

Sangam

Indische und thailändische Spezialitäten

- ✚ Alle Speisen werden nach ayurvedischer Ernährungslehre zubereitet
- ✚ Alle Gerichte können auch zum Mitnehmen eingepackt werden
- ✚ Bei Mitnahmegerichten 10% Nachlass ab einem Bestellwert von 10€
- ✚ Ab 20€ Bestellwert, kostenloser Lieferservice
- ✚ Partyservice für Familienfeiern oder Geschäftsessen
- ✚ Firmenrabatte nach persönlicher Absprache

Vorspeisen (Starters)

100	Vegetable Pakora Gemüse in Kichererbsenteig gewendet und frittiert (Vegetables baked and fried in chickpea-flour)	4. 60€
101	Onion Bhajia Zwiebelringe in Kichererbsenteig gewendet und frittiert (Onion-rings baked and friend in chickpea-flour)	4. 60€
103	Papadam Zwei knusprige Linsenwaffeln (Two crispy lentil-waffles)	2. 60€
104	Vorspeise für 2 Personen (Starter for 2 people) Mit gemischtem, frischen Gemüse (Mix of starters - from 100-103)	8. 50€
105	Vorspeise für 2 Personen (Starter for 2 people) Mit frischem Fleisch und Fisch (Mixed starter containing meat and fish)	12. 50€
106	Murgh Pakora Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenteig	7. 50€



(Chicken-breast baked and fried in chickpea flour)

- 107 **Paneer Pakora (Käse Pakora)** 6.50€
Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig
(Housemade cheese baked and fried in chickpea flour)
- 108 **Fisch Pakora (Fish Pakora)** 7.50€
Fisch in Kichererbsenteig
(Fish baked and fried in chickpea flour)
- 109 **Jheenga Pakora** 11.50€
Garnelen in Kichererbsenteig
(Shrimps baked and fried in chickpea flour)

Tandoori-Brote (Breads)

- 111 **Nan** 2.60€
Das klassische Hefeteigbrot - ofenfrisch -
(Traditional Indian yeast-bread, fresh from the Tandoori-oven)
- 112 **Paneer Kulcha** 3.90€
Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse
- ofenfrisch -
(Traditional-Nan-bread filled with homemade cheese,
fresh from the Tandoori-oven)
- 113 **Lassan Kulcha** 3.90€
Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch - ofenfrisch -
(Traditional-Nan-bread filled with garlic, fresh from
the Tandoori-oven)
- 114 **Peshwari Nan** 4.90€
Hefeteigbrot, gefüllt mit Huhn, Trockenfrüchten + Käse
- ofenfrisch -



(Fresh Nan filled with chicken, dried fruit and homemade cheese)

- 115 **Roti** 2.60€
Das klassische indische Brot aus Vollkornmehl - ofenfrisch -
(Classic, traditional Indian bread made of brown flour.
Fresh from the Tandoori-oven)

Suppen (Soups)

- 116 **Geflügelsuppe (Chicken soup)** 3.90€
Hühnerfleisch-Cremesuppe
(Chicken-breast in a cream soup)
- 117 **Gemüsesuppe (Vegetable soup)** 3.60€
Indische Gemüsecremesuppe
(Indian vegetable cream soup)
- 118 **Dal soup** 3.50€
Indische Linsensuppe
(Indian lentil soup)

Indische Joghurts (Indian yogurts)

- 119 **Kheera Ka Raitha** 3.50€
Joghurt mit fein geraspelten Gurken
(Yogurt with fine, grated cucumbers)
- 120 **Bhiaja Ka Raitha** 3.50€
Joghurt mit fein geraspelten Zwiebeln
(Yogurt with fine, grated onions)

