Gewürze als Ganzes oder gemahlen

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

Reisspezialitäten



Vegetable Biryani ^{EH}
 Basmati-Reis, speziell zubereitet *Aroma* gemischt mit verschiedenen Gemüsearten, Rosinen, Cashewkernen, serviert mit einer feinen *Raita* **15,50€**

Chicken-Biryani ^{AGHEM}
 Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit Hähnchenbrust, Cashewkernen, Rosinen, serviert mit einer feinen Kräutersauce *Raita* **15,90€**

Lamb Biryani ^{AGHEM}
 Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit saftigem Lammfleisch, Cashewkernen, gerösteten Zwiebeln, mit einer Kräutersauce und Blattspinat. **17,50€**

King Prawn Biryani ^{AGHEMDB}
 Basmati-Reis mit Garnelen, Cashewkernen, serviert in einer Sahne-Sauce und frischem Saisongemüse. **17,90€**

Empfehlungen



Balti Chicken Tikka Masala ^{AGHEM}
 Auf Holzkohle gegrillte Hühnchenfiletstücke mit Fenugreek und Nussgeschmack, in exotischer Sauce aus Tomaten und Butter mit einem Schuss Sahne zubereitet. **17,50€**

Balti Lamm Shank Masala ^{AGHEM}
 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. **20,90€**

Balti Chicken Jalfrezi ^{AGHEM}
 Zarte, marinierte Hähnchenfiletstücken im *Aroma* gegrillt, mit grünem Chili und Knoblauch. Serviert mit geröstetem Fenchel als Gewürz und Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot. **17,50€**

Balti Puten Tikka Masala ^{AGHEM}
 Zarte, marinierte Putenbrustfiletstückchen im *Aroma* gegrillt, mit geschmorten Pilzen, Zwiebeln und Paprika, serviert mit frischem Masala in cremiger Sauce. **17,50€**

Balti Achar Gosht ^{AGHEM}
 Zartes, mariniertes Rind-Fleisch in Curry sauce **17,90€**

Achar Gosht ist ein sehr schmackhaftes und würziges Fleischrezept aus Pakistan. Die Besonderheit an dem Gericht liegt darin, dass es mit Gewürzen zubereitet wird, die für das Einlegen indischer Pickles gedacht sind.

Achar bedeutet Pickle und Gosht bedeutet Fleisch

Balti Beef Pasanda ^{AGHEM}
 Zartes Rindfleisch in Curry Tomaten Sauce **18,20€**

Balti King Prawn Goa (Curry) ^{AGHEMDB}
 Scampis in einer milden Rahmsauce, verfeinert mit frischen Tomaten, Nüssen und verschiedenen Gewürzen. **18,70€**

Meat Kofta ^{AGHEMD}
 Frittierte *Aroma* fritkadellen in einem Curry aus Cashewnüssen, Rosinen dazu Basmati Reis und Brot **17,90€**

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

Allergene liste siehe bitte vorderseite!



Fischspezialitäten

Rotbarschfilet (Curry) AGHEMDEH

gedünstet, verfeinert mit einer indisch gewürzten und einer delikaten Kurkuma-Sauce, dazu Basmati-Reis.

18,90€

Kabeljaufilet bengalischer Art (Curry) AGHEMDEH

Kabeljaufilet gebraten, zubereitet mit Ingwer und Knoblauch und einer rot-gewürzten Currysauce

18,50€

Alaska Seelachs Filet AGHEMDEH

Filet in einer feinen Zwiebelsauce. Wahlweise mild oder scharf gewürzt.

17,90€

Jetzt
NEU!

LACHS KORMA Lachs in milder cremiger Currysauce mit Cashewnüssen und Rosinen

LACHS Saag Lachs in milder cremiger Currysauce mit Rahmspinat

LACHS Vindalo Lachs in milder cremiger Currysauce mit Kokonus) HOT Spicy "scharf"

AGHEMDEH

18,50€

Tandoori-Spezialitäten

Chicken Tandoori AGHEMDEH Gemischt mit Tomatensauce. Mixed with tomato sauce

1 Hähnchenschenkel, 3 TIKKA Fleischstücke, rot gewürzt und im Tandoor gegrillt, mit Gemüse, dazu Basmati-Reis, serviert mit einer pikanten Tandoori-Sauce.

