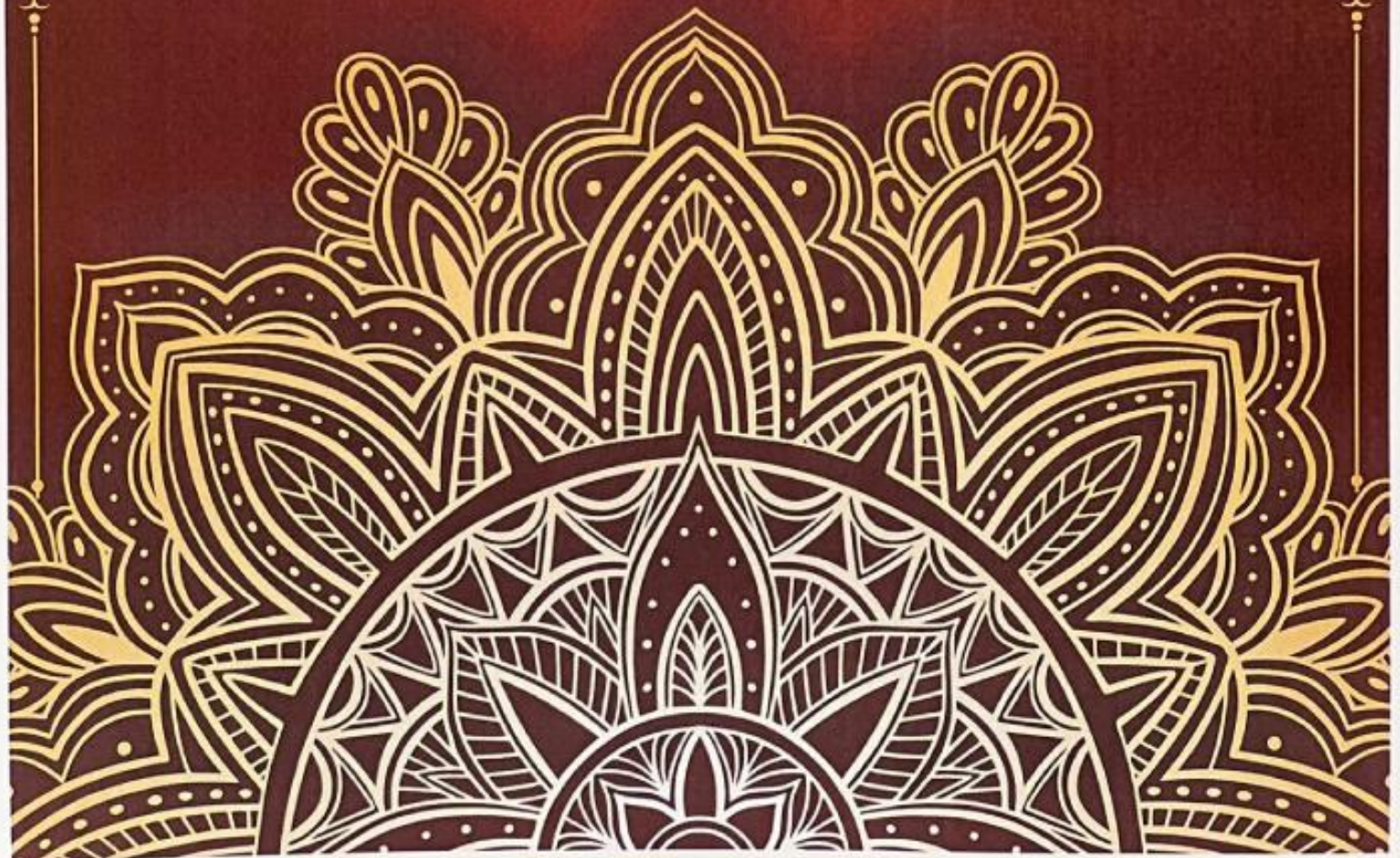






Sangam

Indisches Spezialitäten Restaurant.





Namaste

Sehr geehrte Gäste, wir möchten Sie in unserem Restaurant Sangam herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Großmoguls“ näherbringen.



Alle verwendeten Kräuter und Gewürze sorgen für feinstes Aroma und ein einzigartiges Geschmacks-erlebnis.

Sie unterstützen außerdem eine gesunde und ausgewogene Lebensweise.

Im Restaurant Sangam benutzen wir **ausschließlich erlesene und frische Zutaten**, um nahrhaft sowie köstliche Gerichte zu servieren.

Auf Wunsch bereiten wir alle Speisen „mild“, „mittel-scharf“ oder „indisch scharf“ zu.

Wir sind immer bestrebt, dass Sie liebe Gäste, unser Haus als Freunde verlassen.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit !



sangam-indisches-restaurant-1



0375 - 606 193 86
0172 - 790 877 7



@RestaurantSangamZwickau



Scheffelstraße.46
08066 Zwickau

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
17.00 Uhr bis 22.00 Uhr



Mittagskarte / Business Lunch

von Mo. bis Fr. 11:30 bis 14:30

Zu ihrem Menü, können sie kostenlos die Tagessuppe oder einen Salat dazu bekommen.

Thali

- | | |
|--|--------|
| 600. Nawabi Teller 4h | 11,90€ |
| Hähnchenfleisch in Masala Soße, Fisch in Curry Soße, Raita, mit Reis | |
| 601. Student Teller | 9,90€ |
| Gemischt Gemüse, Hähnchencurry, Raita, mit Reis | |
| Grill Teller 4 (Grillgericht) | 11,90€ |
| Hähnchenfleisch, Seekh Kabab*, Naan (Fladen-brot), Raita | |
| 603. Delhi Teller (scharf) i | 10,90€ |
| Alu Vindaloo (Kartoffel in sehr scharfer Sauce), Fisch Vindaloo (fish in sehr scharfer Sauce), Raita, Reis | |
| 604. Amritsari Teller | 10,90€ |
| Hähnchen curry, schwarze Linsen, Raita, mit Reis | |

Vegetarisches / vegetarian

- | | |
|---|-------|
| 605. Palak Paneer h | 9,90€ |
| hausgemachter Käse zubereitet mit Spinat | |
| 606. Dal Maharani | 9,50€ |
| schwarze Linsen zubereitet noch Mughlai Art | |
| 607. Aloo Channa | 8,90€ |
| Kichererbsen mit Kartoffel zubereitet in Currysoße mit Gewürzen | |
| 608. Mushroom Matar | 9,50€ |
| Erbsen und champignon zubereitet in Currysoße | |
| 609. Navratan Korma h | 9,90€ |
| Gemischt Gemüse zubereitet mit Nüssen in Mughlai Soße | |
| 610. Sabzi Biryani | 9,90€ |
| Basmatireis zubereitet mit Gemischt Gemüse | |
| 611. Mix Sabzi | 9,90€ |
| Gemischt Gemüse zubereitet nach nord indischer Art | |
| 612. Sabzi Vindaloo (Scharf) | 9,90€ |
| Gemischt Gemüse nach süd indischer Art | |

Veganes / vegan mit Reis

- | | |
|--|-------|
| 613. Dal Masala | 9,90€ |
| Linsen zubereitet nach nord Indischer Art | |
| 614. Tofu Saag | 9,90€ |
| Spinat und tofu mit indischen Gewürzen | |
| 615. Tofu Matar | 9,90€ |
| Erbsen mit tofu zubereitet in Curry Soße | |
| 616. Tofu Sabzi | 9,90€ |
| Gemischt Gemüse mit tofu in nord indischer Art | |
| 617. Vegan Sabz Biryani | 9,90€ |
| Gemischt Gemüse mit Reis in nord indischer Art | |
| 618. Sabz Vindaloo (Scharf) | 9,90€ |
| Gemischt Gemüse nach süd indischer Art | |

