



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Menu

इपटोइटेकर्ट



WWW.SANGAM.RESTAURANT

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

*Montag bis Sonntag
täglich geöffnet von
11:00 - 24:00 Uhr.*



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Suppen | Soups | اشموريات

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Dal Soup
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup
شموريه عدس هندي | 4,90 € |
| 2 | Tomato Soup
Tomatensuppe / Tomato soup
شموريه طماطم | 5,00 € |
| 3 | Lachsan Soup ⁴
Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup
شموريه توم هندي | 5,00 € |
| 4 | Vegetable Soup
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup
شموريه خضار هندي | 5,50 € |
| 5 | Chicken Cream Soup ^G
Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup
شموريه دجاج هندي | 6,50 € |
| 6 | Jeenga Sabzi Soup
Suppe mit Riesengarnele und Gemüse/ Soup with king prawn and vegetables | 7,50 € |
| 7 | Mulligatawny Soup scharf / hot
Indische Linsen mit Reis und Hühnerfleisch /
Indian lentils with rice and chicken
عدس هندي مع أرز ودجاج | 7,50 € |

Frische Salate | Fresh Salads | السلطات الطازجة

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Tomatensalat
Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onions, vinegar and oil
سلطة طماطم مع بصلي، خل وزيت | 4,50 € |
| 11 | Salat à la Saison ^{B,G,K}
Gemischter Salat mit Indian Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with Indian dressing or, if preferred, with oil and vinegar
سلطة مشكله مع تنبيلة هندي او - حسب الرغبة - مع زيت وخل | 5,50 € |
| 12 | SANGAM Salat ^{B,G}
Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn
سلطة مشكله مع روبيان، أناناس، جبنة ووزة | 7,50 € |

- | | | |
|----|--|--------|
| 13 | Indischer Bauernsalat ^{B,G,K}
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Indian Dressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions and Indian dressing
سلطة هندي مع شرائح صدر دجاج متلي، فطر، طازج ذرة، بصلي وتنبيلة الين | 7,50 € |
| 14 | Bombay Salat ^{B,G,K,D}
Fischfilet mit Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer in Indian Dressing / Fillet of fish with onions, garbanzo beans, ginger and Indian dressing
بولوك مع بصلي، حمص وزنجبر في صلصة سلطه بنغاليه | 7,50 € |

Warme Vorspeisen | Warm Starters | مقبلات دافئة

Alle warmen Vorspeisen werden mit vier verschiedenen schmackhaften Dips serviert. / All warm appetizers come with four different tasty dips.

تقدم جميع المقبلات الدافئة مع أربعة أنواع من الصلصات الشهيرة

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | Vegetable Pakoras
Mit frischem Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Mixed vegetable pakoras
پاکورا خضار مشكله | 5,90 € |
| 21 | Vegetable Samosa ^{A(W)} 2 Stück / 2 pieces
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln und Gewürzen / Patties stuffed with a mixture of peas, potatoes and Indian spices
كحلعتان - فطائر محشوة بخليط من البازيلاء، البطاطا والتوابل الهندية | 6,50 € |
| 22 | Mushroom Pakoras
Mit frischen Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with fresh mushrooms, deep fried
پاکورا متلية مع فطر، طازج | 5,50 € |
| 23 | Spicy Onion Bhaji
Gehackte Zwiebeln pikant in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Minced onion with gram flour and spices, deep fried
حلقات بصلي متلية مع دقيق الحمص والتوابل | 5,50 € |
| 24 | Paneer Pakoras ^G
Mit hausgemachtem Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / | 6,50 € |



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Pakorras with homemade cheese, deep fried
پاکوریا مقلیہ مع جبنة

- 25 Chicken Pakoras 6,50 €
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with tender chicken
پاکوریا مع دجاج
- 26 Fish Pakoras 6,50 €
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with seasonal fish
پاکوریا مع سمک طازج
- 27 Shrimp Pakoras 7,00 €
Kleine Garnelen in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with shrimps
پاکوریا مع ریویان
- 28 Mixed Starter à la Chef > veg/non-veg ^{A(W)} 15,00 €
Gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen / Special plate with different appetizers for 2 persons
طبق خاص من المقبلات المتنوعة لشخصین
- 29 Tandoori Mixed Starter ^{D,G} 25,00 €
Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tonofen mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch für 2 Personen / Delightful mix with different pieces of chicken, lamb and fish, roasted in the clay oven for 2 persons
تشکیلة لذیذة من قطع الدجاج، لحم الضأن و السمک، المشویة بفرن الطاباق لشخصین

Kalte Vorspeisen | Cold Starters | مقبلات باردة

- 35 Channa Chat 5,50 €
Indische Kichererbsen mit Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Tamarinde Sauce / Indian garbanzo beans with spices, onions and tomatoes in tamarind sauce
حبوب حصص هندي مع بهارات، بصلي و طماطم في صلصة تمر هندي
- 36 Chicken Chat Delhi 6,50 €
Indischer Hühnerfleischsalat / Indian chicken salad
سلطة دجاج هندي
- 37 Shrimps Cocktail ^{B,G} 7,50 €
Krabben-Cocktail / Shrimps cocktail
کوکتری ریویان

