

# Mittags Menü

Mo. - Fr. 11:30 bis 14:30 Uhr (Mittwoch Ruhetag!, außer an Feiertagen)

## Alle Gerichte mit Reis und Beilagen Salat

<b>M1</b>	<b>Chicken Curry</b> .....	<b>9,50</b>
	Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce <sup>G</sup>	
<b>M2</b>	<b>Chicken Mango</b> .....	<b>9,50</b>
	Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce <sup>G</sup>	
<b>M3</b>	<b>Chicken Vindaloo</b> .....	<b>9,50</b>
	Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce <sup>G</sup>	
<b>M4</b>	<b>Chicken Saag</b> .....	<b>9,50</b>
	Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art <sup>G</sup>	
<b>M5</b>	<b>Chicken Sabzi</b> .....	<b>9,50</b>
	Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysauce	
<b>M6</b>	<b>Lamm Curry</b> .....	<b>10,50</b>
	Lammfleisch in einer milden Currysauce <sup>G</sup>	
<b>M7</b>	<b>Lamm Vindaloo</b> .....	<b>10,50</b>
	Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce <sup>G</sup>	
<b>M8</b>	<b>Lamm Karahi</b> .....	<b>10,50</b>
	Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen <sup>G</sup>	
<b>M9</b>	<b>Lamm Sabzi</b> .....	<b>10,50</b>
	Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysoße	
<b>M10</b>	<b>Palak Paneer</b> <sup>G</sup> .....	<b>8,70</b>
	Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen	
<b>M11</b>	<b>Tarka Dal</b> <sup>G</sup> .....	<b>8,70</b>
	Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch	
<b>M12</b>	<b>Mix Veg Curry</b> .....	<b>8,70</b>
	Gemischtes Gemüse in Currysauce <sup>G</sup>	

### Achtung:

Mittags Menü: Lieferung ab 20 € um Kreis (Bad Bergzabern Postleitzahl 76887)



## Salate

<b>Salatdressing: French, Joghurt</b> <sup>G</sup> <b> oder Balsamico</b>	<b>klein</b>	<b>groß</b>
<b>10 Gemischter Salat</b> grüner Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, Paprika	<b>4,20</b>	<b>7,50</b>
<b>11 Tomaten Salat</b> grüner Salat und Tomaten	<b>3,90</b>	<b>6,90</b>
<b>12 Chicken Tikka Salat</b>	<b>--,--</b>	<b>8,90</b>
grüner Salat, Gurken, Tomaten, gegrilltes Hähnchen, Karotten, Paprika		
<b>13 Paneer Salat</b>	<b>4,50</b>	<b>8,50</b>
grüner Salat, hausgemachtem Hüttenkäse <sup>G</sup> , Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika		
<b>14 Chicken Cheese Salat</b>	<b>--,--</b>	<b>9,50</b>
grüner Salat, Gurken, Tomaten, gegrilltes Hähnchen, Käse, Karotten, Gurken, Paprika <sup>G</sup>		

## Vorspeisen

<b>25 Samosa</b>	gemischtes Gemüse in Kichererbsen Teig und versch. Gewürzen, Chutney <sup>A8</sup>	<b>5,50</b>
<b>26 Paneer Pakora</b>	Indischer Paneer (Käse) in Kichererbsen Teig mit versch. Gewürzen <sup>A8</sup>	<b>5,50</b>
<b>27 Pakora</b>	gemischtes Gemüse in Kichererbsen Teig mit versch. Gewürzen <sup>A8</sup>	<b>4,50</b>
<b>28 Chicken Pakora</b>	Hähnchenbrustfilet in Kichererbsen Teig mit versch. Gewürzen <sup>A8</sup>	<b>5,50</b>
<b>29 Prawn Pakora</b>	Garnelen in Kichererbsen Teig mit versch. Gewürzen <sup>A8,B</sup>	<b>7,50</b>
<b>30 Chicken Nuggets</b>	mit Pommes	<b>9,90</b>
<b>31 Portion Pommes frites oder Krokette</b>	mit Ketchup oder Mayo	<b>4,50</b>

