



# RESTAURANT

# ROYAL TADKA

UNSER NAME STEHT FÜR QUALITÄT

## NAMASTE · GUTEN TAG · WELCOME

Liebe Gäste,

mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant, über den wir uns sehr freuen, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab. Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres Hauses ist die unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren.

Bei uns werden für Sie nur die besten und erlesensten Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert. Umrahmt von einer gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Gerne bereiten wir unsere Spezialitäten nach Ihrem individuellen Geschmack zu. Lassen Sie uns wissen, welche speziellen Gewürze bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, sodass die geschmackliche Abrundung genau Ihren Gaumenfreuden entspricht.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.

**ROYAL TADKA RESTAURANT**  
**STEINWEG 24, 30989 GEHRDEN**  
**051089236011**



## TANDOOR

Ein Tandoor ist ein spezieller, mit Holzkohle oder Gas, beheizter Backofen der indischen Küche. Ein Tandoor wird nicht von vorne sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu garenden Lebensmitteln beschickt. Einige Tandoor-Öfen sind auch schräg aufgebaut.



Er besteht aus einem großen zylindrischen, aber nach oben enger werdenden feuerfesten Tonkrug, der zum Schutz vor Verbrennungen entweder im Boden versenkt oder auf einem Fundament mit einer Mörtelschicht und anderen Materialien, wie Lehm, Ziegeln oder Holz isoliert ist. Selten ist die Brennkammer auch gemauert. Auch heute gehört der Tandoor zur Grundausrüstung der nordindischen Küche. Die Holzkohle oder anderes Brennmaterial wird am Boden entzündet und der Ofen mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist.

Der Tandoor dient zum Backen von Fladenbrot wie Naan und Chapati, die dazu an die obere heiße Seitenwand gedrückt werden und nach dem Backen mit einem Feuerhaken wieder herausgezogen werden.



Der Tandoor wird auch zum Garen von Fleischgerichten verwendet, deren bekanntestes das Tandoori-Chicken ist. Typisch für diese Gerichte ist das Marinieren mit einer Mischung aus Joghurt und der Gewürzmischung Tandoori Masala (die ursprünglich aus der Küche von Rajasthan stammt) welche dem Fleisch eine kräftige, orangefarbene Farbe verleiht. Die Fleischstücke werden zum Garen auf Spieße gesteckt, die in den Ofen gestellt werden, um so den nötigen Abstand zur Glut zu haben.



## INDISCHE GEWÜRZE

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamon und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.



**BOCKSHORNKLEESAMEN:** Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, (Blutungen oder Blähungen), Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

**CHILI:** Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

**FENCHEL:** Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen

**GARAM MASALA:** Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

**INGWER:** Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

**KARDAMON:** Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

**KNOBLAUCH:** Reich an Vitamin A, B und C, fordert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

**KORIANDER:** Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

**KREUZKÜMMEL:** Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

**NELKEN:** Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch

**PFEFFER:** Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

**SAFRAN:** Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

**STINKASANT:** Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken

**ZIMT:** Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen



## GETRÄNKE

### HEISSE GETRÄNKE

201. ESPRESSO	2,80
202. CAPUCCINO <sup>G</sup>	3,20
203. TASSE KAFFEE	2,80
204. TEE	2,80
205. LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	3,60
206. INDISCHER TEE	3,20

### SÄFTE

233. ORANGENSAFT	0,3 l	3,20
220. APFELSAFT	0,3 l	3,20
221. APFELSCHORLE	0,3 l	3,20
222. APFELSCHORLE	0,4 l	3,90
224. RHABABERSCHORLE	0,3 l	3,20
225. RHABABERSCHORLE	0,4 l	3,90
227. MANGOSAFT	0,3 l	3,20
228. MANGO LASSI	0,3 l	3,50
230. LASSI SALZIG	0,3 l	3,50

