

Spezialitäten von der Ente

- M 116 Ente Mushroom Masala** ^G Zartes Entenbrustfilet mit Champignons und Ingwer in Mandel-Masala-Sauce 9,50 €
- M 117 Ente Jalfrezi** Zartes Entenbrustfilet mit frischem Paprika und Zwiebeln in Curry-Sauce 9,50 €

Spezialitäten von Fisch und Garnelen

- M 120 Jheenga Khumb Wala** ^{B, G, N} Riesengarnelen mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahne-Sauce 11,90 €
- M 122 Jheenga Sabji** ^{B, N} Riesengarnelen mit Gemüse in einer Curry-Sauce 11,90 €

Spezialitäten aus dem Tandoor

- M 111 Murgh Tikka** ^G Hühnerbrust in Masala-Sauce mit Kartoffeln 10,90 €
- M 123 Tandoori Mix** ^G Gemischter Grillteller in der Pfanne serviert mit Kartoffeln 12,90 €
- 8 Butter-Naan** ^{A (Weizen), G} Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter 3,50 €
- 24 Lasan-, Chili-, oder Adrak Naan** ^{A (Weizen), G} Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Ingwer oder Chili 3,50 €

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

Wir freuen uns auf Sie!

LIEFER
SERVICE

Mindestbestellwert für Lieferungen

bis 5 km 15 € +1 € Lieferung
bis 10 km 35 € +3 € Lieferung
bis 15 km 50 € +5 € Lieferung

Bestell-Hotline: 08331 / 9854600

Ihr individuelles Buffet

Für Firmen, Privathaushalte, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe.

Catering- & Partyservice

Sie feiern in Ihren Räumlichkeiten und wir liefern Ihr Wunsch-Menü. Schlemmen Sie nach traditionell indischer Art und begeistern Sie Ihre Gäste.



VEGAN

NEU

Wir haben im Restaurant eine Karte mit veganen Gerichten – fragen Sie uns gerne danach

BUFFET

NEU

Genießen Sie nach Lust und Laune unsere Vielfalt am Buffet

Sonntag Mittag Spezialitäten-Buffet

Großes indisches Buffet

AKTIONEN

NEU

Montags Ladies Night

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

100 Plätze im Restaurant und 50 Plätze im schönen Biergarten.



Royal India

Kalchstraße 6, 87700 Memmingen (neben Woolworth)
Telefon: 08331 / 9854600 | 08331 / 9854603
Mobil: 0176 / 70832985 | Fax 08331 / 9854602

Öffnungszeiten Restaurant

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag:
11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 22:00 Uhr
Samstag: 17:30 – 22:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

www.royal-india-mm.de

Stand 06/2022

An alle Haushalte mit Tagespost

Kunden-Nr.



10 %
RABATT
BEI ABHOLUNG
für Hauptspeisen ausgenommen Angebot und Mittagskarte

INDISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT UND HEIMSERVICE

Bestell-Hotline: 08331 / 9854600
08331 / 9854603
0176 / 70832985

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

Online-Bestellung: www.royal-india-mm.de

LIEFER
SERVICE

Mittagsgerichte

Montag bis Freitag, 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr, außer an Feiertagen

Vegetarische Spezialitäten

- M 316 Punjabi Kofta** ^{G, H} Gefüllte Käseklößchen in feiner Curry-Creme-Sauce mit Mandeln und Kokosnuss 7,90 €
- M 101 Chan Alu** Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in Masala-Sauce 7,90 €
- M 103 Palak Alu** Spinat mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer in feiner Curry-Sauce 7,90 €
- M 104 Sabji Korma** ^{G, H} Frisches Gemüse in einer Safran-Mandel-Sahne-Sauce 9,50 €
- M 105 Mixed Vegetables** Gemüsecurry aus verschiedenem frischem Gemüse 7,90 €

Spezialitäten vom Huhn

- M 106 Chicken Curry** Hühnerfleisch in einer pikanten Curry-Sauce 8,90 €
- M 108 Mango Chicken** ^G Hühnerbrustfilet in Mango-Safran-Cashew-Sauce 9,50 €
- M 109 Chicken Tikka Masala** ^G Hühnerbrust in Mandel-Masala-Sauce 9,50 €
- M 110 Chicken Jalfrezi** Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander – scharf 8,90 €

