



Das Restaurant Sangam ist ein bekannter Name
mit köstlichen und zuverlässigem Geschmack

Speisekarte

Indische Küche

Das einzigartige an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Je nach indischer Region bestehen die Mischungen aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen. Der indische Koch stellt seine Gewürzmischung bei jeder Mahlzeit neu zusammen.

Außerdem wird in der indischen Küche viel mit kalt gepressten, aromatischen Ölen gekocht, die reich an wertvollen Inhaltsstoffen sind. Darunter fallen Kokosöl, Senföl, Sesamöl und Erdnussöl. Die indische Küche bietet eine große Vielfalt an vegetarischen Gerichten. Diese bestehen aus Gemüse, Früchten, Samen und Nüssen, die gedünstet, frittiert, geschmort oder roh als würzige Salate gereicht werden. Um trotzdem genügend Eiweiß zu sich zu nehmen, trinkt man in Indien hierzu Buttermilch oder isst zusätzlich Sauermilchprodukte wie z.B. Joghurt. Neben den vegetarischen Gerichten gibt es zahlreiche Fleischgerichte. Hähnchen, Lamm, Ente aber auch anderes Fleisch und Fisch werden auf die typisch indischen Zubereitungsarten Moghlai, Tikka oder Tandoori zubereitet. Dafür wird das Fleisch lange Zeit in besonderen Gewürzmischungen mariniert und dann im Tandoori-Lehmofen gegrillt. Das Ergebnis sind wunderbar zarte und fantastisch würzige Fleischstücke. Als Beilage wird in der indischen Küche Reis gereicht. Der Basmati-Reis ist mit seinem leicht nussigen Geschmack dabei besonders beliebt. Aber auch das indische Brot, gehört zu jedem authentisch indischen Essen dazu.

Mittagsmenü

Di-Fr außer an Feiertagen

Jede Speise wahlweise mit Tomatensuppe oder Salat & serviert mit Reis

M1.	Chicken Jal Frezi	10,50
	Hühnerfleischstücke mit fr. Paprika, Karotten Tomaten und verschiedenen Gewürzen ^A	
M2.	Chicken Saag	10,50
	Hühnerfiletstücke in mildgewürztem Rahmspinat ^A	
M3.	Chicken Mango Curry	10,50
	Hühnerfleischstücke in milder Sauce aus Sahne und Mangostücken ^{A,G}	
M4.	Chicken Cocos	10,50
	Hühnerfleischstücke in Coco-Sauce ^{A,G}	
M5.	Chicken Tikka Makhani	10,50
	im Tandoor zubereitetes Hühnerfilet in einer mit Gewürzen und Buttersauce ^A	
M6.	Lamm Shahi-Korma	10,50
	Lammfleisch ohne Knochen mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen ^{G,H1,H2}	
M7.	Lamm Subji	10,90
	Lammfleisch mit frischem Saisongemüse, serviert mit Reis ^A	
M8.	Lamm Saag	10,90
	Lammfleisch mit gewürztem Spinat ^A	
M9.	Shahi-Korma	10,90
	verschiedene fr. Gemüse mit Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und hausgemachtem Rahmkäse ^{G,H1,H2}	
M10.	Vegetable Kofta	10,90
	Bällchen aus fr. Gemüse in Currysauce ^A	
M11.	Palak Paneer	10,90
	fr. hausgemachter Käse mit Rahmspinat, Gewürzen ^A	
M12.	Sangam Dal	10,00
	schwarze Linsen mit Gewürzmischung in Buttersauce gebraten ^A	
M13.	Vegitable Biryani	11,50
	in Reis gebr. Gemüse, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen ^{G,H1,H2}	
M14.	Mixed Vegetable	10,90
M15.	Dal Mixvegetable	11,50
	Gelbelinsen, Mix Gemüse, mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 gewachst 13 mit Nitritpökelsalz

Allergene & daraus gewonnene Erzeugnisse: A Gluten: Weizen B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse F Soja G Milch

H Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Cashewkerne, H3 Nüsse H4 Pistazien J Sellerie K Senf L Sesamsamen

