

The background is a dark grey surface covered with a dense, hand-drawn pattern of food-related items. These include various Indian dishes like pizzas, bowls of food, and plates, as well as fresh ingredients like lemons, herbs, and spices. Text elements are scattered throughout in a casual, handwritten style, including words like 'FRESH', 'INDIAN', 'HOT', 'Punjabi', 'Tikka', 'Naan', 'Chicken', 'Sula', 'Jabi', and 'FOOD'. In the center, a red, scalloped-edged shape contains the brand name 'SANGAM' in a large, white, serif font, with 'INDIAN URBAN FOOD' in a smaller, white, sans-serif font below it.

SANGAM
INDIAN URBAN FOOD



NAMASTE UND HALLO – SCHÖN DASS DU DA BIST!

ICH MÖCHTE DICH KURZ DURCH UNSERE KARTE FÜHREN,
DAMIT DU AUCH ALLES FINDEST WORAUF DU LUST HAST

MITTAGSKARTE

DIESE FINDEST DU GANZ AM ANFANG UNSERER SPEISEKARTE.
SIE BEINHALTET ALL EURE LIEBLINGSGERICHTE UND IST ETWAS KLEINER GEHALTEN,
WEIL ES FÜR VIELE BERUFSTÄTIGE IN DER MITTAGSPAUSE EINFACH SCHNELL GEHEN MUSS.

BESTELLEN

BESTELLE ZUERST DEIN GETRÄNK AUS UNSERE GROSSEN AUSWAHL

BESTELLE DANN DEINE VORSPEISE
UND IM NÄCHSTEN SCHRITT DEIN HAUPTGERICHT

ALLE MITTAGS- UND HAUPTGERICHTE WERDEN MIT REIS SERVIERT

ZUM NACHTISCH NOCH EINE INDISCHE KÖSTLICHKEIT?
KEIN PROBLEM! WIR BRINGEN DIR GERNE NOCHMAL DIE KARTE!

SAUCEN

MASALA

MASALA SAUCE (BERÜHMTESTE GEWÜRZMISCHUNG INDIENS)
GEMAHLENE GEWÜRZMISCHUNG MIT TOMATEN UND
ROTER ZWIEBEL IN MANDEL-SAFRAN-SAUCE

KORMA

KORMA IST EIN MUGHLAI-GERICHT. KORMA BEDEUTET AUF HINDI UND URDU "GERÖSTET",
MIT ZWIEBEL, INGWER, KNOBLAUCH, NELKEN, KARDAMON, KORIANDER, PIMENT, KREUZ-
KÜMMEL, KURKUMA, CHILLI, ROSINEN IN NUSS SAUCE MIT KOKOSMILCH UND MANDELN

BHUNA

BHUNA HEISST IN GEWÜRZEN TROCKEN BRATEN, MIT TOMATEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH,
FRISCHEM KORIANDER, KORIANDERPULVER, KREUZKÜMMEL, CHILLI UND GARAM MASALA

JALFREZI

WÜRZIGE, LEICHT SCHARFE CURRYSOSSE MIT PAPRIKA, ZWIEBELN UND TOMATEN.
MIT FRISCHEM INGWER UND CHILI.

VINDALOO

SEHR SCHARFE, SÄUERLICH-WÜRZIGE SOSSE MIT ESSIG, CHILI UND KNOBLAUCH
- URSPRÜNGLICH AUS GOA.

NILGIRI

CREMIGE, AROMATISCHE GRÜNE SOSSE MIT KORIANDER, MINZE, KOKOS UND GRÜNEN CHILIS.

PALAK SAUCE

SPINAT SAUCE NACH BERÜHMTER "NORDINDISCHER ART"

MAKHANI SAUCE

BUTTER TOMATEN SAUCE

MANGO-KOKOS SAUCE (SÜSSLICH)
MANGO-SAFRAN-CASHEWNUSS-SAUCE

MITTAGSKARTE

LUNCH

MONTAG - FREITAG 11:30 UHR - 15:00 UHR
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

M1- DAL MAHARANI ^G	9,90 €
Indische Linsen mit Butter zubereitet	
M2- NAVRATAN KORMA ^{G,H}	9,90 €
Frische Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce	
M3- VEGETABLE JALFREZI ^G	9,90 €
Verschiedenes Gemüse nach traditioneller Art (scharf)	
M4- PALAK PANEER ^G	9,90 €
Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse	
M5- CHOLE BHATURA ^{AL,G}	9,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl serviert mit Kichererbsencurry, fein gewürzt	
M6- CHICKEN SABJI ^G	10,90 €
Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	
M7- PANEER MAKHNI ^G	10,90 €
Frisch hausgemachter Käse in einer Butter-Makhni-Sauce	
M8- MANGO CHICKEN ^G	10,90 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce fein gewürzt	
M9- PUNJABI CHICKEN CURRY ^G	10,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Nordindischer Curry-Sauce, scharf	
M10- CHANA CHICKEN ^G	10,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce	
M11- CHICKEN ALU SAAG ^G	10,90 €
Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat	
M12- CHICKEN TIKKA MASALA ^{G,I}	10,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce	
M13- CHICKEN BHUNA ^G	10,90 €
Zart mariniertes Hähnchen mit Tomaten und roter Zwiebel in kräftiger Sauce	
M14- MUTTON DO PYAZA ^G	11,90 €
Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurt-Curry-Sauce	