Spezialitäten vom Lamm

- M 112 Lamm Curry** Lammfleisch in einer pikanten Curry-Sauce 9,90 €
- M 113 Mango Lamm** ^{N, G} Lammfleisch mit einer fruchtigen Mango-Mandel-Sauce und leichten indischen Gewürzen 9,90 €
- M 114 Lamm Khumb Wala** ^G Lammfleisch mit frischen Champignons und Ingwer in einer Mandel-Curry-Sahne-Sauce 9,90 €



Shorba / Suppen

3	Sabzi-Shorba ^G	Indische Gemüsecremesuppe	4,50 €
5	Lahsan-Shorba ^G	Indische Knoblauchsuppe	4,50 €

Shurat / Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

6	Vegetable Pakoras ^A	In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse	5,90 €
7	Murg Pakoras ^A	In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke	6,50 €
9	Bengen Pakoras ^A	In Kichererbsenmehl gebackene Auberginen	5,90 €
10	Vegetable Samosa ^{A (Weizen)}	Pastete mit Gemüse gefüllt	5,90 €
12	Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^A	Murg-, Vegetable-, Paneer-, Bengen-Pakoras und Onion Bahji	12,90 €

Salate und Joghurt

15	Gemischter Salat ^G	Salate der Saison	4,90 €
17	Royal India Salat ^{C, G}	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch und gekochten Eiern	6,50 €
18	Raita ^G	Joghurt mit Gurken, fein gewürzt	3,90 €

Extra Beilagen

20	Pilao Reis ^{A (Weizen)}	Gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	4,50 €
21	Bombay-Potatoes	Kartoffeln mit Curry und Kümmel	5,90 €

Indisches Brot

22	Chapati ^{A (Weizen)}	Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,50 €
23	Naan ^{A (Weizen), G}	Fladenbrot aus Hefeteig	2,50 €
24	Lasan-, Chili-, oder Adrak Naan ^{A (Weizen), G}	Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch, Ingwer oder Chili	3,50 €
26	Paneer Naan ^{A (Weizen), G}	Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse	4,50 €
27	Kima Naan ^{A (Weizen), G}	Fladenbrot mit Lammfleisch und Hühnerfleisch	4,90 €

Unser Chefkoch empfiehlt

31	Bengen ka Bharta ^G	Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten	13,50 €
32	Chicken Mango ^{G, H}	Hühnerbrustfilet mit frischer Mango in einer süßsauren Mandel-Sauce zubereitet	14,50 €
33	Bhindi Gosht	Frisches Okragemüse mit Lammfleisch in Tomaten-Ingwer-Sauce	16,90 €
35	Chicken Nilgiri ^{G, H}	Hühnerfleisch mit Spinat, Minze, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kokosflocken in Curry-Sauce	13,90 €
36	Tandoori Ente ^G	Gegrilltes Entenbrustfilet, mariniert in Ingwer, Kardamom, Joghurt und im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne und Masala-Sauce mit Salat	18,90 €
37	Haryali Malai Kabab ^G	Gegrillte Hühnerbrust, mariniert in Ingwer, Minze, Joghurt und Gewürzen im Tandoor gegrillt, serviert in der Pfanne	13,90 €

Vegetarische Spezialitäten / Gartengemüse

39	Channa Masala ^G	Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer	12,90 €
40	Mango Sabji ^G	Frisches Gemüse mit frischer Mango in einer süßsaureren Mandel-Sauce zubereitet nach Art des Chefkochs	13,90 €
41	Karahi Paneer ^G	Hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce	13,90 €
42	Bhindi Chana	Okragemüse mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen gebraten	13,50 €
43	Malai Koftas ^{G, H}	Gefüllte Käseklößchen in feiner Currycreme-Sauce mit Kokosflocken	13,50 €
44	Mixed Vegetables ^G	Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse	12,50 €
45	Navrattan Korma ^{G, H}	Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen und Rosinen in einer Cashew-Mandel-Sahne-Sauce	13,90 €
46	Palak Paneer ^G	Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten	13,90 €

Huhn / Chicken / Murgh

48	Chicken Curry ^G	Hühnerfleisch in einer feinen Curry-Sauce	12,90 €
49	Chicken Tikka Masala ^G	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce	13,90 €
50	Murgh Vindalu	Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce– sehr scharf	12,90 €
51	Butter Chicken ^{G, H}	Gegrilltes Hühnerfleisch mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce	14,50 €
52	Chicken Tikka Jalfrezi ^G	In Joghurt mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika und Ingwerstreifen, im Tandoor gegrillt – scharf	13,50 €
53	Chili Chicken ^{A (Weizen)}	Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce – Eine besondere Empfehlung – scharf	13,50 €
356	Murgh Hyderabad ^{G, H}	Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnusssoße – leicht scharf	13,90 €

