

Bombay

Indisches Spezialitäten
(Tandoori)-Restaurant



*** *Die gesunde indische Küche* ***

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

Indisches Mittagsbuffet zum Sattessen

Jeden Sonntag und an allen Feiertagen bieten wir unseren Gästen von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr ein indisches Mittagsbuffet zum Sattessen für € 9,50 pro Person.

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 zehn Hauptgerichten 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 - Sonntag 17.30 bis Open End, Sonntags und an allen Feiertagen indisches Mittagsbuffet von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr. Mittagstisch Di.–Fr. von 12.00 bis 15.00 Uhr. Montag Ruhetag

Sehr geehrter Gast!

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

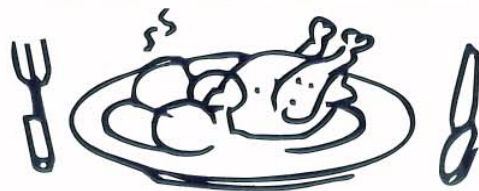
*Wir werden unser Bestes geben, um Ihnen einige
Stunden der Entspannung zu bereiten. Damit Ihr
Besuch im Bombay in angenehmer Erinnerung bleibt,
sind wir stets bemüht, all Ihre Wünsche zu erfüllen.
Sollten Sie jedoch einmal etwas zu beanstanden ha-
ben, scheuen Sie sich bitte nicht, uns dieses mitzuteilen.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

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

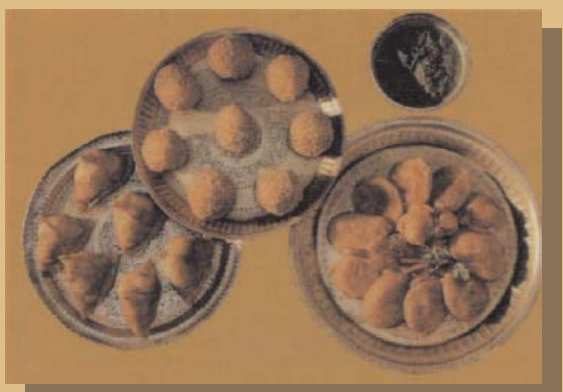


Vorspeisen

Großer Salatteller der Saison Mit mariniertem Geflügelfleisch, Gurken, Tomaten, grünem Salat, Ei und mild würziger Sahne-Sauce	5,20 €
Fisch-Pakorras Fischfilet, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb gebacken	4,80 €
Chicken-Pakorras Hähnchenfilet, gewendet in Kichererbsenmehl	4,80 €
Vegetable Pakoras Verschiedene Gemüsesorten gewendet in Kichererbsenmehl, knusprig frittiert	4,50 €
Paneer Pakoras Hausgemachter indischer Frischkäse, gewendet in Kichererbsenmehl und goldgelb gebacken	4,50 €
Samosa Pastete, gefüllt mit feinem Gemüse oder mit indisch gewürztem Rinderhackfleisch, knusprig gebraten	3,50 €
King Prawn Tandoori Scampis in einer feinen Joghurtsauce, im Tontopf zubereitet nach einem alten indischen Rezept	10,20 €

Suppen

Murgh Jachni Soup mild gewürzte indische Hühnerfleischsuppe	3,00 €
Vegetable Soup Gemüsesuppe, zubereitet nach indischer Art	3,00 €
Halim Verschiedene Linsen mit Weizengrütze, Lammfleisch	3,50 €
Mulligatawny	3,20 €
Fisch-Suppe	3,50 €



WESER KURIER

Unsere Wertung:

Küche	
Preis/Leistung	
Service	
Ambiente	

»Samosa & Pakoras«

Spezialitäten vom Huhn

- Chicken Vindaloo (Curry)** 9,90 €
Hähnchenkeule in einer feinen Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen (scharf).
Eine zauberhafte Mischung, die Sie sehr genießen werden.
- Chicken Masala (Curry)** 11,90 €
Hähnchenfleisch, in Stücken mariniert in einer Masala-Spezialsauce aus verschiedenen Gewürzen, mit Tomaten (mild gewürzt).
- Chicken Korma** 11,90 €
Zartes Hähnchenfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.
- Chicken Madras** 11,90 €
Ein pikantes Hühnerfleischgericht aus der südindischen Provinz Tamil Nadu. Saftiges Hähnchenfleisch, zubereitet mit verschiedenen Gewürzen und Knoblauch (scharf).
- Chicken Sag** 11,90 €
Zartes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.

