

NAMASTE INDIA

Unser Familienunternehmen existiert nun schon seit 2005 hier in Frankfurt und über die Jahre hinweg konnten wir uns mittlerweile schon zu einer kleinen Institution in der Frankfurter Gastronomieszene entwickeln. Ganz im Sinne der traditionellen indischen Kultur steht bei uns die Familie im Mittelpunkt und definiert maßgeblich unsere Gastronomie-Philosophie. Nicht nur zu unserem langjährigen Personal und zu unseren Lieferanten, sondern auch zu unseren Kunden pflegen wir eine familiäre, persönliche Beziehung teilweise schon seit über 17 Jahren. Dennoch freuen wir uns täglich über neue Gesichter, denen wir ein Stück indische Kultur und Küche näherbringen können und von denen wir in Gesprächen ständig Neues lernen.

Wir, die Shettys und das langjährige, erfahrene Namaste-Team heißen Sie daher herzlich willkommen und sagen: Namaste!

Familie Shetty & Namaste-Team

NAMASTE INDIA

Since 2005, the Namaste Team has been involved in creating tongue-tingling flavored Indian cuisine. The dishes we serve are excitingly flavoursome due to the unique blend of exotic spices and herbs. Our experienced cooks have over 50 years of experience between them and are highly skilled in the diverse Indian cuisine and working with the traditional tandoor oven.

Our restaurant is a family run business with everyone being involved in the day to day business to ensure our customers have a direct line of communication with the restaurant owners themselves for feedback, special requests and to add a personal touch your experience. We have held a loyal relationship to our suppliers and customers for years, while getting to know them on a personal basis, and yet we are excited to see new faces each day and to make them part of this collective experience.

We are honored that you have chosen to visit us and look forward to providing you with a memorable experience.

Shetty Family & Namaste-Team

Our Exclusive Outlets in Mumbai (India):

Gokul Veg. Restaurant, Borivali (W) | Sudarshan Restaurant & Bar, Sakinaka, Andheri (E)
Chakra Restaurant & Bar, Andheri (E) | Curry Twist, Sakinaka, Andheri (E)
Hotel Shiv Palace, Matunga (W. Rly) | Satkar Veg. Restaurant, Wadala (W)

NAMASTE ist ein uralter Sanskrit Segensspruch:

*Ich ehre den Ort in Dir, wo das ganze Universum ruht.
Ich ehre den Ort in Dir, den Ort von Liebe und Licht,
von Wahrheit und Frieden. Wenn Du an diesem Ort
in Dir bist und ich bin an diesem Ort in mir,
dann sind wir EINS.*

Traditionell wird NAMASTE gesagt, während die Handflächen vor dem Herzen in Gebetsposition zusammengefaltet und Kopf und Schulter leicht gebeugt werden.



NAMASTE: An ancient Sanskrit blessing meaning

I honour the place within you where the entire Universe resides. I honour the place within you of Love Light, of Truth and Peace. When you are in that place in You and I am in that place in me, there is only ONE of us.

Traditionally, NAMASTE is said while bringing together both palms of the hands before the heart in prayer position and lightly bowing the head and shoulders.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Allergene

- [A] Glutenhaltiges Weizen
- [B] Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [C] Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [D] Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [E] Erdnüsse
- [F] Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [G] Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [H] Schalenfrüchte
- [I] Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [J] Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [K] Schwefeldioxid und Sulfite | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Liebe Gäste, bei Fragen zu allergenen Zutaten sprechen Sie uns bitte an – gern berät Sie unser Personal; auf Nachfrage erhalten Sie auch eine schriftliche Zutatenliste.

Dear Guests, If you have any questions about allergenic ingredients, please contact us. Our staff will be happy to advise you.

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

SUPPEN – SOOTHING SOUPS

-  0 **NAMASTE SPEZIAL SOUP** ^[A] 6,50 €
Wohltuend, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer und Nelken
Soothing Soup with Ginger, Garlic, Onion, Pepper & Clove
-  1 **DAL SUPPE / MULLIGATAWNY** ^[G] 5,50 €
Eine schmackhafte Suppe aus Linsen, verfeinert mit Sahne, Ingwer und Knoblauch
Tomato soup, garnished with cream, ginger and garlic
- 3 **CREAM OF CHICKEN SOUP** ^[G, A] 5,90 €
Hühnersuppe, pikant gewürzt, verfeinert mit Sahne
Chicken soup garnished with Indian herbs and cream

VORSPEISEN – APPETISERS

-  4 **PAPPADAMS (GERÖSTET)** 2,50 €
Zwei knusprige Linsenwaffeln mit Minzsoße und mixed pickles
Two Roasted Lentil Crackers
-  5 **MASALA PAPAD** 3,00 €
Linsenwaffeln, frittiert und mit fein gehackten Zwiebeln, Paprika und Tomaten garniert
Fried Papad served with chopped onions, capsicums and tomatoes
-  6 **HARA BHARA KABABS** ^[G, A] 7,90 €
Vegetarische Kababs aus einer Mischung aus Spinat, Gemüse, hausgemachtem Käse und grünem Chutney
Spinach Kababs with mixed grated vegetables and cottage cheese blended with green chutney

