



SANGAM

INDISCHES RESTAURANT & BAR

Herzlich Willkommen / Welcome

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der indischen Küche und erleben Sie eine kulinarische Reise voller intensiver Aromen, harmonischer Gewürze und einzigartiger Geschmackserlebnisse. In unserem Restaurant Sangam verschmelzen Geschmack, Textur und Duft zu einer wunderbaren Melodie der Sinne. Lassen Sie sich von den kulinarischen Schätzen Indiens verzaubern und genießen Sie authentische Spezialitäten, die mit Leidenschaft und traditionellen Rezepten zubereitet werden.

Entdecken Sie die aromatische Vielfalt unserer Tandoori-Spezialitäten, bei denen saftiges Fleisch und frisches Gemüse in einer würzigen Marinade eingelegt und im traditionellen Tandoor-Ofen über Holzkohle gegrillt werden. Ob klassisches Tandoori Chicken oder zartes Tandoori Paneer – jedes Gericht überzeugt durch seinen unverwechselbaren, rauchigen Geschmack.

Unsere Curry-Kreationen laden Sie zu einer Reise durch die unterschiedlichen Geschmackswelten Indiens ein. Von mild und cremig bis hin zu angenehm würzig – genießen Sie Klassiker wie das samtige Butter Chicken oder das kräftige Lamb Vindaloo, deren reichhaltige Gewürzkompositionen jeden Bissen zu einem besonderen Erlebnis machen.

Auch Liebhaber der vegetarischen Küche kommen bei uns voll auf ihre Kosten. Unsere vegetarischen Spezialitäten wie Palak Paneer, Baingan Bharta oder Aloo Gobi zeigen die beeindruckende Vielfalt der indischen Küche und verbinden frisches Gemüse mit aromatischen Gewürzen zu einem wahren Fest für die Sinne.

Erleben Sie außerdem unsere duftenden Reisspezialitäten, darunter das aromatische Mutton Biryani mit zartem Lammfleisch, Mandeln und Nüssen, serviert mit würziger Masala-Soße, oder das geschmackvolle Vegetable Biryani. Jeder Bissen entführt Sie in die fernen Landschaften Indiens und lässt Sie die Vielfalt der indischen Gewürzkultur entdecken.

Zum Abschluss Ihrer kulinarischen Reise erwarten Sie unsere verführerischen Desserts. Lassen Sie sich von Gulab Jamun, den in Sirup getränkten, goldbraun frittierten Teigbällchen, oder von einem cremigen Kulfi Stick mit Mango und Pistazien verwöhnen – der perfekte süße Abschluss eines besonderen Genusses.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und eine unvergessliche kulinarische Erfahrung.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

WELCOME

Immerse yourself in the fascinating world of Indian cuisine and experience a culinary journey full of rich aromas, harmonious spices and unforgettable flavors. At Sangam, taste, texture and fragrance blend together like a wonderful melody for the senses. Let yourself be enchanted by the culinary treasures of India and enjoy authentic specialties prepared with passion and traditional recipes.

Discover the aromatic variety of our Tandoori specialties, where juicy meat and fresh vegetables are marinated in flavorful spices and grilled in a traditional charcoal-fired Tandoor oven. From the classic Tandoori Chicken to the delicate Tandoori Paneer, each dish offers a unique smoky flavor that makes it truly special.

Our curry creations invite you to explore the diverse flavors of India. From mild and creamy to rich and spicy, enjoy classics such as the smooth and buttery Butter Chicken or the bold Lamb Vindaloo, each prepared with a harmonious blend of traditional spices that create an unforgettable taste experience.

Vegetarian cuisine also plays a special role in Indian gastronomy. Our vegetarian specialties such as Palak Paneer, Baingan Bharta, and Aloo Gobi showcase the richness of Indian cooking, combining fresh vegetables with aromatic spices into a true feast for the senses.

You can also enjoy our fragrant rice specialties, including the aromatic Mutton Biryani with tender lamb, almonds and nuts served with flavorful masala sauce, or the delicious Vegetable Biryani. Every bite will transport you to the distant landscapes of India and reveal the beauty of its spice traditions.

To complete your culinary journey, indulge in our tempting desserts. Enjoy the sweetness of Gulab Jamun, golden fried dough balls soaked in syrup, or a creamy Kulfi Stick with mango and pistachio – the perfect sweet ending to a memorable meal.

We wish you a pleasant stay and an unforgettable culinary experience.

All prices include value added tax.

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU

M1. Dal Maharani – 10,90

Indische Linsen mit Butter zubereitet.

Indian lentils prepared with butter.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M2. Navratan Korma – 11,40

Frisches Gemüse in Sahne-Cashewnuss-Sauce.

Fresh vegetables in a creamy cashew sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

M3. Gemüse Jalfrezi – 11,40

Verschiedenes Gemüse nach traditioneller Art zubereitet.

Mixed vegetables prepared in traditional style.

M4. Palak Paneer – 11,40

Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse.

Spinach cooked with aromatic spices and homemade cheese.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M5. Punjabi Chicken – 11,40

Hähnchenfleisch in nordindischer Currysauce, scharf.

Tender chicken in North Indian curry sauce, spicy.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Haselnüsse / Hazelnuts (H), Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten (I), Weizen / Wheat (4)



Mittagsangebot:
Montag bis Freitag 12:00 – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen).
Zu jedem Menü servieren wir Reis.

Lunch offer:
Monday to Friday 12:00–3:00 pm (except public holidays).
Rice are served with every menu.



MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU

M6. Mango Lamm – 12,90

Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.

Tender lamb in fresh mango saffron cashew nut sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

M7. Butter Chicken – 12,40

Zartes Hühnerfleisch in feiner Butter-Tomaten-Sauce.

Tender chicken in a rich butter tomato sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M8. Chicken Tikka Masala – 12,40

Zartes Hühnerfleisch in würziger Masala-Sauce.

Tender chicken in aromatic masala sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M9. Chicken Vindaloo 🌶️ – 12,40

Kräftig gewürztes Hähnchenfleisch, sehr scharf.

Tender chicken heavily spiced, very hot.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M6. MANGO LAMM



M9. CHICKEN VINDALOO



M7. BUTTER CHICKEN



Mittagsangebot:
Montag bis Freitag 12:00 – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen).
Zu jedem Menü servieren wir Reis.

Lunch offer:
Monday to Friday 12:00–3:00 pm (except public holidays).
Rice are served with every menu.



MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU

M10. Mutton Karahi – 12,90

Lammfleisch in Currysauce mit Paprika und Zwiebeln.

Lamb in curry sauce with bell peppers and onions.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M11. Lamb Korma – 12,90

Lammfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosflocken und Mandeln.

Lamb in nut sauce with coconut flakes and ground almonds.

Allergene / Allergens: Schalenfrüchte / Nuts (H), Milch / Milk (G)

M12. Fisch Karahi Lababdar – 13,90

Seelachsfilet mit feinen Gewürzen, Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce.

Pollock fillet in tomato sauce with selected spices, peppers, and onions.

Allergene / Allergens: Fisch / Fish (D)

M13. Chicken Tikka – 12,90

Mariniertes, gegrilltes Hühnerfleisch aus dem Lehmofen.

Marinated grilled chicken cooked in a clay oven.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M21. Naan – 2,50

Gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen.

Charcoal clay oven baked flatbread.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

M22. Roti – 2,90

Vollkorn-Fladenbrot.

Whole wheat flatbread.

Allergene / Allergens: Gluten (A)



M8. CHICKEN TIKKA MASALA



M13. CHICKEN TIKKA

Mittagsangebot:
Montag bis Freitag 12:00 – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen).
Zu jedem Menü servieren wir Reis.

Lunch offer:
Monday to Friday 12:00–3:00 pm (except public holidays).
Rice are served with every menu.



SUPPEN / SOUPS

1. Mullagatany Suppe – 6,90

Scharfe, exotische Suppe mit Linsen, Curryblättern, Hühnerfleisch und Reis.

Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves, and rice.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

2. Dal Suppe – 6,90

Pikante indische Linsensuppe nach Art des Hauses.