Spezialitäten vom Lamm

- Lamb Kashmir (Curry)** 12,90 €
Lammfleisch in einer feinen Sahnesauce mit exotischen Früchten und Mandeln.
Eine Spezialität aus dem zauberhaften Kaschmir.
- Lamb Vindaloo (Curry)** 12,90 €
Lammfleisch, zubereitet mit einer Kokosnußcreme und verschiedenen südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.
- Lamb Sag (Curry)** 12,90 €
Zartes Lammfleisch, zubereitet mit Spinat und frisch gemahlene indischen Gewürzen.
- Bhindi Lamm (Okra Lamm)** 12,90 €
Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Lamm Korma** 12,90 €
Zartes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Kardamon, Cashewkernen, verfeinert mit Sahne.

Spezialitäten vom Rind

Beef Mughlai (Curry) 11,80 €
Rindfleisch-Stückchen mit Kokosnüssen, gekochtem Ei und einer feinen Sahnesauce (mild gewürzt). Ein königliches Vergnügen für den Gaumen.

Beef Vindaloo (Curry) 11,80 €
Rindfleisch in einer pikanten Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen in scharfer Sauce.

Vegetarische Spezialitäten

Palak Paneer 9,00 €
Blattspinat mit hausgemachtem indischem Käse. Eine vegetarische Spezialität aus dem Norden Indiens.

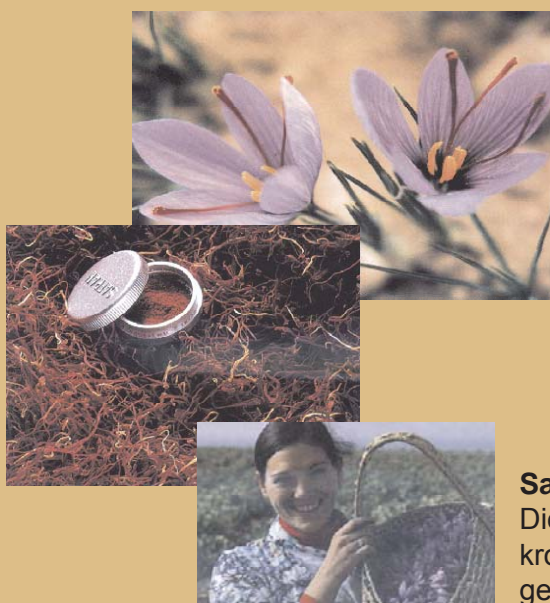
Bringol (Curry) 8,80 €
Auberginen mit Tomaten und frischen Kräutern, dazu Basmati-Reis.

Matter Paneer (Curry) 9,00 €
Frische Erbsen mit hausgemachtem indischem Käse in einer mild gewürzten Sauce, dazu Nan-Brot.

Alu Gobi 8,60 €
Blumenkohl und Kartoffeln geschmort in einer pikanten Sauce, dazu Basmati-Reis und Nan.

Bhindi Masala (Okra) 9,00 €
Zubereitet mit Kokosnußcreme und südindischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis und Nan.

Vegetarische Platte Bombay 12,80 €
Sechs verschiedene Gemüsesorten - eine bunte Mischung: Dal, Palak Paneer, Bringol, Matter Paneer und Alu Gobi, dazu eine Gemüse-Samosa, alles zubereitet nach traditioneller Art mit Fladenbrot (Puri) und Basmati-Reis.



Safran

Die getrockneten Blütennarben des Safran-krokus werden im Ganzen oder gemahlen gehandelt.



