



Royal India

Indisches Restaurant
Speisekarte

Willkommen
Welcome
Namaste



Herzlich Willkommen



Sehr verehrte Gäste, wir möchten Sie
in unserem Restaurant Royal India begrüßen.

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle-Lehmfen) benutzt. Der Tandoor ist krugförmig und besitzt eine mit gebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren.

Der Tandoor kann gleichzeitig als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken. Nan ist nicht nur die Beilage zu den „Curries“, sondern Sie ersetzen auch das Besteck.

Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für die Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Sauce zubereitet sind. Manchmal aber auch für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“. Hierbei handelt es sich um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die – jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt.

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit.



Suppen

1	Dal-Shorba (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup)	3,90
2	Sabzi-Shorba (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup)	3,90
3	Palak Giri Shorba (Spinatsuppe mit Kokosnuss, scharf / Spinach soup with coconut, hot)	3,90
4	Chicken-Shorba (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup)	3,90
5	Indische Krabben-Shorba mit Sherry (Indian shrimps soup with sherry)	4,50

Vorspeisen

Alle frittierte Vorspeisen werden in Kichererbsenmehl gewendet

10	Chicken-Chana-Chat Delhi kalte Vorspeise (Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / Chicken and chickpeas salad)	4,50
11	Krabben-Cocktail Bombay kalte Vorspeise (Shrimps Cocktail)	5,90
12	Vegetable Pakora (Frittiertes frisches gemischtes Gemüse / Fried fresh mixed vegetables)	4,50
13	Onion Ringe (Frittierte Zwiebelringe / Fried spicy onion rings)	4,00
14	Fisch Pakora (Zartes frittiertes Seelachsfilet / Tender pollack filet)	4,50
15	Chicken Pakora (Zartes frittiertes Hühnerfleisch / Tender chicken)	4,50
17	Vegetable Samosa (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, Rosinen und Cashewnüssen / 2 pastries filled with fresh vegetables, raisins and cashew nuts)	4,50
18	Gemischter frittierter Vorspeisenteller (für 2 Personen) (Mixed Starters for 2 persons)	9,50
19	Tandoori Grill Platte (für 2 Personen) (Haryali Kabab, Achari Tikka, Chicken Tikka / Non vegetable)	11,90

Bei den Vorspeisen erhalten Sie drei verschiedene Dips:
Minz-Sauce (scharf), Minz-Sauce (mild), Mango-Chutney-Sauce

Frische knackige Salate

- | | | |
|----|---|------|
| 25 | Salat Saison (Salat als Beilage)
(Gemischter Salat mi Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /
Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar) | 3,90 |
| 26 | Salat Royal India
(Großer gemischter Salat mit Shrimps und Mango /
Mixed salad with shrimps, mango) | 8,90 |
| 27 | Salat Indisch
(Gegrilltes Hühnerbrustfiletstreifen, indischem Käse, Zwiebeln und
Dressing / Indian salad with grilled chicken breast strips, indian cheese,
onions in dressing) | 8,50 |

Tandoori-Khajana

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Joghurt und speziellen indischen Gewürzen mariniert
im Lehmofen gegrillt.

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Tandoori-Chicken
(Hähnchenkeule mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept /
Chicken leg marinated in an exquisite North Indian tradition) | 10,90 |
| 31 | Chicken Tikka
(Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet, gegrillt /
Tender marinated filet of chicken, grilled) | 11,90 |
| 32 | Haryali Malai Kabab
(Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet in Spinat-, Minze- und Koriander /
Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander) | 11,90 |
| 33 | Achari Tikka))
(Hühnerbrustfilet mit Zitrone, Chili und Ingwer mariniert, scharf /
Chicken breast pieces marinated with lemon, chili and ginger) | 11,90 |
| 34 | Botti Kabab
(Zartes Lammfleisch vom Spieß / Tender of lamb stewered and roasted) | 13,50 |
| 35 | Jheenga Tandoori
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und gegrillt /
King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled) | 18,50 |
| 36 | Fisch Tikka
(Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
Fresh pollack marinated in yoghurt and spices, grilled) | 12,50 |
| 37 | Paneer Pudina Tikka
(Gegrillter, hausgemachter, Käse mit Minze-Joghurt-Sauce, würzig mariniert /
Grilled, homemade, Cheese marinated in Mint-Yoghurt-Sauce) | 10,90 |
| 38 | Mix Grill Platte
(Verschiedene Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined) | 15,90 |

