

Sorwa Suppen soups

€

- | | | |
|-----|---|------|
| 196 | Dal Sorwa
Traditionelle, indische Linsensuppe
A traditional indian lentil soup | 3,90 |
| 197 | Tomater Sorwa
Tomatensuppe, delikat mit Kokosnuß und Gewürzen abgeschmeckt
Delicately flavoured tomato soup with coconut and spices | 4,90 |
| 198 | Murgh Sorwa
Klare Geflügelsuppe mit Hühnerfleischeinlage und Curry gewürzt
Curry flavoured chicken broth | 5,50 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------|
| 201 | 2 vegetable Samosa
Indische, vegetarische Frühlingstasche
Indian vegetarian bag | 4,90 |
| 202 | Vegetable Pakora
Verschiedene Gemüse mit indischen Gewürzen frittiert
Mixed vegetables fried with indian spices | 4,50 |
| 203 | Paneer Pakora
Indischer Käse mit Gewürzen frittiert
Indian cheese fried with indian spices | 5,60 |
| 204 | Murgh Pakora
Frittierte Bällchen aus frischem Hühnerfilet, Kichererbsen mit Gewürzen
Fried balls made of chicken meat, chickpeas an indian spices | 5,40 |
| 206 | Mushroom Pakora
Frische Champignons im Teigmantel aus Kichererbsenmehl gebacken | 4,30 |

Tandoor-SE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 223 | Murgh Tikka
Marinierte, zarte Hühnerbrust, im Tandoor gegrillt
Boneless chicken pieces marinated cooked in Tandoor | 14,90 |
| 225 | Sangam Tandoori Mix
Variation aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
A platter of assorted Tandoor delicacies | 15,90 |

Alle Tandoor-Gerichte mit Basmati-Reis und Salat

Samundar-SE

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 229 | King Prawn Korma
gekochte Riesen Crevetten mit Pistazien, Mandeln und frischem Rahm
King Prawns flavoured with pistachio, nuts, almonds and cooked in fresh cream | 16,80 |
| 230 | Sangam Shrimps Masala
Krabben, gebraten mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und grünem Paprika
Shrimps cooked with fresh onions, spices and green peppers | 14,80 |
| 232 | Bombay Machi Curry
Fischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten, in einer milden Soße gegart
The famous Fish Curry of Bombay cooked with herbs and spices in mild gravy | 13,80 |

Murgh-SE

Hühnerfleisch-Spezialitäten mit Basmati-Reis
Chicken Specialities with Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|-------|
| 233 | Murgh Korma Badami
Entbeintes Hühnerfleisch in milder Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert
Pieces of chicken in mild kormasauce made with coconuts, almonds, cardamom and cream | 12,80 |
| 234 | Murgh Karahi
Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
Chicken pieces cooked with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs | 12,40 |
| 235 | Murgh Palak
Hühnerfleisch in Currysauce gekocht, mit Blattspinat in Butter gebraten
Chicken pieces cooked with spinach, fried in butter | 11,90 |
| 237 | Chicken Curry Punjabi
Nordindisches Hühner-Curry mit typischem Ingwergeschmack
North-Indian chicken-curry with a distinctive ginger flavour | 11,90 |
| 238 | Chicken Tikka Masala
Hühnerfleisch in exotischer Gewürzkombination mariniert, im Tandoor gebacken und in Spezialsoße gebraten
Tandoori backed chicken, cooked in an exotic combination of spices | 12,90 |
| 239 | Chicken Vindaloo (sehr scharf)
Hühnerfleisch in sehr scharfer Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
Chicken cooked with chili sauce and potatoes | 12,30 |
| 240 | Chicken Mango
Hühnerbrust-Filet gebraten mit Mango (nach indischer Art)
Chicken breast cooked with mango (Indian style) | 12,90 |

Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis

Gosht-SE

€

Lamm Lamb

242	Lamb Korma Badami Lammfleisch in milder Kormasoße aus leichten Gewürzen, Mandeln Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert Tender pieces of lamb cooked in a mild korma sauce made of coconuts, almonds, cardamom, cream and light spices	14,90
243	Karahi Gosht Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi zubereitet Bonnesslamb cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatos and green herbs	14,40
244	Palak Gosht Lammfleisch in Currysauce gekocht und mit Spinat gebraten Lamb cooked in spieces with spinach fried in butter	13,90
245	Lamb Tikka Masala Lammfleisch in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im Tandoor gegrillt und in Spezialsoße gebraten Tandoori backed lamb filet, cooked in an exotic combination of spices	14,90
247	Lamb Vindaloo (sehr scharf) Mit scharfen Gewürzen abgeschmecktes und mit Kartoffeln gekochtes Lamm Highly spices lamb cooked with potatoes	13,90