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

219. WASSER	Flasche 0,25 l	2,60
still oder mit Kohlensäure		
220. WASSER	Flasche 0,75 l	5,50
still oder mit Kohlensäure		
221. COCA COLA <sup>1</sup>	0,3 l	3,20
222. COCA COLA <sup>1</sup>	0,4 l	3,90
224. COCA COLA LIGHT <sup>1,5,11</sup>	0,3 l	3,20
225. COCA COLA LIGHT <sup>1,5,11</sup>	0,4 l	3,90
227. FANTA <sup>1,3</sup> / SPRITE / SPEZI <sup>1,3</sup>	0,3 l	3,20
228. FANTA <sup>1,3</sup> / SPRITE / SPEZI <sup>1,3</sup>	0,4 l	3,90
230. SCHWEPES BITTER LEMON <sup>13,10</sup>	0,2 l	3,20
231. SCHWEPES TONIC WATER <sup>10</sup>	0,2 l	3,20
232. SCHWEPES GINGER ALE <sup>1</sup>	0,2 l	3,20



### BIERE

209. INDISCHES BIER <sup>A1</sup>	0,3 l	4,30
210. Gilde vom Fass <sup>A1</sup>	0,3 l	3,30
211. Gilde vom Fass <sup>A1</sup>	0,4 l	4,20
212. Gilde vom Fass <sup>A1</sup>	0,5 l	4,90
213. HEFEWEIZEN <sup>A1</sup> hell oder kristal	0,5 l	4,90
215. HEFEWEIZEN <sup>A,A1</sup> alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,90
216. ALSTERWASSER <sup>A1</sup>	0,3 l	3,30
217. ALSTERWASSER <sup>A1</sup>	0,4 l	4,20
218. BIERE ALKOHOLFREI <sup>A1</sup>	Flasche 0,33 l	3,30





## ROTWEIN

254. CORASH<sup>L</sup> Flasche 0,75 l 22,50  
255. PRIMITIVO MANDURIA<sup>L</sup> 21,50  
Flasche 0,75 l  
256. NEGROAMARO<sup>L</sup> 20,90  
Flasche 0,75 l  
257. INDIO MONTEPULCIANO<sup>L</sup> 22,00  
Flasche 0,75 l  
258. INDISCHER WEIN<sup>L</sup> 24,00  
Flasche 0,75 l

## APERITIF

259. SEKT PROSECCO<sup>L</sup> 0,1 l 4,20  
260. APEROL SPRITZ<sup>1,10</sup> 4 cl 7,40  
261. CAMPARI SODA<sup>1</sup> 4 cl 6,40  
262. CAMPARI ORANGE<sup>1</sup> 4 cl 6,40



## WHISKEY

278. CHIVAS REGAL 4 cl 5,90  
279. JOHNNIE WALKER 4 cl 5,90  
black label  
280. BALLANTINES FINEST 4 cl 5,40  
40 %  
281. JACK DANIELS 40 % 4 cl 5,90  
282. INDISCHER RUM 5,60

## WEISSWEIN

263. GRILLO<sup>L</sup> Flasche 0,75 l 20,50  
265. PINOT GRIGIO<sup>L</sup> 19,50  
Flasche 0,75 l  
266. CHARDONY<sup>L</sup> Flasche 0,75 l 21,00  
267. INDISCHER WEIN<sup>L</sup> 24,00  
Flasche 0,75 l

## OFFENE WEINE

244. CHIANTI<sup>L</sup> / 0,25 l 6,50  
MONTI (ROTWEIN)<sup>L</sup>  
244A. INDISCHE WEINE<sup>L</sup> 0,25 l 7,80  
247. PINOT GRIGIO<sup>L</sup> / 0,25 l 6,50  
GRILLO (WEISSWEIN)<sup>L</sup>  
248. LAMBRUSCO<sup>L</sup> 0,25 l 6,50  
249. ROSE<sup>L</sup> 0,25 l 6,50  
250. WEINSCHORLE<sup>L</sup> 0,2 l 5,50

