SANGAM INDIA

Estd 2007

INDIAN RESTAURANT

NICHT DIE STEINE SIND ES, DIE EIN HAUS BAUEN, ES SIND DIE GÄSTE.

Indisches Sprichwort

LIEBE GÄSTE,
WIR HEISSEN SIE BEI UNS HERZLICH WILLKOMMEN.
DIE INDISCHE KÜCHE IST SO VIELFÄLTIG WIE DIE MENSCHEN, DIE IN DIESEM LAND LEBEN. KAUM EIN ANDERES LAND VERFÜGT ÜBER EIN SOLCHES SPEKTRUM, KAUM EIN ANDERES LAND DER ERDE VERSPRICHT IHNEN EIN SO FASZINIERENDES KULINARISCHES ABENTEUER.
TAUCHEN SIE MIT UNS EIN AUF EINE REISE DURCH DIE GESCHMÄCKER INDIENS. ERLEBEN SIE DIE EXOTISCHEN GEWÜRZE, DIE SCHÄRFE UND DIE LEUCHTENDEN FARBEN.
MEIN TEAM UND ICH FREUEN UNS, SIE DABEI ZU BEGLEITEN UND DIE BEDEUTUNG VON SANGAM (DEUTSCH: ZUSAMMENTREFFEN) UMZUSETZEN.

JEDES GERICHT WIRD BEI UNS FRISCH ZUBEREITET.
BITTE GEBEN SIE MIT IHRER BESTELLUNG AN, OB SIE IHR GERICHTE
SCHARF= ,🌶
SEHR SCHART=,🌶🌶
INDISCH SCHARF= 🌶🌶🌶
ODER MILD ZUBEREITEN MÖCHTEN.
AUCH KÖNNEN WIR IHREM WUNSCH ENTSPRECHEN, WENN SIE EIN GEWÜRZ NICHT MÖGEN (KNOBLAUCH, INGWER USW.)
SOLLTEN SIE NOCH WEITERE WÜNSCHEN HABEN, STEHEN WIR IHNEN GERNE BERATEND ZUR SEITE.

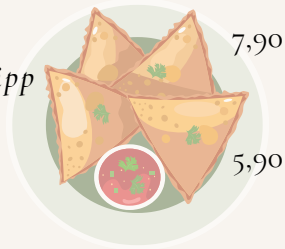
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.
IHR
SANGAM INDIA TEAM

VORSPEISE

09. PAPADAM 2,90
Vier dünne, knusprige Linsenwaffen mit verschiedenen Soßen

10. RAITA (G) 4,50
Naturjogurt mit Gurkenstücken und geröstetem Kreuzkümmel

11. GEMÜSE PAKORA 5,50
Gemischte Gemüse in einem knusprig gebackenen Teigmantel aus Kichererbsenmehl



12. JHEENGA FRY (B,G) 7,90
Gebackene Garnelen in Kichererbsenmehl dazu Jogurt, Knoblauch Dipp

13. VEGITABLE SAMOSA 5,90
Zwei Pastetchen mit frischem Gemüse gefühlt

14. GEMISCHTE VORSPEISENTELLER für Zwei Per. Vegetarisch (A) 9,90
In Kichererbsenmehl gebackene verschiedene Gemüse, hausgemachter Käse Auberginen und Zwiebelringe und Samosa

15. GEMISCHTER VORSPEISENTELLER für Zwei Per. (A,B,D,G) 12,90
In Kichererbsenmehl gebackene verschiedene Gemüse, Hühnchen, Fisch, hausgemachter Käse, Garnelen und Veg.Samosa