Nan Frisches Haferteigbrot

- | | |
|---|-------|
| 619. Nan | 2,90€ |
| Frisches Haferteigbrot aus dem Lehmofen. | |
| 620. Lassai Nan | 3,90€ |
| Frisches Haferteigbrot mit Knoblauch aus dem Lehmofen. | |
| 621. Paneer Nan | 3,90€ |
| Frisches Haferteigbrot aus dem Lehmofen, gefüllt mit indischem Käse | |

Hähnchen Gerichte / Chicken Dishes

- | | |
|---|--------|
| 622. Saag Chicken | 9,90€ |
| Hähnchenfleisch und Spinat zubereitet mit Indischen Gewürzen | |
| 623. Sabzi Chicken | 9,90€ |
| Hähnchenfleisch mit Gemischt Gemüse nach nord indischer art | |
| 624. Chicken Lazeez -4/h | 10,90€ |
| Hähnchenfleisch fein gewürzt in Masala Soße | |
| 625. Murgh Makhni h | 10,90€ |
| Hähnchenfleisch zubereitet mit Butter und Joghurt Soße mit Nüssen | |
| 626. Murg Do Piazza | 9,90€ |
| Hähnchenfleisch mit Zwiebel, Tomaten nach nord indischer Art | |
| 627. Murgh Vindaloo (Scharf) | 9,90€ |
| Hähnchencurry nach süd indischer Art | |
| 628. Mango Murgh | 10,90€ |
| Hähnchen zubereitet mit Mango Curry Soße | |
| 629. Chicken Jhalfrezi (Mittelscharf) | 10,90€ |
| Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel, Tomaten, Paprika und Ingwer | |

Lamm Gerichte / Lamb Dishes

- | | |
|--|--------|
| 630. Lamm Korma | 10,90€ |
| Lammfleisch in Soße mit Nüssen und Kokosnuss | |
| 631. Aloo Lamm | 10,90€ |
| Lammfleisch zubereitet mit Kartoffel in Currysoße | |
| 632. Saag Lamm | 10,90€ |
| Lammfleisch und Spinat zubereitet mit Indischen Gewürzen | |
| 633. Lamm Lahsuni | 11,90€ |
| Lammfleisch mit knoblauch und Gewürzen in Currysoße | |
| 634. Lamm Vindaloo (Scharf) | 10,90€ |
| Lammfleisch nach süd indischer Art | |
| 635. Lamm Sabzi | 10,90€ |
| Lammfleisch mit Gemischt Gemüse nach nord indischer art | |
| 636. Lamm Jhalfrezi (Mittelscharf) | 10,90€ |
| Lammfleisch mit Zwiebel, Tomaten, Paprika und Ingwer | |

Enten Gerichte / Duck Dishes

- | | |
|---|--------|
| 637. Ente Korma h | 11,90€ |
| Entenbrustfilet in Sahnesoße mit Nüssen und Kokosnuss | |
| 638. Ente Sabzi | 11,90€ |
| Entenbrustfilet mit Gemischt Gemüse nach nord indischer art | |
| 639. Ente Mango | 11,90€ |
| Entenbrustfilet mit Mango Curry Soße | |
| 640. Ente Vindaloo (Scharf) | 11,90€ |
| Entenbrustfilet nach süd indischer Art | |
| 641. Ente Aloo | 11,90€ |
| Entenbrustfilet mit Kartoffel in Currysauce | |
| 642. Ente Bombay (Leicht Scharf) | 11,90€ |
| Entenbrustfilet mariniert, gegrilltes frisches Gemüse, rotes Curry, Kokosnussmilch und Ingwer | |



Warme Getränke

1. Indischer gewürzter Tee g
2. Ayurvedische Milch g (mit Korkumma, Ingwer)
3. Kaffee 3
4. Großer Milchkaffee 3 1 g
5. Capuccino mit Milchschaum J g
6. Latte Macchiato 3 g
7. Espresso 3
8. Doppel Espresso 3
9. Schokolade mit Sahne s g
10. Tee (Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Grün, Kräuter, Yasmin)
11. Heisse Zitrone
12. Lammumba 4 1 8 1 g (Schoko, Sahne, Schuss Rum)
13. Heisser Amaretto mit Sahne
14. Grog (Rum) 4
15. Warme Milch mit Honig g



Tasse Kännchen

2,90€ 5,90€
2,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
4,50€
4,50€
2,90€
3,50€
5,50€
5,50€
4,90€
3,90€

Wasser / water

Lichtenauer Mineralwasser

16. / 17. / 18. Mineralwasser ohne Kohlensäure
19. / 20. / 21. Mineralwasser mit Kohlensäure



	0,2l	0,4l	0,7l
16. / 17. / 18. Mineralwasser ohne Kohlensäure	2,70€	3,90€	5,90€
19. / 20. / 21. Mineralwasser mit Kohlensäure	2,70€	3,90€	5,90€





Alkoholfreie Getränke / alcohol free drinks

30. / 31. **Coca-Cola** 3 4 9
 32. / 33. **Coca-Cola Light** 3 4 9 12
 34. / 35. **Fanta** 4 9
 36. / 37. **Sprite** 2
 38. / 39. **Lift Apfelschorle** 2
 40. / 41. **Spezi** 3 4 9



0,2l	0,4l
2,70€	4,50€
2,70€	4,50€
2,70€	4,50€
2,70€	4,50€
2,70€	4,50€
2,70€	4,50€

Exotische Saft Schorlen

Frische Exotische Säfte mit Mineralwasser

42. **Orangensaft Schorle**
 43. **Apfelsaft Schorle**
 44. **Kirschsaft Schorle**
 45. **Bananensaft Schorle**
 46. **Mangosaft Schorle**
 47. **Guavenensaft Schorle**
 48. **Maracujasaft Schorle**
 49. **Lycheesaft Schorle**
 50. **Johannesbeerensaft Schorle**

0,4l
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€





Exotische Säfte

Frische Exotische Säfte

- | | |
|-----------|--|
| / 51. | Orangensaft |
| 52. / 53. | Apfelsaft |
| 54. / 55. | Kirschsaft |
| 56. / 57. | Bananensaft |
| 58. / 59. | Mangosaft |
| 60. / 61. | Guavenensaft |
| 62. / 63. | Maracujasaft |
| 64. / 65. | Lycheesaft |
| 66. / 67. | Johannesbeerensaft |
| 68. / 69. | Kiba (Kirschsaft und Bananensaft) |



0,2l	0,4l
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€
2,90€	5,50€

Hausgemachte Limonaden / home made lemon

Wahlweise auch mit 4cl Wodka oder Gin erhältlich (Aufpreis 2.40 €)

- | | | | |
|-----|---|------|-------|
| 70. | Zitronen Limonade (Zitronensaft, Zuckersirup, Soda) | 0,4l | 5,90€ |
| 71. | Ingwer Limonade (Ingwer, Limette, Minze, Soda) | 0,4l | 5,90€ |
| 72. | Gurke Limonade (Gurke Limette, Zitronensaft, Soda) | 0,4l | 5,90€ |
| 73. | Mango Limonade 9 (Mangosaft, Minzsirup, Zitronensaft, Soda) | 0,4l | 5,90€ |
| 74. | Magie Apple Limonade (Apfelsaft, Ginger Ale, Limettensaft, Ingwer, Soda) | 0,4l | 5,90€ |



design by digitalart

Bier – Beer

Frisches Bier vom Fass

	0,30l	0,5l
80. / 81. Pilsner vom Fass	3,30€	4,50€
82. Hefeweizen Hell (Sanwald)		4,50€
83. Hefeweizen Dunkel (Sanwald)		4,50€
84. Sportweizen (Alkoholfrei)		4,50€
85. / 86. Radler	3,30€	4,50€
Schwarzes Gold		4,50€
87. Indian Beer (Kingfisher)	3,50€	
88. Alkoholfreies Bier (Bitburger)	3,50€	
89. Bananenweizen		4,50€
90. Colaweizen		4,50€





