

Indisches Spezialitäten Restaurant Sangam

☞ ALLERGEN-INFORMATION ☞

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

1 GETREIDEPRODUKTE

(Glutenhaltig) Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.

2 FISCH

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc..

3 KREBSTIERE

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langu-
sten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse.

4 SCHWEFELDIOXIDE UND SULFITE

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüch-
ten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüsepro-
dukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzen-
trationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als
insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

5 SELLERIE

Sowohl Knolle als auch Staude. Als Gewürz in Fertig-
gerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

6 MILCH UND LAKTOSE

Enthalten in Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine
etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose
vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren,
Pürees, Suppen oder Saucen.

7 SESAMSAMEN

Im Rohzustand oder als Öl oder Paste, in Gebäck,
Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

8 NÜSSE

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse /
Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- / Queenslandnüsse sowie enthalten in
sämtlichen daraus gewonnenen Erzeugnissen.

9 ERDNÜSSE

Enthalten in alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie
Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und
Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkte etc.

10 EIER

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so
wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen,
Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich
generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

11 LUPINEN

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und
Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren,
Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder
Süßspeisen findet.

12 SENF

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch
Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse
wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren,
Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

13 SOJA

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also
etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden,
Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings.

14 WEICHTIERE

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle
Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von
ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen,
Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

Unsere Speisen, die eine oder mehrere dieser Allergen-
stoffe enthalten, sind mit der dazugehörigen Ziffer
in dieser Karte ausgezeichnet.

Weitere Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Sorwa Suppen soups

€

- 196 **Dal Sorwa** ⁽⁶⁾ 4,30
Traditionelle, indische Linsensuppe
A traditional indian lentil soup
- 197 **Tomater Sorwa** ⁽⁶⁾ 4,90
Tomatensuppe, delikate mit Kokosnuß und Gewürzen abgeschmeckt
Delicately flavoured tomato soup with coconut and spices
- 198 **Murgh Sorwa** ⁽⁶⁾ 5,90
Klare Geflügelsuppe mit Hühnerfleischeinlage und Curry gewürzt
Curry flavoured chicken broth

Warme Vorspeisen

- 201 **2 vegetable Samosa** ⁽¹⁾ 4,90
Indische, vegetarische Frühlingstasche
Indian vegetarian bag
- 202 **Vegetable Pakora** 4,60
Verschiedene Gemüse mit indischen Gewürzen frittiert
Mixed vegetables fried with indian spices
- 203 **Paneer Pakora** ⁽⁶⁾ 5,90
Indischer Käse mit Gewürzen frittiert
Indian cheese fried with indian spices
- 204 **Murgh Pakora** 5,90
Frittierte Bällchen aus frischem Hühnerfilet, Kichererbsen mit Gewürzen
Fried balls made of chicken meat, chickpeas an indian spices
- 206 **Mushroom Pakora** 4,90
Frische Champignons im Teigmantel aus Kichererbsenmehl gebacken

Tandoor-SE

- 223 **Murgh Tikka** ⁽⁶⁾ 15,20
Marinierte, zarte Hühnerbrust, im Tandoor gegrillt
Boneless chicken pieces marinated cooked in Tandoor
- 225 **Sangam Tandoori Mix** ^(2,6) 16,20
Variation aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
A platter of assorted Tandoor delicacies

Alle Tandoor-Gerichte mit Basmati-Reis und Salat

(1) Getreide (2) Fisch (6) Milch/Laktose

Samundar-SE

€

- 229 **King Prawn Korma** ^(3,6,8) 17,20
gekochte Riesen Crevetten mit Pistazien, Mandeln und frischem Rahm
King Prawns flavoured with pistachio, nuts, almonds and cooked
in fresh cream
- 230 **Sangam Shrimps Masala** ^(3,6) 17,80
Krabben, gebraten mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und
grünem Paprika
Shrimps cooked with fresh onions, spices and green peppers
- 232 **Bombay Machi Curry** ⁽⁶⁾ 14,20
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

Murgh-SE

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

- 233 **Murgh Korma Badami** ^(6,8) 13,50
Entbeintes Hühnerfleisch in milder Kormasoße mit Mandeln,
Kokosraspeln und Kardamom gekocht, mit Sahne verfeinert
Pieces of chicken in mild kormasauce made with coconuts, almonds,
cardamom and cream
- 234 **Murgh Karahi** 12,90
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
- 235 **Murgh Palak** ⁽⁶⁾ 12,60
Hühnerfleisch in Currysauce gekocht, mit Blattspinat in Butter gebraten
Chicken oieces cooked with spinach, fried in butter
- 237 **Chicken Curry Punjabi** 12,60
Nordindisches Hühner-Curry mit typischem Ingwergeschmack
Nort-Indian chicken-curry with a distinctive ginger flavour
- 238 **Chicken Tikka Masala** ⁽⁶⁾ 13,90
Hühnerfleisch in exotischer Gewürzkombination mariniert, im Tandoor
gebacken und in Spezialsoße gebraten
Tandoori backed chicken, cooked in an exotic combination of spices
- 239 **Chicken Vindaloo** (sehr scharf) 12,60
Hühnerfleisch in sehr scharfer Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
Chicken cooked with chili sauce and potatoes
- 240 **Chicken Mango** ⁽⁶⁾ 13,50
Hühnerbrust-Filet gebraten mit Mango (nach indischer Art)
Chicken Brust cooked with mango (Indian style)

Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis

(3) Krebstiere (6) Milch/Laktose (8) Nüsse

Gosht-SE

€

Lamm Lamb

- | | | |
|-----|---|-------|
| 242 | Lamb Korma Badami ^(6,8) 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 Bonlesslamb cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatos and green herbs | 14,90 |
| 244 | Palak Gosht ⁽⁶⁾ Lammfleisch in Currysauce gekocht und mit Spinat gebraten Lamb cooked in spieces with spinach fried in butter | 13,90 |
| 245 | Lamb Tikka Masala ⁽⁶⁾ Lammfleisch in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im Tandoor gegrillt und in Spezialsoße gebraten Tandoori backed lamb filet, cooked in an exotic combination of spices | 15,20 |
| 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 ^(6,8) 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 | 14,90 |
| 250 | Beef Palak ⁽⁶⁾ 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 | 14,30 |

Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis (6) Milch/Laktose (8) Nüsse

Chawal-SE

€

Biryani's

Reis-Spezialitäten mit schmackhaftem Basmati-Reis

Rice specialties with Basmati Rice

- | | | |
|-----|---|-------|
| 255 | Vegetarian Biryani ^(6,8) 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 ^(6,8) Basmati-Reis mit Hühnerfleisch, Mandeln und Rosinen Steamed Basmati rice and chicken blended together with rosins and almonds | 13,20 |
| 258 | Jheenga Biryani ^(6,8) 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 | 16,90 |

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 | 12,40 |
| 260 | Shahi Paneer ⁽⁶⁾ Hausgemachter Käse, gebraten in Gewürzsoße eingelegt, mit Kräutern gebraten Home made cheese marinated with spices an cooked | 13,70 |
| 262 | Palak Paneer ⁽⁶⁾ Hausgemachter Käse gebraten, mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen Home made cheese cooked with spinach and fresh spices | 12,30 |
| 263 | Navrattan Korma ^(6,8) Eine Variation aus frischem Gartengemüse, Nüssen und Rosinen in würziger Soße A blend of fresh garden vegetables, nuts and raisins in spiced sauce | 12,40 |
| 265 | Sangam DAL ⁽⁶⁾ Indische Linsen mit Kräutern und Gewürzen in typischer Buttersoße Indian lentils cooked with herbs and spices | 10,90 |

Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis (6) Milch/Laktose (8) Nüsse

Beilagen

€

| | | |
|-----|---|------|
| 210 | Roti-chapati ⁽¹⁾ Vollkornbrot aus Sauerteig Leavened whole wheat flour bread | 1,90 |
| 211 | Basmati-Rice Gekochter Basmati-Reis Boiled Basmati-rice | 2,50 |
| 212 | Nan ^(1,6,10) 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 ⁽⁶⁾ Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern Cool whipped Yoghurt with Cucumber and various herbs | 3,70 |
| 217 | Garlic-Nan ^(1,6,10) Brot aus feinstem Weizen-Weißmehl mit Knoblauch verfeinert Superfine Flour bread stuffed with garlic | 3,90 |

Salads

| | | |
|-----|---|------|
| 219 | Sangam Salat ⁽⁶⁾ Gemischter Salat mit Hühnerfleisch | 6,90 |
| 220 | Gurkensalat Cucumber salads | 3,10 |
| 221 | Tomatensalat Tomaten mit Zwiebelringen Tomatoes with onion rings | 3,90 |

n

Nachspeisen / Dessert

| | | |
|-----|---|------|
| 269 | Mango Cream ^(6,8) Mangopüree mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne | 4,90 |
| 270 | Firni (Indischer Milchreis) ^(6,8) Honigmilch mit Mandeln, Pistazien, Nüsse und Reismehl, zubereitet mit kräftigem Kewra (Rosenwasser) | 4,90 |
| 271 | Kulfi ^(6,8) Indisches Eisdessert, frische Milch, Safran, Kardamom, Pistazien | 4,90 |

Die Preise enthalten Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer

(1) Getreide (6) Milch/Laktose (8) Nüsse (10) Eier