

# *Suppen und warme Vorspeisen*

## *Linsensuppe*

*Suppe aus gelben Linsen mit indischen Gewürzen*  
3,30

## *Hühnersuppe*

*Hühnersuppe mit Fleischstücken*  
3,30

## *Tamaatar Ka Shorba*

*Tomatensuppe*  
3,30

## *Tikki*

*Kartoffelteig gefüllt mit Käse, Erbsen  
und Gewürzen*  
3,60

## *Vegetable Pakoras*

*Verschiedene Gemüse in  
Linsenmehlteig frittiert*  
4,60

## *Cheese Pakoras*

*Hausgemachter, gewürzter Frischkäse in  
Linsenmehlteig frittiert*  
5,50

# *Vegetarische Spezialitäten*

## *Dal Makhni*

*Gemischte indische Linsen in Sahne- Buttersauce*

*8,40*

## *Saag Paneer*

*Spinat- Käse Kreation, köstlich zubereitet*

*9,20*

## *Mix Vegetables*

*Verschiedene Gemüse nach indischer Art zubereitet*

*9,20*

## *Malai Kofta*

*Käsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen in einer  
vegetarischen Curry- Mandel- Sahnesauce*

*9,80*

## *Sabzi Bhindi*

*Typisch orientalisches Gemüse (Okra) mit  
verschiedenen Gewürzen*

*9,80*

*Bestimmen Sie selbst die Schärfe ihres Gerichtes! Von normal, mittelscharf, scharf bis  
extrascharf*

## *Spezialitäten vom Huhn*

### *Chilli Chicken*

*Hühnerfleisch gebraten mit Ingwer und Cashew,  
angerichtet mit Rosenblätter*

*12,80*

### *Murgh Methi Masala*

*Hühnerfleisch mit Gewürzen, Tomaten, Ingwer und  
Blockshornkleeblättern in der Pfanne zubereitet*

*12,40*

### *„Butter Chicken“*

*Hähnchenkeule ausgelöst im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt, serviert  
in feiner Sahne-Buttersauce (Spezialität)*

*12,60*

## *Tandoori*

## *Spezialitäten vom Holzkohleofen*

### *Chicken Tikka*

*Hühnerstücke, sechs Stunden in feiner Gewürz-Joghurt-  
Mischung mariniert, im Tandoor gegrillt und auf der  
heißen Platte serviert*

*12,60*

## *Feines vom Lamm*

### *Lamb Jalfrezi*

*Lammfleisch gebraten mit Gemüse und verschiedenen Gewürzen*

*12,90*

### *Augrattan Masala*

*Lammfleisch in der Pfanne gebraten und mit Cashewkernen,  
Tomaten und indischen Gewürzen angerichtet*

*13,20*

### *Saag Lamb*

*Frische Spinat- und Senfblätter mit Lammfleisch gebraten  
und mit indischen Gewürzen angerichtet*

*12,90*

### *Lamb "Royal Bombay Palace"*

*Geheimrezept des Chefkochs*

*13,90*

*Bestimmen Sie selbst die Schärfe ihres Gerichtes! Von normal, mittelscharf, scharf bis  
extrascharf*

*Brote*  
*Frisch aus dem Holzkohleofen*

*Sada Nan*

*Weißes Fladenbrot*

1,80

*Garlic Nan*

*Fladenbrot mit Knoblauch*

2,60

*Methi Paratha*

*Fladenbrot mit Bockschornkleebblättern*

2,60

*Paneer Kulcha*

*Fladenbrot mit gewürztem Frischkäse gefüllt*

2,60

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

*Salate & Beilagen*

*Kachumber*

*Frischer gemischter Salat nach indischer Art*

2,60

*Basmati Reis*

1,50

*Basmati Spezial*

*mit Safran, Curry, Kreuzkümmel und Erbsen*

2,60

# *Fischspezialitäten*

## *Prawn Curry*

*Garnelen in der Pfanne gebraten und in feiner  
Currysauce serviert*

*16,40*

## *Shrimps Curry*

*Shrimps in pikanter Cashew-Kokossauce*

*13,20*

## *Fisch „Goanese“*

*Fischstücke mit verschiedenen Gewürzen und  
mit weißer Sauce serviert*

*12,60*

*Bestimmen Sie selbst die Schärfe ihres Gerichtes! Von normal, mittelscharf, scharf bis  
extrascharf*

