

# 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 Salzwasserschichten, 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 | <b>Dal Sorwa</b> <sup>(6)</sup><br>Traditionelle, indische Linsensuppe<br>A traditional indian lentil soup   | 4,90 |
| 197 | <b>Tomater Sorwa</b> <sup>(6)</sup><br>Tomatensuppe, delikate mit Kokosnuß und Gewürzen abgeschmeckt<br>Delicately flavoured tomato soup with coconut and spices | 5,40 |
| 198 | <b>Murgh Sorwa</b> <sup>(6)</sup><br>Klare Geflügelsuppe mit Hühnerfleischeinlage und Curry gewürzt<br>Curry flavoured chicken broth                             | 6,40 |

## Warme Vorspeisen

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 201 | <b>2 vegetable Samosa</b> <sup>(1)</sup><br>Indische, vegetarische Frühlingstasche<br>Indian vegetarian bag   | 6,80 |
| 202 | <b>Vegetable Pakora</b><br>Verschiedene Gemüse mit indischen Gewürzen frittiert<br>Mixed vegetables fried with indian spices                                    | 4,90 |
| 203 | <b>Paneer Pakora</b> <sup>(6)</sup><br>Indischer Käse mit Gewürzen frittiert<br>Indian cheese fried with indian spices  | 6,80 |
| 204 | <b>Murgh Pakora</b><br>Frittierte Bällchen aus frischem Hühnerfilet, Kichererbsen mit Gewürzen<br>Fried balls made of chicken meat, chickpeas and indian spices | 6,80 |
| 206 | <b>Mushroom Pakora</b><br>Frische Champignons im Teigmantel aus Kichererbsenmehl gebacken   | 5,20 |

## Neue Gerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 223 | <b>Butter Chicken</b> <sup>(6)</sup><br>Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Butter-Tomaten-Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen   | 15,90 |
| 225 | <b>Chicken Dhansak</b> <sup>(6)</sup><br>Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Ananas und Sahne<br>Pieces of chicken cooked in an exotic combination of spices, pineapple and cream | 15,20 |

### Alle Gerichte mit Basmati-Reis

(1) Getreide (6) Milch/Laktose

Extra Portion Reis	1,90
--------------------	------

## Samundar-SE

€

- 229 **King Prawn Korma** <sup>(3,6,8)</sup> 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** <sup>(3,6)</sup> 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** <sup>(2,6)</sup> 14,90  
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** <sup>(6,8)</sup> 14,90  
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** 13,90  
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** <sup>(6)</sup> 13,50  
Hühnerfleisch in Currysauce gekocht, mit Blattspinat in Butter gebraten  
Chicken pieces cooked with spinach, fried in butter
- 237 **Chicken Curry Punjabi** 12,90  
Nordindisches Hühner-Curry mit typischem Ingwergeschmack  
Nort-Indian chicken-curry with a distinctive ginger flavour
- 238 **Chicken Tikka Masala** <sup>(6)</sup> 14,90  
Hühnerfleisch mit exotischer Gewürzkombination  
in Spezialsoße gebraten  
Chicken, cooked in an exotic combination of spices
- 239 **Chicken Vindaloo** (sehr scharf) 13,50  
Hühnerfleisch in sehr scharfer Chilisoße mit Kartoffeln gekocht  
Chicken cooked with chili sauce and potatoes
- 240 **Chicken Mango** <sup>(6)</sup> 14,90  
Hühnerbrust-Filet gebraten mit Mango (nach indischer Art)  
Chicken breast cooked with mango (Indian style)

Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis (3) Krebstiere (6) Milch/Laktose (8) Nüsse

Extra Portion Reis 1,90

## Gosht-SE

€

### Lamm Lamb

242	<b>Lamb Korma Badami</b> <sup>(6,8)</sup> 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	16,90
243	<b>Karahi Gosht</b> Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi zubereitet Bonlesslamb cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatos and green herbs	15,90
244	<b>Palak Gosht</b> <sup>(6)</sup> Lammfleisch in Currysauce gekocht und mit Spinat gebraten Lamb cooked in spieces with spinach fried in butter	14,90
245	<b>Lamb Tikka Masala</b> <sup>(6)</sup> Lammfleisch mit exotischer Gewürzkombination in Spezialsoße gebraten Lamb filet, cooked in an exotic combination of spices	16,90
247	<b>Lamb Vindaloo (sehr scharf)</b> Mit scharfen Gewürzen abgeschmecktes und mit Kartoffeln gekochtes Lamm Highly spices lamb cooked with potatoes	14,90

## Gaay-Ka Meat

€

### Rindfleisch Beef

248	<b>Beef Korma Badami</b> <sup>(6,8)</sup> 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	15,90
249	<b>Beef Karahi</b> 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	15,30
250	<b>Beef Palak</b> <sup>(6)</sup> Rindfleisch in Currysauce gekocht und mit Spinat gebraten Beef cooked in spieces with spinach fried in butter	14,50
252	<b>Beef Vindaloo (sehr scharf)</b> Gebratene Rindfleischstücke mit Kartoffeln in pikanter Soße gegart Beef cooked with a hot chili sauce and potatoes	14,50
253	<b>Beef Raghan Josh</b> 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	14,90
	<b>Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis</b> (6) Milch/Laktose (8) Nüsse Extra Portion Reis	1,90