Royal-Curry-Spezialitäten

Geflügel

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Chicken Korma , süß
(Zartes Hühnerbrustfilet mit grünem Kardamom in Kokosnuss-Mandel-Sahne-Sauce /
Tender chicken with green cardamom in a coconut-almond-cream-sauce) | 9,90 |
| 41 | Chicken Sabzi
(Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Tomaten-Curry-Zwiebel-Sauce /
Tender chicken with fresh vegetables in tomato curry onion sauce) | 10,50 |
| 42 | Karahi Chicken)
(Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, getrocknetem Koriander und Zwiebeln in
Curry-Sauce / Fried chicken with paprika, dried coriander and onions in curry sauce) | 11,50 |
| 43 | Chicken Vindaloo)))
(Hühnerbrustfilet und Kartoffeln mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot) | 11,50 |
| 44 | Chicken Tikka Masala
(Zartes Hühnerbrustfilet in Masala-Sauce / Tender chicken in Masala sauce) | 12,90 |
| 45 | Chicken Palak
(Zartes Hühnerbrustfilet mit Spinat nach nordindische Art /
Tender chicken with Indian spinach - a North Indian speciality) | 11,50 |
| 46 | Mango Chicken , süß
(Hühnerbrustfilet in frischer Mango-Cashewnuss-Sahne-Sauce /
Tender chicken in mango-cashew-sauce) | 11,50 |
| 47 | Chicken Khumb Wala , mild
(Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Ingwer-Mandel-Sahne-Sauce /
Chicken with mushrooms in Ginger-almond-cream-sauce) | 11,50 |
| 48 | Chicken Nilgiri))
(Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer
Sauce mit Kokosnussmilch / Tender chicken with coriander leaves, green chili, mint,
coconut milk in an oriental herb sauce) | 11,50 |
| 49 | Chicken Jalfrezi))
(Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili
in Currysauce, scharf / Sicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions,
tomatoes, chili, with curry-sauce hot) | 11,50 |
| 50 | Butter Chicken , mild
(Zartes Hühnerbrustfilet mit Bockshornkleeblättern in Butter-Tomaten-Sauce /
Tender chicken with fenu greek leaves in a butter-tomato-sauce) | 12,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmatireis.
All dishes served with high-quality Basmati rice.

Royal-Curry-Spezialitäten

Lamm

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Mutton Korma , süß
(Lammfleisch mit grünem Kardamom in Kokosnuss-Mandel-Sahne-Sauce /
lamb with green cardamom in a coconut-almond-cream-sauce) | 12,90 |
| 56 | Mutton Sabzi
(Lammfleisch mit Gemüse in Tomaten-Curry-Sauce /
Tender lamb with fresh vegetables in tomato-curry-sauce) | 12,50 |
| 57 | Karahi Mutton)
(Lammfleisch mit Paprika, getrocknetem Koriander, Zwiebeln in Curry-Sauce /
lamb in curry-sauce with dried coriander) | 12,50 |
| 58 | Mutton Vindaloo)))
(Lammfleisch und Kartoffeln mit Spezielsauce aus Goa, sehr scharf /
lamb in a special-sauce of spices from Goa, very hot) | 12,50 |
| 59 | Mutton Masala
(Lammfleisch in Masala-Sauce / Tender or lamb in Masala-sauce) | 12,90 |
| 60 | Mutton Palak
(Lammfleisch mit Spinat auf nordindische Art /
Tender lamb with indian spinach - a North Indian speciality) | 12,50 |
| 61 | Mango Mutton , süß
(Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Sahne-Sauce /
Tender lamb in mango-cashew-sauce) | 12,90 |
| 62 | Mutton Kumb Wala , mild
Lammfleisch mit frischen Champignons in Ingwer-Mandel-Sahne-Soße /
lamb with mushrooms in ginger-almond-cream-sauce) | 12,50 |
| 63 | Mutton Nilgiri))
Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer
Soße mit Kokosnussmilch / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint,
coconut milk in an oriental herb sauce) | 12,90 |
| 64 | Bhunna Ghost
(Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce /
Fried lamb with tomato and fried onions in a tasty sauce) | 12,90 |
| 65 | Rogan Josh))
(Zartes Lammfleisch in Ingwer-Tomaten-Knoblauch-Curry-Sauce, scharf /
Tender lamb in ginger-garlic-tomato-curry-sauce, hot) | 12,90 |

