



ROYAL INDISCHES
RESTAURANT
WERTHER

2019

TANDOORI & CURRY
SPEZIALITÄTEN

GETRÄNKE

	0,7l	0,4l	0,2l
109. Zitronenwasser hausgemachtes frisches Zitronenwasser (mit / ohne Kohlensäure)		3,90€	2,30€
110. Mineralwasser	5,90€	-/-	2,20€
111. Cola/ Cola Light ^{1,4,5}		3,50€	2,20€
112. Fanta/ Sprite ¹		3,50€	2,20€
113. Apfelsaft		3,90€	2,20€
114. Apfelschorle		3,50€	2,20€
115. Ananassaft / Bananensaft		4,00€	2,50€
116. Orangensaft / Kirschsft		4,00€	2,50€
117. Kiba (Bananensaft und Kirschsft)		4,00€	2,50€
118. Mangosaft / Johanisbeerensaft		4,20€	2,90€
119. Tonic Water Bitter Lemon ⁵			2,90€
120. Ginger Ale ^{1,5}			2,90€

INDISCHE KALTE GETRÄNKE

	0,4l	0,2l
121. Lässig salzig ^G		
122. Lässig süß ^G		
123. Mango Lassi ^{G,1,7}		
124. Banana Lassi ^{G,7}		
125. Cocos Lassi ^{G,7}		
126. Mango ¹ /Banana / Cocos Lassi vegan		

HEISSE GETRÄNKE

127. Tasse Tee	2,00€
128. Tasse Kaffee	2,50€
129. Cappuccino	2,50€
130. Espresso	2,00€
131. Ingwer Wasser gekocht mit frischem Ingwer	2,50€
132. Jogi Tee schwarzer Tee mit Kardamom, Ingwer und Milch	2,90€

FASSBIER & FLASCHENBIER

133. Krombacher vom Fass	(0,3 l)	2,50€	(0,5 l)	3,50€
134. Radler	(0,3 l)	2,50€	(0,5 l)	3,90€
135. Hefeweizen Hell			(0,5 l)	3,90€
136. Hefeweizen Dunkel			(0,5 l)	3,90€
137. Kristallweizen			(0,5 l)	3,90€
138. Alkoholfreie			(0,33 l)	2,50€
139. Malzbier			(0,33 l)	2,50€
140. Hefeweizen (alkohlfrei)			(0,5 l)	3,90€
141. Indisches Bier			(0,33 l)	3,90€

APERITIFS 0,4 cl

142. Martini Rosso	3,90€
143. Martini Bianco	3,90€
144. Campari	4,50€

LONGDRINKS

145. Campari Soda / Orange	4,90€
146. Bacardi Cola / Orange / Soda	4,90€
147. Gin Tonic	4,90€
148. Aperol Spritz	5,50€
149. Hugo	5,50€

OFFENE WEISSWEINE

161. Chardonnay (trocken)	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
162. Pinot Grogio (trocken)	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
163. Frizzantino (lieblich)	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
164. Grau Burgunder ((trocken))	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
165. Weissburgunder QbA (trocken)	(0,25 l) 5,50€	-/-

OFFENE ROTWEINE

166. Merlot (trocken)	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
167. Chianti (trocken)	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
168. Lambrusco (lieblich)	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
169. Primitivo	(0,25 l) 5,50€	-/-
170. Côtes du Rhône	(0,25 l) 5,50€	-/-

ROSÉWEINE

171. Rosé (trocken)	(0,25 l) 5,50€	(0,5 l) 9,50€
172. Portugieser Weißherbst	(0,25 l) 5,50€	-/-

COCKTAILS

- | | |
|---|-------|
| 150. Pina Colada | 6,90€ |
| Sahne, Kokosnussirup, Rum weiß, Rum braun, Ananassaft | |
| 151. Mojito | 6,90€ |
| Rum Gold, Limette, Weißer Zucker, Minze, Soda | |
| 152. Planters Punch | 6,90€ |
| Rum braun, Rum weiß, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft | |

SPIRITUOSEN / LIKÖRE 0,2 cl

- | | |
|---------------------------|-------|
| 153. Doppel Korn | 3,00€ |
| 154. Jägermeister | 3,50€ |
| 155. Ramazotti | 3,50€ |
| 156. Wodka Absolut | 3,00€ |
| 157. Linie Aquavit | 4,00€ |
| 158. Baileys | 3,00€ |

INDISCHE SPIRITUOSEN/ LIKÖRE

- | | |
|---|-------|
| 159. Mango Schnaps / Kokos Schnaps | 3,00€ |
| 160. Mango Likör | 3,00€ |



SUPPEN & VORSPEISEN

1. **Paperdam** 2,50€
dünnem Knoblauch aus Linsen mit zwei Dips
2. **Masala Paper** (scharf) 2,90€
Paperdam mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chilischoten
3. **Dal Suppe** (Linsen) ^A **vegan** 4,00€
4. **Chicken Suppe** ^{G,A,6} 4,20€
5. **Tomatensuppe** ^{G,A} 3,90€
6. **Samosa** (2 Stück und 2 Dips) ^A **vegan** 4,50€
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern
7. **Gemüse Pakora** ^{A,1} **vegan** 5,90€
frisches Gemüse mit Kichererbsenmehl frittiert
8. **Chicken Pakora** ^{A,1} 6,20€
Hähnchenstreifen mit Kichererbsenmehl frittiert
9. **Paneer Pakora** ^{G,1} 6,20€
hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl frittiert
10. **Fisch Pakora** 7,90€
Fischfilet in Kichererbsenmehl frittiert
11. **Onion Bhaji** ^{G,C,1} 5,90€
Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl frittiert



BROTE AUS DEM LEHMOFEN



- | | |
|---|-------|
| 12. Tandoori Roti ^A vegan | 2,00€ |
| 13. Naan ^{A,G,C} | 2,50€ |
| 14. Butter Naan ^{A,G,C} | 3,50€ |
| 15. Garlic Naan ^{A,G,C} mit Knoblauch | 3,50€ |
| 16. Onion Kulcha gefüllt mit Zwiebeln | 3,90€ |
| 17. Peschwari Naan ^{A,G,C,1} mit hausgem. Käse, Kokos & Rosinen | 4,90€ |
| 18. Aloo Kulcha gefüllt mit Kartoffeln | 3,90€ |
| 19. Paneer Kulcha ^{A,G,C} gefüllt mit hausgem. Käse | 4,50€ |
| 20. Chili Naan (scharf) gefüllt mit hausgemachter Käse, Kartoffeln und Chilischoten | 4,50€ |
| 21. Methi Kulcha ^{A,G,C} gefüllt mit Bockshornklee | 4,90€ |
| 22. Keema Kulcha ^{A,G,C} gefüllt mit gehacktem Lammfleisch | 4,90€ |

SALATE

- | | |
|--|--------|
| 23. Salat der Saison (klein)
gemischter Salat mit Dressing | 2,90€ |
| 24. Salat der Saison (große)
gemischter Salat mit dressing | |
| 25. Chicken Tikka Salat
mit eingelegtes Hähnchenbrustfilet, im Lehmofen gegrillt,
Champignons und Zwiebeln dazu Naanbrot | 10,50€ |
| 26. Paneer Tikka Salat
mit hausgemachtem Käse, gegrillt im Lehmofen, Paprika und
Zwiebeln | 9,50€ |

