

*Namaste*



*Indisches  
Tandoori-Spezialitäten-Restaurant*



# Namaste

## Indische Tandoori-Spezialitäten Restaurant

*Sehr verehrte Gäste,*

wir begrüßen Sie in unserem Haus und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden.

Es ist unser Bestreben, Ihnen ein paar Stunden der Entspannung und Erholung zu bieten.

Für ihr kulinarisches Wohlbefinden werden unsere Spezialitäten aus der indischen Küche sorgen.

Wählen Sie bitte in Ruhe aus unserem reichhaltigen Speiseangebot.

Unsere Speisen werden für Sie frisch zubereitet, daher bitten wir um Ihr Verständnis, wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Unser Küchenchef und unsere Mitarbeiter werden Sie für Ihre Geduld mit einem delikaten Gericht belohnen.

Einen guten Appetit, sowie einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant, wünscht Ihnen!

Ihr *Namaste*-Team



# Namaste

## Indische Gerichte

### Suppen

- 1 **Dal Suppe**<sup>6</sup> Linsensuppe nach indischer Art ..... 5,00 €
- 2 **Tomatensuppe**<sup>6</sup> Suppe nach indischer Art ..... 5,00 €
- 3 **Mughal Suppe**<sup>6</sup> Indische Gemüsesuppe. .... 5,00 €
- 4 **Chicken Suppe**<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,14</sup> Hähnchensuppe nach indischer Art ..... 6,00 €
- 5 **Namaste Suppe**<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,14</sup> Hähnchensuppe mit Linsen,  
Reis nach indischer Art. .... 6,50 €

### Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Saucen und Salat serviert

- 6 **Mixed Pakora**<sup>G</sup> Aubergine, Blumenkohl, Käse, Hühnerbrust und  
Kichererbsenmehl mit verschiedenen Gewürzen gebacken ..... 7,50 €
- 7 **Vegetable Pakora**<sup>G</sup> verschiedenes Gemüse paniert und frittiert,  
mit Kichererbsenmehl. .... 5,50 €
- 8 **Bengan Pakora**<sup>G</sup> Aubergine paniert und frittiert mit Kichererbsenmehl ..... 5,00 €
- 9 **Gobi Pakora**<sup>G</sup> Blumenkohl paniert und frittiert in Kichererbsenmehl  
mit versch. Gewürzen ..... 5,50 €
- 10 **Champignon Pakora**<sup>G</sup> Champignons in Kichererbsenmehl gebacken  
mit versch. Gewürzen ..... 5,50 €
- 11 **Paneer Pakora**<sup>G</sup> Indischer Frischkäse frittiert in Kichererbsenmehl  
und Gewürze. .... 5,90 €
- 12 **Chicken Pakora**<sup>G</sup> Hähnchenfleisch paniert und frittiert  
Kichererbsenmehl und Gewürze ..... 6,50 €
- 13 **Fish Pakora**<sup>G,D</sup> Rotbarschfilet paniert und frittiert Kichererbsenmehl  
und Gewürze. .... 7,00 €
- 14 **Gemischte Vorspeisenteller** (für 2 Personen) Auberginen,  
Blumenkohl, Käse, Hühnerbrust, Zwiebel und Champignons paniert  
und frittiert Kichererbsenmehl und Gewürze ..... 12,00 €
- 15 **Onion Pakora**<sup>I</sup> Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken ..... 5,50 €

Alle Preise in Euro, incl. MwSt und Bedienung.



# Namaste

- 16 **Mixed Vegetable Pakora<sup>G</sup>** (pikant) versch. kleingeschnittenes Gemüse paniert und frittiert, mit Kichererbsenmehl. . . . . 7,50 €
- 17 **Vegetable Samosas<sup>G</sup>** 3 Stk. vegetarisch gefüllte Teigtaschen, frittiert . . . . . 5,90 €
- 18 **Potatoe Samosas<sup>G</sup>** 3 Stk. gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, frittiert . . . . . 5,90 €
- 19 **Chicken Samosas<sup>G</sup>** 3 Stk. gefüllte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch, frittiert. . . . . 7,00 €
- 20 **Lamb Samosas<sup>G</sup>** 3 Stk. gefüllte Teigtaschen mit Lammfleisch, frittiert . . . . . 7,00 €
- 21 **Jhinga Pakora<sup>G,B</sup>** Garnelen in Kichererbsenteig, frittiert . . . . . 7,00 €

