



Royal India

Indisches Spezialitäten-Restaurant



Speisen- und Getränkekarte

Royal India

Schloßstraße 4 · 87527 Sonthofen
Tel. 083 21/6 75 20-34 · Fax 083 21/6 75 20-36

restaurantroyalindia@gmail.com
www.royalindia-sonthofen.de

**Folgen Sie uns auch
auf Facebook
und Instagram!**



**Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) wechselndes
Mittagsbuffet 11,90 €**

Montag Ladies' Night

zwei Gerichte bestellen, nur eines bezahlen (außer an Feiertagen) –
gilt nur im Lokal, nur für Damenrunden

Dienstag Partner-Night (nur für Paare)

zwei Gerichte bestellen, nur eines bezahlen (außer an Feiertagen) –
gilt nur im Lokal, nur für Partner

Sonntag Mittag Spezialitäten-Buffer

Großes indisches Buffet für nur 16,50 €

Mittagskarte

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

ab 9,50 €

11.30–14.00 Uhr

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 zu stellen. 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 bis Freitag, 11.30 bis 14.00 Uhr, außer an Feiertagen.
Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Tagessuppe und Basmatireis – nur im Lokal.

Vegetarische Spezialitäten

- M150 Malai Koftas^{G,H} 9,50 €**
Gefüllte Käseklößchen in feiner
Currycreme-Sauce mit Kokosflocken
- M151 Chan Alu 9,50 €**
Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten
und Ingwer in Masala-Sauce
- M152 Matter Paneer^G 9,50 €**
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse
in feiner Curry-Sauce
- M153 Palak Alu 9,50 €**
Spinat mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
in feiner Curry-Sauce
- M154 Bindi Chana 9,50 €**
Okragemüse mit Kichererbsen, Tomaten
und Ingwer in Curry-Sauce
- M155 Sabji Korma^G 9,50 €**
Frisches Gemüse in einer Safran-Mandel-
Sahnesauce
- M156 Mixed Vegetables 9,50 €**
Gemüsecurry aus verschiedenem frischen
Gemüse

Spezialitäten vom Huhn

- M157 Chicken Curry^G 10,50 €**
Hühnerfleisch in einer pikanten
Curry-Sauce
- M158 Chicken Sabji Korma^{G,H} 10,50 €**
Hühnerfleisch mit Gemüse in einer
Safran-Mandel-Sauce
- M159 Chicken Mango^{G,H} 10,50 €**
Hühnerbrustfilet in Mango-Safran-
Cashew-Mandel-Sahnesauce
- M160 Butter Chicken^{G,H} 10,50 €**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Mandeln und
Cashew-Kernen in einer Butter-Sahnesauce
- M161 Chicken Tikka Masala^{G,H} 10,50 €**
Hühnerbrust in Masala-Sauce,
Empfehlung des Chefkochs
- M162 Chicken Jalfrezi 10,50 €**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln,
Paprika, grünem Chili und frischem
Koriander – **scharf**
- M163 Chili Chicken^{A(Weizen)} 10,50 €**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse
in einer süß-sauer-**scharfen** Sauce



Mittagskarte

Montag bis Freitag, 11.30 bis 14.00 Uhr, außer an Feiertagen.

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Tagessuppe und Basmatireis – nur im Lokal.

Spezialitäten vom Lamm

M164 Lamm-Curry 11,50 €
Lammfleisch in einer pikanten Curry-Sauce

M165 Mango-Lamm^{G,H} 11,50 €
Lammfleisch mit einer fruchtigen Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen

M166 Mutton Khumb Wala^{G,H} 11,50 €
Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahnesauce

M167 Lamm Palak 11,50 €
Lammfleisch mit Spinat auf nordindische Art

Spezialitäten von der Ente

M168 Ente Mushroom Masala^{G,H} 11,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit Champignons und Ingwer in Madel-Masala-Sauce

M169 Ente Jalfrezi 11,50 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Paprika und Zwiebeln in Curry-Sauce

