

Willkommen im Singh Restaurant Gewerbepark!



Menu

Speisen & Getränke

Öffnungszeiten



Montag: 11:30 - 15:00
 Dienstag bis Sonntag: 11:30 - 15:00 und 17:30 - 23:00

opening times

Monday: 11:30 - 15:00
 Tuesday to Friday: 11:30 - 15:00 and 17:30 - 23:00



**Spezial-Brauerei
 Schierling**

Alle Gerichte (außer Nr. 261 & 262) auch zum
 Mitnehmen:
 10% Rabatt bei Abholung der Speisen.

All dishes (except no. 261 & 262) available for
 take away:
 10% discount for collection of food.

 vegetarisch

 Schwein

 Lamm

 Rind

 Hühnchen

 Fisch

 glutenfrei

 glutenhaltig

 Ente

 Weichtiere

 Schalenfrüchte

 enthält Soja

 laktosefrei

 Krebstiere

 mit Eier

 enthält Sesam

A gesüßt **B** Geschmacksverstärker E621

C Farbstoff E150a

D Konservierungsstoff E202

E Säuerungsmittel E260

Willkommen im Singh Restaurant Gewerbepark!

In unserem traditionell eingerichteten, indischen Restaurant möchten wir Sie herzlichst auf eine kulinarische Reise der besonderen Art durch Indien einladen. Auf unserer Speisekarte finden Sie Gerichte aus den verschiedenen Bundesstaaten Indiens, wie z.B. Kashmir, Kerala oder Goa. Und natürlich viele Gerichte aus dem Punjab (Nord Indien), unserer Heimat.

Besuchen Sie uns und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dem Besten, was Indien zu bieten hat. Ob typisch indisch oder an den deutschen Geschmack angepasst (besonders für unsere kleinen Gäste), für jeden ist das richtige dabei. Alle unsere Gerichte bereiten wir frisch zu. Eigens kreierte Gewürzmischungen geben den Gerichten die einzigartige indische Note. Nur bei uns kommen Sie in den Genuss unverfälschtem, indischen Geschmacks.



Um Ihnen stets nur die beste Qualität servieren zu können, verwenden wir in den meisten indischen Gerichten keine Geschmacksverstärker, Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe! Außer es lässt sich beim besten Willen nicht verhindern. Zum Beispiel gibt es nicht das ganze Jahr über (gute) frische

Mangos zu kaufen, daher müssen wir auf eingelegte Mangos zurückgreifen, welche nunmal leider behandelt sind. Alle indischen Gerichte sind frisch mit besten Gewürzen und nach bestem Gewissen frischen Zutaten zubereitet. Bei uns können Sie Ihr Essen bedenkenlos genießen.

Selbstverständlich können Sie alle unsere Gerichte auch mitnehmen. Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns, wann Sie die Speisen abholen möchten und wir gewähren Ihnen 10% Rabatt. Alle dafür benötigten Informationen (Speisekarte, Telefonnummer) finden sie auch auf unserer Homepage unter www.singh-restaurant.de.









Vielen Dank für Ihren Besuch und einen guten Appetit,

Gurpreet Singh und Gurjit Kaur



Vorspeisen – appetizers

Alle Pakora werden in Kichererbsenmehl frittiert.
All Pakora are fried in chickpea flour.

	<i>Euro</i>
201. DAL SHORBA nicht scharf Köstlich indische Linsensuppe. <i>Delicious Indian lentil soup.</i>	3,00 
202. Malkatani Shorba scharf Suppe mit frischem Gemüse, Reis und Linsen mit Hühnchenfleisch in kräftiger Curry Soße. <i>Spicy Indian soup with fresh vegetables, rice and lentils in a spicy curry.</i>	3,50 
203. SAMOSA nicht scharf In Indien eine beliebte Vorspeise mit einer köstlichen Gemüsefüllung und versch. Dips. <i>A popular Indian appetizer with a delicious vege-table filling and various dips.</i>	4,50 
204. Vegetable PAKORA nicht scharf Vegetarisches Pakora mit frischem Gemüse und verschiedenen Dips. <i>Fresh fried vegetables with various dips.</i>	4,50 
205. PANEER PAKORA nicht scharf Hausgemachter, paniertes Käse mit verschiedenen Dips. <i>House made, baked chees with various dips.</i>	4,50 
206. ONION BHAJI nicht scharf Mit Kichererbsenmehl panierte Zwiebeln mit verschiedenen Dips. <i>Onions, baked with chickpeas flour, with various dips.</i>	3,50 
207. MIX-RAITA nicht scharf Joghurt mit Gurken, frischen Tomaten und Zwiebeln mit Brot. <i>Yoghurt with cucumber, fresh tomatoes and onions with bread.</i>	4,50 
208. PAPPAD nicht scharf 2 knusprige Linsenwaffeln mit verschiedenen Dips. <i>2 crispy lentil wafers with different dips.</i>	2,00 



