Herzlich willkommen im

Royal India

INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Herzlich willkommen im

Royal India

INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Montag Ladies Night

Sie bestellen zwei Hauptgerichte und wir lassen vom günstigeren 50% nach.

(nur im Lokal und nur für Damenrunden, ausgenommen Feiertage)

Donnerstag Partner- Night

Sie bestellen zwei Hauptgerichte und wir lassen vom günstigeren 50% nach.

(nur im Lokal und nur fur Ehepaare - ausgenommen Feiertage)

Sonntag Mittag Spezialitäten-Buffet

Großes indisches Buffet für nur 16,90 €

Allergene Stoffe können beim Personal erfragt oder in einer eigenen Karte eingesehen werden.

Offnugszeiten

Täglich 11.30 - 14.00 Uhr
und 17.30 - 22.00 Uhr
auch an Sonn- und Feiertagen
Dienstag Ruhetag

Marktplatz 4
90556 Cadolzburg
Telefon 09103/7903982
Mobil 015175831692
E-Mail royalindia218@gmail.com

Herzlich willkommen im Royal India

INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Verehrter Gast,

wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.
Jedes Gericht wird von uns frisch für Sie zubereitet.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihren Wünschen entsprechen, wenn Sie bestimmte Gewürze, z. B. Knoblauch, Ingwer usw. nicht in Ihrem Essen haben möchten.

Sollten Sie noch weitere Fragen oder spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Es ist stets unser Bestreben, Sie voll und ganz zufrieden zus tellen.
Sollte uns das einmal nicht gelingen, geben Sie uns bitte Bescheid.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit.

Ihr
Royal-India-Team

Mittagskarte

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 11.30 bis 14 Uhr, außer an Feiertagen.
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Tagessuppe oder Salat sowie Basmatireis.

Vegetarische Spezialitäten

M 100	**Punjabi Kofta**[G,H] Gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Crème-Sauce mit Mandeln und Kokosnuss	9,90 €
M 101	**Chana Aloo** Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce	9,90 €
M 102	**Matter Paneer**[G] Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in feiner Curry-Sauce	9,90 €
M 103	**Palak Aloo** Spinat mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in feiner Curry-Sauce	9,90 €
M 104	**Sabji Korma**[G,H] Frisches Gemüse in einer Safran-Mandel-Sahne-Sauce	9,90 €
M 105	**Mixed Vegetables** Gemüsecurry aus verschiedenem frischem Gemüse	9,90 €
M 130	**Bhindi Paneer**[G] Frisches Okragemüse mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten	9,90 €

Spezialitäten vom Huhn

M106	**Chicken Curry** Hühnerfleisch in einer pikanten Curry-Sauce	10,90 €
M 107	**Chicken Sabji Korma**[G] Hühnerfleisch mit Gemüse in einer Safran-Mandel-Sauce	10,90 €
M 108	**Mango Chicken**[G] Hühnerbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Sauce	10,90 €
M 109	**Chicken Tikka Masala**[G] Hühnerbrust in Mandel-Masala-Sauce, Empfehlung des Chefkochs	10,90 €
M 110	**Chicken Jalfrezi** Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander - scharf	10,90 €

Spezialitäten vom Lamm

M 112	**Lamm Curry** Lammfleisch in einer pikanten Curry-Sauce	11,90 €
M 113	**Mango Lamm**[N,G] Lammfleisch mit einer fruchtigen Mango-Mandel-Sauce und leichten indischen Gewürzen	11,90 €
M 114	**Lamm Khumb Wala**[G] Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahne-Sauce	11,90 €
M 115	**Lamm Palak**[G] Lammfleisch mit Spinat auf nordindische Art	11,90 €

Mittagskarte

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 11.30 bis 14 Uhr, außer an Feiertagen.
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Tagessuppe oder Salat sowie Basmatireis.