## Salate

- 20a **Punjabi Salat** Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Korianderdressing . . . . . 6,50 €
- 21b **Namaste Salat<sup>G</sup>** Eisbergsalat mit Hähnchenbrust, Ananas, Banane, Mango und Joghurtdressing. . . . . 8,00 €
- 22 **Agra Salat<sup>G,J</sup>** Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schrimps u. Joghurtdressing . . . . . 8,00 €
- 23 **Tomatensalat** Frische Tomaten (klein geschnitten) und Zwiebeln mit einem Balsamico-Olivenöl-Dressing . . . . . 6,00 €
- 24 **Gurkensalat** Frische Gurken (klein geschnitten) und Zwiebeln mit einem Balsamico-Olivenöl-Dressing . . . . . 6,00 €
- 25 **Kleiner gemischter Salat<sup>G</sup>** Mit Balsamico-Olivenöl oder Joghurt-Dressing. . . . . 6,00 €

## Beilagen

- 28a **Nan<sup>1,7,A</sup>** (indisches Brot) . . . . . 2,50 €
- 28b **Garlic Nan<sup>1,7,A</sup>** Indisches Brot mit Knoblauch. . . . . 3,50 €
- 28c **Extra Reis** . . . . . 3,50 €
- 28d **Bhatura<sup>1,7,A</sup>** In Sonnenblumenöl frittiertes indisches Fladenbrot . . . . . 3,50 €
- 28e **Papadam<sup>1,7,A</sup>** 3 Linsenmehlbrot (pikant). . . . . 2,50 €
- 28f **Mango Chutney**. . . . . 3,00 €
- 28g **Achar** verschiedenes Gemüse in scharfer Soße . . . . . 2,50 €
- 28h **Raita<sup>G</sup>** Joghurt mit kleingeschnittenen Gurken und ind. Gewürzen . . . . . 3,50 €
- 28i **Keema Naan<sup>1,7,A</sup>** Indisches Brot . . . . . 5,50 €
- 28j **Aloo Naan<sup>1,7,A</sup>** Indisches Brot mit Kartoffeln . . . . . 5,50 €

# Namaste



## Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- 26 **Alu Gobi** auch Vegan erhältlich! Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten in Currysauce. . . . . 12,50 €
- 27 **Dal Chana** auch Vegan erhältlich!  
Gelbe Linsen mit Knoblauch und frischem Koriander nach Art des Hauses. . . 13,00 €
- 28 **Alu Matter** auch Vegan erhältlich!  
Erbsen mit Kartoffeln, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln in Currysauce . . . . . 13,00 €
- 29 **Matter Paneer** Erbsen mit ind. hausgemachtem Käse, Knoblauch, Ingwer in Currysauce. . . . . 13,00 €
- 30 **Sabzi Korma** verschiedenes Gemüse in einer milden Sahnesauce . . . . . 12,50 €
- 31 **Shahi Paneer** indischer Rahmkäse mit Sahnesauce, Mandeln, Kokosraspeln . . . . . 12,50 €
- 32 **Saag Paneer** Indischer Spinat mit hausgemachtem frischen Käse, Knoblauch und indischer Butter. . . . . 12,50 €
- 33 **Dal Tarka** auch Vegan erhältlich!  
Indische Linsen mit Knoblauch und frischem Koriander nach Art des Hauses . . . . . 12,50 €
- 33a **Dal Makhni** auch **Vegan erhältlich!**  
verschiedene Linsen mit Butter und Knoblauch in Sahnesauce gebraten . . . . 13,00 €
- 34 **Chana Masala** auch **Vegan erhältlich!**  
Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch . . . . . 12,50 €
- 35 **Alu Palak** Kartoffeln und Spinat in pikanten Gewürzen gekocht . . . . . 12,50 €
- 36 **Mixed Sabzi** auch **Vegan erhältlich!**  
Verschiedenes Gemüse in einer pikanten Currysauce. . . . . 12,50 €
- 37 **Musroom Punjabi** auch Vegan erhältlich!  
mit gebratenen Champignons, frischen Tomaten, Zwiebeln und Currysauce . . . . . 12,50 €
- 38 **Musroom Korma** frische Champignons mit Sahnesauce, Kokos, Rosinen . . . . 12,50 €
- 38a **Malai Kofta** (mild) Gemüse-Käsebällchen. . . . . 13,90 €
- 38c **Bhindi Masala** Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, frischer Ingwer in Currysauce. . . . . 13,50 €

