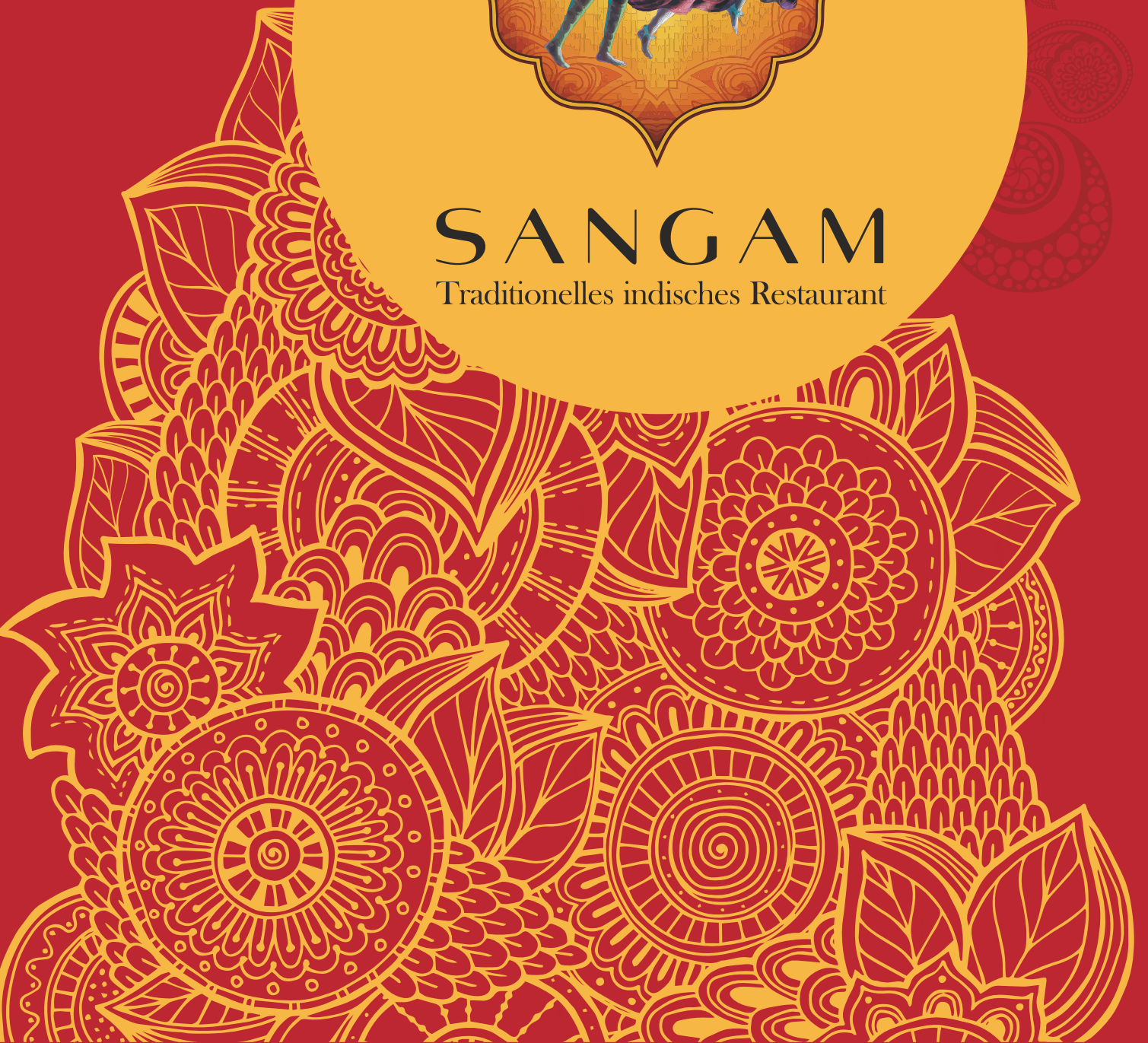




# SANGAM

Traditionelles indisches Restaurant





# *Herzlich Willkommen* *Welcome*

Erleben Sie die Magie der indischen Küche, in der Geschmack, Textur und Aromen zu einer wunderbaren Melodie verschmelzen. Im Sangam können Sie diese verzaubernde Reise antreten und die kulinarischen Schätze Indiens entdecken.

Experience the magic of Indian cuisine, where taste, texture and flavors blend into a wonderful melody. At Sangam you can embark on this enchanting journey and discover the culinary treasures of India.

---

**Aromatische Tandoori-Spezialitäten:** Tauchen Sie ein in die Welt der Tandoori-Küche mit ihren saftigen, marinierten Fleisch- und Gemüsespießen, die im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt werden. Von Tandoori Chicken bis hin zu Tandoori Paneer – erleben Sie den einzigartigen Geschmack des Holzkohlegrills.

**Köstliche Curry-Kreationen:** Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer Vielzahl von Curry-Gerichten, die von mild bis würzig reichen. Von cremigem Butter Chicken bis hin zu scharfem Lamb Vindaloo – unsere Currys sind eine Explosion der Aromen und werden Ihren Geschmackssinn verzaubern.

**Exquisite vegetarische Vielfalt:** Entdecken Sie die Welt der vegetarischen indischen Küche mit Gerichten wie Palak Paneer (Spinat mit indischem Käse), Baingan Bharta (geräucherte Auberginenpüree) und Aloo Gobi (Kartoffeln mit Blumenkohl). Unsere vegetarischen Spezialitäten sind ein Fest für die Sinne.

**Duftende Reisspezialitäten:** Probieren Sie unsere aromatischen Reisspezialitäten wie das Mutton Biryani mit zartem Lammfleisch, Mandeln und Nüssen serviert mit der köstlichen Masala Soße oder das würzige Vegetable Biryani. Jeder Bissen ist ein Genuss, der Ihren Gaumen verzaubert und Sie in die fernen Landschaften Indiens entführt.

**Verlockende Desserts:** Beenden Sie Ihre kulinarische Reise mit unseren verführerischen Desserts. Genießen Sie die süße Verlockung von Gulab Jamun (frittierte Teigbällchen in Honig) oder Kulfi Stick (indisches Eis am Stiel) mit Mango und Pistazien

**Aromatic Tandoori specialties:** Immerse yourself in the world of Tandoori cuisine with its succulent, marinated meat and vegetable skewers grilled in the traditional Tandoor oven. From Tandoori Chicken to Tandoori Paneer, experience the unique taste of charcoal grilling.

**Delicious Curry Creations:** Indulge your palate with a variety of curry dishes that range from mild to spicy. From creamy Butter Chicken to spicy Lamb Vindaloo, our curries are an explosion of flavors and will enchant your taste buds.