17,90€

Tandoori Mixed Grill AGHEMDEH Gemischt mit Tomatensauce. Mixed with tomato sauce

Eine Grillspezialität

Hähnchenschenkel und Hähnchenfiletstücken.

und Soße. Gemischt mit Tomatensauce. Mixed with tomato sauce

mit

Beefstücken, Tandoori-Basmati-Reis, Nan-Brot

20,90€

Chicken Tikka AGHEMDEH

Saftige Hähnchenfilet-Stückchen, eingelegt in eine Sahne-Joghurt Marinade, fein gewürzt, gegrillt

mit Salat und

Basmati-Reis.

18,90€

Bihari Kebab AGHEMDEH Gemischt mit Tomatensauce. Mixed with tomato sauce

RIND Fleisch, eingelegt in eine gut gewürzte Joghurt-Sauce, serviert

Basmati-Reis

gegrillt,

20,90€





Vegetarische Spezialitäten mit Kartoffeln

Kartoffeln und Spinat AG.H.E.M.D

Blattspinat mit Kartoffeln, in der Pfanne zubereitet. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala. Mit einem Hauch Sahne und Tomatenpüree, dazu Basmati Reis und Nanbrot.

15,90€

Grüne Erbsen mit Kartoffeln AG.H.E.M.D

Hausgemacht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala, dazu Basmati Reis und Nanbrot

15,90€

Aloo Curry AG.H.E.M.D

Indisches Kartoffel-Curry mit Kokosmilch auf Basmati Reis. Mit Zimt, Ingwer, Kreuzkümmel und Garam Massala, fein abgeschmeckt, dazu Nanbrot

15,90€

Dal mit Kartoffeln AG.H.E.M.D

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

15,90€

Alle unsere Speisen können auch vegan zubereitet werden.

Beachten Sie dies bei Ihrer Bestellung und informieren Sie uns über Ihre Präferenzen

Unsere Empfehlungen » Vegetarisch«

Malai Kofta AG.H.E.M.D

Frittierte Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Cashewnüssen, Frischkäse, Kokosnusscreme und Sahne (leckere Currysauce), dazu Basmati Reis und Nanbrot

16,50€

Navratan Curry AG.H.E.M.D

Verschiedene Gemüse mit Mandel, Cashewnüssen und Rosinen mit weißer Sauce, dazu Basmati Reis und Nanbrot

15,90€

Channa Masala AG.H.E.M.D

Gebratene Kichererbsen in Knoblauch und Ingwerpaste, dazu Basmati Reis und Nanbrot

15,90€

Rajma - Kidneybohnen Curry 15,90€

Beilagen

Papadam A,G
aus Kichererbsenmehl

1,10€

Nanbrot A,G
Fladenbrot

3,00€

Garlic Nan A,G
Fladenbrot mit Knoblauch

5,00€

Paneer Nan A,G
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse

6,50€

Kima Nan A,G
Fladenbrot gefüllt mit Rinderhack

6,50€

Chapati A,G
Vollkornbrot

5,00€

Puri Brot A,G
Frittiert

5,50€

Paratha Brot A,G

5,50€

Kichererbsen Brot A,G

5,50€

Mango Chutney

2,90€

Mint Sauce A,G

2,90€

Raita A,G
Gewürzter Joghurt mit Gurken und Zwiebeln

3,90€

Dal als Beilage A,G
Linsen, mit indischen Gewürzen und Zwiebeln gekocht

8,00€



Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne.