Kalte Vorspeisen / cold appetizers

- | | |
|--|-------|
| 100. Salad Indian c d g h | 7,90€ |
| Eisberg, Shrimp, Obst, Ei mit Dressing
green-salad, shrimps, fruits, egg with dressing | |
| 101. Chicken Tikka Salat c g h | 7,50€ |
| Eisberg, Hähnchen, Mandel, mit indischem Dressing
green salad, chicken, almonds, with Indian dressing | |
| 102. Tomato Salat c g h | 5,90€ |
| Eisberg, Tomaten, Gurken, Hausgemachte Käse, mit Mayonnaise-dressing, nach nordindischer Art
green-salad, tomatoes, cucumber, house made cheese, with mayonnaise-dressing, north-Indian style | |
| 103. Hara Bhara Salat | 4,90€ |
| Eisberg, Tomaten, Gurken, Paprika, Zitrone, Zwiebeln, mit Dressing
green salad, tomatoes, cucumber, capsicum, lemon, Onions, with dress | |

Warme Vorspeisen / hot appetizers

- | | |
|--|--------|
| 104. Mix Pakora | 4,90€ |
| verschiedenem Gemüse mit Kichererbsenmehl, frittiert
mix vegetable fried with gram flour | |
| 105. Gobhi Pakora | 4,90€ |
| Blumenkohl mit Kichererbsenmehl frittiert
cauli flower, fried with gram flour | |
| 106. Papadum | 2,90€ |
| Krusprige Linsenwaffeln
crispy lentil wafers | |
| 107. Onion Bhaji | 4,20€ |
| Zwiebelringe, paniert mit Kichererbsenmehl frittiert
onion rings, fried with gram flour | |
| 108. Paneer Pakora g | 5,50€ |
| Hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl frittiert
housemade cheese, fried with gram flour | |
| 109. Samosas | 4,90€ |
| Zwei knusprig frittierte Teigpasteten, gefüllt mit Kartoffeln u. Erbsen
two deepfried dumplings filled with potatoes, fried green peas | |
| 110. Chicken Pakoras | 5,50€ |
| Entbeintes Hühnerfilet, mariniert mit Kichererbsenmehl frittiert
boneless chicken pieces, marinated with gram flour | |
| 111. Machhli Pakora d (Fisch) | 5,50€ |
| Fischfilet, mariniert mit Kichererbsenmehl, frittiert
fish pieces, marinated in gram flour, fried | |
| 112. Sangam Platte d (für 2 Personen) | 13,90€ |
| Gemüse der Saison, Hühnerfilet, Fisch, mariniert mit Kichererbsenmehl, frittiert
seasonal vegetables, boneless chicken pieces, fish, marinated in gram flour, fried | |





Suppen / Soup

- | | |
|---|-------|
| 120. Murgh Dhaniya Shorba
Hühnersuppe mit Ingwer, Koriander chicken soup with ginger, coriander | 4,90€ |
| 121. Dal Shorba
Linsensuppe mit Basmati Reis und Zitrone
lentil soup with basmati rice and lemon | 4,90€ |
| 122. Sabzi Shorba
gemischte Gemüsesuppe / mixed vegetable soup | 4,90€ |
| 123. Tomater Shorba
Tomatensuppe / tomato soup | 4,90€ |
| 124. Lahsuni Shorba
Knoblauchsuppe / garlic soup | 5,50€ |
| 125. Makki Ka Shorba
Maissuppe mit rote Peproni und gem Gemüse
Corns soup with Red Chilli and vegetables | 4,90€ |



Brote / Breads

Frisches Fladenbrot aus dem original indischen Lehmofen (Tandoor)

- | | |
|--|-------|
| 126. Tandoori Naan a (frisch aus dem Lehmofen)
Blattförmiges Fladenbrot, frisch aus dem Lehmofen (Tandoor) / leaf-shaped bread, baked in Tandoor | 3,90€ |
| 127. Tandoori Roti a (frisch aus dem Lehmofen)
Vollkornbrot, frisch aus dem Lehmofen (Tandoor) / wheat bread, baked in Tandoor | 3,50€ |
| 128. Laccha Parantha a (frisch aus dem Lehmofen)
Vollkornbrot, frisch aus dem Lehmofen mit butter / wheat bread baked with butter | 3,90€ |
| 129. Amritsari Tandoori Kulcha a (frisch aus dem Lehmofen)
Blattförmiges Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse der Saison
wheat bread filled with seasonal vegetables and potatoes | 4,90€ |
| 130. Butter Naan a (frisch aus dem Lehmofen)
Blattförmiges Fladenbrot mit Butter zubereitet / leaf-shaped bread prepared with butter | 4,90€ |
| 131. Lahsuni Naan (frisch aus dem Lehmofen)
Knoblauch Naan gefüllt mit Knoblauch / Naanbread filled with garlic | 3,90€ |
| 132. Peshwari Parantha a (frisch aus dem Lehmofen)
Fladenbrot gefüllt mit Käse
Naanbread filled with cheese | 4,90€ |
| 133. Chicken Naan a (frisch aus dem Lehmofen)
Fladenbrot gefüllt mit Hühnerfleisch
Naanbread filled with pieces of chicken | 5,90€ |
| 134. Onion Kulcha a (frisch aus dem Lehmofen)
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln
Naanbread filled with onions | 3,90€ |





Joghurt Speisen / Raitas

- | | | |
|------|---|-------|
| 140. | Dahi g
Naturjoghurt
plain yoghurt | 2,90€ |
| 141. | Baingan Ka Raita g
Gewürzter Naturjoghurt mit Auberginen
yoghurt with egg plants | 5,90€ |
| 142. | Kheera Ka Raita g
Gewürzter Naturjoghurt mit Salatgurken
yoghurt with cucumber | 5,50€ |
| 143. | Alu Ka Raita g
Gewürzter Naturjoghurt mit Kartoffeln
yoghurt with potatoes pieces | 5,50€ |
| 144. | Boondi Raita g
Gewürzter Naturjoghurt mit Kichererbsenbällchen
yoghurt with gram flour balls | 5,50€ |
| 145. | Pineapple Raita g
Gewürzter Naturjoghurt mit Ananas
yoghurt with pineapple pieces | 5,90€ |



Warme Beilagen / Hot Sidedishes

- | | | |
|------|--|-------|
| 146. | Sabji
gemischtes Gemüse mit erlesenen Gewürzen
Various vegetable with mixed spices | 7,50€ |
| 147. | Dal Tadka
gelbe Linsen, zubereitet mit Butter, Tomaten und trockenen Gewürzen
yellow lentils, prepared with butter, tomato & dry spices | 7,50€ |
| 148. | Alu Palak
Spinat mit Kartoffeln, gekocht mit erlesenen Gewürzen
spinach with potatoes cooked in mixed spices | 7,50€ |
| 149. | Portion Rice
Basmati Reis
basmatirice | 3,50€ |
| 150. | Portion Kartoffeln
Kartoffeln
potatoes | 3,50€ |





Hühnergerichte / chicken dishes

(Hähnchen spezialitäten mit Basmati Reis serviert)