Reisspezialitäten

- Vegetable Biryani** 9,10 €
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit verschiedenen Gemüsearten, Rosinen, Cashewkernen, serviert mit einer feinen Gemüsesauce.
- Chicken-Biryani** 11,90 €
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit Hähnchenbrust, Cashewkernen, Rosinen, serviert mit einer feinen Kräutersauce und frischem Saisongemüse.
- Lamb Biryani** 12,20 €
Basmati-Reis, speziell zubereitet mit Safran, gemischt mit saftigem Lammfleisch, Cashewkernen, gerösteten Zwiebeln, mit einer Kräutersauce und Blattspinat.
- King Prawn Biryani** 13,70 €
Basmati-Reis mit Garnelen, Cashewkernen, serviert in einer Sahne-Sauce und frischem Saisongemüse.

Empfehlungen

- Balti Chicken Tikka Masala** 12,90 €
Auf Holzkohle gegrillte Hühnchenfiletstücke mit Fenugreek und Nussgeschmack, in exotischer Sauce aus Tomaten und Butter mit einem Schuss Sahne zubereitet.
- Balti Jaipuri** 12,50 €
Zarte, marinierte Hühnerbrustfiletstückchen im Tandoor gegrillt, mit gerösteten Pilzen und Paprika mit frischem Jaipuri Masala, serviert in einer cremigen Sauce.
- Balti Chicken Jalfrezi** 12,90 €
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** 12,50 €
Zarte, marinierte Putenbrustfiletstückchen im Tandoor gegrillt, mit geschmorten Pilzen, Zwiebeln und Paprika, serviert mit frischem Masala in cremiger Sauce.
- Balti Achar Gosch (Rindfleisch)** 12,80 €
Zartes, mariniertes Rindfleisch im Tandoor gegrillt, mit einer pikanten Mixed-Pickels-Sauce und Cashewkernen, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- Balti Beef Pasanda (Rindfleisch)** 12,80 €
Zartes, mariniertes Rindfleisch im Tandoor gegrillt, mit Mandeln, Sahne, frischen Kräutern und Gewürzen angerichtet, mit Cashewkernen garniert.
- Balti King Prawn Goa (Curry)** 13,70 €
Scampis in einer milden Rahmsauce, verfeinert mit frischen Tomaten, Nüssen und verschiedenen Gewürzen.



Kardamon
Verwendet werden die Samenkörner
oder die kompletten Samenkapseln.

Fischspezialitäten

- Rotbarschfilet (Curry)** 9,90 €
gedünstet, verfeinert mit einer indisch gewürzten und einer delikaten Kurkuma-Sauce, dazu Basmati-Reis.
- Kabeljaufilet bengalischer Art (Curry)** 11,20 €
Kabeljaufilet gebraten, zubereitet mit Ingwer und Knoblauch und einer rot-gewürzten Currysauce (scharf).

Tandoori-Spezialitäten

- Chicken Tandoori** 11,90 €
2 Hähnchenschenkel, 2 Putenfleischspieße, rot gewürzt und im Tandoor gegrillt, mit Gemüse, dazu Basmati-Reis, serviert mit einer pikanten Tandoori-Sauce.
- Tandoori Mixed Grill** 16,50 €
Eine Grillspezialität aus dem Tandoor mit Putenstücken, Beefstücken, Tandoori-Hähnchenschenkel, Hähnchenfiletstücken, Lammstückchen. Mit Spinat, Basmati-Reis, Nan-Brot und Soße.
- Chicken Tikka** 12,90 €
Saftige Hähnchenfilet-Stückchen, eingelegt in eine Sahne-Joghurt Marinade, fein gewürzt, gegrillt im Tandoor, dazu Gemüse und Basmati-Reis.
- Bihari Kebab** 15,90 €
Rindfleisch, eingelegt in eine gut gewürzte Joghurt-Sauce, im Tandoor gegrillt, serviert mit Tandoori-Sauce, dazu Basmati-Reis und Gemüse.
- Shahi Kebab** 18,50 €
Rinderfilet, eingelegt in einer hausgemachten Tandoorisauce, im Tandoor gegrillt, mit Gemüse serviert, dazu Basmati-Reis und Nan-Brot.
- King Prawn Tandoori** 15,20 €
Scampis in einer Marinade aus Sahne und Joghurt, fein gewürzt, im Tandoor gegrillt, serviert mit Gemüse und Safran-Reis.



