



Schon der Anblick (und der Duft) der Speisen macht Gusto. Foto: OÖN

Iss doch beim Inder

Der bekannte Werbespruch inspirierte zum Besuch des Royal Bombay Palace in Linz und des Shalimar in Wels. Royal speisten wir im Palace, das Shalimar hat Bahnhofsimbisscharakter.

Ohne Reservierung hatten wir Glück, einen Platz im lauschigen Gastgarten des Royal Bombay Palace zu bekommen. Als Vorspeise gaben **Paneer Tikki** (gegrillter hausgemachter Biokäse mit Yoghurt zu 5,90 Euro) und eine **gelbe Linsensuppe** (3,30) einen Vorgeschmack auf feine indische Gewürze. Richtig Pep hatten die scharf geordneten **Chili Chicken** (12,80) mit Jungzwiebeln, Tomaten und Paprika im Tandoor gegrillt, auf heißer Platte serviert. Ebenfalls im speziellen Holzkohle-Lehmofen gegrillt mundete das etwas mildere **Lamm-Tikka** (13,90), das zuvor ein sechsstündiges Bad in einer Gewürz-Yoghurt-Mischung genossen hatte und mit Jungzwiebeln serviert wurde. Übrigens reicht „Scharf“ als Würzvariante absolut aus; wie sich „Extrascharf“ ausgewirkt hätte, wollen wir gar nicht wissen. Der Empfehlung des freundlichen Kellners folgend probierten wir die **frische indische Mango** (3,80) - kein Vergleich zu den Mangos, die es zu kaufen gibt. Auch die **Patisa** (3,80), eine Art Baum-

kuchen aus Kichererbsenmehl, war eine süße Verführung. Die Weinkarte ist wie eine große Reise durch Österreichs Weingärten. Geschmacklich gut waren auch die **Linsencremesuppe** (4,10) - wenn auch etwas mächtig durch die Sahne - und das **Chicken-Karahi** (11,50) im Shalimar in der Welser Bahnhofscity. Für einen gemütlichen Restaurantbesuch ist dieses Lokal allerdings aus drei Gründen nicht zu empfehlen: Der Gast hat freien Blick auf den Busbahnhof, wird von Küchengeräuschen gestört und sitzt wie in einer Wartehalle.



GUTER SERVICE



BESONDERS PREISWERT



GUTE WEINE

Royal Bombay Palace

Goethestr. 34, 4020 Linz

Tel.: 0732 / 658605

www.bombaypalace.at

77777777 hervorragend / enttäuschend

KÜCHE



Die kleine Gruppe von OÖN-Redakteurinnen und Redakteuren, die diese Tests schreiben, bleibt anonym, wie in allen seriösen Gourmetführern üblich