

The logo is a red, scalloped-edged shape with a white border. It contains the text 'SANGAM' in a large, white, serif font, and 'INDIAN URBAN FOOD' in a smaller, white, sans-serif font below it. The background of the entire image is a dark grey with a pattern of white line-art sketches of various Indian food items and ingredients, including plates of food, spices, and kitchen tools. Some text like 'INDIAN', 'FRESH', 'MAAN', and 'TIKKA' is also visible in the background.

**SANGAM**  
INDIAN URBAN FOOD

**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 BEINHÄLTET 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 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, KREUZKÜMMEL, KUR-  
KUMA, CHILLI, ROSINEN IN NUSS SAUCE MIT KOKOSMILCH UND  
MANDELN

#### BHUNA

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

#### 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 <sup>G</sup> Indische Linsen mit Butter zubereitet	7,90 €
M2- NAVRATAN KORMA <sup>G,H</sup> Frische Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce	7,90 €
M3- VEGETABLE JALFREZI <sup>G</sup> Verschiedenes Gemüse nach traditioneller Art	7,90 €
M4- PALAK PANEER <sup>G</sup> Kräftige Gewürzmischung mit Spinat und Käse	7,90 €
M5- CHOLE BHATURA <sup>AL,G</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl serviert mit Kichererbsencurry, fein gewürzt	7,90 €
M6- CHICKEN SABJI <sup>G</sup> Hühnerfleisch mit frischem Gemüse	8,90 €
M7- PANEER MAKHNI <sup>G</sup> Frisch hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Sauce	8,50 €
M8- MANGO CHICKEN <sup>G</sup> Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce fein gewürzt	8,90 €
M9- PUNJABI CHICKEN CURRY <sup>G</sup> Zartes Hühnerfleisch in Nordindischer Curry-Sauce, scharf	8,90 €
M10- CHANA CHICKEN <sup>G</sup> Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce	8,90 €
M11- CHICKEN ALU SAAG <sup>G</sup> Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat	8,90 €
M12- CHICKEN TIKKA MASALA <sup>G,I</sup> Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce	8,90 €
M13- CHICKEN BHUNA <sup>G</sup> Zart mariniertes Hähnchen mit Tomaten und roter Zwiebel in kräftiger Sauce	8,90 €
M14- MUTTON DO PYAZA <sup>G</sup> Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurt-Curry-Sauce	9,90 €

## LUNCH

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

M15- LAMM OKRA <sup>G,H</sup> Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse	9,90 €
M16- FISCH BADAMI <sup>G,H</sup> Lachsfilet in Mandel-Safransauce	9,90 €
M17- FISCH CHILI <sup>G</sup> Lachsfilet in Chlili-Sauce, scharf	9,90 €
M18- FISH GOA <sup>G,4</sup> Zartes Lachsfilet mit frischem Broccoli, Paprika und Kokonuss, nach traditioneller Goa Art	10,90 €

## TANDOORI KHAJANA AUS DEM HOLZKOHLE- LEHMOFEN

M19- CHICKEN TIKKA <sup>G,I</sup> Zart mariniertes und gegrillte Hühnerfleisch	10,90 €
M20- TANDOORI MIX PLATTE <sup>G,I</sup> Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten (Hühnerfleisch)	11,90 €

### BEILAGEN

M22- NAN-FRISCH <sup>G</sup> Gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen	2,50 €
M23- RAITA <sup>G</sup> Frischer Joghurt mit Gurken	2,50 €

### DOSAI

M28- MASALA DOSA MIT SAMBHAR <sup>J</sup> Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	8,90 €
M29- KERALA SPEZIAL DOSA MIT SAMBHAR <sup>J</sup> Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachter Käse, Gemüse Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	9,00 €
M30- CHICKEN DOSA MIT SAMBHAR <sup>J</sup> Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt	9,50 €

SPECIAL

# SPEISEKARTE

## SUPPEN

- |   |       |
|---|-------|
| 1- MULAGATANY   | 5,50€ |
| Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis |       |
| 2-DAL-SHORBA  | 4,90€ |
| Indische Linsensuppe  |       |
| 3- CHICKEN-SHORBA   | 5,50€ |
| Indische Hühnerfleischsuppe   |       |
| 4- TOMATEN-SHORBA   | 4,90€ |
| Indische Tomatensuppe   |       |