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

-  7 **SAMOSAS** ^[A] 7,90 €
Beliebte vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit frischem Gemüse, gut gewürzt
The celebrated triangular fried pastries stuffed with potato & peas
-  **VEGAN** 8 **FRESH CORN TIKKI** ^[A] 7,90 €
Tikkies aus Mais und Kartoffeln mit indischen Gewürzen
Delicious patties prepared with spicy mashed potatoes and corn
-  **VEGAN** 9 **VEGETABLE PAKORAS** ^[A] 7,90 €
Frische Kartoffeln und Aubergine in Kichererbsenteig eingelegt und frittiert
Fresh potatoes and eggplant fried in gramflour batter
-  **VEGAN** 10 **ONION PAKORAS** 7,90 €
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
Onion rings fried with gramflour batter flavoured with herbs
- 11 **PANEER CHEESE PAKORAS** ^[G] 7,90 €
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert
Fresh cottage cheese dipped in gramflour batter and fried
- 12 **FISH PAKORAS** ^[D] 9,90 €
Fischstücke im Kichererbsenmehlteig mit Kräutern mariniert und frittiert
Fish pieces marinated in gramflour with herbs, deep fried
- 13 **PRAWN PAKORAS** ^[B] 13,90 €
Königsgarnelen in Kichererbsenmehlteig mariniert und frittiert
King Prawns marinated in gramflour batter and deep fried
-  **VEGAN** **OPTIONAL** 14 **NAMASTE SPEZIAL-MIX PAKORA SPLATTER** ^[A, G] 15,90 €
Gemischte vegetarische Vorspeisen für 2 Personen
(Samosas, Vegetable Pakoras, Hara Bhara Kababs, Fresh corn Tikkis)
Mixed vegetarian starters for 2 persons
(Samosas, Vegetable Pakoras, Hara Bhara Kababs, Fresh corn Tikkis)
- 21 **CHICKEN TIKKA** ^[G] 18,90 €
Entbeinte Hähnchenfleischstücke in einer Marinade aus Chilipeper, Currypulver, Knoblauch und Ingwer
Grilled boneless chicken pieces, marinated with chili pepper, curry powder, garlic and ginger

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

TANDOORI SPEZIALITÄTEN – TANDOORI SPECIALITIES

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen für Holzkohle – besonders bekannt ist er dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einzigartiges Aroma erzeugt (alle Tandoori-Gerichte werden mit Reis serviert).

*Die Tandoori Gerichte werden mit einem kleinem Dip serviert, der allerdings Spuren von Nüssen enthält.
Alternativ kann dazu auch Raita (Joghurt) serviert werden.*

The tandoor is a traditional clay oven for charcoal – it is especially known for achieving an unique flavour with meat and bread (all tandoori dishes are served with rice).

*The tandoori dishes are served with a small dip, which may have traces of nuts.
Alternatively, raita (yoghurt) can be served with it.*

- | | | |
|----|--|---------|
| 20 | PANEER TIKKA SHASHLIK [G]
Hausgemachter Frischkäse in Stücken, würzig mariniert
und am Spieß gegrillt, mit einzigartigem Aroma
<i>Cottage cheese, marinated in tandoori masala and grilled on skewers</i> | 18,90 € |
| 21 | CHICKEN TIKKA [G]
Entbeinte Hähnchenfleischstücke in einer Marinade aus Chilipeper,
Currypulver, Knoblauch und Ingwer
<i>Grilled boneless chicken pieces, marinated with chili pepper, curry powder,
garlic and ginger</i> | 18,90 € |
| 22 | ROYAL BOMBAY GRILL [G]
Zarte Hähnchenfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß
im traditionellen Lehmofen gegrillt
<i>Tender marinated chicken pieces grilled in the Tandoor with intense
exotic spices</i> | 19,90 € |
| 25 | TANDOORI CHICKEN [G]
Hähnchenschenkel in Safransoße mariniert und am Spieß gegrillt
<i>Chicken legs marinated in saffron sauce and grilled in the Tandoor</i> | 18,90 € |
| 26 | ANGARA GRILL [G]
Zartes Hähnchenfleisch mit hochwertigen, exotischen Gewürzen
zubereitet und im Tandoor gegrillt
<i>Boneless pieces of chicken marinated for 24 hours and grilled in the Tandoor</i> | 18,90 € |

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

- | | | |
|----|--|---------|
| 27 | LAMM TIKKA ^[G] | 22,90 € |
| | Saftig marinierte Lammfleischstücke am Spieß und im Tandoor gegrillt | |
| | <i>Succulent lamb filet pieces grilled in the Tandoor in a unique, delicious marinade</i> | |
| 28 | OCEAN TIKKA / FISCH TIKKA ^[D, G] | 25,50 € |
| | Norwegischer Wildlachs in exotischen Gewürzen
mariniert und im Tandoor gegrillt | |
| | <i>Marinated Norwegian wild Salmon grilled in the Tandoor</i> | |
| 29 | SIZZLING KING PRAWNS ^[B, G] | 25,50 € |
| | Königsgarnelen würzig mariniert und im Tandoor gegrillt,
mit einzigartigem Aroma | |
| | <i>King prawns marinated in traditional spices and grilled in the Tandoor</i> | |
| 30 | NAMASTE TANDOORI SPEZIAL ^[G] | 25,90 € |
| | Eine köstliche Zusammenstellung aus Hähnchenfleisch-
und Lammfleischstücken in unterschiedlichen Marinaden, im Tandoor gegrillt –
vom Chefkoch empfohlen | |
| | <i>A delicious grill platter put together by the chef consisting
of chicken and lamb in varying marinades</i> | |