TANDOORI-E-SAAHI

Gegrillte Gerichte aus dem klassischen Holzkohle-Lehmofen
„Tandoori-Khajana“



- | | | |
|-----|--|--------|
| 121 | Mutton Tikka
Zartes, mariniertes Lammfleisch am Spieß
(Marinated lamb meat cooked in Tandoori-oven) | 16.90€ |
| 122 | Murgh Tikka
Zartes Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert und gebacken,
mit frischen Gewürzen und Gemüse
(Marinated and baked chicken-breast in yogurt with fresh
vegetables and spices) | 13.00€ |
| 123 | Tandoori Chicken
Zartes Hühnerfleisch vom Schenkel (entbeint) in Joghurt
mariniert und gebacken, mit frischem Gemüse
(Marinated and baked chicken-leg in yogurt with
fresh vegetables) | 13.00€ |
| 124 | Sangam Grilled-platte
Eine reichhaltige Kombination verschiedener Fleischsorten
(Combination of different meats) | 15.50€ |
| 125 | Fisch Tikka (Fish Tikka)
Fischfilet mit ayurvedischer Gewürzmischung
(Fish-filet with special spices) | 13.90€ |
| 126 | Sangam Gemüsegrillplatte
Frisches Gemüse gebacken mit hausgemachtem indischem
Käse in <i>scharfer</i> Curry-Gewürzsoße
(Fresh vegetables, homemade cheese in a spicy curry sauce) | 13.90€ |

Huhn Spezialitäten (Chicken specials)

- Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert -



- 131 **Huhn Curry (Chicken Curry)** 10.30€
 Traditionell zubereitetes Chicken Curry
 (Traditional Chicken Curry)
- 132 **Huhn Badam Passanda (Chicken Badam Passanda)** 10.50€
 Hühnerfleisch in einer Nusssoße mit Mandeln und Safran
 (Chicken-breast in almond and saffron sauce)
- 133 **Sangam Chili Huhn (Sangam Chili Chicken)** 10.50€
 Zartes Hühnerfleisch mit Chili - *scharf*
 (Chicken-breast with Chili - spicy)
- 134 **Sandoori Huhn (Sandoori Chicken)** 10.50€
 Zartes, gegrilltes Huhn in Joghurt, Honig, Safran
 und Tomatensoße
 (Grilled chicken in yogurt, honey, saffron and tomato sauce)
- 135 **Huhn Jalfrezi (Chicken Jalfrezi)** 10.50€
 Pikantes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika
 (Spicy chicken-breast with onions, paprika)
- 136 **Huhn Vindaloo (Chicken Vindaloo)** 10.50€
 Zartes Hühnerfleisch in einer kräftigen Currysoße - *scharf*
 (Chicken-breast in spicy curry-sauce)
- 137 **Chicken Huhn (Chicken Palak)** 10.50€
 Zartes Hühnerfleisch in pikant gewürzter Rahmspinatkreation
 (Chicken-breast in a spicy spinach sauce - with fresh-cream)
- 138 **Murgh Tikka Masala** 10.50€
 Zartes Hühnerfleisch in *scharfer* Gewürzsoße
 (Chicken-breast in a spicy sauce)
- 139 **Murgh Makhni** 10.50€
 Zartes Hühnerfleisch nach königlicher Mogulküche



(A traditional, royal chicken-breast dish from the Mogulcuisine)

- 140 **Punjabi Huhn (Punjabi Chicken)** 10.50€
Zartes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse und Tomaten
(Chicken-breast with fresh vegetables and tomatoes)
- 141 **Lassan-Huhn Curry Masala** 10.50€
(Lassan-Chicken Curry Masala)
Zartes Hühnerfleisch mit Knoblauch und Ingwer - *scharf*
(Chicken-breast with garlic and ginger - spicy)
- 142 **Huhn Mango (Chicken Mango)** 10.50€
Zartes Hühnerfleisch in Mango-, Safran-, Mandel-, Sahne-Soße
(Fresh chicken-breast in mango, saffron, almond, cream sauce)
- 143 **Huhn Ananas (Chicken Pineapple)** 10.50€
Zartes Hühnerfleisch in Ananas, Kokosnuss, Butter, Sahne,
Curry-Soße
(Fresh chicken-breast in pineapple, coconut, butter, cream,
curry sauce)
- 144 **Huhn Alu Channa (Chicken Alu Channa)** 10.50€
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Kichererbsen in
Curry-Soße mit Ingwer
(Chicken-breast with potatoes, chickpeas in curry sauce
with ginger)
- 145 **Huhn Korma (Chicken Korma)** 10.50€
Zartes Hühnerfleisch in einer Kokosnuss-, Mandel-Soße mit
milden Gewürzen
(Chicken-breast in a coconut, almond sauce with mild spices)

