

Für unsere Kleinen (Kinderteller)

- K1 Butter Chicken** Im Tandoor zubereitet, mariniertes Hühnerfleisch..... **11,90 €**
serviert in einer mit Gewürzen & Tomaten angerichteten Buttersauce g)
- K2 Chicken Mango** Zartes Hühnerfleisch in Mangosauce..... **11,90 €**
- K3 Pommes Teller**..... **3,50 €**
- K4 Hähnchen mit Pommes**..... **6,50 €**
Hähnchenbrustfilet paniert mit Kichererbsenmehl und Pommes

Roti (Brot) Im Tandoor gebacken

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen mit Holzkohle. Bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und mysteriöses Aromas erzielt.

- 93 Roti** Fladenbrot aus Vollkornmehl a)..... **2,00 €**
- 94 Plain Nan** Fladenbrot aus Weizenmehl a)..... **2,50 €**
- 95 Paneer Nan** Fladenbrot gefüllt mit Käse g) a)..... **3,90 €**
- 96 Garlic Nan** Fladenbrot mit Knoblauch a)..... **3,50 €**
- 97 Butter Nan** In Butter gebackenes Fladenbrot g) a)..... **3,10 €**
- 98 Aloo Paratha** In Butter gebacken. Fladenbrot gefüllt m. Kartoffeln g) a)..... **3,50 €**
- 99 Paschori Nan** Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln und Käse g) a) o)..... **3,90 €**

Chawal (Reis)

- 100 Sabzi Biryani** Reis mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Erbsen, Joghurt und einer Vielfalt von Gemüse serviert g)..... **12,50 €**
- 101 Chicken Biryani** Reis mit Kaschmirgewürzen. Ein typisches Gericht aus der Mongul Küche mit gewürzten Hühnerfleischstücken..... **13,50 €**
- 102 Lamm Biryani** In erlesenen Gewürzen gebratenes Lammfleisch mit Reis, Zwiebeln und Tomaten..... **13,90 €**
- 103 Mix Biryani** Gebratener Reis mit zartem Hähnchenfleisch, Lamm, Riesengarnelen, Nüssen und Rosinen o)..... **18,90 €**
- 104 Jhinga Biryani** Gebratener Reis mit Riesengarnelen, Cachewkernen, Rosinen, Minze und Koriander..... **17,90 €**
- 105 Portion Reis**..... **2,90 €**

Dessert

- 106 Mango Creme** Mango-Früchte m. Sahne, Kokosnuss u. Sultaninen g) o)..... **5,00 €**
- 108 Kheer** Milch mit Reis, Mandeln, Cashewnüssen und Sultaninen o)..... **5,00 €**
- 109 Gulab Jamun** Milchteig-Bällchen im Zuckersirup..... **4,50 €**
mit Rosenwasser verfeinert g)
- 113 Gajar ka Halwa** Karotten m. Milch, Cashewnüssen u. Sultaninen g) o)..... **7,50 €**

Indische alkoholfreie Getränke

- 118 Bananen Lassi**..... 0,4l **3,90 €**
- 119 Salziger Lassi**..... 0,4l **3,90 €**
- 120 Mango Lassi**..... 0,4l **3,90 €**
- 121 Kokos Lassi**..... 0,4l **3,90 €**
- 122 Mangosaft-Fruchtsaftgetränk**..... 0,4l **3,80 €**
- 123 Guavensaft-Fruchtsaftgetränk**..... 0,4l **3,80 €**
- 124 Litschi-Fruchtsaftgetränk**..... 0,4l **3,80 €**

Alkoholfreie Getränke

- 125 Coca Cola**..... 0,33l **2,70 €** 0,4l **3,60 €**
- 126 Coca Cola Zero**..... 0,33l **2,70 €** 0,4l **3,60 €**
- 127 Fanta**..... 0,33l **2,70 €** 0,4l **3,60 €**
- 128 Spezi**..... 0,33l **2,70 €** 0,4l **3,60 €**
- 129 Sprite**..... 0,33l **2,70 €** 0,4l **3,60 €**
- 130 Bitter Lemon, Schweppes**..... 0,33l **2,70 €** 0,4l **3,60 €**
- 131 Apfelsaft**..... 0,33l **2,90 €** 0,4l **3,80 €**
- 132 Orangensaft**..... 0,33l **2,90 €** 0,4l **3,80 €**
- 133 Apfelschorle**..... 0,33l **2,90 €** 0,4l **3,80 €**
- 134 Tafelwasser**..... 0,33l **2,10 €** 0,4l **2,80 €**
- 135 Tafelwasser mit Kohlensäure**..... 0,33l **2,20 €** 0,4l **2,90 €**
- 136 Randegger Gourmet**..... 0,25l **2,20 €** 0,75l **4,40 €**
- 137 Randegger Naturell**..... 0,25l **2,20 €** 0,75l **4,40 €**
- 138 Fauna Classic**..... 0,25l **2,20 €** 1,0l **5,90 €**

