

Sangam

Indisches Restaurant



Herzlich Willkommen Welcome

Sehr verehrte Gäste,
wir möchten Sie in unserem Restaurant „SANGAM“ herzlichst begrüßen,
und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Groß-Moguls“ näherbringen.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack
und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung
und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C. Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber.
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren.
Gesundes und gesundheitsförderndes Essen sind eng mit der
indischen Küche verbunden.

Im Restaurant Sangam benutzen wir nur die feinsten und
frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

**Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste
als Freunde unser Restaurant verlassen.**

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle / Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße. Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand zum Essen oder Händeschütteln zu verwenden. Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Curry-Gewürz“. Ein „Curry-Gewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammensetzung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet seine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

Suppen

- | | Euro |
|--|-------------|
| 1 Mulagatany
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis | 5,50 |
| 2 Dal - Shorba
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 5,00 |
| 3 Sabzi - Shorba
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup | 5,00 |
| 4 Lachs - Shorba
Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup | 5,00 |
| 5 Chicken - Shorba
Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup | 5,50 |
| 6 Tomaten - Shorba
Indische Tomatensuppe / Indian tomatoe soup | 5,00 |

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------------|
| 10 Chicken-Chat
Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / chicken and chickpeas salad | 7,00 |
|--|-------------|

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet. All warm appetizers with

3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter

- | | |
|---|-------------|
| 11 Onion Ring Pakoras ^G
Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion rings fried | 5,50 |
| 12 Paneer - Pakora ^G
Frischer handgemachter Käse / Fresh homemade cheese | 6,50 |
| 13 Onion Bjaji ^G
Zwiebeln geschnitten, kräftig gewürzt und frittiert / Spicy onion sliced, fried | 5,50 |
| 14 Vegetable Pakora ^G
Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables | 5,50 |

Warme Vorspeisen

	Euro
16 Fish-Pakora ^{G, D} Zartes Seelachsfilet / Tender pollak filet	6,50
17 Chicken - Pakora ^G Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken	6,50
18 Vegetable Samosa ^G 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables	6,00
20 Chili Chicken Dry Nordindische Hühnchenspezialität / North Indian chicken speciality	7,50
21 Chili Jheenga ^B Nordindische Riesengarnelenspezialität / North Indian king prawn speciality	11,50
23 Gemischter Vorspeisenteller ^{G (Veg.) (Für 2 Personen)} Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh vegetable fried in chickpeas butter	12,00
24 Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{G (Für eine Person)} Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces and than grilled in a charcoal clay oven	8,00
25 Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{G (Für 2 Personen)} Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen, köstlichen Soßen mariniert und dann gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces and than grilled in a charcoal clay oven	15,00

Frische knackige Salate

	Euro
30 Salat Saison Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with homemade dressing if preferred, with oil and vinegar	6,50
31 Tomatensalat Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomatoe salad with onions, vinegar and oil	5,90
32 Salat Sangam ^{B, G} Gemischter Salat mit Shrimps, Käse und Mais / Mixed salad with shrimps, cheese and corn	10,90
33 Salat Indisch Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing / Indian salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in home made dressing	10,90
34 Kleiner gemischter Salat als Beilage / Small mixed salad as side dish	4,50
35 Gurkensalat Gurken Salat / Cucumbers salad	5,00

Tandoori - Khajana

Euro

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmfen aus Indien zubereitet. / Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from india.

- | | |
|---|--------------|
| 40 Vegetable Tandoori ^G | 16,90 |
| Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, eggplant and capsicum grilled on a pic. | |
| 41 Tandoori Chicken ^G | 16,90 |
| 2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten, nordindischen Rezept / Two chickenlegs marinated in an exquisite North indian tradition | |
| 42 Chicken Tikka ^G | 16,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt / Tender marinated filet of chicken, grilled | |
| 43 Achari Chicken Tikka ^G | 16,90 |
| Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst - Gemüse nach traditioneller, nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit - vegetable in a traditional North Indian way, spicy | |
| 44 Haryali Malai Kabab ^G | 16,90 |
| Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat, Minze und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce | |
| 45 Botti Kabab ^G | 20,50 |
| Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / Tender marinated filet of lamb stewered and roasted | |
| 46 Jheenga Tandoori ^{B, G} | 21,90 |
| Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns marinated in yogurt and spices, grilled | |
| 47 Mix-Grill-Platte ^{B, G} | 20,90 |
| Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined | |
| 48 Tandoori-Chaps ^G | 18,50 |
| Zarte Lammkoteletts in würziger Sauce mariniert / Tender lamb chops marinated in spicy sauce | |

Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt.