Allergene siehe bitte seite 1

Desserts



Heiße Banane, serviert mit Eierlikör ^{A,G}

8,90€

Mango mit Eis, Vanillegeschmack und Sahne ^{A,G}

7,50€

Eisbecher Bombay ^{A,G,H}

7,50€

Gulap Jamun ^{A,G,H}

4,90€

Milch- und Mehlknödel, gekocht in süßer Sirupsauce

Gajor Halva ^{A,G,H}

6,90€

Ein traditionelles indisches Gebäck aus Karotten

Firni ^{A,G,H}

6,90€

Indische Süßspeise aus Reis

Indische Getränke

Mango-Lassi ^{A,G} 0,2l

3,90€

Kokos-Lassi ^{A,G} 0,2l

3,90€

Bananen-Lassi ^{A,G} 0,2l

3,90€

Granatapfel-Lassi ^{A,G} 0,2l

3,90€

Ananas Lassi 0,2l

3,90€

Grosses Glas 0,1l kostet 5,90€

Allergene? Unsere Bedienung informiert sie gerne. Siehe bitte Seite .1



"Abbildungen ähnlich"



Indische Nachspeisen

Aperitifs

Sherry Dry 1,2,3,4,5,8,10	5 cl	5,90€
Sherry Medium 1,2,3,4,5,8,10	5 cl	5,90€
Martini weiß oder rot 1,2,3,4,5,8,10	5 cl	5,90€
Campari 1,2,3,4,5,8,10	5 cl	5,90€
Glas Sekt 1,2,3,4,5,8,10		6,90€

Schoppenweine

Weißweine

RHEINHESSEN, lieblich 1,2,3,4,5,8,10	0,2 l	5,90€
MOSEL, lieblich	0,2 l	5,90€
BORDEAUX 1,2,3,4,5,8,10 trocken	0,2 l	5,90€
ELSASS 1,2,3,4,5,8,10 EDELZWICKER fruchtig	0,2 l	5,90€
PINOT BLANC, 1,2,3,4,5,8,10 trocken, rund und harmonisch	0,2 l	5,90€

Roséweine

PFALZ Portugiesischer Weißherbst QbA, mild, fruchtig und frisch	0,2 l	5,90€
---	-------	-------

Rotweine 1,2,3,4,5,8,10

Rotwein, trocken	0,2 l	5,90€
BEAUJOLAIS 1,2,3,4,5,8,10 trocken, üppige Frucht	0,2 l	5,90€



Geldermann

Geldermann
Sekt Carte Blanche pro Flasche 0,75 l 89€

Geldermann 75€
Sekt Brut pro Flasche 0,75 l



SEKT Flasche 0,75 l 35€

Getränke

Cocktails 1,2,3,4,5,8,10

Dream Breeze (eigene Kreation)	8,90€		
South Asia (eigene Kreation)	8,90€		
Sparkling Wine-Cocktail	8,90€		
Americano			5,50€
Irish Coffee 1,2,3,4,5,8,10,13			5,50€
Martini Cocktail 1,2,3,4,5,8,10			7,50€
Gin Fizz			6,00€
Caipirinha			7,50€
Kir Royal			5,50€
Kir			5,20€

Whiskys

Ballantines	0,2 cl	5,20€
Johnnie Walker Red Label	0,2 cl	5,20€
Johnnie Walker Black Label	0,2 cl	6,90€

BIER

Beck's	0,3 l	4,30€
Alster	0,3 l	4,30€
Beck's	0,4 l	4,70€
Alster	0,4 l	4,70€

Flaschenbiere

Guinness Extra Stout	0,33 l	4,70€
Namaste, Premium Lager Bier, Indien	0,33 l	4,50€
Diebels Alt	0,33 l	4,70€
Beck's alkoholfrei	0,33 l	4,20€
Malzbier	0,33 l	4,00€
Weizenbier	0,5 l	6,00€

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

Spirituosen 1,2,3,4,5,8,10

Korn <small>1,2,3,4,5,8,10</small>	2cl		3,90€
Gordons Dry Gin	2cl		4,50€
Malteser	2cl		4,50€
Russischer Wodka	2cl		4,00€
Fernet Branca	2cl		4,50€
Old Monk, indischer Rum	2cl		4,20€
			