M Schwefeldioxid und Sulphite N Lupinen O Weichtiere



Menu A (für 2 Personen)

Tomatensuppe^F

Mixed Pakoras: Eine Auswahl an verschiedenem Gemüse der Saison, mariniert in einem Kichererbsenteig und anschließend frittiert

Malai Kofta: Frischer Käse in Gemüsebällchen, serviert in einer königlichen Sauce^F

Palak Paneer: Frischkäse mit Spinat, Sahne, frisch gemahlenen Gewürzen, gebraten dazu Naan und Basmatireis^{A,F,J}

Dessert: Mangocreme^F

48,50€

Menü B (für 2 Personen)

Aperitif: Mango-Sekt

Murgh Shorba: Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom, pikant gewürzt^{A,F}

Tandoori Chicken: Marinierte Hähnchenstücke in Joghurt und indischen Gewürzen, gegrillt
Chicken Malai Tikka: Marinierte Hähnchenstücke in Frischem Käse, Safran & indischen Gewürzen, gegrillt^F

Karahi Gosht: Lammstücke ohne Knochen geschmort im Karahi, Spezialrezept des Hauses Fladenbrot und indischer Basmatireis^{A,J}

Dessert: Kulfi ein Hausgemachtes Ei mit Madeln und Karadamom^{C,H1}

65,90€

Menu C (für 2 Personen)

Aperitif: Mango-Sekt

Dal Suppe^{A,G}

Tandoori Mix: Zusammenstellung aus versch. Tandoor-Spezialitäten

Karahi Gosht: Lammstücke ohne Knochen geschmort im Karahi, nach Spezialrezept des Hauses^F

Malai Kofta: Frischkäse in Bällchen, serviert in königlicher Sauce
Reis und Naan Fladenbrot und indischer Basmatireis^{A,G}

Dessert: 2 Kugeln verschiedener Eis Sorten mit frischem Obst^G

65,90€

Indisches Brot Tandoori (Beilage)

- | | |
|---|-------------|
| 101. Roti-Chapati | 2,50 |
| Indisches Vollkornbrot ^A | |
| 102. Naan Fladenbrot | 3,50 |
| aus feinem Weizenmehl ^{A,C,G} | |
| 103. Butter Naan | 3,90 |
| Brot aus feinem Weizenmehl mit Butter gebacken ^{A,C,G} | |
| 104. Pyaj Ka Kulcha | 3,50 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Zwiebeln gefüllt ^{A,C,G} | |
| 105. Aalu Paratha | 4,90 |
| Blätterteig, Vollkornmehl-Brot gefüllt mit Kartoffeln ^{A,C,G} | |
| 106. Chicken Naan | 5,90 |
| Brot aus feinem Weizenmehl
mit saftigem klein geschnittenem Hähnchenfleisch gefüllt ^{A,C,G} | |
| 107. Paneer Kulcha | 5,90 |
| Brot aus feinem Weizenmehl mit Rahmkäse gefüllt ^{A,C,G} | |
| 108. Green Naan | 5,50 |
| Brot aus feinem Weizenmehl mit grünen Erbsen gefüllt ^{A,C,E,G} | |
| 109. Garlic Naan | 3,90 |
| Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch ^{A,C,G} | |
| 150. Samosa | 5,00 |
| mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Pasteten Stück ^{A,C,E,G} | |



Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 151. Kleiner gemischter Salat | 5,90 |
| 152. Dal Suppe | 5,90 |
| Gelbe Linsensuppe nach indischer Art ^{A,G} | |
| 153. Tamater ka Shorba | 5,90 |
| Eine schmackhafte Tomatensuppe nach einem speziellen Rezept
aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung ^G | |
| 154. Ramtoori | 4,90 |
| Erfrischender Joghurt mit Zucchini und versch. Kräutern ^F | |
| 155. Murgh Shorba | 5,90 |
| Eine Hühnersuppe nordindischer Art
mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamon pikant gewürzt ^{A,G} | |
| 156. Pakoras | 5,90 |
| eine Auswahl an Gemüse der Saison,
in Kichererbsenteig mariniert und frittiert ^{A,C,K,L} | |
| 157. Onion Baji | 4,90 |
| Gewürzte Zwiebelstücke im Kichererbsenteig mariniert und frittiert ^{A,C,K,L} | |
| 158. Dhai Pakora (Kalte Vorspeise) | 5,90 |
| frittierte Kichererbsenbällchen in pikanter Joghurtsoße ^{A,C,K,L} | |
| 159. Paneer Pakora | 5,80 |
| Indischer Rahmkäse im Teig aus Kichererbsen, frittiert ^{A,C,G,K,L} | |
| 160. Murgh Pakora | 5,90 |
| Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen, frittiert ^{A,C,G,K,L} | |
| 161. Prawn Pakora | 11,90 |
| Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert ^{A,C,K,L} | |
| 162. Gemischte Vorspeise für 2 Personen | 12,90 |



Indische Tandoori-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

201. **Tandoori Chicken** 17,90
Gegrillte Hähnchenschenkel
mit Knochen mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen^{A,G}
202. **Chicken Tikka** 18,90
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mariniert
in Joghurt und indischen Gewürzen^{A,G}
203. **Chicken Malai Tikka** 18,90
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mariniert mit Käse^{A,G}
204. **Lamm Tikka** 26,50
Lammfleischstücke in einer
speziellen Gewürzmischung mariniert, am Spieß gegrillt^A
205. **Tandoori Jhing** 26,50
Gegrillte Riesengarnelen mariniert
in einer speziellen Gewürzmischung^{A,B,D,O}
206. **Sangam Tandoori Mix** Zusammenstellung 23,90
aus verschiedenen gegrillten Tandoor Spezialitäten^A
207. **Fisch Tikka** 19,90
Zarte Fischfilets mariniert in Joghurt
und indischen Gewürzen im Tandoor gegrillt^{A,B,D,O}



Indische Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- | | |
|---|-------|
| 301. Lamm Kokos Curry | 17,90 |
| Lammfleisch, in einer Kokoscreme-Sauce ^{A,G} | |
| 302. Lamm Dansek | 17,90 |
| Lammfleisch ohne Knochen gekocht
in einer Mischung aus Gewürzen, schwarzen Linsen und Sahne ^{A,C,G} | |
| 303. Lamm Vindalo (sehr scharf) | 17,90 |
| Gebratene Lammstücke mit Kartoffeln, in einer pikanten Sauce gegart ^A | |
| 304. Lamm-Subji | 17,90 |
| Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten ^A | |
| 305. Lamm-Do-Piazza | 17,90 |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, Erbsen, Tomaten ^{A,E} | |
| 306. Lamm Curry | 17,90 |
| Lammfleisch in Currysauce ^A | |
| 307. Lamm Karahi | 17,90 |
| Eintopf aus Lammfleisch, geschmort,
nach einem Spezialrezept des Hauses ^{A,G} | |
| 308. Lamm Jal Frezi | 17,90 |
| Saftiges Lammfleisch mit frischen
Paprika, Karotten, Tomaten und verschiedenen Gewürzen ^{A,G} | |
| 309. Lamm-Saag | 17,90 |
| Lammfleisch mit Ingwer und Kashmirkwürzen in Spinat ^A | |
| 310. Lamm Shahi Korma | 17,90 |
| Ein Rezept der königlichen Moghulküche kombiniert mit Lammfleisch ^A | |
| 311. Lamm Tikka Masala | 19,90 |
| Gegrillte Lammfleischstücke in spezieller Masalasauce ^{AG} | |
| 312. Bhindi Gosht | 18,50 |
| Lammfleisch mit fr. Okraschoten, indischen Gewürzen ^{A,G} | |