Tandoori Brot-Spezialitäten | Bread Specialities خبز تاندوري خاص

- Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Tonofen / Flat bread freshly baked over charcoal in our clay oven
خبز رقیق مخبوز علی الفحم في فرن الطاباق
- 40 Tandoori Roti ^{A(R)} 3,00 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl / Indian wholemeal flat bread
خبز هندي رقیق من الحبوب الكاملة
- 41 Lachha Parantha ^{A(R),G} 3,50 €
Spezial Fladenbrot mit Butter / Special bread baked in thin layers with butter
خبز خاص مخبوز بطبقات رقیقة مع الزبدة
- 42 Plain Nan ^{A(W),C,G} 3,50 €
Weißes Fladenbrot / Indian white flat bread
خبز هندي أبيض رقیق
- 43 Butter Nan ^{A(W),C,G} 4,00 €
Weißes Fladenbrot mit Butter / Indian white flat bread with butter
خبز هندي أبيض رقیق مع زبدة
- 44 Garlic Nan ^{A(W),C,G} 3,90 €
Weißes Fladenbrot mit Knoblauch / Indian white bread with garlic
خبز هندي أبيض مع الثوم
- 45 Onion Nan ^{A(W),C,G} 4,00 €
Weißes Fladenbrot mit Zwiebel gefüllt / Indian white bread stuffed with onion
خبز هندي أبيض محشو بالبصل
- 46 Paneer Nan ^{A(W),C,G} 4,00 €
Fladenbrot gefüllt mit Käse / Flat bread filled with cheese
خبز رقیق محشو بالجبنة
- 47 Keema Nan ^{A(W),C,G} 4,00 €
Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch / Flat bread stuffed with minced meat
خبز رقیق محشو باللحم المفروم
- 48 Vegetable Paratha ^{A(R)} 4,00 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl gefüllt mit gehacktem Gemüse / Indian wholemeal flat bread with vegetables
خبز هندي رقیق من الحبوب الكاملة مع خضار



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

49 Mint Paratha ^{A(R)} 4,00 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl mit Minze /
Indian wholemeal flat bread with mint
خبز هندي رقيق من الحبوب الكاملة مع النعنع

50 Peshwari Nan ^{A(W),C,G} 4,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Käse und Kokosflocken
/ Flat bread filled with raisins, cheese and coconut
خبز رقيق محشو بتشكيلة فواكه

51 Tandoori Special Nan ^{A(W),C,G} 5,00 €
Fladenbrot mit Ingwer, grüne Chili und Koriander-
blätter gefüllt / Bread stuffed with ginger, green
chillies and cilantro leaves
خبز محشو بالزنجبيل، هلفل أخضر وأوراق كزبرة

52 Pappadum 4,00 €
Knusprige Linsenwaffeln / Crispy lentil wafers
وفاقق عديس مقرمش

Joghurts | Yoghurt | أصناف اللبن الرائبية

Unsere Frischmilch-Joghurts sind als Beilage zu allen
Speisen zu empfehlen. / We recommend our yogurts as
side dish to any meal. They are made of fresh milk only.

55 Plain Dahi ^G 3,00 €
Einfacher Joghurt / Plain yoghurt
لبن سادة

56 Alu Raita ^G 3,50 €
Kartoffel-Joghurt / Potato yoghurt
لبن بالبطاطا

57 Kheere Ka Raita ^G 4,00 €
Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt
لبن بالخيار

58 Punjabi Raita ^G 4,50 €
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebel /
Yoghurt with cucumber, tomato and onion
لبن مع الخيار، طماطم وبصل

THALIS | تاليز

Verschiedene Gerichte auf einem Teller. Traditionell serviert
auf original indischen Thali-Platten / Various dishes on one
plate, served in the best Indian tradition on original platters.

أطباق متنوعة في صينية واحدة، تقدم حسب التنازل
الهندية العربية

65 Vegetable Thali 22,90 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita^G, Salat, und
Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations,
raita, salad, and Basmati rice
3 أطباق خضار متنوعة، رايانا، سلطة وأرز بسمتي

66 Haus Thali 23,90 €
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht,
Raita^G, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat
dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, Basmati rice
طبقتان متنوعتان من اللحم، طبق خضار، رايانا،
سلطة وأرز بسمتي

67 Masli Thali 23,90 €
3 verschiedene Fischgerichte, Raita^G, Salat und Bas-
mati-Reis / 3 different kinds of fish, raita, salad, and
Basmati rice
3 أنواع سمك مختلفة، رايانا، سلطة وأرز بسمتي

Wir stellen Ihnen auch gerne **Thalis für 2 Personen** zusam-
men / We are also pleased to prepare thalis for 2 persons
نحن على استعداد تام لتحضير التاليز لشخصين

68 Ghandi Thali 43,90 €
mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten /
with a variety of 6 vegetable dishes
غاندي تالي مع تشكيلة من 6 أطباق خضار

69 Akbar Thali 44,90 €
mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 Gemüse-
gerichten / variety of 4 meat and 2 vegetable dishes
أكبر تالي مع تشكيلة من 4 أطباق لحم وطبقتي
خضار

Qualitäts-Garantie | Guarantee Of Quality | ضمان الجودة

Zu allen Hauptgerichten servieren wir hochwertigen Basmati-Reis mit Safran. All dishes are served with high-quality Basmati
rice with saffron. | تقدم جميع الأطباق مع أرز بسمتي عالي الجودة بالزعفران



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

TANDOORI KHAJANA | أطباق التندوري

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt ⁶ (auf Wunsch auch ohne) und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen. / Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat, fish or vegetables are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in yoghurt (or without) and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with Basmati rice and spicy sauces.

استمتعوا بأطباق التندوري الشهيرة، قطع اللحم، السمك أو الخضار المشوية على الفحم في فرن الصلصال التنتيدي بعد تنبيلها بالتين والتبهارات الخاصة لمدة 12 ساعة، تقدم جميع أطباق التندوري مع أرز البسمتي والصلصات الحارة.