# Namaste



## Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- 39 **Chicken Chana Dal** Gebratene Hähnchenstücke mit Ingwer, Knoblauch, gelben Linsen in Currysauce ..... 14,00 €
- 40 **Chicken Curry** Hähnchenbrustfilet gekocht mit Currysauce und feinen Gewürzen ..... 14,00 €
- 41 **Chicken Palak** Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten gebraten und mit frischen Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart ..... 14,50 €
- 42 **Chicken Jalfrezi** Hühnerfleischstücke mit frischen Tomaten, Knoblauch und Ingwersauce ..... 14,50 €
- 43 **Chicken Sabzi** Hähnchenbrustfilet mit versch. Gemüse nach alter indischer Art ..... 14,50 €
- 44 **Chicken Vendaloo** Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Kartoffeln in pikanter Sauce ..... 14,50 €
- 45 **Chicken Korma** Aus der königlichen Moghul-Küche: Hühnerfleischstücke werden in einer Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet, mit Mandeln, Kokosnuss u. Rosinen verfeinert. .... 14,50 €
- 46 **Chicken Exotisch** Hähnchenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln ..... 14,50 €
- 47 **Chicken Butter** Gegrilltes Hähnchen mit feinen Gewürzen in Buttersauce. .... 14,50 €
- 47a **Punjabi Chicken Butter** in Butter gegrillte und in Tomatensauce gegart ..... 15,50 €
- 48 **Chicken Banana** Hähnchenbrustfilet mit frischen Bananen in würziger Sauce ..... 14,50 €
- 49 **Chicken Chili Masala** Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch ..... 14,50 €
- 50 **Chicken Madras** Zartes Hähnchenfleisch in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons ..... 14,50 €
- 51 **Chicken Balti** Hähnchenfleisch mit zwölf indischen Gewürzen zubereitet ..... 14,50 €
- 52 **Chicken Spezial** Huhn mit Mandeln, Kokosflocken, Sahnesauce, verschiedenem Gemüse ..... 14,50 €
- 53 **Chicken Chana** Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer. .... 14,50 €



# Namaste



- 54 **Chicken Dal** Hähnchenbrustfilet mit roten Linsen,  
Knoblauch, Ingwer. .... 14,50 €
- 55 **Chicken Mango Curry** Hähnchenbrustfilet mit Mango-Curry-Sauce  
und Mandeln ..... 14,50 €
- 55a **Chicken Jakhini** Hähnchenbrustfilet 12 Std. eingelegt  
in Ingwersauce. .... 14,90 €
- 55c **Chicken Saag** Hähnchenbrustfilet mit Sarso Kasaag, Ingwer,  
Knoblauch, nach indischer Art. .... 14,50 €
- 55d **Chicken Seekh Kebab** gehacktes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln,  
speziellen Kräutern und Gewürzen am Spieß gegrillt ..... 15,00 €

## *Mutton* (Lamm Spezialitäten)

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- 57 **Mutton Chana Dal** Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch,  
gelbe Linsen in Currysauce ..... 15,90 €
- 58 **Mutton Exotisch** Lammfleisch mit Mango, Ananas,  
Currysauce und Mandeln ..... 15,90 €
- 59 **Mutton Spezial** mit Mandeln, Kokosflocken, Sahnesauce,  
verschiedenem Gemüse ..... 15,90 €
- 60 **Mutton Korma** Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche:  
Lammfleisch in milder Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne  
zubereitet mit Mandeln, Kokosnuss und Cashewnüssen verfeinert. .... 16,90 €
- 61 **Mutton Mango** Lammfleisch mit Mango, Currysauce  
und Mandeln ..... 15,50 €
- 62 **Mutton Saag** Lammfleisch mit Spinat, Ingwer,  
Zwiebeln und verschiedenen indischen Gewürzen. .... 15,90 €
- 63 **Mutton Curry** Lammfleisch mit Currysauce. .... 15,90 €
- 64 **Mutton Madras** Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezialsauce  
mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons ..... 16,00 €
- 65 **Mutton Vindaloo** Gebratenes Lammfleischstück mit  
Kartoffeln. Zubereitet in einer pikant scharfen Sauce ..... 15,90 €