Rindfleisch Spezialitäten (Beef specials)

- 146 **Rindfleisch Curry (Beef Curry)** 11.50€
Traditionell zubereitetes Rindfleisch Curry
(Traditional beef-meat Curry)



- 147 **Rindfleisch Vindaloo (Beef Vindaloo)** 11.80€
Rindfleisch in pikanter Gewürzsoße - *scharf*
(Beef-meat in a spicy sauce)
- 148 **Rindfleisch Badam Passanda (Beef Passanda)**
11.80€
Rindfleisch in einer Nuss-, Kokos-, Mandel- und Safransoße
(Beef-meat in a almond, coconut and saffron-sauce)
- 149 **Rindfleisch Masala (Beef Masala)** 11.80€
Zartes Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer - scharf
(Beef-meat with garlic and ginger - spicy)
- 150 **Rindfleisch Mango (Beef Mango)** 11.80€
Zartes Rindfleisch in einer Mango-, Safran-, Mandel-, Sahnesoße
(Beef-meat in mango, saffron, almond, cream sauce)
- 151 **Rindfleisch Ananas (Beef Pineapple)** 11.80€
Zartes Rindfleisch in Ananas, Kokosnuss, Butter, Sahne,
Curry-Soße
(Beef-meat in pineapple, coconut, butter, cream, curry sauce)
- 152 **Rindfleisch Jalfrezi (Beef Jalfrezi)** 11.80€
Pikantes Rindfleisch mit Zwiebel, Paprika
(Spicy beef-meat with onions, paprika)
- 153 **Rindfleisch Palak (Beef Palak)** 11.80€
Zartes Rindfleisch in pikant gewürzter Rahmspinatkreation
(Beef-meat in a spicy spinach sauce - with fresh-cream)
- 154 **Rindfleisch Korma (Beef Korma)** 11.80€
Zartes Rindfleisch in einer Kokosnuss-, Mandel-Soße mit
milden Gewürzen
(Beef-meat in a coconut and almond sauce with mild spices)
- 155 **Rindfleisch Alu Channa (Beef Alu Channa)** 11.80€
Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln, Kichererbsen in



Curry-Soße mit Ingwer

(Beef-meat with potatoes, chickpeas in curry sauce with ginger)

Lamm Spezialitäten (Lamb specials)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 156 | Lamm Curry (Lamb Curry)
Traditionell zubereitetes Lamm Curry
(Traditional Lamb Curry) | 11.50€ |
| 157 | Lamm Vindaloo (Lamb Vindaloo)
Lammfleisch in pikanter Gewürzsoße - <i>scharf</i>
(Lamb-meat in a spicy sauce) | 11.90€ |
| 158 | Lamm Palak (Lamb Palak)
Zartes Lammfleisch in pikant gewürzter Rahmspinatkreation
(Lamb-meat in a spicy spinach sauce - with fresh-cream) | 11.90€ |
| 159 | Punjabi Lamm (Punjabi Lamb)
Zartes Lammfleisch, mit frischem Gemüse und Tomaten
(Lamb-meat with fresh spices and vegetables) | 11.90€ |
| 160 | Lamm Madras (Lamb Madras)
Zartes Lammfleisch in Currysoße - <i>scharf</i>
(Lamb-meat in curry-sauce - spicy) | 11.90€ |
| 161 | Lamm Korma (Lamb Korma)
Lammfleisch in Sahnesoße, mild gewürzt
(Lamb-meat in a cream sauce with mild spices) | 11.90€ |
| 162 | Lassan Lamm Curry Masala
(Lassan Lamb Curry Masala)
Zartes Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer - <i>scharf</i>
(Lamb-meat with ginger and garlic - spicy) | 11.90€ |
| 163 | Lamm Mango (Lamb Mango)
Zartes Lammfleisch in einer Mango-, Safran-, Mandel-, | 11.90€ |