Spezialitäten von der Ente

M 116 **Ente Mushroom Masala** [G] — 12,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Champignons und Ingwer in Mandel-Masala-Sauce

M 117 **Ente Jalfrezi** — 12,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Paprika und Zwiebeln in Curry-Sauce

M 126 **Ente Mango** [G] — 12,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Mandeln, in einer
würzigen Sauce mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

M 128 **Ente Hyderabadi** [G,H] — 12,90 €
Gebratene Ente mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch,
Sahne und Erdnusssoße - leicht scharf

M 129 **Ente Sagwala** — 12,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und
Gewürzen, auf nordindische Art gekocht

Spezialitäten von Fisch und Garnelen

M 118 **Bengali Fisch Curry** [D,H] — 10,90 €
Fisch in Kokosflocken, Minze, grünem Chili, Ingwer und frischem Koriander

M 119 **Fisch Mango** [D,G] — 10,90 €
Fischfilet in Mango-Safran-Cashew-Sauce

M 120 **Jheenga Khumb Wala** [B,G,N] — 12,90 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahne-Sauce

M 121 **Jheenga Jalfrezi** [B,N] — 12,90 €
Riesengarnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse - scharf

M 122 **Jheenga Sabji** [B,N] — 12,90 €
Riesengarnelen mit Gemüse in einer Curry-Sauce

Spezialitäten aus dem Tandoor (Lehmofen)

M 111 **Murgh Tikka** [G] — 12,90 €
Hühnerbrust in Masala-Sauce mit Kartoffeln

M 123 **Tandoori Mix** [G] — 12,90 €
Gemischter Grillteller in der Pfanner serviert mit Kartoffeln

M 124 **Aloo Tikka** — 10,90 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig

M 125 **Tandoori Gobi** — 10,90 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl

M 127 **Haryali Malai Kabab** [G] — 12,90 €
Gegrillte Hühnerbrust, mariniert in Ingwer, Minze, Joghurt und Gewürzen
im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne

Shorba / Suppen

1	**Dal Shorba** [G] Kräftige indische Linsensuppe	4,90 €
2	**Suppe Royal India** [G] Suppe mit Spinat und Hühnerfleisch-Crème	5,90 €
3	**Sabzi-Shorba** [G] Indische Gemüsecrèmesuppe	5,50 €
4	**Tomater-Shorba** [G] Indische Tomatensuppe	4,90 €
5	**Lahsan-Shorba** [G] Indische Knoblauchsuppe	5,50 €

Starters/ Vorspisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

6	**Vegetable Pakoras** [A] In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	5,90 €
7	**Murg Pakoras** [A] In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke	6,50 €
8	**Punjabi Pakoras** [A] In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse und frischer Spinat	5,90 €
9	**Baingan Pakoras** [A] In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen	6,50 €
10	**Vegetable Samosa** [A (Weizen)] Pastete mit Gemüse gefüllt	6,50 €
11	**Onion Pakoras** [A] In Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebellaibchen	5,90 €
12	**Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** [A] Murg-, Vegetable-, Paneer-, Bengen-Pakoras und Onion Bahji	12,90 €
300	**Paneer Tikka** [G] Marinierter hausgemachter Käse mit Joghurt und Gewürzen, danach gegrillt	14,90 €

Salate und Joghurt

13	**Chana Chat** [G] Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Mango-Joghurt-Sauce	5,50 €
14	**Murg Chat** [G] Hühnerfleisch mit Tomaten und Gurken in Mango-Joghurt-Sauce	6,50 €
15	**Gemischter Salat** [G] Salate der Saison	5,50 €
16	**Königlicher Salat** [B,C,G] Gemischter Salat mit Shrimps und gekochten Eiern	8,90 €
17	**Royal India Salat** [C,G] Gemischter Salat mit Hühnerfleisch und gekochten Eiern	8,90 €
18	**Raita** [G] Joghurt mit Gurken, fein gewürzt	4,50 €
19	**Royal India Raita** [G] Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, fein gewürzt	5,50 €

Extra Beilagen

20	**Pulao Reis** [A(Weizen)] Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	6,50 €
21	**Bombay-Potatoes** Kartoffeln mit Curry und Kümmel	7,50 €
301	**Pommes frites**	4,50 €