# *Nachspeisen*

## *Patisa*

*Eine indische Köstlichkeit !*

3,80

## *Mango Kulfi*

*Indisches Eis mit Nüssen und Mangosauce*

4,40

## *Kulfi*

*Indisches Eis aus frischer Milch und verschiedenen*

*Nüssen*

4,60

## *Alkoholische*

## *Getränke*

### *Aperitifs*

<i>Mango Sekt</i>		<i>Glas</i>	3,60
<i>Mango Campari</i>		<i>Glas</i>	3,60
<i>Mango Wodka</i>		<i>Glas</i>	3,60
<i>Sekt Orange</i>		<i>Glas</i>	3,60
<i>Sekt</i>		<i>Glas</i>	3,60
<i>Campari Orange</i>		<i>Glas</i>	3,60
<i>Martini Dry, Rosso, Bianco</i>		<i>4cl</i>	3,80
<i>Tiopepe, Portwein</i>		<i>4cl</i>	3,80

### *Sekt & Champagner*

<i>Goldeck</i>		<i>0,7l</i>	21,80	
<i>Hochriegel</i>	<i>0,5l</i>	<i>11,60</i>	<i>0,7l</i>	21,00
<i>Schlumberger</i>		<i>0,7l</i>	32,00	
<i>Moet et Chandon</i>	<i>0,5l</i>	<i>41,00</i>	<i>0,7l</i>	69,90

### *Bier*

<i>Zipfer</i>	<i>0,3</i>	<i>2,60</i>	<i>0,5</i>	3,10
<i>Pfiff</i>				2,40
<i>Schlossgold Alkoholfrei</i>			<i>0,5</i>	2,90
<i>Edelweiß dunkel, klar oder Hefeweizen</i>			<i>0,5</i>	3,20
<i>Radler</i>	<i>0,3</i>	<i>2,80</i>	<i>0,5</i>	3,20
<i>Weiß- od .Rotwein gespritzt</i>			<i>0,25</i>	2,50

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler</i>	0,25		2,50
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>	0,25		2,50
<i>Pago Multivitamin, Erdbeer, Johannisbeer</i>	0,2		2,80
<i>Schweppes Tonic, Lemon, Ginger</i>	0,2		2,80
<i>Mineral (spritzig oder still)</i>	0,25	1,80	0,75 4,60
<i>Soda</i>	0,25		1,40
<i>Limo gespritzt</i>	0,25	2,50	0,5 3,30
<i>Jugendgetränk</i>	0,5		2,70
<i>Verlängerter</i>			2,50
<i>Großer Brauner</i>			3,10
<i>Kleiner Brauner</i>			1,80
<i>Cappuccino</i>			3,10
<i>Tee in der Kanne</i>			3,20
<i>Schwarz-, Grün-, Minze- oder Früchtetee (nicht aromatisiert!)</i>			

## *Indische Getränke*

<i>Kingfisher, Kobra Bier</i>	0,3		2,90
<i>Mango Lassi, salziges Lassi</i>			2,90
<i>Mangosaft</i>	0,25		2,80
<i>Indischer Tee mit Kardamom und Milch</i>			2,80
<i>Ind. Rum "Old Monk"</i>	4cl		5,20

# *Herzlich Willkommen im Restaurant Sargam*

*Lieber Gast!*

*Mit der sorgfältigen Auswahl der Speisen in unserer Karte wollen wir Sie zu einer kulinarischen Reise durch den indischen Subkontinent einladen. Die einzigartig Vielfalt der indischen Küche beruht auf den regional verschieden verwendeten frischen Gewürzen und Zutaten. Das Geheimnis liegt in dem Wissen, welche Gewürze zu welchem Gemüse oder Fleisch passen und wie man sie zusammen kocht. Die indische Gemüse- Kochkunst ist auf der ganzen Welt unübertroffen.*

*Nicht – Vegetarier finden eine feine Auswahl and Fisch-, Lamm- und Hühnerspezialitäten in unserer Karte, wobei wir besonders auf die “Tandoor” – Gerichte hinweisen möchten. “Tandoor” ist ein Holzkohle- Ofen aus speziellem Tan, vorwiegend verwendet im Bundesstaat Punjab. Natürlich backen wir auch alle unsere Fladenbrote im Tandoor !*

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung ihres Menüs.  
Viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Lieblingsgerichtes und einen*

*Guten Appetit wünscht Ihnen  
Familie Shashia*