

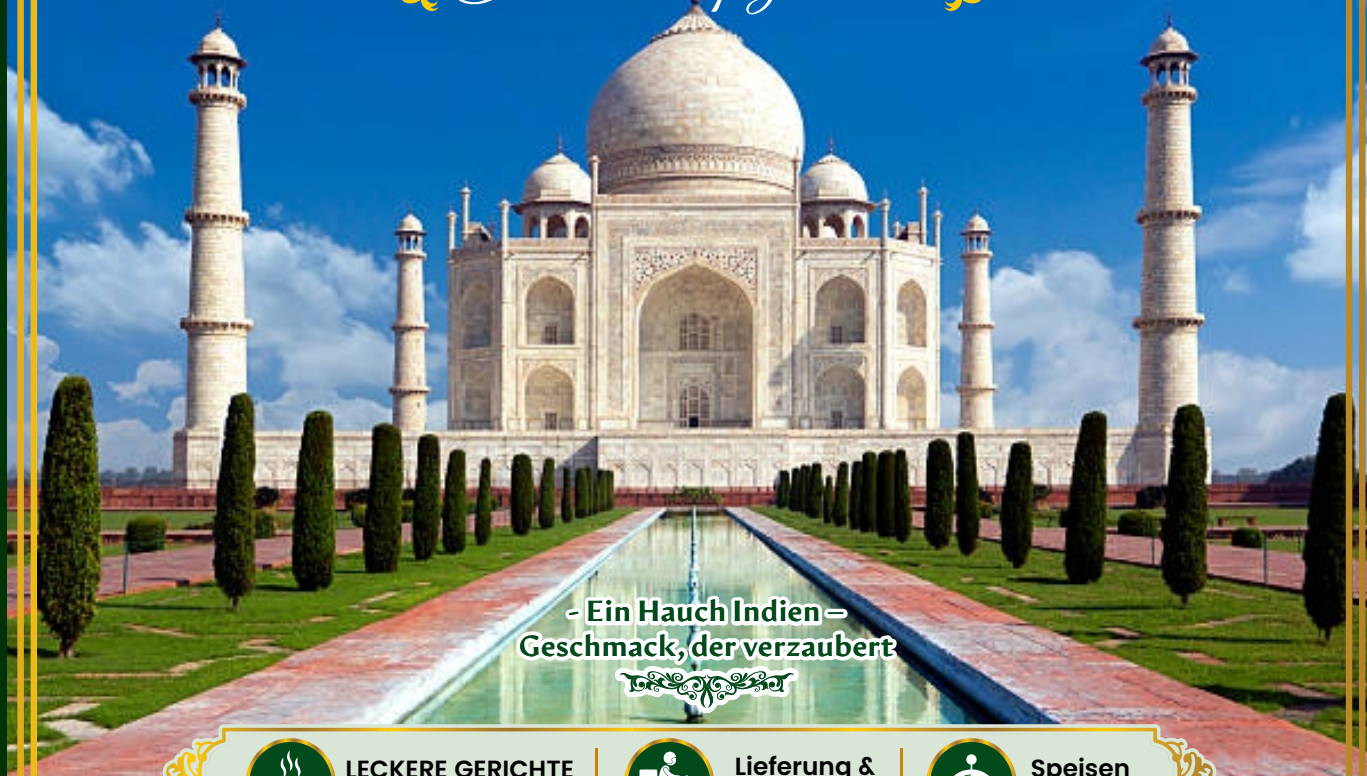


ROYAL

• INDISCHES RESTAURANT •

AUTHENTISCHE INDISCHE KÜCHE

Indische Spezialitäten



- Ein Hauch Indien -
Geschmack, der verzaubert



LECKERE GERICHTE
FRISCH ZUBEREITET



Lieferung &
Abholung



Speisen
im Haus



Ravensberger str 14
33824 Werther



05203 20 39 383



www.royalindisches.de

SCAN MICH →
ONLINE SPEISEKARTE



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag

11:30 – 14:30 Uhr | 17:00 – 22:00 Uhr

Dienstag

RUHETAG

Mittwoch – Freitag

11:30 – 14:30 Uhr | 17:00 – 22:00 Uhr

Samstag

16:00 – 23:00 Uhr

Sonntag

12:00 – 22:00 Uhr



SUPPE & VORSPEISE



AUTHENTISCH. FRISCH. LECKER.

1

Papadam

2,90 €

Dünner Knoblauchfladen aus Linsenmehl,
serviert mit 2 Dips nach Wahl
(Mango & Minze)

2

Dal Suppe (Linsen) - Vegan 4,00 €

Traditionelle indische Linsensuppe,
fein gewürzt nach indischer Art.



