









Curry im Herzen, Masala im Blut! Namaste und herzlich willkommen im **ROYAL TANDOOR!**

Mit dem ROYAL TANDOOR erfüllen wir uns als Familie einen lang gehegten Traum. Viele von Ihnen kennen uns bereits aus dem Chilihouse in Schwaan – und nun bringen wir unsere Liebe zur indischen Küche direkt nach Rostock.

Unser Wunsch war es, einen Ort zu schaffen, an dem kulinarische Leidenschaft und kulturelle Vielfalt zusammenkommen. Heute dürfen wir diesen Traum leben – gemeinsam, mit Hingabe und mit großer Dankbarkeit für jeden einzelnen Gast, der uns auf diesem Weg begleitet.

Wir möchten, dass Ihr Besuch bei uns mehr ist als ein einfacher Restaurantbesuch. Vielmehr soll er sich anfühlen wie eine kleine Reise nach Indien: voller Wärme, leuchtender Gewürze, duftender Aromen und einer Prise Magie.

ROYAL TANDOOR:

Eintritt als Gast.
Begegnung als Freund.
Abschied als Familie.



Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Servicepersonal.



Suppen

- 1. Daal Soup 6,50
Indische Linsensuppe
- 2. Tomato Soup 6,50
Indische Tomatensuppe
- 3. Sabzi Soup 6,50
Indische Gemüsesuppe
- 4. Murgh Soup 6,90
Indische Hähnchensuppe
- 5. Hot & Sour Soup 7,90
Pikant, süß-sauer mit Garnelen

Salate

- 11. Gemischter Salat 7,90
- 12. Tandoori Salat 14,90
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen aus dem Tandoori-Ofen
- 13. Jheenga Salat 16,90
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen aus dem Tandoori-Ofen

Tandoori Vorspeisen

- 19. Tandoori Paneer 8,50
Gegrillter, hausgemachter Rahmkäse aus dem Tandoori-Ofen mit Paprika
- 20. Tandoori Mushrooms 7,90
Gegrillte Champignons aus dem Tandoori-Ofen
- 21. Tandoori Jhenga 8,90
Gegrillte Garnelen aus dem Tandoori-Ofen
- 22. Tandoori Wings 8,50
Gegrillte Chicken Wings aus dem Tandoori-Ofen



Fingerfood-Vorspeisen

28. Masala Tacos 6,50

3 Papadam gefüllt mit Gemüse und hauseigener Masalamischung

29. Vegetable Pakoras 6,50

Gemüse in einem Teig aus Kichererbsenmehl

30. Onion Bhajee 6,50

Zwiebelringe in einem Teig aus Kichererbsenmehl

31. Paneer Pakoras 6,50

Hausgemachter Rahmkäse in einem Teig aus Kichererbsenmehl

32. Murgh Pakoras 7,90

Hähnchenbrustfilet in einem Teig aus Kichererbsenmehl

33. Maschli Pakoras 7,90

Rotbarschfilet in einem Teig aus Kichererbsenmehl

34. Gobi Pakoras 6,50

Blumenkohl in einem Teig aus Kichererbsenmehl

35. MIXED PAKORAS PLATTE 14,90

für 2 Personen

Gemüse, Käse, Hähnchen in einem Teig aus Kichererbsenmehl

36. Dynamite Prawns 9,90

Sweet-Chili-Garnelen knusprig ummantelt

37. Dynamite Murgh stripes 8,90

Sweet-Chili-Hähnchenstreifen knusprig ummantelt

38. Pani Purii 6,90

Streetfood-Klassiker: indische Knusper-Bällchen mit würziger Füllung, Tamarinde und Minzchutney

39. Alu Tikki 6,50

2 knusprige Kartoffel-Patties, serviert mit erfrischendem Chutney



Traditionelle indische Brote

45. Cheese-Naan 6,90

aus dem Tandoori-Ofen gefüllt mit Cheddar

46. Chili-Cheese-Naan 7,90

aus dem Tandoori-Ofen gefüllt mit Cheddar und frischem Chili

47. Sada-Naan 4,50

aus dem Tandoori-Ofen, mit Butter bestrichen

48. Garlic-Naan 4,90

aus dem Tandoori-Ofen, mit Butter und Knoblauch bestrichen

49. Roghni-Naan 4,90

aus dem Tandoori-Ofen, mit roten Zwiebeln und Butter bestrichen

50. Minz-Naan 4,90

aus dem Tandoori-Ofen, mit frischer Minze

51. Peshwari-Naan 5,90

aus dem Tandoori-Ofen, mit Nüssen und Rosinen

52. Himalaya-Naan 5,90

aus dem Tandoori-Ofen, mit Käse, Knoblauch, Masala (leicht scharf) und Butter bestrichen

53. Bhatura 5,90

Frittiertes Ballonbrot

Royal Spezialitäten Unsere Meisterwerke

59. Butter-Chicken 17,90

Hähnchen mariniert in Joghurt, gegrillt in milder Butter-Tomatensoße

60. Chicken-Tikka-Masala 17,90

Im Tandoori-Ofen gegrillte, marinierte Hähnchenfiletstücke in einer würzigen Tomaten-Joghurt-Sahnesoße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

61. Chicken-Boti 17,90

Hähnchen in Joghurt-Tomatensoße, mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen, serviert auf der heißen Grillplatte

62. Roghan Josh 19,90

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und Paprika, in einer Currysoße



Royal Currys

Wahlweise mit:

Hähnchen 17,90 ✿ Ente 18,90 ✿ Lamm 19,90

68. Korma

Hausgemachter Rahmkäse in einer milden Nuss-Sahne-Soße,
mit Mandeln, Rosinen und Cashewkernen

69. Mango

Südindische Spezialität mit Alphonso-Mango in einer Safran-Mandel-Soße

70. Dhaiwallah

24 Stunden eingelegtes Fleisch in einer Joghurt-Ingwer-Knoblauchmarinade,
mit landestypischer Joghurtsoße

71. Chili

Küchenchef empfiehlt: Hähnchen

Zwiebeln, Paprika und Tomaten in pikanter Soja-Sweet-Chilisoße,
serviert auf der heißen Grillplatte

72. Vindaloo (sehr Scharf)

Pikant in einer sehr scharfen, südindischen Soße mit Zwiebeln,
Tomaten, Knoblauch und Ingwer

73. Jahlfrezy

Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Koriander
in einer herzhaften Currysoße

74. Royal-Tandoor-Curry

Pikant würzige Currysoße des Hauses

75. Bangaloori

Ananas, Kokosraspeln in würziger, roter Kokos-Curry-Soße

76. Special

Gemüse in einer cremigen Nuss-Sahne-Soße

77. Madras

Aromatisch-süßliche Kokos-Curry-Sahne-Soße

78. Biryani

Typisches Nationalgericht bestehend aus Basmatireis,
welcher in Ghee (indischer Butterschmalz) mit Gemüse gebraten wird



Vegetarische Spezialitäten

84. Malai Kofta 16,90

Gemüsekartoffelbällchen mit Käse in Nuss-Sahne-Soße

85. Punjabi Daal Tarka 15,90

vegan möglich

Typisch Indisch-Pakistanisches Linsengericht, gebraten in Butter

86. Sabzi Kolapuri 15,90

vegan möglich

Gemüse in pikanter Soße mit Knoblauch und Ingwer, gekrönt mit Papadam

87. Mushroom Masala 15,90

vegan möglich

Cremige Tomatensoße mit indischen Gewürzen und frischen Champignons

88. Paneer Pasanda 16,90

Gefülltes Paneer-Sandwich aus Kartoffeln, Spinat und hausgemachtem indischen Rahmkäse in einer cremigen Butter-Tomaten-Soße

89. Vegetable Korma 16,90

Gemüse und Rahmkäse in milder Nusssoße mit Rosinen und Cashewkernen

90. Palak Paneer 16,90

Hausgemachtem Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und Ingwer in einer typisch indischen Soße

91. Matar Paneer 16,90

Gebratener hausgemachter Rahmkäse mit Erbsen in einer milden Currysoße

92. Paneer Mango 16,90

Hausgemachter Rahmkäse in einer Mango-Sahnesoße

93. Sabzi Biryani 15,90

vegan möglich

Typisches Nationalgericht bestehend aus Basmatireis, welcher in Ghee (indischer Butterschmalz) mit Gemüse gebraten wird

94. Shahi Bengan 15,90

vegan möglich

Aubergine gefüllt mit Gemüse, Mandeln, Rosinen in Tomaten-Butter-Curry-Soße

95. Channa Masalla 15,90

vegan möglich

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in Currysoße



Vegane Spezialitäten

101. Tofu-Curry 17,90

Tofu in einer pikanten Currysoße

102. Tofu-Mango 17,90

Tofu mit Alphonso-Mango in einer Safran-Mandel-Soße

103. Tofu-Masala 17,90

Tofu in einer würzigen Joghurt-Sahne-Soße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

104. Matar-Tofu 17,90

Gebratener Tofu mit Erbsen in einer milden Currysoße

105. Chili-Tofu 17,90

Gebratener Tofu mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in pikanter Soja-Sweet-Chili-Soße, serviert auf der heißen Grillplatte

106. Tofu-Palak 17,90

Tofu in Spinat mit Knoblauch, Ingwer in typisch indischer Currysoße
Fisch Spezialitäten

112. Jheenga Masala 19,50

Weißer Riesengarnelen in pikanter Masalasoße mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch

113. Jheenga Mango 19,50

Weißer Riesengarnelen mit Alphonso-Mango in einer Safran-Mandel-Sahne-Soße und Mandelraspeln

114. Fish Jahlfrezy 17,50

Rotbarschfilet gebraten in einer herzhaften Currysoße mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Koriander

115. Lachs Mango 19,50

Gebratene Lachsfiletstücke in einer cremigen, lieblichen Mango-Sahne-Soße und Mandelraspeln

116. Lachs Palak Paneer 19,50

Gebratene Lachsfiletstücke, Spinat, hausgemachtem Rahmkäse und frischem Ingwer in einer typisch indischen Soße