## STARTER – STREET FOOD

- |   |       |
|---|-------|
| 10- CHICKEN CHAT <sup>G</sup>   | 6,90€ |
| Hühnerfleisch und Kichererbsensalat   |       |
| 11- SAMOSA CHAT <sup>G</sup>  | 6,90€ |
| Kartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips               |       |
| 12- MURG KATHI ROLL <sup>G,A1</sup>   | 6,90€ |
| Belegtes Naan-Brot-Sandwich mit gegrillten würzigen Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Zwiebel und milde Minz, mit Masala-Sauce      |       |
| 13- PANI PURI <sup>A1</sup>   | 5,90€ |
| Frittierte Bällchen gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Linsen, Kichererbsen, Sprossenkeime und Koriander. Serviert mit Koriander- Minz-Sauce      |       |
| 14- RATALLO CHAAT <sup>G,A1</sup>   | 6,90€ |
| Patty aus Süßkartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt-Tamarind-Green- Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips |       |
| 15- TANDOORI LOLLIPOP <sup>G</sup>  | 6,90€ |
| Hähnchen-Unterschenkel mariniert in einer würzigen süß-scharfer Marinade und in Tandoori gegrillt, mit Koriander verfeinert                     |       |
| 16- VEG. MANCHURIAN <sup>A1,F,G</sup>   | 6,90€ |
| Frittierte Gemüsebällchen gekocht in einer würzigen Soja-Ingwer-Knoblauch-Sauce   |       |

- |   |       |
|---|-------|
| 17- VADA PAV <sup>G,A1</sup>  | 6,90€ |
| 2 Frittierte Kartoffelbällchen (Batata Vada) in einem weichen Brötchen (Pav) mit Chutney und grünen Chilis serviert                                       |       |
| 18- PALAK PAPRI CHAT <sup>G</sup>   | 6,90€ |
| Spinatblatt eingelegt in Kichererbsenmehl und frittiert, serviert mit erfrischend süßlichem Joghurt-Tamarind-Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips |       |
| 19- SOYA MALAI TIKKA <sup>G,H</sup>   | 7,50€ |
| Zarte Sojawurst mariniert in Joghurt-Sahne-Cashewkerne, gegrillt im Lehmofen  |       |





## WARME VORSPEISEN

- |   |       |
|---|-------|
| 20- VEGETABLE PAKORA<br>Frisches gemischtes Gemüse  | 5,50€ |
| 21- ONION RING PAKORAS<br>Zwieberringe kräftig gewürzt und frittiert  | 5,20€ |
| 22- PANEER KATHI KEBAB <sup>G</sup><br>Hausgemachte frische indische Rahmkäse mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt | 6,90€ |
| 23- CHICKEN-PAKORA<br>Zartes Hühnerfleisch  | 5,90€ |
| 24- CHILI CHICKEN DRY <sup>F,4</sup><br>Nordindische Hühnchenspezialität  | 6,90€ |
| 25- CHILI JHEENGA <sup>F,4</sup><br>Nordindische Riesengarnelenspezialität, scharf  | 9,90€ |
| 26- VEGETABLE SAMOSA <sup>A</sup><br>2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt   | 5,90€ |
| 27- GEMISCHTER TANDOORI-VORSPEISENTELLER <sup>G,T</sup><br>Zartes Hühnerfleisch in versch. köstlichen Saucen mariniert, gegrillt im Holzkohle Lehmofen              | 7,50€ |

## FRISCHE SALATE

- |   |        |
|---|--------|
| 30- SALAT SAISON <sup>G</sup><br>Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing <sup>g</sup> auf Wunsch auch mit Essig und Öl                              | 5,90€  |
| 31- SALAT INDISCH <sup>G</sup><br>Mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing <sup>g</sup> | 8,90€  |
| 32- SALAT AVOCADO <sup>G</sup><br>Gemischter Salat mit Avocado, Gurken, Tomaten, Apfel, Granatapfelkernen und hausgemachtem Dressing                    | 11,90€ |