LUNCH

MONTAG - FREITAG 11:30 UHR - 15:00 UHR
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

M15- LAMM OKRA ^{G,H}	11,90 €
Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse	
M16- FISCH BADAMI ^{G,H}	11,90 €
Lachsfilet in Mandel-Safransauce	
M17- FISCH CHILI ^G	11,90 €
Lachsfilet in Chlili-Sauce, scharf	
M18- FISH GOA ^{G,4}	12,90 €
Zartes Lachsfilet mit frischem Broccoli, Paprika und Kokonuss, nach traditioneller Goa Art	

TANDOORI KHAJANA AUS DEM HOLZKOHLE- LEHMOFEN

M19- CHICKEN TIKKA ^{G,I}	12,90 €
Zart mariniertes und gegrillte Hühnerfleisch	
M20- TANDOORI MIX PLATTE ^{G,I}	13,90 €
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten (Hühnerfleisch)	

BEILAGEN

M22- NAAN-FRISCH ^G	2,90€
Gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen	
M23- RAITA ^G	2,90€
Frischer Joghurt mit Gurken	
M24- GARLIC NAAN ^G	3,20€
Gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch	

DOSAI

M28- MASALA DOSA MIT SAMBHAR ^J	10,90€
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	
M29- KERALA SPEZIAL DOSA MIT SAMBHAR ^J	11,50€
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachter Käse, Gemüse Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	
M30- CHICKEN DOSA MIT SAMBHAR ^J	11,90€
Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	

SPECIAL



Viele Gerichte sind vergan möglich.
Bitte sprechen Sie das Personal darauf an und fragen nach.

SPEISEKARTE

SUPPEN

- | | |
|---|-------|
| 1- MULAGATANY | 7,50€ |
| Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis | |
| 2-DAL-SHORBA | 6,90€ |
| Indische Linsensuppe | |
| 3- CHICKEN-SHORBA ^G | 7,50€ |
| Indische Hühnerfleischsuppe | |
| 4- TOMATEN-SHORBA | 6,90€ |
| Indische Tomatensuppe | |



STARTER – STREET FOOD

- | | |
|--|-------|
| 10- CHICKEN CHAT ^G | 8,90€ |
| Hühnerfleisch und Kichererbsensalat | |
| 11- SAMOSA CHAT ^G | 7,90€ |
| Kartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | |
| 12- MURG KATHI ROLL ^{G,A1} | 8,90€ |
| Belegtes Naan-Brot-Sandwich mit gegrillten würzigen Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Zwiebel und milde Minz, mit Masala-Sauce | |
| 13- PANI PURI ^{A1} / DAHI POORI | 7,90€ |
| Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit Koriander- Minz-Sauce
Puris gefüllt mit Gewürzkartoffeln und süßlichem Joghurt, süßes Tamarinden und grünes Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | |
| 14- RATALLO CHAAT ^{G,A1} | 7,90€ |
| Patty aus Süßkartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green- Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | |
| 15- TANDOORI LOLLIPOP ^G | 7,90€ |
| Hähnchen-Unterschenkel mariniert in einer würzigen süß-scharfer Marinade und in Tandoori gegrillt, mit Koriander verfeinert | |

- | | |
|---|-------|
| 16- VEG. MANCHURIAN ^{A1,F,G} | 8,90€ |
| Frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen Soja-Ingwer-Knoblauch-Sauce | |
| 17- VADA PAV ^{G,A1} | 7,90€ |
| 2 Frittierte Kartoffelbällchen (Batata Vada) in einem weichen Brötchen (Pav) mit Chutney und grünen Chilis serviert | |
| 18- PALAK PAPRI CHAT ^G | 7,90€ |
| Spinatblatt eingelegt in Kichererbsenmehl und frittiert, serviert mit erfrischend süßlichem Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips | |
| 19- SOYA TIKKA (MASALA/MALAI) | 7,90€ |
| Zarte Sojawurst mariniert mit Joghurt-Sahne-Sauce mit Cashewkernen oder in Masala-Sauce | |



