



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](http://www.bombaypalace.at)

7777777 hervorragend / enttäuschend

KÜCHE



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