## TANDOORI KHAJANA

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

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| 40- VEGETABLE TANDOORI <sup>G</sup><br>Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt               | 14,90€ | 46- FISCH TIKKA AVOCADO <sup>G,D,A1</sup><br>Lachsfilet mariniert in indischen Kräutern und Gewürzen                                    | 18,90€ |
| 41- TANDOORI CHICKEN <sup>G,1</sup><br>2 Hühnerkeulen mariniert nach einem berühmten, nordindischen Rezept   | 15,50€ | 47- MUTTON SHEEKH KEBAB <sup>G</sup><br>Frisch gehacktes Lammfleisch, gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander | 18,90€ |
| 42- CHICKEN TIKKA <sup>G,1</sup><br>Zart marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt  | 15,90€ | 48- SANGAM-TELLER <sup>G</sup><br>Gegrilltes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis  | 16,90€ |
| 43- ACHARI CHICKEN TIKKA <sup>G,1</sup><br>Zart marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt, eingelegt in Achari-Sauce nach traditioneller "Nordindischer Art" | 15,90€ |   |        |
| 44- BOTTI KABAB <sup>G,1</sup><br>Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß   | 18,90€ |   |        |
| 45- JHEENGA TANDOORI <sup>F,4</sup><br>Knusprig gegrillte Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt   | 21,50€ |   |        |

## CHICKEN SPEZIALITÄTEN

57- CHICKEN KORMA <sup>G,H</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Sauce aus Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln	
58-CHICKEN SABZI <sup>G</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenen, frischem Gemüse in Curry-Sauce	
59- KARAHİ MURGH <sup>G</sup>	14,90€
Gegrilltes Hühnerfleisch in Curry-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt in der Pfanne serviert	
60- CHICHEN JALFREZI <sup>G,H</sup>	14,90€
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, sehr scharf	
61- CHICKEN VINDALOO <sup>G,4</sup>	14,90€
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	
62- BUTTER CHICKEN <sup>G</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce	
63- TANDOORI CHICKEN MASALA <sup>G,H</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch in Masala-Sauce	
64- MURGH NILGIRI <sup>G</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat	
65- CHICKEN SAAG <sup>G</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“	
66- MANGO CHICKEN <sup>G,H</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch in frischem Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
67- CHILI CHICKEN <sup>G,H</sup>	14,90€
Zartes Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“, scharf	

## LAMM SPEZIALITÄTEN

94- ROGAN JOSH <sup>G</sup>	15,90€
Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce	
95- MUTTON KASHMIRI	16,90€
Zartes mariniertes Lammfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln Ingwer, in der Pfanne serviert	
96- BHUNNA GHOSHT <sup>G</sup>	15,90€
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce	
97- SAAG GHOSH <sup>G</sup>	15,90€
Zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter „Nordindischer Art“	
98- MUTTON KHUMB WALA <sup>G</sup>	15,90€
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce	
99- MUTTON VINDALOO <sup>G,4</sup>	15,90€
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf	
100- KARAHİ GHOSHT <sup>G</sup>	16,90€
Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Joghurt, in der Pfanne serviert	
101- MUTTON NILGIRI	15,90€
Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat und Kräuter in orientalischer Sauce mit Kokosmilch	
103- LAMM -BOTI MASALA <sup>G,H</sup>	15,90€
Zartes Lammfilet in Masala -Sauce	
104- MANGO LAMM <sup>G,H</sup>	15,90€
Zartes Lammfleisch in Mango-Sauce	
105- LAMM KORMA <sup>G,H</sup>	15,90€
Zartes Lammfleisch in Nuss-Sauce aus Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln	





## FISCH SPEZIALITÄTEN

122- FISCH CURRY <sup>G</sup> 15,90€  
Lachsfilet in Currysauce mit feinen Gewürzen

123- FISCH-MASALA <sup>G,H</sup> 15,90€  
Lachsfilet in kräftiger Masala-Sauce

124- KARAHI-FISCH-LABABER <sup>G</sup> 16,90€  
Frischer Lachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen mit Paprika, Zwiebel stücken, in der Pfanne serviert, pikant

125- FISCH MANGO <sup>G,H</sup> 15,90€  
Lachsfilet mit Irischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce

126- JHEENGA-CURRY <sup>G</sup> 17,90€  
Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen

127- JHEENGA-MASALA <sup>G,H</sup> 17,90€  
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce

128- JHEENGA KHUMB WALA <sup>G,H</sup> 17,90€  
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce

129- JHEENGA-JALFREZI <sup>G</sup> 17,90€  
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf

## ENTE SPEZIALITÄTEN

131- DUCKIE DUCK <sup>G,H</sup> 16,50€  
Gebratene Entenbrust, verschiedenem Gemüse der Saison mit Reis und einer Sauce (a-e) nach Wahl:

A) CURRY-SAUCE <sup>G</sup>

B) MANGO-SAFRAN-CASHEWNUSS-SAUCE <sup>G,H</sup>

C) KOKOSNUSS- UND GEMAHLENE  
MANDELN SAUCE <sup>G,H</sup>

D) VINDALOO-SAUCE SCHARF <sup>G,H</sup>

E) MASALA-SAUCE <sup>G,H</sup>

**SPECIAL**





# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

133- BAIGAN KA BHARTA <sup>G</sup> 12,90€  
Pürierte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten,  
kräftig gewürzt

134- DAL MAKHNI <sup>G</sup> 13,90€  
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen  
mit Butter zubereitet

135- METHI MALAI MUSHROOM <sup>G</sup> 13,50€  
Frische Champignons mit cremigem Curry und  
frischen Bockshornkleebblättern zubereitet, mild gewürzt

136- DAL TARKA <sup>G</sup> 12,90€  
Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen  
mit Butter zubereitet

137- NAVRATAN KORMA <sup>G,H</sup> 12,90€  
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce

138- PANEER LABABDAR <sup>G</sup> 14,50€  
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und  
Tomaten mit Sauce

139- PALAK PANEER <sup>G</sup> 13,90€  
Kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse

140- SHAHI BAINGAN <sup>G,H</sup> 13,50€  
Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer  
in Mandelsauce, fein gewürzt

141- CHOLE BHATURE <sup>G,AL</sup> 13,90€  
Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen  
mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer  
und Masala-Sauce) und Bhatura (frittiertes Brot  
aus Weißmehl)

142- KARAHI PANEER <sup>G</sup> 14,50€  
Gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce, in der  
Pfanne serviert

143- BHINDI DO PYAZA <sup>G</sup> 13,90€  
Indisches Okra-Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln in Cur-  
rysauce

144- GREEN MIXED VEGETABLES <sup>G</sup> 12,90€  
Frisch gebratene Gemüse mit Spinat

145- PANEER MAKHANI <sup>G</sup> 13,50€  
Frisch hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce

146- MIXED VEGETABLE JALFREZI 13,50€  
Versch. Gemüse nach "Nordindischer Art",  
in der Pfanne serviert

147- MANGO TANGO <sup>G,4</sup> 13,50€  
Frisches Gemüse mit frischer Mango-Safran-  
Cashew-Sauce

148- MALAI KOFTA <sup>G,H,A</sup> 13,50€  
Frittierte Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse &  
Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen,  
in würzig-milder Sauce

149- CHILLI PANEER 13,90€  
Gegrillter hausgemachter Käse, in Tomaten-Chilli Sauce  
nach berühmter "Nordindischer Art", scharf





## REIS SPEZIALITÄTEN

- |  |        |
|--|--------|
| 153- VEGETABLES BIRYANI                | 13,50€ |
| Mit frischem gemischtem Gemüse         |        |
| 154- CHICKEN TIKKA BIRYANI             | 14,50€ |
| Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen  |        |
| 155- LAMM BIRYANI                      | 15,90€ |
| Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen    |        |
| 156- JHEENGA BIRYANI                   | 17,90€ |
| Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen |        |

## DOSAI

- |  |        |
|--|--------|
| M25- MASALA DOSA MIT SAMBHAR <sup>J</sup>  | 12,50€ |
| Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt      |        |
| M26- KERALA SPEZIAL DOSA MIT SAMBHAR <sup>J</sup>  | 12,90€ |
| Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachter Käse, Gemüse Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt |        |
| M27- CHICKEN DOSA MIT SAMBHAR <sup>J</sup>   | 13,90€ |
| Crepes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt               |        |

