



# Sai Ram

**INDISCHES RESTAURANT**

## Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag

12:00 bis 14:30 Uhr und 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Montag Ruhetag

Wechselnder Mittagstisch

 [sairam-moers.de](http://sairam-moers.de)

 [info@sairam-moers.de](mailto:info@sairam-moers.de)

Homberger Straße 94

47441 Moers (Nähe Hauptbahnhof)

 Kundenparkplätze im Parkhaus auf der Rückseite  
(über Essenberger Straße)

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen – Abholer-Rabatt 20%**

Reservierung und Bestellungen telefonisch unter

 **028 41-1697 247**

oder per WhatsApp unter 0176-14598800

Lieferservice ab 15 Personen



## Vorspeisen

10	Samosa	5,90 €
	Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	
12	Onion Bhaji	5,90 €
	Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl gebacken	
13	Bengan Pakora	5,90 €
	Auberginen mit Kichererbsenmehl gebacken	
14	Murgh Pakora	6,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsenmehl gebacken	
15	Panierte Teigrollen	5,90 €
	mit Hähnchenfleisch und Kartoffeln gefüllt (2 Stück)	
16	Cutletts	5,90 €
	panierte Thunfisch-Bällchen mit Kartoffeln (3 Stück)	
17	Garnelen Pakora	12,90 €
	Riesengarnelen, eingebacken in Kichererbsenmehl	
18	Gemischter Vorspeiseteller	8,90 €
	kleine Portion	
19	Gemischter Vorspeiseteller	16,90 €
	große Portion für zwei Personen	

## Salate

30	Gemischter Salat	4,50 €
31	Hähnchen-Salat	14,90 €
	gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	
32	Sai-Ram-Salat	19,90 €
	gemischter Salat mit Mango und Riesengarnelen	

## Suppen

Alle Suppen außer \* sind auch vegan erhältlich

40	Dal Suppe – Rote Linsensuppe	5,90 €
41	Tomatensuppe	5,90 €
42	Subji Suppe *	5,90 €
	gemischte Gemüsesuppe	
43	Fischsuppe *	12,90 €
	mit Lachs, Viktoriabarsch, Tintenfisch und Garnelen	

## Beilagen

50	Batura	2,50 €
	hausgemachtes indisches Brot	
51	Basmati-Reis	2,50 €
52	Gemüse-Reis	5,90 €
	mit indischen Gewürzen	
53	Nan-Brot – indisches Fladenbrot	2,50 €
54	Nan-Brot	4,00 €
	mit drei verschiedenen Dippis	
55	Nan-Brot mit Knoblauch	3,00 €
56	Papadam – Linsenbrot	3,00 €
57	Gemischtes Gemüse	5,90 €
	mit indischen Gewürzen	
58	Linsen auf indische Art	5,90 €
59	Raita	3,90 €
	Joghurt Salat, sehr gut zum «Entschärfen»	
60	Spinat mit indischen Gewürzen	5,90 €

## Hähnchen

mit Basmati-Reis oder Batura (hausgemachtes indisches Brot)

100	Chicken Vindaloo	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet auf Kartoffeln in scharfer Vindaloo-Currysauce	
101	Chicken Saag	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet auf Spinat in Currysauce	
102	Chicken Korma	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet auf Erbsen und Champignons in Kokosnuss-Currysauce	
103	Chicken Tikka Masala <sup>1</sup>	16,90 €
	mariniertes Hähnchenbrustfilet in Tikka Masalasaucе	
104	Chicken Tikka <sup>1</sup>	16,90 €
	mariniertes Hähnchenbrustfilet auf in Tikka-Gewürzen gebratener Paprika und Zwiebeln	
105	Butter Chicken	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet in Butter-Joghurtsauce	
106	Cheese Chicken	15,90 €
	Hähnchenbrustfilet in Käsesauce	
107	Chicken Mango	16,90 €
	Hähnchenbrustfilet auf Mangostücken in indischer Currysauce	



### Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag

12:00 – 14:30 und 17:00 – 22:30

Bestellungen unter **0 28 41-1697 247**

oder per WhatsApp unter 0176-1459 8800

Inhaber: Balasubramaniam Vijayabaskaram

- 108 **Chicken Mushroom** 15,90 €  
Hähnchenbrustfilet auf Champignons in Masalasaucе
- 109 **Tandoori Chicken** <sup>1</sup> 15,90 €  
mariniertes gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Keule
- 110 **Chicken Biryani** 17,90 €  
Hähnchenbrustfilet auf Basmati-Reis und gemischtem Gemüse

## Lamm

mit Basmati-Reis oder Batura (hausgemachtes indisches Brot)

- 200 **Lamm Vindaloo** 18,90 €  
gewürfeltes Lammfleisch auf Kartoffeln in scharfer Vindaloo-Currysauce
- 201 **Lamm Saag** 18,90 €  
gewürfeltes Lammfleisch auf Spinat in Currysauce
- 202 **Lamm Korma** 18,90 €  
gewürfeltes Lammfleisch auf Erbsen und Champignons in Kokosnuss-Currysauce
- 203 **Lamm Masala** 18,90 €  
gewürfeltes Lamm fleisch auf Champignons in Masalasaucе
- 204 **Lamm Channa** 18,90 €  
gewürfeltes Lammfleisch auf Kichererbsen in Madras-Currysauce
- 205 **Lamm Biryani** 19,90 €  
Lamm auf Basmati-Reis und gemischtem Gemüse
- 206 **Lamm Tikka** 32,90 €  
gegrilltes Lammfilet auf in Tikka-Gewürzen gebratener Paprika und Zwiebeln
- 207 **Lammkotelett** 28,90 €  
Lammkotelett mit indischen Gewürzen gegrillt