- 75 Tandoori Chicken ⁶ 15,90 €
Herzhafte Hähnchenteile (mit Knochen) mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen / Tasty pieces of chicken (with bones) seasoned with ginger, garlic and spices
قطع دجاج شهية (مع العظم) متبلة بالزنجبيل، الثوم والتبهارات
- 76 Garlic Chicken Tikka ⁶ 16,90 €
Hühnerbrustfilet in Knoblauch und Joghurt / Boneless chicken in yoghurt and garlic
دجاج مسحوب في اللبن والثوم
- 77 Malai Chicken Tikka ⁶ 17,50 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashewpaste, weißem Pfeffer, indischen Gewürzen / Boneless chicken fillet in yoghurt, cream, cashewnut paste, white pepper and Indian spices
فيليه دجاج مسحوب في اللبن، الكريمة، معجون الكاجو، فلفل أبيض وتبهارات هندية
- 78 Special Chicken Tikka ⁶ 17,50 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert mit spezieller Gewürzmischung / Boneless chicken marinated in yoghurt and various Indian spices
دجاج مسحوب في اللبن الزعفران والتبهارات الهندية الأخرى
- 79 Green Chicken Kabab ⁶ 16,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Spinatpaste, Minze und Koriandersauce eingelegt / Boneless chicken marinated in yoghurt, spinach, mint and cilantro sauce

دجاج مسحوب متبّل بصلصة اللبن، الاسبانخ، اللفت والكمون

- 80 Lamb Seekh Kebab 18,90 €
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen / Minced lamb with onions, herbs, ginger and spices
تحمض ضأن مقروم مع بصلي، أعشاب وزنجبيل وتبهارات
- 81 Special Lamb Tikka ⁶ 18,90 €
Zartes Lammfilet in Joghurt und Spezialgewürzmischung eingelegt / Tender lamb marinated in yoghurt and special spices
تحمض ضأن طري متبّل بالتين والتبهارات الخاصة
- 82 Tandoori Lamb Mix ⁶ 18,90 €
Lamb Seekh Kebab und Lamb Tikka in einer Pfanne halb und halb gemischt / A mix of Lamb Seekh Kebab and Lamb Tikka in one dish
قطع لحم ضأن متبلة بالتين والتبهارات الخاصة
- 83 Punjabi Tandoori Platte ⁶ 18,90 €
Zartes Hühner- und Lammfleisch in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen / Tender chicken and lamb in yoghurt and special spices
دجاج طري ولحم ضأن بالتين والتبهارات الخاصة
- 84 Mixed Tandoori Platte ^{6, D} 19,90 €
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish
تشكيلة تندوري لذيدة مكونة من قطع الدجاج ولحم الضأن والسمك المشوي
- 85 Mixed Tandoori Platte ^{6, D} 41,00 €
für 2 Personen / for 2 persons
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish
وجبة شخصين، تشكيلة تندوري لذيدة مكونة من قطع الدجاج ولحم الضأن والسمك المشوي
- 86 Paneer Mushroom Tikka ⁶ 16,90 €
Hausgemachte Käsestücke mit frischen Champignons speziell mariniert und Zwiebel / Marinated homemade cheese and mushrooms, roasted with onion
جبة وفطر متبّل ومشوية مع البصل

>>



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

87 Tandoori Fish Tikka ^{G,D} 18,90 €
Fisch der Saison mit speziellen milden Gewürzen /
Seasonal fish marinated in mild spices and yoghurt
سمك طازج متنبل بالبهارات واللين

88 Bengali Tandoori ^{G,D} 20,90 €
Etwas von allen Fisch-Tandoori-Köstlichkeiten /
The various fish Tandoori specialities
آطباق تندوري السمك الخاصة المتنوعة

89 Jheenga Tandoori ^B 25,00 €
Königliche Riesengarnelen in Spezialgewürzen /
Delicious jumbo prawns marinated in special spices
روبيان حجم كبير لذيق متنبل باللين والبهارات
الخاصة

FISCH-SPEZIALITÄTEN | Fish Specialities

آطباق السمك الخاصة

95 Fish Chili ^D 15,90 €
 Fischfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen –
sehr scharf / Fish fillet in chili sauce – very spicy
فيليه سمك في صلصة الفلفل – حارة جدا

96 Fisch Masala ^D 16,90 €
Spezielles Saucen-Rezept mit 18 verschiedenen Ge-
würzen / Special recipe with a blend of 18 different
spices
طبق خاص مع تشكيلة من 18 نوع بهارات مختلطة

97 Fish Jalfrezi ^D 16,90 €
 Fisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika,
Ingwer, frischem Koriander und Gewürzen | Fish
pieces fried with onions, tomatoes, capsicum, ginger,
cilantro and spices
كقطع سمك مفلية مع البصل، الفلفل الحار، الفلفل
الحلو، الزنجبيل، الكزبرة والبهارات

98 Goa Fish Curry ^D 16,50 €
 Fisch gebraten mit Kartoffel, Tomaten, grünem Chili
und pikanten Gewürzen / Fish fried with potato,
tomato, green chili and special spices
سمك متفلي مع بطاطا، طماطم، فلفل أخضر،
وبهارات خاصة

99 Fish Mattar ^D 16,90 €
Fisch in milder Curry Sauce mit grünen Erbsen / Fish
with green peas in a mild curry sauce
سمك مع بازلاء خضراء في صلصة الكاري

100 Jheenga Curry ^B 22,90 €
Riesengarnelen in Curry gekocht nach einem nord-
indischen Rezept / King prawns cooked with curry
sauce in North Indian style
روبيان حجم كبير مطهو مع صلصة الكاري على
طريقة شمالي الهند

101 Jheenga Kumbh Wala ^B 22,90 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch
und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / King prawns
with fresh mushrooms, garlic and ginger in an
almond-saffron sauce
روبيان كبير مع فطر، طازج، ثوم و زنجبيل في
صلصة اللوز والزعفران

102 Jheenga Masala ^{B,G} 22,90 €
Riesengarnelen in spezieller Sauce mit 18 verschie-
denen Gewürzen / King prawns with 18 different
spices
روبيان كبير مع 18 نوع بهارات متنوعة

103 Jheenga Mango ^{B,G} 22,90 €
Riesengarnelen mit Alphonso Mango und Mandel-
Safran-Sauce / King prawns with Alphonso mango
and almond-saffron sauce
روبيان كبير مع مانجا التونسو و صلصة اللوز
والزعفران

104 Jheenga Sabzi ^B 22,90 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in Curry Sauce
/ King prawns with fresh vegetables
روبيان كبير مع خضار طازجة

105 Seafood Special à la Chef ^{B,D,H} 24,00 €
Seafood mit Gemüse, Cashewkernen und Trocken-
früchten, in der Pfanne serviert / Seafood plate à la
chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits,
served in a pan
طبق الشيفر الخاص للمأكولات البحرية مع خضار،
وكاجو وكوكتيل شواكه، يقدم في المقلاة




AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

ENTEN-SPEZIALITÄTEN | Duck Specialities

أطباق البط الخاصة

Zur Bereitung unserer knusprigen indischen Entengerichte verwenden wir immer nur feines Entenbrustfilet. / For our crispy Indian duck dishes we use only fine duck breast fillet.