Indisches Brot

22	**Chapati** A(Weizen) Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	3,10 €
23	**Naan** A(Weizen),G Fladenbrot aus Hefeteig	3,50 €
24	**Lasan-, Chili-, oder Adrak Naan** A(Weizen),G Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Ingwer oder Chili	4,30 €
25	**Bhathura** A(Weizen),G Fluffiges Brot aus Hefeteig	4,50 €
26	**Paneer Naan** A(Weizen),G Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse	5,50 €
27	**Kima Naan** A(Weizen),G Fladenbrot mit Lammfleisch und Hühnerfleisch	5,50 €
28	**Pishwari Naan** A(Weizen),C(Cashewüsse, Mandeln), G Fladenbrot mit Nüssen, Rosinen und Kokosflocken	5,50 €
29	**Pappadams** A(Urid-Linsenmehl) Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln	3,10 €
201	**Butter-Naan** A(Weizen),G Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter	4,50 €
202	**Aloo Patatha** A(Weizen) GuFüllt mit einer Kartofellfüllung, die auf dam indischen Subkontinent heimisch ist.	4,50 €

Unser Chefkoch empfiehlt

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

30 **Bhindi Bhujia** 13,90 €
Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Paprika,
Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten

31 **Baingan ka Bharta** [G] 14,90 €
Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert,
mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch gebraten

32 **Chicken Mango** [G,H] 14,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischer Mango
in einer süßsauren Mandel-Sauce zubereitet

33 **Chicken Dilas** [G] 14,90 €
Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Tomaten
in süßsaurer Crème-Sauce

34 **Chicken Mutton Korma** [G,H] 14,90 €
Hühnerfleisch mit Lammfleisch in Cashew-Mandel-Sahnesauce

35 **Chicken Hyderabadi** [G,H] 14,90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Saße - leicht scharf

36 **Tandoori Ente** [G] 18,90 €
Gegrilltes Entenbrustfilet, mariniert in Ingwer, Kardamom,
Joghurt und im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne
und Masala-Sauce mit Salat

37 **Haryali Malai Kabab** [G] 15,50 €
Gegrillte Hühnerbrust, mariniert in Ingwer, Minze, Joghurt
und Gewürzen im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne

38 **Achai Tikka** [G] 15,50 €
Hühnerfleisch, mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt
und Pickle pikant

14,90 €

203 **Dal Makhani**
Indische schwarze und gelbe Linsen mit Knoblauch und Ingwer, Kidneybohnen und
Butter in Rahmsauce

204 **Veg Makhani** 13,90 €
Frisches Gemüse gekocht mit Honig,Butter,
Sahne und Tomater

205 **Paneer Butter Masala** [G,H] 14,90 €
Cremiges Curry mit hausgemachtem Käse, Gewürzen,
Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen und Butter

Vegetarische Spezialitäten / Gartengemüse

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis

302 **Paneer Pasanda** [G,H,A] — 14,90 €
Hausgemachter Käse gefüllt mit Kartoffeln und Nüssen in Tomaten und Cashew-Sahnesauce

39 **Chana Masala** [G] — 13,90 €
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer

40 **Mango Sabji** [G] — 14,50 €
Frisches Gemüse mit frischer Mango in einer süßsaueren Mandel-Sauce zubereitet nach Art des Chefkochs

41 **Karahi Paneer** [G] — 13,90 €
Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce

42 **Bhindi Chana** — 13,90 €
Okragemüse mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen gebraten

43 **Malai Koftas** [G,H] — 14,50 €
Gefüllte Käseklößchen in feiner Currycreme-Sauce mit Kokosflocken

44 **Mixed Vegetables** [G] — 13,90 €
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse

45 **Navrattan Korma** [G,H] — 14,50 €
Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen und Rosinen in einer Cashew Mandel Sahne Sauce

46 **Palak Paneer** [G] — 13,90 €
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten

47 **Vegetable Hyderabadi** [E,G] — 13,90 €
Gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Tomate, Sahne und Erdnuss-Sauce - leicht scharf, fein gewürzt

