

# Indische Küche so richtig zum Verlieben

**Bombay: Rindfleisch und Kartoffeln in Kokos-Curry-Sauce sowie Lammfleisch mit Blattspinat**

Die deutsche Einheit liegt jetzt genau 13 Jahre zurück. Noch länger her ist mein erster Besuch im indischen Restaurant „Bombay“ an der Daniel-von-Büren-Straße gegenüber dem Bundeswehr-Hochhaus. Und siehe da: Die exotische Küche ist immer noch so exotisch, die günstigen Preise sind immer noch günstig, und die freundlichen Menschen sind immer noch freundlich.

## MAHLZEIT ZUSAMMEN!



MITTAGSTISCH IM TEST

Eine Serie von Heinz Holtgrebe

Bei „Pott un Pann“ hat es in der Zwischenzeit eine Veränderung gegeben, die Wertung wird in Piktogrammen zusammengefasst. Heute also Premiere für das „Bombay“ mit dem vollen Pfund: Vier Mal fünf Punkte. Glückwunsch!

Mittags gibt es von Dienstag bis Freitag sechs Menüs von 5,80 bis 6,70 Euro. Als Vorspeise stehen eine vegetarische Suppe und eine Pastete zur Auswahl. Einige Beispiele an Hauptgerichten: Frische Erbsen

mit hausgemachtem indischen Käse 5,80 Euro, durchgelassenes Beef und Erbsen geschmort in Kräutersauce 6,20 Euro, geschmorte Hähnchenkeule in einer Sauce mit südindischen Gewürzen (scharf) 6,50 Euro sowie Rotharschfilet mit Zwiebeln und Tomaten in Currysauce zu 6,70 Euro. Der Wirt hat zudem ein Herz für Studenten, sie bekommen den vegetarischen Teller für 3,80 Euro, den Hähnchenschenkel mit Gemüse der Saison für 4,20 Euro.

Der Genuss beginnt im „Bombay“ schon, wenn man das Lokal betritt. Er duftet nach exotischen Gewürzen, leise indische Klänge stimmen auf die Mahlzeit ein. Die Männer im Service sind ausgesprochen freundlich, erklären bereitwillig die Speisen und ihre Zubereitung. Die Einrichtung greift das Thema Indien auf, ohne überdekoriert zu wirken. Blütenweiße Tischwäsche und Kerzen runden das positive Bild ab.

Wir bestellten eine vegetarische Suppe und Aloo Gosht (6,50 Euro), das sind Rindfleischstücke und Kartoffeln geschmort in Kokosnuss-Curry-Sauce. Dazu Basmatireis und Brot aus dem Tandoori-Ofen. Zweites Menü: Eine Pastete sowie Lamun Sag (6,50 Euro), das ist Lammfleisch geschmort mit Blattspinat, dazu die obigen Beilagen.

Die Vorspeisen standen ruck, zuck auf dem Tisch. Die kräftige Suppe war pikant abgeschmeckt, die knusprige, ausgebackene Pastete mit leckerem Hack und Zwie-

beln gefüllt. Die Hauptgerichte wurden vorbildlich auf Warmhalteplatten serviert. Das Rindfleisch war sehr zart und schief, die Kokos-Curry-Sauce harmonierte bestens dazu.

Ein ganz besonders Lob für den sicherlich besten Reis der Stadt: Lockerer, körniger, hocharomatischer Basmati – schon pur ein Genuss. Ebenso lecker das Nan-Brot.

Auch das zweite probierte Gericht war ohne Fehl und Tadel: Prima Fleisch, würziges Gemüse, hinreißende Sauce. Das „Bombay“ bietet indische Küche zum Verlieben.

*Bombay, Daniel-von-Büren-Straße 29, Telefon 17 05 96. Montagsmittags geschlossen. Getränkepreise: Bier (0,3 l) 1,90 Euro, Cola (0,2 l) 1,45 Euro, Wasser (0,25 l) 1,45 Euro, oltene Weine (0,2 l) ab 3,20 Euro, Tasse Kaffee 1,90 Euro.*

Weitere Folgen dieser Serie unter [www.tachauch.de](http://www.tachauch.de) und der Rubrik „Szene“.

### Unsere Wertung:

Küche	☺	☺	☺	☺	☺
Preis/Leistung	☺	☺	☺	☺	☺
Service	☺	☺	☺	☺	☺
Ambiente	☺	☺	☺	☺	☺



An gepflegt eingedeckten Tischen lassen sich im indischen Restaurant „Bombay“ gegenüber dem Bundeswehr-Hochhaus exotische Speisen genießen. Foto: Frank Thomas Koch