Bengal

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN
AUS BANGLADESCH

Frühstück

Montag-Samstag ab 08:30 - 12:00



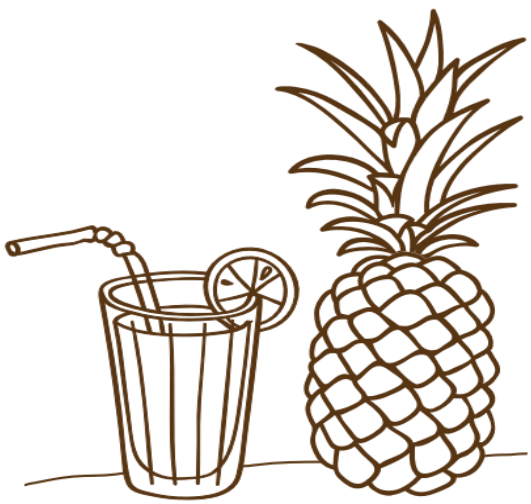
Bengal

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN
AUS BANGLADESCH

Zwei Frühstückskulturen, ein gemeinsamer Genuss.

Wir bringen die Vielfalt bengalischer Küche und die Klassiker des europäischen Frühstücks auf einen Tisch. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Verbindung, die Tradition und Vielfalt vereint.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



Frühstück

Das Bengalische–Europäische Genießerfrühstück

Freiburg Frühstück **8,50**

Croissant und Brötchen mit Butter und Marmelade, dazu Kaffee, Cappuccino oder Frischer Pfefferminztee mit Kurkuma und Lemon-Honig

Bangla-Toast Frühstück **11,50**

Knuspriger Toast (2 Stück), gefüllt mit eingelegten Champignons, Avocado und Hähnchen-Linsen-Joghurt-Masala

Tiger Frühstück **13,50**

Knuspriges Croissant/Paratha, gefüllt mit eingelegten Champignons, Avocado und Hähnchen-Linsen-Joghurt-Masala. Dazu ein erfrischender Mango-Ingwer-Lemon-Lassi

Asiatisches Frühstück **16,00**

Herzhafte Fleischbeilage mit gelben Linsen und saisonales Gemüse, serviert mit Spiegeleiern, goldbraunem Paratha/Brotkorb. Dazu aromatisches Ghee und ein erfrischender Mango-Ingwer-Lemon-Lassi

Europa Frühstück **19,00**

Paratha, frischer Brotkorb und bengalisch gewürztes Rührei, begleitet von feinen Käsespezialitäten, Butter und Kokos-Lemon-Marmelade. Dazu Lemon-Joghurt mit frischen Früchten und Mango-Ingwer-Lemon-Lassi. Abgerundet mit Kaffee, Cappuccino oder frischem Pfefferminztee mit Kurkuma und Lemon-Honig

Tomaten-Mozzarella-Omelett **10,50**

Frisch zubereitetes Omelett mit Tomaten, Mozzarella, Kräutern und Basilikum, serviert mit Brot und Mango-Lemon-Sauce

Spiegeleier (2 Eier) **8,50**

Mit Avocado-Fruchtdekoration, Joghurt-Lemon-Sauce und Brot

Joghurt mit exotischen Früchten oder Müsli **8,50**

Cremiger Joghurt mit asiatischen Früchten oder Müsli und Orangen-Mango-Lemon-Sauce

Buttercroissant **2,20**

Schokoladencroissant **2,50**

Mittagskarte

Montag – Freitag ab 12:00 – 15:00 Uhr



Täglicher Mittagstisch (Montag–Freitag)

Vorspeisen / Salate

Beilagensalat 7,50

Veggie Samosa (2 Stück) 8,50

Mango-Tomaten-Mozzarella Salat 10,50

Mit Tamarind-Mango-Lemonsoße und Brot

Hähnchensalat/Garnelensalat 15,50

Gemischter Salat mit Hähnchen oder Garnelen, Zucchini, Champignons, Karotten und Brot