SPECIAL

## TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN

- |   |       |
|---|-------|
| 174- NAAN <sup>G,A,C</sup>                                | 3,20€ |
| Ovales Brot aus Hefeteig                                  |       |
| 175- ROTI   | 2,90€ |
| Flaches Vollkornfladenbrot                                |       |
| 176- PRANTHA <sup>G</sup>                                 | 3,50€ |
| Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter                   |       |
| 177- MINT PRANTHA <sup>G</sup>                            | 3,90€ |
| Gefüllt mit frischer Minze                                |       |
| 178- VEGETABLE PRANTHA <sup>G,A,C</sup>                   | 4,90€ |
| Gefüllt mit frischem Gemüse                               |       |
| 179- PANEER KULCHA <sup>G,A,C</sup>                       | 4,90€ |
| Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse               |       |
| 180- LACHSAN KULCHA<br>ODER ONION KULCHA <sup>G,A,C</sup> | 4,20€ |
| Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln          |       |
| 181- KEEMA NAN<br>ODER PASHAWARI NAN <sup>G,A,C,H</sup>   | 4,90€ |
| Hefeteigbrot gefüllt mit Lammfleisch oder Rosinen         |       |
| 182- PAPED (2 STÜCK)                                      | 3,50€ |
| Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen                  |       |
| 183- BHATURA  | 3,50€ |
| Frittiert und aufgeblasenes Brot aus Weizenmehl           |       |





# BURGER

## SPECIAL

**80- MUMBAI BURGER (SCHARF)  
& POMMES NACH WAHL <sup>A1,G,J</sup> 13,90€**

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

**81- NAWABI BURGER  
& POMMES NACH WAHL <sup>A1,G,J</sup> 14,90€**

200g reines, saftiges Angus-Beef getoppt mit Käse. Bacon, Parmesan, MixSalat, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Mango-Chutney.

**82- SHAKAHARI BURGER  
& POMMES NACH WAHL <sup>A1,G,J</sup> 13,50€**

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

**83- POMMES 3,90€**

**84- SÜSSKARTOFFEL-POMMES 4,50€**

**85- PUNJABI FRIES (WÜRZIG) 4,50€**  
Pommes mit hausgemachter Gewürzmischung





## BEILAGEN

188- PLAIN DAHI <sup>G</sup> Einfacher Joghurt	3,50€
189- ALU RAITA <sup>G</sup> Kartoffel Joghurt	4,20€
190- KHEERE KA RAITA <sup>G</sup> Gurken Joghurt	4,50€
191- PULAO RICE Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet	7,20€
192- EGG FRIED RICE Gebratener Reis mit Ei	7,50€

## DESSERTS

197- MANGO-CREME MIT VANILLEEIS <sup>A,C,G,H</sup>	4,90€
198- FIRNI <sup>G,H</sup> Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen	4,90€
199- KULFI- STICK <sup>G,H</sup> Indisches Eis am Stil (Mango und Pistazie)	3,50€
200- GULAB JAMUN <sup>G,H</sup> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,90€



### 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- Glutenthaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>), b- Krebstiere, c- Eier, d-Fisch, e- Erdnüsse, f-Soja, g- Milch und Milchprodukte einschl. Laktose, h- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Wallnuss, 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	3,80€
240- WILD BERRY <sup>L,4,8</sup>	0,3L	6,90€
Lillet Rosé, Prosecco, Gurke, Erdbeere, Wild Berry		
243- RHABARBER SPRITZ <sup>L,3,4,8</sup>	0,3L	6,90€
Prosecco, Rhabarber Likör, Limette		
244- HUGO <sup>L,1,4</sup>	0,3L	6,90€
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette		
245- APEROL SPRITZ <sup>L,4,8</sup>	0,3L	6,90€
Aperol, Prosecco, Orange		
246- BOSS DRINK <sup>L,8</sup>	0,3L	6,90€
Wodka, Prosecco, Peachtee, Apfelsaft, Limette, Zimtstab		
247- LADIES NIGHT <sup>L,1,8</sup>	0,3L	7,20€
Gin, Peachlikör, Ananassaft, Gradine, Zitronensaft		

## BIER VOM FASS

250- PAULANER HELL <sup>A,3</sup>	0,5L	4,40€
251- PAULANER PILS <sup>A,3</sup>	0,5L	4,60€
252- PAULANER WEISSBIER <sup>A,1,3</sup>	0,5L	4,60€

## FLASCHENBIER



253- KRISTALL WEIZEN <sup>A,3</sup>	0,5L	4,40€
254- PAULANER KELLERBIER <sup>A,3</sup>	0,5L	4,40€
(Dunkel)		
255- PAULANER WEISSBIER <sup>A,1,3</sup>	0,5L	4,40€
Alkoholfrei		
256- PAULANER BIER <sup>A,3</sup>	0,5L	4,40€
Alkoholfrei		
257- RADLER <sup>A,3</sup>	0,5L	4,40€
258- RUSS <sup>A,3</sup>	0,5L	4,40€
259- COLA WEIZEN <sup>A,3</sup>	0,5L	4,40€
259- INDISCHES BIER <sup>A,3</sup>	0,33L	3,90€





# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## WASSER

261- TAFELWASSER Spritzig	0,2L	2,20€
262- TAFELWASSER Spritzig	0,4L	3,20€
263- TEINACHER Medium	0,25L	3,00€
264- TEINACHER Medium	0,75L	5,40€
265- TEINACHER Naturell	0,25L	3,00€
266- TEINACHER Naturell	0,75L	5,40€

## LIMONADE

286- LIMONADE <sup>3,4</sup> Classic	0,4L	5,50€
287- LIMONADE Mango/Erdbeere/Himbeere <sup>1,3,4</sup>	0,4L	6,00€
289- EISTEE <sup>3,7</sup> Zitrone, Erdbeere, Mango, Peach	0,4L	5,60€
289- EISTEE SPICY <sup>5</sup>	0,4L	5,60€

## WELLNESSDRINKS

291- LASSI SALTY <sup>6</sup>	0,25L	3,80€
292- MANGO LASSI <sup>6,3</sup>	0,25L	3,80€
293- LASSI FLAVOR <sup>6,1,3</sup> Kokos, Erdbeere, Rose	0,25L	3,80€
294- FROZEN HIMBEER <sup>6,3</sup>	0,4L	6,50€
295- FROZEN ERDBEER <sup>6,3</sup>	0,4L	5,50€

## SOFTDRINKS

267- AFRI COLA <sup>3,4,7</sup>	0,33L	3,60€
268- AFRI COLA- LIGHT <sup>3,4,6,7</sup>	0,33L	3,60€
279- BLUNA ORANGE <sup>3,4</sup>	0,33L	3,60€
280- BLUNA ZITRONE <sup>3</sup>	0,33L	3,60€
281- SPEZI <sup>3,4,7</sup>	0,33L	3,60€
282- BITTER LEMON <sup>3,8</sup>	0,2L	2,90€
283- GINGER ALE <sup>3,4</sup>	0,2L	2,90€
284- TONICWATER <sup>3,8</sup>	0,2L	2,90€



## SAFT

296- APFELSAFT	0,4L	4,90€
297- ANANASSAFT <sup>3</sup>	0,4L	4,90€
298- JOHANNISBEERNEKTAR <sup>3</sup>	0,4L	4,90€
299- ORANGENSAFT <sup>3</sup>	0,4L	4,90€
300- MARACUJASAFT <sup>3</sup>	0,4L	4,90€
301- MANGOSAFT <sup>3</sup>	0,4L	4,90€
302- LYCHEESAFT <sup>3</sup>	0,4L	4,90€
303- RHABARBERNEKTAR <sup>3</sup>	0,4L	4,90€
304- SAFTSCHORLE <sup>3</sup>	0,4L	3,90€

# COCKTAILS

## ALKOHOLFREI

325- VIRGIN BLUE HAWAII <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 7,90€  
Ananassaft, Kokos, Sahne, Avocado, Blue Curaçao

326- VIRGIN PINA COLADA <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 7,90€  
Ananassaft, Kokos, Sahne

327- PUSSY FOOD <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 7,90€  
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruit, Grenadine

328- TROPICAL PARADISE <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 7,90€  
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruit, Mangosirup

329- VIRGIN MOJITO <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 7,90€  
Himbeere, Erdbeere, Minze, Limette, Zucker, Minzesirup, Sprite

330- VIRGIN CAIPIRINHA <sup>G,1,3</sup> 0,4L 7,90€  
Ginger Ale, Rohrzucker, Limette

331- CAIPIRINHA MARACUJA <sup>3,4</sup> 0,4L 7,90€  
Maracujasaft, Rohrzucker, Limette

332- LYCHEE LIME RUSSIA <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 7,90€  
Frische Lychee, Lychesaft, Grenadine, Wildberry

## ALKOHOLISCH

335- LONG ISLAND ICE TEE <sup>1,3,4</sup> 0,4L 9,50€  
Wodka, Rum, Gin, Triple Sec, Zitronensaft

336- ELECTRIC ICE TEE <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 9,50€  
Wodka, Rum, Gin, Blue Curaçao, Lime Juice, Sprite

337- BLUE HAWAII <sup>G,1,3,4</sup> 0,4L 9,50€  
Malibu, Blue Curaçao, Ananassaft