# Namaste



- 66 **Mutton Sabzi** Lammfleischstücke mit verschiedene Gemüse  
in Currysauce..... 15,90 €
- 66a **Mutton Jakhni** Lammfleischstücke 12 Std. eingelegt in einer  
Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt in einer Joghurt-Sahne-Sauce..... 15,50 €
- 66c **Mutton Bhindi** Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln,  
Tarka, fr. Tomaten und Ingwer..... 15,50 €
- 66d **Mutton Seekh Kebab** gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln,  
speziellen Kräutern und Gewürzen am Spieß gegrillt ..... 15,50 €
- 67 **Mutton Lahori** Lammfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch,  
Tomaten und Paprika gebraten ..... 15,90 €
- 68 **Mutton Balti** Lammfleisch mit zwölf indischen Gewürzen zubereitet ..... 15,90 €
- 69 **Mutton Haydrabadi** Lamm mit Ananas, Paprika, Ingwer,  
frischen Tomaten, würziger Sauce..... 15,90 €
- 70 **Mutton Chana** Lamm mit Kichererbsen, Knoblauch, Ingwer..... 15,90 €
- 71 **Mutton Dal** Lamm mit roten Linsen, Knoblauch, Ingwer ..... 15,50 €
- 72 **Shahi Korma** Lamm mit Mandeln und Käse in Sahnesauce..... 15,90 €
- 73 **Mutton Tikka Masala** gegrillte Lammfleischstücke  
in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis ..... 16,50 €

## *Beef* (RindSpezialitäten)

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und indischem Brot serviert

- 73a **Kima Mattar** Rinderhackfleisch mit Erbsen, gebraten mit Kräutern  
und Gewürzen, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Zimt, Gelbwurzel,  
Kreuzkümmel und Kardamom..... 13,90 €
- 73b **Kima Tomaten** Rinderhackfleisch mit fr. Tomaten,  
gebraten mit Kräutern und Gewürzen ..... 13,90 €
- 73c **Kima Paprika** Rinderhackfleisch mit Paprikaschoten,  
gebraten mit Kräutern und Gewürzen ..... 13,90 €
- 73d **Kima Aloo** Rinderhackfleisch mit Kartoffeln,  
gebraten mit Kräutern und Gewürzen ..... 13,90 €
- 73e **Kima Birjani** Rinderhackfleisch mit gebratenem Basmatireis  
und Gemüse, garniert mit Nüssen und Gewürzen ..... 13,90 €



# Namaste



## Ente Spezialitäten

- 74 **Ente Tikka Masala** Gegrilltes Entenbrustfilet in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis ..... 15,90 €
- 75 **Ente Exotisch** Entenbrustfilet mit Mango, Ananas, Currysauce und Mandeln ..... 15,50 €
- 76 **Ente Curry** Entenbrustfilet in Currysauce ..... 15,50 €
- 77 **Ente Mango** Entenbrustfilet in Mango-Currysauce mit Mandeln ..... 15,90 €
- 78 **Ente Spezial** Entenbrustfilet mit Mandeln, Kokosflocken, Sahnesauce, verschiedenes Gemüse ..... 15,90 €
- 79 **Ente Madras** Entenbrustfilet mit scharfer Spezialsauce, Peperoni, Tomaten, Ingwer, frischen Champignons ..... 15,50 €
- 80 **Ente Vindaloo** Entenbrustfilet mit Paprika, Kartoffeln, pikanter Sauce ..... 15,50 €

## Fischspezialitäten

- 81 **Fisch Curry** Pangasiusfilet in pikanter Currysauce ..... 13,90 €
- 82 **Fisch Masala** Pangasiusfilet mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in einer würzigen Sauce ..... 14,00 €
- 83 **Fisch Roast** Pangasiusfilet mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Zitrone und einer landestypischen indischen Sauce ..... 14,00 €
- 84 **Fisch Madras** Pangasiusfilet mit Kokosnuss, Ingwer, Knoblauch und Tomaten, würziger Sauce ..... 14,00 €
- 85 **Scampi Curry** Großgarnelen in pikanter Currysauce ..... 16,90 €
- 86 **Scampis Madras** Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, Kokosnuss in würziger Sauce ..... 16,90 €

Bitte sagen Sie uns,  
ob sie die Speisen...

europäisch „mild“

🔥 „leicht“

🔥🔥 „mittel“

🔥🔥🔥 „scharf“

🔥🔥🔥🔥 „indisch-scharf“

... serviert haben wollen

# Namaste



## *Für unsere kleinen Gäste*

Für unsere kleinen Gäste achten wir ganz besonders auf die Zusammenstellung der Gewürze, damit es immer sehr „mild“ serviert werden kann.