Bengal Spezial Gerichte

Jhol Shobzi

Gemischtes Gemüse in Kokosmilch mit Limettenblättern und roter/grüner/gelber Currypaste mit Fischsauce (oder ohne)

Mit Gemüse 15,50

Mit Huhn, Rind, Fisch oder Garnelen 17,50

Chicken Royale (Joghurt oder Tomate) 17,50

2 Hähnchenbrustfilets mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen und bengalischen Gewürzen mit Joghurt/Tomaten-Lemon soße

Pejazi Mangsho 17,50

Große Rindfleischstücke mit Kartoffeln, Blumenkohl, Auberginen und Bohnen in Tomatensoße

Dal Veggi (vegan) 16,00

Verschiedenes Gemüse mit gelben Linsen, Ingwer, Knoblauch, Muskat, Lorbeerblättern und Tomatensoße

Vegetarische (Vegane) Gerichte

Bangla Shobzi 14,50

Verschiedenes Gemüse mit speziellen bengalischen Gewürzen und Tomatensoße

Achari Begun 14,50

Auberginen mit Weißkohl, Kartoffeln, bengalischen Gewürzen und Tamarindensoße

Hühnerfleisch Gerichte

Rost Polaw **15,50**

Hühnerfleisch in Joghurt-Tomatensoße mit Kartoffeln, Karotten, bengalischen Gewürzen und Limetten

Dal Murgi **15,50**

Hühnerfleisch mit Blumenkohl, Chili, Knoblauch in Tomatensoße

Tikka Massala **17,50**

2 Hähnchenbrustfilets mit Spezialgewürzen, Gemüse, Kokosmilch und Joghurt-Lemon-Tomatensauce

Rindfleisch Gerichte

Beef Schizzling **16,50**

Rindfleisch mit Blumenkohl, Brokkoli, Koriander, Ingwer, Lemon, Chili und Sojasoße

Dal Mangsho **16,50**

Rindfleisch mit gelben Linsen, gelbem Curry, bengalischen Gewürzen, Limetten und Tomatensoße

Fisch-Gerichte

Fisch Malai **17,50**

2 Fisch-Filets mit Brokkoli, Blumenkohl, Kohl, Bohnen, Kokosmilch, Kurkuma und Limettensauce

Fisch-Do-Peyaz **17,50**

2 Fisch-Filets mit Tomaten, Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln und Limette

Garnelen-Gerichte

Chingri Bhuna **17,50**

Garnelen mit Kartoffeln, Auberginen, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Tomatensoße

Dudh Chingri **17,50**

Garnelen mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Ingwer, Kokosmilch und Limettenblättern

Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.

Suppen (Nur im Winter)

Linsen-Gemüsesuppe

Mit verschiedenen Gemüsesorten, Linsen	**10,50**
Mit Rind, Huhn, Fisch oder Garnelen	**13,50**



Speisekarte

Montag – Freitag	ab 17:30 Uhr
Samstag	ab 12:00 – 15:00 Uhr ab 17:30 Uhr



Abendkarte / Hauptkarte

Vorspeisen

Bengalische Linsenpuffer **8,50**

Mit Linsen, Kartoffeln, Zucchini, Zwiebeln und
Tamarind-Mango-Lemonsoße

Veggi Samosa (2 Stück) **8,50**

Verschiedenes Gemüse im Teigmantel und
Tamarind-Mango-Lemonsoße

Linsen-Garnelepuffer **9,50**

Mit Linsen, Garnele, Kartoffeln, Blumenkohl, Zucchini und
Tamarind-Mango-Lemonsoße

Bengal Tapas

Dhaka **11,50**

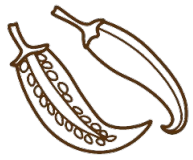
-Mangosalat
-Linsenpuffer
-Veggi Samosa

Dip 1: Mango-, Paprika-, Chili- Limettendip
Dip 2: Tamarind-, Früchte- Chilidip

Tiger (für 4 Personen) **43,00**

-Mangosalat
-Linsenpuffer
-Veggi Samosa

Dip 1: Mango-, Paprika-, Chili- Limettendip
Dip 2: Tamarind-, Früchte- Chilidip



Chilischote

Suppen (nur im Winter)