Royal-Grillplatten aus dem Tandoori-Ofen

122. Duck-Tikka-Masala 18,90

Gegrilltes Entenbrustfilet im Tandoori-Ofen, in einer aromatischen Tomatensoße indischer Art, mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, serviert auf der heißen Grillplatte

123. Tandoori-Chicken 18,50

Marinierte Hähnchenbrust, 24 Stunden eingelegt, Zwiebeln, Paprika und Tomaten, dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

124. Gemüse-Tikka 17,50

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika, Champignons aus dem Tandoori-Ofen, dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

125. Delhi-Chicken-Tikka 18,50

Hähnchenbrust mit hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln und Nüssen in einer aromatischen Soße mit Kokosmilch und Kokosraspeln

126. Lamb-Tikka 19,90

Zart marinierte Lammstücken, 24 Stunden eingelegt, Tomaten, Zwiebeln und Paprika dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

127. Maschli Tikka (Fisch) 18,90

Gegrillte Garnelen mit Tomaten, Rotbarsch- und Lachsfiletstücken, Paprika, Zwiebeln auf der heißen Grillplatte serviert, dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

128. Reshmi-Chicken-Tikka 18,50

Marinierte Hähnchenbrust, 24 Stunden eingelegt, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit Blumenkohl, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

129. Garlic-Tikka 18,50

Marinierte Hähnchenbrust, 24 Stunden in Knoblauch und Joghurt eingelegt, im Tandoori-Ofen gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

130. Seekh-Kebab 19,90

Hackfleischspieße im Tandoori-Ofen gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Koriander, dazu hausgemachter Raita-Dip

131. Royal-Grillplatte 45,00

für 2 Personen

Chicken-Tikka, Lamb-Tikka, Fisch-Tikka, Lachs-Tikka mit Blumenkohl, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu reichen wir 2 aromatische Currysoßen

132. Royal-Grillplatte 89,00

Für 4 Personen, inkl. Naan und Reis

Seekh-Kebab, Chicken-Tikka, Lamb-Tikka, Fisch-Tikka, Lachs-Tikka mit Blumenkohl, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, serviert auf einer riesigen Platte, dazu reichen wir 4 aromatische Currysoßen



Royal Bowls

Jede Bowl ruht auf einem Bett aus duftendem Reis und wird gekrönt von einer bunten, knackigen Salatmischung.

138. Palak-Paneer-Bowl 16,90

Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und Ingwer in typisch indischer Soße

139. Chicken-Mango-Bowl 17,90

Südindische Alphonso-Mango in einer Safran-Mandel-Soße

140. Chicken-Curry-Bowl 17,90

Mit einer pikant-würzigen Currysoße des Hauses

141. Chicken-Dhaiwallah-Bowl 17,90

Hähnchenbrust, 24 Stunden eingelegt in einer Joghurt-Ingwer-Knoblauchmarinade, in landestypischer Joghurtsoße

142. Chicken-Jhalfrezy-Bowl 17,90

Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Koriander in einer herzhaften Currysoße

143. Jengha-Cocos-Mango-Bowl 19,90

Garnelen in einer süßlichen Kokos-Mango-Soße mit Mandel- und Kokosraspeln

144. Tandoori-Chicken-Bowl 19,90

Marinierte Hähnchenbrust, 24 Stunden eingelegt, mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

145. Lamm-Tikka-Bowl 19,90

Zart marinierte Lammstücke, 24 Stunden eingelegt, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu reichen wir eine aromatische Currysoße

Beilagen

151. Extra Reis (klein) 3,50

152. Extra Reis (groß) 5,50

153. Pommes frites 4,90

154. Einfacher Joghurt 3,50

155. Hausgemachter Rahmkäse 6,90

156. Raita 5,90

Indischer Gewürzjoghurt

157. Extra Soße 4,90



Hähnchenschnitzel

Alle Schnitzel werden mit Pommes frites und Salatbeilage serviert.

162. Hamburger-Schnitzel 16,90

163. Kräuterbutter-Schnitzel 16,90

164. Hawaii-Schnitzel 16,90

Kindergerichte

170. Chicken Nuggets 6,90
mit Pommes frites

171. Kinder-Chicken Mango 7,90
mit Reis

172. Kinder-Mangosoße 6,90
mit Reis

Royal Desserts

177. Gulab Jaman 6,90
Frittierte Grießbällchen mit Mangosoße, Vanille-Eis und Kokosraspeln

178. Delhi-Waffel 6,90
Eine Waffel mit Vanille-Eis und Mangopüree

179. Bombay-Brownie 6,90
Brownie serviert auf heißer Platte mit Schokosoße und Vanille-Eis

180. Mango-Eis 6,90
Mango-Eis in einem Matka-Tontopf serviert

181. Kulfi-Eis 6,90
Safran-Pistazien-Eis in einem Matka-Tontopf serviert

182. Lassis 4,50
Traditionelles indisches Joghurt-Getränk
Mango, Erdbeere, Banane oder salzig





