



# Bollywood Tandoori

(Indisches Restaurant)

---

Wir sind täglich mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr und abends von 17.00 bis 23.00 Uhr für Sie da.

---

Königsdorfer Straße 2 · 83646 Bad Tölz  
Telefon: 08041/794 68-80 od.-81 · Fax: 08041/794 68-82

# Bollywood Tandoori

Herzlich Willkommen  
Welcome

Verehrter Gast, hiermit möchten wir Sie in unserem Restaurant

## Bollywood Tandoori

herzlich willkommen heißen.

Das Restaurant *Bollywood Tandoori*  
möchte Ihnen die kulinarischen Extravaganzen der  
„Großen Indischen Küche“ nahe bringen.

Wir werden Ihnen die Vergangenheit in Form einer gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft, Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war, nahe bringen.

Auf kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.  
Die Popularität des Currys ist der beste Beweis.

Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen „scharf“ ist.  
Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.  
Chilis sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung und Koriander ist gut für die Niere.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen ist sehr eng miteinander verbunden.

Im Restaurant *Bollywood Tandoori* benutzen wir ausschließlich die feinsten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen, mit einem herzlichen Willkommen, das aus unserem tiefsten Herzen kommt.

- Unsere Gäste sind unsere Freunde -

**Passend zum indischen Essen  
sind beste Hacker-Pschorr Biere, Weine  
sowie typisch indische alkoholfreie Getränke.**



Wie möchten Sie Ihre  
Gerichte - mild - scharf - sehr scharf?  
Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

## Suppen

1	<b>Maltani Shorba</b> Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis	5,90 €
2	<b>Dal Suppe</b> Indische Linsensuppe Indian lentil soup	4,90 €
3	<b>Sabzi Ka Suppe</b> Indische Gemüsesuppe Indian vegetable soup	4,90 €
4	<b>Lachs-Suppe</b> Indische Knoblauchsuppe Indian garlic soup	4,90 €
5	<b>Chicken-Suppe</b> Indische Hühnerfleischsuppe Indian chicken soup	5,90 €
6	<b>Tomaten-Suppe</b> Tomaten-Suppe Tomato soup	4,90 €

## Kalte Vorspeisen

9	<b>Chicken-Chat</b> Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat Indian chicken and chickpeas salad	7,90 €
10	<b>Krabben-Cocktail</b> Bombay mit kleinem Nan Shrimps cocktail with small nan	8,90 €

## Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften  
Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.  
All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

13	<b>Vegetable Pakora</b> Frisches gemischtes Gemüse Fresh mixed vegetables	7,90 €
14	<b>Onions Bhaji</b> Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert Spicy onion rings fried	7,90 €
15	<b>Paneer-Pakora</b> Frischer hausgemachter Käse Fresh homemade cheese	8,90 €
16	<b>Fish Pakora</b> Zartes Seelachsfilet Tender pollack filet	8,90 €
17	<b>Chicken Pakora</b> Zartes Hühnerfleisch Tender chicken	8,90 €
18	<b>Chili Chicken Dry</b> Nordindische Spezialität A Nordindian speciality	8,90 €
19	<b>Green Chicken Kabab</b> Zartes mariniertes Hühnerfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen mit feinem Salat Tender marinated chicken made in tandoori oven with fine salad	8,90 €
20	<b>Chicken Wings</b> Marinierte Hühnerflügel aus dem Holzkohle-Lehmofen mit Dips Chicken wings in tandoori oven with dips	7,90 €
21	<b>Vegetable Samosa</b> 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt 2 pastries filled with fresh vegetables	7,90 €
22	<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> für 1 Person Various appetizers for 1 person	9,90 €
23	<b>Gemischter Vorspeisenteller</b> für 2 Personen Various appetizers for 2 person	14,90 €
24	<b>BOLLYWOOD Tandoori-Vorspeisenteller</b> für 1 Person Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen Various appetizers for 1 person	9,90 €
25	<b>BOLLYWOOD Tandoori-Vorspeisenteller</b> für 2 Personen Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohle-Lehmofen Various appetizers for 2 person	16,90 €

