



ROOH

MODERN INDIAN DINING

WILLKOMMEN BEI ROOH!

Im ROOH wird indische Tradition durch europäische Inspiration veredelt.

ROOH bedeutet „Seele“ auf Hindi.
Unser Antrieb ist es, durch Essen, Gastfreundschaft und
Erlebnis die Seelen der Gäste zu berühren –
und ROOH zum beliebtesten Ort für besondere Momente zu machen.

Ein Erlebnis für die Sinne!

PRAGER STRASSE 16, 91217, HERSBRUCK, DEUTSCHLAND | +49 9151 8166770 |
SAMRAGGNEE@ROOH-GASTRONOMY.COM | WWW.ROOH-GASTRONOMY.COM



VORSPEISEN

- Rooh Special Fries – Vegan** €5,5
Goldene knusprige Kartoffelfritten mit hausgemischtem indischem Gewürzblend.
- Tandoori Chicken (D)**..... €12
Geräuchertes Joghurt-Hähnchen im Tandoor gebraten, zart-aromatisch serviert mit indischem Pesto.
- Amritsari Ale (F, G)** €14
Ajwain-Chili-Ingwer-Fisch in knusprigem Bierteig goldgebraten, mit frischer Zitronen-Dill-Sauce.
- Gobi Manchurian (G,S) - Vegan** €11
Knuspriger Blumenkohl in würziger, leicht scharfer Sojasauce mit Paprika und Frühlingszwiebeln.
- Tikka Verde (D, N)** €12
Sahneweiches nordindisches Hähnchen in Nuss-Joghurt mit feinen Gewürzen, gegrillt, serviert mit indischem Pesto.
- Silk & Crunch (D, G, N) – Vegetarisch**..... €11
Außen knusprig, innen cremig-seidige Joghurt-Kebabs mit edlen Gewürzen, Dattel-Tamarinde-Chutney und süßer Glasur.
- Crispy Masala Chicken Balls (G)** €8,5
Knusprige, panierte Hähnchenbällchen aus fein gewürztem Hackfleisch mit indischen Aromen, serviert mit samtiger Butter-Tomaten-Rahmsauce.
- Crimson Cutlets – Vegan** €12
Knusprig semolina-überzogene Rote-Bete-Kartoffel-Koteletts frittiert, mit gerösteter Ananas-Chutney.
- Nawabi Ember (N) – Vegan**..... €11
Seidige gewürzte Pilz-Kebabs, schmelzend weich, mit säuerlichen Lachha-Zwiebeln und Dattel-Granatapfel-Chutney.
- Papaddum Basket – Vegan** €4,7
Knusprige, assortierte indische Cracker, serviert mit hausgemachten Chutney-Dips.



SALAT

	Klein	Groß
Maharaja Ceaser Salat – (D,G,N) Sanftes Malai-Hähnchen auf Römersalat mit Parmesan, hausgemachtes Joghurt-Zitronen Caesar Dressing, Gewürz-CROUTONS, dazu Knoblauch-Naanbrotstreifen	€11	€19
Tandoori Chicken Salat (D) Tandoori-gegrilltes Hähnchen auf frischem Grün mit hausgemachtem Mango-Koriander Dressing, süß und mild gewürzt, dazu Knoblauch-Naanbrotstreifen	€10,9	€18
Silk & Crunch Salat (D, G, N) Knusprige Joghurt-Kebabs mit cremigem Kern auf Grün, mit hausgemachtem süß-säuerlichem Dattel-Tamarinden-Dressing, dazu Knoblauch-Naanbrotstreifen	€10,9	€18
Protein Crunch Salat – Vegan Babyspinat mit gewürzten Kichererbsen und knusprigen Linsenfrittern, geröstete Samen, hausgemachtes Minz-Koriander-Dressing dazu Knoblauch-Naanbrotstreifen	€10,9	€17,5

Allergen: Soja: S | Milchprodukte: D | Gluten: G | Nüsse: N | Fisch: F | Schalentiere: SF



MODERNE INDISCHE HAUPTGERICHTE

- Masala Braised Pork Belly (D)** €21
Schweinebauch, langsam gegart mit feinen indischen Gewürzen, veredelt mit einer samtigen Rotweinsauce und serviert mit einem cremigen Fenchel-Blumenkohl-Püree.
- Chicken Ghee Roast Pie (D, G)** €22
Goldbraunes Blätterteig-Pastetchen mit würzigem Hähnchen nach Mangalorean-Art, gegart in Ghee, Kokosmilch und Gewürzen.
- Kashmiri Goulash (D, G)**..... €23
Zart geschmortes Lammgulasch mit kaschmirischen Gewürzen, serviert mit Kartoffelknödeln.
- Caulifeur – Vegan**..... €25
Achari-gewürztes Blumenkohlsteak mit Tofu Bhurji, cremigem Kartoffelpüree und Fenchel-Dill-Öl.
- Southern Light – Vegan**..... €23
Tandoori-geröstete Ananas mit indischen Gewürzen in duftender Kokosmilch und Curryblättern geschwenkt, mit Kokosreis.
- Sea & Spice (F)**..... €25
Gebratenes Weißfischfilet, mariniert mit Curryblatt, Zitrone und schwarzem Pfeffer, serviert mit Kokos-Velouté, Zitronenreis, in Knoblauch sautiertem Spinat und Curryblattöl.
- Ivory Chicken (D, N)**..... €24
Malai-Hähnchen vom Holzkohlegrill in samtiger Cashew-Safran-Creme, serviert mit duftendem Ghee-Reis und sautiertem saisonalem Gemüse.