16. PANEER PAKORA (G) 6,90
Hausgemachter Käse (Panir) in Kichererbsenmehl gebacken

17. CHICKEN PAKORA 6,90
In Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke

18. FISCH FRY (D) 8,90
In Kichererbsenmehl gebackene Seelachsfilet

19. INDISCHE POMMES 8,90
Pommes mit indische gewürzte (Chaat Masala)



SUPPEN

20. DAL SUPPE 3,90
Indische Linsensuppe

21. TAMATER SOUP (G) 4,50
Kräftige Tomatensuppe

22. SABZI SHORBA (G) 4,50
Cremige Suppe mit Gemüse

23. MADRAS SHORBA (G) 5,90
Südindische Kokossuppe mit Hühnchen, Gemüse und Chilli

24. MAHARAJA CHICKEN SOUP 5,90
Feine Hühnersuppe mit Typischen Indischen Gewürzen

FÜR DIE KLEINEN

25. Hühnchen in eine cremigen Koko-sahnesauce (G,H,I) 10,90
mit Basmatireis

26. Hühnchen in eine cremigen Tomatensauce (G,H,I) 10,90
mit Basmatireis



SALATEN



31. BUNTER MARKSALAT (G,C,K) 7,90
Verschiedene Marktsalate der Saison und knackiges Gemüse Serviert in feinem Minzjoghurtdressing

32. SALAT PANIR TOMATAR (G) 8,50
Typischer indischer hausgemachtem Käse und Tomaten Serviert in eine Kräuter-Essig-Öl- Dressing

33. SALAT TANDOORI (G,C,H,K) 9,90
Saisonsalate, Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebeln an gegrillten Tandoorihühnerfiletstreifen, bestreut mit Mandelsplittern, in feinem Minzjogurtdressing serviert

34. SALAT BOMBAY DREAM (G,L,K) 12,90
Buntes Salatbouquet mit Tomaten, Gemüsestreifen, Mangofilets angebratener Entenbrust, bestreut mit frisch geröstetem Sesam, serviert in einem milden Currydressing

35. SALAT SANGAM INDIA (B) 13,50
Variation von Blattsalaten, Tomaten, Gurken ,Paprika, rote Zwiebeln, Chilistreifen an sautierten Riesengarnelen serviert in einer frischen Limettenvinaigrette

BROT AUS DEM TANDOOR



41. TANDOORI ROTI (A,R) 2,50
Einfaches Brot aus Weizenvollkornmehl

42 .NAAN (A,R,G) 3,00
Weißes Fladenbrot aus Jogurt Hefeteig

43. GARLIC NAAN (A,R,G) 3,50
Naan mit Knoblauch

44. PANEER NAAN (A,R,G) 3,90
Naan gefüllt mit Käse

45. KEEMA NAAN (A,R,G) 3,90
Naan gefüllt mit Lammhackfleisch

46. ONION NAAN (A,R) 3,90
Naan mit Zwiebeln gefüllt

47. SABZI NAAN (A,R,G) 3,90
Naan mit Gemüse

48. CHILLI NAAN (A,R,G) 🌶 3,90
Naan mit Chilli

(Fügen Sie Knoblauch zu jedem Naan hinzu, für nur 0,90 Euro)





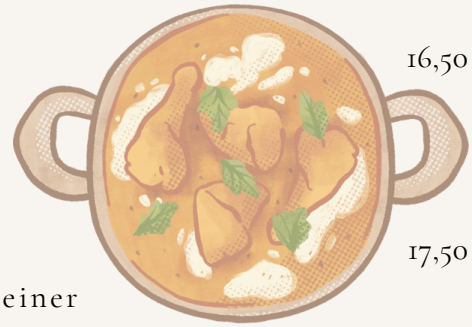
HUHN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit lockerem Himalayabasbatireis serviert.

49. CHICKEN TIKKA MASALA (G,H,I) 18,50
Hühnerfleischstückchen, vorgegrillt im Tandoor, in einer
Cremiger Masala-Tomatensoße mit Knoblauch,Ingwer,Paprika und Zwieblen
und extra gewürzte

