

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 20 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)
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 zusammengefasst und Kopf und Schulter leicht gebeugt werden.

NAMASTE
by Shetty
SINCE 2005

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, Mandeln, Cashewkerne
- [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 ^[A, G]
Wohltuend, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer und Nelken
<i>Soothing Soup with ginger, garlic, onion, pepper & clove</i> | 8,50 € |
|  1 | DAL SUPPE / MULLIGATAWNY ^[A, G]
Eine schmackhafte Suppe aus Linsen, verfeinert mit Sahne, Ingwer und Knoblauch
<i>Delicious lentil soup, garnished with cream, ginger and garlic</i> | 8,50 € |
| 3 | CREAM OF CHICKEN SOUP ^[A, G]
Hühnersuppe, pikant gewürzt, verfeinert mit Sahne
<i>Chicken soup garnished with Indian herbs and cream</i> | 8,50 € |

VORSPEISEN – APPETISERS

- | | | |
|--|---|---------|
|  4 | PAPPADAMS (GERÖSTET) ^[A]
Zwei knusprige Linsenwaffeln mit Minzsoße und mixed pickles
<i>Two Roasted Lentil Crackers</i> | 2,90 € |
|  5 | MASALA PAPAD ^[A]
Linsenwaffeln, frittiert und mit fein gehackten Zwiebeln, Paprika und Tomaten garniert
<i>Fried Papad served with chopped onions, capsicums and tomatoes</i> | 3,90 € |
|  6 | HARA BHARA KABABS
Vegetarische Kababs aus einer Mischung aus Spinat, Gemüse und Gewürzen
<i>Spinach Kababs with mixed grated vegetables and exotic spices</i> | 10,50 € |

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.

-  7 **SAMOSAS** ^[A] 10,50 €
Beliebte vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit frischem Gemüse, gut gewürzt
The celebrated triangular fried pastries stuffed with potato & peas
-  8 **FRESH CORN TIKKI** 10,50 €
Tikkies aus Mais und Kartoffeln mit indischen Gewürzen
Delicious patties prepared with spicy mashed potatoes and corn
-  9 **VEGETABLE PAKORAS** 10,50 €
Frische Kartoffeln und Aubergine in Kichererbsenteig eingelegt und frittiert
Fresh potatoes and eggplant fried in gramflour batter
-  10 **ONION PAKORAS** 10,50 €
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
Onion rings fried with gramflour batter flavoured with herbs
-  11 **CRAZY CRISPY CAULIFLOWER** ^[A] 13,90 €
Köstlicher knuspriger Blumenkohl mit schmackhaften, exotischen Gewürzen
Unforgettable tasty cauliflower perfected with a hint of cardamom and garlic
- 16 **GLAMOROUS GOBI** ^[G, I] 20,90 €
Gegrillte Kartoffeln und Blumenkohl
in köstlich gewürzter Marinade aus dem Tandoor-Ofen
*Delicious grilled cauliflower and potatoes
in a flavourful marinated covering*
- 19 **SIZZLING SPECTACLE** ^[G] 22,90 €
Ein vegetarisches kulinarisches Spektakel aus Kartoffeln,
Blumenkohl, Paprika und Paneerkäse
*A culinary spectacle of Potatoes, Capsicum, Cauliflower,
Paneercheese and fresh Onions served on a sizzler*
- 20 **PANEER TIKKA SHASHLIK** ^[G] 21,90 €
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** ^[G] 22,90 €
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.

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). Bitte Glutenunverträglichkeiten und Allergien bei der Bestellung explizit erwähnen.

The tandoor is a traditional clay oven for charcoal - it is especially known for achieving an unique flavour with meat and bread.

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. Please mention gluten intolerances and allergies to the service staff explicitly while ordering.