Lamm Spezialitäten

357	Lamm Hyderabad ^{G, H}	Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnusssoße – leicht scharf	16,90 €
57	Bhuna Gosht	Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer indischen Knoblauch-Sauce	16,90 €
58	Mutton Vindalu	Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Sauce – sehr scharf	16,90 €
60	Kashmiri Gosht	Lammfleisch, gewürzt mit frischem Ingwer, Cashewnüssen, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander – scharf	16,90 €
61	Mango Lamm ^G	Lammfleisch in einer fruchtigen Mandel-Mango-Sauce und leichten indischen Gewürzen nach Art des Chefkochs	16,90 €

Thali / gemischte Platten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

67	Punjab Thali vegetarisch ^G	Drei verschiedene vegetarische Gerichte, Reis und Salat	14,90 €
68	Moghul Thali ^G	Zwei Fleisch-Curries, ein Gemüsegericht, Reis und Salat	15,90 €
69	Fisch Thali ^{B, D, G}	Zwei verschiedene Fischgericht, ein Gemüsegericht, Reis und Salat	16,90 €

Tandoori Spezialitäten

Gegrilltes aus dem indischen Lehm-Ofen

Zu allen Gerichten servieren wir eine schmackhafte Currysoße

70	Tandoori Chicken ^G	Hühnerkeule, speziell gewürzt mit Kartoffeln	13,90 €
72	Murgh Tikka ^G	Entbeinte Hühnerfleischstücke, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart, mit Kartoffeln	13,90 €
73	Tandoori Mix ^{B, G}	Marinierte und gegrillte Hähnchenkäule, Garnele, Entenfleisch und Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln	16,90 €

Meeresfrüchte Spezialitäten

361	Chili Jheenga ^{B, N}	Gebratene Garnelen mit Zwiebeln und Paprika in einer süß-sauer-scharfen Sauce – Eine besondere Empfehlung – scharf	15,90 €
77	Shahi Prawn Masala ^{B, G, N}	Gebratene Riesengarnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce	15,90 €
79	Fisch Chili ^D	Gebratene Seelachsfilet in Chili-Sauce	13,90 €
81	Mango mit Prawn ^{B, G, N}	Riesengarnelen in Mango-Mandel-Sauce nach Chefkoch Art	15,90 €

Enten Spezialitäten

82	Ente Jalfrezi	Zartes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander	14,50 €
83	Mango Ente ^G	Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Mandeln, in einer würzigen Sauce mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander	14,50 €
84	Ente Kashmiri Masala ^{H (Ceshewnüsse)}	Zartes Entenbrustfilet, mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander – scharf	14,50 €
85	Ente Khumb Wala ^{G, H}	Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Ingwer und Knoblauch in Mandel-Curry-Sahne-Sauce	14,50 €
363	Ente Hyderabad ^{G, H}	Gebratene Ente mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Erdnusssoße – leicht scharf	14,50 €

Nachspeisen / Desserts

90	Mangocreme ^G	Mangocreme mit Eis	4,90 €
91	Gulab Jamun ^{4 A (Weizen), G}	Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup mit Eis	4,90 €

Getränke

Lassi süß oder sauer (Joghurtgetränk)	1,0 l	6,90 €
Mango-Lassi	1,0 l	7,90 €
Bier, Weißbier hell oder dunkel	0,5 l	3,50 €
Pils	0,33 l	2,90 €
Weißwein oder Rotwein	0,75 l	10,50 €
Säfte: Mango, Maracuja, Litschi, Granatapfel	1,0 l	4,50 €
Coca Cola 1/3 / Sprite / Fanta ¹	1,0 l	3,90 €

¹ mit Farbstoff, ² cininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade, ⁴ mit Konservierungsstoffen

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 **Krebstierzeugnisse** Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi **Beispiele:** Shrimps-Paste u. a. asiatische Würzpasten **C = Eier** und **Eierzeugnisse** **Beispiele:** Vollei, Vollpulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierrei, 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 **Erdnusszeugnisse** Dazu gehören: Alle Erdnussorten **Beispiele:** Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter **F = Soja** Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen **Beispiele:** Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojasauce, Sojasprossen, Tamar, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyyose, Yuba **G = Milch** und **Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)** Dazu gehören: Kuhmilch **Beispiele:** Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kaseinate), 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, Sellerieaft, Selleriesamen-Oleoresin, 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, Lupinengrotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat **N = Weichtiere** Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern **Beispiele:** Austernsauce

Zu allen Hauptgerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