WARME VORSPEISEN

20- VEGETABLE PAKORA	6,90€
Frisches gemischtes Gemüse	
21- ONION RING PAKORAS	6,50€
Zwieberringe kräftig gewürzt und frittiert	
22- PANEER KATHI KEBAB ^G	7,90€
Hausgemachte frische indische Rahmkäse mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt	
23- CHICKEN/PANEER-PAKORA	7,90€
Zartes Hühnerfleisch	
24- CHILI DRY CHICKEN/PANEER ^{F,4}	8,90€
Nordindische Hühnchenspezialität/hausgem. Käse	
25- CHILI JHEENGA ^{F,4}	10,90€
Nordindische Riesengarnelenspezialität, scharf	
26- VEGETABLE SAMOSA ^A	7,90€
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, Cashewkerne	
27- ONION BHAJJI ^{G,T}	7,90€
Indische Zwiebel-Bratlinge	
28- GEM. TANDOORI-VORSPEISENTELLER ^{G,T}	8,90€
Zartes Hühnchenfleisch in verschiedenen köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen	

FRISCHE SALATE

30- SALAT SAISON ^G	7,90€
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing ^g auf Wunsch auch mit Essig und Öl	
31- SALAT INDISCH ^G	11,90€
Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing ^g	
32- SALAT AVOCADO ^G	14,90€
Gemischter Salat mit Avocado, Gurken, Tomaten, Mais, Apfel, Granatapfelkernen und hausgemachtem Dressing	



TANDOORI KHAJANA

AUS DEM HOLZKOHLE-LEHMOFEN MIT NAAN-BROT UND REIS SERVIERT

40- VEGETABLE TANDOORI ^G	16,90€	46- FISCH TIKKA AVOCADO ^{G,D,A1}	20,90€
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt		Lachsfilet mariniert in indischen Kräutern und Gewürzen	
41- TANDOORI CHICKEN ^{G,1}	17,90€	47- MUTTON SHEEKH KEBAB ^G	20,90€
2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten, nordindischen Rezept		Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander	
42- CHICKEN TIKKA ^{G,1}	17,90€	48- SANGAM-TELLER ^G	18,90€
Zart marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt		Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis	
43- ACHARI CHICKEN TIKKA ^{G,1}	17,90€	49- BOTTI KABAB ^{G,1}	20,90€
Zart marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, eingelegt in Achari-Sauce nach traditioneller "Nordindischer Art"		Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß	
44- MALAI TIKKA ^G	17,90€	50- MIX GRILL PLATE ^{G,1}	22,90€
Zarte, in Joghurt und milden Gewürzen marinierte Hühnerfleischstücke		Verschiedene Grill-Varianten	
45- JHEENGA TANDOORI ^{F,4}	23,50€		
Knusprig gegrillte Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt			

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

MIT REIS SERVIERT

- | | |
|---|--------|
| 57- CHICKEN KORMA ^{G,H} | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce aus Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln | |
| 58-CHICKEN SABZI ^G | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenen, frischem Gemüse in Curry-Sauce | |
| 59- KARAHİ MURGH ^G | 16,90€ |
| Gegrilltes Hühnerfleisch in Curry-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt in der Pfanne serviert | |
| 60- CHICHEN JALFREZI ^{G,H} | 16,90€ |
| Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, sehr scharf | |
| 61- CHICKEN VINDALOO ^{G,4} | 16,90€ |
| Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 62- BUTTER CHICKEN ^G | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce | |
| 63- TANDOORI CHICKEN MASALA ^{G,H} | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce | |
| 64- MURGH NILGIRI ^G | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, Minze und Spinat | |
| 65- CHICKEN SAAG ^G | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ | |
| 66- MANGO CHICKEN ^{G,H} | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch in frischem Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce | |
| 67- CHILI CHICKEN ^{G,H} | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“, scharf | |
| 68- CHICKEN CURRY ^{G,H} | 16,90€ |
| Zartes Hühnerfleisch mit feinen Gewürzen in Curry-Sauce | |

LAMM SPEZIALITÄTEN

MIT REIS SERVIERT

- | | |
|--|--------|
| 94- ROGAN JOSH ^G | 18,90€ |
| Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce | |
| 95- MUTTON KASHMIRI | 18,90€ |
| Zartes mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln Ingwer, in der Pfanne serviert | |
| 96- BHUNNA GHOSHT ^G | 18,90€ |
| Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce | |
| 97- SAAG GHOSHT ^G | 18,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“ | |
| 98- MUTTON KHUMB WALA ^G | 18,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce | |
| 99- MUTTON VINDALOO ^{G,4} | 18,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf | |
| 100- KARAHİ GHOSHT ^G | 18,90€ |
| Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt, in der Pfanne serviert | |
| 101- MUTTON NILGRI | 18,90€ |
| Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Sauce mit Kokosmilch | |
| 103- LAMM-BOTI MASALA ^{G,H} | 18,90€ |
| Zartes Lammfilet in Masala -Sauce | |
| 104- MANGO LAMM ^{G,H} | 18,90€ |
| Zartes Lammfleisch in Mango-Sauce | |
| 105- LAMM KORMA ^{G,H} | 18,90€ |
| Zartes Lammfleisch in Nuss-Sauce aus Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln | |



FISCH SPEZIALITÄTEN

MIT REIS SERVIERT

- | | |
|--|--------|
| 122- FISCH CURRY ^G | 18,90€ |
| Lachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen | |
| 123- FISCH-MASALA ^{G,H} | 18,90€ |
| Lachsfilet in kräftiger Masala-Sauce | |
| 124- KARAHI-FISCH-LABABER ^G | 18,90€ |
| Frischer Lachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebel stücken, in der Pfanne serviert, pikant | |
| 125- FISCH MANGO ^{G,H} | 18,90€ |
| Lachsfilet mit indischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce | |
| 126- JHEENGA-CURRY ^G | 19,90€ |
| Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen | |
| 127- JHEENGA-MASALA ^{G,H} | 19,90€ |
| Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce | |
| 128- JHEENGA KHUMB WALA ^{G,H} | 19,90€ |
| Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce | |
| 129- JHEENGA-JALFREZI ^G | 19,90€ |
| Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf | |
| 130- JHEENGA MANGO ^G | 19,90€ |
| Riesengarnelen mit mango-Safran-Sauce | |

ENTE SPEZIALITÄTEN

MIT REIS SERVIERT

- | | |
|---|--------|
| 131- DUCKIE DUCK ^{G,H} | 19,90€ |
| Gebratene Entenbrust, verschiedenem Gemüse der Saison mit Reis und einer Sauce (a-e) nach Wahl: | |
| A) CURRY-SAUCE ^G | |
| B) MANGO-SAFRAN-CASHEWNUSS-SAUCE ^{G,H} | |
| C) KOKOSNUSS- UND GEMAHLENE MANDELN SAUCE ^{G,H} | |
| D) VINDALOO-SAUCE SCHARF ^{G,H} | |
| E) MASALA-SAUCE ^{G,H} | |
| F) BUTTER-TOMATEN-SAUCE | |
| G) NILGRI-SAUCE | |

SPECIAL

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

MIT REIS SERVIERT

- | | |
|--|--------|
| 132- CRISPY CHICKEN ^{G,H} | 17,90€ |
| Gebratene Hähnchenbrust, verschiedenem Gemüse der Saison mit Reis und einer Sauce (a-e) nach Wahl: | |
| A) CURRY-SAUCE ^G | |
| B) MANGO-SAFRAN-CASHEWNUSS-SAUCE ^{G,H} | |
| C) KOKOSNUSS- UND GEMAHLENE MANDELN SAUCE ^{G,H} | |
| D) VINDALOO-SAUCE SCHARF ^{G,H} | |
| E) MASALA-SAUCE ^{G,H} | |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

MIT REIS SERVIERT

133- BAIGAN KA BHARTA ^G 14,90€
Pürierte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten, Erbsen, kräftig gewürzt

134- DAL MAKHNI ^G 14,90€
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet

135- METHI MALAI MUSHROOM ^G 14,90€
Frische Champignons mit cremigem Curry, Käse und frischen Bockshornkleeblättern zubereitet, mild gewürzt

136- DAL TARKA ^G 13,90€
Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet

137- NAVRATAN KORMA ^{G,H} 14,90€
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce

138- PANEER LABABDAR ^G 15,90€
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten mit Sauce

139- PALAK PANEER ^G 14,90€
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse

140- SHAHI BAINGAN ^{G,H} 14,90€
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt

141- CHOLE BHATURE ^{G,AL} 15,90€
Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und Bhatura (frittiertes Brot aus Weißmehl)

142- KARAHÍ PANEER ^G 15,90€
Gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert

143- BHINDI DO PYAZA ^G 14,90€
Indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Currysauce

144- GREEN MIXED VEGETABLES ^G 14,90€
Frisch gebratene Gemüse mit Spinat

145- PANEER MAKHANI ^G 14,90€
Frisch hausgemachter Käse in Butter-Makhni-Sauce

146- MIXED VEGETABLE JALFREZI 14,90€
Versch. Gemüse nach "Nordindischer Art", in der Pfanne serviert. Scharf

147- MANGO TANGO ^{G,4} 14,90€
Frisches Gemüse mit frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce

148- MALAI KOFTA ^{G,H,A} 14,90€
Frittierte Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse & Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen, in würzig-milder Sauce

149- CHILLI PANEER 14,90€
Gegrillter hausgemachter Käse, in Tomaten-Chilli Sauce nach berühmter "Nordindischer Art", scharf



REIS SPEZIALITÄTEN

153- VEGETABLES BIRYANI Mit frischem gemischtem Gemüse	15,50€
154- CHICKEN TIKKA BIRYANI ^{G,H} Dampfreis mit gekochtem Hühnerfleisch	16,50€
155- LAMM BIRYANI ^{G,H} Dampfreis mit Lammfleisch	17,90€
156- JHEENGA BIRYANI ^{G,H} Dampfreis mit Garnelen	19,90€
157- FRIED REIS ^G als Beilage	10,90€
A) MIT EI ^{C,G}	+2,90€
B) MIT CHICKEN ^G	+3,90€
C) MIT GARNELEN ^G	+4,90€