Sahne-Soße

(Fresh lamb-meat in mango, saffron, almond, cream sauce)

164 **Lamm Ananas (Lamb Pineapple)** 11.90€

Zartes Lammfleisch in Ananas, Kokosnuss, Butter,
Sahne, Curry-Soße

(Fresh lamb-meat in coconut, butter, cream, curry sauce)

165 **Lamm Alu Channa (Lamb Alu Channa)** 11.90€

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Kichererbsen in
Curry-Soße mit Ingwer

(Fresh lamb-meat with potatoes, chickpeas in curry sauce
with ginger)

166 **Chili Lamm (Chilly Lamb)** 11.90€

Zartes Lammfleisch mit Chili - *scharf*

(Tender lamb meat with Chili - spicy)

167 **Lamm Dal (Lamb Dal)** 11.90€

Zartes Lammfleisch mit Linsen und klassischer Gewürzbutter

(Lamb with Lentils, spices and butter)



Enten Spezialitäten (Duck specials)

168 **Enten-Curry (Duck Curry)** 14.50€

Traditionell zubereitetes Enten-Curry



(Traditional Duck Curry)

- 169 **Ente Jalfrezi (Duck Jalfrezi)** 14.50€
Pikantes Entenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika
(Spicy duck-breast fillet with onions and paprika)
- 170 **Ente Mango (Duck Mango)** 14.50€
Entenbrustfilet in Mango-, Safran-, Mandel-, Sahne-Soße
(Duck in mango, saffron, almond, cream sauce)
- 171 **Ente Korma (Duck Korma)** 14.50€
Entenbrustfilet in einer Kokosnuss-, Mandel-Soße
mit milden Gewürzen
(Duck in a coconut, almond sauce with mild spices)
- 172 **Ente Vindaloo (Duck Vindaloo)** 14.50€
Entenbrustfilet in einer kräftigen Curry-Soße - *scharf*
(Duck in spicy curry sauce)
- 173 **Ente Ananas (Duck Pineapple)** 14.50€
Entenbrustfilet in Ananas, Kokosnuss, Butter, Sahne, Curry-Soße
(Duck in pineapple, coconut, butter, cream, curry sauce)



Fisch Spezialitäten (Fish specials)

- 174 **Fisch Curry (Fish Curry)** 13.50€
Traditionell zubereitetes Fisch Curry
(Traditional Fish Curry)



- | | | |
|-----|--|--------|
| 175 | Jheenga Sangam
Scampi mit traditionellen Gewürzen gekocht
(Scampi with traditional spices) | 14.90€ |
| 176 | Jheenga Passanda
Scampi in einer Nuss-, Kokos-, Mandel- und Safransoße
(Scampi in almond, coconut and saffron sauce) | 14.90€ |
| 177 | Lassan Jheenga Curry Masala
Scampi mit Knoblauch und Ingwer in Masalasoße - <i>scharf</i>
(Scampi with garlic and ginger in masala sauce - spicy) | 14.90€ |
| 178 | Fisch Jalfrezi (Fish Jalfrezi)
Pikanter Fisch mit Zwiebeln und Paprika
(Spicy fish with onions, paprika) | 14.90€ |
| 179 | Fisch Mango (Fish Mango)
Fisch in Mango-, Safran-, Mandel-, Sahne-Soße
(Fish in mango, saffron, almond, cream sauce) | 14.90€ |
| 180 | Fisch Korma (Fish Korma)
Fisch in einer Kokosnuss-, Mandel-Soße mit milden Gewürzen
(Fish in a coconut, almond sauce with mild spices) | 14.90€ |
| 181 | Fisch Vindaloo (Fish Vindaloo)
Fisch in einer kräftigen Currysoße - <i>scharf</i>
(Fish in spicy curry sauce) | 14.90€ |
| 182 | Fisch Ananas (Fish Pineapple)
Fisch in Ananas, Kokosnuss, Butter, Sahne, Curry-Soße
(Fish in pineapple, coconut, butter, cream, curry sauce) | 14.90€ |

