

# Mittagsgerichte

Montag bis Freitag, 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr, außer an Feiertagen

## Vegetarische Spezialitäten

- M 316 Punjabi Kofta** <sup>G, H</sup> Gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Creme-Sauce mit Mandeln und Kokosnuss 6,90 €
- M 101 Chan Alu** Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce 6,50 €
- M 103 Palak Alu** Spinat mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in feiner Curry-Sauce 6,50 €
- M 104 Sabji Korma** <sup>G, H</sup> Frisches Gemüse in einer Safran-Mandel-Sahne-Sauce 6,90 €
- M 105 Mixed Vegetables** Gemüsecurry aus verschiedenem frischem Gemüse 6,50 €

## Spezialitäten vom Huhn

- M 106 Chicken Curry** Hühnerfleisch in einer pikanten Curry-Sauce 7,20 €
- M 108 Mango Chicken** <sup>G</sup> Hühnerbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Sauce 7,50 €
- M 109 Chicken Tikka Masala** <sup>G</sup> Hühnerbrust in Mandel-Masala-Sauce 7,50 €
- M 110 Chicken Jalfrezi** Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander – scharf 7,50 €

## Spezialitäten vom Lamm

- M 112 Lamm Curry** Lammfleisch in einer pikanten Curry-Sauce 7,50 €
- M 113 Mango Lamm** <sup>N, G</sup> Lammfleisch mit einer fruchtigen Mango-Mandel-Sauce und leichten indischen Gewürzen 7,90 €
- M 114 Lamm Khumb Wala** <sup>G</sup> Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahne-Sauce 7,90 €

## Spezialitäten von der Ente

- M 116 Ente Mushroom Masala** <sup>G</sup> Zartes Entenbrustfilet mit Champignons und Ingwer in Mandel-Masala-Sauce 8,90 €
- M 117 Ente Jalfrezi** Zartes Entenbrustfilet mit frischem Paprika und Zwiebeln in Curry-Sauce 8,90 €

## Spezialitäten von Fisch und Garnelen

- M 120 Jheenga Khumb Wala** <sup>B, G, N</sup> Riesengarnelen mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahne-Sauce 10,90 €
- M 122 Jheenga Sabji** <sup>B, N</sup> Riesengarnelen mit Gemüse in einer Curry-Sauce 10,50 €

## Spezialitäten aus dem Tandoor

- M 111 Murgh Tikka** <sup>G</sup> Hühnerbrust in Masala-Sauce mit Kartoffeln 9,90 €
- M 123 Tandoori Mix** <sup>G</sup> Gemischter Grillteller in der Pfanne serviert mit Kartoffeln 11,90 €

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Tagessuppe oder Salat sowie Basmati-Reis.

## Montags Ladies Night

Zwei Hauptgerichte bestellen, nur eins bezahlen  
(nur im Lokal und nur für Damenrunden, ausgenommen Enten und Riesengarnelen)

Nutzen Sie unseren **Cateringservice** für Ihre Feiern wie Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeste etc.

## Hauptallergene im Überblick

**A = Glutenhaltiges Getreide** Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern **Beispiele:** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

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

**C = Eier und Eiererzeugnisse** **Beispiele:** Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrieri, 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, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamar, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

**G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)** Dazu gehören: Kuhmilch **Beispiele:** Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, 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-Öleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz

**J = Senf** **Beispiele:** Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

**K = Sesam** **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** **Beispiele:** Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

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



## Royal India

Kalchstraße 6, 87700 Memmingen (neben Woolworth)  
Telefon: 08331 / 9854600, Handy 0176 / 64375526  
Fax 08331 / 9854602

## Öffnungszeiten Restaurant

Montag – Sonntag (außer Samstag):  
11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 22:00 Uhr  
Samstag: 17:30 – 22:00 Uhr

[www.royal-india-mm.de](http://www.royal-india-mm.de)

An alle Haushalte mit Tagespost



**Royal India**  
MEMMINGEN

**HEIMSERVICE**  
INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT



Montag bis Freitag außer an Feiertagen  
wechselndes Mittagsbuffet 7,90 €

Sonntag Mittag Spezialitäten-Buffer  
Großes indisches Buffet für nur 12,90 €

Selbstabholer bekommen **10% Rabatt**  
Nur für Hauptspeisen, Ausgenommen Angebote und Mittagskarte.