Linsen-Gemüsesuppe

Mit verschiedenen Gemüsesorten, Linsen	**10,50**
Mit Rind, Huhn, Fisch oder Garnelen	**13,50**

Salate

Beilagensalat **7,50**

Verschiedenes Obst und Gemüse mit
Mango-Senf-Dressing

Mango-Tomaten-Mozzarella Salat **11,50**

Frische Mango, Tomaten, Mozzarella, Lemon Sauce
und Brot

Apfel-Mango-Mozzarella Salat **11,50**

Frische Mango, Apfel, Mozzarella und Lemon Sauce

Mango Salat **11,50**

Frische Mango, Tomaten, Limetten, bengalische Gewürze

Hähnchensalat/Garnelensalat **18,50**

Gemischter Salat mit Hähnchen oder Garnelen, Zucchini,
Champignons, Karotten und Brot



Hühnerfleisch-Gerichte

Rost Polaw **20,50**

Hühnerfleisch in Joghurt-Tomatensoße mit Kartoffeln, Karotten, bengalischen Gewürzen und Limetten

Murgi Do-Piaza **20,50**

Große Hähnchenstücke mit Kartoffeln, Auberginen, und Bohnen in Tomaten-Limetten-Soße mit bengalischen Gewürzen

Murgi Manchurian **20,50**

Hühnerfleisch mit Bohnen, Blumenkohl, Zucchini, Ingwer, Knoblauch, Koriander und Sojasoße

Dal Murgi **20,50**

Hühnerfleisch mit gelben Linsen, Kartoffeln, Zucchini und Bohnen, gelbem Curry und Limettenblättern

Rindfleisch-Gerichte

Bhuna Mangsho **22,50**

Rindfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Limettenblättern und Tomatensoße

Dal Mangsho **22,50**

Rindfleisch mit gelben Linsen, gelbem Curry, bengalischen Gewürzen, Limetten und Tomatensoße

Beef Schizzling **22,50**

Rindfleisch mit Blumenkohl, Brokkoli, Koriander, Ingwer, Lemon, Chili und Sojasoße

Fisch-Gerichte

Fisch Spinat **23,50**

2 Fisch Filets mit Kartoffeln, Bohnen, Spinat und Tomaten-Limettensoße

Fisch-Do-Peyazo **23,50**

2 Fisch Filets mit Tomaten, Aubergine, Kartoffeln, Zwiebeln und Koriander

Fisch Malai **23,50**

2 Fisch Filets mit Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Kokosmilch, Kurkuma, Knoblauch und Limettensoße

Garnelen-Gerichte

Chingri Bhuna **23,50**

Garnelen mit Kartoffeln, Auberginen, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Tomatensoße

Dudh Chingri **23,50**

Garnelen mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Ingwer, Kokosmilch und Limettenblättern

Schoscha Chingri **23,50**

Garnelen mit Gurken, Kartoffeln, Zucchini, Koriander, Kokosmilch und Limettenblättern

Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.



Vegetarische (Vegane) Gerichte

Jhol Shobzi **17,50**

Gemischtes Gemüse in Kokosmilch mit Limettenblättern und roter/grüner/gelber Currypaste

Bangla Shobzi **17,50**

Verschiedenes Gemüse mit speziellen bengalischen Gewürzen und Tomatensoße

Alu Shak **17,50**

Kartoffeln, Spinat, Kurkuma, Muskat, Limettenblättern und Tomaten

Alur Dal **17,50**

Gelbe Linsen mit Kartoffeln, Blumenkohl, Weißkohl, Tomaten und Muskat

Shada Shobzi **17,50**

Verschiedenes Gemüse mit Sojasoße und Ingwer-Lemon-Sauce

Achari Begun **17,50**

Auberginen mit Kartoffeln, Zucchini, Weißkohl, bengalischen Gewürzen und Tamarindensoße

Zu allen Gerichten reichen wir Basmatireis.

