



NAMASTEY

Indisches Restaurant

KONTAKT

Telefon: 03901 2879666

namastey-salzwedel.de

ADRESSE

Nordbockhorn 3a salzwedel
29410

OFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG bis SONNTAG 11.00 - 14.00 Uhr 17 Uhr bis 22 Uhr (außer an Feiertagen)
(MONTAG GESCHLOSSEN)

MITTAGSMENÜ AB 7 EUR

DIENSTAG bis Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Um Reservierung wird gebeten!

wir organisieren gerne ihre privaten oder geschäftlichen feiern

10% Rabatt bei Abholung (außer Mittagsmenü)



[@namasteysalzwedel](https://www.instagram.com/namasteysalzwedel)



[@namasteysalzwedel](https://www.tiktok.com/@namasteysalzwedel)

MITTAGSMENÜ

DIENSTAG - FREITAG 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

(MONTAG GESCHLOSSEN)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert. Änderungen sind nicht möglich!

Served with small salad, rice and dessert.

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN MIT REIS

CHICKEN SPECIALS WITH RICE

409	CHICKEN CURRY ^M	7,00 €
	Hühnerbrustfilet in einer speziellen, mit Joghurt angerichteten Currysauce <i>Curry-Sauce Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce</i>	
410	CHICKEN KORMA	7,90 €
	Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) <i>Tender chicken cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i>	
411	CHICKEN SABZI	7,90 €
	Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse <i>Tender chicken with various fresh vegetables</i>	
412	CHICKEN PALAK	7,90 €
	Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art <i>Tender chicken with spinach, a north-indian speciality</i>	
413	MANGO CHICKEN ^E	7,90 €
	Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Sauce mit Cashewnüssen <i>Tender chicken in mango-saffron-sauce with cashews</i>	
414	BANANA CHICKEN	7,90 €
	Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Sauce mit Cashewnüssen <i>Tender chicken in fresh banana-saffron-sauce with cashews</i>	
415	BUTTER CHICKEN	8,90 €
	Zartes Hühnerfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten <i>Tender chicken simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices</i>	
416	CHICKEN TIKKA MASALA	8,90 €
	Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern <i>Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs</i>	
417	CHICKEN VINDALOO ^{4.E} 	8,90 €
	Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce <i>Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

MITTAGSMENÜ

DIENSTAG - FREITAG 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

(MONTAG GESCHLOSSEN)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert. Änderungen sind nicht möglich!

Served with small salad, rice and dessert.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN MIT REIS

VEGETARIAN SPECIALS

Alle vegetarischen Gerichte sind auch vegan möglich

vegetarian specials with rice - also vegan possible

423	MIXED VEGETABLES	7,50 €
	Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt <i>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning</i>	
424	DAL CHANNA	7,50 €
	Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen <i>Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices</i>	
425	KARAHİ PANEER M	7,90 €
	Hausgemachter Käse, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen <i>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>	
426	PANEER JHALFREZI E,4	7,90 €
	Hausgemachter traditioneller Käse mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, in scharfer Sauce <i>Homemade traditional cheese with vegetables, onions, tomatoes, in spicy sauce</i>	
427	CHANA MASALA	7,50 €
	Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer <i>Chickpeas with fresh tomatoes and ginger</i>	
428	VEGETABLE KORMA	7,50 €
	frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen [sehr mild] <i>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices [very mild]</i>	
429	PALAK PANEER	7,90 €
	Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen <i>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices</i>	
430	PANEER MANGO	7,90 €
	Hausgemachter Käse in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce <i>Homemade traditional cheese in mango-saffron-cashew-sauce</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

MITTAGSMENÜ

DIENSTAG - FREITAG 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

(MONTAG GESCHLOSSEN)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert. Änderungen sind nicht möglich!

Served with small salad, rice and dessert.

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM MIT REIS

LAMB SPECIALS WITH RICE

431	LAMM CURRY	9,50 €
	Lammfleisch in milder Currysauce <i>Lamb pieces in a mild curry sauce</i>	
432	LAMM VINDALOO <small>4.E</small> 	9,50 €
	Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce <i>Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce</i>	
433	LAMM SABJI	9,50 €
	Lammfleisch mit frischem Gemüse in delikater Currysauce mit Sahne und Gewürzen <i>Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

WARME VORSPEISEN

WARM STARTERS

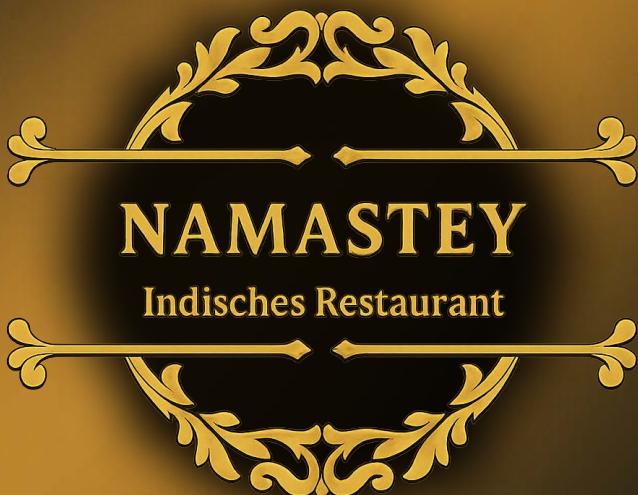
Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips gereicht
All warm appetizers come with three different tasty dips

95	VEGETABLE PAKORAS ^W	5,50 €
	Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert <i>Pakoras with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil</i>	
96	VEGETABLE SAMOSA ^W	6,50 €
	2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen <i>2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices</i>	
97	MUSHROOM PAKORAS ^W	5,50 €
	Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert <i>Pakoras with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour</i>	
98	SPICY ONION BHAJI ^{W,4} 	5,50 €
	Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert <i>Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour</i>	
99	paneer PAKORAS ^W	6,90 €
	Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert <i>Pakoras with homemade cheese, deep fried in chickpea flour</i>	
100	CHICKEN PAKORAS ^W	6,50 €
	Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert <i>Pakoras with tender chicken, deep fried in chickpea flour</i>	
101	FISH PAKORAS ^{W,K,F}	6,50 €
	Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert <i>Pakoras with seasonal fish, deep fried in chickpea flour</i>	
102	JHINGA PAKORAS ^{W,F,W1}	7,90 €
	Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt <i>Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour</i>	
103	GEMISCHTER VORSPEISENTELLER ^{W,F,W1} für 2 Personen	11,90 €
	Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch bestellt werden <i>Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian</i>	
117	SAMOSA CHAAT	7,90 €
	Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Joghurt-Tamarind-Chutney & Kartoffelchips <i>Dumplings filled with potatoes, peas, sweet yoghurt tamarind green chutney and potato chips</i>	

SUPPEN

SOUPS

89	DAL SOUP	4,90 €
	Indische Linsensuppe (gelbe Linsen) nach südindischer Art <i>Indian yellow lentil soup, south indian style</i>	
90	TOMATO SOUP	4,90 €
	Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne	
91	VEGETABLE SOUP	4,90 €
	Indische Gemüsesuppe	
92	CHICKEN SOUP	5,90 €
	Hühnerfleischsuppe	
93	JHINGA SOUP M,W1,4	6,50 €
	Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen <i>Delicious lentil soup Mumbai style</i>	
94	MALKANTANI SOUP 4	6,50 €
	Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch <i>Hot soup with lentils, rice and chicken</i>	



NAMASTEY

Indisches Restaurant

BEILAGEN

SIDE DISHES

150 **KHEERA RAITA M** 4,00 €

Joghurt mit Gurken fein gewürzt
Yogurt with cucumber, delicately spiced

151 **MIX RAITA M** 4,50 €

Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced

FRISCHE KNACKIGE SALATE

FRESH CRISPY SALADS

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert

All salads are served with homemade dressing

153 **SALAT PUNJAB** 11,90 €

Gemischter Salat mit eingelegten Kräutern, Zwiebeln, Mais, serviert mit marinierten hausgemachten Käse (Paneer Tikka), gegrillt im original indischen Lehmofen.
Mixed salad with pickled herbs, onions, corn, served with marinated homemade cheese (Paneer Tikka), grilled in the original Indian tandoor oven.

154 **SALAT NAMASTE M.I.M** 11,90 €

Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn

155 **SALAT INDISCH M** 11,90 €

Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing

156 **KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGE** 8,50 €

small mixed salad as side dish

INDISCHE BROTE

INDIAN BREAD

105	PAPADAM M1	3,90 €
	2 Knusprige Brote aus Linsennmehl mit drei Dips ⁰ <i>Two flat breads made from lentil flour with three dips</i>	
106	KEEMA NAAN M1	5,90 €
	Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat) <i>Flat bread with Lamb and chicken minced meat</i>	
107	BUTTER NAAN M1,W,M	3,50 €
	Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter <i>Flat bread with butter</i>	
108	GARLIC ROTI	3,50 €
	Indisches Fladenbrot aus Volkornmehl (knusprig) & innen locker. Mit Knoblauch gewürzt <i>Leavened Indian flat bread with garlic</i>	
109	NAAN M1, E1	3,50 €
	Indisches Fladenbrot aus Hefeteig <i>Leavened Indian flat bread</i>	
110	GARLIC NAAN M1, E1	4,50 €
	Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt <i>Flat bread flavoured with garlic</i>	
111	PANEER NAAN M1, E1, W	5,90 €
	Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat) <i>Flat bread with homemade cheese</i>	
112	NAMASTE NAAN M1, E1, W	5,90 €
	Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgem. Käse (garniert mit Salat) <i>Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese</i>	
113	PISHAWARI NAAN M1, E1, W	5,90 €
	Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln (garniert mit Salat) <i>Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes</i>	
114	VEGGIE NAAN M1, E1, W	5,90 €
	Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat) <i>Flat bread filled with vegetables</i>	
115	CHILI NAAN M1, E1, W 	5,90 €
	Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt <i>Flat bread flavoured with fresh chili</i>	
118	BHATURA	3,50 €
	Frittiertes indisches Faltenbrot <i>Deep fried Indian flatbread</i>	

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOOR

SPECIALITIES FROM THE TANDOOR

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen und wird speziell aus Indien importiert.

Alle Tandoori Gerichte werden im hauseigenen traditionellen Lehmofen dem „Tandoori“ gegrillt.

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen feinsten Basmatireis aus Nord-Indien und Naan Brot.

Dazu wird Currysauce serviert. Alle Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert.

*All tandoori breads and dishes are grilles in the traditional clay oven, the „Tandoori“
The organic coconut coal gives them a special, slightly smoky flavour. All dishes are served with
basmati rice from North India and Naan bread. Served on a hot plate with curry sauce.*

200	CHICKEN TIKKA TANDOORI 	16,50 €
	Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt <i>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor</i>	
201	CHICKEN TIKKA (GARLIC) 	17,50 €
	Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce <i>Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce</i>	
202	LAMM TIKKA TANDOORI 	18,90 €
	Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegrillt <i>Pieces of boneless lamb grilled on a spit in the Tandoor</i>	
203	JHINGA TANDOORI 	20,50 €
	geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt <i>House special marinated prawns, grilled in the Tandoor</i>	
204	TANDOORI MIX GRILL 	23,90 €
	Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hähnchen, Lamm und geschälte Garnelen) <i>Variety of Tandoori specialties [chicken, lamb and prawns]</i>	
205	PANEER TIKKA 	15,00 €
	Hausgemachter Käse am Spieß im Tandoor gegrillt <i>Homeade cheese, grilled in the Tandoor</i>	
206	MASALA SOJA CHAAP TIKKA (vegan möglich) 	15,50 €
	Sojastückchen mit Zwiebeln, mariniert in Koriander, Zitronensaft und grünem Chili, rotem Chilipulver und Gewürzen. Im Tandoor gegrillt <i>soya chaaps pieces with onions marinated in coriander, lemon juice, green chili, red chili powder an spices. Grilled in the Tandoor</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

CHICKEN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

121	CHICKEN CURRY M	13,90 €
	Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce <i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i>	
122	CHICKEN KARAHÍ E	14,90 €
	Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht <i>Chicken fillet with onions, pepper pods, ginger, garlic, tomatoes, cooked with ground spices</i>	
123	BANANA CHICKEN M	14,90 €
	Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce <i>Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a north-Indian speciality, hot</i>	
124	CHICKEN KORMA M,E	14,90 €
	Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen <i>Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i>	
125	CHICKEN TIKKA MASALA	15,50 €
	Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern <i>Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs</i>	
126	CHICKEN MANGO M,E	14,90 €
	Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce <i>Chicken fillet in mango curry sauce</i>	
127	BUTTER CHICKEN M,E	15,90 €
	Gegrilltes Hähnchenfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten <i>Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

CHICKEN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice and Naan bread (chicken fillet in pieces)

128	CHILI CHICKEN M.4	15,50 €
	Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce <i>Chicken fillet with fresh pepper pods, chillies and onions in a sweet-hot sauce</i>	
129	CHICKEN MADRAS M.E.4	15,50 €
	Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons <i>Chicken fillet prepared in a spicy curry sauce with champignons</i>	
130	CHICKEN SABJI	15,50 €
	Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit Sahne und Gewürzen <i>Chicken fillet with fresh vegetables and spices with a dash of cream</i>	
131	CHICKEN NILGIRI M.E.0	15,50 €
	Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce mit Mandeln garniert <i>Chicken with spinach, coconut milk, mint and curry garnished with almonds</i>	
132	CHICKEN PALAK	15,50 €
	Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art <i>Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style</i>	
133	CHICKEN DHANSAK 4	15,50 €
	Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce <i>Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce</i>	
134	CHICKEN VINDALOO 4.E	15,50 €
	Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce <i>Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

LAMB SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

136	LAMM CURRY	16,90 €
	Lammfleisch in milder Currysauce <i>Lamb pieces in a mild curry sauce</i>	
137	LAMM KORMA	16,90 €
	Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen <i>Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices</i>	
138	LAMM KARAHÍ	16,90 €
	Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen <i>Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>	
139	LAMM PALAK	16,90 €
	Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart <i>Lamb pieces prepared with roasted onions, garlic, ginger and spinach, North Indian style</i>	
140	LAMM MADRAS M.E.4	16,90 €
	Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons <i>Lamb pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons</i>	
141	LAMM VINDALOO 4	16,90 €
	Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce <i>Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce</i>	
142	LAMM TIKKA MASALA	17,50 €
	Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern <i>Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

LAMB SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

143 LAMM SABJI 16,90 €

Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit Sahne und Gewürzen
Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream

144 MIX KARAHİ 16,90 €

Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices

145 LAMM BHINDI 16,90 €

Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices

146 LAMM DHANSAK 4 ⚡ 16,90 €

Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce

147 LAMM NILGIRI 0,4.E ⚡ 16,90 €

Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce mit Mandeln garniert
Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce garnished with almonds

148 LAMM BUTTER 16,90 €

Lammfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Lamb pieces simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

SPEZIALITÄTEN VON DER ENTE

DUCK SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

210	ENTE CURRY	17,90 €
	Knusprige Ente in milder Currysauce <i>Crispy duck pieces in a mild curry sauce</i>	
211	ENTE MANGO	17,90 €
	Knusprige Ente in Mango-Curry-Sauce <i>Crispy duck pieces in a mango curry sauce</i>	
212	ENTE KORMA	17,90 €
	Ein besonders mildes Entencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen <i>Extra mild duck curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices</i>	
213	ENTE VINDALOO M.E. 4	17,90 €
	Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce <i>Crispy duck pieces with potatoes in a hot curry sauce</i>	
214	ENTE MADRAS M.E. 4	17,90 €
	Knusprige Ente in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons <i>Crispy duck pieces prepared in a spicy curry sauce with champignons</i>	
215	ENTE SABJI	17,90 €
	Knusprige Ente mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit Sahne und Gewürzen <i>Crispy duck pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream</i>	
216	BUTTER ENTE M.E.	17,90 €
	Knusprige Ente mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten <i>Crispy duck pieces simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN AND VEGAN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert

All dishes are served with basmati rice and Naan bread

161	MIX VEGETABLE (vegan möglich) ✓	14,90 €
	Frisches Gemüse mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art <i>Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style</i>	
162	TARKA DAL (vegan möglich) ✓	14,90 €
	Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten <i>Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes</i>	
163	VEGETABLE KORMA E (vegan möglich) ✓	14,90 €
	Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) <i>Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i>	
164	CHANA MASALA (vegan möglich) ✓	14,90 €
	Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern <i>Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs</i>	
165	BOMBAY ALU M	14,90 €
	Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt, Kokosflocken <i>Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes</i>	
166	PALAK PANEER M	14,90 €
	Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen <i>Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices</i>	
167	KARAHİ PANEER M	14,90 €
	Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen <i>Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>	
168	PANEER KORMA	14,90 €
	Hausgemachter Käse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) <i>Homemade cheese cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN AND VEGAN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert
All dishes are served with basmati rice and Naan bread

169	CHILI PANEER M,4	14,90 €
	Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce <i>Homemade cheese with fresh chillies, pepper Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce</i>	
170	MATTER PANEER ALOO	14,90 €
	Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen <i>Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce</i>	
171	ALOO PALAK (vegan möglich) V	14,90 €
	Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art <i>Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style</i>	
172	KARAHİ MUSHROOM (vegan möglich) V	14,90 €
	Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern <i>Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i>	
173	PANEER BUTTER MASALA M	14,90 €
	Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern <i>Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs</i>	
174	DAL MAKHANI (vegan möglich) V	14,90 €
	Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter <i>Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes - slowly cooked</i>	
175	BHINDI MASALA (vegan möglich) V	14,90 €
	Frisches Okragemüse (ind. Art) mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen <i>Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices</i>	
176	PANEER MANGO	14,90 €
	Hausgemachter Käse in Mango-Curry-Sauce <i>Homemade cheese in mango curry sauce</i>	
177	MALAI KOFTA (vegan möglich) V	14,90 €
	Indische Gemüsebällchen in einer orientalischen Sauce <i>Indian vegetable balls in an oriental sauce</i>	



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

FISCH- UND GARNELEN SPEZIALITÄTEN

FISH & PRAWN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Naan Brot serviert.

All dishes are served with basmati rice and Naan bread

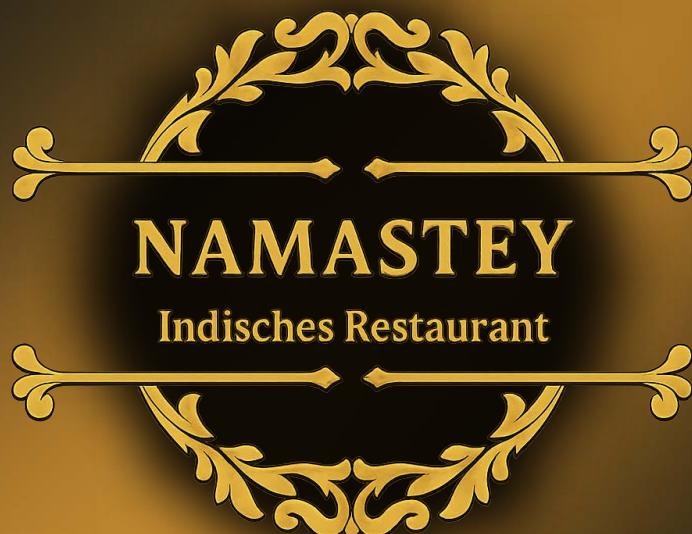
180	FISCH CURRY	17,90 €
	Fischfilet in einer milden Currysauce	
	<i>Fish filet in a mild curry sauce</i>	
181	FISCH MADRAS M,F,4	17,90 €
	Fischfilet in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons	
	<i>Fish filet in a mild curry sauce with mushrooms</i>	
182	FISCH MANGO M,F,W	17,90 €
	Fischfilet mit frischer Mango in Safran-Cashew-Sauce	
	<i>Fish filet with fresh mango in a saffron-curry-sauce</i>	
183	JHEENGA PALAK W1	18,50 €
	Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordind. Art	
	<i>Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style</i>	
184	JHEENGA CURRY W1	18,50 €
	Garnelen in einer milden Currysauce	
	<i>Prawns in a mild curry sauce</i>	
185	JHEENGA CHILLI W1,4	18,50 €
	Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce	
	<i>Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce</i>	
186	JHEENGA MADRAS W1,4	18,50 €
	Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch, Champignons	
	<i>Prawns prepared in a spicy curry sauce with mushrooms</i>	
187	JHEENGA VINDALOO W1,4	18,50 €
	Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce	
	<i>Prawns with potatoes in a hot curry sauce</i>	
188	JHEENGA MASALA W1	18,50 €
	Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzen Sauce mit grünen Kräutern	
	<i>Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce</i>	
189	JHEENGA SABJI W1	18,50 €
	Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen	
	<i>Prawns prepared with mix vegetables</i>	
190	JHEENGA MANGO W1,E	18,50 €
	Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce	
	<i>Prawns in mango-saffron-cashew-sauce</i>	
191	JHEENGA BUTTER	18,50 €
	Garnelen mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten	
	<i>Prawns simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices</i>	

BIRYANI REIS

Mit gebratenem Basmati-Reis, Mandeln, Röstzwiebeln, Gemüse und speziellen Gewürzmischungen
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert!
Alle Gerichte werden mit Naan Brot serviert!