DOSAI

M25- MASALA DOSA MIT SAMBHAR ^J Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	14,50€
M26- KERALA SPEZIAL DOSA MIT SAMBHAR ^J Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachter Käse, Gemüse Senfkörnern, Curryblät- tern, fein gewürzt	15,90€
M27- CHICKEN DOSA MIT SAMBHAR ^J Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	16,90€

SPECIAL

TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

174- NAAN ^{G,A,C} Ovales Brot aus Hefeteig	3,90€
175- ROTI Flaches Vollkornfladenbrot	3,90€
176- PRANTHA ^G Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter	3,90€
177- MINT PRANTHA ^G Gefüllt mit frischer Minze	4,90€
178- VEGETABLE PRANTHA ^{G,A,C} Gefüllt mit frischem Gemüse	4,90€
179- PANEER KULCHA ^{G,A,C} Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse	4,90€
180- LACHSAN KULCHA ODER ONION KULCHA ^{G,A,C} Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln	4,90€
181- KEEMA NAN ODER PASHAWARI NAN ^{G,A,C,H} Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen	4,90€
182- PAPED (2 STÜCK) Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen	3,90€
183- BHATURA Frittiert und aufgeblasenes Brot aus Weizenmehl	3,90€
184- STUFFED BUTTER NAAN ^{G,A} Hefeteigbrot mit Butter	4,90€



BURGER

SPECIAL

80- MUMBAI BURGER (SCHARF) & POMMES (A-C) NACH WAHL* A1,G,J 15,90€

Die Aromen der indischen Küche verpackt in einem Burger. Hausgemachter Hähnchen-Patty mit Tomaten, Parmesan, Essiggurken, roten Zwiebeln, Mix-Salat, Peproni und Chili-Aprikosen-Chutney

81- NAWABI BURGER & POMMES (A-C) NACH WAHL* A1,G,J 15,90€

200g reines, saftiges Angus-Beef getoppt mit Käse. Bacon, Parmesan, Mix-Salat, rote Zwiebel, Essiggurke, Tomaten und Mango-Chutney.

82- SHAKAHARI BURGER & POMMES (A-C) NACH WAHL* A1,G,J 14,50€

Hausgemachter vegetarische Patty mit Tomaten, Käse, Essiggurken, roten Zwiebeln, Mix-Salat, Peproni und Chili mit Aprikosen-Chutney.

EXTRA BEILAGEN:

83- POMMES 5,90€

84- SÜSSKARTOFFEL-POMMES 6,90€

85- PUNJABI FRIES (WÜRZIG) 6,90€

Pommes mit hausgemachter Gewürzmischung

* A) POMMES	0,00€
B) SÜSSKARTOFFEL-POMMES	+1,00€
C) PUNJABI FRIES	+1,00€



BEILAGEN

188- PLAIN DAHI ^G Einfacher Joghurt	3,50€
189- ALU RAITA ^G Kartoffel Joghurt	4,50€
190- KHEERE KA RAITA ^G Gurken Joghurt	4,90€
191- PULAO RICE Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet	10,90€
192- GEBRATENES GEMÜSE ^G Verschiedenes gebratenes Gemüse	5,90€

DESSERTS

197- MANGO-CREME MIT VANILLEEIS ^{A,C,G,H}	4,90€
198- FIRNI ^{G,H} Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen	4,90€
199- KULFI-STICK ^{G,H} Indisches Eis am Stil (Mango und Pistazie)	3,50€
200- GULAB JAMUN ^{G,H} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,90€
201- WARMES SCHOKO-SOUFFLÉ ^{G,H,C} mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis	5,90€



ZUSATZSTOFFE:

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a- Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷), b- Krebstiere, c- Eier, d- Fisch, e- Erdnüsse, f- Soja, g- Milch und Milchprodukte einschl. Laktose, h- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), i- Sellerie, j- Senf, k- Sesamsamen, l- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, m- Lupine, n- Weichtiere

Bei Rückfragen steht unser Personal zur Verfügung.