- | | | |
|----|--|---------|
| 16 | GLAMOROUS GOBI <small>[G, I]</small>
Gegrillte Kartoffeln und Blumenkohl
in köstlich gewürzter Marinade aus dem Tandoor-Ofen
<i>Delicious grilled cauliflower and potatoes
in a flavourful marinated covering</i> | 20,90 € |
| 19 | SIZZLING SPECTACLE <small>[G]</small>
Ein vegetarisches kulinarisches Spektakel aus Kartoffeln,
Blumenkohl, Paprika und Paneerkäse
<i>A culinary spectacle of Potatoes, Capsicum, Cauliflower,
Paneercheese and fresh Onions served on a sizzler</i> | 22,90 € |
| 20 | PANEER TIKKA SHASHLIK <small>[G]</small>
Hausgemachter Frischkäse in Stücken, würzig mariniert
und am Spieß gegrillt, mit einzigartigem Aroma
<i>Home-made cheese, marinated in tandoori masala and grilled on skewers</i> | 21,90 € |
| 21 | CHICKEN TIKKA <small>[G]</small>
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> | 22,90 € |
| 22 | ROYAL BOMBAY GRILL <small>[G]</small>
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> | 22,90 € |

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.

- | | | |
|----|---|---------|
| 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> | 22,90 € |
| 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> | 22,90 € |
| 27 | LAMB TIKKA ^[G]
Saftig marinierte Lammfleischstücke am Spieß und im Tandoor gegrillt
<i>Succulent lamb filet pieces grilled in the Tandoor in a unique, delicious marinade</i> | 27,90 € |
| 28 | OCEAN TIKKA / FISCH TIKKA ^[D, G]
Norwegischer Wildlachs in exotischen Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt
<i>Marinated Norwegian wild salmon grilled in the Tandoor</i> | 28,90 € |
| 29 | SIZZLING KING PRAWNS ^[B, G]
Königsgarnelen würzig mariniert und im Tandoor gegrillt, mit einzigartigem Aroma
<i>King prawns marinated in traditional spices and grilled in the Tandoor</i> | 28,90 € |
| 30 | NAMASTE TANDOORI SPEZIAL ^[G]
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> | 29,90 € |

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.

MEERESFRÜCHTE – SEA FOOD SOßENGERICHTE – GRAVIES – HANDI SE

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | GOAN KING PRAWNS [A, B, G, H, I]
Königsgarnelen zubereitet mit hochwertigen Gewürzen in einer geschmacksintensiven Currysoße
<i>King prawns cooked in a rich flavourful gravy</i> | 28,90 € |
| 41 | SHAHI JINGA MASALA [A, 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> | 28,90 € |
| 42 | NAMASTE JINGA SPECIAL [A, B, G, H]
Königsgarnelen gewürzt in gehaltvoller, exotischer Currysoße mit frischem Ingwer und gerösteten Zwiebeln
<i>King prawns cooked in a spicy gravy with intense exotic spices</i> | 28,90 € |
| 44 | THE INDIAN OCEAN [A, 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> | 28,90 € |
| 45 | NAMASTE FISH SPECIAL [A, 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> | 28,90 € |

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.

HÄHNCHEN – CHICKEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | TANGRI MASALA [A, G, H]
Gegrillte Hähnchenschenkel in einer köstlichen Soße geschmort
<i>Grilled chicken legs cooked in a delicious curry</i> | 22,90 € |
| 51 | CHICKEN JALFRAZIE [A, 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> | 22,90 € |
| 52 | BUTTER CHICKEN [1, A, G, H]
Unser Bestseller! Das populäre, reichhaltige Curry wird zubereitet mit Sahne, frischen Tomaten, zarte Hähnchenbrust, Cashewnüssen und Bockshornkleeblätter
<i>Savor the rich tapestry of exotic flavors in our aromatic Butter Chicken, a tantalizing blend of tender chicken simmered in a velvety tomato and cashew gravy, a true delight from the heart of India. Our bestseller</i> | 23,90 € |
| 54 | CHICKEN SHAHI KORMA [A, G, H]
Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet 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> | 22,90 € |
| 55 | CHICKEN TIKKA MASALA [1, A, G, H]
Der Klassiker! Mariniertes, knochenloses, zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt und anschließend in einer einzigartigen Soße gekocht
<i>Indulge in our signature Chicken Tikka Masala, where succulent pieces of tandoori-grilled chicken are lovingly enveloped in a creamy tomato and aromatic spice-infused sauce, a classic Indian delight that tantalizes the taste buds</i> | 23,90 € |
| 59 | CHICKEN VINDALOO (SCHARF) [2, A, 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> | 23,90 € |
| 60 | SPINACH CHICKEN CURRY / CHICKEN PALAK [A, G, H]
Knochenlose Hähnchenfleischstücke in einer köstlichen, aromatischen Soße aus frischem Spinat
<i>Boneless pieces of chicken breast cooked in fresh, aromatic and zesty spinach gravy</i> | 22,90 € |

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.