# FrISChe knackige Salate<sup>1,4,12</sup>

- |   |        |
|---|--------|
| <b>28 Kleiner gemischter Salat</b> Als Beilage <i>Small mixed salad as side dish</i>  | 4,90 € |
| <b>29 Salat Saison</b> Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl<br><i>Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar</i>  | 6,50 € |
| <b>30 Tomatensalat</b> Mit Zwiebeln, Essig, Öl <i>Tomato salad with onions, vinegar and oil</i>   | 5,90 € |
| <b>31 Salat Bollywood Tandoori</b> <sup>3</sup> Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais<br><i>Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn</i>  | 9,90 € |
| <b>32 Chefsalat</b> Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing<br><i>Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogurt dressing</i> | 9,90 € |

Wer ist blind? Der die andere Welt nicht sehen kann.  
Wer ist stumm? Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.  
Wer ist arm? Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.  
Wer ist reich? Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit

## Tandoori-Khajana<sup>1,4,5,6,9,11,12,13</sup>

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet.  
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India.*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>33 Malai Kebap</b> Mariniertes Hühnerbrustfiletspieß mit würziger Soße und Nan<br><i>Tender marinated filet of chicken, grilled with sauce and nan</i>  | 17,90 € |
| <b>34 Spezial-Tandoori-Teller</b> 3 verschieden marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt mit Soße und Nan<br><i>3 difference marinated filet of chicken, grilled with sauce and nan</i>  | 17,90 € |
| <b>35 Harri Merchi Kebab</b> Mariniertes Hühnerbrustfilet mit grüner Chilli und Koriander mit Soße und Nan - <b>scharf</b><br><i>Marinated filet of chicken, grilled with green chilli and coriander with sauce and nan - spicy</i>  | 17,90 € |
| <b>36 1/2 Tandoori-Chicken</b> Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept <i>Haifa chicken marinated in an exquisite Northindian tradition</i>   | 15,90 € |
| <b>37 Chicken Tikka</b> Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt <i>Tender marinated filet of chicken, grilled</i>   | 17,90 € |
| <b>38 Botti Kabab</b> Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß <i>Tender marinated filet of lamb stewered and roasted</i>  | 19,90 € |
| <b>39 Green Malai Kabab</b> Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage<br><i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriandersauce</i>  | 17,90 € |
| <b>40 Ente Tikka</b> Zartes mariniertes Entenbrustfilet, gegrillt <i>Tender marinated filet of duck, grilled</i>   | 19,90 € |
| <b>41 Jneenga Tandoori</b> <sup>3</sup> Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt<br><i>King pawns marinated in yogurt and spices, grilled</i>   | 25,90 € |
| <b>42 Meat-Mix-Grill-Platte</b> <sup>3</sup> Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten<br><i>The various Tandoori specialities combined</i>  | 23,90 € |
| <b>43 Achari Chicken Tikka</b> Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, <b>pikant</b><br><i>Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit and vegetable in a traditional Northindian way, spicy</i> | 17,90 € |
| <b>44 BOLLYWOOD TANDOORI-Teller</b> Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis<br><i>Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice</i>   | 19,90 € |
| <b>46 Tandoori Filet-Platte</b> Zartes mariniertes Filet von drei verschiedenen Fleischsorten (Huhn, Lamm, Ente)<br><i>Tender marinated filet with 3 different meat (chicken, lamb, duck)</i>  | 23,90 € |

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Nan, frisches Gemüse und würzige Soßen.*

*All Tandoori dishes are served with fresh nan from the oven, fresh vegetables and spicy sauces.*