Spicy Indian lentil soup, house style.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

3. Hühnersuppe – 6,90

Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses.

Indian chicken soup, house style.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



SALATE / SALADS

11. Avocado Salat – 14,90

Mit gemischtem Baby-Leaf-Salat, Mango, roter Beete, Kirschtomaten, Avocado, Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem Dressing.

With mixed baby leaf lettuce, mango, beetroot, cherry tomatoes, avocado, pomegranate seeds, corn, and homemade dressing.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

12. Chicken Salat – 14,90

Mit gemischtem Baby-Leaf-Salat, roter Beete, knusprigem Hähnchen, Champignons, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem Dressing.

With mixed baby leaf salad, beetroot, crispy chicken breast fillet strips, mushrooms, cherry tomatoes, pomegranate seeds, corn, and homemade dressing.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



STARTER / STREET FOOD

13. Papadam (2 Stück / 2 pieces, vegan) – 3,50

Zwei knusprige Linsenwaffeln.

Two crispy lentil wafers.

14. Corn Crispy Bhaji – 6,50

Geschnittene Zwiebeln und Mais, kräftig gewürzt und frittiert (vegan möglich).

Sliced onions and corn, strongly seasoned and fried (vegan possible).

15. Vegetable Pakoras – 6,90

Frisches, gemischtes, frittiertes Gemüse (vegan möglich).

Fried fresh mixed vegetables (vegan possible).

16. Hara Bhara Kabab – 7,50

Pattys aus fein geschnittenem Gemüse (Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Erdnüsse), serviert mit Minz-Chutney.

Patties of finely chopped vegetables (potatoes, spinach, cauliflower, carrots, peas, peanuts), served with mint chutney.

Allergene / Allergens: Erdnüsse / Peanuts (E), Gluten (A)

17. Paneer Chili – 8,90

Frittierter Käse mit Zwiebeln und Paprika.

Fried cheese with onions and bell peppers.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

18. Veg Manchurian – 7,90

Frittierte Gemüsebällchen in würziger Soja-Ingwer-Knoblauch-Soße (vegan möglich).

Fried vegetable balls in a spicy soy, ginger, and garlic sauce (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A), Soja / Soy (F)



STARTER / STREET FOOD

20. Chicken Chili – 8,90

Frittierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika.

Fried chicken breast with onions and bell peppers.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

21. Samosa Chaat – 9,90

Zerkrümelte Samosa mit Curry, Joghurt, Chutneys, Gewürzen und Sev.

Crumpled samosa with curry, yogurt, chutneys, spices, and sev.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

22. Samosa – 7,90

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Tamarinden-Chutney (vegan möglich).

Pastries filled with vegetables and tamarind chutney (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A)

23. Jeenga Kurkure – 10,90

Knusprig frittierte Garnelen im würzigen Teigmantel, serviert mit cremiger Avocado-Soße.

Crispy fried prawns in a spiced batter, served with a creamy avocado sauce.

Allergene: B (Krebstiere), A (Gluten), G (Milch)*

24. Pani Puri – 7,90

Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossen und Koriander, serviert mit würziger Minz-Koriander-Soße (vegan möglich).

Crispy shells filled with spiced potatoes, lentils, chickpeas, sprouts, and coriander, served with a tangy mint-coriander water (vegan possible).

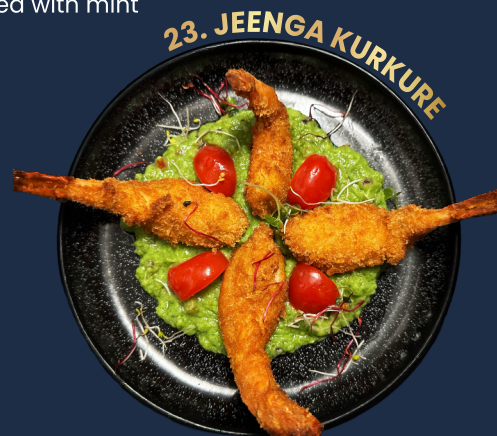
Allergene / Allergens: Gluten (A)

25. Tandoori Vorspeisenteller – 10,50

Mit zartem Hähnchenfleisch, verschiedenen tandoori-gegrillten Köstlichkeiten und Minz-Chutney.

Assorted tandoori-grilled starters with tender chicken, served with mint chutney.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



TANDOORI – KHAJANA

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

40. Tandoori Gemüse – 17,50

Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, Kartoffeln und Paprika am Spieß gegrillt.

Homemade cheese, cauliflower, onions, zucchini, mushrooms, potatoes, and bell peppers grilled on skewers.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

41. Chicken Tandoori – 19,90

4 marinierte Hühnerschenkel nach nordindischer Art.

4 marinated chicken drumsticks prepared in North Indian style.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

42. Chicken Tikka – 20,50

Saftige Hähnchenfiletstücke, traditionell in Joghurt und aromatischen indischen Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt und serviert in einer fein abgeschmeckten Masala Curry-Soße. Ein klassischer Genuss mit mild-pikanter Note und intensivem Aroma.

Juicy chicken fillet pieces, traditionally marinated in yogurt and aromatic Indian spices, grilled in the tandoor and served in a delicately seasoned masala curry sauce. A classic dish with a mildly spicy note and rich aroma.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten (1), Senf / Mustard (4)

43. Malai Chicken Tikka – 20,50

Zartes, mariniertes Hähnchenfleisch in Joghurt-Sahne-Cashew-Soße.

Tender marinated chicken in a yogurt, cream, and cashew sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H), Gluten (A)



TANDOORI – KHAJANA

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

44. Paneer Tikka – 20,90

Gegrillter hausgemachter indischer Käse, mariniert in Joghurt und Gewürzen.

Grilled homemade Indian cheese marinated in yogurt and spices.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

45. Mix Grillplatte – 25,90

Verschiedene Tandoori-Spezialitäten kombiniert.

A combination of assorted tandoori specialties.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

46 Amritsari Fisch Tikka – 24 90

Zarte Lachsfiletstücke, nach traditioneller Amritsari Art in würziger Joghurt-Marinade und indischen Gewürzen eingelegt, goldbraun gegrillt und serviert mit frischem Naanbrot und duftendem Basmatireis.

Tender salmon fillet pieces, traditionally marinated in spiced yogurt and aromatic Indian spices, rilled until golden and served with fresh naan bread and fragrant basmati rice.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten (1), Fisch / Fish (4),



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

57. Chicken Korma – 18,90

Zartes Hühnerfleisch in feiner Nussauce mit gemahlenen Mandeln.

Tender chicken in a creamy nut sauce with ground almonds.

Allergene: H (Schalenfrüchte – Mandeln), G (Milch)*

58. Karahi Murgh – 18,90

Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce mit Paprika und Zwiebelstücken.

Grilled chicken in curry sauce with bell peppers and onion pieces.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Glutenthaltiges Getreide / Cereals containing gluten (I),
Soja / Soy (H), Senf / Mustard (4)

59. Butter Chicken – 18,50

Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce.

Tender chicken in a buttery tomato sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

60. Tandoori Chicken Masala – 18,50

Zartes Hühnerfleisch in einer Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln und Mandelsauce.

Tender chicken in a spice blend with tomatoes, red onions, and almond sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

58. KARAHİ MURGH



57. CHICKEN KORMA



59. BUTTER CHICKEN



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

61. Murgh Nilgiri – 18,50

Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce. Mit Kokosmilch, grünem Chili, Minze und Spinat.

Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce, with coconut milk, green chili, mint, and spinach.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten (I), Soja / Soy (H), Senf / Mustard (4)

62. Mango Chicken – 18,90

Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.

Tender chicken in fresh mango, saffron, and cashew sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

63. Chicken Jalfrezi – 18,90

Würziges, mittelscharfes Gericht aus Nordindien mit Hähnchen, Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer.

Spicy, medium-hot North Indian dish with chicken, tomatoes, red onions, bell peppers, garlic, and ginger.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



LAMM SPEZIALITÄTEN

96. Bhuna Ghosht – 21,90

Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce.