GETRÄNKE

APERITIF

239- PROSECCO	0,1L	3,90€
240- WILD BERRY ^{L,4,8}	0,3L	7,90€
Lillet Rosé, Prosecco, Gurke, Erdbeere, Wild Berry		
243- RHABARBER SPRITZ ^{L,3,4,8}	0,3L	7,90€
Prosecco, Rhabarber Likör, Limette		
244- HUGO ^{L,1,4}	0,3L	7,90€
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette		
245- APEROL SPRITZ ^{L,4,8}	0,3L	7,90€
Aperol, Prosecco, Orange		
246- BOSS DRINK ^{L,8}	0,3L	7,90€
Wodka, Prosecco, Peachtee, Apfelsaft, Limette, Zimtstab		
247- LIMONCELLO SPRTIZ ^{L,8}	0,3L	7,90€
Limoncello, Prosecco, Zitrone		
248- MASALA GIN AND TONIC	0,3L	8,90€
Gin, Tonicwater, Kardamomkapsel, Gurke, Limette		
249- LADIES NIGHT ^{G,6,7}	0,3L	8,90€
Gin, Peachlikör, Ananassaft, Gradine, Zitronensaft		

BIER VOM FASS

250- PAULANER HELL ^{A,3}	0,5L	4,80€
251- PAULANER PILS ^{A,3}	0,5L	4,90€
252- PAULANER WEISSBIER ^{A,1,3}	0,5L	4,90€
253- BIER ^{A,1,3}	0,3L	3,70€

FLASCHENBIER



254- KRISTALL WEIZEN ^{A,3}	0,5L	4,80€
255- PAULANER KELLERBIER ^{A,3} (Dunkel)	0,5L	4,80€
256- PAULANER WEISSBIER ^{A,1,3} Alkoholfrei	0,5L	4,80€
257- PAULANER BIER ^{A,3} Alkoholfrei	0,5L	4,80€
258- RADLER ^{A,3}	0,5L	4,80€
259- RUSS ^{A,3}	0,5L	4,80€
260- COLA WEIZEN ^{A,3}	0,5L	4,80€
261- INDISCHES BIER ^{A,3}	0,33L	4,20€



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

262 – TAFELWASSER Spritzig	0,2L	2,20€
263 – TAFELWASSER Spritzig	0,4L	3,70€
264 – TEINACHER Medium	0,25L	3,50€
265 – TEINACHER Medium	0,75L	5,90€
266 – TEINACHER Naturell	0,25L	3,50€
267 – TEINACHER Naturell	0,75L	5,90€

LIMONADE

276 – LIMONADE ^{3,4} Classic	0,4L	6,00€
277 – LIMONADE Mango/Erdbeere/Himbeere/Ingwer ^{1,3,4}	0,4L	6,90€
278 – EISTEE ^{3,7} Zitrone/Erdbeere/Mango/Peach	0,4L	5,90€
279 – EISTEE SPICY ⁵	0,4L	5,90€

WELLNESSDRINKS

280 – LASSI SALTY ^G	0,25L 0,4L	3,90€ 5,90€
281 – MANGO LASSI ^{G,3}	0,25L 0,4L	3,90€ 5,90€
282 – LASSI FLAVOR ^{G,1,3} Kokos/Erdbeere/Rose	0,25L 0,4L	3,90€ 5,90€
283 – FROZEN HIMBEERE ^{G,3} ODER ERDBEERE ^{G,3}	0,4L 0,4L	6,90€ 6,90€

SOFTDRINKS

268 – AFRI COLA ^{3,4,7}	0,33L	3,90€
269 – AFRI COLA- LIGHT ^{3,4,6,7}	0,33L	3,90€
270 – BLUNA ORANGE ^{3,4}	0,33L	3,90€
271 – BLUNA ZITRONE ³	0,33L	3,90€
272 – SPEZI ^{3,4,7}	0,33L	3,90€
273 – BITTER LEMON ^{3,8}	0,2L	3,50€
274 – GINGER ALE ^{3,4}	0,2L	3,50€
275 – TONICWATER ^{3,8}	0,2L	3,50€



SAFT

284 – APFELSAFT	0,4L	4,90€
285 – ANANASSAFT ³	0,4L	4,90€
286 – JOHANNISBEERNEKTAR ³	0,4L	4,90€
287 – ORANGENSAFT ³	0,4L	4,90€
288 – MARACUJASAFT ³	0,4L	4,90€
289 – MANGOSAFT ³	0,4L	4,90€
290 – LYCHEESAFT ³	0,4L	4,90€
291 – RHABARBERNEKTAR ³	0,4L	4,90€
292 – SAFTSCHORLE ³	0,4L	4,20€

COCKTAILS

ALKOHOLFREI

325- VIRGIN BLUE HAWAII ^{G,1,3,4}	0,4L	8,90€
Ananassaft, Kokos, Sahne, Avocado, Blue Curaçao		
326- VIRGIN PINA COLADA ^{G,1,3,4}	0,4L	8,90€
Ananassaft, Kokos, Sahne		
327- PUSSY FOOD ^{G,1,3,4}	0,4L	8,90€
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruit, Grenadine		
328- TROPICAL PARADISE ^{G,1,3,4}	0,4L	8,90€
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruit, Mangosirup		
329- VIRGIN MOJITO ^{G,1,3,4}	0,4L	8,90€
Himbeere, Erdbeere, Minze, Limette, Zucker, Minzesirup, Sprite		
330- VIRGIN CAIPIRINHA ^{G,1,3}	0,4L	8,90€
Ginger Ale, Rohrzucker, Limette		
331- CAIPIRINHA MARACUJA ^{3,4}	0,4L	8,90€
Maracujasaft, Rohrzucker, Limette		
332- LYCHEE COLLER ^{G,1,3,4}	0,4L	8,90€
Frische Lychee, Lycheesaft, Grenadine, Wildberry		
333- BOMBAY SUNSET ^{G,1,3,4}	0,4L	8,90€
Orangensaft, Ananassaft, Ingwer, Zitronensaft, Rosenwasser, Soda		