- 61 **CHICKEN CHILI MASALA** [2, A, F, G, H] 22,90 €
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] 22,90 €
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] 23,90 €
Diese gustatorische Symphonie aus ayurvedischen Gewürzen, Cashewnüssen
und Hähnchenbrustfilet, stellt eine aromatische, einzigartige Kreation unseres
Chefkochs dar, die ausschließlich mit den hochwertigsten Zutaten und einer
Liebe zum Detail zubereitet wird
*A delicate and truly unique Curry meticulously crafted by our very own chef.
A gustatory symphony of exquisite spices, cashewnuts, coriander
and tender chicken breast*
- 65 **MANCHURIAN MADNESS (CHICKEN)** [2, A, C, F] 23,90 €
Kraftvolle, glänzende, aromatische Hähnchenbrust in verführerisch leckerer
indo-chinesischer Sauce ummantelt
*Crisp tender chicken tossed in a glossy Manchurian sauce.
Boldly flavourful, irresistibly aromatic*
- 68 **THE SECRET GRAVY (CHICKEN)** [A, G, H] 23,90 €
Wie ein sanftes Licht auf dem Teller, eine seidige Komposition aus
butterweichem Hähnchen in einer cremigen Basis aus Cashewkernen
*A rich silky gravy finished with a shimmering smoothness.
A gentle buttery masterpiece*

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 **LAMB TIKKA MASALA** [A, G, H] 25,90 €
Zarte, gegrillte Lammfleischstücke nach 24-stündiger Marinade eingelegt in eine köstliche Currysoße aus Chilipeffer, Zwiebeln, frischem Koriander und Tomaten
Tender grilled pieces of lamb marinated for 24 hours in a delicious curry sauce of chilli pepper, onions, fresh coriander and tomatoes
- 71 **LAMB SHAI KORMA** [A, G, H] 25,90 €
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 **CREAMY BUTTER LAMB** [A, G, H] 25,90 €
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** [A, G, H] 25,90 €
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** [A, G, H] 25,90 €
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 **LAMB VINDALOO** [A, G, H] 25,90 €
Zarte Lammfleischstücke in einer sehr würzigen Soße mit Kartoffeln
Succulent pieces of lamb cooked, flavoured with spices
- 77 **LAMB NAMASTE SPEZIAL** [A, G, H] 25,90 €
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 **LAMB KOLHAPURI** [A, G, H] 25,90 €
Knochenlose Lammstücke in einem köstlichen, würzig-scharfen Curry mit getrocknetem roten Chili, frischem Ingwer und Koriander
Boneless lamb 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