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

MEERESFRÜCHTE – SEA FOOD SOßENGERICHTE – GRAVIES – HANDI SE

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | GOAN KING PRAWNS [B, G, H]
Königsgarnelen zubereitet mit hochwertigen Gewürzen in einer geschmacksintensiven Currysoße
<i>King prawns cooked in a rich flavourful gravy</i> | 25,90 € |
| 41 | SHAHI JINGA MASALA [B, G, H]
Königsgarnelen gekocht in Butter mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten und frischem Ingwer
<i>King prawns cooked with oriental spices, tomatoes and ginger</i> | 25,90 € |
| 42 | NAMASTE JINGA SPECIAL [B, G, H]
Königsgarnelen gewürzt in gehaltvoller, exotischer Currysoße mit frischem Ingwer und gerösteten Zwiebeln
<i>King prawns cooked in spicy gravy with intense exotic spices</i> | 25,90 € |
| 44 | THE INDIAN OCEAN [D, G, H]
Ein Fischgericht der Extraklasse. Hierzu werden nur die feinsten Gewürze verwendet und aufwändig zubereitet – ein Soßengericht, das je nach Wunsch hochvariabel in der Schärfe ist
<i>Our high class fish dish of premium quality – prepared with only the richest flavours and the most exquisite ingredients and spices</i> | 25,90 € |
| 45 | NAMASTE FISH SPECIAL [D, G, H]
Hauseigenes Gericht nach Kreation des Chefkochs – würzig, gehaltvoll, mit Cashewnüssen
<i>Our special, original dish created by our very own chef</i> | 25,90 € |

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

HÄHNCHEN – CHICKEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | TANGRI MASALA [G, H]
Gegrillte Hähnchenschenkel in einer köstlichen Soße geschmort
<i>Grilled chicken legs cooked in a delicious curry</i> | 18,90 € |
| 51 | CHICKEN JALFRAZIE [G, H]
Hähnchen Currysoße mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika
<i>Chicken cooked in an exotic combination of spices, onions, tomatoes and capsicums</i> | 18,90 € |
| 52 | BUTTER CHICKEN [1, G, H]
Unser Bestseller! Das populäre, reichhaltige Curry wird zubereitet mit Sahne, frischen Tomaten, Garam masala, Cashewnüssen und Bockshornkleebblätter
<i>The classic dish: grilled, boneless pieces in a rich gravy</i> | 19,90 € |
| 54 | CHICKEN SHAHI KORMA [G, H]
Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen
<i>From the kitchens of the Moghul emperors: Tender chicken pieces cooked in a mild sauce with spices, cream and cashewnuts</i> | 18,90 € |
| 55 | CHICKEN TIKKA MASALA [1, G, H]
Der Klassiker! Marinierte, knochenlose, zarte Hähnchenfleischstücke im Tandoor gegrillt und anschließend in einer einzigartigen Soße gekocht
<i>Boneless pieces of chicken in the Tandoor, served in spicy onion gravy</i> | 19,90 € |
| 56 | MANGO CHICKEN CURRY [1, 2, G, H]
Zarte Hühnerfleischstücke in einer würzigen Sahnesoße mit Mango
<i>Succulent chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango</i> | 18,90 € |
| 57 | CHICKEN MOGHLAI [G, H]
Hähnchenteile in einer gelben Soße aus Cashewnüssen und Kokosmilch
<i>Chicken pieces cooked in cashewnut and coconut gravy</i> | 18,90 € |
| 59 | CHICKEN VINDALOO (SCHARF) [2, G, H]
Zarte Stücke aus Hähnchenbrust gegart in einer scharfen Soße aus Essig, gemahlene Granatapfelkernen und Chilis
<i>Chicken pieces cooked with in a tangy sauce, Pomegranate seeds and chillies</i> | 18,90 € |

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

- 60 **SPINACH CHICKEN CURRY / CHICKEN PALAK** 18,90 €
 Knochenlose Hähnchenfleischstücke in einer köstlichen,
 aromatischen Soße aus frischem Spinat
 *Boneless pieces of chicken breast cooked in fresh,
 aromatic and zesty spinach gravy*
- 61 **CHICKEN CHILI MASALA** ^[2, G, H] 18,90 €
 Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer
 speziellen, roten Chilisoße
 Chicken pieces cooked with onions, ginger, garlic and a special red chili sauce
- 62 **CHICKEN KOLHAPURI** 18,90 €
 Hähnchenbrustfilet in einem köstlichen, würzigen Curry
 mit getrocknetem roten Chili, frischem Ingwer und Koriander
 *Boneless chicken pieces in a delicious spicy gravy with fresh ginger, coriander
 and dried red chili infused with the bold and flavourful spices of the Kolhapur region*
- 63 **CHICKEN NAMASTE SPEZIAL** ^[G, H] 19,90 €
 Unser beliebtes hauseigenes Gericht. Hähnchenfleischstücke in einer
 intensiven Currysoße aus ayurvedischen Gewürzen, zermahlenden Cashewnüssen,
 Ingwer, frischem Koriander und Paprika
 *Our popular signature dish. Rich, flavourful chicken curry prepared with ayurvedic
 spices and herbs, fresh ginger, chili pepper and cashewnuts*