Sternanis

Bengal-Spezial

Chicken Royale 1 (Joghurt-Lemon) **24,50**

2 Hähnchenbrustfilets mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen und bengalischen Gewürzen

Chicken Royale 2 (Tomato-Lemon) **24,50**

2 Hähnchenbrustfilets mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen und bengalischen Gewürzen

Tikka Massala **24,50**

2 Hähnchenbrustfilets mit Spezialgewürzen, Gemüse, Kokosmilch und Joghurt-Lemon-Tomatensauce

Pejazi Mangsho **24,50**

Große Rindfleischstücke mit Kartoffeln, Blumenkohl, Auberginen und Bohnen in Tomatensoße

Jhol Shobzi

Verschiedenes Gemüse in Kokosmilch mit Fischsoße oder ohne, Limettenblättern und roter/grüner/gelber Currypaste

mit Gemüse	**18,50**
mit Huhn	**21,50**
mit Rind	**23,50**
mit Fisch	**24,50**
mit Garnelen	**24,50**

Dal Veggi (vegan) **18,50**

Verschiedenes Gemüse mit gelben Linsen, Ingwer, Knoblauch, Muskat, Lorbeerblättern und Tomatensoße



Für unsere Kleinen

Gebratener Reis mit Obst **10,50**

Mit frischen Früchten

Pommes Frites **6,50**

Mit Ketchup

Chicken Nuggets **10,50**

Mit Pommes Frites und Obst

Nachspeisen

Dudh Malai **10,50**

Süße Milchspeise mit Kardamom, Cashewnüssen,
Rosenwasser und Obst

Gulab Jamun **10,50**

Süßbällchen mit Mawa, Zimt, Safran und Obst

Schokoladenkuchen nach bengalischer Art und Obst **10,50**

Gemischter Nachspeisenteller **14,50**

Eine Kostprobe jeder unserer Nachspeisen und Obst

Getränkekarte



Getränke

Bengalische Erfrischungsgetränke

Togma Eshob (0,4l) **6,50**

2 verschiedene Chiasamen, Limettensaft
und Limettenblättern (Enthält minimal Alkohol, auf Wunsch auch alkoholfrei)

Hausgemachter Eistee (0,4l) **6,50**

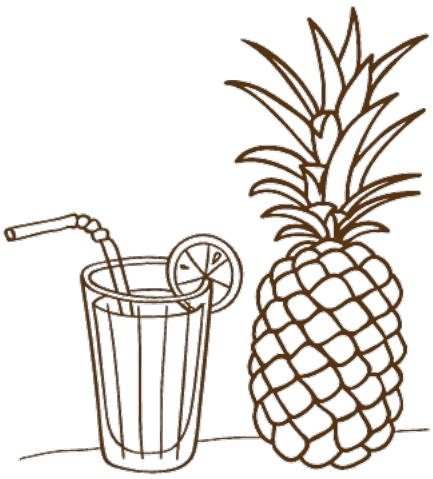
Gekühlter Ceylon-Tee mit Limettensaft

Lassi (Hausgemacht)

Mango Lassi **7,00**

Erdbeer Lassi **7,00**

Erdbeer-Mango Lassi **7,00**



Tee

Darjeeling Kardamom Bengalischer Schwarztee mit Milch	**5,50**
Frischer Pfefferminztee mit Heiße Zitrone, Kurkuma und Honig	**5,50**
Insel der Sinne (Ayurvedischer Kräutertee)	**5,50**
Earl Grey	**5,50**
Jasmintee Mit Lemon	**5,50**
Grüner Tee	**5,50**
Rooibos Vanille	**5,50**
Schweizer Kräutertee	**5,50**
Kamillentee	**5,50**

Kaffee

Espresso	**3,50**
Espresso Macchiato	**4,00**
Kaffee	**4,00**
Doppelter Espresso	**5,00**
Cappuccino	**4,50**
Latte Macchiato	**5,00**
Milchkaffee	**5,00**
Heiße Milchschokolade	**5,00**
Cafe Baileys	**6,00**

