NAMASTE
Indisches Restaurant



Indische
Begrüßung

NAMASTE

Indisches Restaurant

Herzlich Willkommen
Welcome

Sehr verehrte Gäste,
wir möchten Sie in unserem Restaurant Namaste herzlichst begrüßen,
und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des «Groß-Moguls" näherbringen.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C.
Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber.
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.
Koriander ist gut für die Nieren.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind eng miteinander in der indischen Küche verbunden.

Im Restaurant Namaste benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir sind immer bestrebt,
dass unsere Gäste als Freunde
unser Restaurant verlassen.

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlenlehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist Krug förmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den „Curries", sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry".
Das Wort „Curry" ist eine phonetische Missinterpretation die von den Briten nach Europa gebracht wurde. das tamilische Wort „kari" (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz".

Ein „Currygewürz" schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die — jeweils individuell abgestimmt — immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Indische Gerichte,
die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich nach
Ihren Wünschen zubereiten.

Suppen / Soup

1	Dal - Suppe[g] (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup / Vegan möglich)	3,90
2	Sabzi - Suppe[g,i] (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup / Vegan möglich)	3,90
3	Lachsan - Suppe[g,h] (Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup / Vegan möglich)	3,90
4	Chicken - Suppe[g] (Indische Hühnerfleischsuppe)	4,50
5	Indische Hummer-Creme-Suppe mit Sherry[g,d] (Indian lobster soup with sherry)	5,50
6	Tomato - Suppe[g] (Indische Tomatensuppe / Indian Tomato soup)	4,20

Kalte Vorspeisen / Cold appetizers

7	Chicken-Chat Delhi oder Chana Chat[g] (Indischer Hühnerfleisch- oder Kichererbsensalat / Indian chicken salad or chickpeas salad)	4,90

Warme Vorspeisen / Hot appetizers

(Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /
All warm appetizers with different dips.
Pakoras dipped in chickpea batter and deep fried.)

8	Pappad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen / 2 lentil wafers with different tasty sauces)	2,70
9	Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables / Vegan möglich)	4,90
10	Onions Bhaji (Zwiebelringe kräftig gewürzt / Choppedstuff onions / Vegan möglich)	4,90
11	Paneer-Pakora[g] (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade chesse)	5,20
12	Fish-Pakora[d] (Zartes Seelachsfilet / Tender pollok filet)	5,50
13	Chicken-Pakora (Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken)	5,30
14	Vegetable Samosa[a] (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with vegetables / Vegan möglich)	5,50
15	Gemischter Vorspeisenteller[a] (für 2 Personen / various appetizers for two / Vegan möglich).	11,50
16	Chili Chicken[g,f,l] (Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Chili-Sauce - sehr scharf / Chicken meat with paprika and onions in chilli sauce - very hot)	7,20
17	Jheenga Chili[g,d,f,l] Riescngarnelen mit Paprika und Zwiebeln in Chili Sauce - sehr scharf / Kingprawns with paprika and onions in chilli sauce - very hot)	9,90
18	Achari Chicken Tikka[g,l] (Zartes mariniertes Hühnerfleisch nach traditioneller Art / Tender marinated chicken - traditional style)	7,90
19	NAMASTE gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen (Gambas, Chicken Tikka, Vegetable Pakora, Onions Bhaji und Samosa) (Gambas, chicken tikka, vegetable pakora, onions Bhaji and samosa)	15,90

- Inklusivepreise -

Frische knackige Salate

Fresh Crips Salads

215	Salat Saison[g] Gemischter Salat mit Joghurtdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl Mixed salad with yogurt dressing or, if preferred, with oil and vinegar	4,50
216	Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl Tomato salad with onions, vinegar, oil	4,50
217	Salat NAMASTE[g,8,d,k,11] Gemischter Salat mit Krabben, Käse und Mais Mixed salad with shrimps, cheese and corn	8,90
218	Salat Indisch mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in yogurt dressing)	8,90
219	Kleiner gemischter Salat als Beilage small mixed salad as side dish	3,50

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.