*All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati-rice, almonds, roasted onions, vegetables and special varieties of spices.
Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt. Served with Naan bread.*

220	VEGETABLE BIRYANI <small>E</small>	13,90 €
Gebratener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison <i>Fried Basmati rice with seasonal mixed vegetables</i>		
221	CHICKEN BIRYANI <small>M</small>	15,50 €
Gebratener Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet <i>Fried Basmati rice with fried chicken breast filet</i>		
222	LAMM BIRYANI <small>M</small>	17,50 €
Gebratener Basmati-Reis mit Lammfleisch <i>Fried Basmati rice with lamb</i>		



Sie können jedes Gericht mild, leicht scharf, mittelscharf, scharf oder sehr scharf (Indian Style) bestellen!

NUR FÜR KINDER

ONLY FOR KIDS

500	CHICKEN KORMA E,M	8,50 €
	Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnussahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce</i>	
501	BUTTER CHICKEN E,M	8,50 €
	Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce</i>	
502	MANGO CHICKEN E,M	8,50 €
	Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy mango currysauce</i>	
503	CHICKEN CURRY M	8,50 €
	Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce <i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i>	
504	POMMES FRITES	3,90 €
	French fries	

DESSERTS

301	NAMASTE PHIRNY M,S	4,90 €
	Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom <i>Homemade sweet rice pudding with almonds and Cardamom</i>	
302	GULAB JAMUN MW,M,M1	4,90 €
	Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken <i>Balls made from milk and cheese baked in honey</i>	
303	MANGO CREME M	4,90 €
	mit Vanilleeis <i>Mango cream with vanilla ice cream</i>	
304	GEBACKENE BANANE	4,90 €
	Mit Honig gebacken und Vanilleeis <i>Banana baked in honey and vanilla icecream</i>	
305	KULFI-EIS	4,90 €
	Traditionelle indische Eisspezialität aus Pistazien, Kardamom und Safran <i>Traditional Indian specialty made from pistachios, cardamom and saffron</i>	

MENÜ 1 für 2 Personen - for 2 persons

40,00 €

Vorspeise:

Vegetarischer Vorspeisenteller und Papadam mit Dips

Vegetable starter plate and papadams with dips

Hauptspeise:

Matter Paneer Aloo

Hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen

Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices

Palak Kofta

Indische Gemüsebällchen in einer orientalischen Sauce

Indian vegetable balls in an oriental sauce

Nachspeise:

Reispudding mit Mandeln und Kardamom

Rice pudding with almonds and cardamom

MENÜ 2 für 2 Personen - for 2 persons

43,00 €

Vorspeise:

Gemischte Pakora und Papadam mit Dips

Mixed pakoras and papadams with dips

Hauptspeise:

Chicken Jhalfrezi ^{e.4}

Hähnchenfleisch mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, in scharfer Sauce

Chicken tende with vegetables, onions, tomatoes, in spicy sauce

Lamm Rogan Josh

Würziges indisches Lammcurry mit Tomaten, Gewürzen & Basmatireis

Spicy indian lamb curry with tomatoes, spices & basmati rice

Nachspeise:

Mangocreme

Mango creme

MENÜ 3 für 2 Personen - for 2 persons

46,00 €

Vorspeise:

Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam mit Dips

Dal Soup [lentil soup] and papadam with dips

Hauptspeise:

Jheenga Mango

Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce

Prawns in mango-saffron-cashew-sauced

Tandoori Mix Grill ^w

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hähnchen, Lamm & Garnelen)

Variety of Tandoori specialties [chicken, lamb and prawns]

Nachspeise:

Kulfi Eis – traditionelle indische Eisspezialität aus Pistazien, Kardamom und Safran

Kulfi Ice – traditional Indian specialty made from pistachios, cardamom and saffron