



KONTAKT

Telefon: 03901 2879666

namasteysalzwedel.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 ^E | 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

VEGETERIAN 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 | KARAHÍ 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 4.E  | 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 creame</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>Pakorاس 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>Pakorاس 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>Pakorاس with homemade cheese, deep fried in chickpea flour</i> |
| 100 | CHICKEN PAKORAS ^W 6,50 €
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
<i>Pakorاس 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>Pakorاس 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> | |



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 ^{M1,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 Linsenmehl 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 Vollkornmehl (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,M}	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 Kokosnussspänen (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 Fladenbrot <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 Gerichte 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 ^M 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) ^{M,4}  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 ^M 18,90 €
Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegrillt
<i>Pieces of boneless lamb grilled on a spit in the Tandoor</i> |
| 203 | JHINGA TANDOORI ^M 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 ^W 23,90 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hühnchen, 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 KARAH | 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
<i>Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream</i> | |
| 144 | MIX KARAH | 16,90 € |
| | Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
<i>Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i> | |
| 145 | LAMM BHINDI | 16,90 € |
| | Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
<i>Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices</i> | |
| 146 | LAMM DHANSAK ⁴ 🌶️ | 16,90 € |
| | Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
<i>Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce</i> | |
| 147 | LAMM NILGIRI ^{0,4,E} 🌶️ | 16,90 € |
| | Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer Currysauce mit Mandeln garniert
<i>Lamb with spinach, coconut milk and mint in a curry sauce garnished with almonds</i> | |
| 148 | LAMM BUTTER | 16,90 € |
| | Lammfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
<i>Lamb 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!

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 creame</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 gras, 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 | KARAHÍ 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 € |
| <i>Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce</i>
<i>Homemade cheese with fresh chillies, pepper</i>
<i>Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce</i> | | |
| 170 | MATTER PANEER ALOO | 14,90 € |
| <i>Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen</i>
<i>Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce</i> | | |
| 171 | ALOO PALAK (vegan möglich)  | 14,90 € |
| <i>Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art</i>
<i>Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style</i> | | |
| 172 | KARAHİ MUSHROOM (vegan möglich)  | 14,90 € |
| <i>Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern</i>
<i>Mushrooms fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i> | | |
| 173 | PANEER BUTTER MASALA ^M | 14,90 € |
| <i>Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern</i>
<i>Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs</i> | | |
| 174 | DAL MAKHANI (vegan möglich)  | 14,90 € |
| <i>Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter</i>
<i>Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes - slowly cooked</i> | | |
| 175 | BHINDI MASALA (vegan möglich)  | 14,90 € |
| <i>Frisches Okragemüse (ind. Art) mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen</i>
<i>Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices</i> | | |
| 176 | PANEER MANGO | 14,90 € |
| <i>Hausgemachter Käse in Mango-Curry-Sauce</i>
<i>Homemade cheese in mango curry sauce</i> | | |
| 177 | MALAI KOFTA (vegan möglich)  | 14,90 € |
| <i>Indische Gemüsebällchen in einer orientalischen Sauce</i>
<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. gewürzten 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 ^E | 13,90 € |
| | Gebatener Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
<i>Fried Basmati rice with seasonal mixed vegetables</i> | |
| 221 | CHICKEN BIRYANI ^M | 15,50 € |
| | Gebatener Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
<i>Fried Basmati rice with fried chicken breast filet</i> | |
| 222 | LAMM BIRYANI ^M | 17,50 € |
| | Gebatener 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} Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnusssahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce</i>	8,50 €
501	BUTTER CHICKEN ^{E,M} Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce</i>	8,50 €
502	MANGO CHICKEN ^{E,M} Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce <i>Chicken fillet in a creamy mango currysauce</i>	8,50 €
503	CHICKEN CURRY ^M Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce <i>Chicken fillet in a mild curry sauce</i>	8,50 €
504	POMMES FRITES <i>French fries</i>	3,90 €

DESSERTS

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

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 (Hühnchen, Lamm & Garnelen)
Variety of Tandoori specialties (chicken, lamb and prawns)

Nachspeise: **Kulfi Eis** – traditionelle indische Eisspezialität aus Pistazien, Kardamon und Safran
Kulfi Ice – traditional Indian specialty made from pistachios, cardamom and saffron