**Exquisite Vegetarian Variety:** Explore the world of vegetarian Indian cuisine with dishes like Palak Paneer (spinach with Indian cheese), Baingan Bharta (smoked eggplant puree) and Aloo Gobi (potatoes with cauliflower). Our vegetarian specialties are a feast for the senses.

**Fragrant Rice Specialties:** Try our aromatic rice specialties like the Mutton Biryani with tender lamb, almonds and nuts served with the delicious Masala Sauce or the spicy Vegetable Biryani. Each bite is a delight that will enchant your palate and transport you to the distant landscapes of India.

**Tempting Desserts:** End your culinary journey with our tempting desserts. Enjoy the sweet temptation of Gulab Jamun (deep fried dough balls in honey), or Kulfi Stick (Indian ice cream on a stick) with mango and pistachios.

---

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

All prices include value added tax

# MITTAGSMENU

## LUNCH MENU

### M1 Dal Maharani 9,90€

indische Linsen mit Butter zubereitet \*g  
Indian lentils prepared with butter \*g

### M2 Navratan Korma 10,90€

frisches Gemüse in Kokos Sahne Soße \*g  
Fresh vegetables in coconut cream sauce \*g

### M3 Gemüse Jalfrezi 10,90€

Verschiedenes Gemüse nach traditionller Art \*g  
Various vegetables traditionally \*g

### M4 Palak Paneer 11,50€

Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse \*g,h,1,4  
Spinach with fesh homemade cheese \*g,h,1,4

### M5 Chicken Sabji 11,50€

Hühnerfleisch mit frischem Gemüse \*g,h,1,4  
Chicken with fresh vegetables \*g,h,1,4

### M6 Punjabi Chicken 11,50€

Hähnchenfleisch in nordindischer Currysauce, scharf \*g,h,1,4  
Tender chicken in North Indian curry sauce, spicy \*g,h,1,4

### M7 Mango Lamm 12,90€

Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt \*g,h,1,4  
Tender lamb in fresh Mango saffron cashew nut sauce, finely seasoned \*g,h,1,4

### M8 Chana Chicken 11,50€

Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce \*g,h,1,4  
Tender chicken in chickpeas and curry masala sauce \*g,h,1,4

### M9 Chicken Alu Saag 11,50€

Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat \*g,h,1,4  
Chicken and potatoes with indian spinach \*g,h,1,4

### M10 Chicken Tikka Masala 11,50€

Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce \*g,h,1,4  
Tender chicken in masala sauce \*g,h,1,4

### M11 Chicken Vindaloo 11,50€

Hähnchenfleisch kräftig gewürzt, sehr scharf \*g,h,1,4  
Tender chicken heavily seasoned, very hot \*g,h,1,4

### M12 Lamm Bhuna 12,90€

Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce \*g,h,1,4  
Tender lamb with tomatoes and fried onions in a strong sauce \*g,h,1,4

### M13 Chana Masala 11,50€

Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer  
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger

### M14 Lamm Korma 12,90€

Lammfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosflocken und gemahlenden Mandeln \*g,h,1,4  
Lamb in nut sauce with coconut flakes and ground almondss \*g,h,1,4

### M15 Fisch Badami 12,90€

Seelachsfilet in Mandel-Safransauce \*g,d,a,1,4  
Salmon in almond saffron sauce \*g,d,a,1,4

### M16 Fisch Karahi Lababdar 12,90€

Seelachsfilet in feinen Gewürzen mit Paprika und Zwiebeln in der Pfanne serviert \*g,d,a,1,4  
Salmon in finely selected spices with pepper, pieces of onion, served in a pan \*g,d,a,1,4

### M17 Chicken Tikka 12,90€

Mariniertes, zartes Hühnerfleisch, gegrillt im Lehmofen \*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129  
Tender pieces of marinated grilled chicken \*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129

### M18 Tandoori Mix Platte 13,50€

Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten  
\*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129  
A little bit of everything Tandoori delicacies  
\*g,h,4,a,1,4,e102,e122,e129

### M19 Pudina Tikka 13,00€

zartes, mariniertes Hähnchenfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße dazu Naan Brot und Masala Soße (\*g, 4e, 102, e122, e 129)  
Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce  
Naan bread and masala sauce (\*g,4e,102,e122,e129)

### M20 Ente Masala 13,50€

Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce \*g,h,1,4  
Tender chicken in masala sauce \*g,h,1,4

### M21 Ente Korma 13,50€

Ente in Nuss-Sauce mit Kokosflocken und gemahlenden Mandeln \*g,h,1,4  
Lamb in nut sauce with coconut flakes and ground almondss \*g,h,1,4

### M22 Naan 3,00€

Gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen \*a1,c,g  
Charcoal clay oven baked flatbread \*a1,c,g

### M23 Roti 3,00€

Vollkorn Fladenbrot \*a4  
Wholemeal flatbread \*a4

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menu servieren wir Ihnen Reis und einen kleinen Salat

Monday to Friday 11.30 bis 14.30 pm (except public holidays)

We serve rice and a small mixed salad with every menu.

# SUPPEN SOUPS



- |   |  |                       |       |
|---|--|-----------------------|-------|
| 1 | Mulagatany Suppe   | Mulagatany Soup       | 6,50€ |
|   | Scharfe, exotische Suppe mit Linsen, Curryblättern, Hühnerfleisch und Reis (*g)<br>Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice (*g) |                       |       |
| 2 | Daal Suppe   | Daal Soup             | 6,50€ |
|   | Pikante indische Linsensuppe, nach Art des Hauses (*g)<br>Indian lentil soup (*g)  |                       |       |
| 3 | Tomaten Dhania Suppe   | Tomatoes Dhaniya Soup | 6,50€ |
|   | Cremige Tomatensuppe mit Koriander (*g)<br>Creamy tomato soup with coriander (*g)  |                       |       |
| 4 | Knoblauchsuppe   | Garlic Soup           | 6,50€ |
|   | Indische Knoblauchsuppe (*g)<br>Indian Garlic Soup (*g)  |                       |       |
| 5 | Hühnersuppe  | Chicken Soup          | 6,50€ |
|   | Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses (*g)<br>Indian chicken soup house style (*g)  |                       |       |



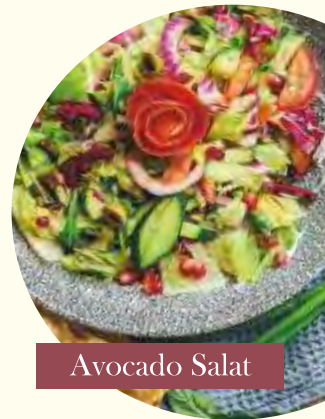
Tomaten Dhania Suppe

## Für Kinder For children

- |   |                       |       |
|---|-----------------------|-------|
| 6 | Pommes                | 5,00€ |
| 7 | ChickenNuggets 7Stück | 5,00€ |