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



Unser Holzkohle-Tandoor

Menü 1

- a) Frischer Salat mit frischem, hausgemachten indischem Frischkäse
- b) Fischsuppe
- c) Fisch-Pakorais
- d) Scampi Goa, Fischkorma, Fisch-Masala
- e) Gulab Jamoon
- f) Espresso

€19,80

Menü 2

- a) Frischer Salat mit frischem, hausgemachten indischem Frischkäse
- b) Vegetable Soup
- c) Vegetable Pakoras
- d) Vegetable Thali
- e) Halva
- f) Tee

€18,50

Menü 3

- a) Frischer Salat mit hausgemachten indischem Frischkäse
- b) Mulligatawny
- c) Chicken Tandoori
- d) Chicken Tikka Masala + Chicken Madras
- e) Vanille-Eis mit Sahne
- d) Cappuccino

€20,50



Wir mischen unser Curry selbst.
Foto: Curryladen in Indien.

Indisches Hochzeitmenü Reistafel

Ab zwei Personen »Reistafel Bombay« (pro Person)

23,80 €

- a) Pflaumwein 5cl

Vorspeise

- b) Bunter Salatteller
- c) Vegetarische Pakoras, dazu Mango-Chutney
- d) Hühnersuppe

Hauptspeise

- e) Lamb-Kashmiri, Chicken Masala, King-Prawn Goa, Matter Paneer, Dal, vegetarische Biryani, Bringol Chicken Tandoori, Tikka Kebab, Nan, Achar, Mango-Chutney
- f) Mango Lassi

Dessert

- g) Mango mit Vanille-Eis und Sahne
- h) Espresso oder indischen Tee

Desserts

Heiße Banane , serviert mit Eierlikör	4,20 €
Mango mit Vanille-Eis und Sahne	3,50 €
Eisbecher Bombay	4,50 €
Gulap Jamun	3,00 €
Milch- und Mehlknödel, gekocht in süßer Sirupsauce	
Gajor Halva	3,30 €
Ein traditionelles indisches Gebäck aus Karotten	
Frische Früchte	4,80 €
Mango oder Papaya - wenn vorhanden	
Firni	3,00 €
Indische Süßspeise aus Reis	

Indische Getränke

Mango-Lassi	2,80 €
Kokos-Lassi	2,80 €
Bananen-Lassi	2,80 €
Granatapfel-Lassi	2,80 €



Indische Nachspeisen

Beilagen

Papadam aus Kichererbsenmehl	0,40 €
Nanbrot Fladenbrot aus dem Tandoor	1,60 €
Garlic Nan Fladenbrot mit Knoblauch, aus dem Tandoor	2,90 €
Paneer Nan Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse, aus dem Tandoor	4,80 €
Kima Nan Fladenbrot gefüllt mit Rinderhack, aus dem Tandoor	4,80 €
Chapati Vollkornbrot	1,60 €
Puri Brot Frittiert	2,00 €
Paratha Brot	2,80 €
Kichererbsen Brot	3,00 €
Mango Chutney	0,80 €
Mint Sauce	0,60 €
Raita Gewürzter Joghurt mit Gurken und Zwiebeln	1,80 €
Dal Linsen, mit indischen Gewürzen und Zwiebeln gekocht	5,00 €

Aperitifs

Sherry Dry	5 cl	3,00 €
Sherry Medium	5 cl	3,00 €
Martini weiß oder rot	5 cl	3,00 €
Campari	5 cl	3,50 €
Glas Sekt		3,35 €

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 €

Unsere Empfehlung

aus dem Hause Geldermann
traditionelle Flaschengärung, Naturkork



SUPERB BRUT	0,75 l	20,00 €
CARTE BLANCHE, sec	0,75 l	26,00 €

Getränke

Cocktails

Dream Breeze (eigene Kreation)		5,10 €
South Asia (eigene Kreation)		4,90 €
Sparkling Wine-Cocktail		5,00 €
Americano		4,10 €
Irish Coffee		4,50 €
Martini Cocktail		4,90 €
Gin Fizz		4,35 €
Caipirinha		5,10 €
Kir Royal		4,50 €
Kir		4,50 €