Tandoori - Khajana

49 Fisch Tikka ^{D, G}

Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
Coalfishfilet marinated in yogurt and spices, crispy grilled

Euro
18,50

50 Malai Kabab ^G

Marinierter Hühnerbrustfilet-Spieß vom Lehmofen mit feiner würziger
Soße - mild / Marinated chickenbreastfilet grilled in a clayoven with spicy
sauce - mild

17,50

51 Sangam - Teller ^G

Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis /
Grilled chicken and lamb in fresh vegetable with rice.

17,50

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Reis, frisches Gemüse
und würzige Soßen. / All Tandoori dishes are served with rice,
fresh vegetables and spicy sauces.

Hühner - Spezialitäten

	Euro
56 Chicken Curry ^{G, H} Zartes Hühnerfleisch in Currysoße / Tender chicken in curry sauce	15,50
57 Chicken Korma ^{G, H} Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnusssflocken und gemahlenden Mandeln / Tender chicken in nut sauce with coconut powder sauce with ground almonds	16,90
58 Chicken Sabzi ^G Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem, frischem Gemüse in Currysoße Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce	16,00
59 Karahi Murgh ^G Gegrilltes Hühnerfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Grilled chicken in curry sauce with capsicum, onion pieces and yogurt - served in hot pan	16,90
60 Chicken Jalfrezi Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf / Spicy boneless chicken pieces meat with onions, pepper tomatoes and green chili, hot	16,90
61 Chicken Vindaloo Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless chickenpieces in a special blend of spices from Goa, very hot	16,90
62 Butter Chicken ^G Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomatoe sauce	16,90
63 Tandoori Chicken Masala ^{G, H} Gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße / Grilled chicken in Masala sauce	16,90
64 Murgh Nilgiri Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat / Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach	16,90
65 Chicken Saag Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender chicken with spinach - a North Indian speciality	16,90
66 Mango Chicken ^{G, H} Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce	16,90
67 Chili Chicken Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf / Tender chicken - a North Indian speciality - hot	16,90

Lamm - Spezialitäten

	Euro
70 Rogan Josh ^G Zartes Lammfleisch in Rogan-Currysoße / Tender lamb in rogan curry sauce	16,50
71 Mutton Kashmiri ^G Zartes, mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Ingwer - wird in der Pfanne serviert / Tender marinated lamb filet in yogurt with ginger, served in a hot pan	18,90
72 Bhunna Ghosht Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce	17,90
73 Saag Ghosht Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ / Tender lamb with spinach in the North Indian tradition	17,90
74 Mutton Khumb Wala ^{G, H} Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce	17,90
75 Mutton Vindaloo Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) / Tender lamb in the spicy Goa tradition (very hot)	17,90
76 Karahi Ghosht ^G Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce with pepper, onionpieces and yogurt served in hot pan	17,90
77 Mutton Nilgiri Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Soße mit Kokosmilch, mittelscharf / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach and herbs in oriental sauce with coconut milk (medium hot)	17,90
78 Dahi Ghosht ^{L, M} Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in a curry yogurt almond sauce	17,90
79 Lamm - Boti Masala ^{G, H} Zartes Lammfilet in Masalasoße / Tender filet of lamb in masala sauce	18,90
80 Mango Lamm ^{G, H} Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in a mango-saffron-chashewnut-sauce	17,40