## Tandoori (Lehmofen) Gerichte

<b>mit Reis und Tikka Soße</b> <sup>G</sup>		
<b>40 Chicken Tikka</b>	Hähnchenbrust in Joghurt und versch. Gewürzen gegrillt (leicht scharf) <sup>G</sup>	<b>15,50</b>
<b>41 Garlic Tikka</b>	Hähnchenbrust in Joghurt und frischem Knoblauch gegrillt (leicht scharf) <sup>G</sup>	<b>15,50</b>
<b>42 Hariyali Tikka</b>	Hähnchenbrust in Joghurt, Koriander, Knoblauch, grüner Chili, Pfefferminze und Ingwer und Joghurt (scharf) <sup>G</sup>	<b>15,50</b>
<b>43 Chili Chicken Tikka</b>	Hähnchenbrust in Chili Soße, Knoblauch, Ingwer und Joghurt (scharf) <sup>G</sup>	<b>15,50</b>
<b>44 Chicken Malai Tikka</b>	Hähnchenbrust in Sahne, Joghurt, Cashew, Knoblauch und Ingwer Soße, gegrillt (mild) <sup>G,G,H4,H9</sup>	<b>15,50</b>
<b>45 Prawn Tikka</b>	Garnelen in Joghurt und versch. Gewürzen mariniert (leicht scharf) <sup>G,B,G</sup>	<b>18,50</b>
<b>46 Lamm Tikka</b>	Lammfleisch in Joghurt und versch. Gewürzen gegrillt (leicht scharf) <sup>G</sup>	<b>16,50</b>
<b>47 Lamm Garlic Tikka</b>	Lammfleisch in Joghurt und frischem Knoblauch gegrillt (leicht scharf) <sup>G</sup>	<b>16,50</b>
<b>48 Lamm Hariyali Tikka</b>	Lammfleisch in Joghurt, Koriander, Knoblauch, grüner Chili, Pfefferminze und Ingwer und Joghurt (scharf) <sup>G</sup>	<b>16,50</b>
<b>49 Mix Tandoori</b>	Hähnchen, Lammfleisch und Prawn	<b>18,90</b>

## Biryani (Reis Gerichte)

<b>51 Vegetable Biryani</b>	gemischtes Gemüse mit gebratenem Reis, Tomaten, Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew (leicht scharf) <sup>H1,H4,H7</sup>	<b>12,50</b>
<b>52 Chicken Biryani</b>	gebratenes Hähnchenfleisch mit gebratenem Reis, Tomaten, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew (leicht scharf) <sup>H1,H4,H7</sup>	<b>13,50</b>

<b>53 Lamm Biryani</b>	gebratenes Lammfleisch mit gebratenem Reis, Tomaten, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln, Cashew (leicht scharf) <sup>H1,H4,H7</sup>	<b>14,50</b>
<b>55 Royal Mix Biryani</b>	Lamm, Hähnchen, Garnelen und Gemüse Biryani (leicht scharf) <sup>H1,H4,H7</sup>	<b>16,50</b>

## Lamm Gerichte

<b>mit Basmati-Reis</b>		
<b>70 Lamm Bhindi</b>	Lammfleisch mit Okraschotten in einer Curry Sauce (mittelscharf)	<b>16,50</b>
<b>71 Lamm Karahi</b>	gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen <sup>G</sup>	<b>16,50</b>
<b>72 Lamm Curry</b>	Lammfleisch in einer milden Currysauce	<b>16,50</b>
<b>73 Lamm Tikka Masala</b>	Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern <sup>G</sup>	<b>16,50</b>
<b>74 Lamm Palak</b>	Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch Ingwer und Spinat	<b>16,50</b>
<b>75 Lamm Sabzi</b>	Lammfleisch mit indischem Gemüse und Gewürzen	<b>16,50</b>
<b>76 Lamm Vindaloo</b>	Lammfleisch mit Kartoffeln, Tomaten, Koriander (leicht scharf)	<b>16,50</b>
<b>77 Mutton Shahi Korma</b>	Ein besonderes mildes Lammcurry gekocht in einer schmeckhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) <sup>G,H1,H4,H7</sup>	<b>16,50</b>
<b>78 Lamm Madras</b>	gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Pilze, Zitronen, Currysoße (sehr scharf)	<b>16,50</b>