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] **18,90 €**
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] **19,90 €**
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] **19,90 €**
Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse in einer milden, cremigen Cashewsoße
Dumplings of home-made cheese cooked in cashewnut sauce
- 84** **CREAMY BUTTER PANEER** [A, G, H] **19,90 €**
Eine köstliche, unvergessliche, milde Soße mit Tomaten-Cashew-Charakter
und hausgemachten Käse-Würfeln
*Our popular tomato-cashew based curry with a creamy unforgettable consistency
creating a delicious mild gravy*
-  **85** **MANCHURIAN MADNESS (VEG.)** [2, A, C, E, G] **20,90 €**
Ein exotisches Gericht mit dunkler indo-chinesischer Marinade,
pikanten aromatischen Gewürzen und Paneer
*Deep dark glossy Manchurian sauce poured over our Paneer cheese.
Boldly flavourful, irresistibly aromatic.*
- 86** **ALOO PALAK** [A, G, H] **18,90 €**
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] 19,90 €
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] 19,90 €
Beliebt: Aufwändig zubereitete würzige, intensive Currysoße mit hausgemachtem, gegrilltem Käse, Paprika und Zwiebeln
A rich blend of flavors, spices creating a unique experience that tantalizes the taste buds, tasteful curry with tomatoes, home-made grilled cheese and capsicum
- 89 **TOMATO PANEER BHARTHA (scharf)** [A, G, H] 19,90 €
Hausgemachter Käse in pikanter Tomatensoße
Grated paneer cooked in spicy tomato gravy
-  90 **GREEN PEAS MUSHROOM MASALA** [A, G, H] 18,90 €
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] 19,90 €
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] 18,90 €
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] 18,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln in einem Curry mit Tomaten und Sahne
Cauliflower and potatoes cooked with herbs and spices
- 94 **DAL MAKHANI** [A, G, H] 18,90 €
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] 18,90 €
Gelbe Linsen Curry mit frischem Spinat
Yellow lentils cooked with fresh spinach
-  96 **BHINDI MASALA** [A, G, H] 19,90 €
Frisches Okra-Gemüse, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und Kräutern
Bhindi cooked with onions, tomatoes, spices und herbs
-  97 **VEG. NAMASTE SPEZIAL** [A, G, H] 20,90 €
Unser beliebtes hauseigenes Gericht mit den hochwertigsten ayurvedischen Gewürzen. Eine cremige, aromatische Geschmacksexplosion aus Kurkuma, Cashewnüssen und Kardamom.
A culinary explosion of cardamom, cumin, turmeric, coriander and ginger, which creates an unforgettable creamy consistency. Our popular signature dish.
- 98 **THE SECRET GRAVY (VEG.)** [A, G, H] 21,90 €
Wie ein sanftes Licht auf dem Teller, eine seidige Komposition aus einer cremigen Basis aus Cashewkernen und Kardamom.
*A rich silky gravy finished with a shimmering smoothness.
A gentle buttery masterpiece.*
-  99 **DAL TADKA** [A, G, H] 18,90 €
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 | JEERA REIS <small>[A]</small>
Basmatireis gekocht und mit Kümmel gebraten
<i>Basmati rice cooked, tempered with cumin seeds</i> | 3,90 € |
| 102 | PEAS PULAO <small>[A, G]</small>
Basmatireis mit Erbsen
<i>Basmati rice cooked with peas</i> | 6,90 € |
| 103 | VEGETABLE BIRYANI <small>[A, G, H]</small>
Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, serviert mit Raita
<i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices served with Raita</i> | 18,90 € |
| 104 | CHICKEN BIRYANI <small>[A, G, H]</small>
Zartes Hähnchenfleisch, Basmatireis und Mandeln,
gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita
<i>Tender, boneless chicken pieces cooked with basmati rice, mildly spiced,
served with Raita</i> | 22,90 € |
| 105 | LAMB BIRYANI <small>[A, G, H]</small>
Zartes Lammfleisch, Basmatireis und Mandeln,
gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita
<i>Tender, boneless lamb pieces cooked with basmati rice, mildly spiced,
served with Raita</i> | 24,90 € |
| 106 | PRAWNS BIRYANI <small>[A, B, G, H]</small>
Königsgarnelen, Basmatireis und Mandeln,
gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita
<i>King prawns cooked with basmati rice, mildly spiced, served with Raita</i> | 25,90 € |

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 | BUTTER ROTI [A, G] | 3,90 € |
| | Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, frisch im Tandoor gebacken
<i>Buttered whole wheat bread freshly prepared in the Tandoor</i> | |
|  110 | TANDOORI ROTI [A] | 3,50 € |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken
<i>Whole wheat bread freshly prepared in the Tandoor</i> | |
|  111 | AJWAIN ROTI [A, G] | 3,90 € |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Ajwain gebacken
<i>Whole wheat bread prepared with Ajwain seed</i> | |
|  112 | METHI ROTI [A] | 3,90 € |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornkleeblättern
<i>Whole wheat bread baked with fenugreek leaves</i> | |
| 113 | NAAN [A, C, G] | 4,50 € |
| | Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken
<i>Leavened bread made from fine flour</i> | |
| 114 | BUTTER NAAN [A, C, G] | 5,50 € |
| | Gebuttertes Naan-Brot
<i>Buttered Naan</i> | |
| 115 | GARLIC NAAN [A, C, G] | 5,90 € |
| | Frisch zubereitetes, indisches Fladenbrot direkt aus dem traditionellen Lehmofen mit leckerem Knoblauch. Die ideale Beilage zu Ihrem Gericht!
<i>Fresh Naanbread from the traditional tandoor prepared with garlic. An excellent side to go along with your main course to complete an unforgettable experience</i> | |
| 116 | HARA NAAN [A, C, G] | 5,90 € |
| | Grünes Fladenbrot mit Erbsen und feinen pikanten Gewürzen gefüllt
<i>Leavened bread stuffed with herbs and green peas</i> | |
| 117 |  NAMASTE GARLIC & CHEESE NAAN [A, C, G]  | 6,50 € |
| | Unser sehr populäres hauseigene Fladenbrot, frisch zubereitet mit Knoblauch und Käsefüllung. Ein absolutes Muss für jeden Naan-Liebhaber!
<i>Our popular, signature Naanbread freshly prepared with garlic and cheese stuffing. An absolute must-have for a memorable dinner!</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.

