Restaurant Rama

Indische Spezialitäten seit 1981

Neufahrn

2022

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.
Tel. 08165 799 627 oder 08165 799 628
restaurant-rama.de.

Mangolassi
to Go!

0,25l...2,5-
0,5l...4,-
1,0l...7,5-

Inklusivpreise in Euro.

Sommerkarte

Vorspeise

401. **PANIER CHILI** 8,-
Indischer Käse mit Chili,
Zwiebeln, Paprika und Nan-Brot.

Hauptspeisen

402. **PALAK TORI** 12,-
Veganes würziges, Blattspinatcurry
mit gebratenen Zucchini.

403. **CHICKEN TIKKA VINDALO** 16,-
sehr scharf
Hühnerfilet in einer Sauce aus Ingwer,
Chili, Tomaten, Limetten und Knoblauch.

404. **BUTTER CHICKEN** 16,-
Spezialität des Hauses.

405. **CHICKEN NILGIRI** 16,-
Hühnerfilet in leicht scharfem
Spinat-Minz- Koriander Curry.

406. **LACHS MASALA** 20,-
Gegrilltes Lachsfilet
in Masala-Curry-Sauce.

407. **CHICKEN THALI** 19,-
Variation vier, verschiedener
Hühnerfilet Gerichte, dazu Nan & Reis.

408. **VEGANE THALI** 16,-
Variation vier, verschiedener
Veganer Gerichte, dazu Roti & Reis.

Aperitif Empfehlung

203. **MUNICH SUMMER** 7,5-
Mango-Saft, Prosecco,
Ingwerlikör.

409. **GIN TONIC** 7,5-

410. **ICED COCO CHAI** 4,-
Kleine Aperitif Kreation
(Alkoholfrei, Zuckerfrei, Vegan)

Salat

175. **SALAT GOA** 18,-
Großer Gemischter Salat mit
gegrillten Riesengarnelen, frischer Mango
und Cashewnüssen mit Joghurt Dressing,
dazu Nan.

176. **SALAT SALMON** 18,-
Großer Gemischter Salat mit
gegrilltem Lachsfilet aus dem Tandori & Nan.

411. **CHICKEN CHILI SALAT** 15,-
Großer Gemischter Salat mit
gebratenem Hühnerfilet, Zwiebeln und Chili,
mit Joghurt Dressing, dazu Nan.

Frische Mango mit Eis nach Wahl

Mit besten Mangos aus Indien.

412. **Frische Mango** 5,5-
Dazu Wahlweise

413. **+Vanille Eis** +2,-

414. **+Mango Eis** +3,-

415. **+Kokos Eis** +3,-

416. **+Kulfi Eis** +3,-

Restaurant

Rama

Neufahrn

Indische Spezialitäten seit 1981

Lohweg 25 in 85375 Neufahrn.
Tel. 08165 799 627 + 628
restaurant-rama.de
Inklusiv Preise in Euro.

Empfehlungen des Hauses

Vorspeisen

301 CREAM OF TOMATO 5,-
Hausgemachte Tomatencremesuppe nach indischer Art.

302 CHICKEN KALI MIRCH 8,-
Gegrilltes Hühnerfilet mit schwarzem Pfeffer, Tomaten, Sahne und Nan.

Hauptspeisen

303 DAL MAKHANI 13,-
Würzige, schwarze Linsen mit Reis und Roti serviert.

304 DIWANI CHICKEN 16,-
scharf
Leicht cremiges Hühnerfiletcurry mit Tomaten. Zwiebeln, gemahlenen Mandeln, Cashewnüssen & Chili.

305 PUNJABI CHICKEN CURRY 16,-
scharf
Klassisches Hühnerfiletcurry mit frischem Koriander und Chili.

306 LAMM TIKKA KARAHI 18,-
Lammfilet in Nordindischer Currysauce mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer.

Thali

118 PUNJABI THALI 19,-
Kombination von drei verschiedenen Fleisch-Currys und einem Vegetarischem, dazu Nan und Reis.

119 PUNJABI THALI FÜR 2 37,-
Kombination von fünf verschiedenen Fleisch-Currys und einem Vegetarischem, dazu Nan und Reis.

120 VEGETABLE THALI 17,-
Kombination von vier, verschiedenen Gemüse-Currys dazu Nan und Reis.

121 VEGETABLE THALI FÜR 2 32,-
Kombination von sechs verschiedene Gemüse-Currys, dazu Nan und Reis.

122 SEEFOOD THALI 20,-
Kombination von vier verschiedenen Fisch & Garnelen Currys, dazu Nan und Reis.

Chef´s Favourites

426. CHEF`S CHICKEN CURRY 17,-
Hühnercurry nach Art des Hauses.

427. CHEF`S LAMM CURRY 19,-
scharf
Lammcurry nach Art des Hauses.

Vorspeisen

mit dreierlei Dips

Suppen

je 5,- €

16 **CHICKEN CREAM SOUP**
Hühnercremesuppe.

