



## *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 8,90€

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

### M2 Navratan Korma 9,90€

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

### M3 Gemüse Jalfrezi 9,90€

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

### M4 Palak Paneer 9,90€

Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse \*g,h,i,l  
Spinach with fresh homemade cheese \*g,h,i,l

### M5 Chicken Sabji 10,50€

Hühnerfleisch mit frischem Gemüse \*g,h,i,l  
Chicken with fresh vegetables \*g,h,i,l

### M6 Punjabi Chicken 10,50€

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

### M7 Mango Lamm 11,50€

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

### M8 Chana Chicken 10,50€

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

### M9 Chicken Alu Saag 10,50€

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

### M10 Chicken Tikka Masala 10,50€

Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce \*g,h,i,l  
Tender chicken in masala sauce \*g,h,i,l

### M11 Chicken Vindaloo 10,50€

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

### M12 Lamm Bhuna 10,50€

Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röst-  
zwiebeln in kräftiger Sauce \*g,h,i,l  
Tender lamb with tomatoes and fried onions in a strong sauce  
\*g,h,i,l

### M13 Mutton Karahi 11,90€

Lammfleisch in Curry-Sauce mit Paprika und  
Zwiebelstücken \*g,h,i,l  
Lamb in curry sauce with pepper and onion piece \*g,h,i,l

### M14 Lamm Korma 10,50€

Lammfleisch in Nuss-Sauce mit Kokosflocken  
und gemahlten Mandeln \*g,h,i,l  
Lamb in nut sauce with coconut flakes and  
ground almonds \*g,h,i,l

### M15 Fisch Badami 10,50€

Seelachsfilet in Mandel-Safransauce \*g,d,a,l,i  
Salmon in almond saffron sauce \*g,d,a,l,i

### M16 Fisch Karahi Lababdar 10,90€

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

### M17 Chicken Tikka 11,00€

Mariniertes, zartes Hühnerfleisch, gegrillt im  
Lehmofen \*g,h,i,a,l,i,c102,c122,c129  
Tender pieces of marinated grilled chicken  
\*g,h,i,a,l,i,c102,c122,c129

### M18 Tandoori Mix Platte 12,50€

Etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten  
\*g,h,i,a,l,i,c102,c122,c129  
A little bit of everything Tandoori delicacies  
\*g,h,i,a,l,i,c102,c122,c129

### M19 Botti Kabab 13,90€

Zartes, mariniertes Lammfilet vom Spieß  
\*g,h,i,a,l,i,c102,c122,c129  
Tender marinated lamb filet from skewer \*g,h,i,a,l,i,c102,c122,c129

### M20 Naan 2,50€

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

### M21 Roti 2,20€

Vollkorn Fladenbrot \*a1  
Wholemeal flatbread \*a1

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.

Tel.: 0921 758 68 274 • Email: restaurant.sangam.bayreuth@gmail.com



## SUPPEN ∞ SOUPS ∞

- 1 **Mulagatany Suppe** ∞ **Mulagatany Soup** 6,80€  
Scharfe, exotische Suppe mit Linsen, Curryblättern, Hühnerfleisch und Reis (\*g)  
Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice (\*g)
- 2 **Daal Suppe** ∞ **Daal Soup** 6,80€  
Pikante indische Linsensuppe, nach Art des Hauses (\*g)  
Indian lentil soup (\*g)
- 3 **Tomaten Dhania Suppe** ∞ **Tomatoes Dhaniya Soup** 6,50€  
Cremige Tomatensuppe mit Koriander (\*g)  
Creamy tomato soup with coriander (\*g)
- 4 **Knoblauchsuppe** ∞ **Garlic Soup** 6,80€  
Indische Knoblauchsuppe (\*g)  
Indian Garlic Soup (\*g)
- 5 **Hühnersuppe** ∞ **Chicken Soup** 6,50€  
Indische Hühnersuppe nach Art des Hauses (\*g)  
Indian chicken soup house style (\*g)



Tomaten Dhania Suppe

## SALATE ∞ SALADS ∞

- 1 **Kachumber Salat** ∞ **Kachumber Salad** 7,90€  
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  
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)
- 2 **Avocado Salat** ∞ **Avocado Salad** 13,90€  
mit gemischtem Baby Leaf Salat, Ananas, roter Beete, Kirschtomaten, Avocado, Granatapfeln, Mais und hausgemachtem Dressing (\*g)  
With mixed baby leaf lettuce, pineapple, beetroot, cherry tomatoes, avocado, pomegranate seeds, corn and homemade dressing (\*g)
- 3 **Chicken Salat** ∞ **Chicken Salad** 13,50€  
mit gemischtem Baby Leaf Salat, roter Beete, gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, Champignons, Kirschtomaten, Granatapfeln, Mais und hausgemachtem Dressing (\*g, 4)  
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 6,50€