Bier

- 139 Cobra (Indisches Bier)**..... 0,33l **3,00 €** 0,66l **5,50 €**
- 140 Paulaner Hefe Alkoholfrei**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,50 €**
- 141 Paulaner Kristall**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,90 €**
- 142 Fürstenberg AFG**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,90 €**
- 143 Radeberger Pils vom Fass**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,90 €**
- 144 Rothaus Export**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,50 €**
- 145 Rothaus Pils**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,50 €**
- 146 Rothaus Hefe Weizen**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,50 €**
- 147 Radler**..... 0,3l **2,80 €** 0,5l **3,50 €**
- 148 King Fischer (Indisches Bier)**..... 0,3l **2,80 €**

Spiritosen

- 149 Indischer Rum**..... 40% 2cl **3,50 €**
- 150 Indischer Kokosschnaps**..... 38% 2cl **3,50 €**
- 151 Indischer Mangoschnaps**..... 38% 2cl **3,50 €**
- 152 Grappa**..... 42% 2cl **2,90 €**
- 153 Wodka**..... 40% 2cl **2,30 €**
- 154 Martini Bianco**..... 15% 2cl **2,80 €**
- 155 Martini Rosso**..... 15% 2cl **2,80 €**
- 156 Campari Orange**..... 25% 5cl **3,20 €**
- 157 Chivas Regal Scotch**..... 40% 5cl **4,50 €**
- 158 Johnny Walker Red Label**..... 40% 2cl **4,00 €**
- 159 Jack Daniels Tennessee Whiskey**..... 40% 2cl **4,00 €**
- 160 Whiskey Cola**..... 2cl **4,00 €**

Wein

- 161 Vin de Pay Chardonnay Cave de Lineran** 0,25l **4,90 €** 1,0l **19,00 €**
Viel Fülle mit dezenter Säure und leichter Muskatnote
- 162 Laufener Edit. Terroir Gewürztraminer** 0,25l **5,20 €** 0,75l **14,60 €**
Saftig und anregend, angenehme Würze
- 163 Raiza Red Wine Reserva**..... 0,25l **5,20 €** 0,75l **15,60 €**
Vindent Gandia, balsamisches Aroma, Vanille und Leder, seidig
- 164 Tempranillo Barrique**..... 0,25l **5,40 €** 1,0l **19,90 €**
Spanien, trockener Spitzenrotwein mit feiner dezenter Holznote

- 165 Torresella Pinot Grigio Del**..... 0,25l **5,20 €** 0,75l **14,60 €**
- 166 Oberkircher Spätburgunder Rotwein QbA** trocken, feinfruchtige Beerenaromatik mit kräftigem trockenem Abgang..... 0,25l **5,40 €** 1,0l **19,90 €**
- 167 Kirchlingsberger Vulkanfels Spätburgunder Weißherbst QbA**..... 0,25l **5,40 €** 1,0l **19,90 €**
Liebliche Fruchtaromen nach roten Beeren, weich und vollmundig
- 168 Indischer Rotwein**..... 0,25l **5,50 €** 0,75l **15,90 €**
Reife Frucht, leichte Holznote, angenehme weiche Tannine
- 169 Indischer Weißwein**..... 0,25l **5,50 €** 0,75l **15,90 €**

Sekt

- 170 Geldermann Sekt**..... 0,1l **3,90 €** 0,75l **28,90 €**
- 171 Mango Sekt**..... 0,1l **2,60 €** 0,75l **15,50 €**

Warme Getränke

- 172 Khawa (Kännchen) Grüner Tee mit Kardamom**..... **3,50 €**
- 173 Chai (Tasse)**..... **2,50 €**
Schwarztee mit Kardamom, Ingwer, Nelken (mit Milch gekocht) g)
- 174 Chai (Kännchen)**..... **3,90 €**
- 175 Early Grey Tea (Kännchen)**..... **2,90 €**
- 176 Jasmine Tee (Kännchen)**..... **2,90 €**
- 177 Marokkanischer Tee (Kännchen)**..... **2,90 €**
- 178 Frischer Ingwer Tee (Kännchen)**..... **3,10 €**
- 179 Heiße Zitrone**..... **2,20 €**
- 180 Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee** in der Tasse..... **1,90 €**

