

## 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 18 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 flavorsome 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. Gerne 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.*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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 SPECIAL SOUP** <sup>[A]</sup> 6,90 €  
Wohltuend, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer und Nelken  
*Soothing Soup with ginger, garlic, onion, pepper & clove*
-  1 **DAL SUPPE / MULLIGATAWNY** <sup>[G]</sup> 6,90 €  
Eine schmackhafte Suppe aus Linsen, verfeinert mit Sahne, Ingwer und Knoblauch  
*Delicious lentil soup, garnished with cream, ginger and garlic*
- 3 **CREAM OF CHICKEN SOUP** <sup>[G, A]</sup> 6,90 €  
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** 8,90 €  
Vegetarische Kababs aus einer Mischung aus Spinat, Gemüse und Gewürzen  
*Spinach Kababs with mixed grated vegetables and exotic spices*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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** <sup>[A]</sup> 8,90 €  
Beliebte vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit frischem Gemüse, gut gewürzt  
*The celebrated triangular fried pastries stuffed with potato & peas*
-  8 **FRESH CORN TIKKI** 8,90 €  
Tikkies aus Mais und Kartoffeln mit indischen Gewürzen  
*Delicious patties prepared with spicy mashed potatoes and corn*
-  9 **VEGETABLE PAKORAS** 8,90 €  
Frische Kartoffeln und Aubergine in Kichererbsenteig eingelegt und frittiert  
*Fresh potatoes and eggplant fried in gramflour batter*
-  10 **ONION PAKORAS** 8,90 €  
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert  
*Onion rings fried with gramflour batter flavoured with herbs*
- 12 **FISH PAKORAS** <sup>[D]</sup> 10,90 €  
Fischstücke im Kichererbsenmehlteig mit Kräutern mariniert und frittiert  
*Fish pieces marinated in gramflour with herbs, deep fried*
-  14 **NAMASTE SPEZIAL-MIX PAKORA SPLATTER** <sup>[A]</sup> 16,90 €  
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 Tikkies)
- 20 **PANEER TIKKA SHASHLIK** <sup>[G]</sup> 19,90 €  
Hausgemachter Frischkäse in Stücken, würzig mariniert  
und am Spieß gegrillt, mit einzigartigem Aroma  
*Cottage cheese, marinated in tandoori masala and grilled on skewers*
- 21 **CHICKEN TIKKA** <sup>[G]</sup> 20,90 €  
Entbeinte Hähnchenfleischstücke in einer Marinade aus Chilipeper,  
Currypulver, Knoblauch und Ingwer  
*Grilled boneless chicken pieces, marinated with chili pepper, curry powder,  
garlic and ginger*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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 einer kleinen Soße als Beilage serviert, die allerdings glutenhaltig ist und Spuren von Nüssen enthält. Alternativ kann dazu auch Raita (Joghurt) serviert werden (ohne Gluten, ohne Nüsse).*

*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 sauce, which may have traces of nuts and contains gluten. Alternatively, raita (yoghurt) can be served with it which does not contain any nuts or gluten.*

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

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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 | <b>LAMM TIKKA</b> <sup>[G]</sup>   | 25,90 € |
|    | 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 | <b>OCEAN TIKKA / FISCH TIKKA</b> <sup>[D, G]</sup>   | 27,90 € |
|    | Norwegischer Wildlachs in exotischen Gewürzen<br>mariniert und im Tandoor gegrillt   |         |
|    | <i>Marinated Norwegian wild salmon grilled in the Tandoor</i>  |         |
| 29 | <b>SIZZLING KING PRAWNS</b> <sup>[B, G]</sup>  | 27,90 € |
|    | Königsgarnelen würzig mariniert und im Tandoor gegrillt,<br>mit einzigartigem Aroma  |         |
|    | <i>King prawns marinated in traditional spices and grilled in the Tandoor</i>  |         |
| 30 | <b>NAMASTE TANDOORI SPEZIAL</b> <sup>[G]</sup>   | 27,90 € |
|    | Eine köstliche Zusammenstellung aus Hähnchenfleisch-<br>und Lammfleischstücken in unterschiedlichen Marinaden, im Tandoor gegrillt –<br>vom Chefkoch empfohlen |         |
|    | <i>A delicious grill platter put together by the chef consisting<br/>of chicken and lamb in varying marinades</i>  |         |

