



seit 2008

सिंगम'स

indische Spezialitäten

Wir heißen Sie bei uns herzlich Willkommen und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle Küche, näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch nach traditionellen Indischen Rezepten zubereitet. Dabei werden wir stets frisches Gemüse und über 39 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen Gaumen pikant und bekömmlich abgestimmt.

Falls Sie gerne scharf essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf oder original indisch scharf zu bestellen.

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!
Ihr Singam's Restaurant Team



FOLLOW US ON
facebook

Vorspeisen

Papadam	2,20 €
<i>Chips aus Linsen dazu Mango Dip oder Süß-Sauer-Soße</i>	
Vegetable Samosa	2,90 €
<i>Kartoffeln, Erbsen, und Gewürze in Blätterteig umhüllt dazu Mango Dip oder Süß-Sauer-Soße (3Stück)</i>	
Frühlingsrollen	2,90 €
<i>gefüllt mit Gemüse dazu Süß-Sauer-Soße (5Stück)</i>	
Lamm Samosa	3,50 €
<i>Lammfleisch mit Kartoffeln, Erbsen, und Gewürze in Blätterteig umhüllt dazu Mango Dip oder Süß-Sauer-Soße (3Stück)</i>	
Chicken Samosa	3,40 €
<i>Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, Erbsen, und Gewürze in Blätterteig umhüllt dazu Mango Dip oder Süß-Sauer-Soße (3Stück)</i>	
Chicken Manchurian	6,90 €
<i>Frittiertes Hähnchenfleisch, gebraten in einer Gemüse Süß-Sauer –Soße</i>	
Garnelen Manchurian	8,90 €
<i>Frittierte Garnelen, in einer Gemüse Süß-Sauer-Soße</i>	
Pakora	3,90 €
<i>Gemüse frittiert Im Kichererbsenteig ummantelt</i>	
Onion Bahaj	2,90 €
<i>Zwiebelringe frittiert im Kichererbsenteig ummantelt</i>	
Singam´s Mix Starter	8,90 €
<i>Lamm Samosa, Chicken Samosa , Pakora , Onion Bahaj, Frühligsrollen Vegetable Samosa dazu Mango Dip und Süß-Sauer-Soße</i>	

Suppen

Vegetable soup	2,90 €
<i>Gemüsesuppe</i>	
Chicken soup	3,90 €
<i>Hühnersuppe nach Art des Hauses</i>	
Rasam soup	3,50 €
<i>Pfeffer, Koriander, Ingwer, Knoblauch, roter Chili, Tamarindensaft nach ceylonischer Art (scharf)</i>	
Meeresfrüchte Soup	3,90 €
<i>Meeresfrüchte Suppe nach Art des Hauses</i>	

Indisches Fladenbrot

Naan <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>	1,90 €
Butter Naan <i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ghee bestrichen</i>	2,10 €
Garlic Naan <i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch</i>	2,20 €
Parotta <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>	1,20 €

Salate

Alle Salate werden mit Knoblauchdressing serviert

Bombay Salat <i>Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Ananas, Schinken und Käse</i>	4,50 €
Chicken Salat <i>Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais</i>	4,50 €
Shrimps Salat <i>Mit gebratenen Shrimps, frischen Champignons und Zwiebeln</i>	6,90 €
Kleiner gemischter Salat <i>Salat der Sasion</i>	2,90 €
Tandoori-Salat <i>Mit Hähnchenbruststreifen in Tandoori-Gewürz, Zwiebeln</i>	7,90 €

Beilagen

Kheera Raita <i>Würziger Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten, Karotten</i>	2,90 €
Raita <i>Würziger Joghurt</i>	1,90 €
Basmati Reis	2,90 €

<u>Für unsere kleinen Gäste</u> <i>(bis 12 Jahren)</i> <i>Ein Hauptgericht nach Wahl, dies wird ganz mild Serviert.</i>	5,90 €
---	--------

Chicken-Spezialitäten

10,90 €

Hähnchenfleisch mit verschiedenen Curry Serviert dazu Basmati Reis

Chicken Curry

in einer milden Currysauce

Chicken Madras (scharf)

mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch

Chicken Tikka Masala

in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit Kräutern

Butter Chicken (sehr mild)

in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln

Chicken Vindaloo (sehr scharf)

mit Kartoffeln in einer Currysauce

Chicken Saag

zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen

Chicken Mango

mit Mangopüree

Chicken Jalfrazie

mit frischen gemischtem Gemüse

Fisch Spezialitäten

9,90 €

Tilapiafilet mit verschiedenen Curry Serviert dazu Basmati Reis

Meen Curry

in einer milden Currysauce, Tamarindensaft

Butter Meen (sehr mild)

in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln

Meen Vindaloo (sehr scharf)

in sehr scharfer Soße mit Kartoffeln zubereitet

Ceylonische Kathri Meen (scharf)

mit Auberginen, Tomaten, rotem Chili, Tamarindensaft und Kokosmilch nach ceylonischer Art