Tender lamb with tomatoes and fried onions in a rich, spicy sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

97. Saag Ghosht – 21,90

Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art.

Tender lamb with spinach in traditional North Indian style.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

98. Mutton Vindaloo 🌶️ – 21,90

Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa. Sehr scharf.

Tender lamb cooked in the spicy Goan tradition. Very hot.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

99. Karahi Ghosht – 21,90

Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt, in der Pfanne serviert.

Fried lamb in curry sauce with bell peppers, onions, and yogurt, served in a pan.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

96. BHUNA GHOSHT



97. SAAG GHOSHT



98. MUTTON VIDALOO 🌶️





FISCH SPEZIALITÄTEN

123. Karahi Fisch – 21,90

Lachs in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika und Zwiebelstücken.

Salmon in carefully selected spices with bell peppers and onion pieces.

Allergene / Allergens: Fisch / Fish (D)

124. Fisch Mango – 21,90

Lachs in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.

Salmon in fresh mango, saffron, and cashew sauce.

Allergene / Allergens: Fisch / Fish (D), Schalenfrüchte / Nuts (H)

125. Jheenga Masala – 22,90

Riesengarnelen in Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln und Mandelsauce.

King prawns in a spiced blend with tomatoes, red onions, and almond sauce.

Allergene / Allergens: Krebstiere / Crustaceans (B), Schalenfrüchte / Nuts (H)

126. Jheenga Jalfrezi 🌶️ – 22,90

Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. Scharf.

King prawns with bell peppers, onions, tomatoes, and green chili. Spicy.

Allergene / Allergens: Krebstiere / Crustaceans (B)



VEGETARISCHE SPEISEN VEGETARIAN DISHES

134. Dal Tarka – 16,90

Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet.

Indian national dish: yellow lentils prepared with butter.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

135. Dal Makhani – 17,90

Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen in Butter zubereitet, serviert mit Basmati-Reis.

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

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

136. Navratan Korma – 17,90

Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße.

Fresh vegetables in coconut cream sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

137. Paneer Butter Masala – 18,90

Hausgemachter indischer Käse in cremiger Butter-Tomaten-Soße.

Homemade Indian cheese in a creamy butter tomato sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



VEGETARISCHE SPEISEN VEGETARIAN DISHES

138. Chana Masala – 17,90

Herzhaftes nordindisches Kichererbsen Curry in einer aromatisch-würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße, verfeinert mit duftenden Gewürzen, frischem Ingwer und Koriander. Leicht pikant und voller orientalischer Aromen.

Traditional North Indian chickpea curry in a richly spiced tomato and onion sauce, refined with aromatic spices, fresh ginger, and coriander. Mildly spicy, and full of exotic flavors.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

139. Palak Paneer – 18,90

Hausgemachter Paneer in cremiger Spinat-Gewürz-Soße.

Homemade paneer in a creamy spinach spice sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



140. Mixed Vegetables Jalfrezi – 17,90

Verschiedene Gemüsesorten nach traditioneller bengalischer Art zubereitet.

Mixed vegetables prepared in the traditional Bengali style.

Allergene / Allergens: Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten (1), Senf / Mustard (4)

141. Anguri Cheese Kofta – 17,90

Kleine Bällchen aus Paneer, Kartoffeln, Gewürzen und Nüssen in milder, cremiger Korma-Soße.

Small balls of paneer, potatoes, spices, and nuts in a mild, creamy korma-style sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

142. Karahi Paneer – 17,90

Gebratener Paneer in Currysauce mit Paprika und Zwiebeln.

Fried paneer in curry sauce with bell peppers and onions.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



THALI SPEZIALITÄTEN THALI SPECIALTIES

163. Gemüse Thali – 23,90

Drei verschiedene Gemüsegerichte (Dal Tarka, Saag Paneer, Mixed Veg Jalfrezi), serviert mit Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis.

Three different vegetable dishes (Dal, Saag Paneer, Mixed Veg Jalfrezi), served with raita, salad, naan, and basmati rice.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

164. Sangam Thali – 27,90

Zwei verschiedene Fleischgerichte (Chicken Tikka Masala, Lamm Karahi) und ein Gemüsegericht (Saag Paneer), serviert mit Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis.

Two different meat dishes (Chicken Tikka Masala, Lamb Karahi) and one vegetable dish (Saag Paneer), served with raita, salad, naan, and basmati rice.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

163. GEMÜSE THALI



164. SANGAM THALI



REIS SPEZIALITÄTEN RICE SPECIALTIES

170. Sabzi Biryani – 17,90

Mit frischem Gemüse, serviert mit Masala-Soße oder Raita.

With fresh vegetables, served with masala sauce or raita.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

171. Chicken Biryani – 18,90

Mit Hühnerbrust, Mandeln und Nüssen, serviert mit Masala-Soße oder Raita.

With chicken breast, almonds, and nuts, served with masala sauce or raita.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

172. Mutton Biryani – 21,90

Mit Lammfleisch, Mandeln und Nüssen, serviert mit Masala-Soße oder Raita.

With lamb, almonds, and nuts, served with masala sauce or raita.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)





SANGAM SIGNATURE GERICHTE SANGAM SIGNATURE DISHES

831. Rarra Chicken – 20,90

Kräftiges nordindisches Hähnchencurry mit gehacktem Fleisch und intensiven Gewürzen.

Rich North Indian chicken curry with minced meat and bold spices.
Allergene: G (Milch)*

832. Lamb Shank – 23,90

Langsam geschmorte Lammhaxe in aromatischer Gewürzsauce.

Slow-braised lamb shank in a rich, aromatic spice sauce.
Allergene: G (Milch)*

833. Sangam Teller – 19,90

Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, fein abgestimmt mit ausgewählten Gewürzen in einer mittelscharfen Soße.

Grilled chicken and lamb with fresh vegetables, delicately seasoned with selected spices in a medium-spicy sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

834. Crispy Chicken – 18,90

Hähnchenbrustfilet mit knuspriger Panade, saisonalem Gemüse und wählbarer Sauce (Mango-Kokos, Korma, Masala). Serviert mit Reis und Salat.

Crispy battered chicken breast fillet with seasonal vegetables and a choice of sauce (mango coconut, korma, masala). Served with rice and salad.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G), Ei / Egg (C)

835. Parantha Chicken Burger – 15,50

Knusprig gebratener Parantha gefüllt mit saftigem Hähnchen-Patty, geschmolzenem Käse, frischen Jalapeños, knackigem Salat und hausgemachter würziger Sauce – ein moderner Burger mit indischem Charakter.

Crispy pan-fried parantha filled with a juicy chicken patty, melted cheese, fresh jalapeños, crisp lettuce, and homemade spicy sauce – a modern burger with an Indian touch.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)



831. RARRA CHICKEN



832. LAMB SHANK



834. CRISPY CHICKEN



833. SANGAM TELLER



835. PARANTHA CHICKEN BURGER



TANDORI BRÖT

TANDORI BRED

174. Naan – 3,90

Weizenmehlbrot aus dem Tandoor.

Oval raised wheat bread baked in the tandoor.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

175. Roti – 3,90

Vollkorn-Fladenbrot (vegan möglich).

Whole wheat flatbread (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A)

176. Lacha Parantha – 4,90

Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter (vegan möglich).

Multi-layered whole wheat bread with butter (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

177. Turbo Naan – 4,90

Traditionelles Weißbrot mit grünem Chili, Chilipulver und Butter.

Traditional leavened white bread topped with green chili, chili powder, and butter.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

178. Vegetable Parantha – 5,30

Gefüllt mit frischem Gemüse (vegan möglich).

Flatbread filled with fresh vegetables (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A)

179. Paneer Kulcha – 5,30

Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse.

Leavened bread filled with homemade cheese.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)



TANDORI BRÖT

TANDORI BRED

180. Garlic Naan – 4,90

Knoblauchbrot aus Weizenmehl.

Garlic-flavored wheat flatbread.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

181. Peshawari Naan – 5,90

Hefeteigbrot gefüllt mit Rosinen und Nüssen.