- 101 **Little India Teller** Hähnchenbrust in zwölf Gewürze eingelegt und im Tandoori Ofen gebackt, serviert mit einer Portion Pommes ..... 7,00 €
- 102 **Namaste Junior Teller** Leckerer Hähnchenbrustfilet in Currysauce gekocht und mit feinen Gewürzen abgerundet..... 7,00 €
- 103 **Bombay Teller** Verschiedenes Gemüse mit einer pikanten Currysauce..... 7,00 €
- 104 **Biene Maya Teller** Putenbrust gebraten mit Pommes und Salat ..... 7,00 €
- 105 **Portion Pommes Frites** (mit Ketchup und Mayonnaise)..... 3,00 €

## *Dessert*

- 120 **Mango Creme**..... 5,00 €
- 121 **Kheer** Indischer Milchreis..... 5,00 €
- 122 **Indisches Eis** Eis mit Mango, Sahne, Rosinen und Mandeln..... 4,90 €
- 123 **Gemischtes Eis** mit oder ohne Sahne..... 4,50 €
- 124 **Gulab Jamun** hausgemachte Griesbällchen in Honig, leicht frittiert ..... 4,00 €

Feiern Sie  
Ihre Festlichkeit,  
mit bis zu 70 Personen,  
bei uns!

*Wir freuen uns auf Sie!*

# Namaste



## Tandoori-Grill-Spezialitäten

Die Tandoori-Spezialitäten werden von uns in einem aufwendigen Verfahren zubereitet. Sie sind 24 Stunden lang in einer Joghurtsauce mariniert, die mit 24 verschiedenen Gewürzen verfeinert worden ist.

- 87 **Chicken Tikka Masala** gegrillte Hähnchenfleischstücke  
in Currysauce nach ind. Art mit Brot und Reis ..... 14,90 €
- 88 **Tandoori Chicken Tikka** Gegrilltes Hähnchenfleischstücke  
in Joghurtsauce mit indischem Brot und Reis dazu extra Currysauce..... 15,50 €
- 89 **Tandoori Mutton Tikka** Zartes, gegrilltes Lammfleisch  
mariniert mit Joghurtsauce, mit indischem Brot und Reis. .... 17,50 €
- 90 **Tandoori Scampi** Gegrillte Scampis in Koriander-  
joghurtsauce, mit indischem Brot ..... 17,50 €
- 92 **Tandoori Ente Tikka** Entenbrustfilet in Joghurt eingelegt  
und im Tandoori-Ofen auf einem Spieß gegrillt.  
Serviert mit indischem Brot und Reis. .... 17,50 €
- 94 **Namaste Mixed Tandoori Grill**  
Verschiedene Fleischspezialitäten (Huhn, Lamm, Ente)  
in einer würzigen Sauce mariniert und in Tandoori gebacken.  
Serviert mit indischem Brot und Reis. .... 18,90 €

## Biryani - Reisspezialitäten

- 95 **Chicken Biryani** Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet,  
mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln in Currysauce ..... 13,90 €
- 96 **Lamm Biryani** Zartes Lammfleisch gedünstet mit Basmati-Reis  
und orientalischen Gewürzen, Mandeln, Kokosraspeln  
und Rosinen in einer milden Sauce. .... 14,90 €
- 97 **Shahi Biryani** Zartes Lammfleisch, Hühnerfleisch,  
Zwiebeln, Rosinen, Mandeln sowie verschiedenes Gemüse  
und Gewürze in einer indischen Sauce. .... 15,50 €
- 98 **Jingha Biryani** Garnelen gedünstet mit Basmati-Reis  
und orientalischen Gewürzen ..... 14,90 €
- 99 **Vegetarisches Biryani** Basmati-Reis mit Gemüse  
und feinen Gewürzen gedünstet ..... 13,50 €

# Namaste



## Menü

### 110 Namaste Platte

Vorspeise: Dal Suppe

Hauptgericht: Ente Tikka, Mutton Vindaloo, Sabzi Korma | für 2 Pers..... 50,00 €

Beilage: Raita, Salat, Basmati-Reis, Papar und indisches Brot | für 3 Pers..... 66,00 €