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

LAMM – LAMB

- 70 **LAMM TIKKA MASALA** [G, H] 21,90 €
Zarte Lammfleischstücke nach 24-stündiger Marinade eingelegt in eine köstliche Currysoße aus Chilipfeffer, Zwiebeln, frischem Koriander und Tomaten
Tender pieces of lamb marinated for 24 hours in a delicious curry sauce of chilli pepper, onions, fresh coriander and tomatoes
- 71 **LAMM SHAI KORMA** [G, H] 21,90 €
Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Lammfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen
From the kitchens of the Moghul emperors: Tender lamb pieces cooked in a mild sauce with spices, cream and cashewnuts
- 72 **LAMM MAKHANI** [G, H] 21,90 €
Das populäre Gericht aus Lammfleischstücken in einer aufwändig zubereiteten, geschmacksintensiven Currysoße mit frischen Tomaten
The popular dish of lamb pieces in an elaborately prepared, flavourful curry sauce with fresh tomatoes
- 73 **LAMB SPINACH CURRY / PALAK GHOSH** [G, H] 21,90 €
Zarte, knochenlose Lammfleischstücke in einer köstlichen, aromatischen Soße aus frischem Spinat
Succulent pieces of lamb cooked in an aromatic, delicious gravy with fresh spinach
- 74 **BHUNA GHOSH** [G, H] 23,90 €
Lammfleisch in einer ausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
Pieces of lamb cooked in a combination of spices, onions and tomatoes
- 76 **LAMM VINDALOO** [G, H] 21,90 €
Zarte Lammfleischstücke in einer sehr würzigen Soße mit Kartoffeln
Succulent pieces of lamb cooked, flavoured with spices
- 77 **LAMM NAMASTE SPEZIAL** [G, H] 23,90 €
Unser beliebtes hauseigenes Lammgericht, zubereitet vom Chefkoch mit frischem Gemüse, Tomaten, hochwertigen ayurvedischen Gewürzen und Ingwer
Our popular signature dish prepared with fresh vegetables, ayurvedic spices and ginger
- 78 **ROGAN JOSH** [G, H] 22,90 €
Das Gericht aus der Kashmir Region besteht aus geschmorten, knochenlosen Lammfleischstücken in einer würzigen Soße aus Nelken, Kardamon und Zimt
The dish from the Kashmir region. Tender, boneless lamb pieces cooked in a rich gravy with cinnamon, clove and cardamon

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

FÜR VEGETARIER UND VEGANER – VEGETARIAN AND VEGAN



Auf Anfrage bei der Bestellung können diese Gerichte auch vegan zubereitet werden.
If explicitly requested, these dishes can be prepared completely vegan.

-  **80** **SABJI JALFRAZIE** [G, H] **14,90 €**
Eine gesunde und bekömmliche Delikatesse aus verschiedenen Gemüsesorten
und frischem Paprika zubereitet
A healthy and tasty delicacy with mixed vegetables and capsicums
-  **81** **BANARASI BAINGAN** [G, H] **14,90 €**
Feingehackte Auberginen mit Ingwer und Koriander, in einer würzigen Soße
Chopped eggplants, served in a flavourful curry with fresh ginger and corander
- 83** **PANEER KOFTA** [G, H] **15,90 €**
Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse in einer würzigen Cashewsoße
Dumplings of cottage cheese cooked in cashewnut sauce
- 84** **PANEER MAKHANI** [G, H] **15,90 €**
Hausgemachter Käse in einer köstlichen Soße aus Tomaten –
eine vegetarische Delikatesse
Cottage cheese in a mild tomato sauce with special spices
- 85** **VEGETABLE MUGHLAI** [G, H] **14,90 €**
Verschiedenes Gemüse nach einem königlichen Rezept mit Joghurt
und Käse zubereitet
Mixed vegetables, cooked in a rich gravy of curds and cheese
-  **86** **ALOO PALAK** [G, H] **14,90 €**
Spinat und Kartoffeln, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Spinach and potatoes cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.