Ente Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

421. Ente Curry 18,90

Entenfleisch in einer Currysoße^A

422. Ente Sabji. 18,90

Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse^A

423. Ente Shahi Korma. 18,90

Ein Rezept der königlichen Moghulküche kombiniert mit Ente^A

424. Ente Champignons 18,90

Entenfleisch mit Champignon in einer Currysoße^A



Indische Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

401. **Murgh Tikka Makhani** Im Tandoor marinierte 16,50
Hühnerfilets serviert in einer gewürzten Buttersauce^{A,G}
402. **Murgh Sabji** Hähnchenfilet mit frischem Gemüse^A 16,50
403. **Chicken Curry** Im Tandoor zubereitetes mariniertes 16,50
Hühnerfleisch in einer nordindischen Curry Spezialität^A
404. **Murgh Palak Nargisi** Saftige Hühnerfilet in mild 16,50
gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht^A
405. **Chicken Do-Piazza** Hühnerfilet in würziger Sauce 16,50
mit Zwiebeln, Tomaten, Erbsen^{A,E}
406. **Murgh Vindalo** (sehr scharf) 16,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart^A
407. **Murgh Jalfrezi** Gebratene Hühnerfleischstücke 16,50
in einer würzigen Mischung aus Karotten und Paprika
408. **Chicken Mango Curry** Zarte Hühnerfleischstücke 16,50
in milder Sauce aus Sahne und Mangostücken^{A,G}
409. **Chicken Shahi Korma** Hühnerfilet, 16,50
ein Rezept aus der königlichen Moghulküche
410. **Murgh Karahi** Hühnerfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, 16,50
Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet^A
411. **Chicken Kokos** Hühnerfleisch in einer Kokos Sauce^A 16,50
412. **Chicken Tikka Masala** Im Tandoor gegrillte 16,50
Hühnerfiletstücke in spezieller Masalasoße^A
413. **Chili Chicken** (scharf) Gebratenes Hühnerfleisch 16,50
mit Paprika, Zwiebeln und Chilisauce^A



Fisch Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

501. **Goa Machi Curry** 17,90
Fischfiletstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
abgestimmten Kräutern und Gewürzen, Kochkunst aus Goa^{A,D}
502. **Fisch Jalfrezi** 17,90
Fischfiletstücke mit frischen Paprika, Karotten,
Tomaten und verschiedenen Gewürzen^{A,D}
503. **Fisch Masala** 17,90
Fischfiletstücke in spezieller Masalasauce^{A,D}
504. **Mixed Seafood** 17,90
Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte
mit einer Kräuter- und Gewürzmischung^{A,B,D,O}
505. **Machi Mango** 17,90
Fischfiletstücke in Mangosauce^{A,D}
506. **Jhinga Palak** 20,90
Riesengarnelen mit mild gewürztem Spinat,
Ingwer, Knoblauch und Kashmirgewürzen^{A,B,D,O}
507. **Jhinga Masala** 22,90
Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Gewürzen, und Paprika, Kochkunst aus Mumbai^{A,B,D,O}



Indische Gemüse Variationen

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- | | |
|--|-------|
| 700. Vegetable Curry ^A | 12,90 |
| 701. Dal Makhani Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten ^A | 14,50 |
| 702. Tarka Dal Kräftige Indische gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten ^A .. | 12,50 |
| 703. Millijuli Sabzi Vers. Gemüse d. Saison mit Gewürzen gebraten ^A | 12,50 |
| 704. Aalu Chana Masala Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in einer pikanten Currysauce gebraten ^A | 12,50 |
| 705. Mattar Paneer Frischkäse mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt und Kaschmirkwürzen gebraten ^{A,E,G,H} | 14,50 |
| 706. Vegetable Kofta Bällchen aus Gemüse in Currysauce ^A | 12,50 |
| 707. Palak Paneer Frischkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten ^{AG} | 14,50 |
| 708. Tandoori Bharta Ganze Aubergine über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert mit Kräutern gewürzt ^A | 14,50 |
| 709. Bhindi Masala Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen ^A | 14,50 |
| 710. Malai Kofta Frischkäse in Bällchen serviert in königlicher Sauce ^{A,G} | 14,50 |
| 711. Shahi Korma Versch. fr. Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Cashewkernen, Rahmkäse, serviert in einer Sauce der königlichen Moghulküche ^{A,H1,G} .. | 12,50 |
| 712. Karahi Paneer Frischer Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen gemahlenen Kräutern ^G | 15,50 |
| 713. Matter Mushroom Grüne Erbsen mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, fein gewürzt ^{A,E,H} | 14,50 |
| 714. Alu Gobhi Nordindisches Gericht mit Kartoffeln, Blumenkohl und südasiatischen Gewürzen ^A | 13,50 |
| 715. Alu Auberginen Kartoffeln mit Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, fein gewürzt ^A | 14,50 |
| 716. Dal Mixvegetable Gelbelinsen, Mix Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten | 14,50 |