Rindfleisch - Spezialitäten

	Euro
81 Beef Curry ^G Zartes Rindfleisch in Currysoße / Tender beef in curry sauce	15,50
82 Beef Masala ^{G, H} Zartes Rindfleisch in Masalasoße / Tender beef in Masala sauce	16,90
83 Beef Sabzi Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße / Stewed beef with fresh vegetables in spicy sauce	16,90
84 Beef Saag Rindfleischstücke und Spinat nach berühmter, „Nordindischer Art“ Stewed beef with indian spinach in the North Indian tradition	16,90
85 Beef Bhunna Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce	16,90
86 Beef Vindaloo Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf Tender beef with special spices in the tradition of Goa, very hot	16,90
87 Mango Beef ^{G, H} Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender beef with fresh mango-saffron-cashewnut-sauce	16,90

Enten - Spezialitäten

	Euro
91 Ente Vindaloo Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender filet of duck breast in the hot special, spicy Goa tradition, very hot	17,50
92 Ente Sabji Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem, frischen Gemüse / Tender filet of duck breast with various fresh vegetables	17,50
93 Karahi Ente ^G Zartes Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt - in der Pfanne serviert / Tender filet of duck breast in curry sauce with pepper, onion pieces and yogurt - served in a pan	18,50
94 Ente Khum Wala ^{G, H} Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safran-Soße / Tender filet of a duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron-sauce	17,90
95 Ente Jalfrezi Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf / Tender filet of a duck breast with pepper, onions, tomatoes and green chili - hot	18,50
96 Ente Mango Khatta Mittha ^{G, H} Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran- Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Tender filet of a duck breast with fresh mango, pineapple in a mango-saffron-cashewnut-sauce, fine seasoning	17,90
97 Ente Sangam ^{G, H} Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasoße / Tender filet of a duck breast with chanterelles in masala sauce	17,90

Fisch - Spezialitäten

	Euro
101 Fisch Chili ^{D, G} Seelachsfilet in Chilisoße, sehr scharf / Coalfishfilet in chili sauce, very hot	17,50
102 Fisch - Masala ^{D, G} Seelachsfilet nach „Ostindischer Art“ zubereitet / Coalfishfilet in the „Eastindian tradition“	16,50
103 Karahi Fisch ^{D, G} Frisches Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebelstücken, in der Pfanne serviert (pikant) / Fresh coalfishfilet in fine seasoning with capsicum, onionpieces, served in a hot pan (piquant)	16,50
104 Fisch Mango ^{D, G, H} Seelachsfilet mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfishfilet in fresh mango-saffron-cashewnut-sauce	16,50
105 Jheenga-Curry ^{B, G} Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicate seasoned	18,50
106 Jheenga - Masala ^{B, G, H} Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße / King prawns in spicy masala sauce	18,50
107 Jheenga Khumb Wala ^{B, G, H} Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond-saffron-sauce	18,90
108 Jheenga - Jalfrezi ^{B, G} Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf / King prawns with capsicum, onions, tomatoes and green chili, hot	18,90

Vegetarische - Spezialitäten

	Euro
115 Baigan Ka Bharta Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / Fresh eggplants purée with onions and tomatoes, very spicy	15,50
116 Dal Makhini ^G Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: Black lentils prepared with butter	14,50
117 Bombay Alu Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, sehr scharf / Potatoes in a tasty citronella sauce, very hot	14,50
118 Dal Tarka ^G Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter	14,50
119 Navratan Korma ^G Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / Fresh vegetables in coconutcream-sauce	14,50
120 Paneer Lababdar ^G Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Soße / Homemade cheese with onions and tomatoes with sauce	15,50
121 Palak Paneer ^G Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse / Tasty spinach with homemade cheese	15,50
122 Shahi Baingan ^{G, H} Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning	14,50
123 Shabzi Kofta ^G Gemüseklößchen mit würziger Currysoße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce	14,50
124 Chana Masala ^{G, H} Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger	14,50
125 Karahi Paneer ^G Frischer, gebratener hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fresh homemade cheese with pepper and onions fried in curry sauce, served in a pan	15,50