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	3,00	4,50
Coca-Cola [1,9]	4,00	5,50
Coca-Cola Light [1,9,11] Flasche 0,33 l		5,00
Fanta [1]	4,00	5,50
Spezi [1,9]	4,00	5,50
Sprite [2]	4,00	5,50

Mineralwasser

Lieler Classic Flasche 0,25 l	4,50
Lieler Classic Flasche 0,5 l	7,50
Lieler Natur Flasche 0,25 l	4,50
Lieler Natur Flasche 0,5 l	7,50

Säfte / Saftschorlen

	0,2 l	0,4 l
Saftschorle	4,00	6,00
Mangosaft [2,3]	4,50	6,50
Apfelsaft	4,50	6,50
Orangensaft	4,50	6,50
Maracujanektar	4,50	6,50
Johannisbeernektar [3]	4,50	6,50
JoMa [2,3] **(Johannisbeere-Mango)**	4,50	6,50

Biere

	0,3 l	0,5 l
Ganter Pils vom Fass	**5,00**	**6,50**
Radler [2]	**5,00**	**6,50**
Ganter Hefeweizen Hell		**6,50**
Ganter Hefeweizen Alkoholfrei		**6,50**
Ganter Kristallweizen		**6,50**
Ganter Urtrunk	**5,50**	
Freiburger Pils	**5,50**	
Ganter Alkoholfrei	**5,50**	

Aperitif

Aperol Spritz **9,50**

0,25 l

Campari Spritz **9,50**

0,25 l

Sekt

	0,1 l	0,2 l	0,75 l (Fl.)
Geldermann Sekt	**5,50**	**–**	**35,-**

Cocktails

Red Rony **13,50**

Erfrischender Cocktail mit Mango, Maracuja, Orange, Limette, Grenadine, Wodka und Passoá

JoMa (alkoholfrei) **13,50**

Johannisbeere, Mango, Limette und Kokos

Weine

Weißwein-Schorle **5,50**

Süß oder sauer, 0,25 l

Rotwein-Schorle **5,50**

Süß oder sauer, 0,25 l

Rosé-Schorle **5,50**

Süß oder sauer, 0,25 l

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

	0,1 l	0,2 l	0,75 l (Fl.)
Weißburgunder trocken	**5,50**	**8,50**	**32,-**
Grauburgunder trocken	**5,50**	**8,50**	**32,-**
Pinot Noir Rosé trocken	**5,50**	**8,50**	**32,-**
Spätburgunder Rotwein trocken	**6,00**	**9,00**	**34,-**

Bischoffinger Wein vom Kaiserstuhl

	0,1 l	0,2 l	0,75 l (Fl.)
Weißburgunder trocken	**5,00**	**7,50**	**29,-**
Grauburgunder trocken	**5,00**	**7,50**	**29,-**
Spätburgunder Rosé trocken	**5,00**	**7,50**	**29,-**
Spätburgunder Rotwein trocken	**5,50**	**8,00**	**31,-**
Rioja El Coto (spanien)	**6,00**	**9,00**	**34,-**

Spirituosen

Williams **6,00**

2 cl

Kirschwasser **6,00**

2 cl

Feiern im Bengal

Sonntags steht unser Restaurant für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung – Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen oder andere Anlässe.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

So erreichen Sie uns

Bengal

Eisenbahnstraße 43
79098 Freiburg

Telefon 0761 1371828
info@bengal-freiburg.de

bengal-freiburg.de

Sofern Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service-Team.

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten 19 % Mehrwertsteuer.
Zahlbar in bar oder mit EC-Karte.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt
6 Geschwärzt
7 Phosphat
8 Milcheiweiß
9 Koffeinhaltig
10 Chininhaltig
11 Süßungsmittel
12 Enthält eine Phenylalaninquelle
13 Säureregulator Natriumcitrate