



# 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 11,50 €**

## **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 €

## **Mittagsmenü**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

**ab 8,90 €**

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<sup>G,H</sup> ..... 8,90 €**  
Gefüllte Käseklößchen in feiner Currycreme-Sauce mit Kokosflocken
- M151 Chan Alu ..... 8,90 €**  
Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce
- M152 Matter Paneer<sup>G</sup> ..... 8,90 €**  
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in feiner Curry-Sauce
- M153 Palak Alu ..... 8,90 €**  
Spinat mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in feiner Curry-Sauce
- M154 Bindi Chana ..... 8,90 €**  
Okragemüse mit Kichererbsen, Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce
- M155 Sabji Korma<sup>G</sup> ..... 8,90 €**  
Frisches Gemüse in einer Safran-Mandel-Sahnesauce
- M156 Mixed Vegetables ..... 8,90 €**  
Gemüsecurry aus verschiedenem frischen Gemüse

## Spezialitäten vom Huhn

- M157 Chicken Curry<sup>G</sup> ..... 9,90 €**  
Hühnerfleisch in einer pikanten Curry-Sauce
- M158 Chicken Sabji Korma<sup>G,H</sup> ..... 9,90 €**  
Hühnerfleisch mit Gemüse in einer Safran-Mandel-Sauce
- M159 Chicken Mango<sup>G,H</sup> ..... 9,90 €**  
Hühnerbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Mandel-Sahnesauce
- M160 Butter Chicken<sup>G,H</sup> ..... 9,90 €**  
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Mandeln und Cashew-Kernen in einer Butter-Sahnesauce
- M161 Chicken Tikka Masala<sup>G,H</sup> ..... 9,90 €**  
Hühnerbrust in Masala-Sauce, Empfehlung des Chefkochs
- M162 Chicken Jalfrezi ..... 9,90 €**  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander – **scharf**
- M163 Chili Chicken<sup>A(Weizen)</sup> ..... 9,90 €**  
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** ..... 10,90 €  
Lammfleisch in einer pikanten Curry-Sauce
- M165 Mango-Lamm<sup>G,H</sup>** ..... 10,90 €  
Lammfleisch mit einer fruchtigen Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen
- M166 Mutton Khumb Wala<sup>G,H</sup>** ..... 10,90 €  
Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahnesauce
- M167 Lamm Palak** ..... 10,90 €  
Lammfleisch mit Spinat auf nordindische Art

## Spezialitäten von der Ente

- M168 Ente Mushroom Masala<sup>G,H</sup>** .... 10,90 €  
Zartes Entenbrustfilet mit Champignons und Ingwer in Madel-Masala-Sauce
- M169 Ente Jalfrezi** ..... 10,90 €  
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<sup>G,H</sup>** ..... 9,90 €  
Fischfilet in Mango-Safran-Cashew-Sauce
- M172 Jheenga Khumb Wala<sup>G,H</sup>** ..... 11,90 €  
Riesengarnelen mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahnesauce
- M173 Jheenga Jalfrezi** ..... 11,90 €  
Riesengarnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse – **scharf**
- M174 Jheenga Sabji** ..... 11,90 €  
Riesengarnelen mit Gemüse in einer Curry-Sauce
- M175 Jheenga Mango<sup>G,H</sup>** ..... 11,90 €  
Riesengarnelen in Mango-Sauce nach Art des Chefkochs

## Spezialitäten aus dem Tandoor

- M176 Tandoori Mix<sup>B,G</sup>** ..... 11,90 €  
Gemischter Grillteller in der Pfanne, dazu Salatbeilage mit Kartoffelstückchen
- M178 Naan<sup>A(Weizen)</sup>** ..... 2,90 €  
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig
- M179 Chapati<sup>A(Weizen)</sup>** ..... 2,50 €  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl



## Shorba / Suppen

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

## Shurat / Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene  
schmackhafte Saucen

- 7 **Vegetable Pakoras<sup>A</sup>** ..... 5,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackenes  
Gemüse
- 8 **Murg Pakoras<sup>A</sup>** ..... 6,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackene  
Hühnerbrustfiletstücke
- 9 **Paneer Pakoras<sup>A</sup>** ..... 6,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackener  
hausgemachter Käse
- 10 **Bengen Pakoras<sup>A</sup>** ..... 5,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackene  
Auberginen
- 11 **Vegetable Samosa<sup>A</sup>** ..... 6,90 €  
Pastete mit Gemüse gefüllt
- 12 **Onion Bhaji<sup>A</sup>** ..... 4,90 €  
In Kichererbsenmehl gebackenes  
Zwiebellaibchen
- 13 **Gemischte Vorspeisenplatte  
für 2 Personen<sup>A</sup>** ..... 13,90 €  
Murg-, Vegetable-, Paneer-, Bengen-  
Pakoras und Onion Bahji
- 14 **Gemischte Vorspeisenplatte  
für 2 Personen – vegetarisch<sup>A</sup>** 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<sup>C</sup>** ..... 5,90 €  
Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Mango-Joghurt-Sauce
- 17 **Murg Chat<sup>C</sup>** ..... 6,90 €  
Hühnerfleisch mit Tomaten und Gurken in Mango-Joghurt-Sauce
- 18 **Gemischter Salat<sup>C</sup>** ..... 5,50 €  
Salate der Saison
- 019 **Fitness-Salat<sup>G</sup>** ..... 8,90 €  
Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchen, Champignons & indischem Käse
- 19 **Königlicher Salat<sup>C,G</sup>** ..... 9,90 €  
Gemischter Salat mit Shrimps und gekochten Eiern
- 20 **Royal India Salat<sup>C,G</sup>** ..... 8,50 €  
Gemischter Salat mit Hühnerfleisch und gekochten Eiern
- 21 **Raita<sup>G</sup>** ..... 3,90 €  
Joghurt mit Gurke und indischen Gewürzen
- 22 **Alu Raita<sup>G</sup>** ..... 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**<sup>A(Weizen)</sup> ..... 2,50 €  
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 26 **Naan**<sup>A(Weizen),G</sup> ..... 2,90 €  
Fladenbrot aus Hefeteig
- 27 **Lasan-, Chili-, oder Adrak Naan**<sup>A(Weizen),G</sup> ..... 3,90 €  
Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Ingwer oder Chili
- 28 **Alu Parantha**<sup>A(Weizen),G</sup> ..... 3,90 €  
Fladenbrot mit Kartoffeln, Zwiebeln und Ingwer
- 29 **Paneer Naan**<sup>A(Weizen),G</sup> ..... 3,90 €  
Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse
- 029 **Kima Naan**<sup>A(Weizen),G</sup> ..... 4,50 €  
Fladenbrot mit Lammfleisch oder Hühnerfleisch
- 030 **Pishwari Naan**<sup>A(Weizen),G</sup> ..... 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** ..... 14,50 €  
Frisches Okragemüse mit Zwiebeln,  
Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch,  
Gewürzen gebraten
- 32 **Bengen ka Bharta<sup>G</sup>** ..... 14,50 €  
Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert,  
mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln,  
Ingwer und Knoblauch gebraten
- 33 **Chicken Mango<sup>G,H</sup>** ..... 15,50 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischer  
Mango, in einer süß-sauren Sauce zubereitet
- 34 **Bhindi Gosht** ..... 16,50 €  
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** ..... 15,50 €  
Hühnerfleisch mit Minze, Knoblauch, Ingwer,  
Tomaten und Kokosflocken in Curry-Sauce
- 37 **Tandoori Ente<sup>G</sup>** ..... 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<sup>G</sup>** ..... 15,50 €  
Hühnerbrust, mariniert in Ingwer, Minze,  
Joghurt und Gewürzen, im Tandoor gegrillt,  
serviert in der Pfanne, dazu Salatbeilage mit  
Kartoffelstückchen

## Vegetarische Spezialitäten Gartengemüse

- 39 **Sabji Hyderabadi<sup>G,H</sup>** ..... 14,50 €  
Gemüse mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln,  
Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce –  
leicht scharf
- 40 **Channa Masala<sup>G</sup>** ..... 14,50 €  
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer
- 41 **Mango Sabji<sup>G,H</sup>** ..... 14,50 €  
Frisches Gemüse mit frischer Mango in  
süß-saurer Sauce, zubereitet nach Art des  
Chefkochs
- 42 **Karahi Paneer<sup>G</sup>** ..... 14,50 €  
Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten  
und Ingwer, in Curry-Sauce
- 042 **Bhindi Chana** ..... 14,50 €  
Okragemüse mit Kichererbsen, Tomaten,  
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch  
und indischen Gewürzen gebraten
- 43 **Malai Koftas<sup>G,H</sup>** ..... 14,50 €  
Gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-  
Creme-Sauce mit Kokosflocken
- 44 **Mixed Vegetables<sup>G</sup>** ..... 14,50 €  
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen  
Gemüse
- Neu!** 045 **Shahi Paneer<sup>G</sup>** ..... 14,50 €  
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**<sup>G,H</sup> ..... 14,50 €  
Eine Mischung aus frischem Gartengemüse,  
Nüssen und Rosinen in einer Sahne-Sauce
- 46 **Palak Paneer**<sup>G</sup> ..... 14,50 €  
Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat,  
Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten
- 47 **Paprika Bjoj Puri**<sup>G,H</sup> ..... 14,50 €  
Gefüllte Paprika mit Tomaten, Kartoffeln und  
hausgemachtem Käse in Mandel-Sahnesauce,  
zubereitet nach Art des Chefkochs
- Neu!** 048 **Butter Sabji**<sup>G,H</sup> ..... 14,50 €  
Gemüse mit Mandeln und Cashewnüssen  
in einer Butter-Sahne-Sauce
- 48 **Vegetable Jalfrezi**<sup>G</sup> ..... 14,50 €  
Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten  
und indischem Käse – **sehr pikant**