## SALATE SALADS

- |    |   |                 |        |
|----|---|-----------------|--------|
| 10 | Kachumber Salat   | Kachumber Salad | 8,90€  |
|    | Kachumber ist ein Salat der indischen Küche. Er besteht aus grob geschnittenen Tomaten, Salatgurken, roten Zwiebeln, Gewürze wie Salz, Pfeffer, gem. Kreuzkümmel, Korianderblättern und fein gehackten Chilischoten<br>Kachumber is a salad from Indian cuisine. It consists of roughly chopped or chopped tomatoes, cucumbers, red onions and spices such as salt, pepper, ground cumin, coriander leaves and finely chopped green chillies or alternatively chilli powder. (*g) |                 |        |
| 11 | Avocado Salat   | Avocado Salad   | 10,90€ |
|    | mit gemischtem Baby Leaf Salat, Ananas, roter Beete, Kirschtomaten, Avocado, Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem Dressing (*g)<br>With mixed baby leaf lettuce, pineapple, beetroot, cherry tomatoes, avocado, pomegranate seeds, corn and homemade dressing (*g)   |                 |        |
| 12 | Chicken Salat   | Chicken Salad   | 10,50€ |
|    | mit gemischtem Baby Leaf Salat, roter Beete, gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem Dressing (*g, 4)<br>With mixed baby leaf salad, beetroot, grilled chicken breast fillet strips, mushrooms, cherry tomatoes, pomegranate seeds, corn and homemade dressing (*g,4)   |                 |        |



Avocado Salat



Chicken Salat

# STARTER STREET FOOD

14 Onion Bhaji    Onion Bhaji    (Vegan möglich) 6,90€

geschnittene Zwiebeln kräftig gewürzt und frittiert  
sliced onions strongly seasoned and fried (Vegan possible)

15 Vegetable Pakoras    Vegetable Pakoras    (Vegan möglich) 6,90€

frisches, gemischtes, frittiertes Gemüse  
Fried fresh mixed vegetables (Vegan possible)

16 Hara Bhara Kabab    Hara Bhara Kabab    Vegan    6,90€

Patty aus fein gehacktem Gemüse (Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Erdnüsse) serviert mit Minz Chutney (\*g, a, l, e, e102)  
Patties of finely chopped vegetables (potatoes, spinach, cauliflower, carrots, peas, peanuts) served with mint chutney (\*g, a, l, e, e102)

17 Paneer Chili    Paneer Chili    6,90€

fritierter Käse mit Zwiebeln und Paprika (\*g)  
fried cheese with onions and peppers (\*g)

18 Veg Manchurian    Veg Manchurian    (Vegan möglich) 6,90€

frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen  
Soja Ingwer Knoblauch Soße (\*g, a1, f) (Vegan möglich)  
With fried vegetable balls and spicy soy-ginger-garlic sauce (\*g, a1,f) (Vegan possible)

19 Chicken Chaat    Chicken Chaat (piquant)    6,90€

gegrillte Hähnchenbruststreifen, pikant mit Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen (\*g)  
grilled chicken breast strips, spicy with tomatoes, onions and chickpeas (\*g)

20 Chicken Chili    Chicken Chili    7,90€

frittierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika (\*g)  
fried chicken breast with onions and peppers (\*g)

21 Ratallo Chaat    Ratallo Chaat    6,90€

Patty aus (Süßkartoffeln und Erbsen) dazu ein Joghurt, Tamarind, Green Chutney und Kartoffelchips (\*g, a1)  
potato Patty with sweet potatoes, peas, yoghurt tamarind, green chutney and chips (\*g, a1)

22 Samosa    Samosa    (Vegan möglich) 6,90€

gefüllte Teigtaschen mit gegrilltem Gemüse und Tamarind Chutney (\*a1, h4)  
(Vegan möglich)  
Pastries filled with fresh vegetables (\*a1,h4) (Vegan possible)

23 Tandoori Lollipop    Tandoori Lollipop (spicy)    6,90€

Hähnchenunterschenkel, traditionell im Tandoori gegrillt mit Tandoori und einer süß scharfen Marinade  
Chicken drumsticks with a sweet and spicy marinade and grilled in the tandoor (\*g,4)

24 Pani Puri    Pani Puri    6,90€

frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit einer wässrigen Koriander Minz Soße (\*a1) (Vegan möglich)  
filled with spicy potatoes, lentils, chickpeas, sprouts and coriander. Served with a watery coriander-mint sauce (\*a1) (Vegan possible)

25 Tandoori Vorspeisenteller    Tandoori mix Platter    7,90€

Mit zartem Hähnchenfleisch, verschiedenen Köstlichkeiten und Minz - Chutney (\*g, 4e, 102, e122, e 129)  
with tender chicken marinated in different tasty sauces grilled in charcoal clay oven and served with masala sauce (\*g, 4e, 102, e122, e 129)

26 Samosa Chaat    (Vegan möglich) 6,90€

gefüllte Teigtaschen mit gegrilltem Gemüse und Tamarind Chutney, Joghurt, Granatapfel, Minzsoße, Kichererbsen, rote Zwiebel und Kichererbsen (\*a1, h4)  
filled dumplings with grilled vegetables and tamarind chutney, yoghurt, pomegranate, mint sauce, chickpeas, red onion and chickpeas (\*a1, h4)



veg. Pakoras



Paneer Chili



Veg. Manchurian



Samosa

# HAUS SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und Salat serviert  
All dishes are served with basmati rice and salad

## 71 Lemon Garlic Chicken 16,90€

zartes Hühnerfleisch mit Zitrone und Knoblauch nach berühmter nordindischer Art. Serviert mit Basamireis (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
Chicken with lemon and garlic in the famous North Indian style.

## 72 Lemon Garlic Paneer 17,50€

fritierter Käse mit Zitrone und Knoblauch nach berühmter nordindischer Art.  
Serviert mit gewürztem Basmatireis  
Paneer with lemon and garlic, prepared in the famous North Indian style.  
Served with spiced masmati rice.

## 73 Chilli Chicken 16,90€

zartes Hühnerfleisch nach berühmter indischer Art, scharf.  
Serviert mit Basamireis (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
Tender chicken prepared in the famous Indian style, served with basami rice.  
(\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)

## 74 Chilli Paneer 17,50€

fritierter Käse mit Zwiebeln und Paprika, nach berühmter indischer Art, scharf. Serviert mit Basamireis und Salat (\*g)  
Deep-fried cheese with onions and peppers, in the famous Indian style, spicy, served with basami rice and salad. (\*g)

# TANDOORI - KHAJANA

Alle Gerichte werden mit Naan - Brot, Reis und Grillsoße serviert  
All dishes are served with naan bread and rice, and Grillsocce.