Das Lächeln, das Du aussendest, kehrt zu Dir zurück.

Indische Weisheit

Enten-Spezialitäten

- 70 Ente Masala) 14,50
(Zartes Entenbrustfilet in spezieller Masala-Sauce /
Tender of duck breast in special Masala sauce)
- 71 Ente Khumb Wala, mild 14,50
(Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Sahne-
Sauce / Filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond sauce)
- 72 Ente Jalfrezi))) 14,50
(Zartes Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln, Ingwer in Tomaten-Curry-Sauce *mittel scharf* /
Tender of duck breast with fresh vegetables, ginger in tomato-curry-sauce *hot*)
- 73 Ente Mango, süß 14,50
(Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, in Mango-Cashewnuss-Sahne-Sauce, mild /
Tender of duck breast with fresh mango, in an mango-cashew-sauce, mild)

Fisch-Spezialitäten

- 75 Fisch Chili))) 11,90
(Seelachs in Chili-Soya-Sauce, sehr scharf / Pollack in chili sauce, very hot)
- 76 Fisch Mango, süß 11,90
(Seelachs mit frischer Mango in Cashewnuss-Sahne-Sauce /
Pollack with fresh mango in cashew-sauce)
- 77 Fisch Masala) 11,90
(Seelachsfilet in kräftiger Masala-Sauce / Pollack in spicy masala sauce)
- 78 Jheenga-Masala) 18,50
(Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce / King prawns in spicy masala sauce)
- 79 Jheenga Khumb Wala, mild 18,50
(Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce /
King prawns with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond sauce)
- 80 Jheenga Garlic 18,50
(Riesengarnelen in würziger Knoblauch-Sahne-Sauce / King prawns in Garlic-sauce)
- 81 Jheenga-Mango, süß 18,50
(Riesengarnelen in frischer Mango-Cashewnuss-Sahne-Sauce /
King prawns in mango-cashew sauce)
- 82 Jheenga Nilgiri))) 18,50
(Riesengarnelen mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern, in orientalischer
Soße, mit Kokosnussmilch / King prawns with coriander leaves, green chili, mint,
coconut milk in an oriental herb sauce)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmatireis.
All dishes served with high-quality Basmati rice.