87 **PALAK PANEER** [G, H] 15,90 €
Blattspinat mit exotischen Gewürzen und hausgemachtem Frischkäse,
in Butter gebraten

Fresh homemade cheese with spinach, cooked in exotic spices

88 **PANEER TIKKA MASALA** [G, H] 15,90 €
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen,
am Spieß gegrillt und in einer Tomaten-Currysoße serviert

*Homemade Indian cheese with onions, capsicums and spices grilled
on skewers and served in a tomato gravy with herbs*

89 **TOMATO PANEER BHARTHA (scharf)** [G, H] 15,90 €
Hausgemachter Käse in pikanter Tomatensoße
Grated paneer cooked in spicy tomato gravy



90 **GREEN PEAS MUSHROOM MASALA** [G, H] 13,90 €
Champignons mit Paprika, Erbsen und Zwiebeln gebraten
und in Tomatensauce serviert

*Mushrooms cooked with capsicums, green peas, onions and served
in tomato gravy*



91 **VEG. KOLHAPURI** [G, H] 15,90 €
Gemüse in einem köstlichen, würzigen Curry mit getrocknetem, roten Chili,
frischem Ingwer und Koriander

*Vegetables in a delicious spices gravy with fresh ginger, coriander and dried red chili
infused with the bold and flavourful spices of the Kolhapur region*



92 **CHANNA MASALA** [G, H] 13,90 €
Kichererbsen mit frischen Gewürzen gekocht, mit Ingwer und Koriander
Chick-peas meticulously prepared in fresh ground masala and appetizing herbs

93 **ALOO GOBI MASALA** [G, H] 13,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln in einem Curry mit Tomaten und Sahne
Cauliflower and potatoes cooked with herbs and spices

94 **DAL MAKHANI** [G, H] 13,90 €
Schwarze Linsen in Curry mit Tomaten und Sahne
Black lentils, cooked with tomatoes and cream

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

-  95 **DAL PALAK** [G, H] 13,90 €
Gelbe Linsen Curry mit frischem Spinat
Yellow lentils cooked with fresh spinach
-  96 **BHINDI MASALA** [G, H] 15,90 €
Frisches Okra-Gemüse, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und Kräutern
Bhindi cooked with onions, tomatoes, spices and herbs
-  97 **VEG. NAMASTE SPEZIAL** [G, H] 16,90 €
Unser beliebtes hauseigene Gericht, zubereitet vom Chefkoch mit frischem Gemüse, Tomaten, hochwertigen ayurvedischen Gewürzen und Ingwer
Our popular signature dish prepared with fresh vegetables, ayurvedic spices and ginger
-  99 **DAL TADKA** [G, H] 13,90 €
Gewürzte gelbe Linsen in einer exotischen Soße mit Kreuzkümmelsamen
Yellow lentils in a flavourful gravy with fresh herbs and dried red chilli

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

BASMATI REISSPEZIALITÄTEN – SPECIALTIES WITH BASMATI RICE



- | | | |
|-----|--|---------|
| 101 | JEERA REIS
Basmatireis gekocht und mit Kümmel gebraten
<i>Basmati rice cooked, tempered with cumin seeds</i> | 3,50 € |
| 102 | PEAS PULAO
Basmatireis mit Erbsen und exotischen Früchten
<i>Basmati rice cooked with peas and dry fruits</i> | 5,90 € |
| 103 | VEGETABLE BIRYANI [G, H]
Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i>
<i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices served with Raita</i> | 15,90 € |
| 104 | CHICKEN BIRYANI [G, H]
Zartes Hähnchenfleisch, Basmatireis, Mandeln und Rosinen, gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i>
<i>Tender, boneless chicken pieces cooked with basmati rice, mildly spiced, served with Raita</i> | 18,90 € |
| 105 | LAMM BIRYANI [G, H]
Zartes Lammfleisch, Basmatireis, Mandeln und Rosinen gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i>
<i>Tender, boneless lamb pieces cooked with basmati rice, mildly spiced, served with Raita</i> | 20,90 € |
| 106 | PRAWNS BIRYANI [B, H]
Königsgarnelen, Basmatireis, Mandeln und Rosinen, gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i>
<i>King prawns cooked with basmati rice, mildly spiced, served with Raita</i> | 23,90 € |

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.


Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.


ROTI – BROT – BREAD

- | | | |
|---|--|--------|
| 109 | BUTTER ROTI [A, G]
Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, frisch im Tandoor gebacken
<i>Buttered whole wheat bread freshly prepared in the Tandoor</i> | 2,90 € |
|  110 | TANDOORI ROTI [A, G]
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit <i>Ajwain</i> gebacken
<i>Whole wheat bread freshly prepared in the Tandoor</i> | 2,90 € |
|  111 | AJWAIN ROTI [A, G]
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit <i>Ajwain</i> gebacken
<i>Whole wheat bread prepared with Ajwain seed</i> | 2,90 € |
|  112 | METHI ROTI [A]
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornkleebblättern
<i>Whole wheat bread baked with fenugreek leaves</i> | 2,90 € |
| 113 | NAAN [A, C, G]
Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken
<i>Leavened bread made from fine flour</i> | 2,90 € |
| 114 | BUTTER NAAN [A, C, G]
Gebuttertes Naan-Brot
<i>Buttered Naan</i> | 3,50 € |
| 115 | GARLIC NAAN [A, C, G]
Frisch zubereitetes, indisches Fladenbrot direkt aus dem traditionellen Lehmofen mit leckerem Knoblauch
<i>Fresh Naanbread from the traditional tandoor prepared with garlic</i> | 4,50 € |
| 116 | HARA NAAN [A, C, G]
Grünes Fladenbrot mit Erbsen und feinen pikanten Gewürzen gefüllt
<i>Leavened bread stuffed with herbs and green peas</i> | 4,50 € |
| 117 |  NAMASTE GARLIC & CHEESE NAAN [A, C, G] 
Unser sehr populäres hauseigene Fladenbrot, frisch zubereitet mit Knoblauch und Käsefüllung
<i>Our popular, signature Naanbread freshly prepared with garlic and cheese stuffing</i> | 4,90 € |