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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 [A, B, G, H] 27,90 €  
Königsgarnelen zubereitet mit hochwertigen Gewürzen in einer geschmacksintensiven Currysoße  
*King prawns cooked in a rich flavourful gravy*
- 41 SHAHI JINGA MASALA [A, B, G, H] 27,90 €  
Königsgarnelen gekocht in Butter mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten und frischem Ingwer  
*King prawns cooked with oriental spices, tomatoes and ginger*
- 42 NAMASTE JINGA SPECIAL [A, B, G, H] 27,90 €  
Königsgarnelen gewürzt in gehaltvoller, exotischer Currysoße mit frischem Ingwer und gerösteten Zwiebeln  
*King prawns cooked in a spicy gravy with intense exotic spices*
- 44 THE INDIAN OCEAN [A, D, G, H] 27,90 €  
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  
*Our high class fish dish of premium quality – prepared with only the richest flavours and the most exquisite ingredients and spices*
- 45 NAMASTE FISH SPECIAL [A, D, G, H] 27,90 €  
Hauseigenes Gericht nach Kreation des Chefkochs – würzig, gehaltvoll, mit Cashewnüssen  
*Our special, original dish created by our very own chef*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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 | <b>TANGRI MASALA</b> [A, G, H]<br>Gegrillte Hähnchenschenkel in einer köstlichen Soße geschmort<br><i>Grilled chicken legs cooked in a delicious curry</i>   | 20,90 € |
| 51 | <b>CHICKEN JALFRAZIE</b> [A, G, H]<br>Hühnchen-Currysoße mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika<br><i>Chicken cooked in an exotic combination of spices, onions, tomatoes and capsicums</i>   | 20,90 € |
| 52 | <b>BUTTER CHICKEN</b> [1, A, G, H]<br>Unser Bestseller! Das populäre, reichhaltige Curry wird zubereitet mit Sahne, frischen Tomaten, Garam masala, Cashewnüssen und Bockshornkleebblätter<br><i>The classic dish: grilled, boneless pieces in a rich gravy</i>                                      | 21,90 € |
| 54 | <b>CHICKEN SHAHI KORMA</b> [A, G, H]<br>Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen<br><i>From the kitchens of the Moghul emperors: Tender chicken pieces cooked in a mild sauce with spices, cream and cashewnuts</i> | 20,90 € |
| 55 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> [1, A, G, H]<br>Der Klassiker! Marinierte, knochenlose, zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt und anschließend in einer einzigartigen Soße gekocht<br><i>Boneless pieces of chicken in the Tandoor, served in spicy onion gravy</i>                              | 21,90 € |
| 56 | <b>MANGO CHICKEN CURRY</b> [1, 2, A, G, H]<br>Zarte Hühnerfleischstücke in einer süßen Sahnesoße mit Mango<br><i>Succulent chicken pieces cooked in a sweet cream sauce with mango</i>   | 21,90 € |
| 59 | <b>CHICKEN VINDALOO (SCHARF)</b> [2, A, G, H]<br>Zarte Stücke aus Hähnchenbrust gegart in einer scharfen Soße aus Essig, gemahlene Granatapfelkernen und Chilis<br><i>Chicken pieces cooked with in a tangy sauce, Pomegranate seeds and chillies</i>  | 21,90 € |