Spezialitäten von Fisch und Garnelen

M170 Bengali Fisch Curry 9,90 €
Fisch in Kokosflocken, Minze, grünem Chili, Ingwer und frischem Koriander

M171 Fisch Mango^{G,H} 9,90 €
Fischfilet in Mango-Safran-Cashew-Sauce

M172 Jheenga Khumb Wala^{G,H} 12,50 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahnesauce

M173 Jheenga Jalfrezi 12,50 €
Riesengarnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse – **scharf**

M174 Jheenga Sabji 12,50 €
Riesengarnelen mit Gemüse in einer Curry-Sauce

M175 Jheenga Mango^{G,H} 12,50 €
Riesengarnelen in Mango-Sauce nach Art des Chefkochs

Spezialitäten aus dem Tandoor

M176 Tandoori Mix^{B,G} 11,90 €
Gemischter Grillteller in der Pfanne, dazu Salatbeilage mit Kartoffelstückchen

M178 Naan^{A(Weizen)} 3,10 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig

M179 Chapati^{A(Weizen)} 2,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl



Shorba / Suppen

- 1 **Dal Shorba^G** 4,90 €
Kräftige indische Linsensuppe
- 2 **Malkatani-Shorba^G** 5,90 €
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und
Hühnerfleisch
- 3 **Murgh Shorba^G** 5,90 €
Hühnercremesuppe
- 4 **Sabzi-Shorba^G** 4,90 €
Indische Gemüsecremesuppe
- 5 **Tomaten-Shorba^G** 5,90 €
Indische Tomatensuppe
- 6 **Lashan-Shorba^G** 4,90 €
Indische Knoblauchsuppe

Shurat / Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene
schmackhafte Saucen

- 7 **Vegetable Pakoras^A** 5,90 €
In Kichererbsenmehl gebackenes
Gemüse
- 8 **Murg Pakoras^A** 6,90 €
In Kichererbsenmehl gebackene
Hühnerbrustfiletstücke
- 9 **Paneer Pakoras^A** 6,90 €
In Kichererbsenmehl gebackener
hausgemachter Käse
- 10 **Bengen Pakoras^A** 5,90 €
In Kichererbsenmehl gebackene
Auberginen
- 11 **Vegetable Samosa^A** 6,90 €
Pastete mit Gemüse gefüllt
- 12 **Onion Bhaji^A** 4,90 €
In Kichererbsenmehl gebackenes
Zwiebellaibchen
- 13 **Gemischte Vorspeisenplatte
für 2 Personen^A** 13,90 €
Murg-, Vegetable-, Paneer-, Bengen-
Pakoras und Onion Bahji
- 14 **Gemischte Vorspeisenplatte
für 2 Personen – vegetarisch^A** 11,90 €
Vegetable-, Paneer-, Bengen-Pakoras
und Onion Bahji
- 15 **Pommes frites** 3,50 €



Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung –
fragen Sie unser Service-Personal.

Salate und Joghurt

Bitte wählen Sie Ihr Dressing: Joghurtdressing oder Essig & Öl

- 015 **Tomaten & Zwiebeln**..... 5,90 €
Salat aus Tomaten und Zwiebeln
- 16 **Channa Chat^C**..... 5,90 €
Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Mango-Joghurt-Sauce
- 17 **Murg Chat^C**..... 6,90 €
Hühnerfleisch mit Tomaten und Gurken in Mango-Joghurt-Sauce
- 18 **Gemischter Salat^C**..... 5,50 €
Salate der Saison
- 019 **Fitness-Salat^G**..... 8,90 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchen, Champignons & indischem Käse
- 19 **Königlicher Salat^{C,G}**..... 9,90 €
Gemischter Salat mit Shrimps und gekochten Eiern
- 20 **Royal India Salat^{C,G}**..... 8,50 €
Gemischter Salat mit Hühnerfleisch und gekochten Eiern
- 21 **Raita^C**..... 3,90 €
Joghurt mit Gurke und indischen Gewürzen
- 22 **Alu Raita^C**..... 4,90 €
Kartoffel mit Joghurt und indischen Gewürzen



Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung – fragen Sie unser Service-Personal.