338- SEX ON THE BEACH <sup>1,3,4</sup> 0,4L 9,50€  
Wodka, Rum, Peach Likör, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine

339- TEQUILA SUNRISE <sup>1,3,4</sup> 0,4L 9,50€  
Tequila, Orangensaft, Grenadine

341- WHISKY SOUR <sup>1,3,4</sup> 0,4L 9,50€  
Jack Daniels, Eierlikör, Lime Juice, Orangensaft

342- MOJITO <sup>5,11</sup> 0,4L 9,50€  
Rum, Minzsirup, Minze, Limette, Rohrzucker, Sprite, Soda

343- MOJITO ERDBEERE <sup>5,11</sup> 0,4L 9,50€  
Rum, Erdbeere, Minze, Limette, Rohrzucker, Sprite

344- CAIPIRINHA <sup>3,4</sup> 0,4L 9,50€  
Cachaça, Linette, Rohrzucker, Lime Juice

345- CUBA LIBRE <sup>3,4,7</sup> 0,4L 9,50€  
Havanna, Limette, Zitronensaft, Cola

346- PINA COLADA <sup>G,1,3</sup> 0,4L 9,50€  
Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne

347- MAI TAI <sup>1,3</sup> 0,4L 9,50€  
Rum, Captain Morgen, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

348- GIN FIZZ <sup>5,11</sup> 0,4L 9,50€  
Gin, Lime Juice, Limette, Rohrzucker, Soda, Bitterlemon, Sprite





# DRINKS

## LONGDRINKS

350- JACK DANIELS COLA <sup>3,4,7</sup>	4CL	7,50€
351- CHIVAS <sup>4</sup>	4CL	6,00€
352- BLACK LABEL <sup>3,4</sup>	4CL	8,50€
353- WODKA BULL <sup>3,4,7</sup>	4CL	7,50€
354- WODKA LEMON <sup>3,4,7</sup>	4CL	7,50€
355- BACARDI COLA <sup>3,4</sup>	4CL	7,50€
356- HAVANNA COLA <sup>3,4</sup>	4CL	7,50€
357- GIN TONIC-BOMBAY <sup>3,8</sup>	4CL	8,50€
358- GIN TONIC-HENDRIK <sup>3,8</sup>	4CL	8,90€
359- JÄGERMEISTER BULL <sup>3,4</sup>	4CL	7,50€
360- CAMPARI ORANGE <sup>3,4,7</sup>	4CL	7,50€

## SHOTS

362- JÄGERMEISTER [35%]	2CL	3,20€
363- RAMAZOTTI [30%]	2CL	3,20€
364- MARTINI BIANCO [14,4%]	4CL	4,50€
365- MARTINI ROSSO [14,4%]	4CL	4,50€
366- BAILEYS G,3,4,7 [17%]	2CL	3,20€
367- YENI RAKI [45%]	2CL	3,20€
368- SAMBUCA [40%]	2CL	3,20€
369- CAMPARI [25%]	4CL	4,50€
370- TEQUILA GOLD/SILVER [38%]	2CL	3,20€
371- MALIBU [21%]	2CL	3,20€
372- FICKEN [15%]	2CL	3,20€
373- GRAPPA [38%]	2CL	3,20€
374- WILLIAMS BIRNE [37%]	2CL	3,20€
376- MANGO SCHNAPS [38%]	2CL	3,20€
377- OLD MONK RUM [42%]	2CL	3,20€



# HOT DRINKS

## TEE

306- MASALA CHAI <sup>6,7</sup>	3,50€
307- GRÜNER INGWER	3,50€
308- LEMON GINGER	3,50€
309- SCHWARZER INGWER	3,50€
310- INGWER MINZE	3,50€
311- GRÜNER TEE	3,50€
312- JASMIN TEE	3,50€
313- SCHWARZER TEE <sup>7</sup>	3,50€
314- WINTER TIME TEE mit frischer Orange, Minze, Limette, Ingwer	4,50€

## KAFFEE

315- ESPRESSO <sup>7</sup>	2,50€
316- DOPPELTER ESPRESSO <sup>7</sup>	3,20€
317- TASSE KAFFEE <sup>7</sup>	3,50€
318- CAPPUCCINO <sup>6,7</sup>	3,60€
319- LATTE MACCHIATO <sup>6,7</sup>	3,60€
320- HEISSE SCHOKOLADE	3,60€