## 37 Avocado Chicken Tikka 20,90€

mit Avocado und Hühnerfleisch, roter Safran, Soße, Naan. Reis und Masala Soße (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
With avocado and chicken, red saffron sauce, naan bread, rice, and masala sauce.  
(\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)

## 38 Avocado Fisch Tikka 24,90€

mit Avocado und Lachsfilet, indischen Kräutern, Gewürzen, Naan Brot, Reis und Masala Soße (\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)  
With avocado and salmon fillet, Indian herbs, spices, naan bread, rice and masala sauce  
(\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)

## 39 Avocado Jheenga Tandoori 24,90€

mit Avocado und Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
with avocado and king prawns marinated in yogurt and spices, grilled until crispy.  
(\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)



# TANDOORI - KHAJANA

Alle Gerichte werden mit Naan - Brot, Reis serviert  
All dishes are served with naan bread and rice.

## 40 Tandoori Gemüse      Vegetable Tandoori      17,90€

Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, aubergines and peppers grilled on a skewer (\*g, h4, a1, 4, e102,, e122, e129)

## 41 Chicken Tandoori      Tandoori Chicken      17,90€

4 marinierte Hühnerkeulen nach nordindischer Art  
(\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e 129)  
North Indian style marinated chickenlegs (\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e 129)

## 42 Chicken Tikka      Chicken Tikka      18,90€

mit Hühnchenfleisch, roter Safran Soße, Naan Brot und Masala Soße  
(\* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
With chicken pieces, red saffron sauce, naan bread and masala sauce  
(\* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)

## 43 Achari Murg Tikka      Achari Murg Tikka (spicy)      18,90€

mit Hühnchenfleisch, pikant, Achari Soße, Naan Brot und  
Masala Soße (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
with chicken pieces, Achari sauce, naan bread and masala sauce (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)

## 44 Haryali Malai Tikka      Haryali Malai Tikka      18,90€

zartes, mariniertes Hühnchenfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße  
dazu Naan Brot und Massala Soße (\*g, 4e, 102, e122, e 129)  
Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce Naan bread and  
masala sauce(\*g,4e,102,e122,e129)

## 45 Paneer Tikka      18,90€

Gegrillter, hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt  
und zahlreichen Gewürzen (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
Homemade fresh Indian cheese, marinated in yoghurt and numerous spices, grilled  
(\*g, h4,a1, 4, e102,, e122, e129)

## 46 Jheenga Tandoori      23,90€

Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt,  
Naan - Brot und Masala Soße (\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e 129)  
King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled crispy, Naan bread and masala sauce  
(\*g, a1,h4, 4, e102, e122, e 129)

## 47 Mix Grillplatte      Mix Grill Platte      23,90€

Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten (\* g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
The various Tandoori specialities combined (\* g,h4, a1, 4, e102, e122, e129)

## 48 Amratsari Fisch Tikka      Amratsari Fish Tikka      21,90€

mit Lachsfilet, indischen Kräutern, Gewürzen, Naan Brot und  
Masala Soße (\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)  
with salmon fillet, Indian herbs, spices, naan bread and masala sauce  
(\*g, h4, a1, 4, e102, e122, e129)

## 49 Botti Kebab      23,90€

Zartes, mariniertes Lammfilet vom Spieß  
\*g,h4,a1,4,e102,e122,e129  
Tender marinated lamb filet from skewer \*g,h4,a1,4,e102,e122,e129



Mix Grillplatte

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und Salat Serviert  
All dishes are served with basmati rice and salad

## Crispy Huhn Crispy Chicken

Gebratene Hähnchenbrust mit verschiedenen saisonalen Gemüse und einer Soße nach Wahl, dazu Basmatireis und Salat

Fried chicken breast with assorted seasonal vegetables and a sauce of your choice, served with seasoned basmati rice and salad

30 Mit Mango-Kokosnus-Soße (süßlich)	18,50€
31 Mit Korma-Soße (mild)	18,50€
32 Mit Masala-Soße (würzig)	18,50€

## Crispy Ente Crispy Duck

Gebratene Entenbrust mit verschiedenen saisonalen Gemüse und einer Soße nach Wahl, dazu Basmatireis und Salat

Roasted duck breast with assorted seasonal vegetables and a sauce of your choice, served with seasoned basmati rice and salad

33 Mit Mango-Kokosnus-Soße (süßlich)	19,50€
34 Mit Korma-Soße (mild)	19,50€
35 Mit Masala-Soße (würzig)	19,50€

## SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE DUCK SPECIALTIES

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert  
All dishes are served with basmati rice and salad.

61 Ente Curry	Duck Curry	18,90€
62 Ente Vindaloo (scharf)	Duck Vindaloo (spice)	18,90€
63 Ente Karahi	Duck Karahi	18,90€
64 Ente Gemüse (Masalasoße)	Duck Vegetables (Masalasoce)	18,90€
65 Ente Korma	Duck Vindaloo	18,90€
66 Ente Buttersoße	Duck Butter sauce	18,90€
67 Ente Mango	Duck Mango	18,90€



# HAUPTSPEISEN    MAIN COURSES

Alle Gerichte werden mit einer Zutat nach Wahl zubereitet und mit Basmati Reis und Salat serviert.

All dishes are prepared with an ingredient of choice and served with basmati rice and lettuce.



## Korma

Korma ist ein Mughlai - Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamom, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen, Nusssoße, Kokosmilch und Mandeln mit

Korma is a Mughlai dish. Korma means "roasted," in Hindi and Urdu with onions, ginger, garlic, cloves, cardamom, coriander, allspice, cumin, turmeric, chili, raisins, nut sauce, coconut milk and almonds with

Chicken Korma

571 Hähnchen	Chicken (* g, h, 1, 4)	16,90€
--------------	------------------------	--------

572 Lamm	Lamb (* g, h, 1, 4)	18,90€
----------	---------------------	--------

573 Paneer	Paneer (* g, h, 1, 4)	16,90€
------------	-----------------------	--------

## Karahi - Soße    Karahi - Sauce    (Vegan möglich)

Curry und Masala Soße mit Paprika und Zwiebelstückchen mit  
Curry and masala sauce with bell pepper and onion pieces with



Karahi Soße

591 Paneer	Paneer (* g)	16,90€
------------	--------------	--------

592 Hähnchen	Chicken (* g, h, 1, 4)	16,90€
--------------	------------------------	--------

593 Lamm	Lamb (* g, h, 1, 4)	18,90€
----------	---------------------	--------

594 Lachs	Fish (Salmon) (* g, d, a, 1, 4)	18,90€
-----------	---------------------------------	--------

## Vindaloo (scharf)    Vindaloo (spicy)    (Vegan möglich)

Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamom, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander und Kurkuma mit