## Hähnchen Gerichte

<b>mit Basmati-Reis</b>		
<b>90 Chicken Korma</b>	gebratenes Hähnchenfleisch in Cashew-Kokosoße mit Mandeln, Ingwer und exotischen Früchten (mild) <sup>G,H1,H4,H7</sup>	<b>15,50</b>
<b>91 Chicken Mango</b>	gegrilltes Hähnchenfleisch mit Knoblauch, Mango, Cashew, Sahne, Koriander und Ingwer (mild) <sup>G,H4,H9</sup>	<b>15,50</b>
<b>92 Chicken Curry</b>	gebratenes Hähnchenfleisch in gelber Currysoße mit Tomaten, Ingwer und Koriander (leicht scharf)	<b>14,90</b>
<b>93 Chicken Karahi</b>	gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Currysoße (scharf)	<b>14,90</b>
<b>94 Chicken Vindaloo</b>	gebratenes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Kokos, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer (sehr scharf) <sup>H7</sup>	<b>14,90</b>
<b>95 Chicken Palak</b>	Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch Ingwer und Spinat	<b>14,90</b>
<b>96 Butter Chicken</b>	gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander, Ingwer (mild) <sup>G</sup>	<b>15,50</b>
<b>97 Chicken Tikka Masala</b>	Im Tandoor gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, roter Currysauce, Koriander, Ingwer (sehr scharf) <sup>G</sup>	<b>15,50</b>
<b>98 Chicken Sabzi</b>	Hähnchenfleisch mit indischem Gemüse und Gewürzen	<b>14,90</b>
<b>99 Chicken Choley</b>	Hähnchenfleisch mit Kichererbsen in roter Currysauce	<b>14,90</b>
<b>100 Chicken Madras</b>	Hähnchenfleisch mit Champignons, Kokonuss, Mandeln, Zitronen, roter Currysauce (sehr scharf) <sup>H1,H7</sup>	<b>15,50</b>

## Vegetarische Gerichte

mit Basmati-Reis

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | <b>Punjabi Channa</b> Kichererbsen, indisches Käse (Paneer), grüner Chili (scharf) <sup>G</sup>  | 12,90 |
| 111 | <b>Palak Paneer</b> Indischer Käse (Paneer) mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Ingwer (leicht scharf) <sup>G</sup>                 | 13,50 |
| 112 | <b>Malai Kofta</b> Gemüsebällchen mit indischem Paneer (Käse), in Cashew, Kokosnusssauce, Mandeln und Ingwer (mild) <sup>G,H1,H4,H7,H9</sup> | 12,90 |
| 113 | <b>Channa Masala</b> Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, roter Currysoße, Koriander und Ingwer (leicht scharf)                               | 12,90 |
| 114 | <b>Channa Dal</b> Gelbe Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel (scharf)   | 12,90 |
| 115 | <b>Kofta Masala</b> Gemüsebällchen mit indischem Paneer (Käse), Tomaten, Zwiebeln, roter Currysoße, Koriander, Ingwer (scharf) <sup>G</sup>  | 12,90 |
| 116 | <b>Sabzi Karahi</b> gedämpftes gemischtes Gemüse mit Tomaten, Ingwer, Koriander, Sahne (leicht scharf) <sup>G</sup>                          | 13,50 |
| 118 | <b>Matter Paneer</b> Indischer Paneer (Käse) mit Zwiebeln, Erbsen, Knoblauch, Tomaten, Sahne, Koriander, Ingwer (mild) <sup>G</sup>          | 13,50 |
| 119 | <b>Aloo Palak</b> Kartoffeln und Spinat mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Koriander und Ingwer (leicht scharf) <sup>G</sup>                      | 12,90 |
| 121 | <b>Paneer Badami</b> Indischer Paneer (Käse), Zwiebeln, Sahne und Mandelsoße (mild) <sup>G</sup>   | 13,50 |
| 122 | <b>Daal Malai</b> gedämpfte schwarze Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Sahne (mild) <sup>G</sup>                                     | 12,90 |
| 123 | <b>Bengan Bhartha</b> Gegrillte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen zubereitet   | 13,50 |