Biryani Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

601. **Vegetable Biryani** 16,50
Safran Reis mit Zwiebeln und Tomaten
gekocht, mit einer Vielfalt von Gemüsesorten serviert^A
602. **Chicken Biryani** 17,90
Gewürztes Hühnerfleisch in
Safran-Reis nach Moghul Art^A
603. **Lamb Biryani** 19,90
Gebratenes und gewürztes Lammfleisch
in Safran-Reis, nach indischer Art serviert mit Nüssen^{A,H3}
604. **Mixed Seafood Biryani** 19,90
Meeresfrüchte mit Kaschmirmgewürzen gegart in Safranreis,
nach indischer Art gebraten,
mit Mandeln, Rosinen und Cashewkernen^{A,B,D,H1,H2,G}
605. **Sangam Biryani** 21,90
Gebratener Safran-Reis mit Garnelen,
Hühnerfleisch, Lammfleisch, Gemüse, Rosinen und Mandeln^{A,B,D,H1,H2,G}
606. **Prawn Biryani** 21,90
Gebratener Safran-Reis mit Garnelen, Rosinen und Mandeln^{A,B,D,H1,G}



Indische Salat Variationen

Alle Gerichte werden mit hausgemachtes indisches Fladenbrot und einem Dressing (Essig-Öl oder Joghurtdressing) ihrer Wahl serviert

801. **Tandoor Salat** 11,50
mit grünem Salat, Hühnerfleisch,
Zwiebeln, Paprika, Gurken und Tomaten
802. **Gemischter Salat** 10,50
mit grünem Salat, Oliven,
Zwiebeln, Paprika, Karotten, Gurken und Tomaten^{6,7}
803. **Krabben Salat** 11,50
mit grünem Salat, Zwiebeln, Paprika, Krabben und Tomaten^{A,B,D,O}
804. **Sangam Salat** 11,50
mit gemischtem Salat, Hühnerfleisch, Frischkäse und Krabben^{A,B,D,O}



Dessert

- D291. Gulab Jamun** 6,90
frittierte Hüttenkäsebällchen in Zuckersirup serviert^G
- D292. Kulfi** hausgemachtes Eis aus Milch, 6,90
Mandeln, Kardamom, Sahne^{G,H1}
- D293. Gemischtes Eis:** 6,90
Erdbeere-Vanille-Schoko^G
- D294. Mango-Cream** 6,90
- D295. Sangam Eis** 7,50
Gemischtes Eis mit frischen Früchten^G
- D296. Jalebi-** 4,50
ist ein Dessert der afghanischen Küche und
Nordwest Indischen Küche aus Weizenmehlkringel
Rosenwasser, Linsenmehl, Zucker und Kardamom
- D297. Ras Malai-Weiche** 7,50
Hüttenkäsebällchen und Kardamom
aromatisier Milch mit Mandeln und Pistazien garniert^{G,H1,H4}





Whisky

H201	Glennfiddich.....	4cl ..	7,90
H202	Johnny Walker /	4cl ..	5,90
H202	Red Label	4cl ..	5,90
H203	Jack Daniels.....	4cl ..	5,90
H204	Ballantines	4cl ..	5,90
H205	Indische Whisky	4cl ..	7,90

Spirituosen und Weinbrände

K212	Ramazotti	2cl ..	4,90
K213	Obstler	2cl ..	4,90
K216	Mango Schnaps	2cl ..	4,50
K217	Kokosnussschnaps... ..	2cl ..	4,50
K218	Old Monk Indian Rum .	2cl ..	4,50