عند إعداد أطباق البط الهندية نستخدم فقط قطعاً صغيرة من فليبه صدر البط بدون الدهن أو الجلد.

- 110 Duck Jalfrezi 17,90 €
 Knuspriges Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer, frischem Koriander und in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast with onions, tomatoes, red chillies, capsicum, ginger and fresh cilantro, served in a pan
فليبه صدر البط المنزعمش مع بصلي، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة، تقدم في المقلاة
- 111 Duck Curry 18,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / Crispy fillet of duck breast North Indian style with various spices and cilantro
فليبه صدر البط على طريقة شمال الهند مع بهارات متنوعة وكزبرة في صلصة الكاري
- 112 Duck Sabzi 18,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast with vegetables, served in a pan
فليبه صدر البط منزعمش مع خضار، يقدم في المقلاة
- 113 Duck Kumbh Wala 18,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce / Crispy fillet of duck breast with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce
فليبه صدر البط منزعمش مع فطر، طماطم، فلفل حلو، زنجبيل في صلصة الزعفران واللوز
- 114 Duck Mango ^{G,H} 18,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Crispy fillet of duck breast with mango in saffron almond cream sauce
فليبه صدر البط مع مانجا ألتونوسو في صلصة الكريمة والزعفران واللوز

- 115 Duck Vindaloo 18,90 €
 Knuspriges Entenbrustfilet nach Goa Art – sehr scharf / Crispy fillet of duck breast Goan style – very hot
فليبه صدر البط محضرم على طريقة جوا – حار جداً
- 116 Duck Palak ^G 18,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Spinat auf nordindische Art / Crispy fillet of duck breast with spinach North Indian style
- 117 Duck Special à la Chef ^H 20,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Trockenfrüchten, in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits, served in a pan
فليبه صدر البط منزعمش في وصفة يحضرها الشيف خصيصاً مع خضار، كاجو وكوكوتين فواكه، يقدم في المقلاة

HUHN-SPEZIALITÄTEN | Chicken Specialities

أطباق الدجاج الخاصة

- 125 Chicken Curry 15,90 €
Hähnchenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / North Indian boneless chicken speciality with various spices, curry sauce and cilantro
دجاج مسحب محضرم على طريقة شمال الهند مع بهارات متنوعة، صلصة الكاري والكزبرة
- 126 Chicken Badam Pasanda ^{G,H} 16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit gemahlene Mandeln in einer Safran-Sahnesauce / Mild chicken recipe with ground almonds in saffron cream sauce
طبق دجاج مع لوز مطحون في صلصة الكريمة والزعفران
- 127 Chicken Jalfrezi 16,50 €
 Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Sauté boneless chicken with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro
سوتيه دجاج مسحب مع بصلي، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة طازجة



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

128 Chicken Korma ^{G,H} 16,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken mild gewürzt in Cashew-Sauce nach Art der königlichen Mogul-Küche / Grilled boneless chicken with coconut flakes Mogul style in a mild cashew curry sauce

دجاج مسحب مع قوائق جوز الهند على طريقتة مغن في صلصة الكاجو والكاري

129 Butter Chicken ^G 16,90 €
Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in milder Tomatensauce, Sahne und Butter / Tandoori chicken with tomato sauce, cream, butter and mild spices

دجاج تندوري مع صلصة طماطم، كريهة، زبدة ودهارات

130 Chicken Sabzi 16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Boneless chicken with various fresh vegetables in curry sauce

دجاج مسحب مع تشكيلة خضار طازجة في صلصة الكاري

131 Chicken Palak ^G 16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und nordindischen Gewürzen / Boneless chicken in creamy spinach and North Indian spices

دجاج مسحب في سبانخ بالكريهة ودهارات شمال الهند

132 Chicken Chili 16,90 €
Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen – sehr scharf / Boneless chicken in chili sauce – very spicy



دجاج مسحب في صلصة الفلفلن - حار جداً

133 Chicken Vindaloo 16,90 €
Hähnchenbrustfilet nach Goa Art – sehr scharf / Boneless chicken Goan style – very hot



دجاج مسحب محضر على طريقتة جوا - حار جداً

134 Chicken Mango ^{G,H} 16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Boneless chicken with Alphonso mango in saffron almond cream sauce

دجاج مسحب مع مانجا الالفونسو في صلصة الكريهة واللوز والزعفران

135 Chicken Karahi 16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Boneless chicken fried with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan

دجاج مسحب مغلي مع بصن، زنجبيل، طماطم وفلفلن حلو في صلصة الكاري، يقدم في المتلافة

136 Chicken Tikka Masala 17,90 €
Tandoori Hähnchenstücke in spezieller Sauce mit 18 verschiedenen Gewürzen / Tandoori chicken pieces in special sauce with 18 different spices

قطع دجاج تندوري في صلصة خاصة مع 18 نوع مختلف من الدهارات

137 Chicken Madras 16,90 €
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und rotem Chili – sehr scharf / Boneless chicken in coconut sauce with onions, ginger, tomatoes and red chili – very hot



دجاج مسحب في صلصة جوز الهند مع بصن، زنجبيل، طماطم وفلفلن أحمر - حار جداً

138 Chicken Nilgiri ^G 16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce / Boneless chicken with cilantro, spinach, mint and green chili, in an oriental coconut sauce with herbs