- | | | |
|------|---|--------|
| 160. | Zafrani Chicken g h
Hähnchenbrustfilet gegrillt im Lehmofen, fein gewürzt, Tomaten, Knoblauch in Currysoße
boneless chicken grilled and prepared with dry spices, garlic, tomato in curry sauce | 17,90€ |
| 161. | Murgh Mirch Kadai Vindaloo (sehr scharf)
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Gewürzen zubereitet in sehr scharf Soße
boneless chicken & potatoes prepared in very hot & spicy sauce | 16,90€ |
| 162. | Murgh Jalfrezi g h (mittelscharf)
Hähnchenbrustfilet, nach nordindischer Art, zubereitet mit grüner Paprika und Zwiebel
boneless chicken in north Indian style, prepared with green capsicum and onion | 16,90€ |
| 163. | Dhaba Chicken
Hähnchencurry mit trockenen Gewürzen in Currysoße
boneless chicken curry with dry Indian spices | 17,90€ |
| 164. | Chicken Hariyali
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Spinat, trockenen Gewürzen
boneless chicken, prepared with spinach and Indian dry spices | 17,90€ |
| 165. | Tandoori Murgh Masala g h (Chef Art)
Grilled chicken fillet in masala sauce, gemahlene Nüsse in Sahnesoße
boneless chicken grilled in tandoor in masala sauce, mashed nuts in cream curry sauce | 17,90€ |
| 166. | Murgh Lababdar g h
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, schwarz Pfeffer und gemahlene Cashewnüssen in Sahnesoße
boneless chicken prepared with tomatoes, black pepper, mashed nuts in cream sauce | 17,90€ |
| 167. | Navratni Chicken Korma g h
Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße mit Apfel, trockene Früchte, Pfeffer gemahlene Nüsse und Käse
boneless chicken prepared with apple, with dry fruits, pepper, mashed nuts and cheese in cream sauce | 17,90€ |
| 168. | Butter Chicken g h
Gegrilltes Hähnchenfilet in Tomaten sahnese.
grilled chicken fillet in tomato cream sauce. | 17,90€ |
| 169. | Mango Chicken g h
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Mango Currysoße
boneless chicken, prepared with mango currysauce | 17,90€ |
| 170. | Murgh Nilgiri
Hühnerbrustfilet mit Koriander in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat
tender chicken in an oriental herb sauce with coconut milk, green chills, mint and spinach | 17,90€ |
| 171. | Handi Chicken (mittelscharf)
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Paprika, Zwiebel und Gewürzen (trocken und grün) in Currysoße, serviert in originaler Pfanne
boneless chicken prepared with capsicum, onion, dried and green spices in currysauce served in original pan | 17,90€ |
| 172. | Dhaniya Murg
Haus art Hähnchen Curry mit frische Coriander, Tomaten und Zwiebel
home style rich chicken curry, indian herbs, fresh coriander, tomato and onion | 16,90€ |





Entengerichte / duck dishes

(Entenfleischspezialitäten serviert mit Basmati Reis)

- | | | |
|------|---|--------|
| 180. | Ente Navratni g h
Entenbrustfilet in süß-saurer sauce mit Ananas und trockne Früchte
duck in sweet-sour sauce with pineapple and dry fruits | 20,90€ |
| 181. | Ente Sabzbahar
Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysoße
duck with different vegetables in curry sauce | 19,90€ |
| 182. | Ente Mango g h
Entenbrustfilet mit Mango Currysoße mit Honig
duck with mango-curry sauce with honey | 20,90€ |
| 183. | Ente Vindaloo (sehr scharf)
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, trockenen Gewürzen und Zitrone in sehr scharfes Currysoße
duck with potatoes, dry spices and lemon in very hot curry sauce | 19,90€ |
| 184. | Ente Korma g h
Entenbrustfilet in Sahnesoße mit gemahlten Cashewnüssen und Kokosnuss
duck in cream sauce with mashed nuts and coconut | 20,90€ |
| 185. | Ente Shabnam
Entenbrustfilet mit Champignon und trockenen Gewürzen in Currysoße
duck with mushroom and dry spices in curry sauce | 19,90€ |
| 186. | Ente Jalfrezi g h (mittelscharf)
Entenbrustfilet, nach nordindischer Art, zubereitet mit grüner Paprika und zwiebel
boneless chicken in north Indian style, prepared with green capsicum and onion | 19,90€ |

Reisgerichte – Biryanis – rice specialities

- | | | |
|------|--|--------|
| 187. | Nizami Tarkari Biryani g h
Safran-Basmati Reis gebraten mit Hausgemachtem Käse, Erbsen und Gemüse, Serviert mit Joghurt
saffron basmati rice with homemade cream cheese, green peas and vegetables, served with yoghurt | 14,90€ |
| 188. | Lahori Murgh Biryani g h
Safran-Basmati Reis gebraten mit Hühnerfilet und Nüsse, serviert mit Joghurt
saffron basmati rice with chicken and nuts, served with yoghurt | 15,90€ |
| 189. | Hyderabadi Gosht Biryani g h
Safran-Basmati Reis gebraten mit Lammfleisch und Nüsse, serviert mit Joghurt
saffron basmati rice with Lamb and nuts, served with yoghurt | 17,90€ |
| 190. | Samundri Biryani d g h
Safran-Basmati Reis gebraten mit Riesengarnelen und Nüsse, serviert mit Joghurt
saffron basmati rice with prawns and nuts, served with yoghurt | 21,90€ |
| 191. | Royal Sangam Biryani c d g h
Safran-Basmati Reis gebraten mit Riesengarnelen und Nüsse, serviert mit Joghurt
saffron basmati rice with prawns and nuts, served with yoghurt | 23,90€ |

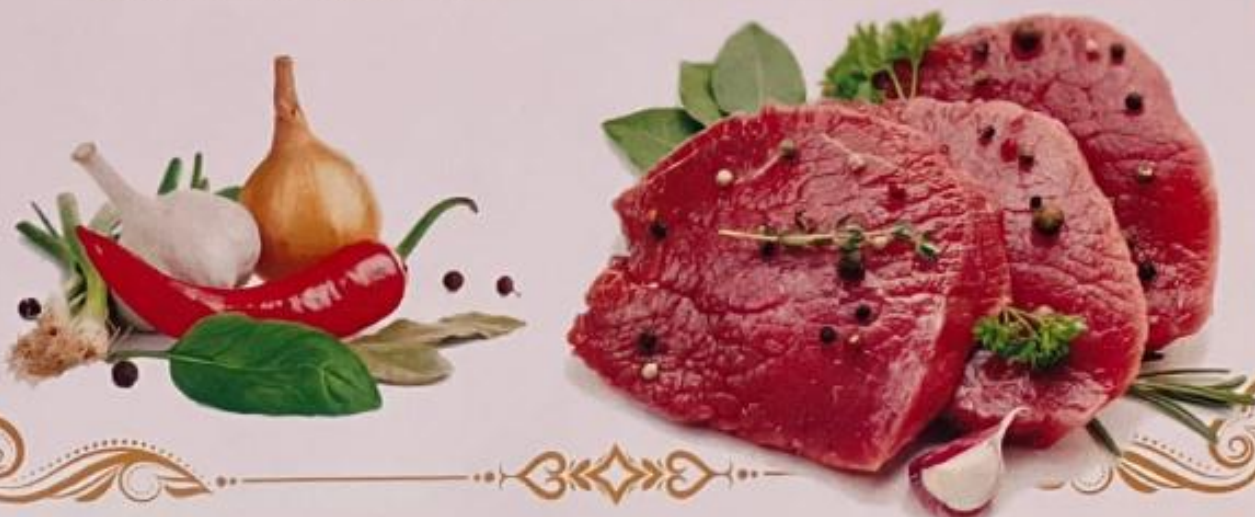




Lammgerichte / lamb dishes

(Lammfleischspezialitäten serviert mit Basmati Reis)