 vegetarisch	 Hühnchen	 Ente	 laktosefrei	A gesüßt	B Geschmacksverstärker E621
 Schwein	 Fisch	 Weichtiere	 Krebstiere	C Farbstoff E150a	
 Lamm	 glutenfrei	 Schalenfrüchte	 mit Eier	D Konservierungsstoff E202	
 Rind	 glutenhaltig	 enthält Soja	 enthält Sesam	E Säuerungsmittel E260	

Salate – salads

Alle Salate mit indischem Naan Brot  und speziellem Hausdressing serviert.

Auf Wunsch auch mit Essig-Öl-Dressing..



Euro

211. KACHUMBER SALAT **nicht scharf** **glutenfrei** 5,50

Gemischter Salat, Tomaten, Gurken mit feinem Knoblauch-Yoghurtdressing

Mixed greens, tomato, cucumber with nice tasting yogurt dressing.

212. BOMBAY SALAT **nicht scharf** **glutenfrei** 9,50

Gemischter, großer Salatteller mit exotischen Früchten und gegrillten Hühnchenfleischstreifen in marinierten, indischen Gewürzen.

Mixed, large salad with exotic fruits and grilled, marinated chicken strips.

213. Kerala SALAT **leicht scharf** **glutenfrei** 12,50

Großer Salatteller mit gegrillten Entenbrust-Streifen in süßsaurer-Soße.

Large salad with grilled duck breast strips in sweet and sour sauce.

214. GOA SALAT **nicht scharf** **glutenfrei** 12,50

Großer Salatteller mit gerillten Riesengarnelen in Knoblauch mit Zitronenkräutersoße.

Large salad with grilled king prawns in garlic herb lemon sauce.

Indisches Brot – Indian Bread

Euro

216. NAAN **nicht scharf** 2,50

Ovales Brot aus Hefeteig.

Oval bread made from dough.

217. PANEER KULCHA **nicht scharf** 3,50

Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt.

Bread filled with homemade cheese.

218. LASAN NAAN **nicht scharf** 3,00

Hefeteigbrot mit Knoblauch und frischem Koriander.

Leavened bread with garlic and fresh coriander.

219. Bhatūra **nicht scharf** 2,50

Frittiertes Hefeteigbrot (Ballonbrot).

Deep fried balloon bread.

 vegetarisch

 Schwein

 Lamm

 Rind

 Hühnchen

 Fisch

 glutenfrei

 glutenhaltig

 Ente

 Weichtiere

 Schalenfrüchte

 enthält Soja

 laktosefrei

 Krebstiere

 mit Eier

 enthält Sesam

A gesüßt **B** Geschmacksverstärker E621

C Farbstoff E150a













D Konservierungsstoff E202

E Säuerungsmittel E260

Vegetarische Spezialitäten - Vegetarian Specialties

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmati-Reis.

Euro

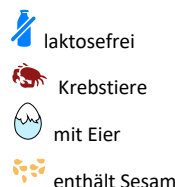
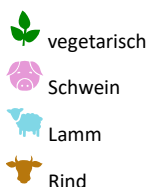
221. KARAHI SABJI scharf 	9,00
Gebratenes, frisches Gemüse in einer kräftigen Currysoße. <i>Fried, fresh vegetables in a nice tasting curry sauce.</i>	
222. CHANNA MASALA leicht scharf 	9,00
Kichererbsen, Kartoffelwürfel und frische Tomaten in kräftiger Masala-Soße. <i>Chick peas, diced potatoes and fresh tomato chunks in a spicy masala sauce.</i>	
223. BANGAN KA BHARTA leicht scharf  	10,50
(Nordindische Beliebtheit) Geräucherte, würzige Auberginen püriert mit Zwiebeln, frische Tomaten in pikanter Soße. <i>Smoked, spicy eggplant mashed with onions, fresh tomatoes in a spicy sauce.</i>	
224. VEGETABLE KORMA nicht scharf  	11,00
Frisches Gemüse in Nuss-Safran-Currysoße mit Kokosnussmilch. <i>Fresh vegetables in nut-saffron cream sauce with coconut milk.</i>	
225. MALAI KOFTA nicht scharf 	10,00
Haukäse-Kartoffel-Bällchen (2 Stück) in feiner Curry-Creme-Mandel-Soße. <i>2 cheese balls in fine curry cream and almond sauce.</i>	
226. PALK PANEER leicht scharf 	10,50
Blattspinat mit Hauskäse in milder Currysoße. <i>Indian spinach with Cheese House in mild curry sauce.</i>	
227. BATAU PALK leicht scharf  	10,10
Indischer Blattspinat mit Auberginen in milder Currysoße. <i>Indian spinach with eggplant in mild curry sauce.</i>	
228. BHINDI MASALA scharf  	11,50
Gebratene Okraschoten mit Zwiebel, Knoblauch und Tomatencurrysoße. <i>Fried ladies finger with onions, garlic and tomatoes curry.</i>	