## Huhn / Chicken / Murgh

- 49 **Chicken Curry**<sup>G</sup> ..... 15,50 €  
Hühnerfleisch in einer feinen Curry-Sauce
- 50 **Chicken Tikka Masala**<sup>G,H</sup> ..... 15,50 €  
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer  
Mandel-Sahne-Sauce

- 51 **Murgh Hyderabadadi**<sup>G,H</sup> ..... 15,50 €  
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten,  
Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und  
Erdnuss-Sauce – **leicht scharf**
- 52 **Palak Murgh**<sup>G</sup> ..... 15,50 €  
Zartes Hühnerfleisch, eingelegt in  
Rahmspinat, mit frischen Tomaten, Ingwer
- 53 **Murgh Vindalu** ..... 15,50 €  
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer  
pikanten Sauce – **sehr scharf**
- 54 **Butter Chicken**<sup>G,H</sup> ..... 15,50 €  
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Mandeln und  
Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce
- 55 **Chicken Tikka Jalfrezi** ..... 15,50 €  
In Joghurt mariniertes, gegrilltes Hühner-  
brustfilet mit frischem Paprika und Ingwer-  
streifen, im Tandoor gegrillt – **scharf**
- 57 **Chili Chicken**<sup>A(Weizen)</sup> ..... 15,50 €  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und  
Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce –  
eine besondere Empfehlung – **scharf**
- 58 **Kashmiri Murgh** ..... 15,50 €  
Hühnerfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer,  
Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – **scharf**
- 1058 **Chicken Sabji Korma**<sup>G,H</sup> ..... 15,50 €  
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 Hyderabadi<sup>G,H</sup>** ..... 16,50 €  
Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnuss-Sauce –  
leicht scharf
- 60 **Lamm Chatni Wala** ..... 16,50 €  
Lammfleisch mit Minze, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kokosflocken in Curry-Sauce
- 61 **Palak Gosht** ..... 16,50 €  
Zartes Lammfleisch, eingelegt in Rahmspinat und indischen Gewürzen
- 62 **Bhuna Gosht** ..... 16,50 €  
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer indischen Knoblauch-Sauce
- 63 **Mutton Vindalu** ..... 16,50 €  
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce – sehr scharf
- 64 **Lamm-Curry** ..... 16,50 €  
Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce
- 65 **Kashmiri Gosht** ..... 16,50 €  
Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – scharf
- 66 **Mango-Lamm<sup>G,H</sup>** ..... 16,50 €  
Lammfleisch in einer fruchtigen Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen  
nach Art des Chefkochs
- Neu!** 67 **Mutton Khumb Wala<sup>G,H</sup>** ..... 16,50 €  
Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahnesauce

## Thalis / gemischte Platten

- 72 **Punjab Thali vegetarisch<sup>G</sup>** ..... 14,90 €  
Drei verschiedene vegetarische Gerichte, Reis und Salat
- 73 **Moghul Thali<sup>G</sup>** ..... 15,90 €  
Zwei Fleisch-Curries, ein Gemüsegericht, Reis und Salat
- 74 **Fisch Thali<sup>G,B</sup>** ..... 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<sup>G,H</sup>** ..... 15,50 €  
Zartes Hühnerfleisch, mit Käse mariniert,  
dazu Salatbeilage mit Kartoffelstückchen
- 76 **Tandoori Chicken<sup>G</sup>** ..... 15,50 €  
Hühnerkeule, speziell gewürzt, dazu  
Salatbeilage mit Kartoffelstückchen
- 77 **Murgh Tikka<sup>G</sup>** ..... 15,50 €  
Entbeinte Hühnerfleischstücke, nach  
24-stündiger Marinade am Spieß  
im Tandoor gegart, dazu Salatbeilage mit  
Kartoffelstückchen
- 78 **Tandoori Mix<sup>B,G</sup>** ..... 17,90 €  
Zusammenstellung verschiedener  
Tandoori-Spezialitäten, dazu Salatbeilage  
mit Kartoffelstückchen
- 79 **Jheenga Shahi  
(Tandoori Garnelen)<sup>B,G</sup>** ..... 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<sup>B,G</sup>** ..... 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<sup>B,G</sup>** ..... 17,90 €  
Riesengarnelen in Curry-Sauce
- 83 **Jheenga Palak<sup>G</sup>** ..... 17,90 €  
Riesengarnelen in Blattspinat mit frischem  
Ingwer und Tomaten
- 84 **Shahi Prawn Masala<sup>B,G,N</sup>** ..... 17,90 €  
Riesengarnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce
- 85 **Jheenga Chili<sup>B,N</sup>** ..... 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<sup>B</sup>** ..... 17,90 €  
Riesengarnelen mit Zwiebeln, frischem  
Ingwer und Koriander nach Kaschmir-Art  
zubereitet – **scharf**
- 88 **Mango mit Prawn<sup>B,G</sup>** ..... 17,90 €  
Riesengarnelen in Mango-Sauce,  
nach Art des Chefs