- | | | |
|------|--|--------|
| 200. | Mughlai Lamm s h
Lammfleisch in Sahnesoße mit gemahlten Cashewnüssen und Kokosnuss
lamb in creamsauce with mashed nuts and coconut | 20,90€ |
| 201. | Hydrabadi Gosht
Zartes Lammfleisch mit traditioneller Curry-Soße
delicate lamb with traditional curry sauce | 19,90€ |
| 202. | Mutton Roghan Josh
Lammfleisch, auf kleiner Flamme gekocht mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße
lamb, cooked on low heat with ginger, garlic in currysauce | 19,90€ |
| 203. | Lamm Palak
Lammfleisch, zubereitet mit Spinat und Trocken Gewürzen
lamb, prepared with spinach with spinat and Indian dry spices | 19,90€ |
| 204. | Rarra Gosht
Eingelegtes Lammfleisch und gehacktes Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in Currysoße / piece of lamb and minced lamb cooked with fresh ginger garlic and fresh herbs in curry sauce | 20,90€ |
| 205. | Lamm Vindaloo (sehr scharf)
Lammfleisch und Kartoffeln in sehr scharfer Currysoße mit trockenen Gewürzen und Zitrone
lamb and potatoes prepared in very hot curry sauce with dried spices and lemon | 19,90€ |
| 206. | Lahsuni Gosht
Lammfleisch, mit frischem Knoblauch und trockenen Gewürzen in Currysoße
lamb, prepared with fresh garlic and Indian dry spices in curry sauce | 20,90€ |
| 207. | Gosht Charminara
Lammfleisch mit Ingwer, grüner Paprika und Ananas in feiner Soße
lamb prepared with ginger, capsicum and pineapple in fine sauce | 19,90€ |
| 208. | Mumtaz Gosht
Lammfleisch mit Champignons und grünen Gewürzen in Currysoße
lamb prepared with mushroom and green spices in curry sauce | 20,90€ |
| 209. | Lamb Sabz Bahaar
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in zahlreichen indischen Gewürzen gegart in Currysoße
lamb cooked with different vegetables and Indian dry spices in curry sauce | 19,90€ |
| 210. | Handi Gosht (mittelscharf)
Lammfleisch, in einer würzigen Mischung, Zwiebeln, Knoblauch, grünem Paprika in einer Currysoße
lamb cooked in an exotic combination of spices onions garlic and capsicum in curry sauce | 20,90€ |



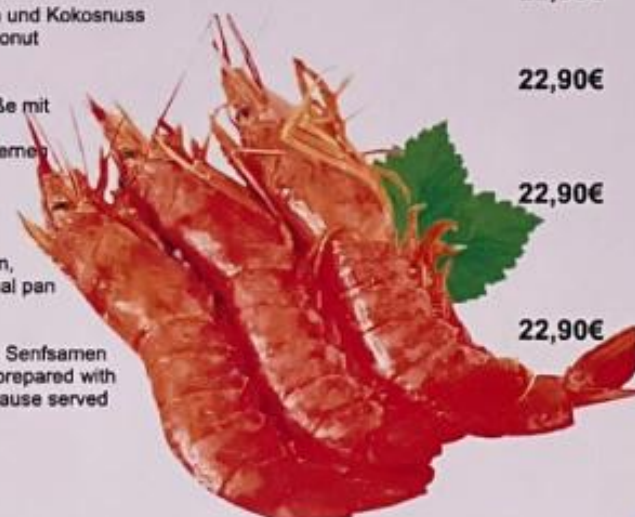


Fischgerichte / fish dishes

(Meeresspezialitäten, serviert mit Basmati Reis)

- 
220. **Machhali Tawa d** (mittelscharf) 17,90€
Fischfilet in einer würzigen Mischung, Zwiebeln, Knoblauch, grünem Paprika in einer Currysoße
Fish cooked in an exotic combination of spices onions garlic and capsicum in curry sauce
221. **Machhali Masala d** 17,90€
Fischfilet, gekocht mit Indischen Gewürzen in Currysoße
Fish cooked with Indian spices with currysauce
222. **Goan Curry d h** 17,90€
Fischfilet in Sahnesoße mit Mandeln und Kokosnuss
Fish cooked in cream sauce with almonds and coconut
223. **Machhali Vindaloo d k** (sehr scharf) 17,90€
Fischfilet stücke mit Kartoffeln in sehr scharfe Currysoße mit trockenen Gewürzen und Zitrone
Fish pieces cooked with potatoes in very hot curry sauce with dried spices and lemon
224. **Lachs Masala d** 22,90€
Lachsfilet gekocht in verschiedenen trocken Gewürzen, in Senf und Currysoße
salmon cooked in various dried spices, in mustard and curry sauce
225. **Lachs Vindaloo** (sehr scharf) 22,90€
Lachsfilet mit Kartoffeln in sehr scharfes Currysoße mit trockenen Gewürzen und Zitronen
salmon fillet with potatoes in very hot curry sauce with dried spices and lemon

Riesengarnelen / king prawn

- 
226. **Jheenga Masala d** 22,90€
Riesengarnelen mit abgestimmten Kräutern und in feinen indischen Gewürzen gebraten in Currysoße
King prawns cooked in different dry spices in curry sauce
227. **Jheenga Korma d h** 22,90€
Riesengarnelen in Sahnesoße mit gemahlenen Nüssen und Kokosnuss
King prawns in cream sauce with mashed nuts and coconut
228. **Jheenga Vindaloo d** (sehr scharf) 22,90€
Riesengarnelen mit Kartoffeln in sehr scharfer Currysoße mit trockenen Gewürzen und Zitronen / King Prawns with potatoes in very hot curry sauce with dried spices and lemon
229. **Jheenga Tawa d** (mittelscharf) 22,90€
Riesengarnelen zubereitet mit Paprika, Zwiebel und Gewürzen (trocken und grün) in Currysoße, serviert in originaler Pfanne / King Prawns prepared with capsicum, onion, dried green spices in currysauce served in original pan
230. **Jheenga Malabar d** 22,90€
Riesengarnelen mit Kokosnussmilch, Curryblättern und Senfsamen in Currysoße, serviert in Originalpfanne / King Prawns prepared with coconut milk, curry leaves and mustard seeds in currysauce served in original pan



Grill Fischspezialitäten / fish grill

(serviert mit Frisches Fladenbrot und Currysoße)

- | | |
|---|--------|
| 240. Jheenga Samundri (Riesengarnelen) d g (Gegrillt)
Riesengarnelen, gegrillt im Lehmofen, über Nacht in Gewürzen eingelegt
king prawns, grilled intandoor, over night prepared with dried spices | 22,90€ |
| 241. Mala Cheese Jheenga (Riesengarnelen) g (Gegrillt)
Riesengarnelen gegrillt im Lehmofen zubereitet mit u.grünen Gewürzen, f.Käse, Jogurt
king prawns, grilled intandoor, prepared with green spices, cheese and yoghurt | 23,90€ |
| 242. Kali Mirch Fish Tikka d g (Gegrillt)
frischer Lachs, zubereitet mit Joghurt, schwarzem Pfeffer, Ingwer, Kichererbsenmehl und grüne Gewürzen
salmon pieces, prepared with yoghurt, black pepper, ginger, gram flour and spices | 22,90€ |
| 243. Mahi Malai Fish d t g (mild Gegrillt)
frischer Lachs, zubereitet mit f.Käse, Joghurt und trockenen Gewürzen
salmon pieces, prepared with cream, cheese, yoghurt and dried spices | 22,90€ |

Tandoori Mix Grill aus dem Lehmofen

(serviert mit Frisches Fladenbrot und Currysoße)

- | | |
|--|--------|
| 244. Frontier Mix Grill 4 d g (für 1 Person 4 Gänge)
(1.) Papadum, (2.) Hühnersuppe, (3.) Hühnerfilet, Lammfilet, Lachs Fischfilet, Riesengarnelen, gegrillt aus dem Lehmofen (4.) Mangocreme als Dessert
(1.) papadums, (2.) chicken soup, (3.) chicken, lamb, salmon fishfilet & king prawns grilled in tandoor (4.) mango cream as dessert | 28,90€ |
| 245. Frontier Mix Grill 4 d h (für 2 Personen 4 Gänge)
(1.) Papadum, (2.) Hühnersuppe, (3.) Hühnerfilet, Lammfilet, Lachs Fischfilet, Garnelen, gegrillt aus dem Lehmofen, (4.) Mangocreme als Dessert
(1.) papadum, (2.) chicken soup, (3.) chicken tikka, lamb, salmon fishfilet, king prawns grilled in tandoor, (4.) mango cream as dessert | 51,90€ |