## Neue Gerichte

€

- 255 **Aloo Matter** <sup>(6,8)</sup> 12,90  
Kartoffeln mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Sahne in Curry Sauce  
Potatoes with green peas, onions, tomatoes and cream in Curry Sauce
- 256 **Chicken Bhuna** <sup>(6,8)</sup> 14,90  
Hühnerfleisch in einer ausgewogenen jedoch pikanten Gewürzmischung,  
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika  
Chicken prepared with a combination of spices blended with onions,  
tomatoes and capsicum
- 258 **Prawns Masala** <sup>(6,8)</sup> 16,90  
Riesengarnelen in würziger Curry-Sauce, gebraten mit Ingwer und Knoblauch  
Prawns cooked with a collection of spices, fresh ginger, garlic and cream

## Sangam-KA Sabji Ghar Vegetarische Gerichte Vegetarians Dishes

- 259 **Bhindi Bhajee** 13,90  
Okra, gedünstet mit Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern  
Fresh ladies fingers cooked with onions, herbs an spices
- 260 **Shahi Paneer** <sup>(6)</sup> 14,90  
Hausgemachter Käse, gebraten in Gewürzsoße eingelegt, mit Kräutern gebraten  
Home made cheese marinated with spices an cooked
- 262 **Palak Paneer** <sup>(6)</sup> 13,90  
Hausgemachter Käse gebraten, mit Spinat, Sahne und frisch gemahlenen Gewürzen  
Home made cheese cooked with spinach and fresh spices
- 263 **Navrattan Korma** <sup>(6,8)</sup> 13,90  
Eine Variation aus frischem Gartengemüse, Nüssen und Rosinen in würziger Soße  
A blend of fresh garden vegetables, nuts and raisins in spiced sauce
- 265 **Sangam DAL** <sup>(6)</sup> 10,90  
Indische Linsen mit Kräutern und Gewürzen in typischer Buttersoße  
Indian lentils cooked with herbs and spices
- 266 **Aloo Channa Masala** <sup>(6)</sup> 12,90  
Kichererbsen und Kartoffeln gebraten mit Zwiebel, Tomaten, Ingwer, Knoblauch,  
Gewürzen und Kräutern  
Chickpeas and potatoes with onions, tomatoes, ginger, garlic,  
Spices and herbs

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

Extra Portion Reis

1,90

## Beilagen

€

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 210 | <b>Roti-chapati</b> <sup>(1)</sup><br>Vollkornbrot aus Sauerteig<br>Leavened whole wheat flour bread  | 1,90 |
| 211 | <b>Basmati-Rice</b><br>Gekochter Basmati-Reis<br>Boiled Basmati-rice  | 1,90 |
| 212 | <b>Nan</b> <sup>(1,6,10)</sup><br>Herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Weizen-Weißmehl<br>Leavened bread of fine flour                              | 2,90 |
| 213 | <b>Pappadams</b><br>Knusprige Linsenwaffeln in indischer Sonne getrocknet,<br>im Tandoor gebacken<br>Lentil crackers sun dried and baked in Tandoor | 2,50 |
| 215 | <b>Raita</b> <sup>(6)</sup><br>Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern<br>Cool whipped Yoghurt with Cucumber and various herbs   | 3,70 |
| 217 | <b>Garlic-Nan</b> <sup>(1,6,10)</sup><br>Brot aus feinstem Weizen-Weißmehl mit Knoblauch verfeinert<br>Superfine Flour bread stuffed with garlic    | 3,90 |

## Salads

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 219 | <b>Gemischter Salat</b> <sup>(6)</sup><br>Mixed Salat                         | 4,90 |
| 220 | <b>Gurkensalat</b><br>Cucumber salads   | 3,90 |
| 221 | <b>Tomatensalat</b><br>Tomaten mit Zwiebelringen<br>Tomatoes with onion rings | 3,90 |

## Nachspeisen / Dessert

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 269 | <b>Mango Cream</b> <sup>(6,8)</sup><br>Vanilleeis glasiert mit Mango-Püree   | 5,90 |
| 270 | <b>Firni (Indischer Milchreis)</b> <sup>(6,8)</sup><br>Honigmilch mit Mandeln, Pistazien, Nüsse und Reismehl,<br>zubereitet mit kräftigem Kewra (Rosenwasser)  | 5,90 |
| 271 | <b>Gulab Jamun</b> <sup>(6,8)</sup><br>Hausgemachten Hüttenkäsebällchen aus Trockenmilch zubereitet, frittiert<br>anschließend in Zuckersirup und Rosenwasser getränkt<br>Homemade cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar syrup and rose water | 5,90 |

Die Preise enthalten Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer

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