Vindaloo is a famous Indian dish with ginger, chili peppers, cardamom, cloves, allspice, tamarind, cinnamon, coriander and turmeric with

601 Hähnchen	Chicken (* g, h, 1, 4)	16,90€
--------------	------------------------	--------

602 Lamm	Lamb (* g, h, 1, 4)	18,90€
----------	---------------------	--------

603 Garnelen	Prawns (* g, h, a, 1, 4)	19,90€
--------------	--------------------------	--------

604 Paneer	Paneer (* g, h, a, 1, 4)	16,90€
------------	--------------------------	--------

## Makhani (Butter)-Soße     Makhani (Butter)-Sauce

Eine feine und schmackhafte Butter - Tomaten - Soße

A fine and tasty butter and tomato sauce



Makhani Butter Chick

611 Hähnchen     Chicken (\* g, h, l, 4)     16,90€

612 Paneer     Paneer (\* g, h, l, 4)     16,90€

## Masala-Soße     Masala-Sauce     16,90€

Gewürzmischung, Tomaten, roten Zwiebeln und Mandel

Safran Soße mit

Spice mix, tomatoes, red onions and almond saffron sauce with

621 Hähnchen     Chicken (\* g, h, l, 4)     16,90€

622 Lamm     Lamb (\* g, h, l, 4)     18,90€

623 Lachs     Fish (Salmon) (\* g, h, a, l, 4)     18,90€

624 Garnelen     Prawns (\* g, h, a, l, 4)     19,90€

625 Paneer     Paneer (\* g, h, l, 4)     16,90€

## Nilgiri

Spinat mit grünem Chili, Minze, Koriander, verschiedenen Kräutern  
und Kokosmilch mit

Curry and masala sauce with bell pepper and onion pieces with

631 Hähnchen     Chicken (\* g, h, l, 4)     16,90€

632 Lamm     Lamb (\* g, h, l, 4)     18,90€

633 Paneer     Paneer (\* g, h, l, 4)     16,90€

## Bhuna (heisst in Gewürzen gebraten)     Bhuna (fried)

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Korianderpulver,  
Kreuzkümmel, Chili und Garam Masala mit

Bhuna means dry roast in spices with tomatoes, onions, garlic,  
coriander, coriander powder, cumin, chili and garam masala with



Bhuna

641 Hähnchen     Chicken (\* g, h, l, 4)     16,90€

642 Lamm     Lamb (\* g, h, l, 4)     18,90€

643 Garnelen     Prawns (\* g, h, a, l, 4)     19,90€

## Mango-Soße     Makhani (Butter)-Sauce (Vegan möglich)

Eine leckere Kombination aus Mango Safran Cashewnuss Soße mit

A delicious combination of mango-saffron-cashew nut sauce with

651 Hähnchen     Chicken (\* g, h, l, 4)     16,90€

652 Lamm     Lamb (\* g, h, l, 4)     18,90€

653 Lachs     Fish (Salmon) (\* g, h, l, 4)     18,90€

654 Paneer     Paneer (\* g, h, l, 4)     16,90€

## Jalfrezi     Jalfrezi (medium spicy)

Im Bengalischen bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und Parhezi ist Slang und heißt „frittiert bitte“ mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art mit

In Bengali the word "Jhal" means spicy and parhezi is slang and means "fried please" with tomatoes, red onions, bell pepper, pepper, garlic and ginger in strong North Indian style sauce with

661	<u>Hähnchen</u>	Chicken (* g, h, l, 4)	16,90€
662	<u>Lachs</u>	Fish (Salmon) (* g, h, a, l, 4)	18,90€
663	<u>Garnelen</u>	Prawns (* g, h, a, l, 4)	19,90€
664	<u>Lamm</u>	Lamb (* g, h, l, 4)	18,90€

## Palak - Soße     (Vegan möglich)

Spinatsoße nach berühmter indischer Art mit

Spinach sauce in the famous "North Indian style" with

671	<u>Paneer</u>	Paneer (* g, h, l, 4)	16,90€
672	<u>Hähnchen</u>	Chicken (* g, h, l, 4)	16,90€
673	<u>Lamm</u>	Lamb (* g, h, l, 4)	18,90€
674	<u>Katoffel</u>	Potato	15,50€

## Curry - Soße     Curry - Sauce     (Vegan möglich)

Traditionelle indische Currysoße mit

Typical Indian curry sauce with

681	<u>Hähnchen</u>	Chicken (* g, h, l, 4)	16,90€
682	<u>Lamm</u>	Lamb (* g, h, l, 4)	18,90€
683	<u>Lachs</u>	Fish (Salmon) (* g, h, a, l, 4)	18,90€

## 133 Baigan Ka Bharta     (Vegan möglich)     15,90€

FrISChe Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt

Fresh aubergines pureed with onions and tomatoes, strongly seasoned

## 134 Dal Tarka     (Vegan möglich)     15,50€

Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Butter zubereitet

Indian national dish: yellow lentils prepared with butter

## 135 Navratan Korma     15,50€

FrISCheS Gemüse in Kokosnuss Sahne Soße

Indian national dish: yellow lentils prepared with butter

## 136 Paneer Lababdar     16,90€

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten und Soße

Homemade cheese with onions and tomatoes with sauce

## 137 Chana Masala     15,90€

Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer

Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger

138 **Aloo Gobi** (Vegan möglich) 15,50€

Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in Currysoße  
Potatoes and cauliflower prepared in curry sauce

139 **Mixed Vegetables Jalfrezi** 15,50€

Verschiedene Gemüsesorten nach traditioneller Bengalischer Art zubereitet  
Various vegetables are made in the traditional Bengali way

140 **Sabzi Kofta** 16,90€

Gemüseklößchen mit würziger Currrsoße  
Vegetable dumplings with spicy curry sauce

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES MAIN COURSES

150 **Chole Bhature** 15,50€

Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Currysoße) dazu Bhatura, einem frittierten Brot, aus Maida Mehl

Combination of Chana Masala (chickpeas with Indian spice mixture, tomatoes, ginger and curry sauce) and Bhatura, a fried bread made from Maida flour

151 **Dal Makhani** 15,90€

Ist ein indisches Nationalgericht. Schwarze Linsen in Butter zubereitet, serviert mit Basmati Reis

Indian national dish, black lentils prepared with butter, served with basmati rice

152 **Sangam Teller** Sangam-plate 20,90€

Gegrilltes Hühner und Lammfleisch mit frischem Gemüse in Masala Curry Soße, serviert mit Basmati Reis

Grilled chicken and lamb with fresh vegetables in masala curry sauce, Served with basmati rice

## THALI SPEZIALITÄTEN THALI SPECIALITIES

163 **Gemüse Thali** Vegetable Thali 20,90€

Drei verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan serviert mit Basmati Reis

