

Dass der **Royal Bombay Palace** (4020 Linz, Goethestraße 34, Tel: 0 732/65 86 05 10, geöffnet Di-Sa 18-23 Uhr, So 11.30-14, 18-22 Uhr, Internet: [www.bombaypalace.at](http://www.bombaypalace.at)) Österreichs bester Inder ist, ist längst kein Geheimnis mehr. Das unterstreichen inzwischen sogar die Wiener Indophilen (zumindest jene, die schon bei Shashia „Bitu“ Aviar gespeist haben). Küchenchef Dharmपाल Singh erfindet laufend neue Gerichte und verblüfft so selbst die Gaumen der Immerwiederkehrenden. Bitu produziert täglich einen Frischkäse aus Biomilch, der fünf Tage lang in Kräutermarinade eingelegt wird, bevor er gegrillt auf den Tisch kommt. Außerdem hat er aus Indien einen 150 Kilos schweren Steinmörser einfliegen lassen und damit einen wahren Quantensprung in Sachen Aromatik geschafft. Ob Prawn Curry oder ein Gericht namens „Dal Makhni“, man fühlt sich wie im kulinarischen Tausendundeinenacht. Absolut unindisch hingegen liest sich die fabelhaft sortierte Weinkarte.