17 **LOBSTER SOUP**
Hummercremesuppe.

18 **DAL SOUP**
Linsensuppe.

Pakora

je 7,-€

19 **VEGETABLE PAKORA**
Gemischtes Gemüse im pikanten Teigmantel.

22 **MURGH PAKORA**
Hühnerfilet auf spezielle Art paniert und gebraten.

25 **ONION BAHJI**
Indische Zwiebelringe.

26 **MUSHROOM PAKORA**
Frische Champignons im Kichererbsenteigmantel.

28 **KING PRAWN PAKORA**
Ausgelöste Riesengarnelen.

Samosa

je 7,- €

20 **VEGETABLE SAMOSA**
Zwei orientalische Pastetchen mit Gemüse gefüllt.

21 **MUTTON SAMOSA**
Indische Teigtasche mit Hackfleisch und Erbsen gefüllt

145 **CHICKEN SAMOSA**
scharf
Teigtasche gefüllt mit Hühnerfilet Kartoffeln, Erbsen und Chili.

Vorspeisen nach Art des Hauses

je 8,- €

23 **PANIER TIKKA**
Gegrillter, indischer Käse mit Nan-Brot.

29 **CHICKEN CHILI DRY**
scharf
Spezialität des Hauses.

27 **TANDORI WINGS**
Würzig marinierte Hähnchenflügel im Holzkohleofen gegrillt mit Nan.

Gemischte Vorspeisen

31 **TANDORI MIX FOR TWO** 15,-
Gemischte Tandori-Vorspeise für 2 Personen.

32 **PAKORA MIX FOR TWO** 15,-
Gemischte Pakora-Vorspeise für 2 Personen.

30 **STARTER FOR FOUR** 30,-
Variation verschiedener Vorspeisen für 4 Personen.

Jogurt-Beilage

83 **RAITA** 4,-
Joghurt mit Gurken und ausgewählten Gewürzen.

Auch glutenfrei erhältlich

Fladenbrote

Als Vorspeise oder Beilage

Gefüllt je 6,- €

33 ONION KULCHA
Rundes Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt.

34 PANIER KULCHA
Rundes Fladenbrot mit indischem Käse gefüllt.

35 VEGETABLE KULCHA
Rundes Fladenbrot mit Gemüse gefüllt.

36 KEEMA NAN
Rundes Fladenbrot mit Hackfleisch gefüllt.

37 KANDARI NAN
Rundes Fladenbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss belegt.

38 PESHWARI NAN
Rundes Fladenbrot mit mariniertem Hühnerfilet gefüllt.

Normal

126 PAPADAM 1,-
Würzige, knusprig gebackene Linsenwaffel.

123 TANDORI ROTI 2,-
Rundes Fladenbrot aus Roggenvollkornschrot.

124 NAN 3,-
Klassisches, ovales Fladenbrot aus Weizenmehl.

125 GARLIC NAN 3,5-
Knoblauch Nan.

149 BUTTER NAN 3,5-
Butter Nan.

Salate

166 KLEINER SALAT 5,-
Kleiner, gemischter Salat mit Balsamico und Olivenöl.

167 TOMATEN SALAT 5,-
Mit Zwiebeln und Basilikum.

168 RUCOLA SALAT 6,-
Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan.

169 SALAT NIZZA 10,-
Großer, gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel und Ei.

170 BAUERN SALAT 10,-
Großer, gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebel & Ei.

171 HÜHNERFILET SALAT 10,-
Großer, gemischter Salat mit gebratenen Hühnerfiletsteifen und Champignons.

172 SALAT SAISON 5,-
Kleiner, gemischter Salat mit Joghurtdressing.

173 SALAT RAMA 10,-
Großer, gemischter Salat mit Shrimps, Mais, Zwiebel und Ei und Joghurtdressing.

174 SALAT TANDORI 12,-
Großer, gemischter Salat mit gegrilltem Tandori Chicken und Joghurtdressing.

175 SALAT GOA 18,-
Großer, gemischter Salat mit Garnelen, Mango und Cashewnüssen und Joghurtdressing.

176 SALAT SALMON 18,-
Großer, gemischter Salat mit gegrilltem Tandori Lachsfilet.

Currys

Auch mit Soja-Sahne erhältlich

mit Basmatireis

Vegan je 12,-

113 **OKRA CURRY**
Frische Okraschoten nach Art des Hauses.