## Donnerstags Partner Night

Sie bestellen zwei Hauptgerichte und wir lassen vom Günstigeren 50 % nach.  
(nur im Lokal und nur für Partner)

[www.royal-india-mm.de](http://www.royal-india-mm.de)

## Shorba / Suppen

- 3 **Sabzi-Shorba** <sup>G</sup> Indische Gemüsecremesuppe 3,90 €  
5 **Lahsan-Shorba** <sup>G</sup> Indische Knoblauchsuppe 3,90 €

## Shurat / Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

- 6 **Vegetable Pakoras** <sup>A</sup> In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse 4,50 €  
7 **Murg Pakoras** <sup>A</sup>  
In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke 4,90 €  
9 **Bengen Pakoras** <sup>A</sup> In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen 4,50 €  
10 **Vegetable Samosa** <sup>A (Weizen)</sup> Pastete mit Gemüse gefüllt 4,50 €  
12 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** <sup>A</sup>  
Murg-, Vegetable-, Paneer-, Bengen-Pakoras und Onion Bahji 11,90 €

## Salate und Joghurt

- 15 **Gemischter Salat** <sup>G</sup> Salate der Saison 3,90 €  
17 **Royal India Salat** <sup>C, G</sup>  
Gemischter Salat mit Hühnerfleisch und gekochten Eiern 5,20 €  
18 **Raita** <sup>G</sup> Joghurt mit Gurken, fein gewürzt 3,10 €

## Extra Beilagen

- 20 **Pilao Reis** <sup>A (Weizen)</sup> Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln 3,90 €  
21 **Bombay-Potatoes** Kartoffeln mit Curry und Kümmel 4,90 €

## Indisches Brot

- 22 **Chapati** <sup>A (Weizen)</sup> Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl 2,00 €  
23 **Naan** <sup>A (Weizen), G</sup> Fladenbrot aus Hefeteig 2,10 €  
24 **Lasan-, Chili-, oder Adrak Naan** <sup>A (Weizen), G</sup>  
Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Ingwer oder Chili 2,90 €  
26 **Paneer Naan** <sup>A (Weizen), G</sup>  
Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse 3,50 €  
27 **Kima Naan** <sup>A (Weizen), G</sup>  
Fladenbrot mit Lammfleisch und Hühnerfleisch 3,90 €

## Unser Chefkoch empfiehlt

- 31 **Bengen ka Bharta** <sup>G</sup> Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten 12,90 €  
32 **Chicken Mango** <sup>G, H</sup> Hühnerbrustfilet mit frischer Mango in einer süßsaurer Mandel-Sauce zubereitet 12,90 €  
33 **Bhindi Gosht** Frisches Okragemüse mit Lammfleisch in Tomaten-Ingwer-Sauce 13,50 €  
35 **Chicken Nilgiri** <sup>G, H</sup>  
Hühnerfleisch mit Spinat, Minze, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kokosflocken in Curry-Sauce 12,90 €  
36 **Tandoori Ente** <sup>G</sup> Gegrilltes Entenbrustfilet, mariniert in Ingwer, Kardamom, Joghurt und im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne und Masala-Sauce mit Salat 16,90 €  
37 **Haryali Malai Kabab** <sup>G</sup>  
Gegrillte Hühnerbrust, mariniert in Ingwer, Minze, Joghurt und Gewürzen im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne 13,90 €

## Vegetarische Spezialitäten / Gartengemüse

- 39 **Channa Masala** <sup>G</sup> Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer 10,90 €  
40 **Mango Sabji** <sup>G</sup> Frisches Gemüse mit frischer Mango in einer süßsaurer Mandel-Sauce zubereitet nach Art des Chefskochs 11,90 €  
41 **Karahi Paneer** <sup>G</sup> Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwerin Curry-Sauce 11,50 €  
42 **Bhindi Chana** Okragemüse mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen gebraten 11,90 €  
43 **Malai Koftas** <sup>G, H</sup> Gefüllte Käsekloßchen in feiner Currycreme-Sauce mit Kokosflocken 11,90 €  
44 **Mixed Vegetables** <sup>G</sup>  
Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse 10,90 €  
45 **Navrattan Korma** <sup>G, H</sup> Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen und Rosinen in einer Cashew-Mandel-Sahne-Sauce 11,90 €  
46 **Palak Paneer** <sup>G</sup> Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten 11,90 €