Offene Weine

W191	Weinschorle weiß / rot	0,2l ..	4,50
W192	Rieslingschorle weiß / rot	0,2l ..	4,50
W193	Weißherbstschorle weiß / rot	0,2l ..	4,50
W194	Spanisch weiß / rot	0,2l ..	5,50
W195	Neuweiher Gänsberger, Ries. (tr) weiß / rot.....	0,2l ..	5,50
W196	Spätburgunder Weißherbst (tr) weiß / rot.....	0,2l ..	5,50
W197	Italienische (Chiant / Lambrusco) (tr) weiß / rot.....	0,2l ..	5,50
W198	Bordeaux Rouge AOC (tr) weiß / rot	0,2l ..	5,50

Aperitifs (Aperitif macht Appetit)

A251	Martini weiß / rot.....	4cl ..	5,50
A252	Sherry medium / dry.....	4cl ..	5,50
A253	Campari.....	4cl ..	5,50

Bier

B261	Hoepfner Pils Fass	0,3l	3,00	0,5l ..	4,90
B262	Hoepfner Hefeweißen Flasche			0,5l ..	4,90
B263	Hoepfner Kristallweizen Flasche			0,5l ..	4,90
B264	Hoepfner Edelweizen Flasche			0,5l ..	4,90
B265	Radler	0,3l	3,00	0,5l ..	4,50
B266	Indischer Bier			0,33l ..	4,90
B270	Bier Guinness				5,00
B269	Bier Alkoholfrei			0,33l ..	4,50

Longdrinks

L231	Campari Soda	4cl ..	5,50
L232	Campari Orange.....	4cl ..	5,50
L233	Bacardi Cola.....	4cl ..	5,50

Sekt

S181	MUMM/Henkel piccolo .	0,1l ..	5,50
S182	MUMM /Henkel piccolo	0,7l .	20,90
S183	Mango Sekt 1 Glas ...	0,2l ..	5,50
S184	Mango Sekt 2 Gläser..	0,2l ..	8,30
S185	Söhnlein Brillant.....	0,2l ..	5,30

Indische Getränke

G271	Lassi, indischer Joghurt, süß oder sauer	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G272	Kokosmilch	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G273	Kokosmilch mit Ananas	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G274	Mango Lassi, Mangogetränk	0,2l	3,00	0,4l	5,50
G275	Mango Shake	0,2l	3,00	0,4l	5,50
G275	Erdbeeren Shake	0,2l	3,00	0,4l	5,50

kalt & warme Getränke

G151	Coca Cola, Cola Light	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G152	Fanta	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G153	Spezi	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G154	Sprite	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G155	Mineralwasser	0,2l	1,90	0,4l	3,50
G156	Stilleswasser	0,2l	1,90	0,4l	3,50
G157	Mineralwasser	1 Flasche	0,7l		6,50
G158	Apfelschorle	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G159	Apfelsaft	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G160	Orangensaft	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G161	Orangensaftschorle	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G162	Mangosaft	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G163	Mangosaftschorle	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G164	Johannesbeerschorle	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G165	Traubensaft weiß / rot Schorle	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G166	Maracujasaft	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G167	Maracuja Schorle	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G168	Bitter Lemon	0,2l	2,50	0,4l	4,50
G169	Litschi - Saft	0,2l	2,50	0,4l	4,50

C171	Indischer Tee				5,50
------	---------------	--	--	--	------

(Chai)- der Volkstee aus 1 Kännchen Indien, zusammen gekocht mit Milch

C171a	Afghanische Grün Tee oder Schwarz Tee				3,90
-------	---------------------------------------	--	--	--	------

ohne Milch serviert in einer Kanne

C172	Indischer Tee	Tasse			3,50
------	---------------	-------	--	--	------

C172a	Schwarz Tee, Grün Tee	Tasse			2,00
-------	-----------------------	-------	--	--	------

C173	Espresso / Kaffee	Tasse			3,50
------	-------------------	-------	--	--	------

C174	Cappuccino	Tasse			3,50
------	------------	-------	--	--	------

C175	Indian Cafe	Tasse			3,50
------	-------------	-------	--	--	------



Das Restaurant Sangam ist ein bekannter Name
mit köstlichen und zuverlässigem Geschmack