Leavened bread filled with raisins and nuts.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Schalenfrüchte / Nuts (H), Milch / Milk (G)

182. Cheese Garlic Naan – 5,90

Fladenbrot gefüllt mit Käse und Knoblauch.

Flatbread filled with cheese and garlic.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)





BEILAGEN

SUPPLEMENTS

Punjabi Style Raita – 5,90

Traditioneller Joghurt-Dip nach Punjabi Art, zubereitet mit fein gehackten Zwiebeln, frischen Gurken und grünem Chili, leicht gewürzt und erfrischend pikant.

Traditional Punjabi-style yogurt dip made with finely chopped onions, fresh cucumber, and green chili, lightly spiced and refreshingly tangy.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

190. Kheere Ka Raita – 4,90

Joghurt mit Gurke und Gewürzen.

Yogurt with cucumber and spices.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

191. Basmati Reis – 3,00

Gedämpfter Basmati-Reis.

Steamed basmati rice.

192. Pommes – 5,50

Knusprig frittierte Kartoffelstäbchen, goldbraun gebacken und außen kross, innen weich.

Crispy golden-fried potato fries, crunchy on the outside and soft on the inside.



DESSERTS

197. Mangocreme mit Vanille-Eis – 5,90

Cremiges Mango-Dessert mit Vanilleeis.

Creamy mango dessert with vanilla ice cream.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)



198. Kulfi Stick – 3,10

Indisches Eis am Stiel, Mango oder Pistazie.

Indian ice cream stick, mango or pistachio.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

199. Gulab Jamun im knusprigen Kunafa-Nest – 7,90

Goldbraun gebacken, zart schmelzend, serviert mit cremigem Rabri und aromatischem Sirup – eine süße Fusion aus Indien und dem Orient.

Golden-baked gulab jamun in a crispy kunafa nest, delicately soft, served with creamy rabri and aromatic syrup – a sweet fusion of Indian and Middle Eastern flavors.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A), Schalenfrüchte / Nuts (H)

200. Ras Malai – 5,90

Zarte Käsebällchen in süßer, aromatischer Milchcreme.

Soft cheese balls floating in sweet, aromatic milk cream.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)



APERITIFS • APERITIFS 0,4 l

213 Hugo	6,90€
214 Aperol Spritz (*1,2,4)	7,90€
215 Campari Soda (*1,2,4)	7,90€
216 Pimm's Cup (*1,2,4) Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange and cucumber slices	7,90€
217 Lillet Wild Berry (*6)	7,90€

LIMONADE • SOFT DRINKS (*2,5)

219 Citrus Limonade • Citrus Lemonade	6,50€
220 Himbeer Limonade • Raspberry Lemonade	6,50€
221 Mango Limonade • Mango Lemonade	6,50€
222 Passion Limonade • Passion Lemonade	6,50€
223 Birne Kiwi Limonade • Pear Kiwi Lemonade	6,50€

BIERE (Vom Fass) • BEER (From Barrel)

228 Veldensteiner Helles	0,25 l	2,50€
229 Veldensteiner Helles	0,50 l	5,10€
230 Veldensteiner Pils	0,50 l	5,50€
231 Veldensteiner Hefe-Weißbier	0,50 l	5,10€

BIERE (Flasche) • BEER (Bottle)

232 Simon Spezial	0,50 l	4,90€
233 Veldensteiner Rotbier	0,50 l	4,90€
234 Veldensteiner Alkoholfrei	0,50 l	4,90€
235 Veldensteiner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,90€
236 Radler (*6)	0,50 l	5,10€
237 Russe (*6)	0,50 l	5,10€
238 Cola Weizen (*1,2,3,4,5,8)	0,50 l	5,10€
239 Indisches Bier (Flasche)	0,33 l	4,20€
240 Cobra (Indien - Flasche)	0,33 l	4,20€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS SODAS

245 Tafelwasser • Table Water	0,50 l — 3,50€
246 Teinacher Medium Spritzig • Teinacher Medium Sparkling	0,25 l — 3,10€
247 Teinacher Medium Spritzig • Teinacher Medium Sparkling	0,75 l — 6,50€
248 Teinacher Naturell • Teinacher Natural	0,25 l — 3,10€
249 Teinacher Naturell • Teinacher 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 — 4,10€
256 Johannisbeerschorle (*1,9) • Currantjuice/sparkling	0,50 l — 4,10€
257 Apfelsaft (*1,9) • Applejuice	0,40 l — 4,50€
258 Orangensaft (*1,9) • Orangejuice	0,40 l — 4,50€
259 Johannisbeernektar (*1,9) • Blackcurrantnectar	0,40 l — 4,50€
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€

EISTEE (Hausgemacht) ICETEA (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 unsere Tees mit Kandiszucker oder mit flüssiger Sahne auf Anfrage.

We serve our teas with rock candy or with liquid cream on request.

268 Tasse Chai (indischer Haustee) • Cup of Chai (indian house tea) 2,50€

Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.
This tea fascinates with the composition of our Indian spice mixture.

269 Kännchen Chai • Cup of Chai (indian house tea) 4,90€

270 Diffloo Assam • Cup of Chai (indian house tea) 4,90€

271 Jasmin Tee • Cup of Chai (indian house tea) 4,90€

Chinesischer Tee mit Jasminblüten verfeinert, eine vollendete Harmonie
Chinese tea refined with original jasmine blossoms – perfect harmony

272 Grüner Tee (indisch) • Green Tea (indian) 4,90€

WELLNESS TEE WELLNESS TEA

274 Fresh Garden 4,90€

Frischer Ingwer, Minze, Limette, Limettensaft
Fresh ginger, mint, lime and lime juice

275 Winter Time 4,90€

FrISChe Orangen, Minze, Limetten und Zimtstange
Fresh oranges, mint, lime and cinnamon stick

INDISCHE GETRÄNKE INDIAN DRINKS

283 Kokos Lassi(*g) • Coco Lassi	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Kokos		
Yoghurt drink with coco		
284 Lassi süß(*g) • Lassi sweet	0,25 l	3,90€
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk süß		
Homemade Indian Yoghurt Drink sweet		
285 Lassi sauer(*g) • Lassi salt	0,25 l	3,90€
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk salzig		
Homemade Indian Yoghurt Drink salt		
286 Mango Lassi(*g)	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Mango		
Yoghurt drink with mango		
287 Maracuja Lassi(*g) • Passion fruit Lassi	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Maracuja		
Yoghurt drink with passion fruit		
288 Rose Lassi(*g) • Rose Lassi	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Rosenaroma		
Yoghurt drink with rose flavor		
289 Mangosaft • Mango juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
290 Maracujasaft • Passion fruit juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
291 Guavensaft • Guave juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
292 Lycheesaft • Lychee juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
293 Maracujasaftschorle • Passion Fruit juice / sparkling	0,5 l	4,10€
294 Guavensaftschorle • Guave juice / sparkling	0,5 l	4,10€
295 Lycheesaftschorle • Lychee juice / sparkling	0,5 l	4,10€
296 Mangosaftschorle • Mango juice / sparkling	0,5 l	4,10€

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 cl	7,50€
311 Chivas Regal 40%	4 cl	7,50€
312 Jack Daniels 40%	4 cl	7,50€

SPIRITUOSEN SPIRITS (SHOTS)

319 Ramazotti (*2,5,10)	4 cl	4,50€
320 Averna (0% sugar) (*2,5,10)	4 cl	4,50€
321 Fernet Branca (*2,5,10)	4 cl	4,50€
322 Gordons Dry Gin (*2,5,10)	2 cl	3,20€
323 Wodka Moskovskaya (*2,5,10)	2 cl	3,20€
324 Williams Birne • Williams pear	2 cl	4,30€
325 Jägermeister (*2,5,10)	2 cl	3,00€
326 Grappa	2 cl	3,50€
327 Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90€
328 Baileys (*2,1,5,7)	2 cl	4,30€
329 Old Munk Rum (*2,5,10)	2 cl	3,00€
330 Indischer Mangoschnaps (*2,5,10) • Indian Mango liquor	2 cl	3,00€