3 different vegetable dishes, raita \*g salad, nan \*g,h,a and basmati rice

164 **Sangam Thali** 24,90€

Zwei verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan serviert mit Basmati Reis

2 different meat dishes, vegetable dish, raita \*g, salad, nan \*g,h,a and basmati rice

165 **Spezial Thali** 31,90€

Zwei verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan serviert mit Basmati Reis, 1 St. Gulab Jamun, Mango- od. Süß- od. Sauerlassi, 1 St. Papadam

2 different meat dishes, vegetable dish, raita \*g, salad, nan \*g,h,a and basmati rice, 1 piece of Gulab Jamun, mango or sweet or sour lassi, 1 piece of papadam



Chole Bhature



Dal Makhani



Sangam Teller



Sangam Thali

# REIS SPEZIALITÄTEN

## RICE SPECIALITIES



Biryani

170 Sabzi Biryani 14,90€

mit frischem Gemüse serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with fresh vegetables and served with masala sauce or raita (\*j,g,)

171 Chicken Biryani 16,90€

mit Hühnerbrust, Mandeln und Nüssen serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with chicken breast, almonds, nuts and served with masala sauce or raita (\*j,g,)

172 Mutton Biryani 18,90€

mit Lammfleisch, Mandeln und Nüssen serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with lamb, almonds, nuts and served with masala sauce or raita (\*j,g,)

## TANDOORI BROT TANDOORI BREAD



Naan

174 Naan 3,50€

Weizenmehlbrot (\* a, l, c, g)  
Oval raised meal bread(\* a, l, c, g)

175 Roti (Vegan möglich) 3,50€

Vollkorn Fladenbrot (\* a4) Vegan möglich  
Wholemeal Flatbread (\* a4) Vegan possible

176 Parantha (Vegan möglich) 3,90€

mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter (\* a4) Vegan möglich  
Multi-layered wholemeal bread with butter (\* a4) Vegan possible

177 Pudina Parantha 4,50€

Fladenbrot mit Minze (\* a4) Vegan möglich  
Oval raised meal bread filled with fresh Mint (\* a4) Vegan possible

178 Vegetable Parantha (Vegan möglich) 4,90€

mit Gemüse (\* a4)  
Oval raised meal bread filled with fresh vegetables (\* a4) Vegan possible

179 Paneer Kulcha 4,90€

Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse (\* a, l, c, g)  
Oval raised meal bread filled with homemade cheese (\* a1, c, g)

180 Garlic Naan 4,50€

Knoblauchbrot aus Weizenmehl (\* a, l, c, g)  
Oval raised meal bread filled with Garlic (\* a1, c, g)

181 Peshawari Naan 5,50€

Hefeteigbrot mit Rosinen und Nüssen (\* a, l, c, h)  
Oval raised meal bread filled with raisins and nuts (\* a, l, c, h)

182 Onion Kulcha 4,90€

Fladenbrot mit Zwiebeln (\* a1, c, g)  
Oval raised meal bread filled with onions (\* a1,c,g)

183 Bhatura 4,90€

frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl (\* a, l, c)  
Fried flatbread made from wheat flour (\* a, l, c)

184 Butter Naan 4,90€

Weizenmehlbrot mit Butter (\* a, l, c, g)  
wheat flour bread with butter

185 Kartoffel Aloo Paratha 4,90€

Kartoffelbrot mit Butter (\* a, l, c, g)  
potato bread with butter (\* a, l, c, g)

186 Papadam (2 Stück - 2 pieces / Vegan) 3,90€

vegan, zwei Stück von Linsenwaffeln (\*h)  
2 Pieces of lentils wafers (\*h)



Papadam

## BEILAGEN SUPPLEMENTS

188 Pinapple Raita 4,50€

Joghurt mit Ananas, süß (\*g, 4)  
Yoghurt with Pineapple and spices (\*g, 4)

189 Alu Raita 4,50€

Joghurt mit Kartoffel und Gewürzen (\*g, 4)  
Yoghurt with cucumber, tomato and spices (\*g, 4)

190 Kheere Ka Raita 4,50€

Joghurt mit Gurke und Gewürzen (\*g, 4)  
Yogurt with cucumber and spices (\*g, 4)

191 Pulao Rice 7,50€

Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet  
Basmati rice prepared Mughal style

192 Basmati Reis Basmati Rice 4,50€

## DIPS DIPS

200 Masala Dip (\*g, h, 4) 2,50€

201 Chili Dip (\*g, h, 4) 2,50€

202 Mango Dip (\*g, h, 4) 2,50€

203 Tamarind Dip (\*g, h, 4) 2,50€

204 Achari Dip (\*g, h, 4) 2,50€

205 Mint Dip (\*g, h, 4) 2,50€

206 Korma Dip (\*g, h, 4) 2,50€



Mango Cream

## DESSERTS DESSERTS

197 Mangocreame mit Vanille-Eis (\*g, h) 4,90€

198 Kulfi Stick 3,50€

Indische Eis am Stiel, Mango und Pistazie (\*g, h, 7)  
Indian ice cream stick ,mango or pistachio (\*g, h, 7)

199 Gulab Jamun 4,90€

Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken (\*g, a, 1)  
Bake balls of milk and cheese in honey (\*g,a,1)



Gulab Jamun



## APERITIFS      APERITIFS

211 <u>Sarti</u> (*1,2,4)		0,40 l	6,90€
212 <u>Limoncello</u> (*1,2,4)		0,40 l	6,90€
213 <u>Hugo</u>		0,40 l	6,90€
214 <u>Aperol Spritz</u> (*1,2,4)		0,40 l	6,90€
215 <u>Campari Soda</u> (*1,2,4)		0,40 l	6,90€
216 <u>Pimm`s Cup</u> (*1,2,4)		0,40 l	6,90€
217 <u>Lillet Wild Berry</u> (*6)		0,40 l	6,90€

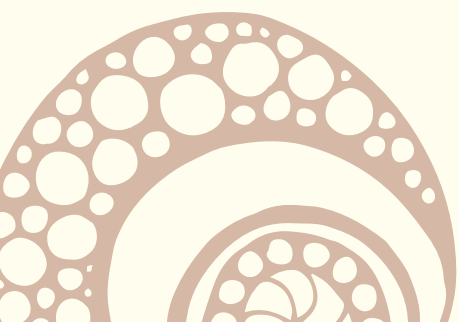


## LIMONADE      SOFT DRINKS (\*2, 5)

219 <u>Citrus Limonade</u>	Citrus Lemonade	0,50 l	6,50€
220 <u>Himbeer Limonade</u>	Raspberry Lemonade	0,50 l	6,50€
221 <u>Mango Limonade</u>	Mango Lemonade	0,50 l	6,50€
222 <u>Passion Limonade</u>	Passion Lemonade	0,50 l	6,50€
223 <u>Birne Kiwi Limonade</u>	Pear Kiwi Lemonade	0,50 l	6,50€