Kaffee

- 181 Tasse Kaffee**..... **2,40 €**
- 182 Tasse Kaffee (koffeinfrei)**..... **2,20 €**
- 183 Espresso**..... **2,10 €**
- 184 Espresso doppio**..... **3,50 €**
- 185 Espresso Macchiato** g)..... **2,40 €**
- 186 Cappuccino** g)..... **2,60 €**
- 187 Latte Macchiato** g)..... **2,80 €**
- 188 Tasse Milchkaffee (Café au lait) g)**..... **2,60 €**

LIEFERGEBIETE: Lieferkosten 1,50 €

- **ab 20 €:** Singen, Arlen, Friedingen, Rielasingen, Hausen, Worblingen, Twielfeld
- **ab 25 €:** Gottmadingen, Hilzingen, Überlingen am Ried, Beuren an der Aach, Schlatt unter Krähen, Bohlingen
- **ab 30 €:** Steißlingen, Mühlhausen, Böhringen, Duchtlingen, Riedheim, Ebringen, Dietlishof
- **ab 40 €:** Radolfzell
- **ab 60 €:** Gailingen
- **andere Orte bitte nachfragen**

LIEFERZEITEN:

- Mo, Mi bis Fr 11:00 – 14:30 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr
- Sa und Feiertage 11:00 – 15:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr
- So 11:00 – 15:00 Uhr und 16:30 – 22:00 Uhr
- Di Ruhetag

Bombay Delight

Original indische Küche und Bar

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!!

Auch mit Lieferservice*
oder Abholung

*Liefergebiete / Lieferzeiten siehe Rückseite

Wir sind auch in
Villingen für Sie da!

Öffnungszeiten:

- Mo, Mi bis Fr 11:00 – 14:30 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr
- Sa und Feiertage 11:00 – 15:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr
- So 11:00 – 15:00 Uhr und 16:30 – 22:00 Uhr
- Di Ruhetag

„All you can eat“-MITTAGSBUFFETT: Mo, Mi bis Fr 9,90 €

Bei 60 Sitzplätzen haben wir auch genug Platz für Familienfeiern und andere größere Gesellschaften.

Tel.: +49 7731 91 11 979
Fax: +49 7731 91 11 982
Mobil: +49 172 30 57 743
Freiheitstraße 40 · 78224 Singen
www.bombay-delight.de

Suppen

- Dal Shorba** Indische Linsensuppe mit schwarzen Linsen g)..... **3,60 €**
- Dal Shorba** Indische Linsensuppe mit gelben und roten Linsen g)..... **3,60 €**
- Sabzi Shorba** Gemüsesuppe a)..... **3,60 €**
- Tamater Shorba** Leckere Tomatensuppe g)..... **3,60 €**
- Murg Shorba** Hühnerfleischsuppe a)..... **3,60 €**

Warme Vorspeisen

- Onion Rings**..... **5,00 €**
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen
- Vegetable Pakora**..... **5,00 €**
Gemüse in gewürztem Kichererbsenteig, ausgebacken
- Samosa** Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln a)..... **5,00 €**
- Chicken Pakora**..... **5,90 €**
Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken g)
- Paneer Pakora** Frischer hausgemachter Käse in gewürztem..... **5,90 €**
Kichererbsenteig ausgebacken g)
- Pappadams** Knusprige Linsenwaffeln..... **1,50 €**
- Fisch Pakora** Feiner gebackener Fisch im Teigmantel..... **6,90 €**
aus Kichererbsenmehl d)
- Jhinga Pakora**..... **8,90 €**
Garnelen in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken d)
- Gemischter Vorspeisenteller (Veggy)**..... eine Person..... **7,90 €**
zwei Personen **11,90 €**
- Gemischter Vorspeisenteller (Non veggy)g) d)**..... eine Person..... **8,90 €**
zwei Personen **14,90 €**

Tandoori-Khajana

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen mit Holzkohle. Er ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges und mysteriöses Aroma erzielt.