WEINE WINES

Weißweine 0,2 l White wines 0,2 l

338 Chardonnay Veneto IGT 12%	0,2 l	5,90€
339 Pinot Bianco Veneto IGT 12%	0,2 l	5,90€
340 Rosato Veneto IGT 11,5%	0,2 l	5,90€
341 Sauvignon Blanc Indien (trocken / dry)	0,2 l	5,90€

Rotweine 0,2 l Red wines 0,2 l

342 Montepulciano d'Abruzzo DOC 13%	0,2 l	5,90€
343 Merlot Veneto IGT 11,5%	0,2 l	5,90€
344 Cabernet Shiraz Indien (trocken / dry)	0,2 l	5,90€



Weißweine 0,75 l • White wines 0,75 l

368 Asio Otus Rosato D'italia (Rosé / Rose)	0,75l	21,00€
371 Asio Otus Vino Varietale D'italia	0,75 l	24,00€
372 Fontanafredda Gavi	0,75 l	31,00€
373 Ghost Pines by L.M. Martini Chardonnay	0,75 l	31,00€
374 Grover Vin Blank Indien (India)	0,75	26,00€

Rotweine 0,75 l • Red wines 0,75 l

392 Ghost Pines Cabernet Sauvignon	0,75 l	45,00€
393 Barrel Selection Merlot	0,75 l	39,00€
394 Grover Vin Rouge Indien (India)	0,75 l	26,00€
395 Louis M. Martini Sonoma County Cabernet	0,75 l	65,00€

Weinschorle 0,2 l / Wine spritzers 0,2l

400 Weinschorle süß / sauer • 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 • 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, Grenadinsirup
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, Brauner Rum, Apricot Brandy, Almond Syrup, Lime 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, Grenadinsirup
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

427. Masala Mule (*1,2,3,5,8)

0,4 l 8,90€

Eine indische Variante des Moscow Mule mit Vodka, Limettensaft, Tonic Water und einer Prise Garam Masala für die Würze.

An Indian version of the Moscow Mule with vodka, lime juice, tonic water, and a pinch of garam masala for spice.

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, Lime, Lime Juice, Soda, Sprite

GIN TONIC

450 Bombay Sapphire(*4) 8,90€

452 Hendricks (*4) 11,50€

453 Opihr Oriental Spiced(*4) 11,50€

SEKT & PROSECCO • SPARKLING WINE & PROSECCO

449 Prosecco Glas 0,1 l 4,50€

550 Prosecco 0,75 l 22,00€

CHAMPAGNER CHAMPAGNE

551 Moët & Chandon "Brut Imperial" 0,75 l 80,00€

ALLERGENE / ALLERGENS

DEUTSCH

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Sojabohnen
G = Milch / Laktose
H = Schalenfrüchte (Nüsse)
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid & Sulfite
M = Lupinen
N = Weichtiere

ENGLISH

A = Cereals containing gluten
B = Crustaceans
C = Eggs
D = Fish
E = Peanuts
F = Soybeans
G = Milk / Lactose
H = Tree nuts
I = Celery
J = Mustard
K = Sesame seeds
L = Sulphur dioxide & sulphites
M = Lupin
N = Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

DEUTSCH

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmitteln
10 = enthält Phenylalaninquelle
11 = koffeinhaltig
12 = chininhaltig
13 = taurinhaltig

ENGLISH

1 = with colouring
2 = with preservatives
3 = with antioxidants
4 = with flavour enhancers
5 = sulphured
6 = blackened
7 = waxed
8 = with phosphate
9 = with sweeteners
10 = contains a source of phenylalanine
11 = contains caffeine
12 = contains quinine
13 = contains taurine



SANGAM

INDISCHES RESTAURANT & BAR

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU

M6. Mango Lamm – 12,90

Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.

Tender lamb in fresh mango saffron cashew nut sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

M7. Butter Chicken – 12,40

Zartes Hühnerfleisch in feiner Butter-Tomaten-Sauce.

Tender chicken in a rich butter tomato sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M8. Chicken Tikka Masala – 12,40

Zartes Hühnerfleisch in würziger Masala-Sauce.

Tender chicken in aromatic masala sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M9. Chicken Vindaloo 🌶️ – 12,40

Kräftig gewürztes Hähnchenfleisch, sehr scharf.

Tender chicken heavily spiced, very hot.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

M6. MANGO LAMM



M9. CHICKEN VINDALOO



M7. BUTTER CHICKEN



Mittagsangebot:
Montag bis Freitag 12:00 – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen).
Zu jedem Menü servieren wir Reis.

Lunch offer:
Monday to Friday 12:00–3:00 pm (except public holidays).
Rice are served with every menu.





SUPPEN / SOUPS

1. Mullagatany Suppe – 6,90

Scharfe, exotische Suppe mit Linsen, Curryblättern, Hühnerfleisch und Reis.

Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves, and rice.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

2. Dal Suppe – 6,90

Pikante indische Linsensuppe nach Art des Hauses.

Spicy Indian lentil soup, house style.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

3. Hühnersuppe – 6,90

Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses.

Indian chicken soup, house style.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



SALATE / SALADS

11. Avocado Salat – 14,90

Mit gemischtem Baby-Leaf-Salat, Mango, roter Beete, Kirschtomaten, Avocado, Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem Dressing.

With mixed baby leaf lettuce, mango, beetroot, cherry tomatoes, avocado, pomegranate seeds, corn, and homemade dressing.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

12. Chicken Salat – 14,90

Mit gemischtem Baby-Leaf-Salat, roter Beete, knusprigem Hähnchen, Champignons, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Mais und hausgemachtem Dressing.

With mixed baby leaf salad, beetroot, crispy chicken breast fillet strips, mushrooms, cherry tomatoes, pomegranate seeds, corn, and homemade dressing.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



STARTER / STREET FOOD

13. Papadam (2 Stück / 2 pieces, vegan) – 3,50

Zwei knusprige Linsenwaffeln.

Two crispy lentil wafers.

14. Corn Crispy Bhaji – 6,50

Geschnittene Zwiebeln und Mais, kräftig gewürzt und frittiert (vegan möglich).

Sliced onions and corn, strongly seasoned and fried (vegan possible).

15. Vegetable Pakoras – 6,90

Frishes, gemischtes, frittiertes Gemüse (vegan möglich).

Fried fresh mixed vegetables (vegan possible).

16. Hara Bhara Kabab – 7,50

Pattys aus fein geschnittenem Gemüse (Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Erdnüsse), serviert mit Minz-Chutney.

Patties of finely chopped vegetables (potatoes, spinach, cauliflower, carrots, peas, peanuts), served with mint chutney.

Allergene / Allergens: Erdnüsse / Peanuts (E), Gluten (A)

17. Paneer Chili – 8,90

Frittierter Käse mit Zwiebeln und Paprika.

Fried cheese with onions and bell peppers.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

18. Veg Manchurian – 7,90

Frittierte Gemüsebällchen in würziger Soja-Ingwer-Knoblauch-Soße (vegan möglich).

Fried vegetable balls in a spicy soy, ginger, and garlic sauce (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A), Soja / Soy (F)



STARTER / STREET FOOD

20. Chicken Chili – 8,90

Frittierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika.

Fried chicken breast with onions and bell peppers.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

21. Samosa Chaat – 9,90

Zerkrümelte Samosa mit Curry, Joghurt, Chutneys, Gewürzen und Sev.

Crumpled samosa with curry, yogurt, chutneys, spices, and sev.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

22. Samosa – 7,90

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Tamarinden-Chutney (vegan möglich).

Pastries filled with vegetables and tamarind chutney (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A)

23. Jeenga Kurkure – 10,90

Knusprig frittierte Garnelen im würzigen Teigmantel, serviert mit cremiger Avocado-Soße.

Crispy fried prawns in a spiced batter, served with a creamy avocado sauce.

Allergene: B (Krebstiere), A (Gluten), G (Milch)*

24. Pani Puri – 7,90

Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossen und Koriander, serviert mit würziger Minz-Koriander-Soße (vegan möglich).