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

### 15 Vegetable Pakoras ∞ Vegetable Pakoras 6,90€

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

### 16 Hara Bhara Kabab ∞ Hara Bhara Kabab 7,50€

Patty aus fein gehacktem Gemüse (Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Erdnüsse) serviert mit Minz Chutney (\*g, a, l, c, 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 7,90€

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

### 18 Veg Manchurian ∞ Veg Manchurian 7,90€

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) 7,90€

gegrillte Hähnchenbruststreifen, pikant mit Tomaten und Zwiebeln (\*g)  
grilled chicken strips with tomatoes and onions (\*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 7,90€

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 7,90€

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) 7,50€

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, l)

### 24 Pani Puri ∞ Pani Puri 7,90€

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 8,50€

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)



veg. Pakoras



Paneer Chili



Veg. Manchurian



Samosa



# 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 ∞ Vegetable Tandoori 17,50€

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 19,90€

4 marinierte Hühnerkeulen nach nordindischer Art  
(\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)  
North Indian style marinated chickenlegs (\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)

## 42 Chicken Tikka ∞ Chicken Tikka 20,50€

mit Hühnerfleisch, 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) 20,50€

mit Hühnerfleisch, 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 20,50€

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

## 45 Paneer Tikka 20,90€

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 24,50€

Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt, Naan - Brot und Masala Soße (\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)  
King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled crispy, Naan bread and masala sauce (\*g, a1, h4, 4, e102, e122, e129)

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

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

## 48 Amratsari Fisch Tikka ∞ Amratsari Fish Tikka 23,90€

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)



Mix Grillplatte

## HAUPTSPEISEN ∞ MAIN COURSES

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

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



Chicken Korma

### 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

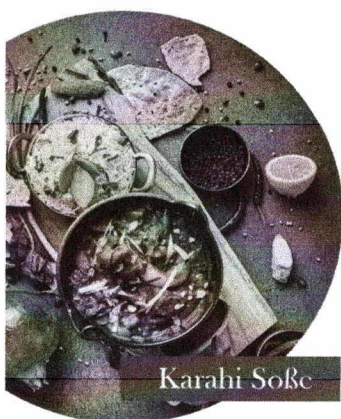
Korma is a Mughlai dish. Korma means "roasted," in Hindi and Urdu with onions, ginger, garlic, cloves, cardamom, coriander, allspice, cumin, turmeric, chili, raisins, nut sauce, coconut milk and almonds with

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 571 Hähnchen ∞ Chicken (* g, h, l, d) | 18,90€ |
| 572 Lamm ∞ Lamb (* g, h, l, d)        | 19,90€ |

### Karahi - Soße ∞ Karahi - Sauce

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

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| 591 Paneer ∞ Paneer (* g)                   | 17,90€ |
| 592 Hähnchen ∞ Chicken (* g, h, l, d)       | 17,90€ |
| 593 Lamm ∞ Lamb (* g, h, l, d)              | 20,90€ |
| 594 Lachs ∞ Fish (Salmon) (* g, d, a, l, d) | 21,90€ |



Karahi Soße

### Vindaloo (scharf) ∞ Vindaloo (spicy)

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, l, d)   | 18,30€ |
| 602 Lamm ∞ Lamb (* g, h, l, d)          | 20,90€ |
| 603 Garnelen ∞ Prawns (* g, h, a, l, d) | 21,90€ |