- Chicken Tikka** Hühnerfleischstücke in Joghurt mit Spezialgewürz..... **14,90 €**
mariniert, im Tandoor gegrillt g)
- Lamm Tikka** Lammfleischstücke in Joghurt mit..... **16,90 €**
Spezialgewürz mariniert, im Tandoor gegrillt g)
- Garlic Mint Tikka** Hähnchenbrustfilets mariniert in Knoblauch..... **14,90 €**
und Minze, mit frischer Joghurtsoße und Gewürzen g)
- Jhinga Tandoori** Garnelen mariniert nach Art des Hauses d)..... **17,90 €**
- Bombay Spezialitäten – Tandoori Mix**..... **17,90 €**
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten g)
- Fisch Tikka**..... **17,90 €**
Fisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt g) d)
- Achari Chicken Tikka** Hähnchenfleischstücke in Joghurt,..... **15,90 €**
Mixend Pickle mit Spezialgewürz, mariniert im Tandoor gegrillt g)
- Chicken Tikka Chilly** Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt,..... **14,90 €**
scharf gewürzt, mit frischer Paprika, Ingwer und Knoblauch
- Peneer Tikka** Frischer hausgemachter Käse mit marinierten..... **16,90 €**
indischen Gewürzen, im Lehmofen gegrillt g)
- Chicken Tandoori** Hähnchenkeule nach Art des Hauses in einer..... **13,90 €**
Soße aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer und versch. indischen Gewürzen, am Spieß im Lehmofen gegrillt g)

Hauptgerichte mit Hähnchen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- Chicken Karahi**..... **13,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten in Paprika-Currysoße
- Chicken Curry**..... **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße und indischen Gewürzen
- Chicken Jalfrezie** Hähnchenbrustfilet, zubereitet aus einer würzigen..... **13,90 €**
Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika scharf, Ingwer
- Chicken Mango** Zartes Hühnerfleisch in Mangocurrysoße..... **13,90 €**
- Butter Chicken** Im Tandoor zubereitet, mariniertes Hühnerfleisch..... **13,90 €**
serviert in einer mit Gewürzen & Tomaten angerichteten Buttersauce g)
- Chicken Saagwala** Hähnchenbrustfilet mit Spinat..... **13,90 €**
- Chicken Bombay** Gegrilltes Huhn ohne Knochen, gekocht mit Honig,..... **13,90 €**
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Koriander, in einer Sahnesauce
- Chicken Do Piazza**..... **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Currysoße g)
- Chicken Vindaloo**..... **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Knoblauch Currysoße (sehr scharf)
- Chicken Sabzi**..... **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsen und Currysoße
- Chicken Achari**..... **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Sauce (etwas scharf)
- Chicken Korma** Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, schwarzem..... **13,90 €**
Pfeffer, Zwiebeln und Sahne g) o)
- Chicken Tikka Masala** Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt,..... **13,90 €**
zuber. aus einer würzigen Mischung v. Zwiebeln, Knoblauch u. Tomaten
- Chilly Chicken** Hähnchenbrustfilet würzig mit frischer Paprika,..... **13,90 €**
Ingwer und Knoblauch. Angerichtet nach Art des Hauses
- Chicken Kashmiri** Hähnchenbrustfilet zubereitet aus einer..... **13,90 €**
Kashmiri, gewürzte Currysoße, (scharf)

Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- Lamm Curry** Lammfleisch in einer würzigen Currysoße, etwas scharf..... **15,90 €**
- Lamm Madras (scharf)** Lammfleisch, eine scharfe Spezialität..... **15,90 €**
mit Kokosnuss aus dem Süden Indiens g) o)
- Lamm Achari** Lammfleisch mit einer speziellen Sauce, etwas scharf..... **15,90 €**
- Bhindi Lamm** Lammstücke mit Okraschoten, Zwiebeln und..... **15,90 €**
in Tomatensauce gebraten
- Chana Lamm** Lammfleisch mit Kichererbsen in Currysoße..... **15,90 €**
- Lamm Do Piazza**..... **15,90 €**
Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln garniert, mit Currysoße g)
- Bhuna Lamm** Lammfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch,..... **15,90 €**
Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen
- Lamm Jalfrezie** Lammfleisch zubereitet aus einer würzigen..... **15,90 €**
Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika
- Lamm Vinadloo**..... **15,90 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln in Knoblauch-Currysoße, sehr scharf

- Lamm Mango** Lammfleischstücke in Mango-Currysauce gebraten..... **15,90 €**
- Lamm Korma** Lammfleisch mit Cashewnüssen, schwarzem..... **16,90 €**
Pfeffer, Zwiebeln und Sahne o) g)
- Lamm Sabzi**..... **15,90 €**
Lammfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse und Currysoße
- Lamm Palak** Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern,..... **15,90 €**
gekocht nach Art des Hauses
- Lamm Karahi** Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Currysoße..... **15,90 €**