دجاج مسحب مع كريهة، سبانخ، نعنع وفلفلن أخضر في صلصة جوز الهند الكريهة مع الالعشاب

139 Chicken Special à la Chef ^H 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Trockenfrüchten, in der Pfanne serviert / Boneless chicken in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits, served in a pan

دجاج مسحب محضر على طريقتة الشيف الخاصة مع الخضار، الكاجو وكوكتيل التواكه، يقدم في المتلافة

LAMM-SPEZIALITÄTEN | Lamb Specialities

أطباق لحم الضأن الخاصة

Wir verwenden für unsere Gerichte Lammfilet oder Fleisch von der Keule, das zum Garen in kleine Stücke geschnitten wird. / For our dishes we use lamb fillet oder meat from the leg, which is cut into small pieces for the cooking procedure
نستخدم في أطباقنا ذبليه لحم الضأن أو لحم التخذ، والتي تتطلع إلى قطع صغيرة قبل طهيها.

145 Mughlai Meat 16,90 €
Lammfleisch mit Kokosnussflocken, gemahlene Mandeln und Trockenfrüchten in Safransauce /



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

- Tender lamb with coconut flakes, grounded almonds and dry fruits in a saffron sauce
 لحم ضأن طري مع رقائق جوز الهند، كوكتيل لوز
 ملحون وهوأكه في صلصة الكريمة والزعفران
- 146 Lamb Kumbh Wala 17,90 €
 Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce
 لحم ضأن طري مع فطر طازج، ثوم وزنجبيل في صلصة اللوز والزعفران
- 147 Lamb Jalfrezi 17,50 €
 Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Lamb with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro
 لحم ضأن مع بصن، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة طازجة
- 148 Lamb Vindaloo 17,90 €
 Lammfleisch nach Goa Art – sehr scharf / Tender lamb Goan style – very hot
 لحم ضأن طري محضر على طريقة جوا – حار جداً
- 149 Lamb Karahi 16,90 €
 Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Fried lamb with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan
 لحم ضأن مقلي مع بصن، زنجبيل، طماطم، فلفل حلو في صلصة الكاري، يقدم في المقلاة
- 150 Lamb Rogan Josh 17,50 €
 Traditionelles rotes Kaschmiri Curry mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander / Lamb in a red curry Kashmiri style with onions, ginger and fresh cilantro
 لحم ضأن في الكاري الأحمر محضر على الطريقة الكشميرية مع بصن، زنجبيل وكزبرة طازجة
- 151 Lamb Palak 16,90 €
 Gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Tender lamb in creamy spinach and North Indian spices
 لحم ضأن طري في سبانخ بالكريمة و بهارات شمال الهند
- 152 Lamb Mattar 16,90 €
 Lammfleisch mit grünen Erbsen in würziger Curry-
- Tomatensauce / Lamb with green peas in a curry with tomato and various spices
 لحم ضأن مع بازلاء خضراء في الكاري مع طماطم و بهارات متعددة
- 153 Dahi Ghosht 16,90 €
 Gekochtes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Sauce / Tender lamb in a curry sauce with yogurt and almonds
 لحم ضأن طري في صلصة الكاري مع اللبن واللوز
- 154 Lamb Tikka Masala 17,50 €
 Tandoori Lammfilet in spezieller Sauce mit 18 verschiedenen Gewürzen / Tandoori lamb fillet in a special sauce with 18 different spices
 فليه لحم ضأن تانوري في صلصة خاصة مع 18 نوع مختلف من البهارات
- 155 Lamb Nilgiri 16,90 €
 Lammfleisch mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce / Lamb with cilantro, spinach, mint and green chili, in an oriental coconut sauce with herbs
 لحم ضأن مع كزبرة، سبانخ، نعنع، وفلفل أخضر في صلصة جوز الهند الأشربة مع الأعشاب
- 156 Kartick Puri Bhunna Gosht 17.50 €
 Zartes Lamm mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und ganzem rotem Chili / Lamb cooked with ginger, garlic, cilantro and whole red chili
 لحم ضأن مطهو مع زنجبيل، ثوم، كزبرة وفلفل أحمر كامل
- 157 Lamb Special à la Chef 17,90 €
 Lammfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Trockenfrüchten, in der Pfanne serviert / Lamb filet in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits, served in a pan
 لحم ضأن محضر على طريقة الشيف الخاصة مع الخضار، كوكتيل الكاجو والتفواكه، يقدم في المقلاة

RIND-SPEZIALITÄTEN | Beef Specialities

أطباق اللحم البقري الخاصة

- 165 Beef Sabzi 16,90 €
 Zartes Rindfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Tender beef with various fresh vegetables in curry sauce
 لحم بقري طري مع تشكيلة خضار طازجة في صلصة الكاري