Whiskys

Ballantines	0,2 cl	2,80 €
Johnnie Walker Red Label	0,2 cl	3,00 €
Johnnie Walker Black Label	0,2 cl	3,20 €

Biere vom Faß

Beck's	0,3 l	2,20 €
Alster	0,3 l	2,20 €
Beck's	0,4 l	3,00 €
Alster	0,4 l	3,00 €

Flaschenbiere

Guinness Extra Stout	0,33 l	3,00 €
Premium Lager, Indien	0,33 l	3,00 €
Diebels Alt	0,33 l	2,80 €
Beck's alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
Malzbier	0,33 l	2,30 €
Weizenbier	0,5 l	3,20 €

Spirituosen

Korn	2cl	1,30 €
Gordons Dry Gin	2cl	2,10 €
Malteser	2cl	2,10 €
Russischer Wodka	2cl	2,00 €
Fernet Branca	2cl	2,30 €
Old Monk, indischer Rum	2cl	3,00 €

Weinbrand / Cognac

Asbach Uralt	2cl	2,20 €
Hennessy v.s.	2cl	3,30 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	3,30 €

Liköre

Cointreau	2cl	2,50 €
Amaretto	2cl	2,30 €
Drambuie	2cl	3,00 €
Calvados	2cl	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Lassi (süß oder salzig), ind. Joghurtgetränk	0,2 l	2,40 €
Cola 1;2;3*	0,2 l	1,60 €
Fanta 1;2*	0,2 l	1,60 €
Sprite	0,2 l	1,60 €
Moorwasser 1;2;3*	0,2 l	1,60 €
Mineralwasser	0,2 l	1,60 €
Tonicwater	0,2 l	1,80 €
Bitter Lemon	0,2 l	1,80 €
Apfelsaft	0,2 l	1,65 €
Orangensaft	0,2 l	1,65 €
Mangonektar	0,2 l	2,10 €
Guavenektar	0,2 l	2,20 €

Heiße Getränke

Kännchen ind. Gewürztee		3,00 €
Kännchen Tee (Darjeeling)		3,00 €
Tasse Kaffee		1,60 €
Cappuccino		1,80 €
Espresso		1,60 €

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

Flaschenweine

Weißweine		0,75 l
Franken	VOLKACHER KIRCHBERG Müller-Thurgau QbA halbtrocken, blumig, sanft	14,90 €
Franken	IPHÖFER BURGWEG Müller-Thurgau QbA trocken trocken, aromatisch, mit Eleganz	14,90 €
Rheingau	GUTSRIESLING Riesling QbA halbtrocken Weingut Schumann-Nägler trocken, frische Säure, angenehme Frucht	14,80 €
Mosel/Saar/ Ruwer	WEISSBURGUNDER Q.b.a. Weingut Lorenz, Detzem trocken, reizvolle Frische, fruchtig	15,10 €
Frankr./ Loire	SANCERRE BLANC „LESCHASSEIGNES“ A.O.C. Domaine Fouassier Pere & Fils trocken, angenehme Frucht, mit feinen Nuancen	22,00 €
Frankr./ Burgund	CHABLIS A.O.C. Domaine de Bois D'Yver trocken, fruchtig-jugendlicher Geschmack, mit frischer Note	22,00 €
Rosèweine		
Baden	BICHENSOHLER SPÄTBURGUNDER Spätburgunder Weissherbst Kabinett mild, fruchtig, feine Art	15,10 €
Rotweine		
Frankr./ Bordeaux	Ein Klassiker aus dem Bordeaux: CHATEAU LAFITTE 1 ère Cotes de Bordeaux Schlossabzug trocken, ausdrucksvoll, mit Reife und Fülle	30,00 €

Bombay

Daniel-v.-Büren-Str. 29 / Ecke Falkenstraße ★ 28195 Bremen

Telefon 0421 / 17 05 96 ★ Fax 0421 / 1 65 52 00

Internet: <http://www.bombay-restaurant.de/> ★ Mail: Tariq.Alley@bombay-restaurant.de