2A

Samosa (2 Stück) 5,90 €

Gefüllte Teigtaschen mit
Kartoffeln, Erbsen und Zwiebeln,
serviert mit 2 Dips
(Mango & Minze)

3

Gemüse Pakora - Vegan 6,50 €

Frische Gemüse mit
Kichererbsenmehl frittiert

4

Chicken Pakora 6,50 €

Hähnchenstreifen mit
Kichererbsenmehl frittiert

5

Paneer Pakora 6,50 €

Hausgemachter Käse mit
Kichererbsenmehl frittiert

6

Onion Bhaji 6,50 €

Zwiebelringe mit
Kichererbsenmehl frittiert

7

Naan Brot 2,90 €

8

Butter Naan 3,50 €

mit Butter

9

Garlic Naan 3,50 €

mit Knoblauch

10

Onion Kulcha 3,90 €

gefüllt mit Zwiebeln

11

Peschwari Naan 4,90 €

mit hausgemachtem Käse,
Kokos und Rosinen

12

Aloo Kulcha 3,90 €

gefüllt mit Kartoffeln

13

Paneer Kulcha 4,50 €

gefüllt mit hausgemachtem Käse

14

Chili Naan(scharf) 4,50 €

gefüllt mit hausgemachtem Käse,
Kartoffeln und Chilischoten 

15

Methi Kulcha 4,90 €

gefüllt mit Bockshornklee

16

Keema Kulcha 4,90 €

gefüllt mit gehacktem
Lammfleisch

ZUSATZSTOFFE

1. Süßungsmittel
2. Stabilisator E414
3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff
5. Gerbstoff
6. Säuer
7. Milch
8. Honig



SPEZIAL NACH WUNSCH

Gerichte auf Wunsch
scharf oder mild zubereitet.
Bitte fragen Sie unser Team
nach Ihrer Schärfe!



ALLERGENE

1. A enthält glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.)
2. Enthält Eier oder Eiererzeugnisse
3. G enthält Milch oder Milcherzeugnisse
4. Enthält Fisch
5. Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse,
Pistazien, Walnüsse, Pekannüsse, Macadamia,
Queenslandnüsse etc.)
6. Vegan / Ohne tierische Produkte



SALATE

DRESSING AUSWÄHLEN:

Joghurt Dressing | Italienische Dressing | French Dressing | Essig Öl

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 17 | Chicken Tikka Salad
mit eingelegtem Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gegrillt,
Champignons und Zwiebeln, dazu Naanbrot | 10,50 € |
| 18 | Paneer Tikka Salad
mit hausgemachtem Käse, gegrillt im Lehmofen,
Paprika und Zwiebeln | 10,50 € |
| 19 | Gemischter Salat (klein)
Gurken, Tomaten, Mais, Paprika und Zwiebeln | 5,50 € |
| 20 | Gemischter Salat (groß)
Gurken, Tomaten, Mais, Paprika und Zwiebeln | 8,50 € |

VEGETARISCH

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | | |
|------------|--|----------------|
| 21 | Bombay Aloo Vegan
Kartoffeln mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in Curry-Soße | 12,90 € |
| 22 | Dal Makhni Vegan
schwarze Linsen in fein gewürzter Currysoße | 12,90 € |
| 23 | Dal Tarka Vegan
gelbe und rote Linsen mit frischen Tomaten, Bockshornklee,
Ingwer und Knoblauch | 12,90 € |
| 24 | Channa Masala Vegan
(Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und
orientalischen Gewürzen | 12,90 € |
| 25 | Mixed Vegetables Vegan
Frisches Gemüse in Currysoße | 13,50 € |
| 26 | Palak Paneer (pikant)
Spinat mit Kräutern und exotischen Gewürzen und
hausgemachtem Käsewürfeln | 13,90 € |
| 27 | Paneer Tikka Masala
Eingelegter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen,
mit frischen Tomaten, Zwiebeln | 13,90 € |
| 28 | Alu Gobi Masala (pikant)
mit frischem Blumenkohl, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und
Knoblauch Mittelscharf | 13,90 € |
| 28A | Vegi Kofta
Hausgemachte Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Erbsen und Zwiebeln,
verfeinert mit frischen Kräutern, Ingwer und Knoblauch.
in einer aromatischen Currysoße. | 13,90 € |