Nachtisch: Kheer oder Mango Creme | für 4 Pers..... 85,00 €

---

### 111 Lahori Platte

Vorspeise: Chicken Suppe

Hauptgericht: Chicken Tikka, Alu Palak, Mutton Korma | für 2 Pers..... 45,00 €

Beilage: Raita, Papar, Salat, Basmati-Reis und indisches Brot | für 3 Pers..... 65,00 €

Nachtisch: Indisches Eis oder Mango Creme | für 4 Pers..... 85,00 €

---

### 112 Mughal Platte

Vorspeise: Mughal Suppe

Hauptgericht: Dal Tarka, Mutton Tikka, Chicken Exotisch | für 2 Pers..... 45,00 €

Beilage: Raita, Salat, Basmati-Reis, Papar und indisches Brot | für 3 Pers..... 65,00 €

Nachtisch: Kheer oder indisches Eis | für 4 Pers..... 85,00 €

---

### 113 Agra Platte

Vorspeise: Tomatensuppe

Hauptgericht: Namaste Mixgrill, Chicken Mango,  
Musroom Punjabi

Beilage: Raita, Salat, Basmati-Reis, Papar und indisches Brot | für 2 Pers..... 50,00 €

Nachtisch: Indisches Eis mit Mango, Sahne und Mandeln | für 3 Pers..... 66,00 €

o. Mango-Creme. | für 4 Pers..... 85,00 €

---

### 114 Sabzi Platte Vegetarisch auch Vegan erhältlich!

Vorspeise: Dal Suppe

Hauptgericht: Dal Chana, Mixed Sabzi, Mushroom Punjabi | für 2 Pers..... 43,00 €

Beilage: Raita, Salat, Basmati-Reis, Papar und indisches Brot | für 3 Pers..... 63,00 €

Nachtisch: Kheer oder Mango Creme | für 4 Pers..... 85,00 €

# Namaste



## Mittagstisch

Nur in der Woche von 11.30 - 14.30 Uhr  
(nicht an Wochenenden & Feiertagen)

### Suppen

- M1 **Dal Suppe**<sup>6</sup> Linsensuppe nach indischer Art..... 4,00 €  
M2 **Tomatensuppe**<sup>6</sup> Suppe nach indischer Art ..... 4,00 €  
M3 **Mughal Suppe**<sup>6</sup> Indische Gemüsesuppe ..... 4,00 €  
M4 **Chickensuppe**<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,14</sup> Hähnchensuppe nach indischer Art ..... 5,00 €

### Vegetarische Gerichte

- M5 **Mixed Sabzi** verschiedenes Gemüse in einer pikanten Currysauce..... 9,00 €  
M6 **Dal Tarka** indische Linsen mit Knoblauch und frischem Koriander ..... 9,00 €  
M7 **Alu Palak**<sup>a,b,c,h,i,m,n,s,1,5,6,7,8,10,11</sup> Kartoffeln, Spinat in  
pikanten Gewürzen gekocht ..... 9,00 €  
M8 **Musroom Korma**<sup>1,8</sup> frische Champignons mit Sahnesauce ..... 9,00 €

### Chicken Gerichte

- M9 **Chicken Curry**<sup>1,5,8</sup> Hähnchenbrustfilet gekocht  
mit Currysauce und feinen Gewürzen..... 10,00 €  
M10 **Chicken Palak**<sup>1,5,8</sup> Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten, gebraten  
und fr. Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart..... 10,00 €  
M11 **Chicken Sabzi**<sup>1,5,8</sup> Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse  
nach alter indischer Art ..... 10,00 €  
M12 **Chicken Exotisch**<sup>1,5,8,G</sup> Hähnchenbrustfilet mit Mango,  
Ananas, Currysauce und Mandeln ..... 10,00 €

### Mutton (Lamm Spezialitäten)

- M13 **Mutton Saag** Lammfleisch mit Spinat, Ingwer,  
Zwiebeln und verschiedenen indischen Gewürzen ..... 11,00 €  
M14 **Mutton Sabzi**<sup>5,7,8</sup> Lammfleisch mit versch. Gemüse in Currysauce..... 11,00 €  
M15 **Mutton Lahori** Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch,  
Tomaten und Paprika gebraten ..... 11,50 €