Alle unsere indischen, vegetarischen Gerichte bereiten wir in Töpfen und Pfannen zu, die wir ausschließlich nur für vegetarische Gerichte verwenden!

Achten Sie auf die Symbole für z.B. **glutenfrei**, **glutenhaltig**, **laktosefrei**, **vegan**, **vegetarisch**, **mit Nüssen**, **mit Weichtieren/Krebsentieren** um Ihre Speisen sorgenfrei genießen zu können.

Sollten Sie eine Allergie (zum Beispiel) gegen Nüsse haben, sprechen Sie uns bitte darauf an. Sollten Sie ein Gericht essen wollen, bei dem normal Nüsse verwendet werden, können wir diese vielleicht weglassen. Bei allen Gerichten ist das leider nicht möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.




























A gesüßt **B** Geschmacksverstärker E621
C Farbstoff E150a
D Konservierungsstoff E202
E Säuerungsmittel E260

Hähnchen Spezialitäten - *Chicken specialties*

Alle Hauptgerichte serviert mit Basmati-Reis.

All entrees served with basmati rice.

	Euro
231. CHICKEN KAJU leicht scharf  Hühnerfleisch mit Ananas, Nüssen, schwarze Gewürzen und Kokosnuss-Currysoße. <i>Chicken with pineapple, cashew, black spices and coconut curry sauce.</i>	11,00   
232. KARAHI MURG scharf  Gebratenes Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse in einer kräftigen Currysoße. <i>Fried chicken with mixed vegetables in a nice tasting curry sauce.</i>	11,00  
233. PUNJABI MURG leicht scharf  Hühnerfleisch in Spinat Currysoße. <i>Chicken in spinach curry.</i>	10,00  
234. KASHMIRI MURG nicht scharf viel Soße  Hühnerfleisch in Knoblauch-Joghurt-Soße. <i>Chicken in garlic-yogurt sauce.</i>	11,00 
235. MURG RIZZALA nicht scharf viel Soße  (Kalkutta-Art) Hühnerfleisch mit Koriander und Minzblätter in grüner Zitronen-Sahne-Curry-Soße. <i>(Calcutta style) chicken with coriander and mint leaves in a green lemon curry.</i>	10,50 
236. CHICKEN MANGO nicht scharf viel Soße  Marinierte Hühnerstücke in feiner Mango-Ananas-Curry-Soße (süß-sauer). <i>Marinated chicken pieces in a delicate mango pine apple curry sauce (sweet and sour).</i>	10,00  
237. ACHARI MURG scharf  (Bombay-Art) Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in sauer-scharfer Currysoße. <i>(Bombay Style) Fried chicken with paprika and onions in sour spicy curry sauce.</i>	10,50  
238. MURG DOPIAZA leicht scharf  (Bengal-Art) Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Kartoffeln in Tomaten-Sahne-Soße. <i>(Bengal style) chicken with onions, potatoes in a tomato-cream sauce.</i>	10,50 
239. BIRYANI MURG leicht scharf  (Beliebtes indisches Gericht) Hühnerfleisch gemischt mit Reis und Gemüse, verschiedene Nüsse und Rosinen in Currysoße. <i>Chicken mixed with rice and vegetables, various nuts and raisins in curry sauce.</i>	11,00  

 vegetarisch

 Schwein

 Lamm

 Rind

 Hähnchen

 Fisch

 glutenfrei

 glutenhaltig

 Ente

 Weichtiere

 Schalenfrüchte

 enthält Soja

 laktosefrei

 Krebstiere

 mit Eier

 enthält Sesam

A gesüßt

B Geschmacksverstärker E621

C Farbstoff E150a

D Konservierungsstoff E202

E Säuerungsmittel E260

Lamm Spezialitäten - Lamb Specialties

Alle Lamm-Gerichte werden serviert mit Basmati-Reis.