206 **Vegetable Jalfrezi** — 14,90 €
Gemischtes Gemüse mit Paprika Tomaten und indischem Käse, sehr pikant

207 **Dal Tadka** — 13,50 €
Indische gelbe Linsen, gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten

208 **Paneer Makhani** — 14,90 €
Hausgemachter frischkäse gekocht mit Honig,Butter,Sahne and Tomater

Huhn / Chicken

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

48 **Chicken Curry** [G] — 13,90 €
Hühnerfleisch in einer feinen Curry-Sauce

49 **Chicken Tikka Masala** [G] — 14,50 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce

50 **Chicken Vindalu** — 13,90 €
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
- sehr scharf

51 **Butter Chicken** [G,H] — 14,90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Mandeln und Cashewnüssen
in einer Butter-Sahne-Sauce

52 **Chicken Tikka Jalfrezi** [G] — 14,90 €
In Joghurt mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit frischem Paprika und Ingwerstreifen,
im Tandoor gegrillt - scharf

53 **Chili Chicken** [A(Weizen)] — 13,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln
und Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce-
Eine besondere Empfehlung-scharf

54 **Shabnam Chicken Curry** — 14,90 €
Hühnerfleisch mit Champignons in feiner pikanter Curry-Sauce

55 **Chicken Nilgiri** — 14,90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Spinat, Minze, Knoblauch,
Ingwer, Tomaten, Kokosflocken und Curry-Sauce

209 **Garlic Chicken** — 14,90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebeln und feiner
Knoblauch-Sauce

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

56 **Lamm Hyderabadi** [G,H] — 15,90 €
Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce - leicht scharf

57 **Mutton do Pyaja** — 15,90 €
Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch in einer feinen Tomaten-Sauce

58 **Mutton Vindalu** — 14,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce
-sehr scharf

59 **Lamm Curry** [G] — 15,90 €
Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce

60 **Kashmiri Gosht** — 15,90 €
Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Cashewnüssen,
Knoblauch, Zwiebeln und Koriander - scharf

61 **Mango Lamm** [G] — 15,90 €
Lammfleisch in einer fruchtigen Mandel-Mango-Sauce
und leichten indischen Gewürzen nach Art des Chefkochs

62 **Karahi Lamm** [G] — 15,90 €
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Joghurt
und Paprika in Curry-Sauce

63 **Ghost Saag Wala** [G] — 15,90 €
Lammfleisch mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten
und Gewürzen, auf nordindische Art gekocht

64 **Bhindi Ghosht** — 15,40 €
Frisches Okragemüse mit Lammfleisch und
Tomaten-Ingwer-Sauce

Thalis / gemischte Platten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

65 **Royal India Platte für 2 Personen Fleisch** G,H — 48,90 €
Vorspeise: gemischte Pakoras und
Gegrilltes aus dem Tandoor Lehmofen
Hauptspeise: köstliches Hühnchen- und Lammfleisch
mit Gemüse-Beilage und indischer Sauce, dazu Naan
Nachspeise: nach Wunsch

66 **Royal India Platte für 2 Personen - Vegetarich** B,G — 45,90 €
Vorspeise: gemischte Pakoras oder suppe
Hauptspeise:köstliches zwei vegetarische Gerichte, dazu Naan
Nachspeise: nach Wunsch

67 **Wünsche Thali vegetarisch** G — 19,90 €
Drei verschiedene vegetarische Gerichte,Naan, Reis und Salat

68 **Wünsche Thali Fleisch** G — 21,90 €
Zwei Fleisch-Curries, ein Gemüsegericht,Naan, Reis und Salat

69 **Royal India Thali für 2 Personen** G.H — 26,90 €
Vier verschiedene Hauptgerichte, Salat, Naan und Raita

Tandoori-Spezialitäten

Gegrilltes aus dem indischen Lehm-Ofen
Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehm-Ofen aus Indien zubereitet.