Vegetarische - Spezialitäten

	Euro
126 Bhindi Do Pyaza ^G Frisches indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysoße / Fresh indian okra with tomatoes, onions in curry sauce	15,50
127 Mixed Vegetables Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Mixed fresh vegetables, spicy	14,50
128 Paneer Butter Masala ^G Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße / Fresh homemade cheese in butter-masala-sauce	15,50
129 Mixed Vegetables Jalfrezi Verschiedene gemischte Gemüse werden nach traditioneller „Nordindischer Art“ - in der Pfanne serviert, würzig / Different kinds of mixed fresh vegetables prepared in a traditional North indian way, served in a pan, spicy	14,50
130 Mango Mixed Vegetables ^{G, H} Frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashewnuss- Soße / Mixed fresh vegetables with fresh mango-saffron-cashewnut-sauce	14,50
131 Malai Kofta ^{G, H} Bällchen aus Kartoffeln und Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashew- nüssen in Weizenmehl frittiert, in würzig-milder Soße / Fine potatoe rolls, fried in wheat flower with various vegetables with almonds, raisins, cashew nuts	14,50
132 Chili Paneer ^G Gegrillter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebel in Tomaten-Chili- Soße nach berühmter „Nordindischer Art“ - scharf / Grilled cheese with pepper and onions in tomatoe-chili-sauce North Indian speciality - hot	15,50
134 Matar Paneer ^G Frischer, gebratener hausgemachter Käse mit grüne Erbsen und Zwiebel in Currysoße / Fresh homemade cheese with green peas and onions fried in curry sauce	15,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis /
All dishes are served with a high-quality Basmati-Rice

Reis - Spezialitäten

	Euro
141 Vegetables Biryani	14,50
Mit frischem, gemischten Gemüse / with a variety of fresh vegetables	
142 Chicken Tikka Biryani ^H	15,50
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins	
143 Mutton Kashmir Biryani ^H	16,90
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins	
144 Shahani Biryani ^{B, H}	17,90
Mit Hühnerbrust- und Lammfleischstreifen, Shrimps und Nüssen / With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts	
145 Jheenga Biryani ^{B, H}	18,50
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King prawns with almonds and raisins	

Allergene Herkunft / enthalten in Produkte und Zutaten (Beispiele)

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut, Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot, Paniermehl, Semmelbrösel, Brot) • B - Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren, Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen) • C - Ei (Eier von Geflügel und Erzeugnissen daraus Vollei, Eigelb, Eiweiß, Trockenei) • D - Fisch (Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen) • E - Erdnuss (Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade) • F - Soja (Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi) • G - Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse, Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise) • H - Schalenfrüchte (Schalenfrüchte wie z.B. Mandeln, Haselnüsse etc. und daraus gewonnene Erzeugnisse, gemahlene, gehobelte, etc. Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat) • L - Sellerie (Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse, Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt, Suppengrün, Mirepoix) • M - Senf (Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen, Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen) • N - Sesam (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz, Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot) • P - Lupinen (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssigwürze) • O - Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark, Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate) • R - Weichtiere (Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marinaden)

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff • 2 - mit Konservierungsstoffen • 3 - mit Antioxidationsmittel • 4 - mit Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - mit Phosphat • 8 - mit Milcheiweiß • 9 - mit Süßungsmittel • 10 - enthält eine Phenylalaninquelle • 11 - gewachst • 12 - mit Nitritpökelsalz • 13 - koffeinhaltig • 14 - chininhaltig • 15 - Taurin

Tandoori Brot - Spezialitäten

Euro

Frisches gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen /
Flat bread baked fresh in the charcoal in our clay oven

- | | |
|--|-------------|
| 151 Nan ^A | 4,00 |
| Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread | |
| 152 Roti ^A | 3,50 |
| Flaches Vollkornfladenbrot / Flad whole-meal bread | |
| 153 Prantha ^A | 4,00 |
| Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal bread with butter | |
| 154 Mint Prantha ^A | 5,90 |
| Gefüllt mit frischer Minze / Filled with fresh mint | |
| 155 Vegetable Prantha ^A | 5,00 |
| Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables | |
| 156 Paneer Kulcha ^{A, G} | 5,50 |
| Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /
Raised bread filled with homemade cheese | |
| 157 Lachs Kulcha ^A | 5,50 |
| Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch /
Raised bread filled with garlic | |
| 158 Keema Nan ^A | 5,50 |
| Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch /
Raised bread filled with minced lamb meat | |
| 159 Pappad | 4,00 |
| 2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen /
2 pieces of lentil wafers with 3 different tasty sauces | |
| 160 Pashawari Nan ^A | 5,50 |
| Hefeteigbrot mit Kokosnuss und Rosinen /
Raised bread filled with coconut and raisins | |