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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** [A, G, H]      20,90 €  
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, A, G, H]      20,90 €  
Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Soja und Knoblauch  
in einer speziellen Chilisoße  
*Chicken pieces cooked with onions, ginger, garlic and a special red chili sauce*
- 62      **CHICKEN KOLHAPURI** [A, G, H]      20,90 €  
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** [A, G, H]      21,90 €  
Unser beliebtes hauseigenes Gericht. Hähnchenbrustfilet 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*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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** [A, G, H] 23,90 €  
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** [A, G, H] 23,90 €  
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** [A, G, H] 23,90 €  
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 GHOST** [A, G, H] 23,90 €  
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 GHOSHT** [A, G, H] 24,90 €  
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** [A, G, H] 23,90 €  
Zarte Lammfleischstücke in einer sehr würzigen Soße mit Kartoffeln  
*Succulent pieces of lamb cooked, flavoured with spices*
- 77 **LAMM NAMASTE SPEZIAL** [A, G, H] 24,90 €  
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** [A, G, H] 23,90 €  
Das Gericht aus der Kashmir Region besteht aus geschmorten, knochenlosen Lammfleischstücken in einer würzigen Soße aus Nelken, Kardamon und Zimt und Öl  
*The dish from the Kashmir region. Tender, boneless lamb pieces cooked in a rich gravy with cinnamon, clove and cardamon and oil*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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** [A, G, H] **16,90 €**  
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** [A, G, H] **17,90 €**  
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** [A, G, H] **17,90 €**  
Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse in einer milden, cremigen Cashewsoße  
*Dumplings of home-made cheese cooked in cashewnut sauce*
- 84** **PANEER MAKHANI** [A, G, H] **17,90 €**  
Hausgemachter Käse in einer köstlichen Soße aus Tomaten –  
eine vegetarische Delikatesse  
*Home-made cheese in a mild tomato sauce with special spices*
- 85** **VEGETABLE MUGHLAI** [A, G, H] **16,90 €**  
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** [A, G, H] **16,90 €**  
Spinat und Kartoffeln, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  
*Spinach and potatoes cooked with tomatoes, onions, ginger and garlic*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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** [A, G, H] 17,90 €  
Blattspinat mit exotischen Gewürzen und hausgemachtem Frischkäse,  
in Butter gebraten  
*Fresh home-made cheese with spinach, cooked in exotic spices*
- 88 **PANEER TIKKA MASALA** [A, G, H] 17,90 €  
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika und indischen Gewürzen,  
am Spieß gegrillt und in einer Tomaten-Currysoße serviert  
*Home-made Indian cheese with onions, capsicums and spices grilled  
on skewers and served in a tomato gravy with herbs*
- 89 **TOMATO PANEER BHARTHA (scharf)** [A, G, H] 17,90 €  
Hausgemachter Käse in pikanter Tomatensoße  
*Grated paneer cooked in spicy tomato gravy*
-  90 **GREEN PEAS MUSHROOM MASALA** [A, G, H] 16,90 €  
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** [A, G, H] 17,90 €  
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** [A, G, H] 16,90 €  
Kichererbsen mit frischen Gewürzen gekocht, mit Ingwer und Koriander  
*Chick-peas meticulously prepared in fresh ground masala and appetizing herbs*
-  93 **ALOO GOBI MASALA** [A, G, H] 16,90 €  
Blumenkohl und Kartoffeln in einem Curry mit Tomaten und Sahne  
*Cauliflower and potatoes cooked with herbs and spices*
- 94 **DAL MAKHANI** [A, G, H] 16,90 €  
Schwarze Linsen in Curry mit Tomaten und Sahne  
*Black lentils, cooked with tomatoes and cream*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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** [A, G, H] 16,90 €  
Gelbe Linsen Curry mit frischem Spinat  
*Yellow lentils cooked with fresh spinach*

 96 **BHINDI MASALA** [A, G, H] 17,90 €  
Frisches Okra-Gemüse, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und Kräutern  
*Bhindi cooked with onions, tomatoes, spices and herbs*