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

Eine feine und schmackhafte Butter - Tomaten - Soße

A fine and tasty butter and tomato sauce

611 Hähnchen ∞ Chicken (\* g, h, l, d) 18,50€

612 Paneer ∞ Paneer (\* g, h, l, d) 15,50€



Makhani Butter Chicken

### **Masala-Soße** ∞ Masala-Sauce

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, d) 18,50€

622 Lamm ∞ Lamb (\* g, h, l, d) 20,90€

623 Lachs ∞ Fish (Salmon) (\* g, h, a, l, d) 21,90€

624 Garnelen ∞ Prawns (\* g, h, a, l, d) 21,90€

### **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, d) 18,50€

632 Lamm ∞ Lamb (\* g, h, l, d) 20,90€

### **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

641 Hähnchen ∞ Chicken (\* g, h, l, d) 18,90€

642 Lamm ∞ Lamb (\* g, h, l, d) 20,90€

643 Garnelen ∞ Prawns (\* g, h, a, l, d) 21,90€



Bhuna

### **Mango-Soße** ∞ Makhani (Butter)-Sauce

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, d) 18,90€

652 Lamm ∞ Lamb (\* g, h, l, d) 20,90€

653 Lachs ∞ Fish (Salmon) (\* g, h, l, d) 21,90€



### **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

|     |          |   |                                 |        |
|-----|----------|---|---------------------------------|--------|
| 671 | Hähnchen | ∞ | Chicken (* g, h, l, d)          | 18,50€ |
| 672 | Lachs    | ∞ | Fish (Salmon) (* g, h, a, l, d) | 19,90€ |
| 673 | Garnelen | ∞ | Prawns (* g, h, a, l, d)        | 21,90€ |

### **Palak - Soße** ∞ Palak - Sauce

Spinatsoße nach berühmter indischer Art mit

Spinach sauce in the famous "North Indian style" with

|     |          |   |                        |        |
|-----|----------|---|------------------------|--------|
| 671 | Paneer   | ∞ | Paneer (* g)           | 18,50€ |
| 672 | Hähnchen | ∞ | Chicken (* g, h, l, d) | 17,90€ |
| 673 | Lamm     | ∞ | Lamb (* g, h, l, d)    | 20,90€ |

### **Curry - Soße** ∞ Curry - Sauce

Traditionelle indische Currysoße mit

Typical Indian curry sauce with

|     |          |   |                                 |        |
|-----|----------|---|---------------------------------|--------|
| 681 | Hähnchen | ∞ | Chicken (* g, h, l, d)          | 17,90€ |
| 682 | Lamm     | ∞ | Lamb (* g, h, l, d)             | 20,90€ |
| 683 | Lachs    | ∞ | Fish (Salmon) (* g, h, a, l, d) | 21,90€ |

|     |                  |  |  |        |
|-----|------------------|--|--|--------|
| 133 | Baigan Ka Bharta |  |  | 16,90€ |
|-----|------------------|--|--|--------|

FrISChe Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt  
Fresh aubergines pureed with onions and tomatoes, strongly seasoned

|     |           |  |  |        |
|-----|-----------|--|--|--------|
| 134 | Dal Tarka |  |  | 16,90€ |
|-----|-----------|--|--|--------|

Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Butter zubereitet  
Indian national dish: yellow lentils prepared with butter

|     |                |  |  |        |
|-----|----------------|--|--|--------|
| 135 | Navratan Korma |  |  | 17,50€ |
|-----|----------------|--|--|--------|

FrISCheS Gemüse in Kokosnuss Sahne Soße  
Indian national dish: yellow lentils prepared with butter

|     |                 |  |  |        |
|-----|-----------------|--|--|--------|
| 136 | Paneer Lababdar |  |  | 17,50€ |
|-----|-----------------|--|--|--------|

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten und Soße  
Homemade cheese with onions and tomatoes with sauce

|     |              |  |  |        |
|-----|--------------|--|--|--------|
| 137 | Chana Masala |  |  | 16,90€ |
|-----|--------------|--|--|--------|

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



138 **Aloo Gobi** 16,90€

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

139 **Mixed Vegetables Jalfrezi** 17,90€

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

140 **Sabzi Kofta** 17,80€

Gemüseklößchen mit würziger Currysoße  
Vegetable dumplings with spicy curry sauce

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES ~ MAIN COURSES

150 **Chole Bhature** 16,90€

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** 17,90€

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 21,90€

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 22,90€

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

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

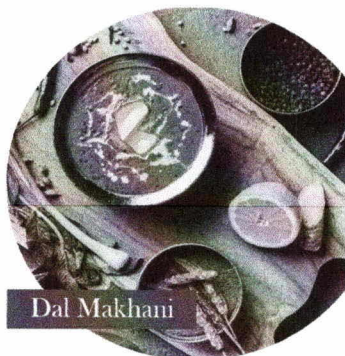
164 **Sangam Thali** 26,90€

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



Chole Bhature



Dal Makhani



Sangam Teller



Sangam Thali



## REIS SPEZIALITÄTEN ∞

### RICE SPECIALITIES



- 170 **Sabzi Biryani** 17,90€  
mit frischem Gemüse serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with fresh vegetables and served with masala sauce or raita (\*j,g,)
- 171 **Chicken Biryani** 18,90€  
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** 21,90€  
mit Lammfleisch, Mandeln und Nüssen serviert mit Masala Soße (\* j, g)  
with lamb, almonds, nuts and served with masala sauce or raita (\*j,g,)