## Vegetarische Spezialitäten<sup>1,4,5,11,12,13</sup>

- |  |         |
|--|---------|
| <b>47 Punjabi Alu</b> Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce - <i>sehr scharf</i><br><i>Potatoes in a tasty lemongrass-sauce - very spicy</i>   | 13,90 € |
| <b>48 Dal Makhni</b> Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet<br><i>National dish of India: yellow lentils prepared with butter</i>   | 14,90 € |
| <b>49 Vegetable Korma</b> frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße<br><i>Fresh vegetable in coconutcream-sauce</i>  | 15,90 € |
| <b>50 Shahi Paneer</b> Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße<br><i>Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce</i>   | 15,90 € |
| <b>51 Palak Paneer</b> Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse<br><i>Tasty indian spinach with homemade cheese</i>   | 15,90 € |
| <b>52 Shahi Baingan</b> Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt<br><i>Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning</i>   | 15,90 € |
| <b>53 Malai Kofta</b> Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße <i>Vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i>  | 15,90 € |
| <b>54 Chana Alu Masala</b> Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer<br><i>Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i>   | 15,90 € |
| <b>55 Karahi Paneer</b> Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert<br><i>Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan</i>   | 15,90 € |
| <b>56 Bhindi Masala (Ladyfinger)</b> Frisches Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße<br><i>Fresh indian okra in a spicy sauce</i>   | 15,90 € |
| <b>57 Mixed Vegetables</b> Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt <i>Mixed fresh vegetables with spicy sauce</i>   | 15,90 € |
| <b>58 Paneer Makhni Masala</b> frischer hausgemachter Käse in Butter Marsala-Soße<br><i>Homemade cheese in butter marsala-sauce</i>  | 15,90 € |
| <b>59 Vegetable Jalfrezi</b> versch. gemischte frische Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert - <i>scharf</i> 9 different kind of mixed fresh vegetables prepared in a traditional Northindian way, served in pan - <i>spicy</i> | 15,90 € |
| <b>60 Paneer Jalfrezi</b> gebratener, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüne Chilli - <i>scharf</i><br><i>Homemade cheese with sweet pepper, onion, tomatoes and chilli - spicy</i>  | 15,90 € |
| <b>61 Chana Palak</b> kräftiger indischer Spinat mit Kichererbsen <i>Tasty indian spinach with chickpeas</i>   | 15,90 € |

## Reis-Spezialitäten<sup>1,4,5,11,12,13</sup>

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips serviert.  
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.  
All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

- |  |         |
|--|---------|
| <b>62 Vegetable Biryani</b> Mit frischem gemischten Gemüse <i>With a variety of fresh vegetables</i>   | 14,90 € |
| <b>63 Mutton Kashmiri Biryani</b> Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen <i>Lamb with almonds and raisins</i>   | 16,90 € |
| <b>64 Chicken Biryani</b> Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen <i>Chicken with almonds and raisins</i>  | 15,90 € |
| <b>65 Beef Biryani</b> Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen <i>Beef with almonds and raisins</i>  | 15,90 € |
| <b>66 Bollywood Biryani</b> Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen<br><i>With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i> | 16,90 € |
| <b>67 Jheenga Biryani</b> Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen <i>King prawns with almonds and raisins</i>   | 20,90 € |



Wenn du auch zehntausend Felder hast, kannst Du nur einen Becher Reis am Tag essen;  
wenn auch Dein Haus tausend Zimmer enthält, brauchst Du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

