



# MITTAG

## RANIMAHAL

INDISCHE SPEZIALITÄTEN  
— RESTAURANT —

Unser Spezialitäten-Restaurant „Rani Mahal“ bringt Ihnen die phantastische Küche der „Grand Moghuls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen scharf sei. Wir würzen es so, wie Sie es wünschen. Im Restaurant „Rani Mahal“ finden nur die besten Zutaten Verwendung- und wir bereiten für Sie Gerichte zu, die ebenso nahrhaft wie auch wohlschmeckend sind.

Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Ereignis und heißen Sie von Herzen willkommen.

Unsere Gäste sind unsere Freunde  
Rani Mahal Team

*Taskeenat Singh*

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-/INHALTSSTOFFE:

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

# RANIMAHAL

## APERERETIF UND COCKTAILS

01. Sherry medium oder dry .....	3,60 €
02. Pflaumenwein .....	3,90 €
03. Campari Orange oder Soda .....	4,90 €
04. Mangocktail .....	8,90 €
05. Indischer Rum mit Mangosaft .....	6,20 €
06. House Aperitif (Mango Sekt) .....	5,00 €
07. Glas Prosecco .....	3,90 €
08. Aperol Spritz .....	4,90 €
09. Ramazotti .....	3,90 €
10. Baileys .....	2,80 €
11. Hugo .....	5,50 €

## LONGDRINKS

15. Gin Tonic .....	6,50 €
16. Vodka Lemon .....	6,50 €
17. Bacardi Cola .....	6,50 €
18. Whisky Cola .....	6,50 €



# RANIMAHAL

## WHISKY

- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 25. Johnnie Walker Black Label - 40%  | 6,50 € |
| 26. Chivas Regal (12 Jahre alt) - 40% | 6,50 € |
| 27. Indian Whisky - 40%               | 6,50 € |
| 28. Jack Daniles - 43%                | 6,50 € |

## SUPPEN / SOUPS

- |  |        |
|--|--------|
| 35. Dal Suppe                                      | 4,70 € |
| Indische Linsensuppe/ Indian lentil soup g         |        |
| 36. Tomaten Suppe                                  | 4,90 € |
| Indische Gemüsesuppe/ Indian vegetable soup 9      |        |
| 37. Sabzi Suppe                                    | 4,10 € |
| Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup g     |        |
| 38. Murgh Suppe                                    | 4,90 € |
| Indische Hühnerfleischsuppe/ Indian chicken soup 9 |        |

## VORSPEISEN / GOLD APPETIZERS

- |  |        |
|--|--------|
| 11. Chana Chat   | 6,70 € |
| Kichererbsensalat / Chickpea salad g   |        |
| 12. Murg Chat  | 6,60 € |
| Hühnerfleischsalat in hausgemachter<br>Soße/ Chicken salad with homemade sauce |        |



# RANIMAHAL

## FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRISPY SALADS

- 80. Gemischter Salat** ..... 4,50 €  
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing /  
Mixed salad with homemade dressing or with vinegar and oil
- 81. Salat Indian Chili** ..... 8,50 €  
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Gurke, Tomate /  
Mixed salad with fried chicken breast filets, cucumber, tomatoes
- 82. Garnelen Salat** ..... 11,50 €  
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Joghurtsoße/  
Mixed salad with fried prawns and yoghurt sauce
- 83. Gurken Raita** ..... 4,10 €  
Gurken Joghurt / Cucumber yogurt

## WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

- 70. Vegetarische Pakora** ..... 4,90 €  
Frisches gemischtes Gemüse | Fresh mixed vegetables
- 71. Onions Bhaji** ..... 4,90 €  
Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln /  
Delicious deep fried quenelles of chopped onions
- 72. Paneer Pakora** ..... 5,50 €  
Frischer Hausgemachter Käse/  
Fresh homemade Cheese
- 73. Chicken Pakora** ..... 5,50 €  
Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken
- 74. Vegetable Samosa** ..... 5,50 €  
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt/  
2 pastries filled with fresh vegetables



# RANIMAHAL

## WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

Gemischte Vorspeise für 2 ..... 10,50 €

Mit hausgemachtem Käse, Hähnchenteile, verschiedenes Gemüse Pakoras /  
with homemade cheese, chicken pieces, various vegetables Pakoras 9

## VEGETARISCH/ VEGETARIAN

Sabji Madras (scharf) ..... 6,90 €

Frisches Gemüse, zubereitet mit Spezial-Gewürzen,  
angerichtet in feiner Kokosnusssoße

Palak Panir ..... 6,90 €

Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, mit Spinat u.  
frisch gemahlene Gewürze

Sabzi Mughal-e-Azam ..... 6,90 €

versch. frische Gemüse angerichtet in feiner Cashewkernsoße  
mit Panir (ind. Käse)

Daal Makhani ..... 6,90 €

Schwarze Linsen mit frischem Koriander, Ingwer in Butter zubereitet.