HÄHNCHEN-SPEZIALITÄTEN



- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 29 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet in Currysoße | 13,50 € |
| 30 | Chicken Madras (scharf) 
Hähnchenbrustfilet in Madrassoße mit frischen Champignons,
Kokosmilch und Ingwer | 13,90 € |
| 31 | Chicken Saag
Hähnchenbrustfilet mit Spinat und verschiedenen Kräutern | 13,90 € |
| 32 | Mango Chicken
Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango-Currysoße | 13,90 € |
| 33 | Chicken Korma
Hähnchenbrustfilet in einer milden Kormasoße
und Mandeln | 13,90 € |
| 34 | Methi Chicken
Hähnchenbrustfilet mit Bockshornkleeblättern
und verschiedenen Gewürzen | 13,90 € |
| 35 | Chilli Chicken (scharf) 
Hähnchenbrustfilet mit frischen Paprika,
Zwiebeln und Chilischoten | 13,90 € |
| 36 | Butter Chicken
Eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt im Lehmofen,
in Tomaten, Butter und Curry-Sahnesoße | 13,90 € |
| 37 | Balti Chicken
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Koriander-Samen,
Ingwer, Paprika und Zwiebeln | 13,90 € |
| 38 | Chicken Tikka Masala
Eingelegtes Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Lehmofen
mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, | 13,90 € |
| 39 | Chicken Sabji
Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse,
Ingwer, Curry und frischen Kräutern | 13,90 € |

LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 40 | Lamm Curry (pikant)
Lammfleisch in Currysoße | 14,90 € |
| 41 | Lamm Vindaloo (scharf)
Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und orientalischen Gewürzen in Currysoße zubereitet | 15,50 € |
| 42 | Lamm Bhunna (scharf)
Zartes Lammfleisch mit frischen Paprika und Zwiebeln | 15,50 € |
| 43 | Lamm Saag (pikant)
Lammfleisch mit Spinat und verschiedenen Kräutern | 14,90 € |
| 44 | Lamm Korma (mild)
Lammfleisch in einer milden Kormasoße und Mandeln | 14,90 € |
| 45 | Lamm Tikka Masala
Eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt mit frischen Tomaten, und Ingwer | 14,90 € |
| 46 | Lamm Sabji
Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch Ingwer, Curry und frischen Kräutern | 14,90 € |

FISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 47 | Fisch Curry (pikant)
Gebratenes Seelachsfilet nach einem nordischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysoße | 14,50 € |
| 48 | Fisch Mango Curry (mild)
Gebratenes Seelachsfilet mit frischer Mango in Currysoße | 14,50 € |
| 49 | Fisch Jalfrezi (pikant)
Seelachsfilet in einer ausgewogenen Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln, Paprika und orientalischen Gewürzen. | 14,90 € |

BIRYANI-SPEZIALITÄTEN



- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Vegetarisch Biryani
Frisches Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen | 13,50 € |
| 51 | Chicken Biryani
Hähnchenfleisch, frisches Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen | 13,90 € |
| 52 | Lamm Biryani
Lammfleisch, frisches Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen | 14,90 € |
| 53 | Shrimps Biryani
Cocktailshrimps, frisches Gemüse, Nüssen und Rosinen | 14,90 € |
| 54 | Hyderabadi Biryani
Lammfleisch, Hähnchenfleisch, frisches Gemüse, Mandeln, Kokos und Rosinen | 15,50 € |

ENTE-SPEZIALITÄTEN



- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 55 | Ente Masala
Ente in Currysoße mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln | 14,90 € |
| 56 | Ente Madras (scharf) 
Ente in Curry-Kokosnuss-Soße Madras | 14,90 € |
| 57 | Ente Jalfrezi
Ente mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 14,90 € |
| 58 | Ente Korma
Ente in einer milden Kormasoße und Mandeln | 14,90 € |
| 59 | Ente Curry
Ente in Currysoße | 14,90 € |

GRILL-TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

Alle Spezialitäten werden mit Soße und Naan serviert
und im Lehmofen gegrillt.

- 60 Chicken Tikka (pikant)** 16,50 €
Eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit
Ingwer, Knoblauch und Tandoori-Gewürzen
- 61 Seekh Kabab (pikant)** 16,90 €
Hackfleischrollen (Lamm- und Hähnchenfleisch)
vom Spieß aus dem Lehmofen
- 62 Chicken Malai Tikka** 16,50 €
Zartes Hähnchenbrustfilet eingelegt in einer
Ingwer-Joghurt-Kardamom-Marinade, serviert
auf einer heißen Platte
- 63 Chicken Seekh Kabab** 16,50 €
Gehacktes Hähnchenbrustfilet abgeschmeckt mit
aromatischen Gewürzen, serviert aus dem Lehmofen



