

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⁾ 5,70
Traditionelle, indische Linsensuppe
A traditional indian lentil soup
- 197 **Tomater Sorwa** ⁽⁶⁾ 5,90
Tomatensuppe, delikat mit Kokosnuß und Gewürzen abgeschmeckt
Delicately flavoured tomato soup with coconut and spices
- 198 **Murgh Sorwa** ⁽⁶⁾ 6,50
Klare Geflügelsuppe mit Hühnerfleischeinlage und Curry gewürzt
Curry flavoured chicken broth

Warme Vorspeisen

- 201 **2 vegetable Samosa** ⁽¹⁾ 6,90
Indische, vegetarische Frühlingstasche
Indian vegetarian bag
- 203 **Paneer Pakora** ⁽⁶⁾ 7,20
Indischer Käse mit Gewürzen fritiert
Indian cheese fried with indian spices
- 204 **Murgh Pakora** 7,20
Frittierte Bällchen aus frischem Hühnerfilet, Kichererbsen mit Gewürzen
Fried balls made of chicken meat, chickpeas an indian spices
- 206 **Mushroom Pakora** 5,70
Frische Champignons im Teigmantel aus Kichererbsenmehl gebacken

Neue Gerichte

- 223 **Butter Chicken** ⁽⁶⁾ 16,90
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Butter-Tomaten-
Sahne-Currysauce mit traditionellen Gewürzen
- 225 **Chicken Dhansak** ⁽⁶⁾ 16,20
Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus
Gewürzen, Ananas und Sahne
Pieces of chicken cooked in an exotic combination of spices, pineapple and cream

Alle Gerichte mit Basmati-Reis

(1) Getreide (6) Milch/Laktose

Extra Portion Reis 2,50

Samundar-SE

€

- 229 **King Prawn Korma** ^(3,6,8) 19,50
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) 19,50
Krabben, gebraten mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und
grünem Paprika
Shrimps cooked with fresh onions, spices and green peppers
- 232 **Bombay Machi Curry** ^(2,6) 15,90
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** ^(6,8) 15,90
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** 14,90
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⁾ 14,50
Hühnerfleisch in Currysauce gekocht, mit Blattspinat in Butter gebraten
Chicken pieces cooked with spinach, fried in butter
- 237 **Chicken Curry Punjabi** 13,90
Nordindisches Hühner-Curry mit typischem Ingwergeschmack
North-Indian chicken-curry with a distinctive ginger flavour
- 238 **Chicken Tikka Masala** ⁽⁶⁾ 16,20
Hühnerfleisch mit exotischer Gewürzkombination
in Spezialsoße gebraten
Chicken, cooked in an exotic combination of spices
- 239 **Chicken Vindaloo** (sehr scharf) 14,50
Hühnerfleisch in sehr scharfer Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
Chicken cooked with chili sauce and potatoes
- 240 **Chicken Mango** ⁽⁶⁾ 15,90
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 2,50

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 | 17,90 |
| 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 | 16,90 |
| 244 | Palak Gosht ⁽⁶⁾
Lammfleisch in Currysauce gekocht und mit Spinat gebraten
Lamb cooked in spieces with spinach fried in butter | 15,90 |
| 245 | Lamb Tikka Masala ⁽⁶⁾
Lammfleisch mit exotischer Gewürzkombination
in Spezialsoße gebraten
Lamb filet, cooked in an exotic combination of spices | 17,90 |
| 247 | Lamb Vindaloo (sehr scharf)
Mit scharfen Gewürzen abgeschmecktes und mit Kartoffeln gekochtes Lamm
Highly spices lamb cooked with potatoes | 15,90 |

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 | 16,90 |
| 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 | 16,50 |
| 250 | Beef Palak ⁽⁶⁾
Rindfleisch in Currysauce gekocht und mit Spinat gebraten
Beef cooked in spieces with spinach fried in butter | 15,50 |
| 252 | Beef Vindaloo (sehr scharf)
Gebratene Rindfleischstücke mit Kartoffeln in pikanter Soße gegart
Beef cooked with a hot chili sauce and potatoes | 15,90 |
| 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 | 16,50 |
| | Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis (6) Milch/Laktose (8) Nüsse
Extra Portion Reis | 2,50 |

Neue Gerichte

€

- 255 **Matter Paneer** ^(6,8) 14,50
Hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Sahne in Curry Soße
Homemade cottage cheese with green peas, onions, tomatoes and cream in curry sauce
- 256 **Chicken Bhuna** ^(6,8) 16,20
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** ^(6,8) 19,50
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 **Karahi Paneer (Scharf)** 15,90
Frisches Hausgemachtes Hüttenkäse mit frischen Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Chili, in einer hausgemachten Currymischung zubereitet
Fresh house made cottage cheese with garlic, chili, ginger and onions (hot)
- 260 **Shahi Paneer** ⁽⁶⁾ 15,90
Hausgemachter Käse, gebraten in Gewürzsoße eingelegt, mit Kräutern gebraten
Home made cheese marinated with spices an cooked
- 262 **Palak Paneer** ⁽⁶⁾ 14,90
Hausgemachter Käse gebraten, mit Spinat, Sahne und frisch gemahlenen Gewürzen
Home made cheese cooked with spinach and fresh spices
- 263 **Navrattan Korma** ^(6,8) 14,90
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** ⁽⁶⁾ 11,90
Indische Linsen mit Kräutern und Gewürzen in typischer Buttersoße
Indian lentils cooked with herbs and spices
- 266 **Aloo Channa Masala** ⁽⁶⁾ 13,90
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

2,50

Beilagen

€

- | | | |
|-----|---|------|
| 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 | 3,30 |
| 213 | Pappadams
Knusprige Linsenwaffeln in indischer Sonne getrocknet,
im Tandoor gebacken
Lentil crackers sun dried and baked in Tandoor | 3,90 |
| 215 | Raita ⁽⁶⁾
Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern
Cool whipped Yoghurt with Cucumber and various herbs | 3,90 |
| 217 | Garlic-Nan ^(1,6,10)
Brot aus feinstem Weizen-Weißmehl mit Knoblauch verfeinert
Superfine Flour bread stuffed with garlic | 3,90 |

Salads

- | | | |
|-----|---|------|
| 220 | Gurkensalat
Cucumber salads | 3,90 |
| 221 | Tomatensalat
Tomaten mit Zwiebelringen
Tomatoes with onion rings | 3,90 |

Nachspeisen / Dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 269 | Mango Cream ^(6,8)
Vanilleeis glasiert mit Mango-Püree | 5,90 |
| 270 | Firni (Indischer Milchreis) ^(6,8)
Honigmilch mit Mandeln, Pistazien, Nüsse und Reismehl,
zubereitet mit kräftigem Kewra (Rosenwasser) | 5,90 |
| 271 | Gulab Jamun ^(6,8)
Hausgemachten Hüttenkäsebällchen aus Trockenmilch zubereitet, frittiert
anschließend in Zuckersirup und Rosenwasser getränkt
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