Indisches Brot

- 25 **Chapati**^{A (Weizen)} 2,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 26 **Naan**^{A (Weizen), G} 3,10 €
Fladenbrot aus Hefeteig
- 27 **Lasan-, Chili-, oder Adrak Naan**^{A (Weizen), G} 3,90 €
Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Ingwer oder Chili
- 28 **Alu Parantha**^{A (Weizen), G} 3,90 €
Fladenbrot mit Kartoffeln, Zwiebeln und Ingwer
- 29 **Paneer Naan**^{A (Weizen), G} 4,50 €
Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse
- 029 **Kima Naan**^{A (Weizen), G} 4,50 €
Fladenbrot mit Lammfleisch oder Hühnerfleisch
- 030 **Pishwari Naan**^{A (Weizen), G} 4,50 €
Fladenbrot mit Nüssen, Rosinen und Kokosflocken
- 30 **Pappadams**..... 2,90 €
Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln

Extra Beilagen

- 23 **Pilao Reis**..... 4,90 €
Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln
- 24 **Bombay Potatoes**..... 4,90 €
Kartoffeln mit Curry und Kümmel

**Am reichsten sind die Menschen,
die auf das Meiste
verzichten können.**

(indische Weisheit)



Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung – fragen Sie unser Service-Personal.

Unser Chefkoch empfiehlt

- 31 **Bhindi Bhujia** 14,90 €
Frisches Okragemüse mit Zwiebeln,
Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch,
Gewürzen gebraten
- 32 **Bengen ka Bharta^G** 14,90 €
Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert,
mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch gebraten
- 33 **Chicken Mango^{G,H}** 15,90 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischer
Mango, in einer süß-sauren Sauce zubereitet
- 34 **Bhindi Gosht**..... 16,90 €
Frisches Okragemüse mit Lammfleisch,
in Tomaten-Ingwer-Sauce
- 35 **Jheenga Jalfrezi**..... 17,90 €
Riesengarnelen mit frischen Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
- 36 **Chicken Chatni Wala**..... 15,90 €
Hühnerfleisch mit Minze, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten und Kokosflocken in Curry-Sauce
- 37 **Tandoori Ente^G** 18,90 €
Entenbrustfilet, mariniert in Ingwer,
Kardamom und Joghurt, im Tandoor gegrillt,
serviert in der Pfanne mit Masala-Sauce,
dazu Salatbeilage mit Kartoffelstückchen
- 38 **Haryali Malai Kabab^G** 15,90 €
Hühnerbrust, mariniert in Ingwer, Minze,
Joghurt und Gewürzen, im Tandoor gegrillt,
serviert in der Pfanne, dazu Salatbeilage mit
Kartoffelstückchen

Vegetarische Spezialitäten Gartengemüse

- 39 **Sabji Hyderabad^{G,H}** 14,90 €
Gemüse mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln,
Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce –
leicht scharf
- 40 **Channa Masala^G** 14,90 €
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer
- 41 **Mango Sabji^{G,H}** 14,90 €
Frisches Gemüse mit frischer Mango in
süß-saurer Sauce, zubereitet nach Art des
Chefkochs
- 42 **Karahi Paneer^G** 14,90 €
Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten
und Ingwer, in Curry-Sauce
- 042 **Bhindi Chana** 14,90 €
Okragemüse mit Kichererbsen, Tomaten,
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch
und indischen Gewürzen gebraten
- 43 **Malai Koftas^{G,H}** 14,90 €
Gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-
Creme-Sauce mit Kokosflocken
- 44 **Mixed Vegetables^G** 14,90 €
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen
Gemüse
- 045 **Shahi Paneer^G** 14,90 €
Eine Mischung aus hausgemachtem Käse
mit Mandel-Sahne-Sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmatireis

Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung – fragen Sie unser Service-Personal.