FÜR KINDER

- 64 Pommes** 3,90 €
Knusprige Pommes Frites
- 65 Piraten Essen** 6,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes
- 66 Mickey Maus** 6,90 €
Mango Chicken mit Basmatireis
- 67 Räuberteller** 6,90 €
Chicken Korma mit Basmatireis



FÜR KINDER

- 68 Kheer** 4,90 €
Reispudding mit Mandeln und
Kardamom verfeinert
- 69 Gulab Jamun** 4,90 €
Milchbällchen in Zuckersirup
mit Rosenwasser



FASSBIER & FLASCHENBIER

- 70 Krombacher vom Fass**
 (0,3l) 3,20 €
 (0,4l) 4,20 €

- 71 Radler**
 (0,3l) 3,20 €
 (0,4l) 4,20 €

- 72 Hefeweizen Hell**
 (0,5l) 4,20 €

- 73 Hefeweizen Dunkel**
 (0,5l) 4,20 €

- 74 Krombacher Alkoholfrei**
 (0,33l) 3,20 €

- 75 Hefeweizen (alkoholfrei)**
 (0,5l) 4,20 €



OFFENE WEISSWEINE

- | | (0,25l) | (0,5l) |
|--|---------|---------|
| 76 Chardonnay (trocken) | 6,50 € | 11,50 € |
| 77 Pinot Grigio (trocken) | 6,50 € | 11,50 € |
| 78 Grauburgunder (trocken) | 6,50 € | 11,50 € |
| 79 Weissburgunder QbA (trocken) | 6,50 € | 11,50 € |



OFFENE WEISSWEINE

- | | (0,25l) | (0,5l) |
|---------------------------|---------|---------|
| 80 Merlot | 6,50 € | 11,50 € |
| 81 Chianti | 6,50 € | 11,50 € |
| 82 Lambrusco | 6,50 € | 11,50 € |
| 83 Primitivo | 6,50 € | - / - |



GETRÄNKE

- 84 Mineralwasser**
 (0,2l) 2,50 €
 (0,7l) 5,90 €



- 85 Glasflaschen Cola / Cola Light**
 (0,33l) 3,50 €



- 86 Fanta / Sprite / Cola Zero**
 (0,33l) 3,70 €



- 87 Zitronenwasser**
 (0,4l) 3,70 €
 (Hausgemachtes frisches
 Zitronenwasser mit / ohne
 Kohlensäure)



- 88 Mint Lemonade**
 (0,4l) 3,70 €
 Frische Minze, Zitrone,
 Soda und Rohrzucker.



- 89 Apfelschorle**
 (0,2l) 2,50 €
 (0,4l) 6,50 €



- 90 Orangensaft**
 (0,2l) 2,80 €
 (0,4l) 4,20 €



- 91 Ginger Ale** 3,50 €

INDISCHE KALTE GETRÄNKE

- 92 Lassi salzig**
 Erfrischendes indisches
 Joghurt-Getränk mit Salz
 (0,4l) 3,90 €

- 93 Süße Lassi**
 Erfrischendes indisches
 Joghurt-Getränk mit Zucker
 (0,4l) 3,90 €

- 94 Mango Lassi**
 Erfrischendes indisches
 Joghurt-Getränk mit Mango
 (0,4l) 3,90 €



HEISSE GETRÄNKE

- | | | |
|-----|---------------------|--------|
| 95 | Grüner Tee | 2,60 € |
| 96 | Tasse Kaffee | 2,50 € |
| 97 | Milchkaffee | 3,50 € |
| 98 | Ingwer Wasser | 2,90 € |
| 99 | Espresso | 2,50 € |
| 100 | Früchtetee | 2,60 € |



LONGDRINK

- | | | |
|-----|---|------------|
| 101 | Jim Beam mit Cola | 2cl 5,50 € |
| 102 | Ballantine's Scotch Whisky mit Cola | 2cl 5,50 € |



SPIRITUOSEN

- | | | |
|-----|----------------------------------|------------|
| 103 | Sambuca | 2cl 2,50 € |
| 104 | Wacholder kisker | 2cl 2,50 € |
| 105 | Ouzo | 2cl 2,50 € |
| 106 | Ramazotti | 2cl 2,50 € |
| 107 | Jim Beam | 2cl 2,50 € |
| 108 | Ballantine's scotch whisky | 2cl 2,50 € |



COCKTAILS

- | | | |
|-----|------------------------------------|--------|
| 109 | Aperol Spritz | 6,90 € |
| | (Aperol, Prosecco, Soda, Orange) | |
| 110 | Lillet- Rosé Tonic | 7,80 € |
| | (Lillet Rosé, Tonic Water, Orange) | |
| 111 | Campari | 6,50 € |
| | Orange/Mango/Soda | |