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

 118 **PARATHA LACHHEDAR** [A, G] 4,90 €
Spezielles blättriges Brot aus Vollkornmehl, mit Butter gebacken
Special layered leavened bread, roasted with butter

 119 **ALOO PARATHA** [A, G] 4,90 €
Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
Rich bread stuffed with spiced potaoes

121 **JUNGLE NAAN** [A, C, G] 4,90 €
Ein intensives, aromatisches Naan nach köstlicher NAMASTE Art
A delicious creation by our kitchen with fresh garlic

122 **CHEESE NAAN** [A, C, G] 4,90 €
Das hausgemachte, frisch zubereitete Fladenbrot enthält eine Käsefüllung
A naan stuffed with cheese and freshly prepared


123 **BHATURA** [A, C, G] 4,90 €
Ein leckeres, ballonartiges Fladenbrot aus dem nördlichen Teil Indiens
A delicious, fluffy bread from the northern regions of the subcontinent

124 **PESHWARI NAAN** [A, C, G] 4,90 €
Ein süßliches Naan, zubereitet mit Kokosnuss und Rosinen
A sweet Naan prepared with coconut and raisins

BEILAGEN – SIDE DISHES

131 **RAITA** [G] 4,00 €
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen
Cool whipped yoghurt with onions, cucumber and herbs

132 **BOONDI RAITA** [G] 5,00 €
Erfrischender Joghurt mit Gewürzen und Boondi
Yoghurt flavored with herbs and boondi

 133 **GEMISCHTER SALAT** [2, G] 5,90 €
Frischer grüner Salat mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Tomaten,
mit Joghurt-Dressing
Fresh Garden salad served with yoghurt dressing

135 **GRÜNE CHILIS, FRISCHE ZWIEBELN UND ZITRONE** 2,50 €
Green chillies, fresh onions and lemon

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

NACHTISCH – DESSERTS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 160 | BADAM PISTA KULFI [G, H]
Indische Eiscreme mit Mandeln und Pistazien aus Mamas Küche
<i>Indian style ice cream with almonds and pistachios made in mom's kitchen</i> | 6,90 € |
| 161 | MANGO KULFI [2, G, H]
Indische Eiscreme mit Mango aus Mamas Küche
<i>Indian style mango ice cream made in mom's kitchen</i> | 6,90 € |
| 162 | GULAB JAMUN [A, G, H]
Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien und Kardamom
<i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios and cardamom seeds</i> | 6,90 € |
| 163 | FIRNI [G, H]
Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen
<i>Milk pudding prepared with rosewater, almonds, pistachio and raisins</i> | 6,90 € |
| 164 | GAJAR KA HALWA [G, H]
Süßer Karotten-Milchpudding mit Kardamom und Mandeln
<i>Carrots pudding with cardamom and almonds</i> | 6,90 € |
| 165 | NAMASTE EIS [G]
Vanilleeis in Mangocreame
<i>Vanilla ice cream in mango cream</i> | 6,90 € |
| 166 | RAS MALAI [A, G, H]
Eine sehr raffinierte Nachspeise aus Milch und Zucker
<i>A Bengali delicacy prepared with milk and sugar</i> | 7,90 € |
| 167 | GULAB JAMUN & ICE CREAM [1, 2, A, G, H]
Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien, Kardamom und Vanille-Eis
<i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios, cardamom seeds and melted ice cream</i> | 8,20 € |

APERITIF

226	Pernod	5,00 €
227	Noilly Prat	5,50 €
228	Sherry Dry / Medium	5,50 €
229	Martini Bianco / Extra Dry	5,50 €
230	Martini D'oro / Rosso	5,50 €
231	Aperol Spritz	6,50 €
232	Campari	6,00 €
233	Fine Ruby Port (Portwein)	6,50 €
234	Americano	8,00 €
235	Hugo	6,50 €

APERITIF COCKTAIL

236	Grape Gimlet <i>Fresh limes and grapes with gin</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,50 €
237	Bombay <i>Vermouth, brandy, martini and pernod</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,50 €
238	NAMASTE <i>Champagne, Aperol, grapefruit and Angostura bitter</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,50 €
239	Margarita <i>Cointreau, fresh lime, white tequila, salt</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,95 €
240	Martini Cocktail <i>Gin and vermouth</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,95 €
241	Bellini <i>Champagne and peach</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,50 €