- 45 **Navrattan Korma^{G,H}** 14,90 €
Eine Mischung aus frischem Gartengemüse,
Nüssen und Rosinen in einer Sahne-Sauce
- 46 **Palak Paneer^G** 14,90 €
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat,
Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten
- 47 **Paprika Bjoj Puri^{G,H}** 14,90 €
Gefüllte Paprika mit Tomaten, Kartoffeln und
hausgemachtem Käse in Mandel-Sahnesauce,
zubereitet nach Art des Chefkochs
- 048 **Butter Sabji^{G,H}** 14,90 €
Gemüse mit Mandeln und Cashewnüssen
in einer Butter-Sahne-Sauce
- 48 **Vegetable Jalfrezi^G** 14,90 €
Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten
und indischem Käse – **sehr pikant**

Huhn / Chicken / Murgh

- 49 **Chicken Curry^G** 15,90 €
Hühnerfleisch in einer feinen Curry-Sauce
- 50 **Chicken Tikka Masala^{G,H}** 15,90 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer
Mandel-Sahne-Sauce

- 51 **Murgh Hyderabad^{G,H}** 15,90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten,
Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und
Erdnuss-Sauce – **leicht scharf**
- 52 **Palak Murgh^G** 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch, eingelegt in
Rahmspinat, mit frischen Tomaten, Ingwer
- 53 **Murgh Vindalu** 15,90 €
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer
pikanten Sauce – **sehr scharf**
- 54 **Butter Chicken^{G,H}** 15,90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Mandeln und
Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce
- 55 **Chicken Tikka Jalfrezi** 15,90 €
In Joghurt mariniertes, gegrilltes Hühner-
brustfilet mit frischem Paprika und Ingwer-
streifen, im Tandoor gegrillt – **scharf**
- 57 **Chili Chicken^{A (Weizen)}** 15,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und
Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce –
eine besondere Empfehlung – **scharf**
- 58 **Kashmiri Murgh** 15,90 €
Hühnerfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – **scharf**
- 1058 **Chicken Sabji Korma^{G,H}** 15,90 €
Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse
in Mandel-Sahnesauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmatireis



Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung – fragen Sie unser Service-Personal.

Lamm-Spezialitäten

- 59 **Lamm Hyderabad^{G,H}** 16,90 €
Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce –
leicht scharf
- 60 **Lamm Chatni Wala** 16,90 €
Lammfleisch mit Minze, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kokosflocken in Curry-Sauce
- 61 **Palak Gosht** 16,90 €
Zartes Lammfleisch, eingelegt in Rahmspinat und indischen Gewürzen
- 62 **Bhuna Gosht** 16,90 €
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer indischen Knoblauch-Sauce
- 63 **Mutton Vindalu** 16,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce – sehr scharf
- 64 **Lamm-Curry** 16,90 €
Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce
- 65 **Kashmiri Gosht** 16,90 €
Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – scharf
- 66 **Mango-Lamm^{G,H}** 16,90 €
Lammfleisch in einer fruchtigen Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen
nach Art des Chefkochs
- 67 **Mutton Khumb Wala^{G,H}** 16,90 €
Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahnesauce

Thalis / gemischte Platten

- 72 **Punjab Thali vegetarisch^G** 14,90 €
Drei verschiedene vegetarische Gerichte, Reis und Salat
- 73 **Moghul Thali^G** 15,90 €
Zwei Fleisch-Curries, ein Gemüsegericht, Reis und Salat
- 74 **Fisch Thali^{G,B}** 16,90 €
Zwei verschiedene Fischgerichte, ein Gemüsegericht, Reis und Salat

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmatireis

Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung – fragen Sie unser Service-Personal.

Tandoori-Spezialitäten

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

- 75 **Reshmi Kabab^{G,H}** 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch, mit Käse mariniert,
dazu Salatbeilage mit Kartoffelstückchen
- 76 **Tandoori Chicken^G** 15,90 €
Hühnerkeule, speziell gewürzt, dazu
Salatbeilage mit Kartoffelstückchen
- 77 **Murgh Tikka^G** 15,90 €
Entbeinte Hühnerfleischstücke, nach
24-stündiger Marinade am Spieß
im Tandoor gegart, dazu Salatbeilage mit
Kartoffelstückchen
- 78 **Tandoori Mix^{B,G}** 17,90 €
Zusammenstellung verschiedener
Tandoori-Spezialitäten, dazu Salatbeilage
mit Kartoffelstückchen
- 79 **Jheenga Shahi
(Tandoori Garnelen)^{B,G}** 20,90 €
Garnelen, mariniert nach Art des Hauses,
nur bekannt im Indus-Tal, am Spieß im
Tandoor gegart, dazu Salatbeilage mit
Kartoffelstückchen

Meeresfrüchte-Spezialitäten

- 80 **Jheenga Hyderabad^{B,G}** 17,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten,
Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und
Erdnuss-Sauce – **leicht scharf**
- 81 **Fisch Curry** 14,90 €
Seelachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer und
Knoblauch, in fein abgestimmten Kräutern
und Gewürzen gebraten
- 82 **Jheenga Curry^{B,G}** 17,90 €
Riesengarnelen in Curry-Sauce
- 83 **Jheenga Palak^G** 17,90 €
Riesengarnelen in Blattspinat mit frischem
Ingwer und Tomaten
- 84 **Shahi Prawn Masala^{B,G,N}** 17,90 €
Riesengarnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce
- 85 **Jheenga Chili^{B,N}** 17,90 €
Gebratene Garnelen mit Zwiebeln und
Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce –
eine besondere Empfehlung – **scharf**
- 86 **Fisch Chili** 14,90 €
Seelachsfilet in Chili-Sauce
- 87 **Kashmiri Prawn^B** 17,90 €
Riesengarnelen mit Zwiebeln, frischem
Ingwer und Koriander nach Kaschmir-Art
zubereitet – **scharf**
- 88 **Mango mit Prawn^{B,G}** 17,90 €
Riesengarnelen in Mango-Sauce,
nach Art des Chefkochs

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmatireis

Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung –
fragen Sie unser Service-Personal.

Enten-Spezialitäten

- 89 **Ente Jalfrezi**..... 16,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander
- 90 **Mango Ente^G**..... 16,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in einer würzigen Sauce mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
- 91 **Ente Kashmiri Masala^H (Cashewnüsse)**..... 16,90 €
Zartes Entenbrustfilet, mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander – **scharf**
- 92 **Ente Khumb Wala^{G,H}**..... 16,90 €
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahne-Sauce
- 93 **Ente Hyderabad^{G,H}**..... 16,90 €
Gebratene Ente mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce – **leicht scharf**

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmatireis

Biryanis Reisgericht

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

- 100 **Murgh Biryani**..... 15,90 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet in Basmatireis, fein gewürzt
- 101 **Lamm Biryani^H**..... 16,90 €
Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt
- 102 **Shahi Biryani^B**..... 16,90 €
Reis mit Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen
- 103 **Vegetable Biryani**..... 14,90 €
Basmatireis mit frischem Gartengemüse, fein gewürzt

Nachspeisen / Desserts

- 112 **Mango-Crème^G**..... 5,90 €
Mango-Crème mit Eis
- 113 **Gulab Jamun^{4, A (Weizen), G}**..... 5,90 €
Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup mit Eis
- 114 **Gemischtes Eis mit Sahne**..... 5,90 €
- 116 **Kulfi^{G,H}**..... 5,90 €
Eis mit Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien

¹ mit Farbstoff, ² chininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade

Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung – fragen Sie unser Service-Personal.

