Garnelen Spezialitäten

Garnelen mit verschiedenem Curry serviert, dazu **Basmati Reis**

jedes Gericht **16,90 €**

90 **Jheenga Curry**
in einer milden Currysauce (B,G)

91 **Jheenga Madras**
(scharf) mit Curry und Kokosmilch in pikanter Sauce (B,G)

92 **Jheenga Tikka Masala**
in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern (B,G)

93 **Butter Jheenga**
(mild) in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln B,G,H1,H4)

94 **Jheenga Vindaloo**
(scharf) mit Kartoffeln in einer Currysauce (B,G)

95 **Jheenga Saag**
zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat (B,G)

96 **Jheenga Mango**
Garnelen mit Mangopüre (7,B,G)

97 **Jheenga Jalfrazie**
mit frischem, gemischtem Gemüse (B,G)

98 **Ral Curry**
(scharf) mit Auberginen und Kokosmilch, Tamarindensaft nach ceylonesischer Art (17,B,G,J)

Vegetarische Spezialitäten

jedes Gericht **10,50 €**
+ 2,50 €
Auf Wunsch hausgemachter Paneer zu jedem Hauptgericht

Serviert mit **Basmati Reis**
Auch **vegan** erhältlich + 1 €

100 **Chana Masala**
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern (G,H1)

101 **Mix Vegetable**
frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen (G)

102 **Kathiri Vindaloo**
mit Auberginen, frittierten Kartoffeln und Tomaten und einer milden Currysauce (G)

103 **Paruppu Curry**
mit gelben Linsen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzen Pfeffer (G)

104 **Palak**
Spinat mit Gewürzen, gerösteten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (G)

105 **Kathirika Curry**
frittierte Auberginen in einer milden Currysauce (G)

106 **Vindaloo Matter**
Kartoffeln mit Erbsen in einer cremigen Sauce (G)

107 **Butter Vegetable**
mit frischem Gemüse, einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln (G,H1,H4)

108 **Bhindi Masala**
Okra in einer milden Currysauce und Tamarindensaft nach ceylonischer Art.

Fisch Spezialitäten

jedes Gericht **12,90 €**

Tilapiafilet mit verschiedenem Curry serviert, dazu **Basmati Reis**

110 **Meen Curry**
mit Tilapiafilet, einer milden Currysauce und Tamarindensaft (D,G,J)

112 **Meen Tikka**
in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern

113 **Butter Meen**
mit Tilapiafilet, einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln, sehr mild (D,G,H1,H4,J)

114 **Meen Vindaloo**
(scharf) mit Tilapiafilet, sehr scharfer Soße und Kartoffeln (D,G,J)

113 **Ceylonesische Kathri Meen**
(scharf) mit Tilapiafilet, Auberginen, Tomaten, rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach ceylonischer Art (D,G,J)

Tandoori Spezialitäten

Im Ofen gegrillt, in Gewürzen eingelegt, serviert mit **Basmati Reis**

120 **Tandoori Chicken 12,90 €**
mit Hähnchenfleisch in Joghurt (G)

121 **Tandoori Mutton 16,90 €**
mit Lammfleisch in Joghurt (G)

122 **Tandoori Meen 13,90 €**
mit Tilapiafilet in Joghurt (D,G)

123 **Tandoori Jheenga 17,90 €**
mit Garnelen in Joghurt (B,C)

124 **Singam's Mix Grill 19,90 €**
mit Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Tilapia-filet und Garnelen in Joghurt (B,C,G)

125 **Tandoori Beef 15,90 €**
Rindfleisch in Joghurt

Kottu Rotti

Kottu Roti ist ein populäres Gericht aus der Küche Sri Lankas beziehungsweise der Tamilen. Ein Roti wird dazu in Streifen gehackt, mit Currys oder sonstigem pikant gewürztem, kurzgebratenem Gemüse, Eiern oder Fleischstückchen vermischt.