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 85 | Bombay Alu)))
(Kartoffeln in kräftiger Tomaten-Curry-Zwiebel-Soße, sehr scharf /
Potatoes in tomato-curry-sauce, very hot) | 8,90 |
| 86 | Dal Makhni
(Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet /
National dish of India: black lentils prepared with butter) | 8,90 |
| 87 | Alu Gobhi Masala
(Kartoffeln und Blumenkohl mit Ingwer und Kümmel in Tomaten-Zwiebel-Sauce /
Potatoes with Cauliflower, Ginger in tomato onion sauce) | 9,50 |
| 88 | Chana Masala
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten, Ingwer und Kümmel/
Chickpeas in curry with fresh tomatoes, ginger and caraway) | 9,50 |
| 89 | Shahi Baingan, süß
(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce, mild /
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning) | 9,90 |
| 90 | Baingan Ka Bhuratta
(Frisch-gebackene Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, pikant gewürzt /
Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy) | 9,50 |
| 91 | Sabzi Kofta
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Sauce / Vegetable dumplings in a spicy curry) | 9,90 |
| 92 | Sabzi Jalfrezi)))
(Gemischtes frisches Gemüse in Curry-Sauce, pikant gewürzt /
Mixed fresh vegetables in curry-sauce with spicy seasoning) | 9,90 |
| 93 | Palak Paneer
(Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse /
Tasty Indian spinach with homemade cheese) | 10,50 |
| 94 | Bhindi Masala)
(Frisches Indisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln in kräftiger Curry-Sauce /
Fresh Indian okra with onion in a spicy curry sauce) | 9,90 |
| 95 | Paneer Jalfrezi)))
(Hausgemachter Käse mit Paprika in Zwiebel-Curry-Sauce, mittelscharf /
Homemade cheese with peppers in onion curry sauce, medium spicy) | 10,50 |
| 96 | Matter Paneer
(Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in Ingwer-Knoblauch-Curry-Sauce /
Green peas with homemade cheese in ginger-garlic-curry-sauce) | 10,50 |
| 97 | Dal Tark
Gelbe Linsen mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch /
Yellow lentils with cumin, ginger and garlic) | 8,90 |

*Gott schläft im Stein, atmet in der Pflanze,
träumt im Tier und erwacht im Menschen.*

Indische Weisheit

– Inklusivpreise –

Reis-Spezialitäten

100	Vegetable Biryani (Gebratener Reis mit frischem gemischten Gemüse / Fried rice with a variety of fresh vegetable)	10,50
101	Mutton Biryani (Gebratener Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice and lamb with almonds and raisins)	11,50
102	Chicken Biryani (Gebratener Reis und Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice and chicken with almonds and raisins)	11,50
103	Royal Biryani (Gebratener Reis mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / Fried rice with strips of chicken and lamb, shrimps and nuts)	12,90
104	Jheenga Biryani (Gebratener Reis mit Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with King prawns with almonds and raisins)	18,50



*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

– Inklusivpreise –



Tandoori-Brot-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|------|
| 114 | Butter Nan
(Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / Oval raised bread with butter) | 2,90 |
| 115 | Nan
(Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread) | 2,00 |
| 116 | Roti
(Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread) | 2,00 |
| 117 | Prantha
(Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter /
Multilayer whole-meal-bread with butter) | 2,90 |
| 118 | Alu Prantha
(Gefüllt mit frischen Kartoffeln /
Filled with fresh potatoes) | 3,40 |
| 119 | Paneer Kulcha
(Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse /
Raised bread filled with homemade cheese) | 3,40 |
| 120 | Lachsan Kulcha oder Ingwer Kulcha
(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Ingwer /
Raised bread filled with garlic or ginger) | 2,90 |
| 121 | Keema Nan
(Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerhackfleisch /
Raised bread filled with minced lamb or chicken meat) | 3,90 |
| 122 | Kheere Ka Raita
(Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt) | 2,80 |

Desserts

- | | | |
|-----|--|------|
| 125 | Mango-Creme mit Vanilleeis und Sahne
(Mango cream with vanilla icecream and cream) | 4,50 |
| 126 | Gajar Halwa
(Geriebene Karotten mit Mandeln, warm serviert /
Grated carrots with almonds, warm served) | 4,50 |
| 127 | Gulab Jamun
(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /
Dumplings made of milk and cheese baked in honey) | 3,90 |
| 128 | Ras-Malai (auf Anfrage)
(Weiche Quark Klößchen mit grünem Kardamom und Pistazien in Milch Sauce /
Soft cottage cheese dumplings with green cardamom and pistachios in milk sauce) | 4,50 |
| 129 | Vanilleeis mit Sahne
(3 Kugeln / Vanilla icecream with creme, 3 balls) | 4,50 |

Getränkekarte

Aperitivs

200	House Cocktail	0,1 l	3,90
201	Kir Royal	0,1 l	3,90
202	Campari Soda oder Campari Orange *	5 cl	6,50
203	Martini bianco	5 cl	4,50
204	Martini dry	5 cl	4,50
205	Martini rosso	5 cl	4,50
206	Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	3,50
207	Sherry Sandeman Medium	5 cl	3,50
208	Glas Sekt oder Prosecco	0,1 l	2,90