## GRAPPA

207. GRAPPA 40% 2 cl 4,60

## LIKÖRE

270. AMARETTO<sup>1</sup> (MANDELLIKÖR) 2 cl 3,90  
271. SAMBUCA MOLINARI 2 cl 3,90  
272. SAMBUCA AL CAFFEE 2 cl 3,90  
274. AMARO AVERNA 2 cl 3,90  
275. RAMAZOTTI 2 cl 3,90  
276. MANGO SCHNAPS 2 cl 3,90  
277. WODKA 2 cl 3,90



## MITTAGSANGEBOT

Montag bis Freitag (außer Feiertage) von 11:30 bis 14:30 Uhr  
Alle Gerichte von der Mittagskarte inklusive Tagessuppe  
oder Salat und Mango Lassi (0,2l)

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| M1. CHICKEN CURRY <sup>G,1,11</sup>        | mit Basmati Reis,<br>Hähnchen und Currysauce   | 12,90 |
| M2. CHICKEN MADRAS <sup>G,E,1</sup>        | Hähnchenbrustfilet, Kokosnuss,<br>mit Basmati Reis Hähnchenbrustfilet, Kokosnuss, Currysauce | 12,90 |
| M3. CHANNA MASALA <sup>1,FG</sup>          | Kartoffeln mit Kichererbsen<br>im Currysauce und Basmati Reis                                | 12,90 |
| M4. PALAK PANEER <sup>1,G</sup>            | Spinat mit hausgemachtem Käse und Basmati Reis   | 12,90 |
| M5. GEMÜSE BIRYANI <sup>1,A,G,E</sup>      | gebratener Basmati Reis mit fr. Gemüse und versch. Nüsse                                     | 12,90 |
| M7. MANGO TANGO <sup>1,A,E,G</sup>         | Verschiedene Gemüse mit Basmati Reis,<br>Mangostücke und Mangosauce                          | 12,90 |
| M8. LAMM CURRY <sup>G</sup>                | Mit Basmati Reis, Lammfleisch und Currysauce   | 13,90 |
| M9. FISH KORMA <sup>1,D,E,G</sup>          | Fischfilet mit Mandeln, Kokosnuss,<br>Sahne und Basmati Reis                                 | 13,90 |
| M11. CURRY SCHNITZEL <sup>1,A,D,G,H</sup>  | Hähnchenschnitzel mit Champignons,<br>Currysauce, Pommes und Gemüsebeilage                   | 13,90 |
| M12. JÄGERSCHNITZEL <sup>1,A,D,G,H,I</sup> | Schweineschnitzel, Jägersauce<br>mit Pommes und Gemüsebeilage                                | 13,90 |
| M13. CURRYWURST <sup>1,2,A,D,G,H,I</sup>   | mit Pommes   | 12,90 |





## SUPPEN

- |  |      |
|--|------|
| 1. CHICKEN SOUP <sup>1,A,G</sup> Hühnersuppe                 | 5,90 |
| 2. LAMM SOUP <sup>1,A,G</sup> Lammsuppe                      | 6,90 |
| 3. VEGATABLE SOUP <sup>A,G</sup> Gemüsesuppe                 | 5,50 |
| 4. DAL SOUP <sup>A,G</sup> Linsensuppe nach südindischer Art | 5,50 |
| 5. TOMATO CREAM SOUP <sup>1,A,G</sup> Tomatencemesuppe       | 5,50 |



## SALATE

- |   |       |
|---|-------|
| 6. GEMISCHTER SALAT <sup>1,G</sup>  | 6,00  |
| 7. ROYAL TADKA SALAT <sup>1,8,G</sup> Gemischter Salat, Hühnerfleisch & ind. Käse | 12,90 |
| 8. PUNJABI SALAT <sup>1,8,G</sup> Gemischter Salat, Zwiebeln, Paprika & ind. Käse | 9,90  |
| 9. FISCH SALAT Gem. Salat mit Fischfilet, Zitrone<br>und Gewürzen(Tandoori style) | 13,90 |
| 10. TANDOORI SALAT Gemischter Salat, Hühnerfleisch und Nüssen                     | 12,90 |
| 10A. SALAT TONNO <sup>1AC3GD</sup> Gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebel, Käse     | 12,90 |