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

- 166 Beef Palak ^G 17,90 €
Rindfleischstücke mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Stewed beef with creamy spinach in the North Indian tradition
لحم بقرى مطهوه على نار هادئة مع سبانخ
بالكرچمة على طريفة شمالي الهند
- 167 Beef Curry 17,90 €
Zartes Rindfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / Tender beef in Curry sauce
لحم بقرى طري في صلصة الكاوي
- 168 Beef Vindaloo 17,90 €
 Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf / Tender beef spiced in the tradition of Goa – very hot
لحم بقرى طري متبل على طريفة جوا – حار جداً
- 169 Beef Bhunna 17,90 €
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Tender beef with tomatoes and fried onions in a tasty sauce
لحم بقرى طري مع طماطم ويصلي متلي في صلصة لذينة
- 170 Baigan Beef 17,90 €
 Zartes Rindfleisch mit kleinen Auberginen, Tomaten, frischen Zwiebeln und kräftigen Gewürzen / Tender beef with aubergines, tomatoes, fresh onions and spicy seasonings
لحم بقرى طري مع باذنجان، طماطم، بصلي طازج وتتبيلات حارة
- 171 **VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**
Vegetarian Specialities | أصباق النباتية الخاصة
- 175 Bombay Alu Mattar 11,90 €
 Kartoffeln mit Erbsen, Tomaten, Zitronengras und Kokosflocken / Potatoes with peas, tomatoes, lemon grass and coconut flakes
بطاطا مع بازيلة، طماطم، عشبة الليمون، تين ووركانتي جوز الهند
- 176 Dal Chana ^G 11,90 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen / Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices
هدس أصفر مطهوه بالزبدة مع لوم طماطم و بهارات
- 177 Baigan Mirchi ka Salan 15,50 €
 Kleine Auberginen in Chili, Kokosnuss und Tamarinden Sauce / Baby aubergines in chili, coconut and tamarind sauce
باذنجان صغير في صلصة التانن وجوز الهند والتمر هندي
- 178 Chana Paneer Do Pyaza 15,90 €
Hausgemachter frischer Käse gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen in leicht pikanter Sauce / Homemade cheese fried with tomato, onions and chick peas in a lightly spicy sauce
- 179 Baigan Bhurta 15,50 €
 Auberginen im Tandoor geröstet – dann gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, grünem Pfeffer, Ingwer und Koriander / Aubergines roasted in the clay oven, and fried with peas, onion, tomato, green pepper, ginger and cilantro
باذنجان مشوي بقرن الصلصال ومتلي مع بازيلة، بصلي، طماطم، فانن أخضر، زنجبيل وكزبرة
- 180 Alu Baigan 15,90 €
Kleine Auberginen und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Baby aubergines and potatoes cooked with herbs, spices, ginger, garlic, tomatoes and cilantro
باذنجان صغير و بطاطا مطهوه مع أعشاب، بهارات، زنجبيل، لوم طماطم وكزبرة
- 181 Paneer Butter Masala ^G 16,50 €
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten in Masala sauce / Homemade cheese with butter, tomatoe in Masala sauce
جبنة مع زبدة و طماطم في صلصة المسالا
- 182 Dal Makhani ^G 14,90 €
Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und Gewürzen / Black lentils with butter, ginger and spices
هدس أسود مع زبدة زنجبيل و بهارات
- 183 Chana Masala 13,50 €
Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Chickpeas cooked with onion, garlic, ginger, tomato and cilantro
حبص مطهوه مع بصلي، لوم، زنجبيل، طماطم وكزبرة



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

184 Green Vegetable Curry 15,90 €
Mildes Curry mit grünem Saison-Gemüse /
Mild curry with seasonal green vegetables
كاروي مع الخضار الطازجة

185 Palak Kofta ^G 14,90 €
Käseballchen mit würzigem Rahmspinat / Small
cheese dumplings in spicy spinach sauce
فتائف وكرات، جبنة صغيرة في صلصة سباغ حارة

186 Palak Paneer ^G 15,90 €
Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und
pikanten Gewürzen / Fresh homemade cheese
cooked with spinach and spices
جبنة طازجة مطهية مع سباغ وبهارات

187 Karahi Paneer ^G 15,90 €
Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Zwiebeln,
Paprika und Tomaten / Fresh homemade cheese
cooked with onion, tomato and capsicum
جبنة طازجة مع بصلي، طماطم وفلفل حلو

188 Malai Kofta ^{G,H} 14,50 €
Käseballchen mit Cashew-Kernen und Rosinen, ge-
kocht in Cashew-Sauce / Small cheese dumplings
with cashew and raisins, cooked in a cashew sauce
فتائف وكرات، جبنة صغيرة مع كاجو وزبيب
مطهية في صلصة الكاجو

189 Mixed Vegetable Korma ^{G,H} 15,90 €
Verschiedene Gemüse mild gewürzt in Cashew-Sauce
nach Art der königlichen Mogul-Küche / Mixed
vegetables Mogul style in a curry with mild spices
and grounded cashew nuts
خضار مشكلة محضرة على طريقة مغلي في الكاري
مع بهارات وكاجو مطحون

190 Vegetable Jalfrezi 15,90 €
 Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Chili, Ingwer
und Korianderblättern / Fresh vegetables with onions,
tomatoes, red chili, ginger and cilantro leaves
خضار طازجة مع بصلي، طماطم، فلفل أحمر،
زنجبيل وأوراق كزبرة

191 Bhindi Masala 15,90 €
Okra Gemüse gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und
Currysauce / Lady fingers fried with tomato, onion
and curry sauce
أصابع البند مسقط مع طماطم، بصلي وصلصة كاري

BIRYANI REIS-SPEZIALITÄTEN

Biryani Rice Specialities | أطباق الأبرياتي الخاصة

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röst-
zwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird
Ihnen eine Currysauce serviert. /

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice,
raisins, almonds, roasted onions and special varieties of
spices. Additionally we serve a curry sauce.

تحضر جميع أطباق الأبرياتي مع أرز البسمتي المنقلي زبيب،
لوز، بصلي مشوي وبهارات متنوعة خاصة

200 Vegetable Biryani 13,00 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und
gemischtem Gemüse á la Saison / Basmati rice with
raisins, almonds, roasted onions and seasonal mixed
vegetables

أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصلي مشوي وخضار.
مشكلة طازجة

201 Chicken Biryani 17,50 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und gebratenem Hähnchenbrustfilet / Basmati rice
with raisins, almonds, onions and with roasted
chicken breast fillet

أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصلي مشوي وفيليه صدر.
دجاج منقلي

202 Lamb Biryani 17,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und mit gebratenem Lammfleisch / Basmati rice with
raisins, almonds, onions and with roasted lamb

أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصلي مشوي ولحم ضأن
منقلي

203 Beef Biryani 17,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und mit gebratenem Rindfleisch / Basmati rice with
raisins, almonds, onions and with roasted beef

أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصلي مشوي ولحم بقر
منقلي

204 Fish Biryani ^D 17,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und mit gebratenem Fisch á la Saison / Basmati
rice with raisins, almonds, roasted onions and with
seasonal fried fish

أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصلي مشوي وسماك منقلي



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

205 Prawn Biryani ^{B,H} 23,90 €
 Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenen Riesengarnelen / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried king prawns
 أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي مع روبيان كبير. مقلي

206 Biryani à la Chef ^{B,H} 23,90 €
 Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln mit Hähnchen, Lamm, Garnelen und gemischtem Gemüse à la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions, and special with chicken, lamb, prawns and seasonal mixed vegetables
 أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي مع دجاج، لحم ضأن، روبيان وخضار. مشككة طازجة

NACHSPEISEN | Desserts | الحلويات

- 210 Gulab Jmoon ^G 4,00 €
 Frittierte Milchteigbällchen in Sirup / Small milk dumplings in a light syrup
 حلاوة بكرات، حليب صغير في شراب حفيف
- 211 Gajar Halwa ^H 4,90 €
 Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen / Grated carrots with almonds and raisins
 جزر. مبشور. مع لوز وزبيب
- 212 Khir ^G 4,90 €
 Milch mit Basmatireis und Trockenfrüchten gekocht / Basmati rice and dry fruits cooked in milk
 حليب مطبوخ مع أرز بسمتي وفواكه مجففة
- 213 Mango-Creme ^G / Mango cream 4,90 €
 كريم مانجو
- 214 Lychees / Lychee fruits / ثمار الليتشي 4,90 €
- 215 Kulfi ^{G,H} 4,90 €
 Milch mit Maismehl und Pistazien / Milk with corn flour and pistachio nuts
 حليب مع طحين ذرة وفستق
- 216 Dessert-Special ^{G,H} 8,00 €
 Lassen Sie sich überraschen! / Our surprise special for you!
 مقاديرنا الخاصة لكم!

TEE-SPEZIALITÄTEN | TEA SPECIALS

220 Tasse Chai ^G / Cup of Chai 2,90 €
 Der klassisch indische Haustee mit unserer individuellen Gewürzmischung, die dem mit Milch ^G und Zucker aufgekochten kräftigen Schwarztee sein ganz spezielles Aroma verleiht. /
 Our traditional Indian black tea cooked with milk and sugar, and refined with our individual blend of spices.

221 Ein Kännchen Chai ^G / Tea pot of Chai 5,90 €

Alle weiteren Tees werden im Kännchen mit Kandiszucker oder auch mit flüssiger Sahne serviert. Falls Sie einen Sonderwunsch haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

The following tea servings come with rock candy, and if you like also with whipping cream. Please, let us know if you should have a request for a special variety of tea.

Ein Kännchen Tee Ihrer Wahl /
 A pot of tea according to your choice 5,90 €

- 222 Ingwer Tee – stets frisch hausgemacht /
 Homemade Ginger Tea
- 223 Greenleaf
 Grüner Tee in BIO-Qualität mit zart-herbem Darjeeling-Aroma / BIO Quality green tea
- 224 Jasmine Gold
 Grüner Tee mit dem feinen, blumigen Aroma der Jasminblüten / Green tea with the flowery bouquet of jasmine blossoms
- 225 Lemon Fresh
 Erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack und einem Fruchtmix aus ökologischem Anbau /
 Lemon tea with a mix of organic fruits
- 226 Refreshing Mint
 Kräutertee mit Pfefferminze und der Frische von Zitronengras / Herb tea with lemon grass and peppermint
- 227 Darjeeling Summer Gold
 Schwarzer Tee der Sommerernte mit blumiger Eleganz und rundem Aroma / Black tea with elegant bouquet
- 228 Assam Mint
 Assam Schwarztee mit frischer Minze / Assam black tea with fresh mint leaves



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

KAFFEE | COFFEE

230	Tasse Kaffee / Cup of Coffee	2,50 €
231	Espresso	2,50 €
232	Espresso Macchiato	3,00 €
233	Cappuccino	3,50 €
234	Großer Milchkaffee / Big White Coffee	4,00 €

INDISCHE GETRÄNKE | Special Indian Beverages

240	Lassi ^G süß / sweet Joghurtgetränk / Yoghurt drink	0,2l 3,50 €	0,4l 6,00 €
241	Lassi ^G sauer / salty	0,2l 3,50 €	0,4l 6,00 €
242	Mango Lassi ^G	0,2l 3,90 €	0,4l 6,50 €

250	Indisches Bier^A Indian Beer	0,3l 4,00 €
-----	---	-------------

Indischer Wein^M | Indian Wine

255	Indischer Weißwein, trocken	Glas 0,1l 3,90 €	0,2l 6,90 €
256	Indischer Rotwein, trocken	Glas 0,1l 3,90 €	0,2l 6,90 €

Indische Spirituosen | Indian Spirits

260	Old Monk Rum aus Indien / from India	2 cl 3,50 €
261	Indischer Mangoschnaps zur Verdauung / A digestive	2 cl 3,50 €
262	Guava Likör	2 cl 3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | Soft Drinks

270	Coca Cola ^{1,3,9} , Sprite ^{1,3}	0,33l 3,50 €
271	Fanta ^{1,3,9}	0,5l 3,40 €
272	Spezi ^{1,3,9}	0,4l 3,90 €

	Mineralwasser	0,25l	0,5l	0,75l
280	Still oder sprudelnd	2,90	3,50	5,50 €

Fruchtsäfte

290	Apfel, Ananas, Maracuja, Orange, Rhabarber	0,2l 2,50 €
-----	--	-------------

Nektare / Fruchtdrinks

300	Johannisbeere, Guave ² , Lychee ² , Mango ²	0,2l 2,50 €
-----	--	-------------

Schorle

		0,2l	0,4l
310	Säfte & Nektare jeweils als Schorle	2,50	3,90 €



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | Alcoholic Drinks

Bier | Beer

Fassbiere

320	Helles ^A vom Fass	0,5 l	3,50 €
321	Weißbier Hell ^A vom Fass	0,5 l	3,60 €

Flaschenbiere

322	Pils ^A	0,33 l	3,10 €
323	Weißbier Dunkel ^A	0,5 l	3,60 €
324	Weißbier Leicht ^A	0,5 l	3,60 €
325	Dunkles Bier ^A	0,5 l	3,60 €
326	Helles Alkoholfrei ^A	0,5 l	3,60 €
327	Weißbier Hell Alkoholfrei ^A	0,5 l	3,60 €
328	Radler ^{A,11}	0,5 l	3,60 €