Rindfleisch-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- Beef Curry** Rindfleisch in pikanter Currysoße (mittelscharf)..... **15,90 €**
- Beef Korma** Rindfleisch mit Cashewnüssen, schwarzen..... **15,90 €**
Pfeffer, Zwiebeln und Sahne, mild scharf o) g)
- Beef Jalfrezi** Rindfleisch ohne Knochen, gekocht,..... **15,90 €**
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Enten-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- Ente Mango** Entenfilet gebraten in Mango Currysoße..... **15,90 €**
- Enten Curry** Entenfilet in einer würzigen Currysoße (leicht scharf)..... **15,90 €**
- Ente Palak** Entenfilet mit Blattspinat und erlesenen..... **16,20 €**
Kräutern, gekocht nach Art des Hauses
- Ente Jalfrezie**..... **15,90 €**
Entenfilet mit frischer Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Tomatensauce g)
- Ente Chilly** Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika,..... **15,90 €**
Ingwer, Knoblauch und extra Currysoße als Beilage (scharf)
- Ente Vindaloo**..... **16,20 €**
Entenfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer und Currysoße (sehr scharf)
- Ente Sabzi**..... **15,50 €**
Entenfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysoße
- Ente Butter** Mariniertes Entenfleisch im Lehmofen gegrillt,..... **15,90 €**
mit Butter garniert und Knoblauch in Tomatensauce

Sea food – Meeresfrüchte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- Jhinga Mango**..... **16,90 €**
Riesengarnelen in Mango-Currysoße mit frischen Mangostücken
- Fisch Curry** Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln in Currysoße..... **15,90 €**
- Jhinga Masalla** Riesengarnelen gebraten in einer..... **17,90 €**
exotischen Kombination mit würziger Currysoße
- Jhinga Palak** Garnelen mit Spinat, Tomaten, Ingwer,..... **17,90 €**
Knoblauch und indischen Gewürzen g)

Vegetarische Speisen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- Panjabi Sabzi** Gemischtes Gemüse mit hausgemachtem..... **12,90 €**
Käse, Ingwer und Knoblauch g)
- Sabzi Korma** Gemischtes Gemüse mit Cashewnüssen,..... **12,90 €**
schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Sahne g) o)
- Bhindi Masala**..... **13,90 €**
Frisches Okra Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten
- Veg. Jalfrezi Paneer**..... **13,90 €**
Frische Paprika mit indischem Käse und süß-saurer Sauce g)
- Began Ka Bharta**..... **12,90 €**
Pürierte Auberginen im Tandoor gegrillt mit speziellen Gewürzen
- Palak Paneer** Hausgemachter Käse, Spinat und Zwiebeln g)..... **12,90 €**
- Aloo Gobhi** Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln,..... **12,90 €**
Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten
- Mattar Paneer** Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse,..... **11,90 €**
Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten g)
- Dal Makhni (mild)** Schwarze Linsen gekocht m. Sahne u. Butter g).... **11,50 €**
- Panjabi Chana** Kichererbsen zubereitet mit Tomaten,..... **12,50 €**
Zwiebeln und Gewürzen
- Malai Kofta** Kleingehacktes Gemüse mit hausgemachtem..... **12,50 €**
Käse und Mandelsauce g) o)
- Shahi Paneer** Hausgemachter Käse in Tomatensauce g)..... **12,50 €**
- Paneer Butter Masalla** Hausgemachter Käse, zubereitet aus..... **12,90 €**
einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
in einer Buttersauce g)
- Vegetarisches Mango** Verschiedene frische Gemüse in einer..... **12,90 €**
Mango-Curry-Sauce mit frischen Mangostücken g)

Joghurt und Salat

- Mix Raita**..... **2,90 €**
Frischer Joghurt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern g)
- Kheera Raita** Frischer Joghurt mit Gurken und Kräutern g)..... **2,90 €**
- Mixed Salad groß** Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika,..... **5,90 €**
Karotten und Joghurdressing g) i)
- Mixed Salad klein** Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika,..... **4,90 €**
Karotten und Joghurdressing g) i)
- Bombay Salad groß** Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika,..... **7,90 €**
Karotten, Joghurdressing und hausgemachtem Käse g) i) c)
- Bombay Salad klein** Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika,..... **5,90 €**
Karotten, Joghurdressing und hausgemachtem Käse g) i) c)
- Mango Salad**..... **7,90 €**
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Olive, Mais und Mangostücken
- Chicken Salad** Gemischter Salat mit gebratenen..... **8,50 €**
Hähnchenfleischstücken und Dressing g)
- Jhinga Salad** Gemischter Salat m. gebrat. Garnelen u. Dressing g)..... **9,90 €**