ALKOHOLISCH

335- LONG ISLAND ICE TEE ^{1,3,4}	0,4L	10,90€
Wodka, Rum, Gin, Triple Sec, Zitronensaft		
336- ELECTRIC ICE TEE ^{G,1,3,4}	0,4L	10,90€
Wodka, Rum, Gin, Blue Curaçao, Lime Juice, Sprite		
337- BLUE HAWAII ^{G,1,3,4}	0,4L	9,90€
Malibu, Blue Curaçao, Ananassaft		
338- SEX ON THE BEACH ^{1,3,4}	0,4L	9,90€
Wodka, Rum, Peach Likör, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine		
339- TEQUILA SUNRISE ^{1,3,4}	0,4L	9,90€
Tequila, Orangensaft, Grenadine		
341- WHISKY SOUR ^{1,3,4}	0,4L	9,90€
Jack Daniels, frischer Zitronensaft, Angostura Bitter		
342- MOJITO ^{5,11}	0,4L	9,90€
Rum, Minzsirup, Minze, Limette, Rohrzucker, Sprite, Soda		
343- MOJITO ERDBEERE ^{5,11}	0,4L	9,90€
Rum, Erdbeere, Minze, Limette, Rohrzucker, Sprite		
344- CAIPIRINHA ^{3,4}	0,4L	9,90€
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Lime Juice		
345- CUBA LIBRE ^{3,4,7}	0,4L	9,90€
Havanna, Limette, Zitronensaft, Cola		
346- PINA COLADA ^{G,1,3}	0,4L	9,90€
Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne		
347- MAI TAI ^{1,3}	0,4L	9,90€
Rum, Captain Morgen, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine		
348- GIN FIZZ ^{5,11}	0,4L	9,90€
Gin, Lime Juice, Limette, Rohrzucker, Soda, Bitterlemon, Sprite		
349- ESPRESSO MARTINI ^{5,11}	0,4L	9,90€
Espresso, Wodka, Kaffeeликör		



DRINKS

LONGDRINKS

350- JACK DANIELS COLA ^{3,4,7}	8,50€
351- CHIVAS ⁴	8,50€
352- BLACK LABEL ^{3,4}	8,90€
353- WODKA BULL ^{3,4,7}	8,50€
354- WODKA LEMON ^{3,4,7}	8,50€
355- BACARDI COLA ^{3,4}	8,50€
356- HAVANNA COLA ^{3,4}	8,50€
357- GIN TONIC-BOMBAY ^{3,8}	8,90€
358- GIN TONIC-HENDRIK ^{3,8}	9,90€
359- JÄGERMEISTER BULL ^{3,4}	8,50€
360- CAMPARI ORANGE ^{3,4,7}	8,50€

SHOTS

362- JÄGERMEISTER [35%]	2CL	3,50€
363- RAMAZOTTI [30%]	2CL	3,50€
364- MARTINI BIANCO [14,4%]	4CL	5,50€
365- LIMONCELLO [30%]	2CL	3,50€
366- BAILEYS G, ^{3,4,7} [17%]	2CL	3,50€
367- YENI RAKI [45%]	2CL	3,50€
368- SAMBUCCA [40%]	2CL	3,50€
369- CAMPARI [25%]	2CL	3,50€
370- TEQUILA GOLD/SILVER [38%]	2CL	3,50€
371- AVERNA	2CL	3,50€
372- FICKEN [15%]	2CL	3,50€
373- GRAPPA [38%]	2CL	3,50€
374- WILLIAMS BIRNE [37%]	2CL	3,50€
376- MANGO SCHNAPS [38%]	2CL	3,50€
377- OLD MONK RUM [42%]	2CL	3,50€



HOT DRINKS

TEE

MIT FRISCHEM INGWER UND MINZE

306- MASALA CHAI ^{G,7}	3,90€
307- GRÜNER INGWER	4,50€
308- LEMON GINGER	4,50€
309- SCHWARZER INGWER	4,50€
310- INGWER MINZE	4,50€
311- GRÜNER TEE	4,50€
312- JASMIN TEE	4,50€
313- SCHWARZER TEE ⁷	4,50€
314- WINTER TIME TEE mit frischer Orange, Minze, Limette, Ingwer	4,90€