 97 **VEG. NAMASTE SPEZIAL** [A, G, H] 18,90 €  
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** [A, G, H] 16,90 €  
Gewürzte gelbe Linsen in einer exotischen Soße mit Kreuzkümmelsamen  
*Yellow lentils in a flavourful gravy with fresh herbs and dried red chilli*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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 | <b>JEERA REIS</b> <sup>[A]</sup><br>Basmatireis gekocht und mit Kümmel gebraten<br><i>Basmati rice cooked, tempered with cumin seeds</i>   | 3,90 €  |
| 102 | <b>PEAS PULAO</b> <sup>[A, G]</sup><br>Basmatireis mit Erbsen<br><i>Basmati rice cooked with peas</i>  | 6,90 €  |
| 103 | <b>VEGETABLE BIRYANI</b> <sup>[A, G, H]</sup><br>Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i><br><i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices served with Raita</i>   | 16,90 € |
| 104 | <b>CHICKEN BIRYANI</b> <sup>[A, G, H]</sup><br>Zartes Hähnchenfleisch, Basmatireis und Mandeln,<br>gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i><br><i>Tender, boneless chicken pieces cooked with basmati rice, mildly spiced,<br/>served with Raita</i> | 20,90 € |
| 105 | <b>LAMM BIRYANI</b> <sup>[A, G, H]</sup><br>Zartes Lammfleisch, Basmatireis und Mandeln,<br>gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i><br><i>Tender, boneless lamb pieces cooked with basmati rice, mildly spiced,<br/>served with Raita</i>           | 22,90 € |
| 106 | <b>PRAWNS BIRYANI</b> <sup>[A, B, G, H]</sup><br>Königsgarnelen, Basmatireis und Mandeln,<br>gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit <i>Raita</i><br><i>King prawns cooked with basmati rice, mildly spiced, served with Raita</i>                               | 24,90 € |

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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   | <b>BUTTER ROTI</b> [A, G]<br>Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, frisch im Tandoor gebacken<br><i>Buttered whole wheat bread freshly prepared in the Tandoor</i>  | 2,90 € |
|  110  | <b>TANDOORI ROTI</b> [A]<br>Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken<br><i>Whole wheat bread freshly prepared in the Tandoor</i>  | 2,90 € |
|  111  | <b>AJWAIN ROTI</b> [A, G]<br>Fladenbrot aus Vollkornmehl mit <i>Ajwain</i> gebacken<br><i>Whole wheat bread prepared with Ajwain seed</i>  | 2,90 € |
|  112 | <b>METHI ROTI</b> [A]<br>Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornkleebblättern<br><i>Whole wheat bread baked with fenugreek leaves</i>  | 2,90 € |
| 113   | <b>NAAN</b> [A, C, G]<br>Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken<br><i>Leavened bread made from fine flour</i>  | 3,90 € |
| 114   | <b>BUTTER NAAN</b> [A, C, G]<br>Gebuttertes Naan-Brot<br><i>Buttered Naan</i>  | 4,50 € |
| 115   | <b>GARLIC NAAN</b> [A, C, G]<br>Frisch zubereitetes, indisches Fladenbrot direkt aus dem traditionellen Lehmofen mit leckerem Knoblauch<br><i>Fresh Naanbread from the traditional tandoor prepared with garlic</i>  | 4,90 € |
| 116   | <b>HARA NAAN</b> [A, C, G]<br>Grünes Fladenbrot mit Erbsen und feinen pikanten Gewürzen gefüllt<br><i>Leavened bread stuffed with herbs and green peas</i>   | 5,50 € |
| 117   |  <b>NAMASTE GARLIC &amp; CHEESE NAAN</b> [A, C, G] <br>Unser sehr populäres hauseigene Fladenbrot, frisch zubereitet mit Knoblauch und Käsefüllung<br><i>Our popular, signature Naanbread freshly prepared with garlic and cheese stuffing</i> | 5,50 € |