# RANIMAHAL

## HAEHNCHEN/ CHICKEN

**Murgh Tikka Masala** ..... 7,90 €

Hühnerbrustfilet in Joghurt, Tomaten in Masala Soße

**Murgh Korma** ..... 7,90 €

Hühnerbrustfilet mit Kokos, Mandeln Sahne Soße

**Murgh Palak** ..... 7,90 €

Hühnerbrustfilet mit Spinat in Butter Masala Soße

**Murgh Makhani** ..... 7,90 €

Hühnerbrustfilet in Tomaten, Mandel, Sahne Soße

**Chilli Chicken (Scharf/Spicy)** ..... 7,90 €

Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Grüne Peperoni in süß-sauer Soße

## LAMM/ LAMB

**Mutton Muglai** ..... 8.90 €

Lammfleisch mit Safran, Kokos, Mandeln Sahne Soße

**Mutton Palak** ..... 8.90 €

Spinat mit Lammfleisch in Butter Masala Soße

**Ambchoori Gosht** ..... 8.90 €

Lammfleisch mit Mango und Senfsamen in Curry Soße

**Lamm Karahi** ..... 8.90 €

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen



# RANIMAHAL

## ENTE/ DUCK

**Enten Curry** ..... 8.90 €

Entenbrustfilet in typischer indischer, würziger Curry-Sauce

**Batakh Curry Magal e Azam** ..... 8.90 €

Entenfilet in milder Sauce aus Cashewkernen, Panir (hausgem. indischer Käse), fein gewürzt, dazu Basmatireis aus Punjab

**Batakh Bhuna** ..... 8.90 €

Entenfilet mit pikanten Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika, dazu Basmatireis aus Punjab

**Batakh Jalfaise** ..... 8.90 €

Entenfilet mit fr. Gemüse, Ingwer, pikante Sauce, dazu Basmatireis aus Punjab

## FISCH/ FISH

**Fisch Curry Goa (Fisch nach Goa-Art)** ..... 8.90 €

Fischfilet in würziger Curry-Masala-Sauce

**Mashli Bhuna** ..... 8.90 €

Rotbarschfilet, fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch u. frischen Kräutern

**FISH BADAMI** ..... 8.90 €

Seelachsfilet in Mandel-Safransoße

# RANIMÄHÄL

## GETRÄNKE

220. Cola	0,2l	2,10€	0,4l	3,10 €
221. Fanta	0,2l	2,10€	0,4l	3,10 €
222. Mezo Mix	0,2l	2,10€	0,4l	3,10 €
223. Sprite	0,2l	2,10€	0,4l	3,10 €
224. Apfelsaft	0,2l	2,90€	0,4l	4,00 €
225. Orangensaf	0,2l	2,90€	0,4l	4,00 €
226. Johannisbeersaft	0,2l	2,90€	0,4l	4,00 €
227. Traubensaft	0,2l	2,90€	0,4l	4,00 €



# RANIMAHAL

## GETRÄNKE

228. Saftschorle	_____	0,4l	3,50 €
229. Bitter Lemon	0,2l 2,50€	0,4l	4,70 €
230. Ginger Ale	..... 0,2l 2,50€	0,4l	4,70 €
231. Tonic Water	..... 0,2l 2,50€	0,4l	4,70 €
232. Flasche Wasser	... 0,2l 5,50€	0,4l	4,70 €
233. M. Wasser	..... 0,2l 2,10€	0,4l	3,10 €
234. Stilles Wasser	..... 0,2l 2,10€	0,4l	3,10 €

## SÄFTE AUS INDIEN

260. Mangosaft	.....	0,2l	3,90 €
261. Lycheesaft	.....	0,2l	3,90 €
262. Guavensaft	.....	0,2l	3,90 €
263. Maracujasaft	.....	0,2l	3,90 €