Indische Gemüse Spezialitäten (Indian vegetable specials)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 183 | Dal Thurka
Schwarze Linsen in Zwiebeln gebraten, mit klassischer
Gewürzbutter abgerundet. In Indien immer eine Hauptbeilage | 9.50€ |
|-----|--|-------|



(Black lentils cooked in onions)

- 184 **Palak Paneer** 9.90€
Pikant gewürzte Rahmspinatkreation mit hausgemachtem Käse
(Homemade cheese in a spicy spinach sauce - with fresh-cream)
- 185 **Sangam Vegetable Mix** 9.50€
Verschiedene Gemüsearten in kräftiger Gewürzsoße
(A range of vegetables in a spicy sauce)
- 186 **Channa Masala** 9.50€
Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer
(Chickpeas with fresh tomatoes and ginger)
- 187 **Alu Matter Gobi** 9.50€
Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl, gebacken mit Ingwer
(Baked potatoes, peas and cauliflower with ginger)
- 188 **Sangam Alu Palak** 9.50€
Kartoffeln und Spinat in einer *scharfen* Curry-Soße
(Potatoes and spinach in a spicy curry sauce)
- 189 **Sangam Tinda Masala** 9.50€
Nordindisches Gemüse "Tinda" in kräftiger Masala-Soße
(North-indian vegetable "Tinda" in a spicy masala sauce)
- 190 **Gemüse Badam Passanda (Vegetable Badam Passanda)** 10.50€
Gemüse in einer Nusssoße mit Mandeln und Safran
(Vegetables in an almond and saffron sauce)
- 191 **Gemüse Korma (Vegetable Korma)** 10.50€
Variation aus frischem Gemüse in Kokosnuss-, Mandel-Soße
mit milden Gewürzen
(Variation of fresh vegetables in a coconut, almond sauce
and mild spices)
- 192 **Kartoffeln Vindaloo (Alu Vindaloo)** 9.50€
Kartoffeln in pikanter Gewürzsoße - scharf
(Potatoes in a spicy sauce)



- 193 **Channa Palak** 9.50€
 Spinat mit Kichererbsen in Curry-Soße
 (Spinach and chickpeas in curry sauce)
- 194 **Sabzi Kofta** 9.50€
 Gemüse-Klößchen in Kokosnuss-, Mandel-Soße
 mit milden Gewürzen
 (Vegetable dumpling in a coconut, almond sauce
 and mild spices)
- 195 **Channa Paneer** 9.50€
 Kichererbsen mit hausgemachten Käse in Curry-Soße
 (Chickpeas with homemade cheese in curry sauce)
- 196 **Alu Channa** 9.50€
 Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger Curry-Soße
 (Chickpeas and potatoes in curry sauce)

Salat (Salad)

- 197 **Indischer Salat (Indian salad)** 6.20€
 Gemischter Salat mit Kichererbsen, hausgemachtem
 Käse und Ananas
 (Mixed salad with chickpeas, homemade cheese and pineapple)

Desserts

- 198 **Kulfi** 4.50€
 DIE indische Eisspezialität, die oft bei großen Festlichkeiten
 angeboten wird - zubereitet mit Honigmilch, Mandeln und
 Pistazien
 (Traditional Indian desert. Made with honey-milk,
 almonds and pistachios)
- 199 **Gulab Jamun** 4.50€
 Köstliche hausgemachte Teigbällchen mit Milch und Quark,



in Honig gebacken

(Homemade dough-balls with milk and quark, baked in honey)

- 200 **Indian Dream** 4.90€
Vanilleeis mit Mango, gemahlene Nüssen, Kokosmilch,
Safran und Sahne
(Vanilla Ice cream with mango, almonds, coconut milk,
saffron and cream)

Beilagen (Side-dish)

- Jheera Puallo Reis (Rice)** 7.70€
Basmatireis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Gewürzen
(Basmati rice with saffron, raisins, almond and spices)
- Palen (Rice)** 2,50€