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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] 5,50 €  
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] 5,50 €  
Das hausgemachte, frisch zubereitete Fladenbrot enthält eine Käsefüllung  
*A naan stuffed with cheese and freshly prepared*

124 **PESHWARI NAAN** [A, C, G] 5,50 €  
Ein süßliches Naan, zubereitet mit Kokosnuss und Rosinen  
*A sweet Naan prepared with coconut and raisins*

## BEILAGEN – SIDE DISHES

131 **RAITA** [G] 4,90 €  
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen  
*Cool whipped yoghurt with onions, cucumber and herbs*

132 **BOONDI RAITA** [G] 5,50 €  
Erfrischender Joghurt mit Gewürzen und *Boondi*  
*Yoghurt flavored with herbs and boondi*

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

135 **GRÜNE CHILIS, FRISCHE ZWIEBELN UND ZITRONE** 2,95 €  
*Green chillies, fresh onions and lemon*

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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 | <b>BADAM PISTA KULFI</b> [1, 2, G, H]<br>Indische Eiscreme mit Mandeln und Pistazien aus Mamas Küche<br><i>Indian style ice cream with almonds and pistachios made in mom's kitchen</i>                                     | 7,90 € |
| 161 | <b>MANGO KULFI</b> [1, 2, G, H]<br>Indische Eiscreme mit Mango aus Mamas Küche<br><i>Indian style mango ice cream made in mom's kitchen</i>   | 7,90 € |
| 162 | <b>GULAB JAMUN</b> [1, 2, A, G, H]<br>Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien und Kardamom<br><i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios and cardamom seeds</i>  | 6,90 € |
| 163 | <b>FIRNI</b> [1, 2, G, H]<br>Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen<br><i>Milk pudding prepared with rosewater, almonds, pistachio and raisins</i>  | 7,90 € |
| 164 | <b>GAJAR KA HALWA</b> [1, 2, G, H]<br>Süßer Karotten-Milchpudding mit Kardamom und Mandeln<br><i>Carrots pudding with cardamom and almonds</i>  | 7,90 € |
| 165 | <b>NAMASTE EIS</b> [1, 2, G]<br>Vanilleeis in Mangocreme<br><i>Vanilla ice cream in mango cream</i>   | 7,90 € |
| 166 | <b>RAS MALAI</b> [1, 2, A, G, H]<br>Eine sehr raffinierte Nachspeise aus Milch und Zucker<br><i>A Bengali delicacy prepared with milk and sugar</i>   | 7,90 € |
| 167 | <b>GULAB JAMUN &amp; ICE CREAM</b> [1, 2, A, G, H]<br>Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien, Kardamom und Vanille-Eis<br><i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios, cardamom seeds and melted ice cream</i> | 9,50 € |

## INDISCHE GETRÄNKE – INDIAN DRINKS

181	Mithi Lassi	[G]	400 ml	4,90 €
	Hausgemachtes, frisch zubereitetes, erfrischendes Joghurtgetränk <i>Home-made, refreshing, sweet yoghurt butter-milk</i>			
182	Lassi Masaledar	[G]	400 ml	4,90 €
	Hausgemachtes, frisch zubereitetes, salziges Joghurtgetränk mit Gewürzen <i>Home-made, refreshing, salty yoghurt butter-milk with masala</i>			
183	Mango Lassi	[1, 2, 11, G]	400 ml	5,50 €
	Hausgemachtes, frisch zubereitetes Joghurtgetränk mit Mango <i>Home-made, refreshing, yoghurt butter-milk with mango</i>			
184	Bananen Lassi	[1, 2, 11, G]	400 ml	4,90 €
	Hausgemachtes, frisch zubereitetes Joghurtgetränk mit Banane <i>Home-made, refreshing, yoghurt butter-milk with banana</i>			
185	Kokosnuss Lassi	[1, 2, 11, G]	400 ml	4,90 €
	Hausgemachtes, frisch zubereitetes Joghurtgetränk mit Kokosnuss <i>Home-made, refreshing, yoghurt butter-milk with coconut</i>			