Indische Weisheit

## Chicken-Spezialitäten <sup>1,4,5,11,12,13</sup>

- 68 Cana Chicken** Zartes Hühnerfleisch mit Kichererbsen in Currysoße  
*Tender chicken and chickpeas with curry-sauce* 16,90 €
- 69 Chicken Curry** Zartes Hühnerfleisch mit spezial Currysoße - **leicht scharf**  
*Fried chicken in spezial-curry-sauce - low spicy* 16,90 €
- 70 Chicken Korma** Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln  
*Tender chicken in nut sauce with shredded almonds* 16,90 €
- 71 Chicken Vegetables** Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse  
*Tender chicken with various fresh vegetables* 16,90 €
- 72 Karahi Chicken** Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert  
*Fried chicken in curry sauce served in a pan* 16,90 €
- 73 Chicken Jalfrezi** Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - **scharf**  
*Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, green chili - spicy* 16,90 €
- 74 Chicken Vindaloo** Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - **sehr scharf**  
*Boneless chicken in a spezial blend of spices from Goa - very spicy* 16,90 €
- 75 Chicken Butter** Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße  
*Tender chicken in a butter-tomato-sauce* 16,90 €
- 76 Tandoori Chicken Masala** Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße  
*Tender chicken in Masalasauc* 16,90 €
- 77 Chicken Nilgiri** Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat  
*Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint* 16,90 €
- 78 Chicken Palak** Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art  
*Tender chicken with indian spinach - a Northindian speciality* 16,90 €
- 79 Mango Chicken** Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße  
*Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce* 16,90 €
- 80 Chili Chicken** Zartes Hühnerfleisch nach berühmter Nordindischer Art - **scharf**  
*Tender chicken a northindian speciality - spicy* 16,90 €
- 81 Banana Chicken** Zartes Hühnerfleisch mit frischen Bananen in süß-saurer Soße  
*Tender chicken with banana sweet-sour sauce* 16,90 €
- 82 Chicken Madras** Zartes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und speziellen Madras-Gewürz - **leicht scharf**  
*Fried chicken with coconutmilk and Madras spices - low spicy* 16,90 €

## Enten-Spezialitäten <sup>1,4,5,6,11,12,13</sup>

- 83 Ente Vindaloo** Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa - **sehr scharf**  
*Tender filet of duck breast in the hot spicy Goa tradition - very spicy* 18,90 €
- 84 Ente Sabji** Zartes Entenbrustfilet mit versch. frischen Gemüse  
*Tender filet of duck breast with various fresh vegetables* 18,90 €
- 85 Karahi Ente** Zartes Entenbrustfilet in Currysoße in der Pfanne serviert  
*Tender filet of duck breast in curry sauce, served in a pan* 18,90 €
- 86 Ente Mushroom** Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safran-soße  
*Tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce* 18,90 €
- 87 Ente Jalfrezi** Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - **scharf**  
*Tender filet of duck breast with sweet peper, onions, tomatoes, green chili - spicy* 18,90 €
- 88 Ente Bollywood Tandoori** Zartes Entenbrustfilet in Masalasoße  
*Tender filet of duck breast in Masalasauc* 18,90 €
- 89 Ente Mango (Khatta Mittha)** Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt  
*Tender filet of duck breast with fresh mango, pinapple in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning* 18,90 €
- 90 Banana Ente** Zartes Entenbrustfilet mit frischen Bananen in süß-saurer Soße  
*Tender filet of duck breast banana in sweet-sour sauce* 18,90 €
- 91 Ente Korma** Zartes Entenbrustfilet in Nusssoße, Kokosflocken und gemahlene Mandeln  
*Tender filet of duck breast nutsauce with shered almonds* 18,90 €

## Lamm-Spezialitäten<sup>1,4,5,11,12,13</sup>

92	<b>Rogan Josh</b> Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße <i>Tender Lamb in Rogan curry sauce</i>	17,90 €
93	<b>Mughlai Meat</b> Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße <i>Tender lamb in almond saffron-cream sauce</i>	17,90 €
94	<b>Bhunna Ghosht</b> Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße <i>Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>	17,90 €
95	<b>Palak Ghosht</b> Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art <i>Tender lamb with indian spinach in the Northindian tradition</i>	17,90 €
96	<b>Mutton Mushroom</b> Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße <i>Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i>	17,90 €
97	<b>Mutton Vindaloo</b> Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - <b>sehr scharf</b> <i>Tender lamb in the hot spicy Goa tradition - very spicy</i>	17,90 €
98	<b>Karahi Ghosht</b> Gebratenes Lammfleisch in Currysoße in einer Pfanne serviert <i>Fried lamb in curry sauce served in the pan</i>	17,90 €
99	<b>Mutton Nilgiri</b> Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch <i>Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, coconut milk in an oriental herb sauce</i>	17,90 €
100	<b>Dahi Ghosht</b> Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße <i>Tender lamb in a curry yogurt almond sauce</i>	17,90 €
101	<b>Lamm-Boti Masala</b> Zartes Lammfleisch in Masala-Soße <i>Tender lamb in Masala sauce</i>	17,90 €
102	<b>Mango Lamm</b> Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Soße <i>Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce</i>	17,90 €