Aperitifs

330	House Cocktail	0,2 l	6,50 €
331	Hugo	0,2 l	6,00 €
332	Aperol Sprizz ¹	0,2 l	6,00 €
333	Glas Prosecco ^M	0,1 l	4,50 €
334	Campari Soda ¹	5 cl	3,90 €
335	Campari Orange ¹	5 cl	4,90 €
336	Martini Dry, Martini Bianco oder Rosso	5 cl	3,50 €
337	Sherry Sandeman Secco oder Medium Dry	5 cl	3,50 €
338	Gin Tonic ¹⁰	4 cl	6,50 €
339	Martini-Cocktail (Martini und Gin)	4 cl	5,50 €

Digestif

340	Ramazotti 30% Vol.	0,4 cl	4,90 €
341	Fernet Branca 39% Vol.	0,2 cl	3,30 €

Spirituosen | Spirits

350	Williamsbirne Morand 43% Vol.	0,2 cl	4,90 €
351	Kirsch Morand 43% Vol.	0,2 cl	4,90 €
352	Remy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	0,2 cl	4,90 €

Whisky

360	Johnnie Walker Black Label 40% Vol.	0,4 cl	5,90 €
361	Chivas Regal 12 Years 40% Vol.	0,4 cl	5,90 €
362	Glenfiddich 12 Years 40% Vol.	0,4 cl	5,90 €



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Weisswein^M White Wine	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
370 Riesling QbA, Deutschland	6,90 €	24,50 €
371 Grüner Veltliner QbA, Burgenland	6,80 €	24,00 €
372 Chardonnay VdP, Frankreich	6,80 €	24,00 €
373 Lugana DOC, Lombardei, Italien	7,00 €	25,00 €
Rotwein^M Red Wine	0,2 l	0,75 l
380 Cabernet Sauvignon VdP, Frankreich	6,80 €	24,00 €
381 Zweigelt QbA, Burgenland	6,80 €	24,00 €
382 Primitivo IGT Tortona, Apulien	7,20 €	26,00 €
383 Merlot, Colchagua Valley, Chile	7,20 €	26,00 €
384 Malbec, Mendoza, Argentinien	7,20 €	26,00 €
Weinschorle^M Wine & Water Mix	0,2 l	
390 weiß oder rot, süß oder sauer	5,50 €	
Rosé Wein^M Rosé Wine	0,2 l	0,75 l
400 Bardolino Chiaretto DOC, Venetien	7,00 €	25,00 €
401 Chateau Pigoulet AC, Frankreich	7,00 €	25,00 €
402 Anton Bauer, Wagram, Österreich	7,20 €	26,00 €
Prosecco & Sekt^M	Kleine Flasche 0,2 l	0,75 l
410 Prosecco frizzante IGT, Venetien	8,00 €	28,00 €
411 Menger Krug Brut Blanc, Deutschland		38,00 €
Champagner^M		0,75 l
420 Moët & Chandon Brut Impérial, Frankreich		89,00 €
421 Ruinart Brut Rosé, Frankreich		98,00 €
422 Dom Pérignon, Frankreich		245,00 €
423 Dom Pérignon Rosé, Frankreich		480,00 €

KENNEICHNUNG ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Niträtpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENE

- A = glutenhaltiges Getreide (W=Weizen, R=Roggen)
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier und Ei-Erzeugnisse
- D = Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und Sojabohnen-Erzeugnisse
- G = Milch und Milch-Erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte und Schalenfrucht-Erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- I = Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- K = Senf und Senf-Erzeugnisse
- L = Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse
- M = Schwefeldioxid und Sulfite
- N = Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse
- O = Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir kochen und würzen gerne nach Ihren Vorlieben. Wenn etwas nicht so ganz Ihren Vorstellungen und Wünschen entsprochen hat, sagen Sie es uns bitte, damit wir noch besser werden können. Wenn Sie zufrieden waren, dann sagen Sie es bitte auch Ihren Freunden und Bekannten.

Das Wort SANGAM bedeutet in Indien Zusammenfluss und Zusammenkommen. Die Vereinigung zweier Flüsse oder generell das Zusammenkommen von Menschen. Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste auch bei allen Zusammenkünften: Für alle Familien- oder Firmenfeiern bieten wir Ihnen den stilvollen Rahmen. Für Hochzeiten oder Geburtstage arrangiert unser Party-Service mit speziell abgestimmten Menüs, mit indischer Live-Musik und Tanz ein unvergessliches Erlebnis für Sie. Lassen Sie sich von uns beraten. Auf ein Wiedersehen freut sich Ihr SANGAM-Team.



Thank you for choosing SANGAM!

Our intent is to prepare delicious food according to your preferences. Since we aim to become even better, we encourage you to tell us if we fail to meet your expectations. If you enjoyed your meal, please recommend us to your friends and acquaintances. SANGAM in India means flowing or coming together. The confluence of rivers or meetings of people for any kind of reason. Let us pamper you and your guests whenever you plan a meeting. We will arrange stylish settings and specially-tailored menus for weddings, birthdays and family, or company, celebrations. On special occasions we would be happy to entertain you also with live Indian music and dance.

Ask for details. We look forward to seeing you again soon. Your team at SANGAMA