Menüs für zwei Personen

Menü 1 48,90 €

Gemischte Vorspeisenplatte^A

Reshmi Kabab^{G,H}

Hühnerfleisch-Spezialität

Chicken Tikka Masala^{G,H}

Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahnesauce

Gulab Jamun^{4,A(Weizen),G}

Nachspeise: frittierte Milchbällchen in Zuckersirup mit Eis

Menü 2 52,90 €

Gemischte Vorspeisenplatte^A

Goa Fisch Curry

Fischfilet in Knoblauch-Ingwer-Currysauce – **pikant**

Jheenga Shahi^{B,G}

Tandoori Garnelen, mariniert nach Art des Hauses, nur bekannt im Indus-Tal, am Spieß im Tandoor gegart

Kulfi^{G,H}

Eis mit Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien

Menü 3 49,90 €

Gemischte Vorspeisenplatte^A

Tandoori Mix^{B,G}

Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten

Kashmiri Lamm

Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – **scharf**

Mango-Crème^G

Mango-Crème mit Eis



Entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit allen Allergen-Stoffen zur Verfügung – fragen Sie unser Service-Personal.

Getränkekarte

Aperitifs

Haus-Cocktail ¹	0,1 l	4,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	3,90 €
Indian Sun ^{1/3}	0,1 l	3,90 €
Campari Soda / Orange ¹	5 cl	5,50 €
Martini Bianco / Dry / Rosso	5 cl	4,50 €

Internationale Spirituosen

Ramazotti (32 %)	2 cl	3,00 €
Averna Amaro Siciliano (34 %)	2 cl	3,00 €
Fernet Branca (42 %)	2 cl	3,50 €
Vodka Moskovskaya (40 %)	2 cl	3,50 €
Williamsbirne „Morand“ (40 %)	2 cl	4,90 €
Grappa „Prime Uve“ (40 %)	2 cl	4,90 €

Indische Spirituosen

Old Monk Rum (42,8 %)	2 cl	4,90 €
Mangolikör, hausgemacht – mit Alkohol	5 cl	3,90 €
Mangolikör, hausgemacht – ohne Alkohol	5 cl	3,50 €
Mangolikör, hausgemacht (Flasche zum Mitnehmen)	1 l	15,90 €
Indischer Mangoschnaps (gut für die Verdauung)	2 cl	4,50 €

Biere aus Indien

Indisches Bier, Flasche	0,33 l	3,90 €
-------------------------------	--------------	--------

¹ mit Farbstoff, ² chininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade



Biere

Hirsch Gold Hell	0,5 l	4,10 €
Edelhirsch Premium Pils	0,3 l	3,50 €
Der weiße Hirsch (helles Weizenbier)	0,5 l	4,10 €
Der weiße Hirsch (leichtes Weizenbier)	0,5 l	4,10 €
Der weiße Hirsch (alkoholfreies Weizenbier)	0,5 l	4,10 €
Der weiße Hirsch (dunkles Weizenbier)	0,5 l	4,10 €
Clausthaler oder Meckatzer alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	4,10 €
Holzar Bier (eine Allgäuer Hirschbräu-Spezialität)	0,5 l	4,10 €
Cola-Weizen ^{1/3}	0,5 l	4,10 €
Russ	0,5 l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

Tafelwasser (mit Kohlensäure)	0,4 l	3,50 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)	0,25 l	2,90 €
Flasche Wasser	0,75 l	5,90 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,90 €
Stilles Wasser	0,5 l	3,90 €
Stilles Wasser	0,75 l	5,90 €
Spezi ^{1/3}	0,25 l	2,50 €
Spezi ^{1/3}	0,4 l	3,90 €
Coca Cola ^{1/3} / Sprite / Fanta	0,25 l	2,50 €
Coca Cola ^{1/3} / Sprite / Fanta	0,4 l	3,90 €
Coca Cola Light ^{1/3}	0,25 l	2,50 €
Coca Cola Light ^{1/3}	0,4 l	3,90 €

¹ mit Farbstoff, ² chininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade

Teespezialitäten

Tasse Chai (indischer Haustee)

Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer
indischen Gewürze 3,50 €

Jeweils eine Tasse nach Wahl

Pfefferminztee 3,50 €

Schwarztee 3,50 €

Grüner Tee 3,50 €

Jasmintee 3,50 €

Kaffeespezialitäten

Espresso 3,50 €

Tasse Kaffee 3,50 €

Doppelter Espresso 4,50 €



Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack

	0,25 l	0,4 l
Lassi sauer	2,50 €	3,90 €
Lassi süß	2,50 €	3,90 €
Lassi Masala (pikant)	2,50 €	3,90 €
Lassi Mango	2,90 €	4,50 €
Lassi Maracuja	2,90 €	4,50 €
Lassi Granatapfel	2,90 €	4,50 €

Säfte und Schorlen

	Saft 0,25 l	Saft 0,4 l	Schorle 0,25 l	Schorle 0,4 l
Apfel	2,90 €	4,90 €	2,50 €	3,90 €
Orange	2,90 €	4,90 €	2,50 €	3,90 €
Johannisbeere	2,90 €	4,90 €	2,50 €	3,90 €
Maracuja	2,90 €	4,90 €	2,50 €	3,90 €
Mango	2,90 €	4,90 €	2,50 €	3,90 €
Lychee	2,90 €	4,90 €	2,50 €	3,90 €
Granatapfel	2,90 €	4,90 €	2,50 €	3,90 €



Weinkarte

Weißweine

		0,25 l	0,75 l
601	Grüner Veltliner – Qualitätswein – Österreich	5,90 €	17,90 €
	Klosterberg Kellerei Lengenfeld, Kamptal – trocken, leicht, frisch, fruchtig, pikant mineralische Zitrusnote – weiche, elegante Frucht		
602	Pinot Grigio IGT – Italien	5,90 €	17,90 €
	Fratelli Pasqua, Verona – trocken, jung, spritzig, angenehm frisch		
603	Chardonnay DOC – Italien	5,90 €	17,90 €
	Vignetti Pittaro, Codropi – fein, elegant, nobel, zart		
604	Indischer Weißwein	6,50 €	20,90 €
	trocken		
	Weinschorle weiß	4,90 €	

Rotweine

		0,25 l	0,75 l
610	Montepulciano DOC – Italien	5,90 €	17,90 €
	Cantina Tollo, Tollo – trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart		
611	Merlot DOC – Italien	5,90 €	17,90 €
	Concillo Volano – rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch ausgeprägt, trocken, voll		
612	Zweigelt Blau QbA – Österreich	5,90 €	17,90 €
	Salzl, Neusiedler See – Seewinkel – trocken, schönes Rubinrot, tiefgründige Nase, saftiges Kirscharoma, samtig, geschmeidig		
614	Indischer Rotwein	6,50 €	20,90 €
	trocken		
615	Shiraz – Australien	5,90 €	17,90 €
	De Bortoli, New South Wales – im Bouquet interessante Gewürze, Schokolade und Beerenaromen sowie dunkle Früchte, Mokka und Zedernholz		
	Weinschorle rot	4,90 €	

Roseweine

		0,25 l	0,75 l
620	Zinfandel Rose AC – USA	5,90 €	17,90 €
	weich, elegant		
621	Rosewein	5,90 €	17,90 €
	trocken		

Sekt / Champagner

		0,2 l	0,75 l
	Fürst von Metternich – Piccolo	7,00 €	26,00 €





A = Glutenhaltiges Getreide

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl



B = Krebstiere und Krebserzeugnisse

Dazu gehören: Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele: Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten



C = Eier und Eierzeugnisse

Dazu gehören: –

Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrieree, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 = Lysozym (EI)



D = Fisch und Fischerzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten

Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste



E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Dazu gehören: Alle Erdnussarten

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, Crème fraîche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch



H = Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse

Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle



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, Senfö, Senfsprossen



K = Sesam

Dazu gehören: –

Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl



L = Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg

Dazu gehören: E 220 – E 228

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



Royal India

Indisches Spezialitäten-Restaurant

Schloßstraße 4 · 87527 Sonthofen

Tel. 083 21/6 75 20-34 · Fax 083 21/6 75 20-36

Handy 01 52 / 10 29 20 53

restaurantroyalindia@gmail.com

www.royalindia-sonthofen.de

Sie finden uns auch auf Facebook!