



SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

ROYAL SAFRAN PANEER

Hausgemachtes Indischer Käse (mild), speziellen Soße aus Cashewnüssen, Mandeln und Safran.



ROYAL SAFRAN PRAWN

Garnelen gebacken in der hausgemachten marinade, speziellen Soße aus Cashewnüssen, Mandeln und Safran



ROYAL SAFRAN LAMB

Lamb-filet gebacken in der hausgemachten marinade, speziellen Soße aus Cashewnüssen, Mandeln und Safran



SPECIALS

Gulab Jamun

goldbraune Teigbällchen in Honigsirup mit Vanille-Eis

Royal Safran Malai

leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme, Pistazien, Safran

Royal Safran Lassi

Joghurt-Getränk mit einer Mischung von Safran und Nüssen



Alle unsere Gerichte werden mit frisch zubereitetem Basmati-Reis serviert!

Unser Philosophie

Was bedeutet Kunst in Tandoori-Spezialitäten? Ganz einfach: Mit unserer Leidenschaft und Hingabe möchten wir sicherstellen, dass jedes Tandoori-Gericht handgeschnitten, vorbereitet und perfekt nach Ihrem Geschmack zubereitet wird. Wir haben das Tandoori-Essen zur Kunst erhoben und sind überzeugt, dass Sie Ihr Mahl genauso genießen werden, wie wir es lieben, es Ihnen zu servieren.

APPETIZER & SOUPS

VEG. PAKORAS	7,00 €
Gemüsevariationen gebacken im Kichererbsenteig Vegetable variation, baked in a chickpea dough	
ONION BAHJI 	5,00 €
Zwiebelringe, gebacken im Kichererbsenteig Onion rings, baked in chickpea dough	
KEEMA SAMOSA	8,50 €
Vegetarische Teigtasche, gefüllt mit Hackfleisch, gut gewürzt Vegetarian dumplings filled with minced meat, well seasoned	
VEG. SAMOSA 	7,00 €
Vegetarische Teigtasche, gefüllt mit frischem Gemüse, gut gewürzt Vegetarian dumplings filled with fresh vegetables, well seasoned	
FISH PAKORA 	8,00 €
Frischer Fisch, gebacken im Kichererbsenteig Fresh fish baked in chickpea batter	
PANEER PAKORA 	8,00 €
Hausg. indischen Käse (mild), gebacken im Kichererbsenteig Homemade indian cheese (mild), baked in chickpea dough	
MURGH PAKORAS	8,00 €
Hähnchenbrustfilet, gebacken im Kichererbsenteig Chickenbreastfillet, baked chickpea dough	
2 Pers. Veg GEMISCHTE PAKORA & SAMOSA  	13,00 €
Gemüsevariation, gebacken in Kichererbsenteig, Gemüse-Pastete und hausg. indischen Käse (mild) Vegetable variation, baked in chickpea dough, vegetable pâté and homemade Indian cheese (mild)	
2 Pers. Non Veg. GEMISCHTE PAKORA & SAMOSA	15,00 €
Fleisch und Gemüsevariation, gebacken in Kichererbsenteig Meat and vegetable variation, baked in chickpea dough	
MULLIGATAWNY 	5,00 €
Linsensuppe nach südindischer Art Lentil soup south Indian style	
VEG SOUP 	5,00 €
Gemüsesuppe	
GINGER GARLIC SOUP 	6,00 €
Ingwer und Knoblauch Suppe	
CHICKEN SOUP	6,00 €
Hühnersuppe	
PRAWN SOUP	6,50 €
Garnelen Suppe	



SPEISEKARTE

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen zu unserer Reise durch die indische Küche! Hier erwartet dich nicht nur köstliches Essen, sondern auch eine Fülle von Weisheiten und wertvollen Erfahrungen. Tauche achtsam in die vielfältigen Aromen ein, wie ein Entdecker in einem Gewürzgarten. Jeder Bissen ist eine Entdeckung, ein Fest für die Sinne. Spüre die wohltuende Harmonie der Gewürze, die sich zu einer vollkommenen Geschmackssymphonie vereinen - ähnlich wie die verschiedenen Aspekte deines Lebens. Wie ein großes Festmahl, bei dem jeder Gast reichlich versorgt wird, lade auch du Großzügigkeit in dein Herz ein. Teile deine Freude und liebevolle Gesten mit anderen, denn das macht das Leben noch köstlicher!