20	1/2 Tandoori-Chicken[g,l] Hähnchenschenkel mariniert mit Knochen nach einem berühmtem nordindischen Rezept Chicken legs marinated with bones in an exquisite North Indian tradition	12,90
21	Chicken Tikka[g,l] Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt Marinated filet of chicken grilled	13,90
22	Haryali Malai Kebab[g,l] Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersauce Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce	13,90
23	Kesri Chicken[g,l] Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Joghurt, Ei - Spezialität des Chefkochs Tender marinated chicken meat with garlic, yogurt, egg - chef's recommendation	13,90
24	Mutton Sheekh Kabab[g] Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander Fresh chopped lamb grilled with garlic, ginger, coriander	14,50
25	Botti Kabab[g] Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß Tender marinated filet of lamb stewered and roasted	16,20
26	Fisch Tikka[g,d,1] Seelachsfilet mit Ingwer und Knoblauch, Joghurt mariniert Marinated Salmon filet with ginger and garlic, yogurt sauce	14,50
27	Paneer Tikka[g] Hausgemachter Indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und in Joghurt mariniert Homemade Indian cheese with peppers, onions, ginger and yogurt	13,90
28	Jheenga Tandoori[g,d,l] Riesen Garnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt King Prawns marinated in yogurt and spices, grilled	19,90
29	Mix-Grill-Platte[g,d,l] Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten The various Tandoori specialities combined	18,90
30	Namaste - Teller[g,d] Geröstete Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit reis und Nan Roasted chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan	16,90

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All Tandoori dishes are served with high quality Basmati rice

- Inklusivepreise -

Chicken-Spezialitäten / Chicken specialties

31	Chicken Sabzi[g] Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse Tender chicken with various fresh vegetables	12,90
32	Karahi Murgh[g] Gebratenes Hühnerfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert Fried chicken in curry sauce served sizzling hot	13,50
33	Chicken Jalfrezi[g] Hühnerfleisch ohne Knochen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf spicy chicken meat with paprika, tomatoes, onions - hot	13,50
34	Chicken Vindaloo[g] Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf Chicken meat very hot-flavored in a special blend of spices from Goa, very hot	13,50
35	Butter Chicken[g,h] Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce Tender chicken in a butter tomato sauce	13,50
36	Tandoori Chicken Masala[g,h] Zartes Hühnerfleisch in Masalasauce Tender chicken meat in masala sauce	13,50
37	Murgh Nilgiri oder Chicken Palak[g] Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Minze in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnuß-milch, grünem Chili, Spinat und Minze. **Oder** Hühnerfleisch mit Spinat in Masalasoße Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, spinach and mint. Or Tender chicken with spinach in masala sauce	13,50
38	Chili Chicken[g,f,1] Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und chilli- sehr scharf Chicken with paprika, onions, spring onion and chilli - very spicy	13,50
39	Mango Chicken[g,h] Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce, fein gewürzt Chicken meat in mango-saffron-cashew sauce	13,50
40	Chicken Korma[g,h] Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahne-Sauce Chicken meat in a coconut-cream-sauce	12,90
41	Handi Chicken[g] Hühnerfleisch auf „Rajasthan-Art“, mit Spezialgewürzen - sehr scharf Chicken meat in a traditional Rajasthan way, spicy, very hot	12,90
42	Chana Chicken[g] Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce Chicken meat with chickpeas and curry-masala-sauce	12,90
43	Chicken Badam Pasanda[g,4,h] Zartes Hähnchenfleisch in Nuß-Sauce mit gemahlenen Mandeln Tender chicken in nut sauce with ground almonds	12,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high quality Basmati rice
- Inklusivepreise -

Lamm-Spezialitäten / Lamb specialties

44	Mughlai Meat[g,h] Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesauce Tender lamb prepared in an almond saffron cream sauce	14,50
45	Bhunna Ghosht[g,h] Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce Fried lamb with tomatoes and fried onions in a tasty sauce	14,50
46	Palak Ghosht[g] Gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art Fried lamb with cream spinach in the North Indian tradition	14,50
47	Mutton Khumb Wala[g,h] Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce	14,50
48	Mutton Vindaloo[g] Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf Tender lamb in a hot spicy Goa tradition, very hot	14,50
49	Karahi Ghosht[g] Gebratenes Lammfleisch in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert Fried lamb in curry sauce served straight from the pan	14,50
50	Mutton Nilgiri[g] Zartes Lammfleisch mit Korianderblättcm, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach, coconut milk in an oriental herb sauce	14,50
51	Lamm Jalfrezi[g] Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf Lamb with capsicum, onions, tomatoes, green chili, hot	14,50
52	Lamm-Boti Masala[g,h] Zarter Lammlachs in Masala-Sauce, gegrillt Tender lamb in masala sauce	15,50
53	Mutton Rarra[g] Zartes Lammfleisch mit fein gehackten Lamm Sauce- mittelscharf Tender lamb withchopped Lamb sauce - mid hot	14,50
54	Mango Lamm[g,h] Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce	14,50
55	Mutton Rogan Josch[g] Zartes Lammfleisch in Rogan Currysoße - pikant Tender lamb piquant sauce in rogan curry	14,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high quality Basmati rice
- Inklusivepreise -