KAFFEE

315- ESPRESSO ⁷	2,90€
316- DOPPELTER ESPRESSO ⁷	3,50€
317- TASSE KAFFEE ⁷	3,90€
318- CAPPUCCINO ^{G,7}	3,90€
319- LATTE MACCHIATO ^{G,7}	3,90€
320- HEISSE SCHOKOLADE	4,50€



WEINE

WEISS

462- CHARDONNAY ^L trocken (Italien 12%)	0,2L	6,90€
463- PINO BIANCO ^L trocken (Italien 12%)	0,2L	6,90€
464- ROSATO ^L halbtrocken (Italien 12%)	0,2L	6,90€
465- HAUSWEIN WEISS ^L trocken (Indien 13,5%)	0,2L	6,90€
466- RIESLING & SCHEUREBE ^L FEINHERB SEBASTIAN VOLZ WINERY PFALZ	0,2L 6,90€ 0,75L 23,90€	
366- PROSECCO SPUMANTE DOC ^L EXTRA DRY DONNA GLORIA Die feine, langanhaltende Perlage betont die frischen, floralen Aromen von Akazienblüten, Aprikosen und grünen Äpfeln.	0,75L	29,90€
367- LUGANA DOC ^L TROCKEN CASELLO BONDONI LOMBARDEI ITALIEN Frische Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrus, dazu eine spritzige Säure und klare Mineralität – der perfekte Genuss mit Urlaubsfeeling!	0,75L	26,90€
368- SAUVIGNON BLANC ^L TROCKEN RUPPERT - DEGINTHER RHEIN- HESSEN Exotische Früchte, Grapefruit und feine Kräuternoten in der Nase. Am Gaumen intensiv aromatisch mit saftiger Frische.	0,75L	24,90€
369- GRAU- & WEISSBURGUNDER ^L TROCKEN SEBASTIAN VOLZ PFALZ Dieser elegante Weißwein besticht durch seinen filigranen Körper, frische Pfirsichnoten und ein Hauch von exotischen Früchten.	0,75L	23,90€
370- HAUSWEIN WEISS ^L trocken (Indien 13,5 %)	0,75L	26,00€
371- WEISSWEINSCHORLE ^L	0,2L 4,90€ 0,5L 6,90€	

ROT

373- MONTEPULCIANO ^L trocken (Italien 13%)	0,2L	6,90€
374- MERLOT ^L trocken (Italien 12%)	0,2L	6,90€
375- CABERNET VENETO ^L halbtrocken (Italien 11,5%)	0,2L	6,90€
376- HAUSWEIN ROT ^L trocken (Indien 14%)	0,2L	6,90€
377- PRIMITIVO IGT ^L TROCKEN TENUTE PICCINI PUGLIA ITALIEN Kirsche, Nelken und eine angenehm würzige Tiefe – dieser Primitivo verführt mit seiner intensiven Fruchtigkeit und den kräftigen, aromatischen Noten. Ein vollmundiger Wein, der mit seiner Komplexität und wärmenden Würze begeistert.	0,75L	22,90€
378- SPÄTBRUGUNDER ^L TROCKEN WEINGUT ESCHER WÜRTTEMBERG Ein klassischer, eleganter Spätburgunder mit einladendem Duft nach Kirschen, Pflaumen und einem Hauch Bitterschokolade. Am Gaumen verbinden sich sanfte, leicht rauchige Nuancen mit saftiger Frucht. Die feine Balance aus Finesse und Ausdruck verleiht ihm eine harmonische, zugängliche und trinkfreudige Art.	0,75L	27,90€
379- LE ROUGE CABRNET FRANC&MERLOT ^L TROCKEN SEBASTIAN VOLZ PFALZ DEUTSCHLAND Eine elegante Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc mit weicher Textur und einladenden Aromen. Die harmonische Balance aus Leichtigkeit und Tiefe macht ihn unkompliziert, raffiniert und trinkfreudig.	0,75L	25,90€
381- HAUSWEIN ROT ^L trocken (Indien 14%)	0,75L	31,00€
382- ROTWEINSCHORLE ^L	0,2L 5,90€ 0,5L 6,90€	

ROSÉ

372- B.MONTALTO PASSIVENTO ROSATO TERRE SICILIANE IGT ^L halbtrocken (Italien)	0,75L	21,00€
--	-------	--------

The background is a dark grey pattern of hand-drawn food items and text. The items include various Indian dishes like thalis, curries, and breads, as well as ingredients like herbs, spices, and vegetables. Text elements include 'FRESH', 'INDIAN', 'HOT', 'CHICKEN', 'FRESH NAAN', 'PUNJABI', 'TIKK', and 'FOOD'. The logo is a red, scalloped-edged shape with a white border, containing the text 'SANGAM' in a large, white, serif font and 'INDIAN URBAN FOOD' in a smaller, white, sans-serif font below it.

SANGAM
INDIAN URBAN FOOD