BREAD SPECIALITIES



NAAN A

3,00 €

Fladenbrot aus Weizenmehl

Flatbread from wheat flour



BUTTER NAAN A

3,50 €

Gebuttertes Naan



GARLIC NAAN A, B

4,00 €

Knoblauch Naan



MASALA NAAN A, B

5,00 €

Zwiebel und Kartoffeln Mischung

onion and potato mix



PANEER NAAN A, B

6,00 €

Hausgemachter indischen Käse (mild)

Homemade Indian Cheese (mild)



CHEDDAR CHEESE NAAN A, B

6,00 €

Cheddar Käse Naan



PESHWARI NAAN A, B, F, I

8,00 €

Nussbrot

nut bread

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

TIKKA MURGH 18,00 €

Hähnchen nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart
Chicken cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marination

TANDOORI CHICKEN 20,00 €

Hähnchen Schenkelstücke gegart in Lava Marinade
Chicken leg pieces cooked in lava marinade

HAIYALI MURGH 19,00 €

Mariniertes Hähnchenfleisch mit grünen Zutaten und Gewürzen
Marinated chicken with green ingredients, spices

MALAI MURGH 19,00 €

Mariniert in weißen gewürzen und Zutaten
Marinated in white spices and ingredients

ACHARI CHICKEN 19,00 €

In einer indischen Essigmarinade
In indian pickle marinade

TIKKA PANEER 18,00 €

Hausg. Indischer Käse (mild) nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart
Homemade Indian cheese (mild) cooked on a skewer in the Tandoor after 24-hour marination

HARIYALI PANEER 19,00 €

Mariniert mit grünen Zutaten und gewürzen
Marinated with green ingredients and spices

ARCHARI PANEER 19,00 €

In einer indischen Essigmarinade
In indian pickle marinade

MALAI PANEER 19,00 €

Mariniert in weißen Gewürzen und Zutaten
Marinated in white spices and ingredients

BOTI KEBAB 22,00 €

Mariniertes Lammfilet Tandoori
Roasted lamb fillet tandoori

SEEKH KEBAB 23,00 €

Röllchen aus feinstem gehacktem Lammfleisch
Rolls of minced lamb

TANDOORI PRAWNS 25,00 €

Garnelen nach Art des Hauses
Prawns by hous style

GEMÜSEVARIATIONEN MIT PANEER 22,00 €

Mit Gemüsevariationen und Hausgemachtes Indischer Käse (mild)
With vegetable variations and homemade Indian cheese (mild)

CHICKEN

BUTTER CHICKEN ^B 15,00 €

Im Tandoor gebacken, Tomaten-Butter Sauce, Garam Masala
Baked in Tandoor, tomato-butter sauce, garam masala

CURRY MURGH 15,00 €

Hähnchenbrustfilet, hausgemachtem Curry-Sauce
chicken breast fillet, homemade curry sauce

CHICKEN KORMA ^{B, G} 15,00 €

in einer Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos, Cashew
in a sauce of spices, cream, coconut, cashew nuts

CHICKEN TIKKA MASALA 15,00 €

Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Tomaten, Masala-Sauce
grilled chicken with tomatoes in masala sauce

CHICKEN MANGO CURRY ^{B, G} 15,00 €

In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und mango
Chicken in a mild sauce of spices, cream, mango

PALAK MURGH 15,00 €

Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Blattspinat, Gemüsefond
Chicken breast fillet, onions, leaf spinach, vegetable stock

CHILLI CHICKEN 16,00 €

Paprika, Zwiebeln, Ingwer, chilli
Capsicum, onions, ginger, chilli

MURGH HALDI ^B 17,00 €

Hähnchenbrustfilet, milden Kurkuma Curry Sauce
Chicken breast fillet, mild turmeric curry sauce