Gaay-Ka Meat

€

Rindfleisch Beef

248	Beef -Korma Badami Rindfleisch in milder Kormasoße aus leichten Gewürzen, Mandeln Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert Tender pieces of beef cooked in a mild Korma sauce made of coconuts, almonds, cardamom green and light spices	14,90
249	Beef Karahi Zarte Rindfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi zubereitet Selected beef pieces cooked in wok with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs	14,40
250	Beef Palak Rindfleisch in Currysauce gekocht und mit Spinat gebraten Beef cooked in spieces with spinach fried in butter	13,90
252	Beef Vindaloo (sehr scharf) Gebratene Rindfleischstücke mit Kartoffeln in pikanter Soße gegart Beef cooked with a hot chili sauce and potatoes	13,90
253	Beef Raghan Josh Rindfleisch, gebraten in exotischer Kombination aus Gewürzen, Zwiebeln Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in Currysoße Beef cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, green peppers and carrots in curry gravy	13,90

[Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis](#)

Chawal-SE

€

Biryani's

Reis-Spezialitäten mit schmackhaftem Basmati-Reis

Rice specialties with Basmati Rice

255	Vegetarian Biryani Typisch indischer Basmati-Reis mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Milch gekocht, mit einer Vielfalt von Gemüsesorten Basmati-rice cooked with onions, tomatoes, yoghurt and milk mixed with vegetables	11,90
256	Murgh Biryani Basmati-Reis mit Hühnerfleisch, Mandeln und Rosinen Steamed Basmati rice and chicken blended together with rosins and almonds	12,90
258	Jheenga Biryani Scampi mit Kaschmir-Gewürzen, gegart in Safran-Reis, nach indischer Art gebraten, mit Mandeln und Cashew-Nüssen Spiced King prawan pieces in safran-rice, cooked with almonds an cashew nuts	15,90

Sangam-KA Sabji Ghar

Vegetarische Gerichte

Vegetarians Dishes

259	Bhindi Bhajee Okra, gedünstet mit Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern Fresh ladies fingers cooked with onions, herbs an spices	11,90
260	Shahi Paneer Hausgemachter Käse, gebraten in Gewürzsoße eingelegt, mit Kräutern gebraten Home made cheese marinated with spices an cooked	11,90
262	Palak Paneer Hausgemachter Käse gebraten, mit Spinat, Sahne und frisch gemahlenen Gewürzen Home made cheese cooked with spinach and fresh spices	11,50
263	Navrattan Korma Eine Variation aus frischem Gartengemüse, Nüssen und Rosinen in würziger Soße A blend of fresh garden vegetables, nuts and raisins in spiced sauce	11,90
265	Sangam DAL Indische Linsen mit Kräutern und Gewürzen in typischer Buttersoße Indian lentils cooked with herbs and spices	10,90

Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis

Beilagen

€

210	Roti-chapati Vollkornbrot aus Sauerteig Leavened whole wheat flour bread	1,90
211	Basmati-Rice Gekochter Basmati-Reis Boiled Basmati-rice	2,50
212	Nan Herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizen-Weißmehl Leavened bread of fine flour	2,90
213	Pappadams Knusprige Linsenwaffeln in indischer Sonne getrocknet, im Tandoor gebacken Lentil crackers sun dried and baked in Tandoor	2,50
215	Raita Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern Cool whipped Yoghurt with Cucumber and various herbs	3,50
217	Garlic-Nan Brot aus feinstem Weizen-Weißmehl mit Knoblauch verfeinert Superfine Flour bread stuffed with garlic	3,90

Salads

219	Sangam Salat Gemischter Salat mit Hühnerfleisch	5,90
220	Gurkensalat Cucumber salads	3,10
221	Tomatensalat Tomaten mit Zwiebelringen Tomatoes with onion rings	3,90

Nachspeisen / Dessert

269	Mango Cream Mangopüree mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne	4,90
270	Firni (Indischer Milchreis) Honigmilch mit Mandeln, Pistazien, Nüsse und Reismehl, zubereitet mit kräftigem Kewra (Rosenwasser)	4,50
271	Kulfi Indisches Eisdessert, frische Milch, Safran, Kardamom, Pistazien	4,60

Die Preise enthalten Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer

Mittagstisch

€

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr -14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte mit Suppe und Basmati Pullao-Reis

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | Chicken Curry
Hühnerfleisch mit Curry | 5,90 |
| 2. | Chicken Palak
Hühnerfleisch mit Blattspinat | 5,90 |
| 3. | Chicken Do Piazza
Hühnerfleisch mit Zwiebeln | 5,90 |
| 5. | Chicken Vindaloo
Hühnerfleisch mit Kartoffeln | 5,90 |
| 6. | Lamb Palak
Lammfleisch mit Blattspinat | 5,90 |
| 7. | Lamb Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln | 5,90 |
| 8. | Beef Palak
Rindfleisch mit Spinat | 5,90 |
| 9. | Beef Curry
Rindfleisch mit Curry | 5,90 |
| 10. | Beef Do Piazza
Rindfleisch mit Zwiebeln | 5,90 |
| 13. | Palak Paneer
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse | 5,40 |
| 14. | Sangam DAL
Indischer Linsencurry | 5,40 |
| 15. | Navratten Korma
Gemüse mit Curry Rahmsoße | 5,90 |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!