Crispy shells filled with spiced potatoes, lentils, chickpeas, sprouts, and coriander, served with a tangy mint-coriander water (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A)

25. Tandoori Vorspeisenteller – 10,50

Mit zartem Hähnchenfleisch, verschiedenen tandoori-gegrillten Köstlichkeiten und Minz-Chutney.

Assorted tandoori-grilled starters with tender chicken, served with mint chutney.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



TANDOORI – KHAJANA

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

40. Tandoori Gemüse – 17,50

Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, Kartoffeln und Paprika am Spieß gegrillt.

Homemade cheese, cauliflower, onions, zucchini, mushrooms, potatoes, and bell peppers grilled on skewers.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

41. Chicken Tandoori – 19,90

4 marinierte Hühnerschenkel nach nordindischer Art.

4 marinated chicken drumsticks prepared in North Indian style.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

42. Chicken Tikka – 20,50

Hähnchenfleisch mit roter Safran-Soße, Naan-Brot und Masala-Soße.

Chicken pieces in red saffron sauce, served with naan bread and masala sauce.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

43. Malai Chicken Tikka – 20,50

Zartes, mariniertes Hähnchenfleisch in Joghurt-Sahne-Cashew-Soße.

Tender marinated chicken in a yogurt, cream, and cashew sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H), Gluten (A)



TANDOORI – KHAJANA

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

44. Paneer Tikka – 20,90

Gegrillter hausgemachter indischer Käse, mariniert in Joghurt und Gewürzen.

Grilled homemade Indian cheese marinated in yogurt and spices.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

45. Mix Grillplatte – 25,90

Verschiedene Tandoori-Spezialitäten kombiniert.

A combination of assorted tandoori specialties.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

46. Amritsari Fisch Tikka – 24,90

Lachsfilet mit indischen Kräutern, Gewürzen, Naan-Brot und Masala-Soße.

Salmon fillet with Indian herbs and spices, served with naan bread and masala sauce.

Allergene / Allergens: Fisch / Fish (D), Gluten (A), Milch / Milk (G)



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

57. Chicken Korma – 18,90

Zartes Hühnerfleisch in feiner Nusssauce mit gemahlene Mandeln.

Tender chicken in a creamy nut sauce with ground almonds.

Allergene: H (Schalenfrüchte – Mandeln), G (Milch)*

58. Karahi Murgh – 18,90

Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysauce mit Paprika und Zwiebelstücken.

Grilled chicken in curry sauce with bell peppers and onion pieces.

59. Butter Chicken – 18,50

Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce.

Tender chicken in a buttery tomato sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

60. Tandoori Chicken Masala – 18,50

Zartes Hühnerfleisch in einer Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln und Mandelsauce.

Tender chicken in a spice blend with tomatoes, red onions, and almond sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

61. Murgh Nilgiri – 18,50

Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce. Mit Kokosmilch, grünem Chili, Minze und Spinat.

Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce, with coconut milk, green chili, mint, and spinach.

62. Mango Chicken – 18,90

Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.

Tender chicken in fresh mango, saffron, and cashew sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

63. Chicken Jalfrezi – 18,90

Würziges, mittelscharfes Gericht aus Nordindien mit Hähnchen, Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer.

Spicy, medium-hot North Indian dish with chicken, tomatoes, red onions, bell peppers, garlic, and ginger.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



LAMM SPEZIALITÄTEN

96. Bhuna Ghosht – 21,90

Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce.

Tender lamb with tomatoes and fried onions in a rich, spicy sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

97. Saag Ghosht – 21,90

Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art.

Tender lamb with spinach in traditional North Indian style.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

98. Mutton Vindaloo 🌶️ – 21,90

Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa. Sehr scharf.

Tender lamb cooked in the spicy Goan tradition. Very hot.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

99. Karahi Ghosht – 21,90

Gebratenes Lammfleisch in Currysauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt, in der Pfanne serviert.

Fried lamb in curry sauce with bell peppers, onions, and yogurt, served in a pan.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)





FISCH SPEZIALITÄTEN

123. Karahi Fisch – 21,90

Lachs in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika und Zwiebelstücken.

Salmon in carefully selected spices with bell peppers and onion pieces.

Allergene / Allergens: Fisch / Fish (D)

124. Fisch Mango – 21,90

Lachs in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.

Salmon in fresh mango, saffron, and cashew sauce.

Allergene / Allergens: Fisch / Fish (D), Schalenfrüchte / Nuts (H)

125. Jheenga Masala – 22,90

Riesengarnelen in Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln und Mandelsauce.

King prawns in a spiced blend with tomatoes, red onions, and almond sauce.

Allergene / Allergens: Krebstiere / Crustaceans (B), Schalenfrüchte / Nuts (H)

126. Jheenga Jalfrezi 🌶️ – 22,90

Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. Scharf.

King prawns with bell peppers, onions, tomatoes, and green chili. Spicy.

Allergene / Allergens: Krebstiere / Crustaceans (B)



VEGETARISCHE SPEISEN VEGETARIAN DISHES

134. Dal Tarka – 16,90

Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet.

Indian national dish: yellow lentils prepared with butter.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

135. Dal Makhani – 17,90

Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen in Butter zubereitet, serviert mit Basmati-Reis.

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

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

136. Navratan Korma – 17,90

Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße.

Fresh vegetables in coconut cream sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

137. Paneer Butter Masala – 18,90

Hausgemachter indischer Käse in cremiger Butter-Tomaten-Soße.

Homemade Indian cheese in a creamy butter tomato sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)



VEGETARISCHE SPEISEN VEGETARIAN DISHES

138. Chana Masala – 17,90

Kichererbsen in Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer.
Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger.



139. Palak Paneer – 18,90

Hausgemachter Paneer in cremiger Spinat-Gewürz-Soße.
Homemade paneer in a creamy spinach spice sauce.
Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

140. Mixed Vegetables Jalfrezi – 17,90

Verschiedene Gemüsesorten nach traditioneller bengalischer Art zubereitet.
Mixed vegetables prepared in the traditional Bengali style.

141. Anguri Cheese Kofta – 17,90

Kleine Bällchen aus Paneer, Kartoffeln, Gewürzen und Nüssen in milder, cremiger Korma-Soße.
Small balls of paneer, potatoes, spices, and nuts in a mild, creamy korma-style sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

142. Karahi Paneer – 17,90

Gebratener Paneer in Currysauce mit Paprika und Zwiebeln.
Fried paneer in curry sauce with bell peppers and onions.
Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

141. ANGURI CHEESE KOFTA



140. MIXED VEGETABLES JALFREZI



THALI SPEZIALITÄTEN THALI SPECIALTIES

163. Gemüse Thali – 23,90

Drei verschiedene Gemüsegerichte (Dal Tarka, Saag Paneer, Mixed Veg Jalfrezi), serviert mit Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis.

Three different vegetable dishes (Dal, Saag Paneer, Mixed Veg Jalfrezi), served with raita, salad, naan, and basmati rice.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)

164. Sangam Thali – 27,90

Zwei verschiedene Fleischgerichte (Chicken Tikka Masala, Lamm Karahi) und ein Gemüsegericht (Saag Paneer), serviert mit Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis.

Two different meat dishes (Chicken Tikka Masala, Lamb Karahi) and one vegetable dish (Saag Paneer), served with raita, salad, naan, and basmati rice.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)



REIS SPEZIALITÄTEN RICE SPECIALTIES

170. Sabzi Biryani – 17,90

Mit frischem Gemüse, serviert mit Masala-Soße oder Raita.

With fresh vegetables, served with masala sauce or raita.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

171. Chicken Biryani – 18,90

Mit Hühnerbrust, Mandeln und Nüssen, serviert mit Masala-Soße oder Raita.

With chicken breast, almonds, and nuts, served with masala sauce or raita.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

172. Mutton Biryani – 21,90

Mit Lammfleisch, Mandeln und Nüssen, serviert mit Masala-Soße oder Raita.