## VORSPEISEN

Serviert mit Salat und Saucen

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 11. PAPADUM <sup>1,A</sup>                         | Knuspriges Linsenbrot mit Minzsauce                                | 3,00  |
| 15. SAMOSA <sup>A,A1,11</sup>                      | Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen | 6,90  |
| 16. PAKORA <sup>A,A1,H,11</sup>                    | Gemüsebällchen im Kichererbsenteig ausgebacken                     | 6,90  |
| 17. CHICKEN PAKORA <sup>A,A1,H,11</sup>            | Hühnerbrustfilet im Kichererbsenteig ausgeb.                       | 7,50  |
| 18. PANEER PAKORA <sup>A,A1,G,H,11</sup>           | Hausgemachter Käse im Kichererbsenteig ausgebacken                 | 7,50  |
| 19. FISCH PAKORA <sup>1,8,D,H</sup>                | Fisch im Kichererbsenteig ausgebacken                              | 8,90  |
| 20. ROYAL TADKA PLATTE <sup>11,A,G,H</sup>         | Zusammenstellung aus:  |       |
|  | Paneer, Gemüse Pakora und Samosa                                   |       |
|  | Für 1 Person   | 9,90  |
|  | Für 2 Personen   | 18,90 |
| 21. ROYAL TADKA SPEZIAL PLATTE <sup>11,A,G,H</sup> | Paneer Tikka, Chicken Tikka, Lamm Tikka, Malai Tekka               |       |
|  | Für 1 Person   | 12,90 |
|  | Für 2 Personen   | 21,90 |



## INDISCHES BROT

Ganz Frisch und hausgemacht

- |                                |  |      |
|--------------------------------|--|------|
| 74. CHEESE NAAN <sup>A,C</sup> | Naan gefüllt mit Käse <sup>1,G</sup>                                   | 5,50 |
| 75. NAAN <sup>A,C</sup>        | Hausg. Brot aus Weizenmehl, im Tandoor geb.                            | 3,50 |
| 76. BUTTER NAAN <sup>A,C</sup> | Hausg. Brot aus Weizenmehl und Butter <sup>G</sup> im Tandoor gebacken | 4,20 |
| 77. GARLIC NAAN <sup>A,C</sup> | Hausg. Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch gewürzt, im Tandoor gebacken  | 4,50 |
| 78. TANDOORI ROTI              | Vollkornfladenbrot <sup>A,C</sup> frisch gebacken                      | 3,20 |
| 78A. BHATURA                   | Frittiertes Brot <sup>A,C</sup>  | 4,20 |

## RAITAS

Typische indische Joghurtspeise, mit Gewürzen abgerundet

- |                  |                                 |      |
|------------------|---------------------------------|------|
| 81. KHEERA RAITA | Joghurt <sup>G</sup> mit Gurken | 5,90 |
| 82. ALOO RAITAD  | Jogurt mit Kartoffeln           | 5,90 |







## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmati Reis und Sauce (Nr 22 , 24, 25, 32, 33 auch Vegan)