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<sup>G</sup>**..... 16,90 €  
Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in einer würzigen Sauce mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
- 91 **Ente Kashmiri Masala<sup>H</sup> (Cashewnüsse)**..... 16,90 €  
Zartes Entenbrustfilet, mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander – **scharf**
- 92 **Ente Khumb Wala<sup>G,H</sup>**..... 16,90 €  
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahne-Sauce
- 93 **Ente Hyderabad<sup>G,H</sup>**..... 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** ..... 15,50 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet in Basmatireis, fein gewürzt
- 101 **Lamm Biryani<sup>H</sup>**..... 16,50 €  
Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt
- 102 **Shahi Biryani<sup>B</sup>**..... 16,90 €  
Reis mit Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen
- 103 **Vegetable Biryani**..... 14,50 €  
Basmatireis mit frischem Gartengemüse, fein gewürzt

## Nachspeisen / Desserts

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

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> 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<sup>A</sup>

#### Reshmi Kabab<sup>G,H</sup>

Hühnerfleisch-Spezialität

#### Chicken Tikka Masala<sup>G,H</sup>

Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahnesauce

#### Gulab Jamun<sup>4,A(Weizen),G</sup>

Nachspeise: frittierte Milchbällchen in Zuckersirup mit Eis

Menü 2 ..... 52,90 €

### Gemischte Vorspeisenplatte<sup>A</sup>

#### Goa Fisch Curry

Fischfilet in Knoblauch-Ingwer-Currysauce – pikant

#### Jheenga Shahi<sup>B,G</sup>

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

#### Kulfi<sup>G,H</sup>

Eis mit Honigmilch, Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien

Menü 3 ..... 49,90 €

### Gemischte Vorspeisenplatte<sup>A</sup>

#### Tandoori Mix<sup>B,G</sup>

Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten

#### Kashmiri Lamm

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

#### Mango-Crème<sup>G</sup>

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 <sup>1</sup> .....	0,1 l .....	4,50 €
Glas Prosecco .....	0,1 l .....	3,90 €
Indian Sun <sup>1/3</sup> .....	0,1 l .....	3,90 €
Campari Soda / Orange <sup>1</sup> .....	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 €
-------------------------------	--------------	--------

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> koffeinhaltige Limonade





## Biere

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

## 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 <sup>1/3</sup> .....	0,25 l .....	2,50 €
Spezi <sup>1/3</sup> .....	0,4 l .....	3,90 €
Coca Cola <sup>1/3</sup> / Sprite / Fanta .....	0,25 l .....	2,50 €
Coca Cola <sup>1/3</sup> / Sprite / Fanta .....	0,4 l .....	3,90 €
Coca Cola Light <sup>1/3</sup> .....	0,25 l .....	2,50 €
Coca Cola Light <sup>1/3</sup> .....	0,4 l .....	3,90 €

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> chininhaltige Limonade, <sup>3</sup> 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

	0,25l	0,4l
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

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

## Rotweine

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

## Roseweine

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

## Sekt / Champagner

	0,2 l	0,75 l
<b>Fürst von Metternich – Piccolo</b> .....	<b>7,00 €</b>	<b>26,00 €</b>







## **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, Gefrierei, 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. 0 83 21/6 75 20-34 · Fax 0 83 21/6 75 20-36

Handy 01 52 / 10 29 20 53

[restaurantroyalindia@gmail.com](mailto:restaurantroyalindia@gmail.com)

[www.royalindia-sonthofen.de](http://www.royalindia-sonthofen.de)

**Sie finden uns auch auf Facebook!**