## Ente Gerichte

mit Basmati-Reis

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 132 | <b>Ente Karahi</b> Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht                                       | 15,90 |
| 133 | <b>Ente Vondaloo</b> Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce   | 15,90 |
| 134 | <b>Ente Korma</b> Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) <sup>B,G,H1,H4,H7</sup> | 15,90 |
| 135 | <b>Ente Masala</b> Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern  | 15,90 |
| 136 | <b>Ente Palak</b> Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art                                     | 15,90 |
| 137 | <b>Ente Butter</b> Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten <sup>G</sup>   | 15,90 |
| 138 | <b>Ente Sabzi</b> Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen   | 15,90 |
| 139 | <b>Ente Mango</b> Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Sauce   | 15,90 |

## Fisch Gerichte

mit Basmati-Reis

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 150 | <b>Fisch Curry</b> gebratenes Seelachsfilet mit Tomaten, gelber Currysauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Kokosmilch, Koriander (leicht scharf) <sup>D,H7</sup> | 15,90 |
| 151 | <b>Fisch Masala</b> Seelachsfilet in roter Currysauce mit Ingwer, Tomaten, grüner Chili, Koriander und Ingwer (scharf) <sup>D</sup>                            | 15,90 |
| 152 | <b>Prawn Korma</b> Garnelen, Cashew-Kokosauce, Mandeln, Ingwer, exotischen Früchten (mild) <sup>B,H1,H4,H7</sup>   | 15,90 |
| 153 | <b>Royal Prawn Curry</b> Garnelen gekocht mit Zwiebeln, Currysauce und Kokosnuss Soße (leicht scharf) <sup>B,H7</sup>  | 16,50 |



## Beilagen

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 56 | <b>Plain Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl <sup>A1</sup>   | 3,00 |
| 57 | <b>Paneer Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit indischem Paneer (Käse) <sup>A1,G</sup>          | 4,00 |
| 58 | <b>Aloo Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Kartoffeln <sup>A1,G</sup>                         | 3,50 |
| 59 | <b>Butter Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Butterschmalz <sup>A1,G</sup>                    | 4,00 |
| 60 | <b>Cheese Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse <sup>A1,G</sup>                                     | 4,00 |
| 61 | <b>Cheese Chicken Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Käse und Hähnchenfleisch <sup>A1,G</sup> | 4,50 |
| 62 | <b>Garlic Naan</b> Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und Koriander verfeinert <sup>A1,G</sup>       | 3,50 |
| 63 | <b>Roti</b> Fladenbrot aus Weizenmehl   | 3,00 |
| 64 | <b>Mixrd Raita</b> Joghurt mit Gurken, Tomaten, Kreuzkümmel und Salz <sup>G</sup>                         | 3,50 |
| 65 | <b>Basmati Reis</b> Portion Reis  | 3,50 |
| 69 | <b>Je Chutney</b>   | 2,50 |



## Dessert

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 175 | <b>Magnum Mandel, Classic, White<sup>G</sup></b>                    | 2,50 |
| 176 | <b>Mövenpick Vanilleeis, Chocolate, Chip Eis 900 ml<sup>G</sup></b> | 6,50 |
| 177 | <b>Gulab Jamun<sup>G</sup></b>                                      | 3,50 |