Vegetarisch 9,90 € **mit Hähnchenfleisch +2,90 €**
mit Lammfleisch +4,90 € **mit Rindfleisch +3,90 €**

Zutatenliste

A1) enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) z.B. Bulgur, Weizenmehl in Pizzateig, Nudeln, Naan
B) enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Garnelen, Krabben, Shrimpspaste
C) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Eier von Hühnern, Gans, Pute
D) enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Surimi, Gelatine, alle Sorten von Fisch
E) enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Erdnussöl, Erdnussbutter
F) enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Sojaöl, Tofu, Miso, Sojasprossen
G) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) z.B. Sahne, Joghurt, Käse
H1) enthält Mandeln
H4) enthält Cashewnüsse
J) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Senf, Senfkörner
N) enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische
1) mit Farbstoff E 100 bis E 180, z.B. Cola, Fanta, Speiseeis, Cocktail-kirschen, Chorizo
2) mit Konservierungsstoff z.B. E 200 – 219, E 230 – 235, E 280 – 285, Fein-kostsalate, Eingelegtes, Mayonnaise, Erfrischungsgetränke
6) mit Antioxidationsmittel z.B. Schinken, Würzmittel, Brühen, Erfrischungs-getränke
7) mit Süßungsmittel(n) z.B. Diät-/Light- Lebensmittel (Cola, Joghurt), Ein-gelegtes, Senf, Soßen
8) enthält eine Phenylalaninquelle z.B. Cola Light, Cola Zero, Konfitüren
9) geschwefelt z.B. Essig, Kartoffelerzeugnisse, Trockenfrüchte, Meerrettich
11) enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen z.B. Cola, Mate, Energydrinks
17) mit Säuerungsmittel z.B. E 260 - E 263 Essigsäure, E 330 - E 333 Citronensäure
18) mit Stabilisator(en) z.B. Emulgatoren, Mayonnaise, Speiseeis
20) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) z.B. zusätzlich zu Süßungsmit-teln Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, etc.

Gebratenes

400	Gebratener Reis mit frischem Gemüse	5,50 €
401	Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch	6,90 €
402	Gebratener Reis mit Meeresfrüchten	7,90 €
403	Gebratener Reis mit Garnelen	9,90 €
404	Gebratener Reis mit Shrimps	6,90 €
500	Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse	5,90 €
501	Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch	7,50 €
502	Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten	8,50 €
503	Gebratene Nudeln mit Garnelen	10,90 €
504	Gebratene Nudeln mit Shrimps	7,50 €

Paneer Spezialitäten

hausgemachter Frisch Käse

jedes Gericht **11,90 €**

150 **Paneer Curry**
in einer milden Currysauce (B,G)

151 **Panner Madras**
(scharf) mit Curry und Kokosmilch in pikanter Sauce (B,G)

152 **Paneer Masala**
in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern (B,G)

153 **Butter Paneer**
(mild) in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln B,G,H1,H4)

156 **Paner Mango**
mit Mangopüre

157 **Paneer Jalfrazie**
mit frischen, gemischten Gemüse

Biryani

Biryani beinhaltet alles, was die indische Küche auszeichnet und so großartig macht: köstliche Aromen, starke Farben, fluffigen Reis und die geschmackliche Tiefe der Gewürze.

Chicken Biryani 13,90 €
mit kleinem Beilagensalat & Raita (Joghurt)

Beef Biryani 14,90 €
mit kleinem Beilagensalat & Raita (Joghurt)

Vegan Biryani 11,90 €
mit kleinem Beilagensalat

Meeresfrüchte Biryani 12,90 €
mit kleinem Beilagensalat & Raita (Joghurt)

Lamm Biryani 16,90 €
mit kleinem Beilagensalat & Raita (Joghurt)

Garnelen Biryani 17,90 €
mit kleinem Beilagensalat & Raita (Joghurt)

Shrimps Biryani 12,90 €
mit kleinem Beilagensalat & Raita (Joghurt)

Singam's

07251 / 3277883

Liefer- & Abholservice

0160 639 699 0 whatsapp & telefonisch

singams2008@gmail.com

PayPal

EC Zahlung auf Anfrage

Vegan Viele Gerichte auch vegan!