Vegetarische Grill-Spezialitäten

(serviert mit Frisches Fladenbrot und Currysoße)

- | | |
|---|--------|
| 246. Mirch Ka Tikka
Paprika gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse der Saison fein gewürzt
capsicums, filled with potatoes and seasonal green vegetables | 16,90€ |
| 247. Allu Golmatol g h
Kartoffeln gefüllt mit grünen Erbsen und Cashewnüssen
potatoes filled with green peas and cashew nuts | 16,90€ |
| 248. Tandoori Gobi g
Blumenkohl, zubereitet mit Joghurt, Kichererbsenmehl und trockenen Gewürzen
cauliflower, prepared with yoghurt, gram flour and dried spices | 16,90€ |
| 249. Hara-Bhara Paneer g
Hausgemachter Käse, zubereitet mit Spinat, Minze und trockenen Gewürzen
cottagecheese, prepared with spinach, mint and gram flour | 16,90€ |
| 250. Mixed Vegetable Grill g
Hausgemachter Käse, Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl mit Joghurt, Kichererbsenmehl und trockenen Gewürzen
cottagecheese, capsicum, potatoes, cauliflower prepared with yoghurt gram flour and dried spices | 18,90€ |





für den Vegetarier / vegetariern

(Vegetarische Spezialitäten serviert mit Basmati Reis)

- | | | |
|------|--|--------|
| 260. | Alu Palak
Spinat mit Kartoffeln, gekocht mit erlesenen Gewürzen
Spinach with potatoes cooked in mixed spices | 13,90€ |
| 261. | Alu Gobhi
Frishe Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten
fresh potatoes and cauliflower, spiced and fried | 14,90€ |
| 262. | Daal Tadka
gelbe Linsen zubereitet mit Butter Knoblauch, Ingwer, Tomaten und verschiedenen Gewürzen
yellow lentils, prepared with butter, garlic, ginger, tomato and dry spices | 13,90€ |
| 263. | Alu Baingan
Aubergine mit Kartoffeln, zubereitet mit trockenen indischen Gewürzen
egg plant with potatoes, prepared with dried Indian spices | 14,90€ |
| 264. | Dal Makhni s
schwarz Linsen zubereitet mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und verschiedenen Gewürzen
black lentils, prepared with butter, garlic, ginger, tomatoes and dry spices | 14,90€ |
| 265. | Shahi Paneer g h
Hausgemachter Käse, zubereitet mit Butter, Tomaten, trockene Früchte in Curry Sahnesoße
homemade cream cheese prepared with dry fruits, butter, tomato in curry cream sauce | 16,90€ |
| 266. | Paneer Lababdar s h
Hausgemachter Käse mit Paprika und Tomaten in Sahnesoße
cottage cheese prepared with capsicum and tomato in cream sauce | 16,90€ |
| 267. | Mushroom Makki Masala
Champignons, Mais; zubereitet mit trocken Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten in Currysoße
mushroom prepared with corn, dry spices, onion, capsicum, tomato in curry sauce | 15,50€ |





für den Vegetarier / vegetarien

(Vegetarische Spezialitäten serviert mit Basmati Reis)

- | | | |
|------|---|--------|
| 270. | Channa Masala | 14,90€ |
| | Kichererbsen und Kartoffeln zubereitet mit indischen Gewürzen in Currysoße
white chickpeas with potatoes cooked with Indian dry spices in curry sauce | |
| 271. | Kadhai Paneer g | 16,90€ |
| | Hausgemachter Käse in der Pfanne serviert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in typischer Sauce
homemade cheese with capsicum tomato and onion in a typical sauce | |
| 272. | Tarkari Navratan Korma g h | 16,90€ |
| | gemischtes Gemüse, gekocht in Sahnesoße mit gemahlten Cashewnüssen, Kokosnuss und trockene Früchte
mixed vegetables cooked in cream sauce with meshed nuts, coconut and dry fruits | |
| 273 | Tarkari Kolahpuri Vindaloo (sehr scharf) | 14,90€ |
| | gemischtes Gemüse mit trocken Gewürzen in sehr scharfes Currysoße
mixed vegetables with dry spices in very hot curry sauce | |
| 274. | Matar Paneer g | 15,90€ |
| | Hausgemachter Käse mit Erbsencurry
homemade cream cheese with green peas in curry | |
| 275. | Malai Kofta | 16,90€ |
| | Hausgemachter Käse, Kartoffeln, indischen Gewürzen in Sahnesoße
homemade cream cheese, potatoes, Indian spices in cream sauce | |
| 276. | Palak Paneer g | 16,90€ |
| | Spinat mit Hausgemachtem Käse und indischen Gewürzen
spinach with homemade cream cheese with Indian dry spices | |
| 277. | Methi Chaman | 15,90€ |
| | Spinat mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und indischen Gewürzen
spinach with different vegetables, garlic and indian dry spices | |





Tandoori Grill

Grill-Spezialitäten aus dem original indischen Lehmofen.

Der Tandoor besteht aus einer krugförmigen Tonröhre die von innen mit Holzkohle beheizt wird.

Auf diese Weise erhält das Fleisch bzw. auch Fladenbrot (Naan) ein besonderes Aroma.

Das Fleisch wird innen knusprig und bleibt innen zart und saftig.

Hähnchen, Lamm, Ente / chicken, lamb, duck

(serviert mit frisches Fladenbrot und Currysoße)

- | | | |
|------|---|--------|
| 280. | Murg Banjara 4 1 g
Hähnchenbrustfilet, marinierte in rote Peperoni, Käse, Minze, Knoblauch und Ingwer
boneless chicken marinated in, red chilli, mint, cheese, garlic, ginger | 16,90€ |
| 281. | Chicken Malai Tikka g h
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Sahne u.grünen Gewürzen Joghurt, Käse
boneless chicken, prepared with cream and green spices, yoghurt, cottage cheese | 16,90€ |
| 282. | Murgh Angara 4 g (scharf)
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit ind. trockenen Gewürzen in Joghurt-Masala mariniert
boneless chicken, prepared with Indian dried spices and marinated in yoghurt masala | 16,90€ |
| 283. | Murgh Tikka 4 1 g
Mit Joghurt mariniertes Hähnchenfilet.
with yoghurt marinated chicken fillet. | 16,90€ |
| 285. | Reshmi Kabab 4 g t h
In Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft, Ei, weißem Pfeffer und Sahnesoße eingelegtes
boneless chicken, prepared with garlic, lemon, egg, white pepper and cream sauce marinated | 17,50€ |
| 286. | Lamm Adraki Tikkaa 4 g t h
zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Sahne, Käse, mariniert in Eigelb mit Kichererbsenmehl
lamb, prepared with ginger, garlic, cream, cheese, marinated in gram flour with egg in Mughal style | 17,50€ |
| 287. | Murgh Adraki Tikka 4 1 g
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, Sahne, Käse, mariniert in Eigelb mit Kichererbsenmehl
boneless chicken, prepared with ginger, garlic, cream, cheese, marinated in gram flour with egg in Mughal style | 19,90€ |
| 289 | Ente Malai Tikka 4 1 g t c
Ente, zubereitet mit Sahne u.grünen Gewürzen Joghurt, Käse
duck prepared with cream and green spices, yoghurt, cottage cheese | 19,90€ |
| 290. | Ente Reshmi Tikka 4 1 g
Ente in Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft, Ei, weißem Pfeffer und Sahnesoße eingelegtes
duck prepared with garlic, lemon, egg, white pepper and cream sauce marinated | 19,90€ |
| 291. | Ente Banjara Tikka 4 1
Ente, marinierte in rote Peproni f.Käse, Minze, Knoblauch und Ingwer
duck marinated in, Red chilli, mint, cheese, garlic, ginger | 20,90€ |
| 292. | Gosht Tikka 4 1 g (Lamm)
Zartes Lammfilet marinierte mit Kräutern, Joghurt f.Käse, trockenen Gewürzen
lamb grilled in tandoor, prepared with yoghurt, cottage cheese and dry spices | 20,90€ |

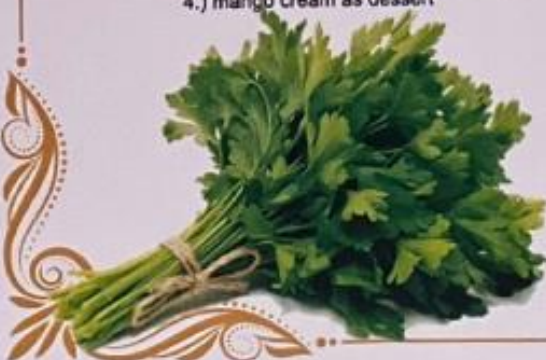




Thali 4-Gänge Menü für 2 Personen / 4 course meal for 2 Persons

(Serviert mit Basmati Reis und Fladenbrot. Besonders empfehlenswert zum Ausprobieren der indischen Küche.)
(Especially recommended to try the exquisite taste of Indian food.)