## Rindfleisch-Spezialitäten<sup>1,4,5,11,12,13</sup>

112	<b>Beef Curry</b> Zartes Rindfleisch in Currysoße <i>Tender beef in curry sauce</i>	16,90 €
113	<b>Beef Masala</b> Zartes Rindfleisch in Masala-Soße <i>Tender beef in Marsala sauce</i>	16,90 €
114	<b>Beef Sabzi</b> Rinderfleischstücke in frischem Gemüse in kräftiger Soße <i>Beef with fresh vegetables in spicy sauce</i>	16,90 €
115	<b>Beef Palak</b> Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte nordindische Art <i>Stewed beef with indian spinach in the Northindian tradition</i>	16,90 €
116	<b>Beef Bhunna</b> Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße <i>Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i>	16,90 €
117	<b>Beef Vindaloo</b> Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - <b>sehr scharf</b> <i>Tender beef spices in the tradition of Goa - very spicy</i>	16,90 €
118	<b>Beef Mango</b> Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashew-Soße <i>Tender beef in mango-saffron-cashew sauce</i>	16,90 €



## Fisch-Spezialitäten <sup>1,4,5,11,12,13</sup>

<b>127 Fisch Curry</b>	Seelachsfilet in Currysoße - <b>sehr scharf</b> Coalfishfilet in curry sauce - <b>very spicy</b>	17,90 €
<b>128 Fisch Chili</b>	Seelachsfilet in Chilisoße - <b>sehr scharf</b> Coalfishfilet i chili sauce - <b>very spicy</b>	17,90 €
<b>129 Fisch Masala</b>	Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet Coalfishfilet in Eastindian tradition	17,90 €
<b>130 Jheenga-Curry</b>	Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen <i>King prawns in curry sauce delicately seasoned</i>	21,90 €
<b>131 Jheenga-Masala</b>	Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße <i>King pawns in spicy Masala sauce</i>	21,90 €
<b>132 Jheenga-Mushroom</b>	Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Saf-ransoße <i>King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i>	21,90 €
<b>133 Jheenga-Mango</b>	Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Soße, fein gewürzt <i>King prawns in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoned</i>	21,90 €
<b>134 Jheenga-Jalfrezi</b>	Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili - <b>scharf</b> <i>Spicy king prawns with sweet pepper, onions, tomatoes, chili - spicy</i>	21,90 €
<b>135 Jheenga-Nilgiri</b>	Riesengarnelen mit Korianderblätter, grüner Chili, Minze, Spinat, Kräutern in Orientalsoße mit Kokosmilch <i>King prawns with coriander leaves, green chili, coconutmilk in an oriental herb sauce</i>	21,90 €

## Thalis <sup>1,4,5,6,9,11,12,13</sup>

Verschiedene Gerichte auf einem Teller  
*Various dishes an a plate*

<b>137 Vegetable Thali</b> <sup>49,51,54</sup>	3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis <i>3 different vegetable preparations, raita, salad, nan and Basmati rice</i>	19,90 €
<b>138 BOLLYWOOD Thali</b> <sup>51,76,92</sup>	2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis <i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice</i>	21,90 €
<b>139 BOLLYWOOD Spezial-Menü für 1 Person</b>	3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps <i>Spezial surprise menu for 1 person, with indian liqueur</i>	29,00 €