116 **ALU BAINGAN**
Gebratene Auberginen und Kartoffeln in herzhaftem Curry mit Zwiebeln, Tomaten & Chili.

117 **ALU CHANNA**
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer.

140 **DAL TARKA**
Klassisches Linsencurry.

141 **ALU GOBI**
Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten & Ingwer.

142 **KUSHI MASALA**
Gemischtes Gemüse in würziger Tomaten Curry Sauce.

Vegetarisch je 13,-

106 **VEGETABLE JALFREZI**
scharf
Frisches Gemüse in herzhaften Chilicurry.

107 **PANIER TIKKA MASALA**
Gegrillter indischer Käse, gegrillte Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Masala-Curry.

108 **PANIER MATTER CURRY**
Vegetarisches Curry mit indischem Käse und Erbsen.

109 **PALAK PANIER**
Frischer Blattspinat mit indischem Sahnekäse.

110 **MIXED VEGETABLE**
Gemischtes Gemüse in feiner Currysauce.

111 **VEGETABLE KOFTAS**
Klösschen aus Gemüse und Nüssen in würziger Currysauce.

112 **MALAI KOFTAS**
Klösschen aus Gemüse und Nüssen mit Créme Fraîche & Mandeln.

114 **PANIER KARAHI**
Klassisches, indisches Käsecurry.

115 **NAVRATAN KORMA**
Zubereitung Art aus Kaschmir.

Mit Hühnerfilet je 16,-

39 **MANGO CHICKEN**
In feiner Mangosafransauce.

40 **GINGER CHICKEN**
Hühnerfilet in würzigem Ingwercurry,

41 **PALAK CHICKEN**
Fernöstliches Hühnergericht, besonders zubereitet mit Spinat.

42 **BALTI CHICKEN TIKKA**
scharf
Mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili.

43 **KARAHI CHICKEN**
Gebraten und serviert im „Karahi".

44 **CHICKEN JALFREZI**
scharf
Spezialität des Chefkochs.

45 **CHICKEN IRANI**
Aus dem Tandori in einer milden, cremigen Sauce.

46 **BHUNNA CHICKEN**
Mit gebratenen Zwiebeln und Kaschmirgewürzen.

47 **CHICKEN KORMA**
Mit Joghurt und Safran.

48 **CHICKEN MALAI**
In goldgelber Mandelsahnesauce.

49 **CHICKEN PASSANDE**
Gebackene Hühnerfiletstücke mit Kokosnuss.

50 **CHICKEN TIKKA MASALA**
In orientalischer Tomatensahnesauce.

51 **CHICKEN CHILI**
scharf
In leichtem Chilicurry.

52 **CHICKEN CHUCHA**
Spezialität des Hauses.

53 **CHICKEN MADRAS**
scharf
Südindische Art.

54 **CHICKEN TIKKA JAHANGIRI**
sehr scharf
Tomaten-Curry mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Chili.

55 **CHICKEN SABZI CURRY**
Mit frischem Gemüse.

Currys

mit Basmatireis

Auch mit Soja-Sahne erhältlich

Mit Lammfilet

je 18,-

56 **LAMM KAJU**
In Sahnesauce mit Cashewnüssen & Mandeln.

57 **LAMM CURRY**
In kräftiger Currysauce.

58 **LAMM TIKKA MALAI**
Pikantes Lammfilet aus dem Tandori in milder Sahnesauce.

59 **PALAK GOSHT**
In feinem Spinatcurry.

60 **LAMM JAIPUR**
sehr scharf
Mit Champignons, Ingwer, Chili, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch.

61 **LAMM OKRA CURRY**
In würziger Currysauce mit frischen Okraschoten.

62 **CHUDAR**
Mit gemischtem Gemüse.

63 **LAMM RAHRA**
scharf
Lammspezialität aus Nordindien.

64 **LAMM VINDALO**
sehr scharf
Mit einer Sauce aus Ingwer, Chili, Tomaten, Limetten & Knoblauch.

65 **LAMM MASALA**
Klassisches Tomaten-Sahne-Curry.

66 **GARLIC LAMM**
In würziger Knoblauchsauce.

67 **LAMM DO PIAZA**
Mit Zwiebeln und grünem Pfeffer.

Mit Rinderfilet

je 18,-

71 **BEEF CURRY SPEZIAL**
scharf
In klassischer Currysauce.

72 **BEEF CHILI**
sehr scharf
Spezialität des Chefkochs.

73 **BEEF PALAK**
In feinem Spinatcurry.