### Biryani

- M16 **Chicken Biryani** Zarte Hühnerfleischstücke mit Basmati-Reis gedünstet,  
mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln in Currysauce..... 10,50 €  
M17 **Vegetable Biryani** Basmati-Reis mit Gemüse  
und feinen Gewürzen gedünstet ..... 10,00 €

# Namaste

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

201	<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,3,4,7,8,9,10,13</sup>	0,3 l	2,70 €
202	<b>Cola Light</b> <sup>1,2,3,4,7,8,9,10,13</sup>	0,3 l	2,70 €
203	<b>Fanta</b> <sup>1,2,3,4,7,8,9,10</sup>	0,3 l	2,70 €
204	<b>Sprite</b> <sup>1,2,3,4,7,8,9,10</sup>	0,3 l	2,70 €
205	<b>Spezi</b> <sup>1,2,3,4,7,8,9,10</sup>	0,3 l	2,70 €
206	<b>Mineralwasser</b> Gerolsteiner Mineralwasser/Naturell	0,25 l	2,70 €
207	<b>Schweppes</b> <sup>2</sup> Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
208	<b>Ginger Ale</b> Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
209	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	3,00 €
210	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,00 €
211	<b>Apfelschorle</b>	0,3 l	3,00 €
212	<b>Apfelschorle</b>	0,5 l	4,50 €
213	<b>Cola, Fanta, Sprite</b> etc.	0,5 l	4,00 €

### Heiße Getränke

290	<b>Chai Masala</b> (ind. gewürzter Tee)	3,00 €
291	<b>Indischer Ingwer Tee</b>	3,00 €
292	<b>Indischer Tee mit Milch</b>	3,00 €
293	<b>Schwarzer Tee</b>	2,50 €
294	<b>Kännchen Tee</b>	4,00 €
295	<b>Pfefferminz Tee</b>	2,50 €
296	<b>Espresso</b>	2,70 €
297	<b>Tasse Kaffee</b>	2,70 €
298	<b>Kännchen Kaffee</b>	4,00 €
299	<b>Cappuccino</b> (mit Sahne)	2,70 €
300	<b>Cappuccino</b> (mit aufgeschäumter Milch)	2,70 €

### Indische Getränke

214	<b>Mangosaft</b>	0,25 l	4,00 €
215	<b>Guavasaft</b>	0,25 l	4,00 €
216	<b>Lassi</b> (salzig)	0,3 l	4,00 €
217	<b>Lassi</b> (süß)	0,3 l	4,00 €
218	<b>Mango Lassi</b>	0,3 l	4,50 €
219	<b>Bananen Lassi</b>	0,3 l	4,50 €
220	<b>Erdbeer Lassi</b>	0,3 l	4,50 €
221	<b>Mangoshake</b>	0,3 l	4,50 €
222	<b>Bananenshake</b>	0,3 l	4,50 €
223	<b>Erdbeershake</b>	0,3 l	4,50 €
224	<b>Vanilleshake</b>	0,3 l	4,50 €
225	<b>Mangoshorle</b>	0,25 l	4,50 €
226	<b>Mangoshorle</b>	0,5 l	5,50 €
227	<b>Guavashorle</b>	0,25 l	3,50 €
228	<b>Guavashorle</b>	0,5 l	5,50 €

#### Zusatzstoffe:

- 1 : Farbstoff
- 2 : Konservierungsstoff
- 3 : Antioxidationsmittel
- 4 : Geschmacksverstärker
- 5 : mit Nitrat
- 6 : geschwefelt
- 7 : geschwärzt
- 8 : gewachst
- 9 : mit Süßstoff
- 10 : mit Phosphat
- 11 : Nitritpökelsalz
- 12 : Milcheiweiß
- 13 : Koffeinhaltig
- 14 : mit Taurin
- 15 : kann bei übermäßigem Verzehr abführen wirken
- 16 : genetisch verändert
- 17 : mit Säuerungsmittel
- 18 : mit Stabilisatoren
- 19 : Stärke bei Fleischprodukten

#### Allergene:

- A : Glutenhaltiges Getreide
- B : Krebstiere
- C : Eier
- D : Fisch
- E : Nüsse
- F : Soja
- G : Milch
- H : Schalenfrüchte
- I : Lupine
- J : Weichtiere
- K : Sellerie
- L : Senf
- M : Sesam
- N : Schwefeloxid