Lamm-Spezialitäten

12,90 €

Lammfleisch mit verschiedenen Curry Serviert dazu Basmati Reis

Mutton Curry

in einer milden Currysauce

Mutton Tikka Masala

in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern

Mutton Jalfrazie

mit frisch gemischtem Gemüse

Mutton Vindaloo (sehr scharf)

mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce

Mutton Madras (scharf)

in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch

Butter Mutton

in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln

Mutton Saag

zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Ingwer

Rind Spezialitäten

11,90 €

Rindfleisch mit verschiedenen Curry Serviert dazu Basmati Reis

Rind Curry

in einer milden Currysauce

Rind Vindaloo (scharf)

mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce

Rind Jalfrazie

mit frisch gemischtem Gemüse, Gewürzen.

Butter Rind

in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln

Rind Saag

zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Ingwer

Rind Tikka Masala

in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern

Rind Madras (scharf)

in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch

Garnelen-Spezialitäten

14,90 €

Garnelen mit verschiedenen Curry Serviert dazu Basmati Reis

Ral Curry *(scharf)*

mit Auberginen und Kokosmilch, Tamarindensaft nach ceylonischer Art

Jheenga Curry

in einer milden Currysauce

Jheenga Madras *(scharf)*

mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch

Jheenga Tikka Masala

in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit Kräutern

Jheenga Vindaloo *(sehr scharf)*

mit Kartoffeln in einer Currysauce

Jheenga Saag

zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat

Jheenga Mango

Garnelen mit Mangopüree

Jheenga Jalfrazie

mit frischem gemischtem Gemüse

Butter Jheenga *(mild)*

in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen und Mandeln

Vegetarische-Spezialitäten (vegan möglich)

7,90 €

Serviert mit Basmati Reis

Chana Masala

Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern

Mix Vegetable

frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen

Kathiri Vindaloo

Auberginen frittiert mit Kartoffeln und Tomaten in einer milden Currysauce

Paruppu Curry

Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch und schwarzen Pfeffer

Palak

Spinat mit Gewürzen, gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch

Kathirika Curry

frittierte Auberginen in einer milden Currysauce

Vindaloo Matter

Kartoffeln mit Erbsen einer cremigen Sauce

Butter Vegetable

frisches Gemüse in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen mit Mandeln

Tandoori Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis oder Naan

Tandoori Chicken 11,90 €

Hähnchenfleisch in Joghurt und Gewürzen eingelegt, im Ofen gegrillt

Tandoori Mutton 13,90 €

Lammfleisch in Joghurt und Gewürze eingelegt, im Ofen gegrillt

Tandoori Meen 10,90 €

Tilapiafilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, im Ofen gegrillt

Tandoori Jheenga 15,90 €

Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, im Ofen gegrillt

Singam's Mix Grill 18,90 €

Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Tilapiafilet, Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, im Ofen gegrillt

Für unsere kleinen Gäste 5,90 €

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert (bis 12 Jahren)

Ein Hauptgericht nach Wahl, dies wird ganz mild serviert.

Dessert

Indische Nachspeisen sind ausgefallen, exotisch und unglaublich lecker

Indian Paradise 3,50 €

Hausgemachte Mangocreme mit Mandelblättchen

Mangoeis 3 Kugeln 2,40 €

Kulfi 3 Kugeln 2,40 €

Milch und Sahne vermischt, mit gemörserten Kardamomsamen und Safran

Karotten Halwa 3,50 €

Hausgemacht Karottenpudding mit Rosinen und Nüsse

Gulab Jamun 3,90 €

frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup

Indische Gewürze und ihre Wirkung

Bockshornkleesamen

*Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre.
Blutreinigend und heilt Nierenblutungen*

Chili

*Beruhigend für Herz und Kreislauf. Enthält Vitamin C und B. Verhindert Arterienverkalkung
und Thromboseneigung.*

Fenchel

*Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasenstein, Bauchschmerzen,
Krämpfe und Blähungen.*

Ingwer

*Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Müdigkeit,
Migräne und Bronchitis.*

Kardamon

*Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen,
Magenbeschwerden, Nervosität, Erkältung und Heiserkeit.*

Knoblauch

*Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den
Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.*

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.