BIER

215	Radeberger <i>vom Fass</i>	[3, A]	0,2l	3,00 €
216	Radeberger <i>vom Fass</i>	[3, A]	0,4l	4,50 €
217	Clausthaler alkoholfrei	[3, A]	0,33l	3,50 €
217	Weizenbier / Weizenbier alkoholfrei	[1, 3, A]	0,5l	4,50 €
222	Indisches Bier <i>Kingfisher</i>	[1, 3, A]	0,3l	4,95 €
223	Radler <i>vom Fass</i>	[1, 3, 7, A]	0,2l	3,00 €
224	Radler groß <i>vom Fass</i>	[1, 3, 7, A]	0,4l	4,50 €

WEISSWEIN (GLAS)

242	Riesling	[9, L]	0,2l	6,90 €
243	Chardonnay	[9, L]	0,2l	6,90 €

ROSÉWEIN (GLAS)

244	Rosé	[9, L]	0,2l	6,90 €
-----	------	--------	------	--------

ROTWEIN (GLAS)

245	Merlot	[9, L]	0,2l	6,90 €
246	Tempranillo (Spanien)	[9, L]	0,2l	6,90 €

PROSECCO

247	Prosecco	[9, L]	0,1l	5,50 €
246	Prosecco (Flasche)	[9, L]	0,75l	32,00 €

CHAMPAGNER

250	Henri de Verlaine brut (Piccolo)		0,375l	18,90 €
251	Moët & Chandon Nectar Impérial		0,75l	80,00 €
252	Veuve Clicquot brut		0,75l	80,00 €

WEISSWEIN (FLASCHE)

253	Rheingau Riesling	[9, L]	0,75l	38,90 €
254	Pinot Grigio (Italien)	[9, L]	0,75l	38,90 €
255	Chadonnay	[9, L]	0,75l	38,90 €
256	Chablis	[9, L]	0,75l	48,90 €

ROSÉWEIN (FLASCHE)

257	Rosé	[9, L]	0,75l	38,90 €
-----	------	--------	-------	---------

ROTWEIN (FLASCHE)

258	Tempranillo (Spanien)	[9, L]	0,75l	38,90 €
259	Cavanza (Chile)	[9, L]	0,75l	38,90 €
260	Doppio Passio (Italien)	[9, L]	0,75l	48,90 €

COCKTAILS

261	Pina Colada	[1, 2, 4, 7, 9, 11]		9,50 €
	Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Kokosnuss, Sahne			
262	Mango Colada	[1, 2, 4, 7, 9, 11]		9,50 €
	Mangosaft, Brandy, Weißer Rum, Kokosnuss, Sahne			
263	Caipirinha	[1, 2, 4, 7, 9, 11]		9,50 €
	Limetten, Cachaça, brauner Zucker			

264	Mumbai	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,50 €
	Weißer Rum, Limetten, Kumquats, Mango		
265	Mojito	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,50 €
	Weißer Rum, frische Minze, frischer Limonensaft, Soda		
266	Mai Tai	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,50 €
	Brauner und Weißer Rum, Apricot Brandy, frischer Limonensaft, Mandelsirup, Ananassaft		
267	Singapore Sling	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,50 €
	Gin, frischer Limonensaft		
268	Bombay Crush	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,50 €
	Campari, Martini Rosso, Soda		

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

317	Virgin Colada	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
	Kokosnuss, Mangosaft und Ananassaft		
318	Sunshine	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
	Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Maracujasaft		
319	Ipanema	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
	Limetten, Ginger Ale, Soda		
320	Lemonade	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
	Limetten, Kumquats, Grapefruitsaft, Cranberrysaft		

TEQUILA

269	Tequila	2cl	4,50 €
-----	---------	-----	--------

GIN

270	Gordon's Gin	2cl	5,90 €
271	Bombay Sapphire	2cl	6,90 €
272	Hendrick's Gin	2cl	8,00 €

WODKA

273	Absolut	2cl	6,50 €
275	Smirnoff	2cl	6,50 €
275	Grey Goose	2cl	8,50 €

GRAPPA

276	Chardonnay Grappa	2cl	6,00 €
-----	-------------------	-----	--------

SCHNÄPSE

277	Jägermeister	2cl	4,00 €
278	Mango-Schnaps	2cl	4,00 €
279	Averna	2cl	4,00 €
280	Fernet Branca	2cl	4,00 €
281	Ramazotti	2cl	4,00 €

LIKÖRE

282	Baileys	2cl	4,00 €
283	Sambuca	2cl	4,00 €
284	Amaretto	2cl	4,00 €
285	Grand Marnier	2cl	5,50 €
286	Calvados	2cl	6,50 €
287	Kahlua	2cl	5,50 €
288	Pepino Peach	2cl	5,50 €
289	Cointreau	2cl	5,00 €

BRANDY/COGNAC

290	Metaxa	2cl	5,50 €
291	Remy Martin	2cl	7,00 €
292	Hennessy	2cl	15,00 €

RUM

293	Bacardi	3cl	6,50 €
294	Old Monk (Indian)	3cl	6,50 €
295	Zacapa	3cl	14,50 €

BLENDED WHISKEY

296	Four Roses	4cl	8,00 €
297	Tullamore	4cl	8,00 €
298	Jack Daniels	4cl	8,00 €
299	Canadian Club	4cl	8,00 €
300	Jim Beam	4cl	8,00 €
301	Dimple	4cl	8,00 €
302	Ballantine's	4cl	9,00 €
303	Chivas Regal	4cl	9,00 €
304	Johnnie Walker Red Label	4cl	9,00 €
305	Johnnie Walker Black Label	4cl	9,50 €
306	Johnnie Walker Double Black	4cl	12,00 €