Online bestellen über den QR Code

Indsiche Lebensmittel / Gewürze nach Hause liefern lassen

Singam's
Heidelsheimer Straße 1, 76646 Helmsheim

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag und Sonntag: 11.00 - 21.30 Uhr
Freitag und Samstag: 11.00 - 23.00 Uhr

Singam's

Heidelsheimer Straße 1, 76646 Helmsheim

Beilage nach Wahl: Naan, Butter Naan, Garlic Naan, Gemüsereis, Parotta **+ 2 €**

Alle Gerichte als Menü (Salat & Getränk) **+ 3,90 €**
Nachhaltige Verpackung + 2 €

Bestell-Hotline: 07251 / 3277883

Vorspeisen

*Sauce nach Wahl **Süß-Sauer-Sauce** oder **Mango Dip***

Vorspeißen

01 **Papadam 2,90 €**
Chips aus Linsen

02 **Vegetable Samosa 3,50 €**
Kartoffeln, Erbsen, und Gewürze in Blätterteig umhüllt (4 Stück)

03 **Lamm Samosa 4,50 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen, mit Blätterteig umhüllt (4 Stück)

04 **Chicken Samosa 4,50 €**
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen in Blätterteig umhüllt (4 Stück)

05 **Garnelen Manchurian 9,90 €**
Frittierte Garnelen, in einer Gemüse Süß-Sauer-Soße (7,D)

06 **Chicken Manchurian 8,50 €**
Frittiertes Hähnchenfleisch,gebraten in einer Gemüse Süß-Sauer-Soße (7,C)

07 **Veget. Manchurian 8,50 €**
Gemüse frittiert im Kichererbsenteigmantel, gebraten in einer Gemüse Süß-Sauer-Soße

17 **Frühlingsrollen 3,50 €**
gefüllt mit Gemüse (6 Stück)

Pakora-Spezialitäten

frittiert in Kichererbsenmehl

08 **Onion Bahaj 4,90 €**
Zwiebelringe frittiert mit Kichererbsenteig ummantelt

09 **frisches Gemüse 4,90 €**

10 **Chicken Pakora 5,90 €**

11 **Fisch Pakora 6,90 €**

12 **Garnelen Pakora 7,90 €**

13 **Paneer Pakora 4,90 €**
hausgemachter Rahmkäse

Unsere Starter

14 **Vegan Starter 9,90 €**
Onion Bahaj, Gemüse Pakora, Frühlingsrollen, Vegetable Samosa

15 **Sea Starter 11,90 €**
Gemüse Pakora, Onion Bahaj, Paneer, Fisch, Garnelen, Frühlingsrollen, Vegetable Samosa

16 **Singams Starter 12,90 €**
Onion Bahaj, Gemüse, Paneer, Chicken, Fisch und Garnelen Pakora, Vegetable Samosa, Chicken Samosa, Lamm Samosa, Frühlingsrollen

Suppen

20 **Vegetable Soup 2,90 €**
Gemüsesuppe

21 **Chicken Soup 3,90 €**
Hühnersuppe nach Art des Hauses

22 **Rasam Soup 3,50 €**
(scharf) Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, roter Chilli, Tamarindensaft nach ceylonischer Art

23 **Meeresfrüchte Soup 3,90 €**
nach Art des Hauses (B,D,N)

Salate

*Sauce nach Wahl: **Joghurt-, Knoblauch-Dressing** oder **Essig Öl***

39 **großer Bombay Salat 6,90 €**
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Ananas, Schinken und Käse (4,C,G)

40 **großer Chicken Salat 6,50 €**
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons und Mais (C)

41 **großer Shrimps Salat 6,90 €**
mit gebratenen Shrimps, frischen Champignons und Zwiebeln (B,C)

42 **gemischter Salat 3,50 €**
Salate der Saison (G)

43 **Tandoori Salat 7,90 €**
mit Hähnchenbruststreifen in Tandoori-Gewürz und Zwiebeln (C,G)

44 **großer Bauern Salat 5,90 €**
mit Gurken, Tomaten, Fetakäse und Oliven (C,G)

45 **großer Nizza Salat 6,50 €**
mit Gurken, Tomaten, gekochtem Ei, Thunfisch und Mais (C,G)

46 **italienischer Salat 6,50 €**
mit Gurken, Tomaten, gekochtem Ei, Käsestreifen und Schinkenstreifen (C,G)

47 **Schnitzel Salat 8,50 €**
mit Gurken, Tomaten, paniertes Schnitzel in Streifen schnitten (C,G)

48 **großer Garnelen Salat 9,90 €**
mit gebratenen Garnelen, frischen Champignons und Zwiebel (C,G)

49 **großer Fitness Salat** (vegan) **5,50 €**
lassen Sie sich überraschen (C,G)

Indisches Fladenbrot

30 **Naan 3,50 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl (A1,G)