22. **BHINDI MASALA<sup>G</sup>** Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen, nach indischer Art gekocht 14,50
23. **SHAHI PANEER<sup>8,A,1,11</sup>** Hausge. Käse<sup>1,G</sup> mit verschiedenen Gewürzen in Butter<sup>G</sup>-Tomaten- Sahne<sup>G</sup>-Currysauce zubereitet (Spezialität des Hauses) 15,90
24. **ALOO GOBI<sup>G</sup>** Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln & feinen Gewürzen in einer speziellen Sauce gebraten 14,50
25. **MANGO TANGO<sup>1,G</sup>** Versch. Gemüse, Mango & Cashewnuss-Sauce<sup>E,H</sup> 14,90
27. **MIXED VEGETABLES** Gem. Gemüse, Sahne<sup>G</sup>, nach indischer Art zubereitet 13,90
28. **MATTAR PANEER** Hausgem. Käse<sup>1,G</sup>, Erbsen<sup>E</sup> & feinen Gewürzen 15,90
29. **PALAK PANEER** Hausge. Käse<sup>1,G</sup>, zubereitet mit Spinat & Gewürzen 14,50
30. **PANEER WAJID WADA<sup>1,8,A,G,E</sup>** Leckerbissen aus der Küche des Wajid Ali Shah, hausgem. Käse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Zubereitet in einer cremigen Cashew-Mandel-Sahnesoße 16,90
31. **DAL MAKHNI<sup>1,G</sup>** Schwarze Linsen in einer cremigen Buttersauce und Gewürzen zubereitet 14,50
32. **CHANNA MASALA<sup>1,F,G</sup>** Kartoffeln mit Kichererbsen und Gewürzen gebraten 14,50
33. **DAL TADKA** Gelbe Linsen mit traditionellen Gewürzen zubereitet 14,50
34. **PANEER TIKKA MASALA<sup>1,8,G,E</sup>** Hausgemachter Käse in Joghurt und Gewürzen eingelegt, mit Paprika und Tomaten zubereitet 16,50
35. **KADDAHI PANEER<sup>1,8,G,E</sup>** Paneer zubereitet mit grünem Parika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Tomatensauce 17,50
- 35A. **ALOO SAAG<sup>1,E</sup>** Kartoffel mit Spinat und Currysoße 14,90





## MURGH CURRIES

Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Curries, serviert mit Basmati Reis

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 36.  | <b>CHICKEN KALI MIRCH<sup>G,E</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, schwarzem Pfeffer, Cashewnüssen und Mandelpaste zubereitet | 16,40 |
| 37.  | <b>MANGO-CHICKEN<sup>1,11,G,E</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Cashewnüssen und Mangostücken in Sahne-Currysauce   | 16,00 |
| 38.  | <b>CHICKEN CURRYSAUCE</b> Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gewürzen (Pikant) zubereitet   | 15,40 |
| 39.  | <b>CHICKEN KORMA<sup>G,E,11</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Kokosnuss mit Sahne verfeinert  | 16,00 |
| 40.  | <b>CHICKEN MADRAS<sup>G,E,1</sup></b> Hähnchenbrustfilet, Kokosnuss, Currysauce, mit Tomaten  | 15,40 |
| 41.  | <b>CHICKEN VINDALOO<sup>1</sup></b> Hähnchenbrustfilet in sehr scharfer sauce mit Kartoffeln zubereitet   | 16,20 |
| 43.  | <b>CHICKEN TIKKA MASALA<sup>1,G,E</sup></b> Hähnchenbrustfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt und mit Paprika und Tomaten gekocht                                      | 17,00 |
| 44.  | <b>KADAHI CHICKEN<sup>1,G,E</sup></b> Hähnchenbrustfilet zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Tomatensauce  | 16,40 |
| 45.  | <b>BUTTER CHICKEN<sup>1,G,E</sup></b> Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Butter- Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen   | 16,40 |
| 46.  | <b>CHICKEN JALFRAZIE<sup>1,G,E</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Currysauce   | 16,40 |
| 46A. | <b>CHICKEN SAAG<sup>1,G,E</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Currysoße   | 15,40 |





## MUTTON CURRIES

Lammfleisch mit verschiedenen Curries, serviert mit Kashmir Basmati Reis

47. **LAMM KALI MIRCH<sup>G,E</sup>** Lammfleisch mit Zwiebeln & Gewürzen, in einer cremigen Sauce mit Sahne, schwarzem Pfeffer, Cashewnüssen **19,00**
48. **LAMM CURRY** Lammfleisch in Pikanter Currysauce zubereitet **18,40**
49. **LAMM KORMA<sup>G,E</sup>** Lammfleisch mit Mandeln, Kokosraspeln, mit Sahne verfeinert **18,70**
50. **LAMM MADRAS<sup>1,G,E</sup>** Lammfleisch mit Kokosnuss, in scharfer Sauce mit Tomaten, Pikant Currysauce **18,40**
51. **LAMM VINDALOO<sup>1,G,E</sup>** Lammfleisch in scharfer Currysauce mit Kartoffeln zubereitet **19,40**
52. **KADAHI GHOSH<sup>1,G,E</sup>** Zartes Lammfleisch im Spezialtopf(Kadahi) grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Tomatensauce zubereitet **19,40**
53. **MUTTON LABABDAR<sup>1</sup>** Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen nach indischer Art **19,00**
54. **MUTTON JALFRAZI<sup>1,G,E</sup>** Lammfleisch mit Gemüse & mit Curry Soße **18,40**
- 54A. **LAMM SAAG<sup>1,G,E</sup>** Lammfleisch mit Spinat und Currysoße **19,40**