Pizza

87. Margherita mit Tomatensauce und Käse	6,90€
88. Pizza Salami mit Salami	7,50€
89. Pizza Schinken mit Schinken	7,50€
90. Pizza Romana mit frischen Champignons und Putenschinken	7,90€
91. Pizza Mista mit Salami, Putenschinken, Champignons & Thunfisch	7,90€
92. Pizza Speciale mit Champignons, Thunfisch, Zwiebeln Peperoni & Oliven	8,50€
93. Pizza Frutti di Mare mit Meersfrüchten & Knoblauch	8,50€
94. Pizza Bibione mit Krabben & Knoblauch	8,50€
95. Vegetaria (auf Anfrage, mit frischem Chilli) mit Knoblauch & nach Wahl: frisches Gemüse, Spinat, Broccoli, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Paprika	8,90€
96. Spinaci Divolo mit Spinat, Knoblauch & scharfer Salami	8,50€
97. Napolitana mit Sardellen, Knoblauch, Kapern & Oliven	8,50€
98. Primavera mit Champignons, Thunfisch, Artischocken & Oliven	8,50€
99. Tonno e Cipolla mit Thunfisch & Zwiebeln	8,50€
100. Hawaii mit Ananas & Putenschinken	8,50€
101. Calzone mit Salami, Schinken & Champignons	9,00€
102. Pizza Hähnchen (auf Anfrage, mit frischem Chilli) mit Tomatensauce, Käse, gebr. Hähnchenbruststreifen frischen Champignons & Zwiebeln	10,50€
103. Pizza Rucola mit Tomatensauce, Käse, frischen Tomaten, Rucola & Parmesankäse	10,50€

VEGETARISCH/ VEGAN

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | |
|--|---------------|
| 38. Bombay Aloo | 9,90€ |
| Kartoffeln mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer Joghurt-Curry-Soße | |
| 39. Dal Makhni ^{G,1} | 10,90€ |
| schwarze Linsen in fein gewürzter Currysoße | |
| 40. Dal Tarka vegan | 10,90€ |
| Gelbe und Rote Linsen mit frischen Tomaten, Bockshornklee, Ingwer und Knoblauch | |
| 41. Channa Masala vegan | 10,90€ |
| Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und orientalischen Gewürzen | |
| 42. Mixed Vegetables vegan | 11,90€ |
| frisches Gemüse in Currysoße | |
| 43. Palak Paneer (pikant) | 12,90€ |
| Spinat mit Kräutern und exotischen Gewürzen und hausgemachten Käsewürfeln | |
| 44. Paneer Tikka Masala ^{G,1} | 13,90€ |
| eingelegter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen, mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Mandeln | |

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | |
|---|--------|
| 45. Chicken Curry | 11,90€ |
| Hähnchenbrustfilet in Currysauce | |
| 46. Chicken Madras | 12,90€ |
| Hähnchenbrustfilet in Madrassosße mit frischen Champignons, Kokosmilch und Ingwer | |
| 47. Chicken Saag | 12,90€ |
| Hähnchenbrustfilet mit Kräutern und Ingwer in einer exotischen Gewürzmischung | |
| 48. Mango Chicken | 12,90€ |
| Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango-Currysauce | |
| 49. Chicken Korma | 12,90€ |
| Hähnchenbrustfilet in einer milden Kormasosße, Mandeln, Kokos & Cashewnüssen | |
| 50. Methi Chicken | 12,90€ |
| Hähnchenbrustfilet mit Bockshornkleeblättern und verschiedenen Gewürzen | |
| 51. Chili Chicken | 12,90€ |
| Hähnchenbrustfilet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Chilischoten | |
| 52. Butter Chicken | 12,90€ |
| eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt im Lehmofen, in Tomaten, Butter und Curry-Sahnesosße | |
| 53. Balti Chicken | 12,90€ |
| Hähnchenbrustfilet gebraten mit Koriander-Samen, Roten Chilischoten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln | |
| 54. Chicken Tikka Masala | 12,90€ |
| eingelegtes Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Lehmofen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Mandeln und Zwiebeln in roter Currysoße | |
| 55. Chicken Sabji | 12,90€ |
| zartes Hähnchenbrustfilet mit frischen Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern | |

LAMM

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | |
|---|--------|
| 56. Lamm Curry (pikant) | 13,50€ |
| Lammfleisch in Currysoße | |
| 57. Lamm Vindaloo (scharf) | 14,50€ |
| gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und orientalischen Gewürzen in Currysoße zubereitet | |
| 58. Lamm Bhunna (scharf) | 14,90€ |
| zartes Lammfleisch mit frischen Paprika und Zwiebeln (scharf) | |
| 59. Lamm Saag (pikant) | 14,90€ |
| Lammfleisch mit Spinat und verschiedenen Kräutern | |
| 60. Lamm Korma (mild) ^{G,7} | 14,90€ |
| Lammfleisch mit Mandeln, Cashewkerne, Kokos und Rosinen in einer milden Kormasoße | |
| 61. Lamm Tikka Masala (pikant) ^{G,H,1} | 14,90€ |
| ingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt mit frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in einer roten Currysoße | |
| 62. Lamm Sabji | 13,90€ |
| zartes Lammfleisch mit frischen Gemüse, Ingwer, Curry und frischen Kräutern | |

ROYAL THALIS



63. **Thali „Mixed Vegetable“** ^{G,H} **18,90€**
kleine Portion Navrattan Korma, Dal Tarka, Palak Paneer, Raita, Roti und Basmatireis
64. **Thali „Mixed Maharaja“** ^{G,H} **21,90€**
Kleine Portion Mixed Vegetables, Chicken Korma, Lamm Vindaloo, Raita, Roti und Basmatireis

FISCH



65. **Fisch Curry** (pikant) ^{A,1} **13,90€**
gebratenes Seelachfilet nach einem nordischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
66. **King Prawns Curry** (pikant) **18,90€**
Königsgarnelen mit ausgewählten Gewürzen, frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln
67. **Fisch Mango Curry** (mild) ^{A,1,7} **13,90€**
gebratenes Seelachfilet mit frischer Mango in Currysauce
68. **Fisch Jalfrezi** (pikant) ^G **14,90€**
Seelachfilet in einer ausgewogenen Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten

BIRYANIS „REISSPEZIALITÄTEN“

alle Biryanis werden mit „Raita“ (Naturjoghurt mit gehackten Gurken und Tomaten) serviert



- | | |
|--|---------------|
| 69. Vegetarisch Biryani | 11,90€ |
| mit frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen | |
| 70. Chicken Biryani | 12,90€ |
| mit Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen | |
| 71. Lamm Biryani | 13,90€ |
| mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen | |
| 72. Shrimps Biryani | 13,90€ |
| mit Cocktailshrimps, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen | |
| 73. Hyderabadi Biryani | 14,90€ |
| mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Cashewkerne, Mandeln, Kokos und Rosinen | |

ENTE

- | | |
|---|---------------|
| 74. Ente Masala | 14,90€ |
| Ente in roter Curry-Sauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen | |
| 75. Ente Madras (scharf) | 14,90€ |
| Ente in roter Curry-kokosnuß-Sauce-Madras | |
| 76. Ente Jalfrezi | 14,90€ |
| Ente mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten in gelber Curry-Sauce | |
| 77. Ente Korma | 14,90€ |
| Ente in einer milden Kormasofße, Mandeln, Koks & Cashewnüssen | |
| 78. Ente Curry | 13,90€ |
| Ente in Currysauce | |

FÜR KINDER

- | | |
|---|-------|
| 79. Pommes Rot/ Weiß ^G | 2,90€ |
| 80. Piraten Essen ^A
Chicken Nuggets mit Pommes frites | 5,90€ |
| 81. Mickey Maus
Mango Chicken mit Basmatireis | 6,90€ |
| 82. Räuberteller
Chicken Korma mit Basmatireis | 6,90€ |

DESSERT



- | | |
|---|-------|
| 83. Gulab Jamun ^{A,G}
eingelegtes Süßbällchen in Kardamom und Zuckersirup | 3,90€ |
| 84. Kheer ^G
hausgemachter Milchreis mit Mandeln, Koks und Rosinen | 3,90€ |
| 85. Mango Cream vegan
frische Mango, Kokosmilch, Mandeln und Kokos | 4,50€ |
| 86. Himbeer Kulfi ^G
Heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne | 4,90€ |