31 **Butter Naan 3,80 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ghee bestrichen (A1,G)

32 **Garlic Naan 3,80 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch (A1,G)

33 **Parotta 2,50 €**
Fladenbrot aus Weizenmehl ceylonesischer Art (A1,C,G) (2 Stück)

Bambini Box

8,90 €

1 Getränk nach Wahl (Fruchttiger), 1 Spielzeug für Jungs oder Mädchen, 1 Luftballon, 1 Lolli

Essen zur Wahl: Nuggets (5 Stück), Frühlingsrollen (5 Stück), Mildes Chicken Curry, Schnitzel mit Pommes, Mozzarella Sticks (5 Stück)

Chicken Spezialitäten

*Hähnchenfleisch mit versch. Curry serviert, dazu **Basmati Reis***

jedes Gericht **11,90 €**

60 **Chicken Curry**
in einer milden Currysauce (G)

61 **Chicken Madras**
(scharf) mit Curry und Kokosmilch in einer pikanten Sauce (G)

62 **Chicken Tikka Masala**
in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern (G)

63 **Butter Chicken**
(sehr mild) in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln (G,H1,H4)

69 **Chicken Korma**
Hähnchenbrustfilet in Cashew –Mandel- sauce und frische Kokosraspeln (G)

64 **Chicken Vindaloo**
(scharf) mit Kartoffeln in einer Currysauce (G)

65 **Chicken Saag**
zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen (G)

66 **Chicken Mango**
mit Mangopüre (7,G)

67 **Chicken Jalfrazie**
mit frischem, gemischtem Gemüse (G)

Fingerfood

*Sauce nach Wahl **Süß-Sauer- Sauce** oder **Mango Dip***

50 **Mozzarella Sticks** (5 Stk) **3,90 €**
mit mediterranen Kräutern und unwiderstehlicher Knusperpanade

51 **Onion Rings** (5 Stk) **3,50 €**
Dünn geschnittene Ringe aus ganzen Zwiebeln im Bierteig

52 **Chilli Cheese Nuggets** (5 Stk) **3,90 €**
Mantel aus Backteig umhüllt cremig-milden Käse mit grünen Jalapeno-Chilli-Stückchen

53 **Nuggets like MC** (5 Stk) **3,90 €**

54 **Buffalo Chik´n Wings** (extra hot / 4 Stk) **4,50 €**
Hähnchenflügel scharf mariniert, mit feiner Butternote

55 **KCF Crispy Chick´n Wings** (4 Stk) **4,50 €**
„Gourmet Style" like. mild und rösch, zarte fleischige Hähnchenflügel in ihrem hauchdünnen, supercrispen Coating

56 **Kroketten** (5 Stk) **3,20 €**

57 **Portion Pommes** **2,90 €**

58 **Portion Wedges** **3,50 €**

59 **Singams Mix Box** **9,50 €**
von jedem 2 Stück

Rind Spezialitäten

*Rindfleisch mit verschiedenem Curry serviert, dazu **Basmati Reis***

jedes Gericht **14,90 €**

70 **Rind Curry**
in einer milden Currysauce (G)

71 **Rind Madras**
(scharf) in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch (G,J)

72 **Rind Tikka Masala**
in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern (G)

73 **Butter Rind**
in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln (G)

74 **Rind Vindaloo**
(scharf) mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (G)

75 **Rind Saag**
zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch,Spinat und Ingwer (G)

77 **Rind Jalfrazie**
mit frischem, gemischtem Gemüse und Gewürzen (G)

Lamm Spezialitäten

*Lammfleisch mit verschiedenem Curry serviert, dazu **Basmati Reis***

jedes Gericht **15,90 €**

80 **Mutton Curry**
in einer milden Currysauce (G)

81 **Mutton Madras**
(scharf) in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch (G)

82 **Mutton Tikka Masala**
in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern (G)

83 **Butter Mutton**
in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln (G,H1,H4)

84 **Mutton Vindaloo**
(scharf) mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce (G)

85 **Mutton Saag**
zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Ingwer (G)

87 **Mutton Jalfrazie**
mit frischem, gemischtem Gemüse (G)

Beilagen

130 **Kheera Raita 2,90 €**
würziger Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Karotten (G)

131 **Raita 1,90 €**
würziger Joghurt (G)

132 **Basmati Reis 2,50 €**