## TANDOORI

Spezialitäten im Tandoor am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati Reis, Gemüse & Sauce

55. **MALAI TIKKA** Hähnchenbrustfilet in Jogurt<sup>G</sup>-Cashewsauce mariniert **17,00**
56. **TANDOORI CHICKEN<sup>1,D,G</sup>** Hähnchenschenkel mit spezial Gewürzen mariniert **16,20**
57. **CHICKEN TIKKA<sup>1,D,G</sup>** Hähnchenbrustfilet mit Joghurt<sup>G</sup> und Gewürzen mariniert **17,10**
58. **MUTTON TIKKA<sup>1,D</sup>** Saftiges Lammfilet mit Joghurt<sup>G</sup> & Gewürzen mariniert **21,90**
59. **ROYAL TADKA MIX GRILL<sup>1,B,D,G</sup>** Bestehend aus Tandoori Chicken, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka, King Prawn, Tomaten, Joghurt<sup>G</sup> und Gewürzen mariniert **25,90**
60. **FISH TIKKA<sup>1</sup>** Lachsfilet<sup>D</sup> mit Joghurt<sup>G</sup> und Gewürzen mariniert **21,90**
61. **KING PRAWN TANDOORI<sup>1,D</sup>** Riesengarnelen<sup>B</sup> mit Joghurt<sup>G</sup>, Ingwer und Gewürzen mariniert **23,50**
62. **TANDOORI GARLIC CHICKEN<sup>1,D</sup>** Hähnchenbrustfilet in spezieller Knoblauch-Joghurtmarinade<sup>G</sup> und Gewürzen mariniert **17,90**
63. **PANEER TIKKA<sup>1</sup>** Hausgemachter Käse<sup>1,G</sup> mit Kräutern & Gewürzen verfeinert mit Tomaten, in Joghurtsauce mariniert im Tandoor-Ofen gegrillt **17,40**
- 64A. **ROYAL VEG TANDOORI PLATTE<sup>1,D</sup>** Spieß mit hausgemachtem Käse<sup>1,G</sup>, Blumenkohl, Zwiebeln, Zucchini und Paprika **16,90**





## FISCH/MEERESFRÜCHTE

Serviert mit Basmati Reis und Sauce

- 65. **FISH KORMA**<sup>1</sup> Fischfilet (Rotbarsch)<sup>D</sup> mit Mandeln<sup>E</sup>, Kokosnuss, mit Sahne<sup>G</sup> verfeinert 17,90
- 66. **FISH LABABDAR**<sup>1</sup> Fischfilet(Rotbarsch)<sup>D</sup> mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen nach indischer Art 17,90
- 67. **FISH KARAH**<sup>1</sup> Fischfilet (Rotbarsch) <sup>D</sup> mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer 18,50
- 68. **PRAWN CURRY** Riesengarnelen<sup>B</sup> mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht 20,90

## BIRYANI REISSPEZIALITÄTEN

Serviert mit Sauce

- 69. **ROYAL TADKA BIRYANI**<sup>1,A,E,G</sup> Basmati Reis, Hähnchenfleisch, Lammfleisch & Dry Fruit (Cashew<sup>E</sup>, Mandeln<sup>E</sup>, Rosinen) Nach indischer Art zubereitet 20,90
- 70. **VEGETABLE BIRYANI**<sup>1,A,E,G</sup> Basmati Reis mit Gemüse Cashew, Mandel, Rosinen und Gewürzen nach indischer Art 14,90
- 71. **CHICKEN BIRYANI**<sup>1,A,E,G</sup> Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Cashew, Mandel, Rosinen & Gewürzen nach indischer Art zubereitet 15,50
- 72. **LAMM BIRYANI**<sup>1,A,E,G</sup> Basmati Reis mit Lammfleisch Cashew, Mandel, Rosinen und Traditionellen Gewürzen zubereitet 18,90
- 73. **PRAWN BIRYANI**<sup>1,A,E,G,D</sup> Basmati Reis mit Shrimps<sup>7,8</sup> Cashew, Mandel, Rosinen und Gewürzen nach indischer Art 21,90