## BIERE (Vom Fass)      BEER (From Barrel)

228 <u>Veldensteiner Hell</u>	Fass	0,25 l	2,50€
229 <u>Veldensteiner Hell</u>	Fass	0,50 l	4,70€
230 <u>Veldensteiner Pils</u>	Fass	0,50 l	4,70€
231 <u>Veldensteiner Hefe - Weißbier</u>	Fass	0,50 l	4,70€
232 <u>Veldensteiner Dunkles - Weißbier</u>		0,50 l	4,70€
234 <u>Veldensteiner Dunkel</u>		0,50 l	4,70€
235 <u>Veldensteiner Alkoholfrei</u>		0,50 l	4,70€
236 <u>Veldensteiner Hefe-Weißbier Alkoholfrei</u>		0,50 l	4,70€
237 <u>Radler</u> (*6)		0,50 l	4,70€
238 <u>Russe</u> (*6)		0,50 l	4,70€
239 <u>Cola Weizen</u> (*1, 2, 3, 4, 5, 8)		0,50 l	4,70€
240 <u>Radler</u> (*6)	Alkoholfrei	0,50 l	4,70€
241 <u>Indisches Bier</u> (Flasche)		0,33 l	4,20€
242 <u>Cobra</u> (Indien - Flasche)		0,33 l	4,20€



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SOFT DRINKS / SODAS

245	Tafelwasser	Table Water	0,50 l	3,50€
246	Morelli Spritzig	Morelli Sparkling	0,25 l	3,10€
247	Morelli Spritzig	Morelli Sparkling	0,75 l	6,50€
248	Morelli Naturell	Morelli Natural	0,25 l	3,10€
249	Morelli Naturell	Morelli Natural	0,75 l	6,50€
250	Coca Cola	(*2, 3, 6)	0,33 l	4,20€
251	Coca Cola light	(ohne Zucker)	0,33 l	4,20€
252	Fanta	(*2, 3, 6)	0,33 l	4,20€
253	Sprite	(*2, 3, 6)	0,33 l	4,20€
254	Spezi	(*2, 3, 6)	0,33 l	4,20€
255	Apfelschorle	(*1, 9) Applejuice/sparkling	0,50 l	4,60€
256	Johannisbeerschorle	(*1, 9) Currantjuice/sparkling	0,50 l	4,60€
257	Apfelsaft	(*1, 9) Applejuice	0,50 l	4,70€
258	Orangensaft	(*1, 9) Orangejuice	0,50 l	4,70€
259	Johannisbeernektar	(*1, 9) Blackcurrantnectar	0,50 l	4,70€
260	Schweppes Bitter Lemon	(*3, 6, 8)	0,25 l	4,10€
261	Schweppes Tonic Water	(*6, 8)	0,25 l	4,10€
262	Schweppes Ginger Ale	(*4, 6)	0,25 l	4,20€
263	Ananassaft		0,50 l	4,70€

## EISTEE (Hausgemacht)      ICETEА (homemade)

264	Kokos-Eistee	(*5) Cocos Iced Tea		6,50€
265	Pfirsich-Eistee	(*5) Peach Iced Tea		6,50€
266	Holunder-Eistee	(*5) Elderberry Iced Tea		6,50€
267	Mango-Eistee	(*5) Mango Iced Tea		6,50€



# TEE-SPEZIALITÄTEN    TEA-SPECIALITIES

Wir servieren unseren Tee mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne  
A traditional variety made particularly fascinating by our Indian blend of spices

268	<u>Tasse Chai (indischer Haustee)</u> <u>Cup of Chai (indian house tea)</u>	3,50€
	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung This tea fascinates with the composition of our Indian spice mixture.	
269	<u>Kännchen Chai</u> <u>Cup of Chai (indian house tea)</u>	5,90€
270	<u>Diffloo Assam</u> <u>Cup of Chai (indian house tea)</u>	4,90€
271	<u>Jasmin Tee</u> <u>Cup of Chai (indian house tea)</u>	4,90€
	Chinesischer Tee mit Jasminblüten verfeinert, eine vollendete Harmonie Chinese tea refined with original jasmine blossoms - perfect harmony	
272	<u>Grüner Tee (indisch)</u> <u>Green Tea (indian)</u>	4,90€

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker oder mit flüssiger Sahne auf Anfrage.  
We serve our teas with rock candy or with liquid cream on request.

## WELLNESS TEE    WELLNESS TEA

274	<u>Fresh Garden</u>	4,90€
	Frischer Ingwer, Minze, Limette, Limettensaft Fresh ginger, mint, lime and lime juice	
275	<u>Winter Time</u>	4,90€
	Frische Orangen, Minze, Limetten und Zimtstange Fresh                    mint, lime and cinnamon stick	



# INDISCHE GETRÄNKE

## INDIAN DRINKS

283	Kokos Lassi (*g)	Coco Lassi	0,25 l	4,20€	
	Joghurtgetränk mit Kokos Yoghurt drink with coco				
284	Lassi süß (*g)	Lassi sweet	0,25 l	4,20€	
	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk süß Homemade Indian Yoghurt Drink sweet				
285	Lassi sauer (*g)	Lassi salt	0,25 l	4,20€	
	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk salzig Homemade Indian Yoghurt Drink salt				
286	Mango Lassi (*g)		0,25 l	4,20€	
	Joghurtgetränk mit Mango Yoghurt drink with mango				
287	Maracuja Lassi (*g)	Passion fruit Lassi	0,25 l	4,20€	
	Joghurtgetränk mit Maracuja Yoghurt drink with passion fruit				
288	Mangosaft	Mango juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€	
289	Maracujasaft	Passion fruit juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€	
290	Guavensaft	Guave juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€	
291	Lyheesaft	Lychee juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€	
292	Maracujasaftschorle	Passion Fruit juice / sparkling	0,5 l	4,60€	
293	Guavensaftschorle	Guave juice / sparkling	0,5 l	4,60€	
294	Lycheesaftschorle	Lychee juice / sparkling	0,5 l	4,60€	
295	Mangosaftschorle	Mango juice / sparkling	0,5 l	4,60€	



# HEISSE GETRÄNKE

## HOT DRINKS

300	Tasse Kaffee (*7)	Cup of coffee		2,90€	
301	Espresso (*7)			2,50€	
302	Doppelter Espresso (*7)			3,20€	
303	Tasse Cappuccino (*7, g)			3,90€	
304	Latte Macchiato (*7, g)			3,90€	