All mutton dishes served with rice.

Euro

- | | |
|--|--|
| <p>241. ROGAN JOSH leicht scharf viel Soße 
 (Kaschmir-Art) Lamm in Knoblauch-Joghurt Curry-Soße.
 <i>(Kashmi styl) lamb in garlic yogurt and curry sauce.</i></p> | <p>11,50
 </p> |
| <p>242. JEERA ALOO SALAN leicht scharf 
 Lamm mit Kreuzkümmel-Kartoffeln und aromatischen Koriander, Kardamomschoten in Currysoße.
 <i>Lamb with cumin potatoes and aromatic coriander, cardamom in curry sauce.</i></p> | <p>11,50
 
 </p> |
| <p>243. SAAG GOSHT scharf 
 Lamm in Curry-Spinat-Soße. Eine indische Spezialität in aromatischen Gewürzen.
 <i>Lamb in spinach curry sauce. An Indian specialty in aromatic spices.</i></p> | <p>11,50
 
 </p> |
| <p>244. LAMM VINDALOO scharf viel Soße 
 Vindaloo ist ein Portugiesisches Rezept aus dem 17. Jahrhundert - Lamm in Knoblauch, Ingwer, Pfefferkörner, Zwiebeln und Essig in scharf-saurer Soße.
 <i>Vindaloo is a Portuguese recipe from the 17th century: Lamb in garlic, ginger, peppercorns, onions and vinegar in spicy-sour sauce.</i></p> | <p>11,50
 
 </p> |
| <p>245. LAMM KORMA nicht scharf viel Soße 
 Lamm mit Mischung aus Nüssen, Safran und Zitronen in kräftiger Currysoße.
 <i>Lamb with mixture of nuts, saffron, and lemon in curry sauce.</i></p> | <p>12,50
 
 </p> |
| <p>246. LAMM JALFREZI scharf 
 Lamm mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Kardamomschoten in kräftiger Currysoße.
 <i>Lamb with tomatoes, peppers, onions, ginger and cardamom pods in a spicy curry sauce.</i></p> | <p>11,50
 
 </p> |
| <p>247. LAMM Channa leicht scharf 
 Lamm mit Kichererbsen und Kartoffeln in Tomaten-Masala-Soße.
 <i>Lamb with chick peas and potatoes in tomato masala curry.</i></p> | <p>10,50
 
 </p> |
| <p>248. LAMM BHINDI MASALA scharf 
 Lamm mit gebratenen Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten.
 <i>Lamb with fried ladies finger, onions, garlic and tomatoes.</i></p> | <p>11,50
 
 </p> |



















- | | | | | | |
|---|--|--|---|-----------------------------------|------------------------------------|
|  vegetarisch |  Hühnchen |  Ente |  laktosefrei | A gesüßt | B Geschmacksverstärker E621 |
|  Schwein |  Fisch |  Weichtiere |  Krebstiere | C Farbstoff E150a | |
|  Lamm |  glutenfrei |  Schalenfrüchte |  mit Eier | D Konservierungsstoff E202 | |
|  Rind |  glutenhaltig |  enthält Soja |  enthält Sesam | E Säuerungsmittel E260 | |

Tandoori Khajana

Alle Tandoori Gerichte werden serviert mit Beilagensalat und Basmati-Reis.

All tandoori dishes served with salad and basmati rice.