Spirituosen - Bitters

215	Ramazotti 32%	4 cl	4,50
216	Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	4,50
217	Fernet Branca 42%	2 cl	2,70
218	Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	2,70
219	Williamsbirne "Morand" 40%	2 cl	4,00
220	Grappa "Prime Uve" 40%	2 cl	4,00
221	Old Monk Rum (aus Indien) 42,8%	2 cl	2,90
222	Indischer Mangoschnaps 38% Oder Likör Lychee oder Guava (Edelobstbrand)	2 cl	2,90

Biere

225	Löwenbräu Hell	0,5 l	3,50
226	Indisches Bier	0,3 l	3,50
227	Becks Pils	0,3 l	3,50
228	Franziskaner Weißbier - Hefe (vom Faß)	0,5 l	3,50
229	Franziskaner Weißbier - Dunkel (Flasche)	0,5 l	3,50
230	Franziskaner Weißbier - Leichtes (Flasche)	0,5 l	3,50
231	Franziskaner Weißbier - Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	3,50
232	Radler	0,5 l	3,00

Indische Getränke

235	Lassi süß (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	2,50
236	Lassi sauer (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	2,50
237	Mango Lassi (Joghurtgetränk mit Mango)	0,25 l	2,90
238	Maracuja Lassi (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,25 l	2,90
239	Maracujasaft	0,25 l	2,90
240	Mangosaft	0,25 l	2,90
242	Guavensaft	0,25 l	2,90
243	Lycheesaft	0,25 l	2,90

Alkoholfreie Getränke

250	Tafelwasser	0,50 l	2,90
251	Surgiva (Wasser mit Kohlensäure)	0,25 l	2,20
252	Surgiva (Wasser mit Kohlensäure)	0,75 l	4,90
253	Surgiva (Stilles Wasser)	0,25 l	2,20
254	Surgiva (Stilles Wasser)	0,75 l	4,90
255	Coca Cola ^{*/***}	0,25 l	2,40
256	Fanta	0,25 l	2,40
257	Sprite	0,25 l	2,40
258	Spezi ^{*/***}	0,50 l	3,50
259	Apfelsaft	0,25 l	2,50
261	Schorle	0,50 l	3,50
	Mangosaft, Lyccheesaft, Guavensaft, Maracujasaft	0,25 l	2,50
	Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft		
262	Orangensaft	0,25 l	2,90
263	Johannisbeersaft	0,25 l	2,90
264	Bitter Lemon ^{**} Schweppes	0,20 l	2,60
265	Ginger Ale ^{**} Schweppes	0,20 l	2,60

^{*} mit Farbstoff (with artificial coloring)

^{**} Chininhaltige Limonade (with chinin)

^{***} Coffeinhaltige Limonade (with coffein)



Tee

270	Tasse Chai - Indischer Haustee	2,40
271	Tasse Tee Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee, Schwarzer Tee	2,60

Kaffee

275	Tasse Kaffee	2,50
276	Espresso	2,00
277	Doppelter Espresso	3,00
278	Cappuccino	2,90
279	Milchkaffee	2,80
280	Latte Macchiato	2,90
281	Latte Cocos	3,00
282	Latte Baileys	4,00

*Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge,
der Lärm nicht auf den Märkten der Städte,
beides ist in den Herzen der Menschen.*

Indische Weisheit

*Genieß die Freude, die Dir zuteil ward,
und trage das Leid, das Dir zuteil ward;
warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie der Landmann es mit der Frucht tut.*

Mahabharata

Offene Weine weiß

300	Pinot Grigio IGT Terra Nostra trocken, frisch, wenig	Italien	0,2 l	4,50
301	Chardonnay IGT Della Rocca trocken, eleganter angenehmer Duft, frisch	Italien	0,2 l	4,70
302	Sauvignon Blanc „Casa de Campo“ Abf. Agricola Salve S.A. würzig, körperreich, trocken	Chile	0,2 l	4,70
303	Riesling Trocken Qualitätswein b. A. trocken, fruchtig, vollmundig	Rheingau	0,2 l	4,70