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis und eine schmackhafte Curry-Sauce

70 **Tandoori Chicken** [G] — 14,90 €
Hühnerkeule, speziell gewürzt mit Kartoffein

71 **Reshmi Kebab** [G,H] — 15,90 €
Hühnerfleisch, mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt.
Cashews und Mandeln, danach gegrillt

72 **Murgh Tikka** [G] — 14,50 €
Entbeinte Hühnerfleischstücke,
nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart,
mit Kartoffeln

73 **Tandoori Mix** [B,G] — 17,90 €
Marinierte und gegrillte Hähnchenkäule, Garnele,
Entenfleisch und Hühnerbrustfilet
mit Kartoffeln

74 **Jheenga Shahi Tandoori Garnelen** [B,G,N] — 19,90 €
Garnelen, mariniert nach Art des Hauses,
nur bekannt im Indus Tal, am Spieß im Tandoor gegart
mit Kartoffeln

75 **Royal India Tandoori-Platte** [G] — 16,90 €
Mariniertes und gegrilltes Hühnerfleisch
nach verschiedener Art und Entenfleisch
mit Kartoffeln

210 **Aloo Tikka** — 13,50 €
Kartoffel, mariniert mit grünes Chilli, indische Gewürze, grüne Erbsen,
danach gegrillt

211 **Tandoori Gobi** — 13,90 €
Blumenkohl, mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt. Cashews und Mandeln, danach gegrillt

Meeresfrüchte-Spezialitäten

305 **Chill Jheenga** [B,N] — 16,90 €
Gebratene Garnelen mit Zwiebeln
und Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce -
Eine besondere Empfehlung - scharf

76 **Jheenga Curry** [B,G,N] — 16,90 €
Gebratene Riesengarnelen in einer feinen Curry-Sauce

77 **Shahi Prawn Masala** [B,G,N] — 16,90 €
Gebratene Riesengarnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce

78 **Jheenga Dilas** [G] — 16,90 €
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Tomaten
in süß-sauerer Crème-Sauce

79 **Shabnam Fisch Curry** [A,D] — 15,90 €
Seelachsfilet mit Champignons in feiner Curry-Sauce

80 **Jheenga Hyderabadi** [B,G,N] — 16,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce - leicht scharf

81 **Mango mit Prawn** [B,G,N] — 16,90 €
Riesengarnelen in Mango-Mandel-Sauce nach Chefkoch-Art

Enten-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

82 **Ente Jalfrezi** — 17,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika,
grünem Chili und frischem Koriander

83 **Mango Ente** — 17,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Mandeln,
in einer würzigen Sauce mit Ingwer, Knoblauch
und frischem Koriander

84 **Ente Kashmiri Masala** [H(Cashewnüse)] — 17,90 €
Zartes Entenbrustfilet, mit Zwiebeln, Ingwer
und frischem Koriander - scharf

85 **Ente Khumb Wala** [G,H] — 17,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons,
Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahne-Sauce

306 **Ente Hyderabadi** [G,H] — 17,90 €
Gebratene Ente mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce - leicht scharf

307 **Ente Sagwala** — 17,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und
Gewürzen, auf nordindische Art gekocht

308 **Karahi Ente** — 17,90 €

Biryanis Reisgericht

Biryani ist ein, in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird.

86 **Murgh Biryani** H (Mandeln) — 13,90 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet in Safranreis, fein gewürzt

87 **Lamm Biryani** H (Mandeln) — 14,50 €
Lammfleisch in Safranreis mit Mandeln und Rosinen, fein gewurzt

88 **Royal India Biryani** B,H (Mandeln),N — 15,90 €
Reis mit Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen

89 **Vegetable Biryani** G,E,H (Mandeln),N — 13,90 €
Reis mit frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen

Nachspeisen / Desserts

90 **Mango Creme** G — 5,50 €
Mangocreme mit Eis

91 **Gulab Jamun** A (Weizen),G — 5,50 €
Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup mit Eis

92 **Gemischtes Eis** G — 4,50 €
Mit Sahne

93 **Kulfi** G,H — 5,10 €
Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien mit Eis

94 **Mango Kulfi** G,H — 5,10 €
Honigmilch mit Mango, Nüssen und indischem Eis

95 **Punjab Kheer** G,H — 5,90 €
Gekochter Reis mit Milch und Nüssen

309 **Royal India Dessert für 2 Personen** A (Weizen),G,H — 10,90 €
Gemischte Nachspeisenvariation

310 **Falooda** — 7,90 €
Falooda ist ein in Indien und den Nachbarländern beliebtes Eisdessert. Basilikumsamen, Sev, Rosensirup und Eis.

Biere

Grüner Vollbier helle A(Gerste)	0,5 l	3,40 €
Zirndorfer Landbier hell A(Gerste)	0,5 l	3,40 €
Zirndorfer Kellerbier A(Gerste)	0,5 l	3,40 €
Lederer Pils A(Gerste)	0,33 l	3,40 €
Tucher helles Hefeweizen A(Gerste)	0,5 l	3,50 €
Tucher Hefeweizen leicht A(Gerste)	0,5 l	3,50 €
Tucher Hefeweizen dunkel A(Gerste)	0,5 l	3,50 €
Alkoholfreies Bier A(Gerste)	0,5 l	3,40 €
Tucher Hefeweizen alkoholfrei A(Gerste)	0,5 l	3,50 €
Zirndorfer Keller-Radler naturtrüb A(Gerste)	0,5 l	3,40 €
Cola-Weizen A(Gerste)	0,5 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,4 l	2,70 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	2,20 €
Flasche Wasser	0,75 l	4,90 €
stilles Wasser	0,5 l	3,30 €
stilles Wasser	0,75 l	4,90 €
Cola-Mix1/3	0,2 l	2,00 €
Cola-Mix1/3	0,4 l	3,20 €
Coca-Cola1/3 /Sprite/Fanta	0,2 l	2,20 €
Coca-Cola1/3 / Sprite/Fanta	0,4 l	3,30 €
Coca-Cola Light 1/3	0,2 l	2,20 €
Coca-Cola Light 1/3	0,4 l	3,30 €
Bitter Lemon 2	0,4 l	3,20 €

Biere aus Indien

Cobra	0,33 l	4,00 €
Kingfischer	0,33 l	4,00 €

mit Farbstoff, chininhaltige Limonade, koffeinhaltige Limonade

Getränkekarte

Aperitifs

Haus-Cocktail [1]	0,1 l	4,10 €
Glas Prosecco	0,1 l	2,70 €
Indian Sun [1/3]	0,1 l	3,10 €
Campari Soda / Orange [1]	5 cl	4,10 €
Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	4,10 €

Longdrinks

Vodka Lemon [1]	5 cl	4,10 €
Bacardi Cola [1/3]	5 cl	4,70 €
Jacky Cola [1/3]	2 cl	4,20 €
Havana Club	2 cl	4,20 €
Johnnie Walker	2 cl	4,20 €

Internationale Spirituosen

Ramazotti 32%	2 cl	3,10 €
Fernet Branca 42%	2 cl	3,10 €
Williamsbirne „Morand" 40%	2 cl	4,20 €

Indische Spirituosen

Old Monk Rum 42,8%	2 cl	3,70 €
Mangolikör, hausgemacht	2 cl	3,10 €
Mangolikör, hausgemacht (Flasche zum Mitnehmen)	1 l	12,10 €
Indischer Mangoschnaps - gut für die Verdauung	2 cl	3,30 €

mit Farbstoff, chininhaltige Limonade, koffeinhaltige Limonade

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack.

	0,21 L	0,41 L
Lassi sauer [G,H]	2,90 €	3,90 €
Lassi süß [G,H]	2,90 €	3,90 €
Lassi Mango [G,H]	3,10 €	4,10 €
Lassi Maracuja [G]	3,10 €	4,10 €
Lassi Granatapfel [G]	3,10 €	4,10 €