# RANIMAHAL

## LASSI

270. Lassi Sauer .....	0,4l	3,50 €
271. Lassi Süß .....	0,4l	3,50 €
272. Mango Lassi .....	0,4l	3,50 €

## BIERE

280. Meckatzer Weißgold .....	0,5l	3,90 €
281. Meckatzer Weizen .....	0,5l	3,90 €
283. Meckatzer Urweizen .....	0,5l	3,90 €
284. Meckatzer Leichtes Weizen .....	0,5l	3,90 €
285. Meckatzer Pils .....	0,33l	3,10 €
286. Farny Kristallweizen .....	0,5l	3,90 €
287. Radler .....	0,5l	3,90 €
288. Indian Bier .....	0,33l	3,30 €
289. Meckatzer Weißgold alkoholfrei	0,33l	3,10 €
289. Meckatzer Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90 €

# RANIMAHAL



## HEIÙE GETRÄNKE

300. Kaffee .....	2,60 €
301. Cappuccino .....	2,90 €
302. Cafe au Lait .....	2,90 €
303. Latte Macchiato .....	3,10 €
304. Espresso .....	2,00 €

## TEE SPEZIALITATEN

310. Tasse Chai -indischer Haustee .....	4,10 €
311. indischer Schwrzer Tee .....	4,10 €
312. Pfefferminz Tee .....	2,10 €
313. Kamillen Tee .....	2,10 €
314. Grüner Tee .....	2,10 €

# RANIMAHAL

## ROTWEIN

320. Montepuliciano .....	0,2l	5,90 €
321. Bardolino .....	0,2l	5,90 €
322. Markus Schneider Black Print ...	0,2l	5,90 €
323. Nero Grande Appassimento .....	0,2l	5,90 €
324. Merlot .....	0,2l	5,90 €

## WEISSWEIN

330. Pinot Grigio .....	0,2l	5,90 €
331. Chardonnay .....	0,2l	5,90 €
332. Weissburgunder .....	0,2l	5,90 €
333. Riesling .....	0,2l	5,90 €
334. Lugano Mandolara .....	0,2l	5,90 €
335. Serai Le Morette Bianco .....	0,2l	5,90 €



# RANIMAHAL

## ROSEWEIN

340. Bardolino Chiaretto .....	0,2l	4,90 €
341. Tramari Rose di Primitive .....	0,2l	4,90 €

## PROSECCO

345. Pavan Oste Frizzante .....	0,2l	3,50 €
346. Prosecco Milles .....	0,2l	3,50 €
347. Conca d' Oro Rosa Rose .....	0,2l	3,50 €



# SEHR VEREHRTE LIEBE GÄSTE

Wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie haben angenehme entspannte Stunden bei uns verbracht und unsere traditionelle indische Küche genossen.

Bitte lassen Sie uns stets wissen wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen - z.B. salzlos - gemäß einer Diät haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch mild, mittelscharf, oder indisch-scharf zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und Vertrauen!

Team

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

1:1) glutenhaltiges Getreide ( a1 Weizen, a2 Gerste.

a3 Roggen, a4 Hafer. a5 Dinkel oder a6Kanut)

b) Krebstiere

c) Eierzeugnisse

d) Fischerzeugnisse

e) Erdnusserzeugnisse

f) Sojaerzeugnisse

g) Milchprodukte

h) Schalenfrüchte

i) Sellerieerzeugnisse

j) Senferzeugnisse

k) Sesamerzeugnisse

l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)

m) Lupinenerzeugnisse

n} Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe :

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel

10 mit Milcheiweis

11 chininhaltig

12 taurinhaltig

13 mit Konservierungsstoffen



# MENU

## RANIMAHAL INDISCHE SPEZIALITÄTEN — RESTAURANT —

### SEHR VEREHRTE LIEBE GÄSTE

Wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie haben angenehme entspannte Stunden bei uns verbracht und unsere traditionelle deutsche und indische Küche genossen.

Bitte lassen Sie uns stets wissen wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen - z.B. salzlos - gemäß einer Diät haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch mild, mittelscharf, oder indisch-scharf zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und Vertrauen!

Gasthof Kreuz & Rani Mahal  
Inh. Singh Jaskirat  
Schletterholzstrasse 1  
88069 Tett nang

*Jaskirat Singh*