# WEINE

## WEISS

462- CHARDONNAY<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
trocken (Italien 12%)

463- PINO BIANCO<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
trocken (Italien 12%)

464- ROSATO<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
halbtrocken (Italien 12%)

465- HAUSWEIN WEISS<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
trocken (Indien 13,5%)

366- ASIO OTUS WEISS VINO  
VARIETALE D'ITALIA<sup>L</sup> 0,75L 21,00€  
halbtrocken (Italien)  
Frisch und saftig. Aromatische Frucht mit Noten von Birne, tropischen und Zitrusfrüchten. Saubere, angenehme Süße im Nachhall. Halbtrocken ausgebaut

367- FONTANAFREDDA GAVI  
DOCG DEI CORNUNE DI GAVI<sup>L</sup> 0,75L 31,00€  
trocken (Italien)  
Vielfältig in der Nase, mit einem intensiven Bouquet aus Blumen, Vanille, Zitrone, Maiglöckchen und bitteren Äpfeln. Der angenehm trockene Geschmack ist voll, ausgewogen und elegant.

368- CONO SUR RESERVA ESPECIAL  
SAUVIGNON BLANC<sup>L</sup> 0,75L 19,00€  
trocken (Chile)  
Dieser Sauvignon Blanc überzeugt mit spritzigen Aromen von Zitrone und einem Hauch Grapefruit. Noten von grünem Gras und grüner Chili werden ergänzt von floralen Einflüssen.  
Am Gaumen frisch, voll und intensiv.

369- GHOST PINES BY L.M.  
MARTINI CHARDONNAY<sup>L</sup> 0,75L 33,00€  
trocken (USA)  
Besonders eindrucksvoll ist der Chardonnay mit einem Bouquet von fruchtiger Zitronencreme, würzigem Bratapfel und fruchtigen Mirabellen, am Gaumen erstaunlich weich und geradezu die Verkörperung eines modernen Chardonnay.

370- HAUSWEIN WEISS<sup>L</sup> 0,75L 26,00€  
trocken (Indien 13,5 %)

371- WEISSWEINSCHORLE<sup>L</sup> 0,4L 5,90€

## ROT

373- MONTEPULCIANO<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
trocken (Italien 13%)

374- MERLOT<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
trocken (Italien 12%)

375- CABERNET VENETO<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
halbtrocken (Italien 11,5%)

376- HAUSWEIN ROT<sup>L</sup> 0,2L 5,90€  
trocken (Indien 14%)

377- CONO SUR RESERVA ESPECIAL  
CARMENERE<sup>L</sup> 0,75L 21,00€  
lieblich (Chile)  
Mit einer komplexen Nase schwarzer Früchte, fein umspielt von rauchigen Aromen und edlen Gewürzen wird das Finale fantastisch cremig. Ein Wein, der beweist, weshalb Charmantere DIE Rebsorte Chiles ist

378- WAKEFIELD SHIRAZ ESTATE<sup>L</sup> 0,75L 29,00€  
trocken (Australien)  
Aromen reifer Früchte wie Pflaume und Brombeere, Mokka und feine Würze vom Ausbau im Holzfass. Ein voller Körper, Eleganz und feine Tannine runden den Charakter ab.

379- COLUMBIA WINERY MERLOT<sup>L</sup> 0,75L 34,00€  
trocken (USA)  
Dieser Merlot zeigt einen verlockenden, dunkelvioletten Farbton. Er präsentiert sich mit Pflaumenaromen, die von Gewürzen ergänzt werden. Am Gaumen stechen dunkle Beerenfruchtaromen hervor sowie ausgeprägte Noten von Eichenholz und Vanille, Reich und vollmundig hat dieser Merlot einen anhaltenden Abgang.

380- LOUIS M. MARTINI SONOMA  
COUNTY CABERNET SAUVIGNON<sup>L</sup> 0,75L 31,00€  
trocken (USA)  
So fantastisch strukturiert sind nur ganz wenige Weine! Ein Bouquet roter Kirschen, reifer Pflaumen und herber Brombeeren findet ein weiches Finale mit dezenten Tanninen.

381- HAUSWEIN ROT<sup>L</sup> 0,75L 31,00€  
trocken (Indien 14%)

382- ROTWEINSCHORLE<sup>L</sup> 0,4L 5,90€

## ROSÉ

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

**SANGAM**

**INDIAN URBAN FOOD**