74 **BEEF MASALA**
Spezialität des Hauses.

75 **BEEF PASSANDE**
Zubereitet nach einem Rezept der königlichen Mogulküche.

Mit Fischfilet

je 18,-

76 **FISH CHILI**
scharf
Fischfilet in einer Currysauce mit Chili, Ingwer & Kashmirgewürzen.

77 **FISH MASALA**
Rotbarschfilet ostindischer Art.

78 **FISH GOA CURRY**
sehr scharf
Fischspezialität aus Südindien.

Mit Garnelen

je 19,-

79 **KING PRAWN KORMA**
Riesengarnelen in leichter Sahnesauce.

80 **KING PRAWN MASALA**
Riesengarnelen in würziger Tomaten-Curry-Sauce.

81 **KING PRAWN JALFREZI**
scharf
Riesengarnelen mit Chili, Ingwer, Zwiebeln und Paprika.

82 **KING PRAWN SABZI**
Riesengarnelen und frisches Gemüse nach Punjab-Art.

Tandori

Gegrilltes nach Wahl, aus dem indischen Holzkohleofen,
dazu Masala-Sauce, Gemüse, Reis und Nan.

Vegetarisch 15,-

97.
VEGETABLE TANDORI
scharf
Gemischtes Gemüse, indischer Käse, würzig mariniert, mit Chili, Zwiebeln & Paprika.

Mit Fisch 20,-

98.
SALMON TIKKA
Würzig mariniertes Lachsfilet.

Mit Garnelen 20,-

96.
KING PRAWN TANDORI
Marinierte Riesengarnelen, ausgelöst, im Ton-Ofen geröstet.

Mit Hühnerfilet 18,-

91.
CHICKEN TIKKA
Hühnerfiletstücke nach nordindischer Art gegrillt.

92.
LEMON ACHARI TIKKA
Mit Zitrone, Chili und Ingwer mariniert

93.
MURG HARYALI KEBAB
Mit Minze & Joghurt mariniert.

94.
CHICKEN BOTTI KEBAB
scharf
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Chili.

95.
CHICKEN 4 IN 1
Spezialität des Hauses.

Mit Lammfilet 20,-

100.
LAMM TIKKA
Lammfilet mariniert mit Kaschmir-Gewürzen.

Mit Rinderfilet 20,-

102.
BEEF TANDORI
Gegrilltes Rinderfilet.

Gemischt 20,-

103.
TANDORI GRILL
Gemischte Tandoriplatte.

Gemischt für Zwei 36,-

104.
TANDORI GRILL FÜR 2
Gemischte Tandoriplatte für 2 Personen.

Biryani

Herzhaftes Reisgericht, traditionell mit Nüssen und Safran
zubereitet, dazu Masala-Sauce und Raita.

84 **CHICKEN TIKKA BIRYANI** 16,-
Würziges Hühnerfilet in Safranreis mit ausgewählten Gewürzen und Mandeln.

85 **LAMM TIKKA BIRYANI** 18,-
Lammfilet mit verschiedenen Nüssen.

86 **BEEF TIKKA BIRYANI** 18,-
Rinderfilet in würzigem Basmatireis.

87 **CHICKEN SCHASCHLIK** 16,-
scharf
Spezialität des Chefkochs.

88 **KING PRAWN BIRYANI** 19,-
Riesengarnelen und verschiedene Nüsse in würzigem Basmatireis.

89 **MIXED BIRYANI** 19,-
Hühner-, Lamm-, Rinderfilet und Riesengarnelen.

90 **VEGETABLE BIRYANI** 13,-
Basmati-Safran-Reis mit frischem Gemüse, Mandeln & Cashewnüssen.

DESSERTS

127 **MANGO CREME** 6,- / klein 4,-
Mit Vanilleeis.

128 **PUNJABI FRUIT CREME** 6,5-
Frische Mango- & Papayafilets in hausgemachtem Joghurt mit Kokos-, Cashewnüssen & Mandeln.

129 **KULFI EIS** 5,-
Hausgemachte, indische Eisspeise.

130 **INDISCHES MANGO-EIS** 5,-
Zwei Kugeln, hausgemacht.

132 **INDISCHES KOKOS-EIS** 5,-
Zwei Kugeln, hausgemacht, vegan.

131 **FRISCHE MANGO** 7,5-
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.

133 **BANANENSPLIT** 6,
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.

134 **GULAB JAMAN** 6,
Milchbällchen in Kardamomsirup ausgebacken, mit Vanilleeis.

135 **TARTUFO NERO** 6,
Zabaione Eiscreme mit Kakao.