## Alkoholfreies Getränke

- |     |  |        |      |
|-----|--|--------|------|
| 185 | <b>Coca-Cola<sup>6,9</sup>, Cola light<sup>6</sup>, Fanta<sup>6</sup>, Sprite, Mezzo-Mix<sup>6,9</sup></b> | 1,0 l  | 3,50 |
| 186 | <b>Coca-Cola<sup>6,9</sup>, Cola light<sup>6</sup>, Fanta<sup>6</sup>, Sprite, Mezzo-Mix<sup>6,9</sup></b> | 0,33 l | 2,50 |



## Lassi

- |     |  |        |      |
|-----|--|--------|------|
| 187 | <b>Lassi Salzig</b> Joghurt Getränk mit Salz <sup>G</sup>              | 0,33 l | 3,50 |
| 188 | <b>Lassi Süß</b> Joghurt Getränk mit Zucker <sup>G</sup>               | 0,33 l | 3,50 |
| 189 | <b>Lassi Mango</b> Joghurt Getränk mit Mango <sup>G</sup>              | 0,33 l | 4,00 |
| 190 | <b>Lassi Kokos</b> Joghurt Getränk mit Kokosnuss Milch <sup>G,H7</sup> | 0,33 l | 4,00 |



## Alkoholische Getränke

- |     |                         |        |       |
|-----|-------------------------|--------|-------|
| 195 | <b>Bier - Pils</b>      | 0,33 l | 0,5 l |
| 196 | <b>Hefe Weizen</b>      | 2,70   | 3,50  |
| 197 | <b>Dunkel Weizen</b>    |        | 3,50  |
| 198 | <b>Alkoholfreie</b>     |        | 3,50  |
| 199 | <b>Rot Wein 0,75 l</b>  |        | 14,00 |
| 200 | <b>Weiß Wein 0,75 l</b> |        | 14,00 |



## Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

1=mit Antioxidationsmittel · 2=mit Säuerungsmittel · 3=mit Stabilisator  
4=mit Geschmacksverstärker · 5=mit Konservierungsstoff · 6=mit Farbstoff 8=gewachst  
7=geschwärtzt · 8 Phosphat · 9=coffeinhaltig

## ALLERGENKENNZEICHNUNG:

A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel A6 Khorasan-Weizen A7 Hopfen  
A8 Kichererbsenmehl A9 Maismehl B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse H7 Pistazien  
F Sojabohnen oder Sojasoße G Milch I Sellerie H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse  
H4 Kaschnüsse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse H7 Kokosnuss H8 Macadamia-Queenslandnüsse  
H9 Cashew J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid und Sulfite M Lupinen N Weichtiere

Stand August 2023

Für Druckfehler keine Haftung!

ROYAL INDIA  
INDISCHE KÜCHE

☎ 06343 - 951 17 97  
06343 - 951 17 98

Schlittstr. 4 · 76887 Bad Bergzabern

Für mehrer Gerichte,  
nutze durch unsere App

Online Zahlung



15 %  
Selbstabholer  
Rabatt!

[www.royalindiarestaurant.de](http://www.royalindiarestaurant.de)

Öffnungszeiten: Montag - Donnerstag 15:30 - 22:30 Uhr  
Freitag, Samstag 15:30 - 23:00 Uhr · Sonntag - und Feiertage 12:00 - 22:00 Uhr  
Mittwoch Ruhetag!

## Liefergebiete:

Ab 15,00 €: 76887 · Ab 20,00 €: 76889 · Ab 22,00€: 76831  
Ab 28,00 €: 76872, 76744 Schaidt · Ab 30,00 €: 76865, 76857 Silz, Gossersweiler-Stein,  
Völkersweiler, Waldhambach, Münchweiler am Klingbach  
Weitere Orte auf Anfrage!