

Aufgedeckt

Scharf ist nicht gleich scharf

Seit mehr als einem Jahr gibt es das „Royal Bombay Palace“ in Linz: Indische Küche, mit der die Familie Shashia eine Lücke im Gastro-Angebot in der Landeshauptstadt gefüllt hat, die – am meist sehr gut besuchten Lokal zu erkennen – sich wachsender Beliebtheit erfreut. Indisch? Nun, welche Assoziation? Ja, stimmt: raffinierte Gewürzmischungen. Auf Nachfrage wird weder verraten, wie viele Gewürze in einer Soße zu finden sind noch welche. Das sei eben ein Geheimnis der Küche.

Gut, lassen wir uns also ein auf dieses Geheimnis. Und beginnen die Rätselraterei: Schmeckt dies mehr nach Kardamom oder ist's doch eher Mango? Am besten ist, mit mehreren Leuten hinzugehen, denn die Kosterei bereitet großes Vergnügen und ebensolche Gaumenüberraschungen. Als Vorspeise ist **Samosa** anzuraten, resch herausgebackene, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (2,18 Euro). Recht knackig sind die **Vegetable Pakoras**, frittierte Gemüsebällchen in Linsmehlteig (4 Euro). Die Hauptspeisen zu wählen, fällt anfänglich schwer, doch die Spezialitäten aus dem Tandoor, dem Tonofen, sind besonders empfehlenswert – dabei wiederum die **Huhn-Gerichte**. In goldenen Stövchen kommt das hauchzarte **Chicken Tikka**, vorher – zumindest wird es so erklärt – stundenlang in Joghurt-Kräutermischung weich gelagert. Optisch ein Genuss sind die feinen Farbabstimmungen der Soßen

– kuli-

narisch dann die ebenso feine Gewürz-Abstimmung. Wer Lamm mag, sollte unbedingt das zarte **Lamm Tikka** (10,53 Euro) aus dem Tandoor probieren.

Tipp: Vorher nicht zu viel vom offerierten Pfefferbrot mit den Soßen probieren, denn das kann höllisch brennen und beeinflusst auch die Geschmacksnerven negativ. Stichwort brennen: scharf und scharf – da hat jeder seine eigene Definition. Der Wirt fragt vor Bestellung nach, wie der Gast denn das Gericht möchte. Bei nur kleinsten Zweifeln bestimmt er selbst: „Mild ist besser!“ Wie recht er doch hat ...

Die Desserts – nun, deshalb muss es nicht indisch sein. Der **Reispudding** mit Pistazien und Kardamom ist keine gastronomische Großtat.

Die Weinkarte bietet einige preiswerte Österreicher. Doch eigentlich ist bei dieser Würze schade um den Wein. Besser, man hält sich ans Bier. Und dabei mundet der Test-Runde das Kingfisher, ein in Großbritannien erzeugtes, leichtes und wenig schäumendes Bier.

Ambiente	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Küche	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Keller	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Service	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Preis/Wert	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

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

Royal Bombay Palace
Goethestraße 34,
4020 Linz
Tel. 0732.658605

Öffnungszeiten:
Di-So, 11.30-14.30 Uhr,
Mo-So, 18-23.30 Uhr

La Muhr
Ihr Partydienst & Weinhandel

4810 Gmunden
Linzer Straße 142
Tel. 07612 / 77 1 93 oder
0664 / 41 40 393
Fax 07612 / 77 1 93-14

Infos unter www.la-muhr.at

DIE BESTEN INFOS ZU:



www.weinausosterreich.at

APPETIT AUF EIN INSERAT?

42 x 50 mm um €75,-*
günstige Staffelpreise

Kontakt: Margit Keplinger
Tel. 0732.7805.580, Fax 0732.784821
e-mail: m.keplinger@oon.at

was.ist.los?
Das richtige Ambiente für Ihre Zielgruppe...

* Preis für 1 Einschaltung in 4c, exkl. 5% Werbeabgabe und 20% Mehrwertsteuer.

Tandoori Chicken

Zartes Hähnchenfleisch wird mit einer feinen Gewürz-Joghurtmischung sechs Stunden mariniert und dann im Tandoor (Tonofen) gegrillt

139,- 10,10

52 Chicken Tikka

Hähnchenstücke sechs Stunden in feiner Gewürz-Joghurtmischung mariniert, im Tandoor gegrillt und mit Salat serviert

145,- 10,53

53 Chicken Malai Kebab

In Joghurt-Gewürzmischung mariniertes Hähnchenfilet mit Cashewkorn-Pulver und Sahne, im Tonofen gegrillt

135,- 9,81

24 Seek Kebab

145,- 10,53