# WHISKEY

310	Johnnie Walker Black Label 40% (*4, 6, 7)		4 cl	4,50€	
311	Chivas Regal 40% (*4, 6, 7)		4 cl	4,50€	
312	Jack Daniels 40% (*4, 6, 7)		4 cl	4,50€	

## SPIRITUOSEN SPIRITS (SHOTS)

319 <u>Ramazotti</u> (*2, 5, 10)	4 cl	4,50€
320 <u>Averna</u> (0% sugar) (*2, 5, 10)	4 cl	4,50€
321 <u>Fernet Branca</u> (*2, 5, 10)	4 cl	4,50€
322 <u>Gordons Dry Gin</u> (*2, 5, 10)	2 cl	3,20€
323 <u>Wodka Moskovskaya</u> (*2, 5, 10)	2 cl	3,20€
324 <u>Williams Birne u Williams pear</u>	2 cl	4,30€
325 <u>Jägermeister</u> (*2, 5, 10)	2 cl	3,00€
326 <u>Grappa</u>	2 cl	3,50€
327 <u>Remy Martin V.S.O.P.</u>	2 cl	3,90€
329 <u>Old Munk Rum</u> (*2, 5, 10)	2 cl	3,00€
330 <u>Indischer Mangoschnaps</u> (*2, 5, 10) u <u>Indian Mango liquor</u>	2 cl	3,00€

## WEINE WINES

### Weißweine 0,2 l White wines 0,2 l

338 <u>Garganega Chardonnay Veneto IGT 12%</u>	0,20 l	5,90€
339 <u>Garanega Pinot Bianco Veneto IGT 12%</u>	0,20 l	5,90€
340 <u>Rosato Veneto IGT 11,5%</u>	0,20 l	5,90€
341 <u>Sauvignon Blanc Indien</u> (trocken / dry)	0,20 l	5,90€

### Rotweine 0,2 l Red wines 0,2 l

342 <u>Montepulciano d'Abruzzo DOC 13%</u>	0,20 l	5,90€
343 <u>Merlot Veneto IGT 11,5%</u>	0,20 l	5,90€
344 <u>Cabernet Shiraz Indien</u> (trocken / dry)	0,20 l	5,90€

### Weißweine 0,75 l White wines 0,75 l

368 <u>B . M o n talto Passivento Rosato Terre Siciliane</u> (Rosé / Rose)	0,75 l	21,00€
371 <u>Asio Otus Vino Varietale D`italia</u>	0,75 l	24,00€
372 <u>Fontanafredda Gavi</u>	0,75 l	31,00€
373 <u>Ghost Pines by L.M. Martini Chardonnay</u>	0,75 l	31,00€

### Rotweine 0,75 l Red wines 0,75 l

392 <u>Ghost Pines by L.M. Martini Zinfandel</u>	0,75 l	39,00€
393 <u>Barrel Selection Merlot</u>	0,75 l	39,00€
394 <u>Sauvignon Blanc Indien</u> (trocken / dry)	0,75 l	26,00€

## Weinschorle 0,2 l      Wine spritzers 0,2 l

400	Weinschorle süß / sauer u White wine spritzers sweet / sour	0,2 l	4,90€
401	Rotweinschorle süß / sauer      Red wine spritzers sweet / sour	0,2 l	4,90€
402	Roséschorle süß / sauer u Rose wine spritzers sweet / sour	0,2 l	4,90€

## COCKTAILS

421	Tequila Sunrise (*2, 5, 10)	0,4 l	8,90€
Weißer Rum, Orangensaft, Zitronensaft Grenadinensirup White Rum, Orange Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup			
422	Mai Thai (*1, 2, 5, 9, 10, 11)	0,4 l	8,90€
Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft Ananassaft, Pascas 73% White Rum, Braner Rum, Apricot Brandy, Almond Syruplime juice, pineapple juice, pascas 73%			
423	Piña Colada (*1, 2, 5, 9, 11)	0,4 l	8,90€
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne White Rum, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream			
424	Sex on the Beach (*1, 2, 5, 9, 10, 11)	0,4 l	8,90€
Vodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinesirup Vodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Lemon Juice, Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine Syrup			
425	Mojito (*5, 11)	0,4 l	8,90€
Weißer Rum, Minze, Limetten, Zucker, Limettensaft, Soda White Rum, Mint, Lime, Sugar, Lime Juice, Soda			
426	Cuba Libre (*1, 2, 3, 5, 8)	0,4 l	8,90€
Weißer Rum, Minze, Limetten, Zucker, Limettensaft, Soda Havana - rum, lime juice, limes, cola			



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

430	Virgin Colada (*1, 2, 5, 9, 10, 11)	0,4 l	7,90€
Ananassaft, Kokosmilch, Orangensaft, Sahne Pineapple Juice, Coconut Milk, Orange Juice, Cream			
431	Wake Up (*1, 5, 9, 11)	0,4 l	7,90€
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Almond Syrup			
432	Nojito - Mojito (*2, 4, 5, 11)	0,4 l	7,90€
Minze, Zucker, Limetten, Limettensaft, Sprite, Soda Mint, Sugar, <del>Limette</del> , Juice, Soda, Sprite			

# GIN TONIC

450 <u>Bombay Sapphire</u> (*4)	8,90€
452 <u>Hendricks</u> (*4)	10,50€
453 <u>Opihr Oriental Spiced</u> (*4)	10,50€

# SEKT & PROSECCO

## SPARKLING WINE & PROSECCO

550 <u>Prosecco</u>	0,75 l 22,00€
---------------------	---------------

# CHAMPAGNER CHAMPAGNE

551 <u>Moet &amp; Chandon "Brut Imperial"</u>	0,75 l 80,00€
---	---------------

## Allergene Allegens

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) • **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse • **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse • **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) • **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) • **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse • **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite • **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

**A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.) • **B** contains crustaceans or crustacean products • **C** contains eggs or egg products • **D** contains fish or fish products • **E** contains peanuts or peanut products • **F** contains soy or soy products • **G** contains milk or milk products (lactose)

**H** contains nuts or their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts) • **I** contains celery or celery products • **J** contains mustard or mustard products • **K** contains sesame seeds or sesame seed products • **L** contains sulfur dioxide and sulphites • **M** contains lupine or products thereof • **N** mollusks or products thereof

## Zusatzstoffe Additives

1 mit Konservierungsmittel • 2 mit Geschmacksverstärker • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 mit Farbstoff • 5 enthält Sulfite • 6 mit Süßstoff • 7 mit koffeinhaltig • 8 chininhaltig • 9 geschwärzt • 10 enthält eine Phenylalaninquelle

1. with preservatives 2. with flavor enhancer 3. with antioxidant 4. with coloring 5. contains sulphites 6. with sweetener 7. with caffeine 8. with quinine 9. blackened 10. contains a source of phenylalanine