Nektare und Schorlen

	Nektar 0,21 L	Nektar 0,41 L	Schorle 0,21 L	Schorle 0,41 L
Apfel	2,30 €	3,70 €	2,10 €	3,30 €
Orange	2,30 €	3,70 €	2,10 €	3,30 €
Johannisbeere	2,30 €	3,70 €	2,10 €	3,30 €
Maracuja	2,50 €	4,10 €	2,30 €	3,30 €
Mango	2,50 €	4,10 €	2,30 €	3,30 €
Lychee	2,50 €	4,10 €	2,30 €	3,30 €
Granatapfel	2,50 €	4,10 €	2,30 €	3,30 €

mit Farbstoff, chininhaltige Limonade, koffeinhaltige Limonade

Teespezialitäten

Tasse Chai-indischer Haustee mit Milch [G] **dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürze**	2,90 €

Jeweils eine Tasse nach Wahl

Pfefferminztee	2,30 €
Schwarzer Tee	2,30 €
Grüner Tee	2,30 €
Jasmintee	2,30 €

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,30 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Cappuccino	3,10 €
Doppelter Espresso	3,40 €

Weißweine

		0,25 l	0,75 l
601	**Grüner Veltliner** L Qualitätswein - Österreich Klosterberg Kellerei Lengenfeld, Kamptal -trocken, leicht, frisch, fruchtig, pikant -mineralische Zitrusnote, weiche elegante	4,30 €	14,70 €
602	**Pinot Grigio IGT-Italien** L Frateli Pasque, Verona - trocken, jung, spritzig, angenehm frisch	4,30 €	14,70 €
603	**Chardonnay DOC-Italien** L Vignetti Pittaro, Codropi - fein, elegant, nobel, zart	4,70 €	15,70 €
604	**Silvaner - Deutschland** L trocken, säurearm, frische und grüne Aromen	4,70 €	15,70 €
	Indischer Weißwein L - trocken	5,10 €	19,70 €
	Weißweinschorle / Rotweinschorle L	3,20 €	

Rotweine

610	**Montepulciano DOC - Italien** L Cantina Tollo, Tollo - trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart	4,30 €	14,70 €
611	**Merlot DOC-Italien** L Concilio Volano - rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch ausgeprägt, trocken, voll	4,70 €	16,70 €
612	**Zweigelt Blau QbA - Österreich** L Salzl, Neusiedler See - Seewinkel. - trocken, schönes Rubinrot, tiefgründige Nase, - saftiges Kirscharoma, samtig, geschmeidig	4,70 €	16,70 €
613	**Bardolino - Italien** L - trocken, rote Früchte, frisch und angenehm	4,70 €	16,70 €
	Indischer Rotwein L - trocken	5,10 €	16,70 €
	Rotweinschorle / Weißweinschorle L	3,20 €	

Roseweine

620	**Zinfandel Rose** AC-USA -weich, elegant	5,00 €	19,20 €
621	**Rose** -trocken	5,00 €	19,20 €

Hauptallergene im Überblick

A= Glutenhaltiges Getreide
Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer Einkom, Grünkem
Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkom, Grünkam, Gneß Klese, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimol

B= Krebstiere und Krebserzeugnisse
Dazu gehören: Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten

C= Eier und Eiererzeugnisse
Dazu gehören:-
Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin.
Beispiele: Trockenei, E 322-Lecithin (El), E 1105-Lysozym (Ei)

D= Fisch und Fischerzeugnisse
Dazu gehören: Alle Fischarten
Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Dazu gehören: Alle Erdnusssorten
Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter

F=Soja
Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen
Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrinks, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 - Lecithin (Soja), E 426-Sojabohnen-Polyose, Yuba

G=Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
Dazu gehören: Kuhmilch
Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Kase Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark (saure) Sahne, Sauermilch

H=Schalenfrüchte
Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannusse Makadamianusse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse
Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse. Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nusse, entsprechende Ole

I= Sellerie
Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie. Staudensellerie
Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

J= Senf
Dazu gehören:
Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Sentsprossen

K= Sesam
Dazu gehören: -
Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamól

L=Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg
Dazu gehören: E 220-E228
Beispiele: Mit Schwefel behandelt. Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree. Kartoffelprodukte, Wein

M = Lupine
Dazu gehören: -
Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

N = Weichtiere
Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus. Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Beispiele: Austernsauce