## Huhn / Chicken / Murgh

- 48 **Chicken Curry** <sup>G</sup> Hühnerfleisch in einer feinen Curry-Sauce 11,50 €  
49 **Chicken Tikka Masala** <sup>G</sup>  
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce 12,90 €  
50 **Murgh Vindalu** Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce – sehr scharf 🌶️🌶️ 11,90 €  
51 **Butter Chicken** <sup>G, H</sup> Gegrilltes Hühnerfleisch mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce 13,20 €  
52 **Chicken Tikka Jalfrezi** <sup>G</sup> In Joghurt mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika und Ingwerstreifen, im Tandoor gegrillt – scharf 🌶️ 12,90 €  
53 **Chili Chicken** <sup>A (Weizen)</sup> Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce – Eine besondere Empfehlung – scharf 🌶️ 12,90 €  
356 **Murgh Hyderabad** <sup>G, H</sup> Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnusssoße – leicht scharf 12,90 €

## Lamm Spezialitäten

- 357 **Lamm Hyderabad** <sup>G, H</sup>  
Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnusssoße – leicht scharf 13,20 €  
57 **Bhuna Gosht** Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer indischen Knoblauch-Sauce 12,90 €  
58 **Mutton Vindalu** Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce – sehr scharf 🌶️🌶️ 12,50 €  
60 **Kashmiri Gosht** Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Cashewnüssen, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – scharf 🌶️ 12,90 €  
61 **Mango Lamm** <sup>G</sup> Lammfleisch in einer fruchtigen Mandel-Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen nach Art des Chefskochs 12,90 €

## Tandoori Spezialitäten

Gegrilltes aus dem indischen Lehm-Ofen

Zu allen Gerichten servieren wir eine schmackhafte Currysoße

- 70 **Tandoori Chicken** <sup>G</sup>  
Hühnerkeule, speziell gewürzt mit Kartoffeln 11,90 €  
72 **Murgh Tikka** <sup>G</sup> Entbeinte Hühnerfleischstücke, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart, mit Kartoffeln 12,50 €  
73 **Tandoori Mix** <sup>B, G</sup> Marinierte und gegrillte Hähnchenkäule, Garnele, Entenfleisch und Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln 15,90 €

## Meeresfrüchte Spezialitäten

- 361 **Chili Jheenga** <sup>B, N</sup> Gebratene Garnelen mit Zwiebeln und Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce – Eine besondere Empfehlung – scharf 🌶️ 13,90 €  
77 **Shahi Prawn Masala** <sup>B, G, N</sup> Gebratene Riesengarnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce 14,50 €  
79 **Fisch Chili** <sup>D</sup> Gebratene Seelachsfilet in Chili-Sauce 11,90 €  
81 **Mango mit Prawn** <sup>B, G, N</sup> Riesengarnelen in Mango-Mandel-Sauce nach Chefskoch Art 14,50 €

## Enten Spezialitäten

- 82 **Ente Jalfrezi** Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander 13,50 €  
83 **Mango Ente** <sup>G</sup> Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Mandeln, in einer würzigen Sauce mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander 13,90 €  
84 **Ente Kashmiri Masala** <sup>H (Ceshewnüsse)</sup> Zartes Entenbrustfilet, mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander – scharf 🌶️ 13,90 €  
85 **Ente Khumb Wala** <sup>G, H</sup> Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahne-Sauce 13,90 €  
363 **Ente Hyderabad** <sup>G, H</sup> Gebratene Ente mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnusssoße – leicht scharf 13,90 €

## Nachspeisen / Desserts

- 90 **Mangocreame** <sup>G</sup> Mangocreame mit Eis 4,50 €  
91 **Gulab Jamun** <sup>4 A (Weizen), G</sup> Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup mit Eis 4,50 €

## Getränke

- |   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>Lassi süß oder sauer (Joghurtgetränk)</b>        | 1,0l  | 3,90 €  |
| <b>Mango-Lassi</b>                                  | 1,0l  | 4,90 €  |
| <b>Bier, Weißbier hell oder dunkel</b>              | 0,5l  | 2,50 €  |
| <b>Pils</b>   | 0,33l | 2,00 €  |
| <b>Weißwein oder Rotwein</b>                        | 0,75l | 10,50 € |
| <b>Säfte: Mango, Maracuja, Litschi, Granatapfel</b> | 1,0l  | 3,90 €  |

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> cininhaltige Limonade, <sup>3</sup> koffeinhaltige Limonade, <sup>4</sup> mit Konservierungsstoffen

Zu allen Hauptgerichten servieren wir besten  
Basmati-Reis.