## ENTE

Alle Entengerichte mit Basmati Reis serviert  
und mit verschiedene Sauce nach Wahl

- |   |   |              |
|---|---|--------------|
| <b>120. ENTE SAAG</b> <sup>1,A,G,D</sup>          | Knuspriges Entenbrustfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Currysauce                                 | <b>20,90</b> |
| <b>121. ENTE MANGO TANGO</b> <sup>1,A,G,D,E</sup> | Knuspriges Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse mit Mango und Cashewnuss-Sauce <sup>E</sup>                   | <b>21,50</b> |
| <b>122. ENTE ROYAL</b> <sup>1,A,G,D,E</sup>       | Knuspriges Entenbrustfilet zubereitet mit grünem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Tomatensauce <sup>2</sup> | <b>21,50</b> |



## BURGER & SCHNITZEL

Alle Burger serviert mit Pommes, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Saure Gurken, Sauce nach Wahl: Hamburger Sauce, Chilisauce, Mayo oder Ketchup

- |  |   |              |
|--|---|--------------|
| <b>355. CRISPY CHICKEN</b> <sup>A,C,M</sup>        | Paniertes Hähnchen, 135g  | <b>11,80</b> |
| <b>356. ROYAL TADKA BURGER</b> <sup>A,C,G,M</sup>  | Doppelt Paniertes Hähnchen 270 g, indische Käse, Jalapenios                               | <b>15,80</b> |
| <b>357. BOMBAY BURGER</b> <sup>A,C</sup>           | Paniertes Hähnchen mit indische Käse  | <b>13,90</b> |
| <b>360. CURRY SCHNITZEL</b> <sup>1,A,G</sup>       | Paniertes Hähnchen Schnitzel, hausg. Champignons Zwiebeln Currysoße mit Gemüse und Pommes | <b>15,90</b> |
| <b>361. JÄGER SCHNITZEL</b> <sup>1,A,G,D,H,I</sup> | Paniertes Schweine Schnitzel, Jägersoße mit Gemüse und Pommes serviert                    | <b>14,90</b> |
| <b>363. CURRYWURST</b> <sup>1,A,G,D,H,I,2</sup>    | mit Pommes  | <b>9,90</b>  |



## KINDER MENÜ

140. CHICKEN NUGGETS <sup>A,C</sup>  
Mit Pommes  
141. PORTION POMMES

9,90

3,50



## DESSERT

83. KULFI Hausgemachtes indische Eis<sup>G</sup> 5,50  
84. FIRNI<sup>G</sup> Indisches Milch Reis mit Pistazien<sup>E</sup> 4,90  
85. FRUIT CREAM<sup>G</sup> Indischer Früchtesalat mit Mangocreme zubereitet 5,90  
86. MANGO CREAM<sup>G</sup> Indische Mangocreme mit Nüssen<sup>E</sup> & Kokosraspeln 5,90  
87. GULAB JAMUN Indisches Dessert aus Milchpulver<sup>G</sup> und Kokosraspeln 5,50





## LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. enthält eine Phenylalaninquelle
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel

### ALLERGENE:

- A. Glutenhaltiges Getreide Weizen
- A1. Glutenhaltiges Getreide Gerste
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und darausgewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphite
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- S. enthält eine Phenylalaninquelle und daraus gewonnene Erzeugnisse

DANKE FÜR IHREN BESUCH



**RESTAURANT**

**ROYAL TADKA**

UNSER NAME STEHT FÜR QUALITÄT