50. CHICKEN VINDALOO 16,50
Zartes Hühnerfilet mit einer südindischen Spezialsoße nach Vindalooart

51. CHICKEN CURRY (G) 16,50
Hühnerfleisch nach nach Nordindischem Rezept mit
Verschiedenen Gewürzen in Currysoße



52. BUTTERCHICKEN (G,H,I) 17,50
Hühnerfleischstückchen, vorgegrillt im Tandoor, in einer
cremigen Buttertomatensoße

53. CHICKEN KORMA (G,H,) 17,50
Hühnerfleisch in einer delikaten Safran-Mandeln-Sahnesoße

54. MURG NILGIRI (G) 17,50
Zartes Hühnerfleisch in einer Orientalischen Kräutersoße
mit Kokosnussmilch, Chili, Spinat , Minze und Koriander

55. CHICKEN MUMBAI (A,R,G,) 17,50
Hühnerfleisch in einer mit Knoblauch,Ingwer,Paprika und Zwieblen

Estd 2007
SANGAM INDIA

Alle Gerichte werden mit lockerem Himalayabasbatireis serviert.

ENTE SPEZIALITÄTEN

56. MASALA ENTE 17,50
Knuspriges Entenbrustfilet mit einer würzigen Tomatencurrysoße

57. ENTE SABZI (G) 17,50
Knusprige Entenstreifen mit frischem Gemüse, Ingwer in einer Currysoße

58. ENTE SANGAM NIGHT (G,H) 18,50
Knuspriges Entenbrust mit frischen Mangofilet und Ananas in einer Cashewnuss-Soße

59. DUCK KUMBH WALA (G) 18,50
Knuspriges Entenbrustfilet mit Champignons ,Ingwer, Knoblauch In einer intensiven Currysoß

60. CHILI ENTE 17,50
Knuspriges Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in Süß-saurer Soße

SCHWEIN SPEZIALITÄTEN

61. PORK MASALA 14,90
Schweinefleisch in einem kräftigen Zwiebeljus, mit Ingwer, Knoblauch und indischen Kräutern

62. PORK VINDALOO 14,90
Schweinefleisch mit einer Südindischen Spezialsoße nach Vindalooart

63. PORK BUTTER MASALA (G) 15,50
Schweinefleisch in einer Cremige Butter-Tomaten-Soße

64. CHILI PORK (F) 15,50
Schweinefleisch Zwiebeln, Ingwer, roten Chilis und Paprika in einer süß-saueren Soße

65. PORK SABZI (G) 15,50
Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse der Saison , Ingwer, Koriander in einer Curry-Masalasoße

Alle Gerichte werden mit lockerem Himalayabasbatireis serviert.

SANGAM INDIA
INDISCHE RESTAURANT

LAMM SPEZIALITÄTEN

66. LAMM MASALA 16,50
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Koriander in einer würzigen Tomaten-Zwiebeln-Currysoße

67. LAMM VINDALOO 16,90
Lammfleisch mit einer südindischen Spezialsoße nach Vindalooart. Sehr schar und pikant mit Koriander und Röstzwiebeln

68. MUTTON NILGIRI (G) 17,90
Lammfleisch in einer orientalischen Kräutersoße mit Kokosnussmilch, Chili, Spinat, mit Minze und Koriander.

69. LAMM KORMA MASALA (G,H) 17,90
Lammfleisch mit einer würzigen Mandeln-Safran-Sauce

70. KUMBHI GOSHT (G,H) 17,90
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandeln-Zwiebeln- soße

71. PALAK GOSHT 17,90
Lammlende in einer würzigen Butterspinatkreation

72. MUTTON PAHADI (G,H) 17,90
Typisches Lammgericht aus den indischen Bergdörfern, mit Tomaten und Röstzwiebeln

73. KARAHI GOSHT (G) 17,90
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in einer würzigen Currysoße

74. DAHI MEAT (G) 17,50
Lammfleisch in einer Joghurt- Currysoße , mit Kreuzkümmel

Alle Gerichte werden mit lockerem Himalayabasbatireis serviert.

FISCH SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit lockerem Himalayabasbatireis serviert.

80. FISCH CURRY (G,D) 17,50
Fischfilet in einer intensiven Currysoße mit Ingwer
und frischen Koriander

81. FISCH GOA CURRY (D,F) 17,90
Seelachsfilet in einer Zwiebelpaprikasoße und Ingwer,
Knoblauch

82. MASALA FISCH (D,F,H) 18,90
Fischfilet in einer Mandelgewürzsoße mit Sahne verfeinert
und Ingwerstreifen



83. SHAHI JHINGA (B,G,H) 19,50
Garnelen in einer würzigen Knoblauch-Tomaten-
Mandelsahnekreation

84. JHINGA SABZI (B,G) 20,50
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in Currysoße

85. FISH MANGO (D,G,H) 18,90
Seelachsfilet in einer Mango-Cashewnuss Soße

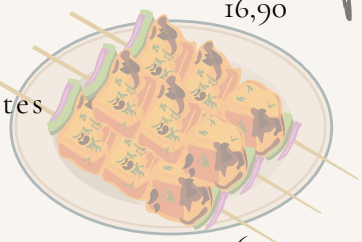


GRILLEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOOR



Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor traditioneller Tonofen aus Indien. Alle Tandoorgerichte werden vor dem Grillen am Spieß bis zu zehn Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt.

90. HARYAALI GRILL CHICKEN (G,I) 16,90
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Spinatpaste, Minze und Koriandermarinade eingelegt.Gegrillt Dazu servieren wir gegrilltes Gemüse, Basmatireis und Würzige Currysoße



91. TANDOORI CHICKEN (G,I) 16,90
Hähnchen mariniert in Joghurt, Kardamom und frischen Koriander dazu Servieren wir gegrilltes Gemüse und eine Mandel-Safransahnesoße

92. CHICHEN TIKKA (G,I) 16,90
Hähnchen mariniert in Joghurt, Kardamom und frischen Koriander dazu servieren wir gegrilltes Gemüse und eine Mandel-Safransahnesoße

93. GOSHT KEBAB (F) 17,90
Gegrillte Lammfleisch am mit einer scharfen Currysoße, dazu servieren wir gegrilltes Gemüse

94. BENGALI FISCH TIKKA (D,F) 17,90
Fischspieß in einer Currysoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu servieren wir gegrilltes Gemüse

95. MIX GRILLPLATTE (D,G,F) (FÜR ZWEI PERSONEN) 39,90
Eine köstliche Zusammenstellung mit Huhn, Lamm und Fisch mit einer milden und einer scharfen Currysoße, dazu servieren wir Gemüse, Naanbrot und Basmatireis

96. MIX GRILLPLATTE (G,D,F) (FÜR EINE PERSON) 22,90
Eine Köstliche Zusammenstellung mit Huhn, Lamm und Fisch mit einer milden und einer scharfen Currysoße, dazu servieren wir Gemüse, Naanbrot und Basmatireis

Alle Gerichte werden mit lockerem Himalayabasbatireis serviert.

VEGETARISCH



100. DAAL MAKHANI (G) (VEGAN MÖGLICH) 13,50
Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter in Masalasoße

101. CHANA MASALA (G) (VEGAN MÖGLICH) 13,90
Kichererbsen mit Kartoffelstückchen, frischen Tomaten und Ingwer in einer kräftigen Currysoße



102. PALAK PANEER (G) 14,90
Indischer Rahmspinat mit hausgemachten Käsestückchen

103. KARAHI PANEER (G,F) 14,90
Hausgemachter Käse in einer würzigen Currysoße mit Zwiebeln und Paprika

104. SABZI JAIPUR (F) 13,90
Eine Vielzahl von verschiedenen frischen Gemüsesorten mit exotischen Früchten, in einer süß-scharfen Soße

105. MALAI KOFTA (A,E,G,H) 15,50
Käse-Gemüseklößchen in einer feinen Currymandelcreme-soße

106. SANGAM MIX VEG. (G,H) (VEGAN MÖGLICH) 15,50
Verschiedene Gemüsesorten in einer kräftigen Gewürzmasalasoße, mit Knoblauch, Ingwer und frischen Koriander abgeschmeckt

107. PANEER BUTTER MASALA (G,I) 15,50
Hausgemachte Indischer Käse in einer Tomaten-Buttersahnesoße

108. FALON KI SABJI (G,H) (VEGAN MÖGICH) 14,90
Frisches Gemüse und Früchte in Mandel-Safran-Kokossahnesoße

109. ALOO-MATTER-BAIGAN CURRY (G) 14,90
Auberginen, grünen Bohnen und Kartoffeln in einer würzigen Currysoße, mit Ingwer, Knoblauch und frischer Koriander

110 VEGITABLE NILGIRI (G) (VEGAN MÖGLICH) 14,90
Frisches Gemüse in einer orientalischen Kräutersoße mit Kokosmilch, grünen Chilis und Spinat, abgeschmeckt mit Minze und Korianderblättern

Alle Gerichte werden mit lockerem Himalayabasbatireis serviert.

SANGAM INDIA
INDISCHE RESTAURANT

INDISCHES DESSERT

MANGOCREME (G,I)	5,50
FIRNI (G,H) *Milchreis (Indische Art)*	6,50
MANGO MIT VANILLIE EIS	6,50
KULFI (G,H) Indische Eis	6,50



INDISCHES GETRÄNK

	Kleine 0,2l	Groß 0,4l
MANGO LASSI (G)	3,50	5,50
SALZIG LASSI (G)	3,00	5,00
SÜß LASSI (G)	3,00	5,00
SANGAM MANGO LASSI (G) *Mango lassi mit Vanillieeis und Sahne*		8,50



Estd
SANGAM INDIA
INDIAN RESTAURANT

TEE



TASSE CHAI (G) *Indischer Gewürztee mit Milch*	3,50
BIO TULSI TEE *Indische Basilikum*	3,20
BIO INGWER LEMON	3,20
BIO JASMIN GRÜNTEE	3,20
BIO SCHWARZ TEE	3,20
BIO PFEFFERRMINZ TEE	3,20
BIO KAMILLEN TEE	3,20
BIO WOHLFÜHL TEE	3,20

KAFFEE

TASSE KAFFE	3,20
ESPRESSO	2,50
CAPPUCCINO	3,60
CAFÈ LATTE	3,90
LATTE MACHIATO	3,90

ALKOHLFREIES

WASSER (*SPRITZIG/STILL)*	0,20L	3,50	0.50L	4,50
COCA COLA/ COLA LIGHT (1,3,9)	0,20L	3,50	0.40L	4,50
SPEZI (1,3,9)	0,20L	3,50	0.40L	4,50
FANTA (1,3,9)	0,20L	3,50	0.40L	4,50
SPRITE (1,3)	0,20L	3,50	0.40L	4,50
GIGNER ALE (1,10)	0,20L	3,90	0.40L	5,10
INDIAN TONIC WATER (10)	0,20L	3,90	0.40L	5,10
BITTER LEMON (3,10)	0,20L	3,90	0.40L	5,10
APFEL SAFT	0,20L	3,90	0.40L	5,10
ORANGE SAFT	0,20L	3,90	0.40L	5,10
LICHI SAFT	0,20L	3,90	0.40L	5,10
MANGO SAFT	0,20L	3,90	0.40L	5,10
MARACQUE SAFT	0,20L	3,90	0.40L	5,10
JOHANESEBIER SAFT	0,20L	3,90	0.40L	5,10
GUAVE SAFT	0,20L	3,90	0.40L	5,10
(ALLE SAFTE AUCH ALS SCHÖRLE)	0,20L	3,50	0.40L	4,50

BIER



INDISCHES BIER KINGFISHER (A)	0,33L	3,90
PILS (A)	0,40L	4.00
RADLER (A,1,3)	0,50L	4,50
HELLES (A)	0,50L	4,50
DUNKLES (A)	0,50L	4,50
HEFEWEIßBIER (A)	0,50L	4,50
HEFEWEIßBIER LEICHT (A)	0,50L	4,50
KRISTALLWEIßBIER (A)	0,50L	4,50
COLA WEIZEN (A,1,3,9)	0,50L	4,50
RUß (A,1,3)	0,50L	4,50
ALKOHOLFREI HELLES (A)	0,50L	4,50
ALKOHOLFREI HEFEWEIßBIER (A)	0,50L	4,50