Euro

- | | |
|--|--|
| <p>251. DELHI MURG leicht scharf viel Soße </p> <p>Hühnerstücke (24 Std. in Joghurt mariniert) mit speziellen indischen Gewürzen, mariniert, am Spieß gegrillt mit reichlich Tomaten-Buttersoße.
<i>Chicken pieces (24 hours marinated in yogurt) with different spices, marinated, grilled skewers with tomatoes, butter sauce.</i></p> | <p>11,50</p>  |
| <p>252. MURG TIKKA scharf wenig Soße auf heißer Platte </p> <p>Gegrillte Hühnerstücke 24 Std. in würzigem Joghurt mariniert. Mit Paprika, Zwiebeln.
<i>Grilled chicken pieces marinated in a spicy yogurt. With peppers, onions.</i></p> | <p>12,50</p>  |
| <p>253. MALAI MURG nicht scharf viel Soße </p> <p>Gegrillte Hühnerstücke in 24 Std. würzigem Joghurt mariniert, mit Nüssen in reichlich Safran-Sahnesoße.
<i>Grilled chicken pieces marinated in a spicy yogurt with nuts, saffron cream sauce.</i></p> | <p>13,50</p>  |
| <p>254. PANEER TIKKA leicht scharf wenig Soße auf heißer Platte </p> <p>Marinierter, gegrillter Käse mit Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons in Tomaten Curry Soße.
<i>Marinated, grilled cheese with onions, peppers and fresh tomatoes and mushrooms in curry sauce.</i></p> | <p>11,50</p>  |
| <p>255. FISCH TIKKA leicht scharf wenig Soße auf heißer Platte </p> <p>Gewürzter Lachs in Zitronensaft, Tamarindenpüree, mariniert, mit Zwiebeln, Paprika.
<i>Spiced Salmon with lemon juice, tamarind puree, marinated with onions, peppers.</i></p> | <p>14,50</p>  |
| <p>256. MIXED TANDOORI scharf wenig Soße auf heißer Platte </p> <p>Etwas von allen Tandoori-Gerichten.
<i>Something of all tandoori dishes except garlicks.</i></p> | <p>14,50</p>    |
| <p>257. LAMM ACHARI TIKKA scharf wenig Soße auf heißer Platte </p> <p>Gebrautes Lamm 24 Std. in würzigem Joghurt mariniert mit Paprika und Zwiebeln in würziger Joghurt-Tomaten-Currysoße.
<i>Grilled mutton pieces with paprika and onions in spicy yogurt tomato curry.</i></p> | <p>13,50</p>  |





- | | | | | | |
|---|--|--|---|-----------------------------------|------------------------------------|
|  vegetarisch |  Hühnchen |  Ente |  laktosefrei | A gesüßt | B Geschmacksverstärker E621 |
|  Schwein |  Fisch |  Weichtiere |  Krebstiere | C Farbstoff E150a | D Konservierungsstoff E202 |
|  Lamm |  glutenfrei |  Schalenfrüchte |  mit Eier | D Konservierungsstoff E202 | E Säuerungsmittel E260 |
|  Rind |  glutenhaltig |  enthält Soja |  enthält Sesam | | |

Empfehlung vom Chef persönlich!

Recommended by the chef in person!

Gilt nicht zum Mitnehmen.

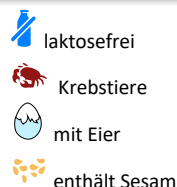
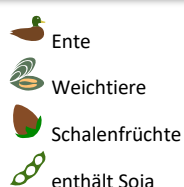
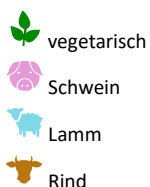
	Euro
261. BOLLYWOOD THALI 4 verschiedene vegetarische Überraschungs-Gerichte vom Chef für 2 Personen. Mit Salat, Raita und Nachspeise. <i>4 different vegetarian dishes for 2 people. With salad, raita and dessert.</i>	24,80 
262. BOMBAY THALI 1x Lamm, 1x Huhn und 2x vegetarische Überraschungs-Gerichte für 2 Personen. Mit Salat, Raita und Nachspeise. <i>1x mutton, 1x chicken and 2x vegetarian dishes for 2 people. With salad, raita and dessert.</i>	28,00 

Fisch Spezialitäten - Fish Specialties

Alle Fischgerichte werden serviert mit Beilagen-Salat und Basmati-Reis.

All fish currys served with salad and basmati rice.

	Euro
266. KARAHI FISCH scharf  glutenfrei Gebratenes Rotbarschfilet mit Gemüse in einer kräftigen Currysoße. <i>Grilled rod fish filet with vegetables in curry sauce.</i>	10,50 
267. DELHI FISCH nicht scharf  glutenfrei Lachs mit Kardamomschoten, Ingwer, Kreuzkümmel, in Joghurt-Curry-Soße. <i>Salmon with cardamom pods, ginger, cumin, in yogurt curry sauce.</i>	14,50 
268. GOA FISCH nicht scharf  glutenfrei Riesengarnelen mit Mango, Kardamom, Knoblauch, Nelken, Zwiebel, Mango in Curry-Soße. <i>King prawns with mango, cardamom, garlic, cloves, onion and mango in curry sauce.</i>	15,50 
269. BANGALI FISCH scharf  glutenfrei auf heißer Platte Gegrillter Tintenfisch mit Zwiebel, Paprika in Koriander-Zitronen-Soße. <i>Grilled Octopus, pepper and coriander in lemon sauce.</i>	11,50 



A gesüßt **B** Geschmacksverstärker E621
C Farbstoff E150a
D Konservierungsstoff E202
E Säuerungsmittel E260