 118 **PARATHA LACHHEDAR** [A, G] 5,50 €
Spezielles blättriges Brot aus Vollkornmehl, mit Butter gebacken
Special layered leavened bread, roasted with butter

 119 **ALOO PARATHA** [A, G] 5,90 €
Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln
Rich bread stuffed with spiced potaoes

120 ★ **JUNGLE CHEESE NAAN** [A, C, G] ★ 6,50 €
Köstliches Naan nach Namaste Art
mit leckerer Käsefüllung
Our Namaste-style, wild, and adventurous Jungle Naan with melting cheese

121 **JUNGLE NAAN** [A, C, G] 5,90 €
Ein intensives, aromatisches Naan nach köstlicher NAMASTE Art
A delicious creation by our kitchen with fresh garlic

122 **CHEESE NAAN** [A, C, G] 6,50 €
Das hausgemachte, frisch zubereitete Fladenbrot enthält eine Käsefüllung
A naan stuffed with melted 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] 5,50 €
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen
Cool whipped yoghurt with onions, cucumber and herbs

132 **SPINACH RAITA / PALAK RAITA** [G] 6,90 €
Erfrischender Joghurt mit Gewürzen und Spinat
Yoghurt flavored with herbs and spinach

 133 **GEMISCHTER SALAT** [2] 6,90 €
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 | BADAM PISTA KULFI <small>[1, 2, G, H]</small>
Indische Eiscreme mit Mandeln und Pistazien aus Mamas Küche
<i>Indian style ice cream with almonds and pistachios made in mom's kitchen</i> | 8,90 € |
| 161 | MANGO KULFI <small>[1, 2, G, H]</small>
Indische Eiscreme mit Mango aus Mamas Küche
<i>Indian style mango ice cream made in mom's kitchen</i> | 8,90 € |
| 162 | GULAB JAMUN <small>[1, 2, A, G, H]</small>
Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien und Kardamom
<i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios and cardamom seeds</i> | 6,90 € |
| 163 | FIRNI <small>[1, 2, G, H]</small>
Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen
<i>Milk pudding prepared with rosewater, almonds, pistachio and raisins</i> | 8,90 € |
| 164 | GAJAR KA HALWA <small>[1, 2, A, G, H]</small>
Süßer Karotten-Milchpudding mit Kardamom und Mandeln
<i>Carrots pudding with cardamom and almonds</i> | 8,90 € |
| 165 | NAMASTE EIS <small>[1, 2, G]</small>
Vanilleeis in Mangocreme
<i>Vanilla ice cream in mango cream</i> | 7,90 € |
| 166 | RAS MALAI <small>[1, 2, A, G, H]</small>
Eine sehr raffinierte Nachspeise aus Milch und Zucker
<i>A Bengali delicacy prepared with milk and sugar</i> | 8,90 € |
| 167 | GULAB JAMUN & ICE CREAM <small>[1, 2, A, G, H]</small>
Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien, Kardamom und Vanille-Eis
<i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios, cardamom seeds and melted ice cream</i> | 10,90 € |

INDISCHE GETRÄNKE – INDIAN DRINKS

181	Mithi Lassi	[G]	400 ml	5,50 €
	Hausgemachtes, frisch zubereitetes, erfrischendes Joghurtgetränk <i>Home-made, refreshing, sweet yoghurt butter-milk</i>			
182	Lassi Masaledar	[G]	400 ml	5,50 €
	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	5,90 €
	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	5,90 €
	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	5,90 €
	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]		5,50 €
	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]		4,90 €
177	Chai Latte	[11, G]		4,90 €
178	Milchkaffee	[11, G]		4,90 €
179	Irish Coffee	[11, G]		7,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