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition.  
*Our Thalís are served in the best Indian tradition on original platters.*

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.  
*We also like to prepare Thalís for 2 person.*

<b>140 Vegetable Thali für 2 Personen</b> <sup>49,49,51,54,58,59</sup>	mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten <i>With a variety of 6 vegetable dishes</i>	39,90 €
<b>141 BOLLYWOOD Thali für 2 Personen</b> <sup>49,51,76,89,92,116</sup>	mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten <i>With a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes</i>	43,90 €
<b>142 BOLLYWOOD-TANDOORI-Menü für 2 Pers.</b>	3 Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps <i>Spezial surprice menu for 2 person, with indian liqueur</i>	59,90 €

## Beilagen <sup>1,4,5,6,11,12,13</sup>

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.  
*Recommend as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.*

<b>145 Punjabi Raita</b>	Kartoffel-Zwiebel-Gurken-Joghurt <i>Yogurt with potatoes, onion and cucumber</i>	6,90 €
<b>146 Alu Raita</b>	Kartoffel-Joghurt <i>Potato yogurt</i>	5,90 €
<b>147 Kheere Ka Raita</b>	Gurken-Joghurt <i>Cucumber yogurt</i>	5,90 €
<b>148 Pulao Rice</b>	Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet <i>Basmati rice Moghul style</i>	7,00 €

# Tandoori-Brot-Spezialitäten<sup>4,9,6</sup>

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmfen  
Flatbread baked fresh in the charcoal in our clay oven*

<b>151 Nan</b>	<i>Ovales Brot aus Hefeteig</i> <i>Oval raised bread</i>	3,50 €
<b>152 Roti</b>	<i>Flaches Vollkornfladenbrot</i> <i>Flat whole-meal bread</i>	3,00 €
<b>153 Butter Nan</b>	<i>Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter</i> <i>Multilayer whole-meal-bread with butter</i>	3,50 €
<b>154 Mint Prantha</b>	<i>Gefüllt mit frischer Minze</i> <i>Filled with fresh mint</i>	3,50 €
<b>155 Vegetable Prantha</b>	<i>Gefüllt mit frischem Gemüse</i> <i>Filled with fresh vegetables</i>	4,90 €
<b>156 Paneer Kulcha</b>	<i>Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse</i> <i>Raised bread filled with homemade cheese</i>	4,90 €
<b>157 Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha</b>	<i>Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln</i> <i>Raised bread filled with garlic or onions</i>	3,90 €
<b>158 Pashawari Nan</b>	<i>Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch und Rosinen</i> <i>Raised bread filled with minced chicken meat and raisins</i>	4,90 €
<b>159 Pappad</b>	<i>Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen</i> <i>2 pieces of lentils wafers with 3 different delicious sauces</i>	4,00 €

## Dessert<sup>4,11</sup>

<b>162 Mango-Creme mit Vanilleeis</b>	<i>Mango cream with vanilla icecream</i>	6,90 €
<b>164 Gajar Halwa</b>	<i>Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert</i> <i>Grated carrots with almonds, pistachio and honey</i>	6,90 €
<b>165 Kulfi</b>	<i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien</i> <i>Honeymilk with cornflour, almonds and pistachio</i>	6,90 €
<b>166 Gulab Jamun</b>	<i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken</i> <i>Dumplings made of milk and cheese baked in honey</i>	6,90 €
<b>167 Frische Mango mit Eis</b>	<i>Fresh mango with icecream</i>	7,90 €
<b>169 BOLLYWOOD Teller</b>	<i>Lassen Sie sich überraschen, für 1 Person</i> <i>A surprice for you, for 1 person</i>	9,90 €
<b>170 BOLLYWOOD Teller</b>	<i>Lassen Sie sich überraschen, für 2 Personen</i> <i>A surprice for you, for 2 person</i>	15,90 €