136 **VANILLEEIS** 6,
Mit heißer Schokolade und Sahne.

137 **HEISSE HIMBEEREN** 6,
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.

138 **MANGO TIRAMISU** 6,5- / klein 4,-
Spezialität des Hauses.

139 **FRISCHE ERDBEEREN** 6,-
Mit Vanilleeis & Schlagsahne.

253 **EISKAFFEE** 5,-

254 **EISSCHOKOLADE** 5,-

Weitere Nachspeisen auch in unserer Vitrine!

KAFFEE

245 **TASSE KAFFEE** 3,-

246 **ESPRESSO** 2,5-

247 **CAPUCCINO** 3,-

248 **LATTE MACCHIATO** 3,5-

TEE

Hausgemacht

249 **CHAI** 5,-
Kännchen indischer Gewürztee mit Milch.

250 **COCO CHAI** 5,-
Kännchen ungesüßter, veganer Chai mit Kokosmilch.

251 **INGWER TEE** 5,-
Kännchen mit Ingwer, Zitrone, Minze & Honig.

Kännchen Bio Tee je 4,-

SCHWARZER
Assam.

GRÜNER
Sencha.

BERGTEE
Türkischer Kräuter Bergtee.

MINZE
Pfefferminze, Grüne Minze & Ackerminze.

JASMIN
Güner Tee & Jasmin.

FRÜCHTE
Beeren.

Heiße Schokolade

252 **BIO SCHOKOLADE ZOTTER** 3,5-
Vollmilch oder Chili nach Wahl.

DIGESTIF

255 **KLARE SCHNÄPSE 2cl** 4,5-
Mangoschnaps
Willamsbirne
Obstler
Kirschwasser
Sambuca
Aquavit
Grappa diverse Sorten

256 **MAGENBITTER 4cl** 4,5-
Fernet Branka
Ramazotti
Averna
Jägermeister

257 **LIKÖRE 4cl** 4,5-
Mangolikör
Ingwerlikör
Amaretto
Bailys

258 **OLD MONK 2cl** 4,5-
Nordindischer Rum
7 Jahre im Holzfass gereift.

259 **AMRUT 2cl** 5,-
Indian Single Malt Whisky.

Alle Pizzen auch
als Partypizza
zum Mitnehmen

PIZZA

Alle Pizzen auch glutenfrei oder
mit veganem Käse erhältlich

Simple

Klein	Groß	XXL
26 cm	32 cm	60x40 cm
Je 6,-	Je 8,-	Je 19,-

P 1
MARGERITA
Mit Tomaten & Käse.

P 2
HAWAII
Mit Schinken & Ananas.

P 3
PEPERONI
Mit milden
Pfefferschoten.

P 4
FUNGHI
Mit frischen
Champignons.

P 5
SALAMI
Mit Salami.

P 6
PROSCIUTTO
Mit Schinken.

P 7
**TONNO
CIPOLLA**
Mit Thunfisch
& Zwiebeln.

P 8
REGINA
Mit Schinken
& Champignons.

P 9
**SALAMI E
FUNGHI**
Mit Salami
& Champignons.

Classic

Klein	Groß	XXL
26 cm	32 cm	60x40 cm
Je 7,-	Je 9-	Je 20,-

P 10
**QUATTRO
STAGIONI**
Vier Jahreszeiten.

P 11
CAPRICCIOSA
Mit Schinken, Artischocken,
Oliven und Champignons.

P 12
PESCATORE
Mit Meersfrüchten.

P 13
RAMA
Nach Art des Hauses.

P 14
CALZONE RIPIENO
Gefüllt mit Schinken,
Ei & Champignons.

P 15
VEGETARIA
Mit Gemüse.

P 16
**QUATTRO
FORMAGGI**
Mit vier,
verschiedenen
Käsesorten.

P 17
ALLA CASA
Mit frischen
Tomaten und Blattspinat.

Special

Klein	Groß	XXL
26 cm	32 cm	60x40 cm
Je 8,-	Je 10,-	Je 21,-

P 18
PARMA E RUCOLA
Mit original Parma-
Schinken und Rucola,

P 19
AMERICANA
Mit Schinken, Salami,
Paprika & Mais.

P20
SPEZIALE
scharf
Mit Schinken, scharfer Salami,
Champignons, Pfefferschoten.

P 21
LACHS
Mit Lachsfilet
und Brokkoli,

P 22
TANDORI
Mit Tandori Chicken,
Zwiebeln und Knoblauch

P24
SHRIMPS
Mit Shrimps
und Blattspinat.

P25
VEGGIE INDIA
scharf
Vegetarisch,
nach indischer Art.