With lamb, almonds, and nuts, served with masala sauce or raita.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)





SANGAM SIGNATURE GERICHTE

SANGAM SIGNATURE DISHES

831. Rarra Chicken – 20,90

Kräftiges nordindisches Hähnchencurry mit gehacktem Fleisch und intensiven Gewürzen.

Rich North Indian chicken curry with minced meat and bold spices.

Allergene: G (Milch)*

832. Lamb Shank – 23,90

Langsam geschmorte Lammhaxe in aromatischer Gewürzsauce.

Slow-braised lamb shank in a rich, aromatic spice sauce.

Allergene: G (Milch)*

833. Sangam Teller – 19,90

Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch mit frischem Gemüse, fein abgestimmt mit ausgewählten Gewürzen in einer mittelscharfen Soße.

Grilled chicken and lamb with fresh vegetables, delicately seasoned with selected spices in a medium-spicy sauce.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

834. Crispy Chicken – 18,90

Hähnchenbrustfilet mit knuspriger Panade, saisonalem Gemüse und wählbarer Sauce (Mango-Kokos, Korma, Masala). Serviert mit Reis und Salat.

Crispy battered chicken breast fillet with seasonal vegetables and a choice of sauce (mango coconut, korma, masala). Served with rice and salad.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G), Ei / Egg (C)

835. Parantha Chicken Burger – 15,50

Knusprig gebratener Parantha gefüllt mit saftigem Hähnchen-Patty, geschmolzenem Käse, frischen Jalapeños, knackigem Salat und hausgemachter würziger Sauce – ein moderner Burger mit indischem Charakter.

Crispy pan-fried parantha filled with a juicy chicken patty, melted cheese, fresh jalapeños, crisp lettuce, and homemade spicy sauce – a modern burger with an Indian touch.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)



831. RARRA CHICKEN



832. LAMB SHANK



834. CRISPY CHICKEN



833. SANGAM TELLER



835. PARANTHA CHICKEN BURGER



TANDORI BRÖT

TANDORI BRED

174. Naan – 3,90

Weizenmehlbrot aus dem Tandoor.

Oval raised wheat bread baked in the tandoor.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

175. Roti – 3,90

Vollkorn-Fladenbrot (vegan möglich).

Whole wheat flatbread (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A)

176. Lacha Parantha – 4,90

Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter (vegan möglich).

Multi-layered whole wheat bread with butter (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

177. Turbo Naan – 4,90

Traditionelles Weißbrot mit grünem Chili, Chilipulver und Butter.

Traditional leavened white bread topped with green chili, chili powder, and butter.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

178. Vegetable Parantha – 5,30

Gefüllt mit frischem Gemüse (vegan möglich).

Flatbread filled with fresh vegetables (vegan possible).

Allergene / Allergens: Gluten (A)

179. Paneer Kulcha – 5,30

Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse.

Leavened bread filled with homemade cheese.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)



TANDORI BRÖT

TANDORI BRED

180. Garlic Naan – 4,90

Knoblauchbrot aus Weizenmehl.

Garlic-flavored wheat flatbread.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)

181. Peshawari Naan – 5,90

Hefeteigbrot gefüllt mit Rosinen und Nüssen.

Leavened bread filled with raisins and nuts.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Schalenfrüchte / Nuts (H), Milch / Milk (G)

182. Cheese Garlic Naan – 5,90

Fladenbrot gefüllt mit Käse und Knoblauch.

Flatbread filled with cheese and garlic.

Allergene / Allergens: Gluten (A), Milch / Milk (G)





BEILAGEN

SUPPLEMENTS

Punjabi Style Raita – 5,90

Traditioneller Joghurt-Dip nach Punjabi Art, zubereitet mit fein gehackten Zwiebeln, frischen Gurken und grünem Chili, leicht gewürzt und erfrischend pikant.

Traditional Punjabi-style yogurt dip made with finely chopped onions, fresh cucumber, and green chili, lightly spiced and refreshingly tangy.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

190. Kheere Ka Raita – 4,90

Joghurt mit Gurke und Gewürzen.

Yogurt with cucumber and spices.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G)

191. Basmati Reis – 3,00

Gedämpfter Basmati-Reis.

Steamed basmati rice.

192. Pommes – 5,50

Knusprig frittierte Kartoffelstäbchen, goldbraun gebacken und außen kross, innen weich.

Crispy golden-fried potato fries, crunchy on the outside and soft on the inside.



DESSERTS

197. Mangocreame mit Vanille-Eis – 5,90

Cremiges Mango-Dessert mit Vanilleeis.

Creamy mango dessert with vanilla ice cream.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)



198. Kulfi Stick – 3,10

Indisches Eis am Stiel, Mango oder Pistazie.

Indian ice cream stick, mango or pistachio.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Schalenfrüchte / Nuts (H)

199. Gulab Jamun im knusprigen Kunafa-Nest – 7,90

Goldbraun gebacken, zart schmelzend, serviert mit cremigem Rabri und aromatischem Sirup – eine süße Fusion aus Indien und dem Orient.

Golden-baked gulab jamun in a crispy kunafa nest, delicately soft, served with creamy rabri and aromatic syrup – a sweet fusion of Indian and Middle Eastern flavors.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A), Schalenfrüchte / Nuts (H)

200. Ras Malai – 5,90

Zarte Käsebällchen in süßer, aromatischer Milchcreme.

Soft cheese balls floating in sweet, aromatic milk cream.

Allergene / Allergens: Milch / Milk (G), Gluten (A)



APERITIFS • APERITIFS 0,4 l

213 Hugo	6,90€
214 Aperol Spritz ^(+1,2,4)	7,90€
215 Campari Soda ^(+1,2,4)	7,90€
216 Pimm's Cup ^(+1,2,4) Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange and cucumber slices	7,90€
217 Lillet Wild Berry ⁽⁺⁶⁾	7,90€

LIMONADE • SOFT DRINKS ^(+2,5)

219 Citrus Limonade • Citrus Lemonade	6,50€
220 Himbeer Limonade • Raspberry Lemonade	6,50€
221 Mango Limonade • Mango Lemonade	6,50€
222 Passion Limonade • Passion Lemonade	6,50€
223 Birne Kiwi Limonade • Pear Kiwi Lemonade	6,50€

BIERE (Vom Fass) • BEER (From Barrel)

228 Veldensteiner Helles	0,25 l	2,50€
229 Veldensteiner Helles	0,50 l	5,10€
230 Veldensteiner Pils	0,50 l	5,50€
231 Veldensteiner Hefe-Weißbier	0,50 l	5,10€

BIERE (Flasche) • BEER (Bottle)

232 Simon Spezial	0,50 l	4,90€
233 Veldensteiner Rotbier	0,50 l	4,90€
234 Veldensteiner Alkoholfrei	0,50 l	4,90€
235 Veldensteiner Hefe-Weißbier ^{Alkoholfrei}	0,50 l	4,90€
236 Radler ⁽⁺⁶⁾	0,50 l	5,10€
237 Russe ⁽⁺⁶⁾	0,50 l	5,10€
238 Cola Weizen ^(+1,2,3,4,5,8)	0,50 l	5,10€
239 Indisches Bier (Flasche)	0,33 l	4,20€
240 Cobra (Indien - Flasche)	0,33 l	4,20€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • SOFT DRINKS • SODAS



245 Tafelwasser • Table Water	0,50 l – 3,50€
246 Teinacher Medium Spritzig • Teinacher Medium Sparkling	0,25 l – 3,10€
247 Teinacher Medium Spritzig • Teinacher Medium Sparkling	0,75 l – 6,50€
248 Teinacher Naturell • Teinacher Natural	0,25 l – 3,10€
249 Teinacher Naturell • Teinacher 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 – 5,10€
255 Apfelschorle (*1,9) • Applejuice/sparkling	0,50 l – 4,10€
256 Johannisbeerschorle (*1,9) • Currantjuice/sparkling	0,50 l – 4,10€
257 Apfelsaft (*1,9) • Applejuice	0,40 l – 4,50€
258 Orangensaft (*1,9) • Orangejuice	0,40 l – 4,50€
259 Johannisbeernektar (*1,9) • Blackcurrantnectar	0,40 l – 4,50€
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€

EISTEE (Hausgemacht) • ICETEA (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 unsere Tees mit Kandiszucker oder mit flüssiger Sahne auf Anfrage.