INDISCHE TRADITIONELLE CURRYS

(Optimal mit Reis oder Brot aus unserer Liste genießen)*

- Butter Chicken (D, N)**€15
Zartes Tandoori-Hähnchen in reicher Tomaten-Sahne-Sauce,
fein abgestimmt mit aromatischen indischen Gewürzen.
- Lamb Rezala (D, N)**.....€19
Langsam gegartes Lamm in duftender Sauce mit ganzen indischen Gewürzen
und Sahne.
- Prawn Gassi (SF)**.....€18
Saftige Garnelen in gewürzter Kokos-Tomaten-Sauce mit aromatischen
indischen Gewürzen.
- Dal Makhani (D) – Vegetarisch**€12
Langsam gegarte schwarze Linsen und Bohnen in gewürzter
Tomaten-Butter-Sahne-Sauce.
- Paneer Butter Masala (D, N) – Vegetarisch**€14
Weicher indischer Frischkäse in cremiger gewürzter
Tomaten-Butter-Sauce geschwenkt.
- Palak Paneer (D) – Vegetarisch**.....€14
Indischer Frischkäse, in einer cremigen, mild gewürzten
Spinatsoße geschmort.
- Aloo Gobi – Vegan**.....€15
Klassisches Kartoffel-Blumenkohl-Gericht fein gewürzt,
mit Ingwer und Koriander vollendet.
- Vegetable Poriyal – Vegan**.....€14
Sautiertes saisonales Gemüse, trocken in der Pfanne geschwenkt, mit frischem Kokos und
milden indischen Gewürzen nach süd-indischer Art. (Ohne sauce)

*Reis oder Brot **NICHT** Inklusiv

Allergen: Soja: S | Milchprodukte: D | Gluten: G | Nüsse: N | Fisch: F | Schalentiere: SF



ROOH SIGNATURE BIRYANIS

(Eintopfreis Gerichte serviert mit eine portion Raita- Gurke und *Jogurt dip)

- Biryani 1856 (D, N, G)**..... €22
Traditionsreiches Dum-Biryani mit zartem Hähnchen, geschichtet mit Safranreis und eleganten Awadhi-Kolkata-Gewürzen.
- Nizam-e-Awadh Dum Biryani (D, N, G)** €24
Langsam geschmortes Lamm mit königlichen Hyderabad-Gewürzen, versiegelt mit Safranreis im traditionellen Dum-Stil.
- Malai Dum Kofta Biryani (D, N, G) – Vegetarisch**..... €22
Cremige Malai-Koftas vereinen Hyderabad-Vitalität und nussige Schichten, langsam gedämpft im versiegelten Topf für samtige Harmonie.

EXTRA DIPS

- Raita (D)** €3,9
Erfrischender Gurkenjoghurt, mild gewürzt, verfeinert mit hausgemachtem Kräuterpesto und Granatapfel.
- Mirchi ka Saalan (D, N)** €3,9
Würzige Erdnuss-Sesam-Chili-Currykomposition, reichhaltig und nussig – die perfekte Begleitung zu Biryani für zusätzliche Tiefe und Aroma.

KINDER-MENU

(Alle Gerichte der Kinderkarte werden mit einer Kugel Vanille- oder Schokoladeneis serviert)

- Chicken Nuggets and Chips (G)** €9
Knusprige Hähnchen-Stückchen mit Pommes frites.
- Cheese Naan Bites (D, G)** €10
Warmes, weiches Naan, gefüllt mit geschmolzenem Käse und serviert mit einem milden Dip.
- Kids Butter Chicken with Steamed Basmati Rice (D, N)** €14
Zartes Hähnchen in cremiger, gewürzter Tomatensauce mit gedämpftem Reis.

*Biryani Auf Wunsch **Glutenfrei** erhältlich

Allergen: Soja: S | Milchprodukte: D | Gluten: G | Nüsse: N | Fisch: F | Schalentiere: SF



BROT & REIS

- Garlic Naan (D, G)**..... €4
Weiches Hefebrot, bestrichen mit Knoblauchbutter.
- Butter Naan (D, G)**..... €4
Klassisches Tandoor-Naan, glasiert mit Butter.
- Tandoori Roti (G)** €3,5
Vollkorn-Fladenbrot im Tandoor gebacken.
- Steamed Basmati Rice** €3,5
Einfacher, fluffiger gedämpfter Basmatireis.
- Coconut Rice**..... €5
Duftender Basmatireis mit gerösteter Kokosnuss
und feinen indischen Gewürzen.
- Saffron Ghee Rice (D)**..... €5,5
Duftender Basmatireis, veredelt mit edlem Safran
und aromatischem Ghee.

NACHSPEISE

- Rasmalai Tiramisu (D, N, G)** €12
Klassisches Tiramisu neu interpretiert mit zartem Rasmalai,
aromatischem Safran und seidenweicher Mascarpone –
eine harmonische Verbindung italienischer Eleganz und indischer Süße.
- Kesari Mango Phirni – Vegan (N)**..... €11
Samtiger Mango-Reispudding, gekocht in Kokos- und Cashewmilch,
verfeinert mit Rose, Kardamom und gerösteten Nüssen.



Guten Apetit!

**Jetzt scannen und keine neuen
Kreationen bei ROOH verpassen!**



Instagram