## WARME GETRÄNKE – WARM BEVERAGES

170	Ingwer-Tee Minze-Tee Ingwer-Minze-Tee Grüner Tee Chai	[G]		4,90 €
	Indischer Tee mit speziellen Teegewürzen und Milch <i>Indian Tea with milk and special Tea Masala</i>			
171	Schwarzer Tee	[11]		4,90 €
	<i>Black Tea</i>			
172	Kaffee	[11]		2,90 €
173	Cappuccino	[11, G]		3,90 €
174	Espresso	[11]		2,50 €
175	Double Espresso	[11]		3,90 €
176	Latte Macchiato	[11, G]		4,50 €
177	Chai Latte	[11, G]		4,50 €
178	Milchkaffee	[11, G]		4,50 €
179	Irish Coffee	[11, G]		7,90 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

189	Coca Cola Light	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,50 €
190	Coca Cola Light groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
191	Coca Cola	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,50 €
192	Coca Cola groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
193	Fanta/Sprite	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,50 €
194	Fanta/Sprite groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
195	Spezi	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,50 €
196	Spezi Groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
197	Stilles Wasser		0,251	2,90 €
198	Mineralwasser		0,251	2,90 €
199	Stilles Wasser / Mineralwasser		1,01	6,90 €
200	Bitter Lemon	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
201	Tonic Water	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
202	Ginger Ale	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
203	Apfelsaft	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
204	Apfelsaft groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
205	Apfelschorle	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,50 €
206	Apfelschorle groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
207	Orangensaft	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
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 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

317	Virgin Colada Kokosnuss, Mangosaft und Ananassaft	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
318	Fresh Lime Soda / NIMBU PANI Indian style sweet & salty or only sweet	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
319	Ipanema Limetten, Ginger Ale, Soda	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
320	Lemonade Limetten, Kumquats, Grapefruitsaft, Cranberrysaft	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €

## 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		7,95 €
232	Campari		6,90 €
235	Hugo		7,90 €

## APERITIF COCKTAIL

238	NAMASTE <i>Champagne, Aperol, grapefruit and Angostura bitter</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	7,90 €
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 €

# COCKTAILS

261	Pina Colada	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,90 €
	Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Kokosnuss, Sahne		
262	Mango Colada	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,90 €
	Weißer Rum, Mangosaft, Kokosnuss		
263	Caipirinha	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,90 €
	Limetten, Cachaça, brauner Zucker		
265	Mojito	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,90 €
	Weißer Rum, frische Minze, frischer Limonensaft, Soda		
266	Mai Tai	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	9,90 €
	Brauner und Weißer Rum, Apricot Brandy, frischer Limonensaft, Mandelsirup, Ananassaft		

## BIER

215	Radeberger <i>vom Fass</i>	[3, A]	0,2l	3,90 €
216	Radeberger <i>vom Fass</i>	[3, A]	0,4l	5,50 €
220	Clausthaler alkoholfrei	[3, A]	0,33l	3,90 €
221	Weizenbier / Weizenbier alkoholfrei	[1, 3, A]	0,5l	4,90 €
222	Indisches Bier <i>Kingfisher</i>	[1, 3, A]	0,3l	5,50 €
223	Radler <i>vom Fass</i>	[1, 3, 7, A]	0,2l	3,90 €
224	Radler groß <i>vom Fass</i>	[1, 3, 7, A]	0,4l	5,50 €

## WEISSWEIN

242	Riesling, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	6,90 €
243	Chardonnay, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	6,90 €
253	Rheingau Riesling, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €
254	Pinot Grigio (Italien), <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €
255	Chadonnay, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €
256	Chablis, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	54,90 €

## ROSÉWEIN

244	Rosé, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	6,90 €
257	Rosé, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €

## ROTWEIN

245	Merlot, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	6,90 €
246	Tempranillo (Spanien), <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	6,90 €
258	Tempranillo (Spanien), <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €
259	Rotwein (Chile), <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €
260	Rotwein (Italien), <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	48,90 €

## PROSECCO

247	Prosecco, <i>Glas</i>	[9, L]	0,1l	5,50 €
246	Prosecco, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	32,00 €

## CHAMPAGNER

251	Moët & Chandon Nectar Impérial		0,75l	80,00 €
252	Veuve Clicquot brut		0,75l	80,00 €

## TEQUILA

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

## GIN

270	Gordon's Gin		2cl	5,90 €
271	Bombay Sapphire		2cl	7,90 €
272	Hendrick's Gin		2cl	8,00 €

## WODKA

273	Absolut		2cl	6,90 €
275	Smirnoff		2cl	6,90 €
275	Grey Goose		2cl	8,90 €

## 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 €
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 €

## BLENDDED WHISKEY

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

## MALT SCOTCH

307	Glenfiddich	4 cl	11,90 €
308	Lagavulin	4 cl	12,90 €
309	Glenlivet	4 cl	12,90 €
310	Oban	4 cl	12,90 €
311	Taliske	4 cl	12,90 €
312	Highland Park	4 cl	12,90 €
313	Jameson	4 cl	12,90 €
314	Bushmills	4 cl	12,90 €
315	Ardbeg	4 cl	12,90 €
316	Grant's	4 cl	12,90 €

Informieren Sie bitte das Servicepersonal vor der Bestellung, falls bei Ihnen Allergien und/oder Unverträglichkeiten existieren sollten, 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, außer feiertags

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| M 1 | <b>MITTAGSMENÜ – VEG. THALI</b> [A, G, H]<br>Vegetable + Dal (Linsen) + Basmatireis +<br>Raita (gewürzter Joghurt)  | 11,50 € |
| M 2 | <b>MITTAGSMENÜ – SHAHI THALI</b> [A, G, H]<br>Hühnchencurry + gemischtes Gemüse + Dal (Linsen) Basmatireis +<br>Raita (gewürzter Joghurt)   | 12,90 € |
| M 3 | <b>MITTAGSMENÜ – NAMASTE SPEZIAL THALI</b> [A, G, H]<br>Lammcurry + Vegetable Curry + Basmatireis + Dal (Linsen) +<br>Raita (gewürzter Joghurt)   | 13,90 € |
| M 4 | <b>VEGETABLE BIRYANI</b> [A, G, H]<br>Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen<br><i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices served with Raita</i>  | 11,50 € |
| M 5 | <b>CHICKEN BIRYANI</b> [A, G, H]<br>Zarte entbeinte Hühnerfleischstücke mit Basmatireis gedünstet<br>und mild gewürzt mit Mandeln<br><i>Tender boneless chicken pieces with Basmati rice, mildly spiced<br/>with almonds served with raita</i>  | 12,50 € |
| M 6 | <b>LAMM BIRYANI</b> [A, G, H]<br>Zartes Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet und mild gewürzt<br>mit Mandeln<br><i>Tender lamb pieces with Basmati rice, mildly spiced with almonds<br/>served with raita</i>  | 14,90 € |
| M 7 | <b>FRISCHER SALAT MIT<br/>GEGRILTEM HÄHNCHEN UND NAAN</b> [A, G, H]<br>Würzig mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt<br>mit frischem Salat und frischem Naan<br><i>Tandoori grilled chicken atop a bed of greens with zesty Indian-style<br/>salad dressing and fresh Naanbread</i> | 13,50 € |
| M 8 | <b>CHICKEN TIKKA</b> [A, G, H]<br>Hähnchenbrust gut mariniert mit Gewürzen und in einem Tandoor gegrillt<br><i>Finely spiced, marinated chicken pieces cooked in a Tandoor</i>  | 13,50 € |