Offene Weine rosé

304	Rosato Qualitätswein b. A. trocken, weich, mild	Italien	0,2 l	4,50
-----	--	---------	-------	------

Offene Weine rot

305	Vina Herminia Rioja Tinto DO kirschrot, Hauch von Vanille	Spanien	0,2 l	4,90
306	Villa San Martino Merlot IGP Venetia Giulia, Italien 2011 elegante, mit feiner Struktur	Italien	0,2 l	4,90
307	Cabernet Sauvignon Weingut Concha Y Tora fruchtiges, reines Cabernet-Bukett, voller Körper	Chile	0,2 l	4,90
308	Weinschorle Weiß / Rot		0,4 l	5,30

www.weinimport-korn.de

Flaschenweine weiß

309	Bretz Riesling QbA trocken Bechtolsheimer Petersberg 2011 saftiger, rassig herber Riesling mit eleganter Säure und angenehmer Frucht	Rheinhessen	0,75 l	14,90
310	Arium-Verdeso Felix Solis 2012 lebendige Frische, fruchtig	Spanien	0,75 l	14,90
311	Lugana Benedetto Zenato trocken, frisch, 2012	Italien	0,75 l	19,90
313	Koonunga Hill Chardonnay Penfolds Feine Zitrus- und Grapefruitaromen	Australien	0,75 l	24,90
314	Grover Vineyards Vin Blanc aus Bangalore, leicht trocken	Indien	0,75 l	21,90
315	Domaine Hauchart (Rosé) Rose de Corail Anflüge von Erdbeeren und roten Beeren	Frankreich	0,75 l	18,90

Flaschenweine rot

316	Cabernet Sauvignon Domaines Luc Pirlet intensiv, schwarze Beeren, Gewürznoten	Frankreich	0,75 l	15,90
317	Rioja Conde Bel Tinto DO komplexe Aromen mit einem Hauch Vanille	Spanien	0,75 l	17,90
318	Hugl-Wimmer Zwiagelt Classic 2011 Qualitätswein Weinviertel Tief dunkelrot; zarte Kirschfrüchte und Weichseln im Bukett; schöner Dichte, kraftvoller langer Abgang und angenehme Tannine	Österreich	0,75 l	18,90
319	Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon Penfolds Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen	Australien	0,75 l	27,90
320	Grover Vineyards Cabernet Shiraz aus Bangalore fruchtig trocken	Indien	0,75 l	21,90

Sekt – Spumante

330	Prosecco-Spumante	0,2 l	7,90
331	Fürst von Metternich	0,2 l	7,90
332	Fürst von Metternich	0,75 l	25,00
333	Schlumberger "Brut"	0,75 l	25,00

Champagner

334	Moet & Chandon "Brut Imperial"	0,2 l	25,00
335	Moet & Chandon "Brut Imperial"	0,75 l	90,00
336	Veuve Clicquot "Brut"	0,75 l	90,00
337	Veuve Clicquot "Brut"	0,2 l	25,00

Whisky

338	Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	6,50
339	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	6,50
340	Dimple 40%	4 cl	6,50
341	Jack Daniels 43%	4 cl	6,50
342	Red Label	4 cl	5,90

Longdrinks

342	Whisky mit Coca Cola		7,50
-----	----------------------	--	------

*Der Weg ist so reich an Gefahr, doch Liebe hat siegende Waffen,
die Nacht ist so schwarz und so schwer, doch Liebe erleuchtet das Dunkel.*

Indische Weisheit

Mittagsangebote

Wir bieten auch verschiedene

Mittagsangebote

mit Suppe oder Salat an!