We serve our teas with rock candy or with liquid cream on request.

268 Tasse Chai (indischer Haustee) • Cup of Chai (indian house tea) 2,50€
Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.
This tea fascinates with the composition of our Indian spice mixture.

269 Kannchen Chai • Cup of Chai (indian house tea) 4,90€

270 Diffloo Assam • Cup of Chai (indian house tea) 4,90€

271 Jasmin Tee • Cup of Chai (indian house tea) 4,90€
Chinesischer Tee mit Jasminblüten verfeinert, eine vollendete Harmonie
Chinese tea refined with original jasmine blossoms – perfect harmony

272 Grüner Tee (indisch) • Green Tea (indian) 4,90€

WELLNESS TEE • WELLNESS TEA

274 Fresh Garden 4,90€
Frischer Ingwer, Minze, Limette, Limettensaft
Fresh ginger, mint, lime and lime juice

275 Winter Time 4,90€
Frische Orangen, Minze, Limetten und Zimtstange
Fresh oranges, mint, lime and cinnamon stick



INDISCHE GETRÄNKE • INDIAN DRINKS

283 Kokos Lassi(*g) • Coco Lassi	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Kokos		
Yoghurt drink with coco		
284 Lassi süß (*g) • Lassi sweet	0,25 l	3,90€
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk süß		
Homemade Indian Yoghurt Drink sweet		
285 Lassi sauer (*g) • Lassi salt	0,25 l	3,90€
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk salzig		
Homemade Indian Yoghurt Drink salt		
286 Mango Lassi(*g)	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Mango		
Yoghurt drink with mango		
287 Maracuja Lassi(*g) • Passion fruit Lassi	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Maracuja		
Yoghurt drink with passion fruit		
288 Rose Lassi(*g) • Rose Lassi	0,25 l	3,90€
Joghurtgetränk mit Rosenaroma		
Yoghurt drink with rose flavor		
289 Mangosaft • Mango juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
290 Maracujasaft • Passion fruit juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
291 Guavensaft • Guave juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
292 Lycheesaft • Lychee juice	0,2 l / 0,4 l	2,90€ / 5,50€
293 Maracujasaftschorle • Passion Fruit juice / sparkling	0,5 l	4,10€
294 Guavensaftschorle • Guave juice / sparkling	0,5 l	4,10€
295 Lycheesaftschorle • Lychee juice / sparkling	0,5 l	4,10€
296 Mangosaftschorle • Mango juice / sparkling	0,5 l	4,10€

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€

SPIRITUOSEN • SPIRITS (SHOTS)

319 Ramazotti (*2,5,10)	4 cl	4,50€
320 Aversa (0% sugar) (*2,5,10)	4 cl	4,50€
321 Fernet Branca (*2,5,10)	4 cl	4,50€
322 Gordons Dry Gin (*2,5,10)	2 cl	3,20€
323 Wodka Moskovskaya (*2,5,10)	2 cl	3,20€
324 Williams Birne • Williams pear	2 cl	4,30€
325 Jägermeister (*2,5,10)	2 cl	3,00€
326 Grappa	2 cl	3,50€
327 Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90€
328 Baileys (*2,1,5,7)	2 cl	4,30€
329 Old Munk Rum (*2,5,10)	2 cl	3,00€
330 Indischer Mangoschnaps (*2,5,10) • Indian Mango liquor	2 cl	3,00€

WEINE • WINES

Weißweine 0,2 l • White wines 0,2 l

338 Chardonnay Veneto IGT 12%	0,2 l	5,90€
339 Pinot Bianco Veneto IGT 12%	0,2 l	5,90€
340 Rosato Veneto IGT 11,5%	0,2 l	5,90€
341 Sauvignon Blanc Indien (trocken / dry)	0,2 l	5,90€

Rotweine 0,2 l • Red wines 0,2 l

342 Montepulciano d'Abruzzo DOC 13%	0,2 l	5,90€
343 Merlot Veneto IGT 11,5%	0,2 l	5,90€
344 Cabernet Shiraz Indien (trocken / dry)	0,2 l	5,90€

Weißweine 0,75 l • White wines 0,75 l

368 Asio Otus Rosato D'Italia (Rosé / Rose)	0,75l	21,00€
371 Asio Otus Vino Varietale D'Italia	0,75 l	24,00€
372 Fontanafredda Gavi	0,75 l	31,00€
373 Ghost Pines by L.M. Martini Chardonnay	0,75 l	31,00€
374 Grover Vin Blank Indien (India)	0,75	26,00€

Rotweine 0,75 l • Red wines 0,75 l

392 Ghost Pines Cabernet Sauvignon	0,75 l	45,00€
393 Barrel Selection Merlot	0,75 l	39,00€
394 Grover Vin Rouge Indien (India)	0,75 l	26,00€
395 Louis M. Martini Sonoma County Cabernet	0,75 l	65,00€

Weinschorle 0,2 l / wine spritzers 0,2 l

400 Weinschorle süß / sauer • 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 • Rose wine spritzers sweet / sour	0,2 l	4,90€

COCKTAILS

421. Tequila Sunrise (*2,5,10)

Weißer Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinensirup

White Rum, Orange Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup



0,4 l

8,90€

422. Mai Thai (*1,2,5,9,10,11)

Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft, Pascas 73%

White Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Almond Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice, Pascas 73%

0,4 l

8,90€

423. Piña Colada (*1,2,5,9,11)

Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

White Rum, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Cream

0,4 l

8,90€

424. Sex on the Beach (*1,2,5,9,10,11)

Vodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinensirup

Vodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Lemon Juice, Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine Syrup

0,4 l

8,90€

425. Mojito (*5,11)

Weißer Rum, Minze, Limetten, Zucker, Limettensaft, Soda

White Rum, Mint, Lime, Sugar, Lime Juice, Soda

0,4 l

8,90€

426. Cuba Libre (*1,2,3,5,8)

Weißer Rum, Minze, Limetten, Zucker, Limettensaft, Soda

Havana-rum, lime juice, limes, cola

0,4 l

8,90€

427. Masala Mule (*1,2,3,5,8)

Eine indische Variante des Moscow Mule mit Vodka, Limettensaft, Tonic Water und einer Prise Garam Masala für die Würze.

An Indian version of the Moscow Mule with vodka, lime juice, tonic water, and a pinch of garam masala for spice.

0,4 l

8,90€

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, Lime, Lime Juice, Soda, Sprite

GIN TONIC

450 Bombay Sapphire (*4)

8,90€

452 Hendricks (*4)

11,50€

453 Opihr Oriental Spiced (*4)

11,50€

SEKT & PROSECCO • SPARKLING WINE & PROSECCO

550 Prosecco

0,75 l 22,00€

CHAMPAGNER • CHAMPAGNE

551 Moët & Chandon "Brut Imperial"

0,75 l 80,00€



ALLERGENE / ALLERGENS

DEUTSCH

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Sojabohnen
G = Milch / Laktose
H = Schalenfrüchte (Nüsse)
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid & Sulfite
M = Lupinen
N = Weichtiere

ENGLISH

A = Cereals containing gluten
B = Crustaceans
C = Eggs
D = Fish
E = Peanuts
F = Soybeans
G = Milk / Lactose
H = Tree nuts
I = Celery
J = Mustard
K = Sesame seeds
L = Sulphur dioxide & sulphites
M = Lupin
N = Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

DEUTSCH

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmitteln
10 = enthält Phenylalaninquelle
11 = koffeinhaltig
12 = chininhaltig
13 = taurinhaltig

ENGLISH

1 = with colouring
2 = with preservatives
3 = with antioxidants
4 = with flavour enhancers
5 = sulphured
6 = blackened
7 = waxed
8 = with phosphate
9 = with sweeteners
10 = contains a source of phenylalanine
11 = contains caffeine
12 = contains quinine
13 = contains taurine



SANGAM

INDISCHES RESTAURANT & BAR