MURGH VINDALOO 15,00 €

Hähnchenbrustfilet, pikante Sauce aus Granatapfeln
chicken breast fillet, spicy sauce of pomegranate seeds

MURGH KADAHI 15,00 €

Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten, Gewürzen, Kräutern
Chicken breast fillet, onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs

MURGH HARYALI 17,00 €

Hähnchenbrustfilet, Minze und Koriander Curry-Sauce
Chicken breast fillet, mint and coriander curry sauce

ROYAL SAFFRAN CHICKEN ^{B, F, G} 20,00 €

Hähnchenbrustfilet gebacken in hausgemachten marinade, spezial
Soße aus Cashewnüssen, Mandeln und Safran
chicken breast fillet baked in homemade marinade, special sauce of cashew nuts, almonds and saffron



LAMB



ROYAL SAFRAN LAMB

Lamm-filet gebacken in hausgemachter Marinade mit einer speziellen Soße aus Cashewnüssen, Mandeln und Safran

Lamb fillet baked in a homemade marinade with a special sauce made from cashew nuts, almonds and saffron

18,50 €

B, F, G

LAMB KORMA

In einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne

in a mild sauce of spices, cream

19,50 €

B, G



MUTTON VINDALOO

pikante Sauce aus gemahlten Granatapfelkernen, Koriander, Zimt, Kartoffeln

Piquant sauce of ground pomegranate seeds, coriander, cinnamon, potatoes

18,50 €

GHOST TIKKA MASALA

Lamm-filet mit Tomaten, Masala-Sauce

Fillet of lamb with tomatoes, masala sauce

19,50 €



MUTTON ROHAN JOSH

Kardamon, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chillies

Cardamom, ginger, cinnamon, kashmiri chillies

19,50 €

LAMB KARAHI

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern

Onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs

18,50 €



GHOST PALAK

Zwiebeln, Blattspinat, Gemüsefond

Onions, leaf spinach, vegetable stock

18,50 €

LAMB CURRY

hausgemachtem Curry-Sauce

homemade curry sauce

18,50 €

SEAFOOD



FISH CURRY

Filet vom weißen Heilbutt, hausgemachte Currysauce

Filet of white halibut, homemade curry sauce

18,00 €

E



FISH MANGO CURRY

Milde Sauce aus Gewürzen, Mango

Mild sauce of spices, mango

19,00 €

B, E, G

FISH MADRAS

Frischen Pilzen, Madras Curry-sauce

Fresh mushrooms, madras curry

18,00 €

E

PRAWN CURRY

Garnelen, hausgemachtern-Curry-sauce

Prawns, homemade curry sauce

22,00 €

C



PRAWN MASALA

Garnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander

Prawns, onions, ginger, garlic, coriander

22,00 €

C



ROYAL SAFFRON PRAWN

Garnelen gebacken in hausgemachter Marinade mit einer Soße aus Cashewnüssen, Mandeln und Safran

Prawns baked in a homemade marinade with a sauce of cashew nuts, almonds and saffron

25,00 €

B, C, F, G

VEGETARIAN & VEGAN



DAL TADKA

Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch

Yellow lentils with roasted onions, garlic

13,00 €



PALAK PANEER

Hausgemachtes Indischer Käse (mild), Blattspinat, Zwiebeln, Kräuter der Saison

Homemade indian cheese (mild), leaf spinach, onions, seasonal herbs

15,00 €

DAAL MAKHNI

Mit schwarzen Linsen, Butter gerösteten Zwiebel, garlic

With black lentils, butter, roasted onion, garlic

14,00 €

B

SHAHI PANEER

Hausgemachtes Indischer Käse (mild), Tomaten, Sahne-Sauce

Homemade indian cheese (mild), tomatoes, cream sauce

14,00 €

B



ALU CHANNA MASALA

Kartoffeln mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Potatoes with cauliflower, onions, garlic, ginger and tomatoes

13,00 €



ALOO GOBI

Kartoffeln mit Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Potatoes with cauliflower, onions, garlic, ginger and tomatoes

13,00 €

PANEER KOFTA

Gebackene Bällchen aus Kartoffel und Hausgemachtes Indischer Käse (mild), milde Curry Sauce