MALT SCOTCH

307	Glenfiddich	4 cl	8,00 €
308	Lagavulin	4 cl	12,50 €
309	Glenlivet	4 cl	12,00 €
310	Oban	4 cl	12,00 €
311	Taliske	4 cl	12,00 €
312	Highland Park	4 cl	12,00 €
313	Jameson	4 cl	12,00 €
314	Bushmills	4 cl	12,00 €
315	Ardbeg	4 cl	12,00 €
316	Grant's	4 cl	12,00 €

INDISCHE GETRÄNKE – INDIAN DRINKS

181	Mithi Lassi Gesüßtes Joghurtgetränk, sehr erfrischend <i>Sweet yoghurt drink</i>	[G]	400 ml	4,50 €
182	Lassi Masaledar Gesalzenes Joghurtgetränk, sehr erfrischend <i>Salted yoghurt drink</i>	[G]	400 ml	4,50 €
183	Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango <i>Mango flavoured yoghurt drink</i>	[1, 2, 11, G]	400 ml	4,90 €
184	Bananen Lassi Joghurtgetränk mit Bananensirup <i>Banana syrup yoghurt drink</i>	[1, 2, 11, G]	400 ml	4,90 €
185	Kokosnuss Lassi Joghurtgetränk mit Kokosnuss-Sirup <i>Coconut syrup yoghurt drink</i>	[1, 2, 11, G]	400 ml	4,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

189	Coca Cola Light	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	2,90 €
190	Coca Cola Light groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,00 €
191	Coca Cola	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	2,90 €
192	Coca Cola groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,00 €
193	Fanta/Sprite	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	2,90 €
194	Fanta/Sprite groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,00 €
195	Spezi	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	2,90 €
196	Spezi Groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,00 €
197	Stilles Wasser		0,251	2,50 €
198	Mineralwasser		0,251	2,50 €
199	Stilles Wasser / Mineralwasser		1,01	5,90 €
200	Bitter Lemon	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,60 €
201	Tonic Water	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,60 €
202	Ginger Ale	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,60 €
203	Apfelsaft	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,50 €
204	Apfelsaft groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
205	Apfelschorle	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	2,90 €
206	Apfelschorle groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,00 €
207	Orangensaft	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,50 €
208	Fruchtsäfte Mango Maracuja Ananas Grapefruit	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
209	Fruchtsäfte groß Mango Maracuja Ananas Grapefruit	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	5,00 €

Allergiker aufgepasst! Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren, sodass wir Sie darüber aufklären können und evtl. unsere Gerichte anpassen können. Informationen zur Allergenen und Weiteres erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Dear customers, kindly inform us of any food allergies (e.g.: nuts) and intolerances (e.g.: lactose, gluten) before ordering so that we can give you extensive information of our ingredients. If necessary and possible we will modify our dishes to your individual needs, intolerances and allergies. Feel free to ask us about further information concerning our food.

SPEZIAL MITTAGSMENÜS

Mittagsangebote gelten nur montags bis freitags von 11:30 bis 15:00 Uhr

M 1	MITTAGSMENÜ – VEG. THALI Vegetable + Dal (Linsen) + Basmatireis + Pickles + Raita (gewürzter Joghurt)	10,50 €
M 2	MITTAGSMENÜ – SHAHI THALI Hühnchencurry + gemischtes Gemüse + Dal (Linsen) Basmatireis + Pickles + Raita (gewürzter Joghurt)	11,80 €
M 3	MITTAGSMENÜ – NAMASTE SPEZIAL THALI Lammcurry + Vegetable Curry + Basmatireis + Dal (Linsen) + Pickles + Raita (gewürzter Joghurt)	12,80 €
M 4	VEGETABLE BIRYANI Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen <i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices served with Raita</i>	10,50 €
M 5	CHICKEN BIRYANI Zarte entbeinte Hühnerfleischstücke mit Basmatireis gedünstet und mild gewürzt mit Mandeln und Rosinen <i>Tender boneless chicken pieces with Basmati rice, mildly spiced with almonds and raisins served with raita</i>	11,50 €
M 6	LAMM BIRYANI Zartes Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet und mild gewürzt mit Mandeln und Rosinen <i>Tender lamb pieces with Basmati rice, mildly spiced with almonds and raisins served with raita</i>	13,50 €
M 7	FRISCHER SALAT MIT GEGRILTEM HÄHNCHEN Hühnerfleischstücke am Spieß gegrillt und auf frischen Salatteller mit indischer Dressing. <i>Tandoori grilled chicken atop a bed of greens with zesty Indian-style salad dressing</i>	12,50 €
M 8	CHICKEN TIKKA Hähnchenbrust gut mariniert mit Gewürzen und in einem Tandoor gegrillt <i>Finely spiced, marinated Chicken pieces cooked in a Tandoor</i>	12,50 €