189	Coca Cola Light	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
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	3,90 €
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	3,90 €
194	Fanta/Sprite groß	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,41	4,90 €
195	Spezi	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	0,21	3,90 €
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	3,90 €
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 <i>Kokosnuss, Mangosaft und Ananassaft</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €
318	Fresh Lime Soda / NIMBU PANI <i>Indian style sweet & salty or only sweet</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €
319	Ipanema <i>Limetten, Ginger Ale, Soda</i>	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €
320	Strawberry Mint Lemonade	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €
320	Energy Drink	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €
320	Waterlemon Lemonade	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €
320	Pomegranate Lemonade	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €
320	Blue Lemonade	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	8,90 €

APERITIF

226	Pernod		5,90 €
227	Noilly Prat		5,90 €
228	Sherry Dry / Medium		5,90 €
229	Martini Bianco / Extra Dry		5,90 €
230	Martini D'oro / Rosso		5,90 €
231	Aperol Spritz		8,90 €
232	Campari		7,90 €
235	Hugo		8,90 €

APERITIF COCKTAIL

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]	10,90 €
	Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Kokosnuss, Sahne		
262	Mango Colada	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	10,90 €
	Weißer Rum, Mangosaft, Kokosnuss		
263	Caipirinha	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	10,90 €
	Limetten, Cachaça, brauner Zucker		
264	Pomegranate Mojito	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	10,90 €
	Weißer Rum, Granatapfel, frische Minze, Limette		
265	Mojito	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	10,90 €
	Weißer Rum, frische Minze, frischer Limonensaft, Soda		
266	Mai Tai	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	10,90 €
	Brauner und Weißer Rum, Apricot Brandy, frischer Limonensaft, Mandelsirup, Ananassaft		

FROZEN LEMONADES / SLUSH (alkoholfrei / alcohol free)

350	Frozen Pomegranate	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	6,90 €
351	Frozen Watermelon	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	6,90 €
352	Frozen Blue Pop	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	6,90 €
353	Frozen Strawberry	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	6,90 €
354	Frozen Mint	[1, 2, 4, 7, 9, 11]	6,90 €

BIER

215	Radeberger <i>vom Fass</i>	[3, A]	0,2l	3,90 €
216	Radeberger <i>vom Fass</i>	[3, A]	0,4l	6,50 €
220	Clausthaler alkoholfrei	[3, A]	0,33l	3,90 €
221	Weizenbier / Weizenbier alkoholfrei	[1, 3, A]	0,5l	5,90 €
222	Indisches Bier <i>Kingfisher</i>	[1, 3, A]	0,3l	5,90 €
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	5,90 €

WEISSWEIN

242	Riesling, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	7,50 €
243	Chardonnay, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	7,50 €
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 €
390	Hauswein, weiß, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	99,90 €

ROSÉWEIN

244	Rosé, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	7,50 €
257	Rosé, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €
391	Rosé, Whispering Angel, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	59,90 €

ROTWEIN

245	Merlot, <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	7,50 €
246	Tempranillo (Spanien), <i>Glas</i>	[9, L]	0,2l	7,50 €
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 €
392	Hauswein, rot, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	99,90 €

PROSECCO

247	Prosecco, <i>Glas</i>	[9, L]	0,1l	7,90 €
248	Prosecco, <i>Flasche</i>	[9, L]	0,75l	44,90 €

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 Ramazzotti 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	3cl	8,00 €
297	Tullamore	3cl	8,00 €
298	Jack Daniels	3cl	8,00 €
299	Canadian Club	3cl	8,00 €
300	Jim Beam	3cl	8,00 €
301	Dimple	3cl	8,00 €
302	Ballantine's	3cl	9,00 €
303	Chivas Regal	3cl	9,00 €
304	Johnnie Walker Red Label	3cl	9,00 €
305	Johnnie Walker Black Label	3cl	9,50 €
306	Johnnie Walker Double Black	3cl	12,00 €

MALT SCOTCH

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