- | | | |
|------|---|---------------|
| 300. | Amritsari Thali a g (vegetarisch) | 49,90€ |
| | 1.) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Soßen
2.) Gemüsesuppe
3.) Spinat mit Hausgemachte Käse, Schwarze Linsen, gemischtes Gemüse Korma, Salatgurken in Joghurt
4.) Mango-Cream als Dessert
1.) papadums with 3 different sauces
2.) vegetable soup
3.) spinach with cheese, lentils, mix vegetables, cucumber in yoghurt
4.) mango cream as dessert | |
| 301. | Goa Thali a g (vegetarisch) | 55,90€ |
| | 1.) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Soßen
2.) Linsensuppe
3.) Paneer Takatak (Hausgemachte Käse), Gelbe Linsen, Alu Baingan (Aubergine mit Kartoffeln) Salatgurken in Joghurt
4.) Mango-Cream als Dessert
1.) papadums with 3 different sauces
2.) lentil soup
3.) homemade cheese, yellow lentils, (egg plant with potatoes), cucumber in yoghurt
4.) mango cream as dessert | |
| 302. | Frontier Thali a g h | 55,90€ |
| | 1.) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Soßen
2.) Hühnersuppe
3.) Mughlai Lamm, Dhaba Chicken (Hähnchen), Machhali Curry (Fish) Salatgurken in Joghurt
4.) Mango Cream als Dessert
1.) papadums with three different sauces
2.) chicken soup
3.) mughlai lamm (lamb), dhaba chicken, fish curry, cucumber in yoghurt
4.) mango cream as dessert | |
| 303. | Patiala Thali a g h | 55,90€ |
| | 1.) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Soßen
2.) Linsensuppe
3.) Handi Chicken (Hähnchen), Ente Mango, gemischtes Gemüse Karma, Salatgurken in Joghurt
4.) Mango Cream als Dessert
1.) papadums with three different sauces
2.) lentil soup
3.) ente mango (duck), handi chicken, mix vegetables korma, cucumber in yoghurt
4.) mango cream as dessert | |
| 304. | Shahi Thali a t g h | 59,90€ |
| | 1.) Papadums (Linsenwaffel) mit 3 verschiedenen Soßen
2.) Chicken Malai Tikka (gegrillte Hühnerfilet) Beilage Naan (Fladenbrot)
3.) Hyderabad Gosht (Lamm) Haryali Chicken (Hühnerfilet mit Spinat) butter chicken (Hühnerfilet) und Raita
4.) Mango Cream als Dessert
1.) papadums with 3 different sauces
2.) chicken tikka (grill) (with naan)
3.) hyderabad gosht (lamb), chicken with spinach, butter chicken, cucumber in yoghurt
4.) mango cream as dessert | |





Menü ab 4 Personen

(5 Gänge / 5 Course) pro Person

pro Person

- | | | |
|------|--|---------------|
| 310. | Menü Taj a g h
(1.) Papadums mit 3 verschiedenen Soßen (Knusprigie Linsenwaffeln)
(2.) Hühnersuppe (chicken soup)
(3.) Murgh Banjara (gegrillte Hähnchenbrustfilet), Beilage Naan (Fladenbrot)
(4.) Butter Chicken (Hähnchen) Alu Baingan (Aubergine mit Kartoffeln)
Mughlai Lamm, Raita (Joghurt), Beilage Naan (Fladenbrot) und Reis
(5.) Dessert Mango Cream | 28,90€ |
| 311. | Menü Jaipuri a g h
(1.) Papadums mit 3 verschiedenen Soßen (Knusprigie Linsenwaffeln)
(2.) Hühnersuppe (chicken soup)
(3.) Chicken Malai Tikka (gegrillte Hähnchenbrustfilet) / Beilage Naan (Aadenbrot)
(4.) Goan Curry (Fish), Mango chicken (Hähnchen) Ente Sabzbahar
(Ente mit verschiedenem Gemüse) Raita (Joghurt) beilage Naan (Fladenbrot) und Reis
(5.) Dessert Kulfi. (Indisches Eis) | 30,90€ |
| 312. | Menü Charminara a 1 g h
(1.) Papadums mit 3 verschiedenen Soßen (Knusprigie Linsenwaffeln)
(2.) Linsensuppe
(3.) Reshmi Kabab (gegrillte Hähnchenbrustfilet) / Beilage Naan (Fladenbrot)
(4.) Mutton Rogan Josh (Lamm), chicken Hariyali (Hähnchen mit Spinat) gemischtes
Gemüse Korma, Raita (Joghurt) Beilage Naan (Fladenbrot) und Reis
(5) Dessert Mango Cream oder Kulfi (Indisches Eis) | 30,90€ |
| 313. | Menü Sangam Palace a g h
(1.) Papadums mit 3 verschiedenen Soßen (Knusprigie Linsenwaffeln)
(2.) Hühnersuppe (chicken soup)
(3.) Gosht Tikka (gegrillte Lammfilet) / Beilage Naan (Fladenbrot)
(4.) Lazeez Murgh Tikka Masala (Hähnchen) Ente Korma (Ente mit Sahnesoße)
Jheenga Tawa (Riesengarnelen) und grüner Salat Raita (Joghurt) Beilage Naan (Fladenbrot) und Reis
(5.) Dessert Fruit Cream | 34,90€ |





Nachtisch / desserts

- | | | |
|------|---|-------|
| 320. | Mango Cream mit Vanilleeis g
Frische Mango zubereitet mit Vanilleeis und Sahnecreme
Fresh Mango prepared with Vanilleeis and cream sauce | 5,50€ |
| 321. | Kulfi g h
Indisches Hausgemachtes Eis
Indian homemade ice cream | 5,90€ |
| 323. | Sangam's Fruit Dream g t h
3 Kugeln Indisches Hausgemachtes Kulfi Eis, gemischte Früchte und Sahne
3 scoops of Indian homemade kulfi ice cream, mixed fruits and whipped cream | 6,90€ |
| 324. | Gulab Jamun g
3 Käsebällchen
3 Cheese Balls | 5,50€ |

Indische Spezialitäten / indian specials

Joghurt Getränke

- | | | |
|------|----------------------------|-------|
| 325. | Mango - Lassi | 3,50€ |
| 326. | Granatapfel - Lassi | 3,50€ |
| 327. | Lassi - süß | 3,50€ |
| 328. | Lassi - gesalzen | 3,50€ |