Thalis nach Art des Hauses

Euro

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a plate

163 Vegetable Thali ^{A, G}

16,90

3 Verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad and Basmati-Rice

164 Sangam Thali ^{A, G}

18,90

2 verschiedene Fleischgerichte, Gemüsegericht, Raita, Salat und
Basmati-Reis / 2 different meat dishes, vegetable dish, raita and salad
and Basmati-Rice

165 Fisch Thali ^{A, D, G}

19,50

3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /
3 different kinds of fish, raita, salad, Nan and Basmati-Rice

Wir servieren Ihnen unsere Thali auf original indischen Platten nach indischer
Tradition. / Our Thalīs are served in the best Indian tradition in original platters

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalīs für 2 Personen zusammen /
We also like to prepare Thalīs for 2 persons

166 Vegetable Thali für 2 Personen ^{A, G}

35,00

Mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten / With a variety of 6 vegetable dishes

167 Sangam Thali für 2 Personen ^{A, G}

39,50

Mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüse-
gerichten / With a variety of 4 meat and 2 different vegetable dishes

168 Spezial-Menü für 2 Personen ^{A, G}

53,50

Lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps /
Special surprise menu for 2 persons, with indian liqueur

Beilagen

Euro

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch. / Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only

- | | |
|--|-------------|
| 175 Plain Dahi ^G Einfacher Joghurt / yogurt | 3,50 |
| 176 Alu Raita ^G Kartoffel-Joghurt / Potatoe yogurt | 4,50 |
| 177 Kheere Ka Raita ^G Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt | 4,50 |
| 178 Pulao Rice ^G
Basmati Reis mit hausgemachtem Käse und Erbsen /
Basmati rice with homemade cheese and peas | 6,90 |
| 179 Egg Fried Rice ^C / Gebratener Eier-Reis | 7,50 |
| 180 Plane Rice | 3,50 |

Dessert

- | | |
|---|--------------|
| 197 Mango-Creme mit Vanilleeis ^G Mango cream with vanilla icecream | 5,50 |
| 198 Lychees mit Vanilleeis ^G Lychees with vanilla icecream | 5,50 |
| 199 Firni ^{G, H}
Honigmilch mit Reis, Mandeln, Pistazien und Nüssen /
Honey milk with rice, almonds, pistaccio and nuts | 5,50 |
| 200 Kulfi ^{G, H}
Honigmilch mit Mandeln und Pistazien /
Honey milk with almonds and pistaccio | 5,50 |
| 201 Gulab Jamun ^G
Bällchen aus Milch in Honig gebacken / Balls made out of milk baked in honey | 5,50 |
| 202 Sangam Teller ^{G, H}
Lassen Sie sich überraschen, auch für 1 Person möglich /
Our surprise Special, also for 1 person, if preferred | 6,90 |
| 203 Sangam Teller ^{G, H}
Spezielles Überraschungs-Menü für 2 Personen
Our surprise special menu, also for 2 persons, if preferred | 10,50 |

Aperitifs

		Euro
207 Hugo (mit Prosecco)	0,30 l	6,50
208 Hugo (mit Weißwein)	0,30 l	6,50
209 Hugo (mit Mango)	0,30 l	6,50
210 Aperol Spritz (mit Prosecco)	0,30 l	6,50
211 House Cocktail ¹	0,30 l	6,90
212 Kir Royal	0,10 l	5,90
213 Campari Soda ¹	5 cl	6,50
214 Campari Orange ¹	5 cl	6,50
215 Martini Bianco	5 cl	6,50
217 Martini Rosso	5 cl	6,50
218 Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	5,50
219 Sherry Sandeman Medium	5 cl	5,50
220 Glas Sekt oder Prosecco	0,10 l	5,80
221 Gin Tonic ³	5 cl	7,90

Biere

228 Paulaner Bier Hell ^o (vom Fass)	0,30 l	3,00
229 Paulaner Bier Hell ^o (vom Fass)	0,50 l	4,00
230 Paulaner Bier Pils ^{A, O, 3} (Flasche)	0,33 l	3,00
232 Paulaner Bier Weißbier ^o (vom Fass)	0,50 l	4,00
233 Paulaner Bier Weißbier - dunkel ^o (Flasche)	0,50 l	4,00
234 Paulaner Bier Weißbier - leichtes ^o (Flasche)	0,50 l	4,00
235 Paulaner Bier Dunkel ^o (Flasche)	0,50 l	4,00
236 Paulaner Bier alkoholfrei ^o (Flasche)	0,50 l	4,00
237 Paulaner Bier Hefe-Weißbier alkoholfrei ^o	0,50 l	4,00
238 Paulaner Radler ^o	0,50 l	4,00
239 Paulaner Russen ^o	0,50 l	4,00
240 Indisches Bier ^o (Flasche)	0,33 l	4,00
241 Cola Weißbier ^{1, 13, o} (Flasche)	0,50 l	4,00

Alkoholfreie Getränke

Euro

244 Tafelwasser still	0,20 l	2,20
	0,50 l	3,50
245 Tafelwasser	0,20 l	2,20
	0,50 l	3,50
246 San Pellegrino	0,25 l	3,10
247 San Pellegrino	0,75 l	6,90
248 Evian (Stilles Wasser)	0,50 l	4,80
249 Aqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 l	3,10
250 Coca Cola ^{1, 13}	0,20 l	2,50
251 Coca Cola ^{1, 13}	0,50 l	3,90
252 Fanta ^{1, 3}	0,20 l	2,50
253 Fanta ^{1, 3}	0,50 l	3,90
254 Sprite	0,20 l	2,50
255 Sprite	0,50 l	3,90
266 Spezi ^{1, 3, 13}	0,20 l	2,50
256 Spezi ^{1, 3, 13}	0,50 l	3,90
257 Apfelschorle	0,50 l	3,90
258 Johannisbeersaftschorle	0,50 l	3,90
259 Traubensaftschorle	0,50 l	3,90
260 Apfelsaft	0,40 l	5,30
261 Orangensaft	0,40 l	5,30
263 Schweppes Bitter Lemon ¹⁴	0,20 l	3,50
264 Schweppes Tonic Water ¹⁴	0,20 l	3,50
265 Schweppes Ginger Ale ¹	0,20 l	3,50

Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt.

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker,
auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne. /
Our tea is served with sugar candy,
if desired also with whipped cream.

Tee-Spezialität / Teaspecial

Euro

Verehrte Teefreunde

Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus. / Dear tea lovers, drinking tea can become a ritual. Selecting exquisite tea brands requires patience, care and expertise. We offer you an interesting high-quality variety of Indian as well as international tea. We wish you calm and relaxed tea times here at our house.

268 Tasse Chai - Indischer Haustee

3,30

Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung mit Milch / A traditional variety made particular fascinating by our indian blend of spices and milk

269 Ein Kännchen Haustee

6,50

270 „Difflo“ Assam - Indien

6,50

Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma und dennoch fein ist dieser Spitzentee / An elegant malty variation of highest quality: full bouquet, yet of exquisite delicacy

271 „Badamtam“ Darjeeling - Indien

Seltens Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch blumiger Tee. / Rare highland produce of best quality: slightly tart / flowery

272 Pfefferminztee

6,50

274 Special Earl Grey

6,50

Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv

275 Jasmin Tee

6,50

Chinesischer Tee mit original Jasminblüten verfeinert, eine vollendete Harmonie

276 Grüner Tee

6,50

Indischer Grüner Tee

Indische Getränke

		Euro
283 Banana Lassi ^{1, 8, 9}	0,25 l	4,50
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Banane / Homemade indian yogurt drink with banana		
284 Lassi süß ^{1, 8, 9}	0,25 l	4,50
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk (süß) / Homemade indian yogurt drink (sweet)		
285 Lassi sauer ^{1, 8, 9}	0,25 l	4,50
Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk (salzig) / Homemade indian yogurt drink (salty)		
286 Mango Lassi ^{1, 8, 9}	0,25 l	4,50
Joghurtgetränk mit Mango / yogurt drink with mango		
287 Maracuja Lassi ^{1, 8, 9}	0,25 l	4,50
Joghurtgetränk mit Maracuja / yogurt drink with maracuja		
	0,40 l	
288 Mangosaft		6,00
289 Maracujasaft		6,00
290 Guavensaft / Guava juice		6,00
291 Lycheesaft / Lychee juice		6,00
292 Maracujasaft-Schorle	0,50 l	4,50
293 Guavensaft-Schorle	0,50 l	4,50
294 Lycheesaft-Schorle	0,50 l	4,50
295 Mangosaft-Shorle	0,50 l	4,50

Heiße Getränke

300 Tasse Kaffee		3,20
301 Espresso		2,50
302 Doppelter Espresso		3,90
303 Tasse Cappuccino ^G		3,50
304 Latte Macchiato ^G		4,00
305 Heiße Schokolade ^G		3,90

Alle Preise sind Inklusivpreise mit MwSt.

Whisky

			Euro
310 Johnnie Walker Black Label	40%	4 cl	7,50
311 Chivas Regal ¹ (12 Jahre)	40%	4 cl	7,50
312 Dimple	40%	4 cl	7,50
313 Jack Daniels	40%	4 cl	7,50
314 Whisky mit Cola	40%	4 cl	8,50

Spirituosen

319 Ramazotti	32%	4 cl	5,00
320 Averna Amaro Siciliano	34%	4 cl	5,00
321 Fernet Branca	42%	2 cl	4,50
322 Gordons Dry Gin	40%	2 cl	4,20
323 Wodka Moskovskaya	40%	2 cl	4,50
324 Williams Birne	42%	2 cl	5,50
325 Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	4,50
326 Grappa	40%	2 cl	5,50
327 Remy Martin V.S.O.P.	40%	2 cl	5,80
328 Calvados „Original“	42%	2 cl	4,30
329 Old Munk Rum Aus Indien / from India	42,8%	2 cl	5,00
330 Indischer Mangoschnaps gut für die Verdauung / a digestive	38%	2 cl	4,50
331 Indischer Guavenliqueur		2 cl	4,50
332 Indischer Mangoliqueur		2 cl	4,50
318 Indischer Mangoliqueur Hausgemacht (homemade)		2 cl	3,00
333 Flasche Mangoliqueur (zum Mitnehmen) Hausgemacht (homemade mango liquer)	1,00 l		20,00
334 Flasche Indischer Mango-Schnaps	1,00 l		39,90

Weißweine

			Euro
335 Silvaner Muschelkalk QbA ^{0,5}	Deutschland	0,75 l	35,00
Weingut am Stein, Ludwig Knoll - Franken frisch und spritzig, mit einem sehr ausgeprägten Duft nach reifen Bananen			
338 Sancerre AC ^{0,5}	Frankreich	0,75 l	48,00
Chateau de Thauvenay Loire - komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren. Der mineralische Charakter klingt in einem langen Finale aus.			
339 Sauvignon Blanc ^{0,5}	Neuseeland	0,75 l	85,00
Cloudy Bay Vineyards Blenheim - trocken, frisch, leicht grasige Noten mit kräftigen Zitrusfrüchten			
340 Rießling QbA ^{0,5}		0,25 l	7,40
trocken, leicht, frisch, elegant			
341 Grüner Veltliner QbA ^{0,5}		0,25 l	7,00
trocken, leicht, frisch, elegant			
342 Pinot Grigio ^{0,5}		0,25 l	7,40
weinig, frisch, ausgewogen			
343 Lugana DOC ^{0,5}		0,25 l	7,80
trocken, frisch, angenehm wenig			
345 Chardonnay VdP d'OC ^{0,5}		0,25 l	7,80
trocken, rund, süffig mit Aromen von Apfel und Birne, weich			
346 indischer Wein ^{0,5}		0,25 l	7,90
trocken			
347 Weinschorle ^{0,5}		0,25 l	4,50
weiß oder rot, sauer oder süß			

Roseweine

365 Chiaretto Rosato IGT ^{0,5}		0,25 l	7,50
trocken, leicht, bekömmlich			
352 Bardolino Chiaretto DOC ^{0,5}	Italien	0,75 l	29,00
Casa Vinicola Cesari, Quinzano Venetien - trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren, angenehm leicht zu trinken.			

Rotweine

			Euro
349 Montepulciano DOC ^{0,5}	trocken, rubinrot, leicht violette Reflexe, fruchtig, mild, angenehm		0,25 l 7,50
350 Chianti DOCG ^{0,5}	trocken, markant, füllig, kernig und nuancenreich		0,25 l 7,90
351 Merlot VdP d'OC ^{0,5}	dunkles, funkelndes Purpurrot würzig, voll mit angenehmer Struktur		0,25 l 7,90
352 Zweigelt QbA ^{0,5}	trocken, blumig, samtig harmonisch, Kirsch-/Stachelbeeraroma		0,25 l 7,40
354 Primitivo IGT ^{0,5}	trocken, kräftige Frucht, weich, mild, ausgewogen		0,25 l 7,50
355 Indischer Wein ^{0,5}	trocken		0,25 l 7,90
356 Raiza Gran Reserva DOC ^{0,5}	Vincente Gandia trocken, Nuancen von Milchkafee und Kakao, in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidig am Gaumen	Spanien Rioja	0,75 l 46,00
357 Pinot Noir DOC ^{0,5}	Black Cottage ein Mix aus Beeren- und Gewürzaromen, seidige Texture, fester Körper, lebendige Struktur, ein klassischer Pinot Noir	Neuseeland	0,75 l 50,00
358 Amarone dell' Valpolicella ^{0,5}	Classico DOC Vincente Gandia trocken, Nuancen von Milchkafee und Kakao, in der Nase balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidig am Gaumen	Italien	0,75 l 85,00
359 Brunello di Montalcino DOCG ^{0,5}	Tanuta Friggiali Agricola Centolani - intensive rubin- bis granatrote Farbe. Im Geschmack trocken, harmonisch, samtig, konzentrierter, gehaltvoller Körper. Das Bukett ist ätherisch mit süßlich floralen Nuancen nach Veilchen und Iris, untermalt mit einem zarten Duft nach Waldbeeren, kräftig	Italien Toskana	0,75 l 89,00
360 Les Tourelle de Longueville AOC ^{0,5}	Chateau Pichon Langueville Baron - dunkles Granatrot, delikater Duft von scharzen Johannisbeeren, Brombeeren und nuancenreichen Röstaromen von Vanille, Tabak	Frankreich	0,75 l 120,00

Sekt - Prosecco

Euro

405 Prosecco Spumante	0,10 l	5,80
406 Prosecco Spumante	0,75 l	29,00
407 Fürst von Metternich	0,20 l	8,50
408 Fürst von Metternich	0,75 l	34,00

Champagner

416 Moet & Chandon „Brut Imperial“	0,75 l	119,00
418 Veuve Cliquot „Brut“	0,75 l	129,00

Indische Gewürze und deren Bedeutung

- Bockshorn-
klee** Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.
- Chili** Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C & P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung.
- Fenchel** Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.
- Garam Marsala** Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.
- Ingwer** Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.
- Kardamom** Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.
- Knoblauch** Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.
- Koriander** Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum
- Kreuzkümmel** Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.
- Kurkuma** Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Gallen- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.
- Nelken** Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.
- Pfeffer** Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.
- Safran** Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.
- Stinkasant** Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken