

## 570 Namaste - Indisch

### SALATE

<b>109 Grüner Salat</b>	<b>7.90</b>
<b>110 Gemischter Salat</b>	<b>9.90</b>
<b>111 Avocado Salat (scharf)</b> Avocado Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Chili	<b>11.00</b>
<b>112 Jhinga Aloo Chat</b> Crevetten und Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander und indische Gewürze, mit einer Minzsauce	<b>16.50</b>

### VORSPEISEN

<b>101 Papadam mit Chutney (2 Stück)</b> Gebratener Linsenkracker, serviert mit Mango und Minze Chutney	<b>4.50</b>
<b>102 Pakoras (3 Stück)</b> Knusprig frittiertes Gemüse mariniert mit Kichererbsenmehl und Gewürzen, serviert mit verschiedenen Chutney	<b>7.90</b>
<b>103 Onion Bhaji (3 Stück)</b> Knusprige Zwiebeln mariniert mit Kichererbsenmehl frittiert serviert mit verschiedenen Chutney	<b>7.90</b>
<b>104 Samosa (2 Stück)</b> Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen serviert mit verschiedenen Chutney	<b>8.50</b>
<b>105 Aloo Paneer Sabudana Tikki (2 Stück)</b> Kartoffel- und Frischkäsepastetchen mit Tapioka, serviert mit verschiedenen Chutney	<b>8.50</b>
<b>106 Chicken Tak a Tak</b> Tandoori Pouletstücke, gebraten mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten, serviert mit Pfefferminz Chutney	<b>11.00</b>
<b>107 Jhinga Karara (5 Stück)</b> Knusprige Crevette im Kartoffelteig, serviert mit Tamarinde Chutney	<b>11.00</b>
<b>108 Milla Julla - mixed platter (vegetarisch)</b> Samosa, Aloo Paneer Tikki, Pakora und Onion Bhaji, serviert mit verschiedenen Chutneys	<b>14.50</b>

### SUPPEN

<b>113 Tomater Pudina Ka Shorba</b> Tomatensuppe ergänzt mit Minze	<b>8.90</b>
<b>114 Murg Shorba</b> Poulet Suppe	<b>9.90</b>
<b>115 Daal palak ka shorba</b> Linsensuppe mit frischem Babyspinat	<b>11.00</b>

### TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte inklusive Reis

<b>201 Chicken Tandoori</b> Grilliertes Poulet (ohne Knochen) mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen, inklusive Reis	<b>29.80</b>
<b>202 Lamm Tandoori</b> Grillierte Lammnierenstücke mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen, inklusive Reis	<b>35.90</b>
<b>203 Jhinga Tandoori</b> Grillierte Riesencrevetten mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen	<b>36.90</b>
<b>204 Paneer Tikka Tandoori (vegetarisch)</b> Grillierter Frischkäse mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Zucchini, inklusive Reis	<b>27.80</b>
<b>205 Mixed Tandoori</b> Lamm, Poulet und Crevetten, eine perfekte Kombination der Tandoori Spezialitäten, inklusive Reis	<b>36.90</b>

### POULETGERICHTE

Alle Gerichte inklusive Reis

<b>301 Poulet Curry</b> Traditionell nordindisches Curry nach Punjabi Art mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Koriander und Currygewürzen, inklusive Reis	<b>27.80</b>
<b>302 Poulet Korma</b> Fleischstücke gekocht in einer milden Safransauce aus Cashewnüssen und Rahm, inklusive Reis	<b>28.80</b>
<b>303 Poulet Murg Kadai</b> Zarte Fleischstücke gekocht mit Peperoni Julienne, Zwiebeln und Tomaten garniert mit frischem Ingwer und Koriander, inklusive Reis	<b>29.80</b>
<b>304 Poulet Vindaloo</b> Fleischstücke in einer spritzig scharfen Sauce mit Kartoffeln, inklusive Reis	<b>29.80</b>
<b>305 Poulet Tikka Lababdar</b> Tandoori Fleischstücke gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und Chili, abgeschmeckt mit Honig und Rahm, inklusive Reis	<b>30.90</b>
<b>306 Poulet Palak</b> Zarte Fleischstücke gekocht mit Spinat, rassigen Kräutern und Gewürzen, inklusive Reis	<b>30.90</b>
<b>307 Butter Chicken</b> Tandoori Pouletstücke, in einer cremigen Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, mit frischem Koriander garniert, inklusive Reis	<b>30.90</b>
<b>308 Chicken Chennai</b> Pouletstücke gekocht mit Kokosnussmilch, Zwiebeln und frischen Gewürzen, inklusive Reis	<b>28.80</b>

### LAMMGERICHTE

Alle Gerichte inklusive Reis

<b>401 Lamm Curry</b> Traditionell nordindisches Curry nach Punjabi Art mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Koriander und Currygewürzen, inklusive Reis	<b>29.80</b>
<b>402 Lamm Korma</b> Fleischstücke gekocht in einer milden Safransauce aus Cashewnüssen und Rahm, inklusive Reis	<b>29.80</b>
<b>403 Lamm Murg Kadai</b> Zarte Fleischstücke gekocht mit Peperoni Julienne, Zwiebeln und Tomaten garniert mit frischem Ingwer und Koriander, inklusive Reis	<b>30.90</b>
<b>404 Lamm Vindaloo</b> Fleischstücke in einer spritzig scharfen Sauce mit Kartoffeln, inklusive Reis	<b>30.90</b>
<b>405 Lamm Tikka Lababdar</b> Tandoori Fleischstücke gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und Chili, abgeschmeckt mit Honig und Rahm, inklusive Reis	<b>34.90</b>
<b>406 Lamm Palak</b> Zarte Fleischstücke gekocht mit Spinat, rassigen Kräutern und Gewürzen, inklusive Reis	<b>31.90</b>
<b>407 Bhunwa Gosht</b> Lammstücke in scharfer Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, frischen Chili und Curryblätter	<b>31.90</b>
<b>408 Gosht Kashmiri</b> Lamm nach Kashmiri Art, inklusive Reis	<b>31.90</b>

### FISCH-UND CREVETTENGERICHTE

Alle Gerichte inklusive Reis

<b>501 Malabari Curry mit Fisch</b> Pangasius Curry mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kokosnuss und Gewürzen, inklusive Reis	<b>31.90</b>
---	--------------

## 570 Namaste - Indisch

<b>502 Malabari Curry mit Riesencrevetten</b> Pangasius Curry mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kokosnuss und Gewürzen, inklusive Reis	<b>34.90</b>	<b>719 Pindi Chana</b> Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Koriander, inklusive Reis	<b>25.80</b>
<b>503 Bengali Curry mit Fisch</b> Pangasiusstücke gekocht in einer leichten Currysauce mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Senf und Paanch Puran Masala, inklusive Reis	<b>32.80</b>	<b>REIS SPEZIALITÄTEN</b>	
<b>504 Bengali Curry mit Riesencrevetten</b> Pangasiusstücke gekocht in einer leichten Currysauce mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Senf und Paanch Puran Masala, inklusive Reis	<b>34.90</b>	<b>602 Chicken Biryani</b> Reis wird mit Pouletstücken langsam nach Hydrabadi Art gekocht	<b>29.80</b>
<b>505 Jhinga Masala</b> Riesencrevetten gebraten mit gehackten Zwiebeln Tomaten, Knoblauch, frische, Koriander, etwas Zitronensaft und Gewürzen, inklusive Reis	<b>35.90</b>	<b>603 Lamb Biryani</b> Reis wird mit Lammstücken langsam nach Hydrabadi Art gekocht	<b>31.90</b>
<b>VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</b> Alle Gerichte inklusive Reis		<b>604 Jhinga Biryani</b> Reis wird mit Riesencrevetten langsam nach Hydrabadi Art gekocht	<b>34.90</b>
<b>701 Paneer Tikka Masala</b> Bio Frischkäse mit einer cremiger Tomatensauce mit Cashewnüssen und Rahm, inklusive Reis	<b>25.80</b>	<b>601 Sabzi Biryani</b> Reis wird mit Gemüse langsam nach Hydrabadi Art gekocht	<b>23.50</b>
<b>702 Paneer Pasanda</b> Bio Frischkäse gekocht in einer milden Safransauce aus Chashewnüssen und Rahm, inklusive Reis	<b>25.80</b>	<b>BEILAGEN</b>	
<b>703 Matter Paneer</b> Bio Frischkäse und Erbsen in Currysauce gekocht, inklusive Reis	<b>24.80</b>	<b>801 Sada Chawal</b> Basmatireis natur	<b>4.90</b>
<b>704 Saag Paneer</b> Bio Frischkäsewürfel gekocht im würzigen Spinatpüree, inklusive Reis	<b>26.80</b>	<b>802 Jeera Chawal</b> Basmatireis mit Kümmel	<b>5.80</b>
<b>705 Paneer Lababdar</b> Frittierter Frischkäse gebraten mit Chilipaste, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Soja, inklusive Reis	<b>26.80</b>	<b>803 Safrani Chawal</b> Basmatireis mit Safran	<b>8.90</b>
<b>706 Kadai Paneer</b> Bio Frischkäse Julienne mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten garniert mit Ingwer und Koriander, inklusive Reis	<b>25.80</b>	<b>804 Subzi Pulao</b> Basmatireis mit Gemüse	<b>8.90</b>
<b>707 Malai Kofta</b> Vegetarische Krokette in einer Safranrahmsauce mit Cashewnüssen und Kokosnussmilch, inklusive Reis	<b>26.80</b>	<b>805 Tandoori Roti</b> Fladenbrot aus Ruchmehl	<b>4.50</b>
<b>708 Bhindi Masala</b> Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Gewürzen, inklusive Reis	<b>27.80</b>	<b>806 Naan Butter</b> Fladenbrot aus Weissmehl mit Butter	<b>5.50</b>
<b>709 Khumb Matter Masala</b> Pilze mit Erbsen gekocht mit ausgewählten Gewürzen, inklusive Reis	<b>25.80</b>	<b>807 Lasuni Naan</b> Fladenbrot aus Weissmehl mit Knoblauch	<b>6.50</b>
<b>710 Aloo Gobhi</b> Kartoffeln und Blumenkohl nach traditioneller indischer Art mit Zwiebeln und Tomaten, gut gewürzt, inklusive Reis	<b>24.80</b>	<b>808 Peshwaari Naan</b> Fladenbrot aus Weissmehl mit Dörrobst	<b>6.90</b>
<b>711 Aloo Jeera Methi</b> Kartoffeln gewürzt mit Kümmel und Boxhornklee, inklusive Reis	<b>22.50</b>	<b>809 Cheese Naan</b> Fladenbrot aus Weissmehl mit Käse	<b>6.90</b>
<b>712 Aloo Bengan</b> Kartoffeln und Aubergine in einer Currysauce mit Zwiebeln Koriander und Knoblauch, inklusive Reis	<b>24.80</b>	<b>810 Masala Chili Naan</b> Fladenbrot aus Weissmehl mit Zwiebeln frischem Chili und Gewürzen	<b>7.90</b>
<b>713 Bengan Bharta</b> Rauchig grillierte Aubergine aus dem Tandoori gekocht mit gehackten Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, inklusive Reis	<b>26.80</b>	<b>811 Dahi</b> Natur Joghurt	<b>4.90</b>
<b>714 Aloo Matter</b> Kartoffeln mit Erbsen in einer Currysauce mit Tomaten Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, inklusive Reis	<b>23.50</b>	<b>812 Raita</b> Hausgemachtes Joghurt mit Gurken und Tomatenstücken, mild gewürzt	<b>5.90</b>
<b>715 Mixed Vegetables Curry</b> Saisonales Gemüse in einer Currysauce gekocht, inklusive Reis	<b>24.80</b>	<b>LASSI 0.33L</b>	
<b>716 Navarttan Korma</b> 9 verschiedene Gemüse in einer milden Safranrahmsauce gekocht, inklusive Reis	<b>25.80</b>	<b>116 Sweet Lassi</b> Joghurtdrink mit süßem Geschmack	<b>6.90</b>
<b>717 Daal Tarka</b> Gelbe Linsen mit einer Mischung aus Kümmel, Knoblauch und Zwiebeln, inklusive Reis	<b>22.50</b>	<b>117 Salted Lassi</b> Joghurtdrink mit salzigem Geschmack	<b>6.90</b>
<b>718 Daal Makhani</b> Gericht aus schwarzen Linsen über Nacht gegart mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Rahm und Butter, inklusive Reis	<b>24.80</b>	<b>118 Mango Lassi</b> Joghurtdrink mit Mangogeschmack	<b>7.90</b>
		<b>119 Rose Lassi</b> Joghurtdrink mit Rosengeschmack	<b>7.90</b>