Thai Vorspeisen (Thai starters)

- 201 **Mini-Frühlingsrollen, 6 Stück** 3.50€
6 gebackene Teigtaschen mit pikanter Gemüsefüllung
(6 baked vegetable dumplings)
- 202 **Wantan** 3.50€
6 frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung
(6 fried vegetable dumplings)



Thai Suppen (Thai soups)

- 203 **Tom Yam Gai** 4.50€
Hühnersuppe mit Ingwer und Lemongras, *sauer-scharf*
(Chicken-soup with ginger and lemongrass, sour-spicy)
- 204 **Tom Yam Gung** 5.80€
Scampisuppe mit Ingwer und Lemongras, *sauer-scharf*
(Scampi-soup with ginger and lemongrass, sour-spicy)

Thai Gemüsegerichte (Thai vegetable dishes)

- 205 **Kao Pad Pak** 9.90€
Frisches Gemüse mit Reis gebraten
(Fresh vegetables in rice, fried)
- 206 **Gemüse-Nudeln (Vegetables & Noodle)** 9.90€
Frisches Gemüse mit Nudeln, gebraten
(Fresh vegetables with noodles, fried)
- 207 **Gemüse-Curry (Vegetable Curry)** 10,50€
Frisches Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis - *scharf*
(Fresh vegetable curry in coconut-milk with rice - spicy)

Thai Spezialitäten vom Huhn (Chicken Thai specials)

- 208 **Gai Pad Prieu Wan** 9.90€
Gebackenes Huhn mit süß-sauer Soße
(Baked chicken in a sweet-sour sauce)
- 209 **Gai Pad Pak** 9.90€
Huhn mit Thai-Gemüse und Austernsoße
(Chicken with Thai vegetables in an oyster sauce)
- 210 **Gaeng Kiew Wan Gai** 9.90€



Hühnerbrust, scharf gewürzt, in Thai-Curry - *scharf*
(Chicken-breast in a spicy Thai Curry)

211 **Gai Pad Met Ma Muang** 9.90€
Hühnerbrust mit Cashewkernen und Zwiebeln
(Chicken-breast with cashews and onions)

212 **Hähnchenbrust (Chicken-breast)** 9.90€
Nach Peking Art zubereitet - *scharf*
(Cooked in Peking style, spicy)

Thai- Spezialitäten vom Meer (Thai specials from the sea)

214 **Gung** 15.50€
Gebratene Scampis mit Gemüse
(Fried king-prawns with vegetables)

215 **Knoblauch-Scampi (Garlic Scampi)** 15.50€
Scampi in Knoblauch
(Scampi in garlic)

216 **Scampi Kiew Wan Gai** 15.80€
Scampi, scharf gewürzt, in Thai-Curry - *scharf*
(Scampi in a spicy Thai Curry)

Thai Hauptgerichte (Thai Main meals)

217 **Rind mit Gemüse (Beef with Vegetables)** 10.50€
Zartes Rindfleisch mit Thai-Gemüse und Austernsoße,
im Wok auf thailändische Art zubereitet
(Beef-meat with Thai vegetable and oyster sauce made
in a wok after the Thai Cuisine)



- 218 **Rind in rotem Thai-Curry (Beef in red Thai Curry)** 10.50€
Feines Rindfleisch mit traditionellem roten Thai-Curry
und Kokos, im Wok geschmort
(Beef-meat in traditional red Thai Curry and coconut,
made in a wok after the Thai Cuisine)

Thai Enten-Spezialitäten (Duck Thai specials)

- 219 **Ped Pri Ew** 14.50€
Gebratenes Entenbrustfilet in einer süß-sauren Soße
(Fried duck breast in a sweet-sour sauce)
- 220 **Ped Pas Pak** 14.50€
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischem Gemüse
(Crispy duck breast with fresh vegetables)
- 221 **Gaeng Pet Ped Yang** 14.50€
Entenbrustfilet mit Bambus in einer roten
Thai Curry-Soße - *scharf*