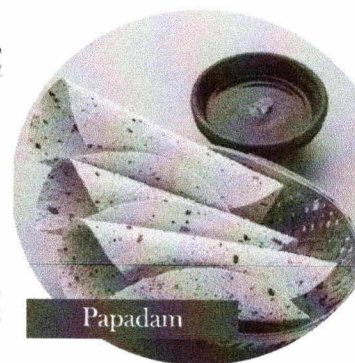
## TANDOORI BROT ∞

### TANDOORI BREAD

- 174 **Naan** 3,80€  
Weizenmehlbrot (\* a, l, c, g)  
Oval raised meal bread(\* a, l, c, g)
- 175 **Roti** 3,80€  
Vollkorn Fladenbrot (\* a4) Vegan möglich  
Wholemeal Flatbread (\*a4) Vegan possible
- 176 **Parantha** 4,50€  
mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter (\* a4) Vegan möglich  
Multi-layered wholemeal bread with butter (\*a4) Vegan possible
- 177 **Pudina Parantha** 4,90€  
Fladenbrot mit Minze (\*a4) Vegan möglich  
Oval raised meal bread filled with fresh Mint (\*a4) Vegan possible
- 178 **Vegetable Parantha** 5,30€  
mit Gemüse (\*a4) Vegan möglich  
Oval raised meal bread filled with fresh vegetables (\*a4)Vegan possible
- 179 **Paneer Kulcha** 5,30€  
Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse (\*a1, c, g)  
Oval raised meal bread filled with homemade cheese (\*a1, c, g)
- 180 **Garlic Naan** 4,90€  
Knoblauchbrot aus Weizenmehl (\*a1, c, g)  
Oval raised meal bread filled with Garlic (\*a1, c, g)
- 181 **Peshawari Naan** 5,90€  
Hefeteigbrot mit Rosinen und Nüssen  
Oval raised meal bread filled with raisins and nuts
- 182 **Onion Kulcha** 5,30€  
Fladenbrot mit Zwiebeln (\* a1, c, g)  
Oval raised meal bread filled with onions (\*a1,c,g)
- 183 **Bhatura** 5,30€  
frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl  
Fried flatbread made from wheat flour



- |                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| 184 Papadam (2 Stück - 2 pieces / Vegan)                          | 3,50€ |
| vegan, zwei Stück von Linsenwaffeln<br>2 Pieces of lentils wafers |       |



Papadam

## BEILAGEN ∞ SUPPLEMENTS

- |                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 188 Pinapple Raita                                                             | 4,00€ |
| Joghurt mit Ananas, süß<br>Yoghurt with Pineapple and spices                   |       |
| 189 Alu Raita                                                                  | 4,00€ |
| Joghurt mit Kartoffel und Gewürzen<br>Yoghurt with cucumber, tomato and spices |       |
| 190 Kheere Ka Raita                                                            | 4,00€ |
| Joghurt mit Gurke und Gewürzen<br>Yogurt with cucumber and spices              |       |
| 191 Pulao Rice                                                                 | 5,50€ |
| Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet<br>Basmati rice prepared Mughal style  |       |
| 191 Basmati Reis ∞ Basmati Rice                                                | 3,00€ |

## DIPS ∞ DIPS

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 200 Masala Dip (*g, h, 4)   | 1,90€ |
| 201 Chili Dip (*g, h, 4)    | 1,90€ |
| 202 Mango Dip (*g, h, 4)    | 1,90€ |
| 203 Tamarind Dip (*g, h, 4) | 1,90€ |
| 204 Achari Dip (*g, h, 4)   | 1,90€ |
| 205 Mint Dip (*g, h, 4)     | 1,90€ |
| 206 Korma Dip (*g, h, 4)    | 1,90€ |



Mango Cream

## DESSERTS ∞ DESSERTS

- |                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 197 Mangocreme mit Vanille-Eis (*g, h)                                                                        | 4,90€ |
| 198 Kulfi Stick                                                                                               | 3,10€ |
| Indische Eis am Stiel, Mango und Pistazie (*g, h, 7)<br>Indian ice cream stick ,mango or pistachio (*g, h, 7) |       |
| 199 Gulab Jamun                                                                                               | 4,50€ |
| Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken (*g, a, 1)<br>Bake balls of milk and cheese in honey (*g,a,1)  |       |



Gulab Jamun