ab 5,90 €

*Wer ist blind? – Der eine 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

– Inklusivpreise –



LÖWENBRÄU

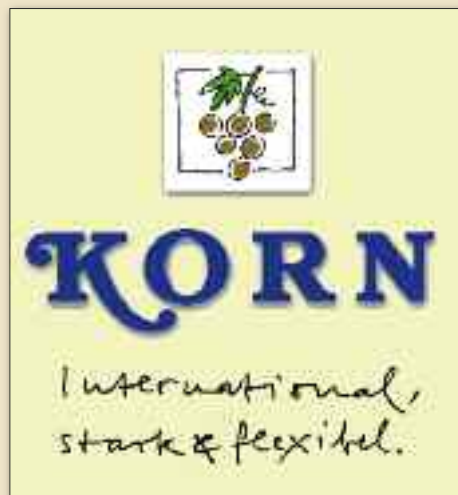


Franziskaner
WEISSBIER



BECK'S

FOLGE DEINEM INNEREN KOMPASS



printidee

setzen • drucken • binden

Mobil: 0172 / 467 40 32

Unsere Ideen
setzen sich durch



Vegetarische Spezialitäten

- 85 **Bombay Alu)))** 8,90
(Kartoffeln in kräftiger Tomaten-Curry-Zwiebel-Soße, **sehr scharf** /
Potatoes in tomato-curry-sauce, **very hot**)
- 86 **Dal Makhni** 8,90
(Indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet /
National dish of India: black lentils prepared with butter)
- 87 **Alu Gobhi Masala** 9,50
(Kartoffeln und Blumenkohl mit Ingwer und Kümmel in Tomaten-Zwiebel-Sauce /
Potatoes with Cauliflower, Ginger in tomato onion sauce)
- 88 **Chana Masala** 9,50
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten, Ingwer und Kümmel/
Chickpeas in curry with fresh tomatoes, ginger and caraway)
- 89 **Shahi Baingan, süß** 9,90
(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce, mild /
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning)
- 90 **Baingan Ka Bhuratta** 9,50
(Frisch-gebackene Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, **pikant gewürzt** /
Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, **spicy**)
- 91 **Sabzi Kofta** 9,90
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Sauce / Vegetable dumplings in a spicy curry)
- 92 **Sabzi Jalfrezi))** 9,90
(Gemischtes frisches Gemüse in Curry-Sauce, **pikant gewürzt** /
Mixed fresh vegetables in curry-sauce with spicy seasoning)
- 93 **Palak Paneer** 10,50
(Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse /
Tasty Indian spinach with homemade cheese)
- 94 **Bhindi Masala)** 9,90
(Frisches Indisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln in kräftiger Curry-Sauce /
Fresh Indian okra with onion in a spicy curry sauce)
- 95 **Paneer Jalfrezi))** 10,50
(Hausgemachter Käse mit Paprika in Zwiebel-Curry-Sauce, mittelscharf /
Homemade cheese with peppers in onion curry sauce, medium spicy)
- 96 **Matter Paneer** 10,50
(Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in Ingwer-Knoblauch-Curry-Sauce /
Green peas with homemade cheese in ginger-garlic-curry-sauce)
- 97 **Dal Tark** 8,90
(Gelbe Linsen mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch /
Yellow lentils with cumin, ginger and garlic)

*Gott schläft im Stein, atmet in der Pflanze,
träumt im Tier und erwacht im Menschen.*

Indische Weisheit

– Inklusivpreise –

Reis-Spezialitäten

100	Vegetable Biryani (Gebratener Reis mit frischem gemischten Gemüse / Fried rice with a variety of fresh vegetable)	10,50
101	Mutton Biryani (Gebratener Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice and lamb with almonds and raisins)	11,50
102	Chicken Biryani (Gebratener Reis und Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice and chicken with almonds and raisins)	11,20
103	Royal Biryani (Gebratener Reis mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / Fried rice with strips of chicken and lamb, shrimps and nuts)	12,50
104	Jheenga Biryani (Gebratener Reis mit Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with King prawns with almonds and raisins)	18,50

Überraschungs-Thalis

Spezialität vom Chefkoch

110	Vegetable Thali (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad and basmati rice)	13,90
111	Royal India Thali (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis / 2 3 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and basmati rice)	15,90

*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

– Inklusivpreise –