## Getränkekarte (Aperitifs)

300 House Cocktail*	0,3 l	7,50 €
301 Kir Royal	0,1 l	4,90 €
302 Campari Soda*	5 cl	5,90 €
303 Campari Orange*	5 cl	5,90 €
304 Martini bianco	5 cl	4,90 €
305 Sprizzrol/Hugo	0,2 l	7,50 €
306 Gin Tonic**	5 cl	5,90 €
307 Martini-Cocktail (Martini und Gin)	5 cl	5,90 €

## Biere

314 Helles (vom Fass)	0,5 l	4,20 €
315 kleines Bier	0,25l	2,90 €
316 Weißbier (vom Fass)	0,5 l	4,80 €
317 Dunkles Weißbier (Flasche)	0,5 l	4,80 €
318 Weißbier - Leichtes (Flasche)	0,5 l	4,80 €
319 Dunkel (Flasche)	0,5 l	4,20 €
320 Radler	0,5 l	4,20 €
321 Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,20 €
322 Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
323 Indisches Bier (Flasche)	0,33l	3,90 €
324 Colaweizen oder Russ	0,5 l	4,90 €

## Indische Getränke

326 Mango Lassi (Joghurtgetränk mit Mango)	0,3 l	4,50 €
327 Lassi süß (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,3 l	3,90 €
328 Lassi sauer (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,3 l	3,90 €
329 Maracuja Lassi (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,3 l	3,50 €
330 Mangosaft	0,2 l	2,80 €
331 Maracujasaft	0,2 l	2,80 €
332 Guavensaft	0,2 l	2,80 €
333 Lycheesaft	0,2 l	2,80 €
334 Bananensaft	0,2 l	2,80 €
335 Mangosaftschorle	0,4 l	3,90 €
336 Maracujasaftschorle	0,4 l	3,90 €
337 Guavensaftschorle	0,4 l	3,90 €
338 Lycheesaftschorle	0,4 l	3,90 €
339 Bananensaftschorle	0,4 l	3,90 €

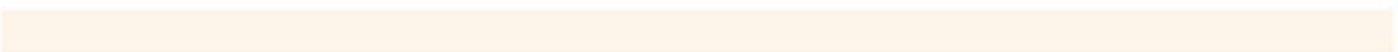
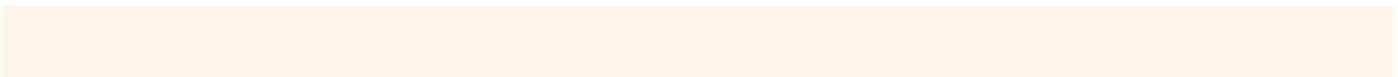
# Alkoholfreie Getränke

340	Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
341	Adelholzener	0,5 l	3,90 €
342	Adelholzener	0,75l	5,90 €
343	Adelholzener (Stilles Wasser)	0,5 l	3,50 €
344	Adelholzener (Stilles Wasser)	0,75l	5,50 €
345	Coca Cola*/*** oder Coca Cola Light	0,4 l	3,40 €
346	Fanta	0,4 l	3,40 €
347	Sprite	0,4 l	3,40 €
348	Spezi*/***	0,4 l	3,90 €
349	Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
350	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90 €
351	Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,90 €
352	Orangensaftschorle	0,4 l	3,90 €
353	Orangensaft	0,25l	2,80 €
354	Johannisbeersaft	0,25l	2,80 €
355	Bitter Lemon ** Schweppes	0,2 l	3,00 €
356	Tonic Water ** Schweppes	0,2 l	3,00 €
357	Ginger Ale * Schweppes	0,2 l	3,00 €

\* mit Farbstoff (with artificial coloring)

\*\* Chininhaltige Limonade (with chinin)

\*\*\* Coffeinhaltige Limonade (with coffein)



## Heiße Getränke

360 Tasse Chai	3,50 €
373 Tasse Kaffee	3,50 €
374 Espresso	2,50 €
376 Tasse Cappuccino	3,90 €
377 Latte Macchiato	3,90 €
378 Kaffee Coretto mit Grappa	4,50 €