Baked potato balls and homemade Indian cheese (mild), mild curry sauce

14,00 €

B, G

VEG. KOHLAPURI

Gemischtes Gemüse in einer gewürzten Soße

Mixed vegetables in a spicy sauce

13,00 €

VEGETARIAN & VEGAN



CHILLI PANEER

Hausgemachtes Indischer Käse (mild), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern

Homemade indian cheese (mild), onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs

16,00 €



PAKORA CUDDY

Curry Sauce aus Kichererbsenmehl und Joghurt mit frisch gebackenen Pakoras

Curry sauce made from chickpea flour and yoghurt with freshly baked pakoras

15,00 €
B

KADAH PANEER

Hausgemachtes Indischer Käse (mild), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Gewürzen, Kräutern

Homemade indian cheese (mild), onions, garlic, ginger, tomatoes, spices, herbs

15,00 €

BHINDI

Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander

Okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander

13,00 €



MATTAR PANEER

Hausgemachtes Indischer Käse (mild), Erbsen, Curry-sauce und Gewürzen

Homemade indian cheese (mild), peas, curry sauce and spices

15,00 €
B



ROYAL SAFRAN PANEER

Hausgemachtes Indischer Käse (mild), speziellen Soße aus Cashewnüssen, Mandeln und Safran

Homemade Indian cheese (mild), special sauce made from cashew nuts, almonds and saffron

20,00 €

BENGEN BHARTA

Pürierte Auberginen aus dem Tandoor, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch

Pureed eggplants from the tandoor, onions, tomatoes, ginger, garlic

14,00 €

THALIS & BIRIYANI



VEG. THALI A, B 16,50 €

Reis, Palak Paneer, Dal Makhni, Channa Masala, Raita & Roti



NON VEG. THALI A, B 18,50 €

Reis, Palak Ghost, Butter Chicken, Dal Makhni, Raita, Roti



VEG BIRIYANI B, F 15,00 €

Gebratener Basmati mit Hähnchenbrustfilet, Gewürzen & Raita

Fried basmati with chicken breast fillet, spices & raita



CHICKEN BIRIYANI B, F 17,00 €

Gebratener Basmati mit Hähnchenbrustfilet, Gewürzen & Raita

Fried basmati with Chicken breast fillet, spices & raita



LAMB BIRIYANI B, F 19,00 €

Gebratener Basmati mit Lammfleisch, Gewürzen & Raita

Fried basmati with lamb, spices & raita



ROYAL SAFRAN BIRIYANI B, F, C 21,00 €

Gebratener Basmati mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Gamelen, Gewürzen & Raita

Fried basmati with lamb, chicken, shrimp, spices & raita

TEE SPEZIALITÄTEN



KASHMIR CHAI 5,50 €

Schwarzer Tee mit Kardamom, Nelken, Zimt und Fenchel
black tea with cardamom, cloves, cinnamon and fennel



PUNJABI CHAI 5,50 €

Schwarzer Tee mit Kardamom und Milch
Black tea with cardamom and milk



Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage. Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

Allergene A. Gluten B. Milch und Milcherzeugnisse/Laktose C. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse D. Eier und Eiererzeugnisse E. Fisch und Fischerzeugnisse F. Mandeln G. Cashewnüsse H. Soja und Sojaerzeugnisse I. Sesam und Sesamerzeugnisse J. Schwefeldioxid und Sulfite K. Lupine Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoffen 2. mit Farbstoffen 3. mit Antioxidationsmitteln 4. mit Nitritpökelsalz 5. mit Geschmacksverstärkern 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Süßungsmitteln 10. enthält Phenylalaninquelle 11. mit Phosphat 12. koeinhaltig 13. chininhaltig

Bitte beachten Sie, dass die abgebildeten Speisen nur eine ähnliche Darstellung des tatsächlichen Gerichts sind.

ROYAL SAFRAN

Eckenheimer Landstraße 300

60435 Frankfurt am Main

Directions Reservations

+49 (0) 152 - 19 44 57 336

www.royalsafran.eatbu.com