WEISSWIEN



INDISCHES WEIßWEIN; SULA (M)	0,20l	6,90
SILVANER FANKEN (M)	0,20l	6,50
CHARDONNAY (M)	0,20l	6,50



ROTWEIN

INDISCHES ROTWEIN; SULA (M)	0,20l	6,90
MERLOT; ITALIEN (M)	0,20l	6,50
ROTLING FRANKEN; ROSĚ (M)	0,20l	6,50
WEIN SCHORLE (M)	0,20L	5,50
[*WEIß ODER ROT/ SÜß ODER SAUER*]	0,40L	7,50
WEIßWEIN ODER ROTWEIN FLASCHE (M)	0,70L	22,70

COCKTAIL



MOJITO	8,90
PINA COLADA	8,90
CAPRIHANA	8,90
LONG ISLAND ICE TEE	8,90
MANGOFIZZ [OHNE ALCOHOL]	8,00
VIRGIN COLADA [OHNE ALCOHOL]	8,00
VIRGIN MOJITO [OHNE ALCOHOL]	8,00
APEROL SPRITZ	6,90
CAMPARI ORANGE	6,90
HUGO	6,90
GIN TONIC	6,90
WHISKY COLA	8,50

APERITIF



PROCECCO (M)	0.1l	3.90
MARTINI (1)	4cl	4,20
MANGOSCHNAPS	2cl	3,20
KOKOSSCHNAPS	2cl	3,20
GRAPPA	2cl	3,20
WILLIAM BIRNE	2cl	3,20
RAMAZOTTI AMORO	4cl	3,90

SPRITOASON

INDISCHER RUM; OLD MONK	2cl	3,50
WODKA	2cl	3,50
WHISKY; SCOTCH	2cl	3,50

Sangam India

Estd 2007

Vielen Dank Für Ihren Besuch!

Wir Kochen und würzen nach Ihren Vorlieben. Wenn etwas nicht so ganz Ihren Vorstellungen und Wünschen entsprochen hat, sagen Sie es uns bitte, damit wir noch besser werden können.

Auf ein Wiedersehen freut sich

Ihr Sangam India-Team

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag:
17:00-23:00 Uhr
Sonntag und Feiertage:
11:30-14:00 und 17:30-23:00

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE
1 = MIT FARBSTOFFE
2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
3 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 = MIT GESCHMACKSVERTÄRKERN
5 = MIT SCHWEFELDDIOXID
6 = MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL
7 = MIT PHOSPHAT
8 = MIT MILCHEIWEISS
9 = KOFFEINHALTIG
10 = CHININENHALTIG
11 = MIT SÜSSUNGSMITTEL
12 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINGUELLE
13 = GEWACHST
14 = MIT NITRITPÖKELSALZ
15 = TAURIN
16 = TARTRAZIN (KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT
VON KINDERN BEEINFLUSSEN)

ALLERGENE
A = GLUTENHALTIGES GETREIDE (W= WEIZEN, R= ROGGEN)
B = KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNEN ERZEUGNISSE
C = EIER UND EI-ERZEUGNISSE
D = FISCH UND FISCH-ERZEUGNISSE
B = ERDNÜSSE UND ERDNUSS-ERZEUGNISSE
F = SOJABOHNEN UND SOJABOHNEN- ERZEUGNISSE
G = MILCH UND MILCH- ERZEUGNISSE
H = SCHALENFRÜCHTEN UND SCHALENFRUCHTEN-ERZEUGNISSE (MANDELN, HASELNÜSSE, CASHEWNÜSSE, WALNÜSSE PECANÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIA UND QUEENSLANDNÜSSE)
I = SELLERIE UND SELLERIE- ERZEUGNISSE
K= SENF UND SENF-ERZEUGNIS
L = SESAMSAMEN UND SESAM-ERZEUGNISSE
M = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
N = LUPINEN UND LUPINEN-ERZEUGNISSE
O = WEICHTIER UND WEICHTIER-ERZEUGNISSE