Weinbrand / Cognac 1,2,3,4,5,8,10

Asbach Uralt	2cl	4,90€
Hennessy v.s.	2cl	5,20€
Remy Martin V.S.O.P	2cl	5,20€

Liköre 1,2,3,4,5,8,10

Cointreau	2cl	3,50€
Amaretto	2cl	3,50€
Drambuie	2cl	3,50€
Calvados	2cl	3,50€

Alkoholfreie Getränke

Cola 1;2;3*	0,2 l		3,50€
Fanta 1;2*	0,2 l		3,50€
Sprite	0,2 l		3,50€
Moorwasser 1;2;3*	0,2 l		3,50€
Mineralwasser	0,2 l		3,50€
Tonicwater	0,2 l		3,50€
Bitter Lemon	0,2 l		3,50€
Apfelsaft	0,2 l		3,50€
Orangensaft	0,2 l		3,50€
Mangonektar	0,2 l		3,50€
Guavenektar	0,2 l	3,50€	

Heiße Getränke

Große Kanne Chai/Tee 13,50€

Kännchen ind. Gewürztee <small>G,1,2,3,4,5,8,10</small>			5,20€
Kännchen Tee (Darjeeling) <small>G,1,2,3,4,5,8,10</small>			5,00€
Tasse Kaffee <small>1,2,3,4,5,8,10,13</small>			3,50€
Cappuccino <small>G,1,2,3,4,5,8,10,13</small>			3,60€
Espresso <small>1,2,3,4,5,8,10,13</small>			2,90€
Tasse CHAI	1* = mit Farbstoff; 2* = mit Antioxidationsmitteln; 3* = koffeinhaltig		2,90€

WEINKARTE

Flaschenweine

Rotwein

Italien: Predella Chianti DOCG

Trocken, vollmundig, Aromen von dunklen Früchten

27Euro

Italien: Badissa Merlot IGT

Trocken, fruchtig mit Aromen von Kirschen und Kräutern

27Euro

Baden: Rot QbA

Lieblich, fruchtig, samtig im Geschmack

27Euro



Weisswein

Italien: Badissa Chardonnay IGT

Trocken, mit Aromen von Südfrüchten

27Euro

Pfalz: Leof Weissburgunder QbA

Trocken, leicht, fruchtiger Geschmack

27Euro



Rheinhessen: Weinheimer Sybillenstein, Spätlese

Lieblich, fruchtig, feine Süsse

27Euro

Rosewein

Pfalz: Leoff Portugieser Weiss Herbst QbA

Lieblich, fruchtig, weich im Geschmack

27Euro

Pfalz: Käfer Dornfelder Rose QbA

Halbtrocken, fruchtig, frisch

27Euro

Sekt

Deutschland: Leoff Sekt

Halbtrocken, fruchtig, feiner Geschmack

30Euro

Italien: Comoli Asti

Lieblich, angenehme Süsse

30Euro

Achtung, manchmal
fehlen Weine auf unserer
Weinkarte, aber wir haben
qualitativ hochwertige
Ersatzweine vorrätig.
Fragen Sie einfach nach



Feiern Sie besondere Anlässe in unserem exquisiten Restaurant, das Platz für bis zu 25 Personen bietet. Für geschlossene Gesellschaften steht die Möglichkeit zur Verfügung, unser Restaurant mit einem exklusiven indischen Buffet zu buchen. Gerne beraten wir Sie persönlich und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns einfach telefonisch, oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

BOMBAY TEAM

Wir bieten auch einen erstklassigen Catering-Service an, um Ihnen das besondere kulinarische Erlebnis direkt nach Hause zu bringen. Bei Interesse oder weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns einfach zu kontaktieren – wir beraten Sie ausführlich und freuen uns darauf, Ihren Anlass mit unserem exquisiten Catering-Service zu bereichern.



Tauchen Sie ein in die Welt indischer Aromen: Unser Catering, kulinarische Meisterwerke direkt zu Ihnen gebracht.

All prices include VAT, subject to errors and omissions. Subsequent claims are excluded.
We wish our guests a pleasant stay.



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Irrtümer und Fehler vorbehalten.
Spätere Reklamationen sind ausgeschlossen.
Wir wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt.

Vielen Dank und bis bald!