Enten-Spezialitäten / Duck specialties

56	Ente NAMASTE[g] Spezialität von unserem Chefkoch Our chef's recommendation	15,90
57	Ente Khumb Wala[g,h] Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce Filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce	15,90
58	Mango Ente[g,h] Zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce Filet of duck in mango-saffron-cashew sauce	15,90
59	Ente Jalfrezi[g] Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten - scharf filet of duck breast with paprika, tomatoes, onions - hot	15,90

Fisch-Spezialitäten / Fish specialties

60	Fisch Chili[g,f,d,1] Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln und Chilli - sehr scharf Seelachsfilet with Paprika, onions and chilli - very spicy	14,90
61	Fisch Masala[g,h,d] Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet Seelachsfilet prepared in the East Indian tradition	14,90
62	Prawn-Curry[g,d] Krabben in Currysauce mit feinen Gewürzen Shrimps in curry sauce delicately seasoned	15,90
63	Jheenga-Masala[g,h,d] Riesengamelcn in kräftiger Masala-Sauce King Prawns in tasty Masala sauce	19,90
64	Jheenga Khumb Wala[g,d,h] Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce King Prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce	19,90
65	Jheenga Jalfrezi[g,d] Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln - scharf King Prawns with paprika, tomatoes, onions - hot	19,90
66	Jheenga Mango[g,d,h] Riesengarnelrn in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce King Prawns in mango-safron-cashewnut sauce	19,90
67	Jheenga Chili[g,d,1] Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Chilli - sehr scharf King Prawns with paprika, onions and chillil - very hot	19,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes are served with high quality Basmati rice
- Inklusivepreise -

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

68	Bombay Alu[g] Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce - sehr scharf / Vegan möglich Potatoes in a tasty citronella sauce, very spicy	9,90
69	Paneer Butter Masala[g,h] Hausgemachter Käse in Butter-Tomaten-Sauce Indian homemade cheese in butter and tomatoe-sauce	12,90
70	Mixed Vegetable Masala[g,h] Frisches Gemüße in Masala Sauce / fresh vegetables in masala sauce / Vegan möglich	11,90
71	Shahi Paneer[g,h] Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Cashewnuss-Sahne-Sauce Indian homemade cheese in butter and tomatoe-cashew-cream-sauce	11,90
72	Palak Paneer[g] Kräftiger Rahmspinat mit hausgemachtem Käse Tasty cream spinach with homemade cheese	12,90
73	Shahi Baingan[g,h] Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsauce Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce	11,90
74	Sabzi Kofta[g,h] Gemüseklößchen in würziger Curry-Sauce / Vegan möglich Vegetable dumplings in a spicy curry sauce	10,90
75	Chana Masala[g] Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Vegan möglich Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger	10,90
76	Dal Makhni[g] oder Dal Tarka[g] Indisches Nationalgericht: schwarze oder gelben Linsen mit Butter zubereitet / Vegan möglich National dish of India: black or yellow lentils prepared with butter	9,90
77	Karahi Paneer[g] Gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce, in der Pfanne serviert Homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan	11,90
78	Bhindi Masala[g] Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce / Vegan möglich Fresh Indian okra in a tasty sauce	11,90
79	Mixed Vegetables[g,h] oder Vegetable Jalfrezi[g] Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Vegan möglich Various fresh vegetables with spicy seasoning	11,90
80	Baingan Ka Bharta[g] Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / Vegan möglich Fresh Eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy	11,90
81	Baingan Hajipur [g,h] (von unserem Chefkoch empfohlen) Gefüllte Auberginen mit Spezial-Gewürz-Mischung in würziger Currysauce / Vegan möglich Eggplants filled with a special blend of spices in curry sauce	11,90
82	Paprika aus Bikaner[g] Gefüllte Paprika mit Spezial-Gewürz-Mischung in würziger Currysauce / Vegan möglich Paprika filled with a special blend of spices in curry sauce	11,90
83	Alu Gobhi[g,i] Kartoffeln mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten, Zwiebeln / Vegan möglich Potatoes with cauliflower, tomatoes and onions	11,90
84	Malai Kofta[g] Käsebällchen mit Nüssen in Curry-Cashewnuss - Sahnesoße Cheese balls with nuts in curry cashew cream sauce	12,90

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis / All dishes are served with high quality Basmati rice

- Inklusivepreise -

Reis-Spezialitäten / Rice specialties

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these delicious dishes served with Basmati rice from North India.

85 Mutton Biryani[g,h] 14,50
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen
Lamb with almonds and raisins

86 Chicken Biryani [g,h] 13,50
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen
Chicken with almonds and raisins

87 Vegetable Biryani[g,h] 12,50
Mit frischem gemischten Gemüse / Vegan möglich
With a variety of fresh vegetables

88 Shajahani Biryani[g,d,h,b] 15,90
Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen
Stripes of chickenbreast and lamb with shrimps and nuts

89 Jheenga Biryani[g,d,h,b] 19,90
Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen
King Prawns with almonds and raisins

90 Hyderabad Biryani[g,h] 14,90
Lammfleisch mit Trockenfrüchten - Spezialität des Chefkochs
lamb with dry fruits

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller (Various dishes on a plate)

91 Vegetable Thali[g,i] 14,90
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / Vegan möglich
3 different vegetable preperations, raita, salad, pappad and basmati rice

92 NAMASTE Thali[g,i,h,a] 16,90
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis
2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, pappad, nan and basmati rice

93 Fisch Thali[g,h,d] 17,90
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis
3 different kinds of fish, raita salad, pappad and basmati rice

Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original-indischen Platten, nach alter Tradition.
Our Thalis are served in the best Indian tradition on original platters.

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalis für 2 Personen zusammen:
We are also pleased to prepare thalis for two:

94 Vegetable Thali[g,i] 28,50
mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis / Vegan möglich
with a variety of 6 vegetable dishes, raita, salad, pappad and basmati rice

95 NAMASTE Thali [g,h,a,i] 32,50
mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis
with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes, raita, salad, pappad, nan and basmati rice

96 Fisch Thali[g,h,d] 34,50
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis in 6 versch. Saucen
3 different kinds of fish, raita, salad, pappad, and basmati rice in 6 different sauce

- Inklusivepreise -

Tandoori-Brot-Spezialitäten / Tandoori-bread-specialties

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmoien
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

100	Nan[g,a] Ovales Brot aus Hefeteig / Vegan möglich Slightly leavend Indian bread	2,70
101	Butter Nan[g,a] Ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Butter Slightly leavend Indian bread filled with butter	3,10
102	Roti[g,a] Flaches Vollkomfladenbrot / Vegan möglich Whole-meal bread	2,50
103	Prantha[a] Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Vegan möglich Layered whole-meal bread with butter	2,90
104	Mint Prantha[a] Gefüllt mit frischer Minze / Vegan möglich Filled with fresh mint	3,60
105	Vegetable Prantha[a] Gefüllt mit frischem Gemüse / Vegan möglich Filled with fresh vegetables	3,90
106	Paneer Kulcha[g] Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse Filled with homemade cheese	3,90
107	Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha[a] Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln Filled with garlic or onions	3,50
108	Keema Nan[a] oder Peshawri Nan[a,g] Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch oder (Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch, Käse, Sultaninen Filled with chopped lamb, or filled with chicken, cheese, sultana	3,90

Joghurts und Beilagen / Yogurts and side dishes

Als Beilagen zu allen Speisen zu empfehlen.
Recommended as sidedish to every meal.

Joghurts / Yogurts

109	Plane Dahi[g] (Einfacher Joghurt / yogurt)	1,90
110	Alu Raita[g] (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt)	2,90
111	Kheere Ka Raita[g] (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	3,20

Safran-Basmati-Reis / Saffron Basmati Rice

112	Gemüse Pulao (mit Gemüse / with vegetables) / Vegan möglich	4,90
113	Kashmiri Pulao (mit Hülsenfrüchten / with dry fruits) / Vegan möglich	4,90
114	Lemon Pulao (mit Zitrone / with lemon) / Vegan möglich	4,90

- Inklusivepreise -

Dessert

115	Mango-Creme mit Vanilleeis[g,8,11,c] Mango cream with vanilla icecream	4,20
116	Lychees mit Vanilleeis[g,8,11,c] Lychees with vanilla icecream	4,20
117	Gajar Halwa[11,g,h] Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet Grated carots with almonds and raisins	4,20
118	Kulfi[g,a,h] Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts	4,20
119	Gulab Jamun[8,a] Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken Balls made of milk and cheese baked in honey	4,20
120	Frische Mango mit Eis[g,8,11,c] Fresh mango with icecream	5,40
121	NAMASTE Teller[g,8,11,c] für 2 Personen	10,20