## Whisky

380 Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	5,90 €
381 Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	5,90 €
383 Jack Daniels 43%	4 cl	5,90 €

## Spirituosen - Bitters

385 Ramazotti 32%	4 cl	3,90 €
386 Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	3,90 €
387 Fernet Branca 42%	4 cl	3,90 €
388 Gordons Dry Gin 40%	4 cl	3,90 €
389 Wodka Moskovskaya 40%	4 cl	3,90 €
395 Old Monk Rum (aus Indien) 42,8%	4 cl	4,90 €
396 Indischer Mangoschnaps (gut für die Verdauung) 38%	4 cl	4,50 €
398 Indischer Guavenliqueur	4 cl	4,00 €



# Weinkarte

## (Flaschenweine Weiß)

### Weißweine

		0,20 l	0,75 l
<b>402 Grüner Veltliner QW</b> <i>Weingut Salzl</i> <i>trocken, angenehm frisch, fruchtintensiv, schöne Textur</i>	<i>Österreich</i> <i>Burgenland</i>	6,90 €	22,90 €
<b>405 Grauburgunder D.Q.</b> <i>Weingut Heitlinger</i> <i>trocken, würzig, gute Säure, tropische Früchte und Apfel</i>	<i>Deutschland</i> <i>Baden</i>	6,90 €	22,90 €
<b>406 Lugana DOC</b> <i>Colli Vaibo di Bulgarini</i> <i>trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich</i>	<i>Italien</i> <i>Lombardei</i>	7,50 €	25,90 €
<b>409 Indischer Weißwein</b> <i>trocken</i>		5,90 €	19,90 €

### Rotweine

<b>416 Zweigelt QW</b> <i>Weingut Salzl</i> <i>trocken, wunderbar weich und samtig, vollmundig, gute Würze</i>	<i>Österreich</i> <i>Burgenland</i>	6,50 €	20,90 €
<b>418 Merlot DOC</b> <i>Cantina di Custoza</i> <i>trocken, weich, warm, schöne Balance, langes Finale</i>	<i>Venetien</i>	5,90 €	19,90 €
<b>419 Covila D.O.C.</b> <i>Bodegas Covila</i> <i>trocken, sehr geschmackvoll, mit süßlich-sanften Tannine</i>	<i>Rioja</i>	5,90 €	19,90 €
<b>421 Syrah VdP</b> <i>Domaine de la Baume</i> <i>trocken, feiner Körper, unterlegt von Tannin, Noten von Pfeffer und Lakritze, beharrlicher Abgang, lang anhaltend</i>	<i>Frankreich</i> <i>Languedoc</i>	7,50 €	25,90 €
<b>422 Costera Cannonau DOC</b> <i>Cantina Argiolas</i> <i>trocken, intensives granatrot, gut abgerundet, gehaltvoll undausgewogen, feinwürziger Abgang</i>	<i>Italien</i> <i>Sardinien</i>	9,50 €	32,90 €
<b>420 Indischer Rotwein</b> <i>trocken</i>		5,90 €	19,90 €

## Roséweine

	0,20 l	0,75 l
<b>430 Bardolino Chiaretto DOC</b>		
<i>Cantina Sociale di Custoza</i>		
<i>trocken, feine Kirschnoten, angenehmes Säure-Fruchtspiel</i>		
	6,50 €	20,90 €
<b>432 Weinschorle</b>	5,50 €	

## Sekt / Champagner

	0,20 l	0,75 l
<b>436 Prosecco Spumante, Soligo</b>	7,50 €	19,50 €
<b>437 Moët &amp; Chandon „Brutal Imperial“</b>	22,90 €	79,00 €



# Bollywood Tandoori

(Indisches Restaurant)



Königsdorfer Straße 2 · 83646 Bad Tölz  
Telefon: 08041/794 68-80 od.-81 · Fax: 08041/794 68-82