## Rind

mit Basmati-Reis oder Batura (hausgemachtes indisches Brot)

- 300 **Beef Vindaloo** 18,90 €  
gewürfeltes Rindfleisch in scharfer Vindaloo-Currysauce
- 301 **Beef Saag** 18,90 €  
gewürfeltes Rindfleisch auf Spinat in Currysauce
- 302 **Beef Korma** 18,90 €  
gewürfeltes Rindfleisch auf Erbsen und Champignons in Kokosnuss-Currysauce

- 303 **Beef Masala** 18,90 €  
gewürfeltes Rindfleisch auf Champignons in Masalasaucе
- 304 **Beef Channa** 18,90 €  
gewürfeltes Rindfleisch auf Kichererbsen in Madras-Currysauce
- 305 **Beef Biryani** 19,90 €  
Rind mit Basmati-Reis und gemischtem Gemüse
- 306 **Beef Tikka** 29,90 €  
gegrilltes Rumpsteak 300g auf in Tikka-Gewürzen gebratener Paprika und Zwiebeln

## Fisch

mit Basmati-Reis oder Batura (hausgemachtes indisches Brot)

- 400 **Victoriabarschfilet Vindaloo** 18,90 €  
Victoriabarschfilet in scharfer Vindaloo-Currysauce
- 401 **Victoriabarschfilet Saag** 18,90 €  
Victoriabarschfilet auf Gemüse in Masalasaucе
- 402 **Victoriabarschfilet Subji** 18,90 €  
Victoriabarschfilet auf Gemüse in Masalasaucе
- 403 **Lachsfilet Vindaloo** 20,90 €  
Lachsfilet in scharfer Vindaloo Currysauce
- 404 **Lachsfilet Saag** 22,90 €  
Lachsfilet auf Gemüse in Masalasaucе
- 405 **Lachs Subji** 22,90 €  
Lachsfilet auf Gemüse in Masalasaucе
- 406 **Prawn Vindaloo** 23,90 €  
Riesengarnelen in scharfer Vindaloo Currysauce
- 407 **Prawn Saag** 23,90 €  
Riesengarnelen mit Spinat in Currysauce
- 408 **Bengan Prawn** 23,90 €  
Riesengarnelen mit Auberginen in Masalasaucе
- 409 **Tintenfisch Madras** 18,90 €  
Tintenfischstücke in Madras-Currysauce
- 410 **Tintenfisch Tikka** 18,90 €  
Tintenfischstücke auf in Tikka-Gewürzen gebratener Paprika und Zwiebeln
- 411 **Gemischter Fischsteller, gegrillt** 29,90 €  
Lachsfilet, Victoriabarschfilet, Riesengarnelen und Tintenfisch, gegrillt

### Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt  
7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Säuerungsmittel 12 enthält eine Phenylalaninquelle  
13 gewachst 14 Nitritpökelsalz 15 mit Taurin 16 enthält Sulfite

# Vegetarisch und Vegan

mit Basmati-Reis oder Batura (hausgemachtes indisches Brot)  
alle vegetarischen Gerichte außer \* auch vegan erhältlich

500	Aloo Vindaloo	11,90 €
	Kartoffeln in scharfer Vindaloo-Currysauce	
501	Mix Subji	13,90 €
	gemischtes Gemüse in Masalasaucе	
502	Aloo Gobhi	12,90 €
	Kartoffeln und Blumenkohl in Currysauce	
503	Bengan Aloo	13,90 €
	Kartoffeln mit Aubergine in indischer Currysauce	
504	Aloo Palak	12,90 €
	Kartoffeln mit Spinat in indischer Currysauce	
505	Palak Paneer*	15,90 €
	indischer Käse mit Spinat in Currysauce	
506	Mattar Paneer*	15,90 €
	indischer Käse in Butter-Joghurtsauce	
507	Aloo Dal	12,90 €
	Kartoffeln und Linsen auf indischer Art	
508	Sai-Ram	13,90 €
	Kartoffeln, Linsen und Spinat nach Art des Hauses	
509	Aloo Channa	12,90 €
	Kartoffeln und Kichererbsen in Madras-Currysauce	
510	Bengan Channa	13,90 €
	Auberginen und Kichererbsen in Madras-Currysauce	
511	Aloo Beans Gravy	12,90 €
	Kartoffeln und Bohnen in Kokosnuss-Currysauce	
512	Channa Masala	13,90 €
	Kichererbsen in Masala-Curry	

513 Vegetable Biryani 14,90 €  
Basmati-Reis mit Gemüse

514 Vegetable Thali 23,90 €  
Aloo Dal, Mix Subji, Bengan Channa, Spinat Curry, Raita

## Desserts

860	Mango Malai <sup>1</sup>	5,90 €
	Joghurt mit Mango-Fruchtfleisch	
861	Keserie <sup>1</sup>	5,90 €
	Grieß mit Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen	
862	Gilebi	5,90 €
	frittierte Weizenmehkringel mit Zuckersirup getränkt	
863	Gulab Jamun	5,90 €
	frittierte Weizenmehlkugeln in köstlicher, süßer Marinade eingelegt	
864	Kheer (vegan)	5,90 €
	Sago mit Cashewnüssen, Rosinen und Kardamom in Kokosmilch gekocht	
865	Eis mit heißer Schokolade	5,90 €
	Vanilleeis	
866	Kokos-Pudding	6,90 €
	mit Sahne und Kokosmilch	
867	Gemischte Dessert-Platte <sup>1</sup>	16,90 €
	für zwei Personen	

## Indisches Büfett

Freitag, Samstag und Sonntag von 17:00 – 22:30  
Sonntag zusätzlich von 12:00 – 14:30

## Cocktail Happy-Hour

Täglich ab 21:00 Uhr