Flaschenweine Rot

- | | | |
|------|--|--------------------|
| | | 0,75l |
| 330. | Blauer Zweigelt m. trocken
Weingut Herzer, Saale-Unstrut
Duft von Pflaumenmus, reifen Erdbeeren und leicht animalischen Noten.
Am Gaumen ausgesprochen rund und weich mit Aromen von Kirsche, Johannisbeere und Waldfrüchten | Deutschland 32,90€ |
| 331. | Domfelder m. trocken
Naumburger Steinmeister - Weingut Herzer, Saale-Unstrut
Enorm viel Sauerkirsche in der Nase, am Gaumen die typische
Fruchtfülle des Domfelders mit Kirsche, Pflaume und etwas Cassis. | Deutschland 28,90€ |
| 332. | Rioja m. trocken
Komplex, kräftig, weich und samtig, Mandelholz und etwas Zimt,
langes Finale mit reifen Tanninen | Spanien 32,90€ |
| 333. | Blauer Portugieser m. trocken
Weingut Dr. Hage, Freiburg Unstrut
Klassischer Portugieser, einfach Klasse! | Australien 26,90€ |
| 334. | Rotwein Mumbai m. trocken | Indien 25,90€ |

Flaschenweine Weiß

- | | | |
|------|--|--------------------|
| 335. | Weißburgunder m. trocken
Lagenwein vom Weingut Böhme & Töchter, Saale-Unstrut
Bukett: Birne, -Quitten, Apfel, Zitrusfrüchte
Geschmack: cremig, weicher Körper mit verhaltener Säure | Deutschland 49,90€ |
| 336. | 2018er Riesling Steillage m. trocken
Weingut Dr. Hage, Freiburg (Unstrut)
fruchtig, spritzig, rassiger Riesling mit einem animierenden Bukett von Pfirsich | Deutschland 33,90€ |
| 337. | Chardonnay m. trocken
Freiburger Schweigenberg, Lagenwein
Weingut Böhme & Töchter Saale-Unstrut
Bukett: Mango, Ananas, reife Birnen, leicht nussig
Geschmack: elegantes Süße-Säurespiel und cremiger Abgang | Deutschland 49,90€ |
| 338. | Indischer Weißwein Mumbai m. trocken | 25,90€ |

Flaschenweine Rosé

- | | | |
|------|---|--------|
| 339. | Portugieser-Rose Italien m. halb trocken
Weingut Dr. Hage, Freiburg (Unstrut)
Fruchtig, frischer, spritziger Sommerwein! | 25,90€ |
|------|---|--------|





Offene Weißweine / open white wine

	0,2l	0,5l
340. Hauswein Weiß m trocken	4,90€	11,90€
341. Müller Thurgau m Saale-Unstrut trocken	5,90€	13,90€
342. Chardonnay IGT m trocken	5,90€	12,90€
343. Morio Muskat QbA m Lieblich	5,90€	12,90€
344. Silvaner Q.b.A. m halb trocken	5,90€	12,90€
345. Indischer Weißwein m trocken	6,90€	14,90€
Weißweinschorle m	4,90€	11,90€

Offene Rosewein / open rose wine

	0,2l	0,5l
346. Rosato Veronese m trocken	5,90€	13,90€

Offene Rotweine / open red wine

	0,2l	0,5l
347. Hauswein Rot m trocken	4,90€	11,90€
348. Montepulciano d , Abruzzo DOC m trocken	5,90€	12,90€
349. Cabernet Sauvignon m trocken	5,90€	12,90€
350. Portugieser m halb trocken	5,90€	12,90€
351. Indischer Rot Wein m trocken	4,90€	15,90€
352. Rotweinschorle m	6,90€	11,90€





Cocktails

- | | |
|--|-------|
| 360. Caipirinha Cachaca, Limette, Weisser Rohrzucker | 6,90€ |
| 361. Tequila Sunrise Tequila, Orange-saft, Grenadine | 6,90€ |
| 362. Pina Colada Havana Club, Cocoscreme, Ananassaft | 6,90€ |
| 363. Daiquiri Havana Club, Limettensaft, Zuckersirup | 6,90€ |
| 364. Mojito Havana Club, Weisser Rohrzucker, Limette, Minze, Soda | 6,90€ |
| 365. Sex on the Beach Wodka, Peach Tree, Ananassaft, Cranberry | 6,90€ |
| 366. Whiskey Sour Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup | 6,90€ |



Alkoholfreie Cocktails

- | | |
|---|-------|
| 367. Virgin Colada Ananassaft, Cocoscreme | 6,50€ |
| 368. Solero Mangosaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup | 7,50€ |
| 369. Mango No.5 Mangosaft, Orangensaft, Zitronensaft, Blue Curacao Sirup | 7,50€ |

Aperitifs

- | | | |
|---|------|-------|
| 370. Martini Bianco | 5cl | 4,90€ |
| 371. Martini Extra Dry | 5cl | 4,90€ |
| 372. Campari 4 | 5cl | 4,90€ |
| 373. Hugo Holundersirup, Prosecco, Limette, Soda | 0,2l | 6,90€ |
| 374. Aperol 4Sprizz Aperol, Prosecco, Soda, Orange | 0,2l | 6,90€ |
| 375. Lillet Vive Lillet blanc, Tonic Water, Gurke, Minze | 0,2l | 7,90€ |
| 376. Campari 4 Soda | | 6,90€ |
| 377. Campari 4 Orange | | 6,90€ |
| 378. Sekt (Trocken) | | 4,90€ |





Liköre

380.	Averna (Amoro) 29% Vol.	4cl	4,50€
381.	Amaretto 29% Vol.	4cl	4,50€
382.	Bailey's Irisch Cream 7% Vol.	4cl	4,50€
383.	Sambuca 40% Vol.	4cl	4,50€
384.	Obstler 38% Vol.	4cl	4,50€
385.	Ouzo 38% Vol.	4cl	4,50€
386.	Grappa 40% Vol.	4cl	4,50€

Indische Spirituosen

387.	Indischer Premium Whisky 40% Vol.	4cl	5,90€
388.	Indische Rum (Old Monk) 42,8% Vol.	4cl	5,90€
389.	Indischer Mango Schnaps 38% Vol.	4cl	5,90€

Spirituosen

390.	Gordons Gin 37.50% Vol.	4cl	3,90€
391.	Moskowskaya Vodka 38% Vol.	4cl	4,50€
392.	Absolut Vodka 40% Vol.	4cl	4,50€
393.	Aquavit Malteser Kreuz 40% Vol.	4cl	4,50€



Whisk(e)y

394.	Jack Daniels 40% Vol.	4cl	6,90€
395.	Johnnie Walker Black Label 40% Vol.	4cl	6,90€
396.	Chivas Regal 40% Vol.	4cl	6,90€

Weinbrände und Cognac

397.	Remy Martin YSOP 40% Vol.	4cl	6,90€
398.	Hennessy YSOP 40% Vol.	4cl	6,90€

Prosecco Sekt- Champagner

399. / 400.	Prosecco	0,2l	0,75l
401. / 402.	Mumm Dry trocken, halbtrocken,	6,90€	23,90€
403.	Rotkäppchen trocken, halbtrocken.	6,90€	23,90€
405.	Moet & Chandon m Champagner Brut Imperial		17,90€
406.	Moet & Chandon m Champagner Rose Imperial		89,90€
407.	Moet & Chandon m Champagner Ice Imperial		109,90€
			119,90€

Indische Gewürze

Wir benutzen für unsere Gerichte
traditionelle Gewürze aus Indien.



Indian Spices

We use for our dishes
traditional spices from India



Ingwer



Knoblauch



Tamarind



Zimt



Rote Peproni



Grüne Peproni



Schwarz Pfeffer



Nelken



Schwarz Cardamom



Grüne Cardamom



Javitri



Methe



Muskat nuss



Korkumma



Tej Patta



Saffron



Kummel



Coriander



Trocken Coriander



Fenchel



Mustard seeds



Ajwain



Star Anise



Weisse Pfeffer

Zusatzstoffe

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Farbstoff
- 5 Chininhaltig
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 Antioxidationsmittel
- 10 geschwefelt

- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 Taurin
- 16 Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allerge

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusszeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte und Schalenfruchtzeugnisse

- k Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- l Senf und Senferzeugnisse
- l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinenzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtierzeugnisse