



Restaurant  
**Namaste**

---

AYURVEDISCHE SPEZIALITÄTEN


SPEISEKARTE

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

1. MOMOS 5,90 A J     
(vier gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
6. VEGANE MOMOS 5,90 A   
(vier gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
4. SPRINGROLL 3,90 A C F J  
(Frühlingsrolle mit Fleisch, Gemüse und Kräuter)
5. VEGGIEROLLS 4,60 A C   
(hausgemachte vegetarische Frühlingsrolleng mit süß-sauer Soße)
7. PAKAUDAS 6,70 C H  
(knusprige Kartoffel-Kräuter-Bratlinge, rote Zwiebeln und Kichererbsenmehl mit Tomaten-Chutney)
9. PANEER PAKAUDA 7,40 C G H  
(selbst hergestellter Frischkäse (3,5% Fett) ummantelt mit Kichererbsenmehl)
10. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN VEGETARISCH 13,90  
(mit verschiedenem Fingerfood)
11. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE FÜR 4 PERSONEN VEGETARISCH 22,90  
(mit verschiedenem Fingerfood)

## SUPPEN

23. HIMALAYA 5,90 J K  
(Bambus, Hühnerfleisch, Champignons und Möhren)
25. DAAL 5,90 H  
(nationale rote + gelbe Linsensuppe)
26. LUFTHANSA SUPPE 6,90 G J     
(Entenfleisch und Gemüse in roter Curry und Kokos-Creme)
27. MOMO SUPPE 6,90 A J K  
(Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse in einer Brühe)
28. GARNELEN SUPPE 7,90 G J     
(Black-Tiger Garnelen und Gemüse in rotem Koko-Curry)
29. VEGANE MOMO SUPPE 5,90 A G K      
(vegane Teigtaschen gefüllt mit Gemüse in einer Brühe)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis\*, sofern nicht anderes angegeben.  
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

\*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts




































Beilagenauswahl:  
gebratene Nudeln (+ 3,50),  
gebratener Reis (+ 3,50)

# SPEISEKARTE

## SALATE

31. GEMISCHTER SALAT 6,<sup>90</sup>   
(verschiedene Salatsorten der Saison mit Reiter und hausgemachtem Himbeerdressing)
34. CHICKEN TIKA SALAT 10,<sup>90</sup>     
(Salat mit Tomaten, Gurken, gegrilltem Hühnchen-Innenfilets in Tikka Marinade, mit Reiter und Himbeeren Soße)
37. PANEER TIKA SALAT 11,<sup>80</sup>     
(selbst hergestellter Frischkäse (3,5% Fett) gegrillt mit Tikka-Marinade auf gemischtem Salat)
38. GARNELEN SALAT 13,<sup>90</sup>      
(verschiedene Salatsorten mit gegrillten Black-Tiger Garnelen in Tikka Marinade)

## VEGETARISCHE ODER VEGANE GERICHTE

121. DAAL BHAAT TARKARI 16,<sup>90</sup>       
(Nationalgericht mit gebratenem Curry-Gemüse, Linsensuppe und Chutney)
122. MASALLA VEGAN 15,<sup>90</sup>       
(gebratene Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl und Brotfrucht mit veganer Massala Soße)
123. TIMBUR TOFU 15,<sup>90</sup>       
(gebratene ToFu, Sojasprossen, Möhren, Paprika und scharfer Himalaya-Pfeffer)
127. SAAG PANEER 16,<sup>90</sup>     
(selbst hergestellter Frischkäse (3,5% Fett) und Blattspinat mit hausgemachter Curry Soße)
128. REISNUDELN 13,<sup>90</sup>     
(gebratene Reisnudeln mit Eiern und frischen Gemüsesorten)
130. KOFTA CURRY 15,<sup>90</sup>      
(gefüllte Gemüsebällchen mit Käse, Kräutern und Nüssen in pikanter Curry Soße)
134. KUKURMA NARIWAL 14,<sup>90</sup>   
(verschiedene Gemüse Sorten in unserer hauseigenem Kokos-Kukurma-Curry)
406. VEGGIE BIRYANI 14,<sup>90</sup>    
(gebratener Reis mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
138. VEGGIE CHILLY 14,<sup>90</sup>      
(gebratenes Tofu mit Paprika, Tomaten, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)
145. VEGGIE CHOW MIEN 13,<sup>90</sup>     
(gebratene Nudeln mit Eiern und frischem Gemüse)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis\*, sofern nicht anderes angegeben.  
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

\*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:  
gebratene Nudeln (+ 3,50),  
gebratener Reis (+ 3,50)

# SPEISEKARTE

## MOMO'S

Momo's sind eine typische Tibetische Spezialität, die sich auch in Nepal großer Beliebtheit erfreut. Momo's sind Teigtaschen, gefüllt mit ayurvedisch gewürztem Hühnerfleisch oder Gemüse, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Kräuter-Chutney.

Sie können folgende Zubereitungsart für Ihre Momo's wählen:  
**GEDÄMPFT** oder **GEGRILLT**

101. MOMO's KATHMANDU 16,<sup>90</sup> **A J**     
(mit Hühnerfleisch, Gemüse-Kräuter-Füllung)
104. CHILLI MOMO's 16,<sup>90</sup> **A J**     
(mit Hühnerfleisch, Salat und Tomaten-Ingwer-Chilli)
105. VEGANE MOMO's 16,<sup>90</sup> **A**      
(mit Gemüse)
107. VEGANE CHILLY MOMO's 16,<sup>90</sup> **A J**      
(mit Salat und Tomaten-Ingwer-Chilli)

## HAUSEIGENE MASALLA

Massala ist die Bezeichnung einer Gewürzmischung zur Zubereitung indischer und nepalesischer Küche. Jede Südasiatische Hausfrau hat ihr eigenes Massala-Geheimrezept.  
Wir natürlich auch!

WAHLWEISE MIT:

411. HÜNCHEN 16,<sup>90</sup> **G H J**     
(gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)
412. RINDFLEISCH 17,<sup>90</sup> **G H J**     
(gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)
415. GARNELEN 21,<sup>90</sup> **B G H**     
(Black-Tiger Garnelen mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis\*, sofern nicht anderes angegeben.  
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.  
\*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:  
gebratene Nudeln (+ 3,50),  
gebratener Reis (+ 3,50)

# SPEISEKARTE

## KOKOS KUKURMA CURRY

### WAHLWEISE MIT:

41. HÜHNCHEN 16,<sup>90</sup> **G J**     
(gebratenes Hühnerfilet mit Spinat und Kräutern in cremigem Kokos-Curry)
61. RINDFLEISCH 17,<sup>90</sup> **G J**     
(gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in cremigem Kokos-Curry)
81. GARNELEN 21,<sup>90</sup> **B G**     
(Black-Tiger Garnelen mit Gemüse in Kokos-Curry)


## HAUSEIGENE CASHEW CURRY

### WAHLWEISE MIT:

421. HÜHNCHEN 16,<sup>90</sup> **G J H**     
(mariniertes und gebratenes Hühnerfilet mit Broccoli, Paprika und Zucchini in hausgemachtem Cashew-Curry)
422. RINDFLEISCH 17,<sup>90</sup> **G J H**     
(mariniert und gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Paprika und Zucchini in hausgemachtem Cashew-Curry)
425. GARNELEN 21,<sup>90</sup> **B G H**     
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Paprika und Prinzessbohnen in hausgemachtem Cashew-Curry)
43. HÄHNCHEN UND SPINAT 16,<sup>90</sup> **G H J**  
(Chicken Hariyali: gebratenes Hühnerfleisch mit Spinat und Kräutern in hausgemachtem Cashew-Curry)
53. RIND UND SPINAT 17,<sup>90</sup> **G H J**  
(gebratenes Rindfleisch mit Spinat und Kräutern in hausgemachtem Cashew-Curry)

## CHILLI

### WAHLWEISE MIT:

46. HÜHNCHEN 16,<sup>90</sup> **J**     
(gebratenes Hühnerfilet mit Tomaten, Paprika, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)
66. RINDFLEISCH 17,<sup>90</sup> **J**     
(gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Paprika, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)
86. GARNELEN 21,<sup>90</sup> **B J**     
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Tomaten, Paprika, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis\*, sofern nicht anderes angegeben.

Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

\*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

**Beilagenauswahl:**  
gebratene Nudeln (+ 3,50),  
gebratener Reis (+ 3,50)

# SPEISEKARTE

## TIMBUR: WILDPFEFFER AUS NEPAL

### WAHLWEISE MIT:

47. HÜNCHEN 16,<sup>90</sup> **F J** 🍄🍄🍄  
(gebratenes Hühnerfilet mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Himalaya-Pfeffer)
67. RINDFLEISCH 17,<sup>90</sup> **F J** 🍄🍄🍄  
(gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Himalaya-Pfeffer)
87. GARNELEN 21,<sup>90</sup> **F J** 🍄🍄🍄  
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Himalaya-Pfeffer)

## BIRYANIS

### WAHLWEISE MIT:

401. HÜNCHEN 16,<sup>90</sup> **G H J** 🍄🍄🍄  
(gebratenes Hühnerfilet mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
403. RINDFLEISCH 17,<sup>90</sup> **G H J** 🍄🍄🍄  
(gebratenes Rindfleisch mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
405. GARNELEN 21,<sup>90</sup> **G H J** 🍄🍄🍄  
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)

## CHOWMIENS: GEBRATENE NUDELN AUF TIBETANISCHER ART

### WAHLWEISE MIT:

141. HÜNCHEN 14,<sup>90</sup> **C F J** 🍄🍄🍄  
(gebratene Eiernudeln mit Hühnerfilet, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
144. RINDFLEISCH 15,<sup>90</sup> **C F J** 🍄🍄🍄  
(gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
148. GARNELEN 18,<sup>90</sup> **C J F J** 🍄🍄🍄  
(gebratene Eiernudeln mit Black-Tiger Garnelen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis\*, sofern nicht anderes angegeben.  
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

\*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

**Beilagenauswahl:**  
gebratene Nudeln (+ 3,50),  
gebratener Reis (+ 3,50)

# SPEISEKARTE

## SIZZLERS: HEISSE PLATTEN

Serviert mit Gurke, Limette oder Zitrone

161. BHALE SPEZIAL 17,90 **F J**     
(gegrillte Hühnerspieße auf frischem Gemüse mit ayurvedischen Gewürzen, dazu Tomaten-Ingwer-Chilli)
163. KUKHURA VINDALOO 17,90 **G H J**     
(gebratene Hühnerfilets, Paprika und Kartoffeln, dazu Joghurt-Curry Soße)
166. BUFF VINDALOO 18,90 **G H J**     
(gebratenes Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln, dazu Joghurt-Curry Soße)

## GEBRATENE ENTE UND GEBRATENES HÄHNCHEN

Wahl aus süß-sauer Soße oder Shangri-La Soße

171. KNUSPRIGE ENTE 16,90 **A F J**  
(auf frischem Gemüse)
172. RAJA HANSH 19,90 **A F J**     
(knusprige Ente auf gebratenen Nudeln)
181. KNUSPRIGES HÄHNCHEN 15,90 **A F J**  
(auf frischem Gemüse)
182. RAJA BHALE 18,90 **A F J**  
(knuspriges Hähnchen auf gebratenen Nudeln)
218. LUNG FUNG ENTE 20,90 **A B F J**     
(knusprige Ente und Garnelenspieß auf gebratenem Gemüse)
218. LUNG FUNG HÄHNCHEN 19,90 **A B F J**  
(knuspriges Hähnchen und Garnelenspieß auf gebratenem Gemüse)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis\*, sofern nicht anderes angegeben.

Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

\*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:  
gebratene Nudeln (+ 3,50),  
gebratener Reis (+ 3,50)

# SPEISEKARTE

## SENIOREN UND JUNIOREN TELLER

301. CHICKEN CURRY 10,<sup>20</sup> **G J H** 🍷🍴🍴  
(mariniert und gebratenes Hühnerfilet mit Broccoli, Paprika und Zucchini in hausgemachtem Cashew-Curry)
302. CHICKEN MASALLA 10,<sup>20</sup> **G H J** 🍷🍴🍴  
(gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)
304. KNUSPRIGES HÄHNCHEN 10,<sup>20</sup> **A F J**  
(auf frischem Gemüse)
305. KNUSPRIGE ENTE 12,<sup>50</sup> **A F J**  
(auf frischem Gemüse)

## DESSERT

251. GEBACKENE BANANENSTREIFEN 5,<sup>80</sup> **A G 7**  
(mit Honig und Eis)
252. GEBACKENE ANANAS 5,<sup>80</sup> **A G 7**  
(mit Honig und Eis)
254. SHIKHARNI 5,<sup>80</sup> **G 7**  
(würzige Kokos-Joghurt-Creme)
255. EXOTISCHE MANGOCREME 5,<sup>80</sup> **G 7**  
(Mangopürree mit Joghurt und Creme Fraiche)
257. VANILLE-EIS AUF MANGOPÜRRE 5,<sup>80</sup> **G 7**  
(Bourbon-Vanille-Eis auf fruchtigem Mangopürre)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis\*, sofern nicht anderes angegeben.

Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

\*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

**Beilagenauswahl:**  
gebratene Nudeln (+ 3,50),  
gebratener Reis (+ 3,50)



# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

535. BIO INGWER-ORANGE 0,33L 3,90
536. BIONADE HOLUNDER 0,33L 3,90
537. COCA COLA 0,30L 3,00 0,40L 3,50 ① ② ⑤
538. COCA COLA LIGHT 0,30L 3,00 0,40L 3,50 ① ② ④ ⑤
539. FANTA 0,30L 3,00 0,40L 3,0 ① ⑤ ⑥
540. SPRITE 0,30L 3,00 0,40L 3,50 ⑤
541. MINERAL WASSER 0,25L 2,60
542. STILLES WASSER 0,25L 2,60
543. GR. MINERAL WASSER 0,75L 6,50
544. GR. STILLES WASSER 0,75L 6,50
545. BITTER LEMON 0,20L 2,80 ③ ⑥
546. GINGER ALE 0,20L 2,80 ①
547. APFELSCHORLE 0,30L 3,00 0,40L 3,50
548. APFELSAFT VAN NAHMEN 0,20L 3,10
549. ORANGENSAFT VAN NAHMEN 0,20L 3,10

# GETRÄNKE

## BIERE

- 501. NAMASTE LAGER BIER 0,33L 4,30
- 502. KÖNIG PILS VOM FASS 0,33L 3,00
- 503. KÖNIG PILS VOMM FASS 0,40L 3,90
- 504. DIEBELS ALT 0,33L 3,00
- 505. ERDINGER WEIZENBIER 0,50L 4,30
- 530. ERDINGER ALKOHOLFREI 0,33L 3,90
- 531. PILZ ALKOHOLFREI 0,33L 3,00
- 533. MALZBIER 0,33L 3,00

## KURZ UND GUT

- 510. MALTESER 2CL 3,50
- 512. RAMAZZOTTI EIS UND ZITRONE 2CL 3,50
- 513. REMY MARTIN 4CL 8,50
- 515. GRAPPA FRANCOLI 2CL 6,00
- 517. CHIVAS REGAL 4CL 7,00
- 519. JONNY WALKER BLACK 4CL 7,00
- 520. KHUKURI 2CL 4,70  
(Rum aus Nepal)

# GETRÄNKE

FEINES AUS DER PFALZ

## ROTWEINE

551. DORNFELDER ROT 0,20L 6,<sup>80</sup>

553. SPÄTBURGUNDER 0,20L 7,<sup>80</sup>

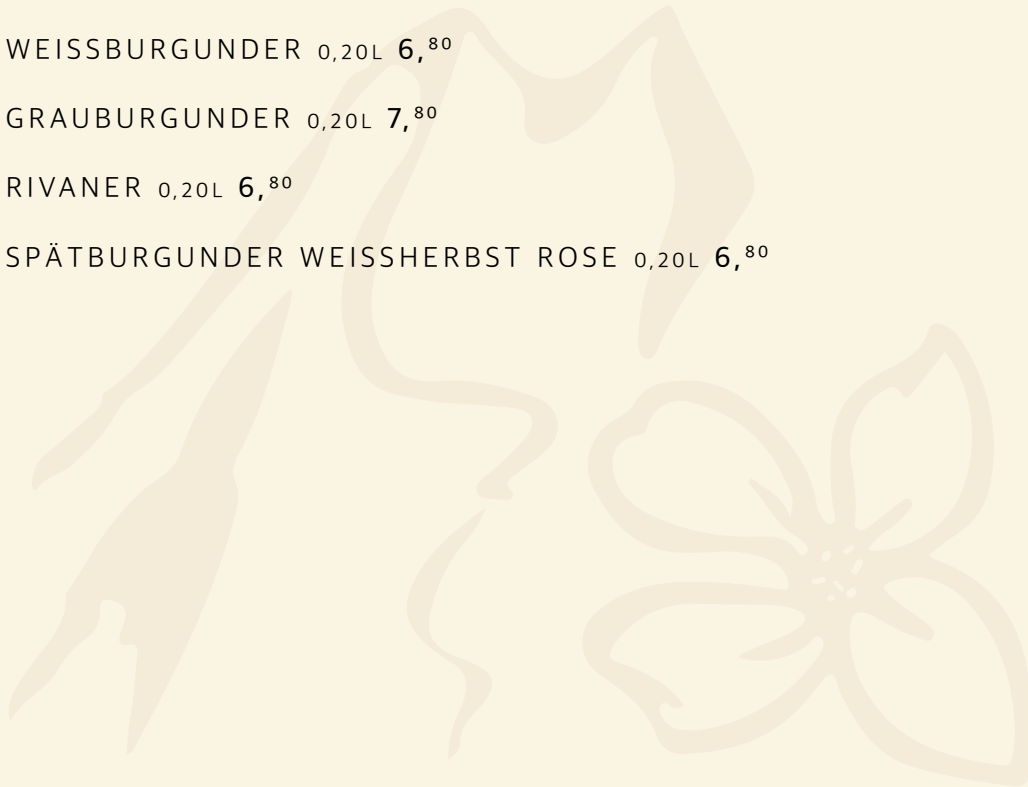
## WEISSWEINE

561. WEISSBURGUNDER 0,20L 6,<sup>80</sup>

575. GRAUBURGUNDER 0,20L 7,<sup>80</sup>

563. RIVANER 0,20L 6,<sup>80</sup>

571. SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST ROSE 0,20L 6,<sup>80</sup>



Wir bieten Weine auch in Flaschen. Sprechen Sie uns gerne dazu an. Wir beraten Sie gerne.

# KENNZEICHNUNG

## ALLERGENE/ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 enthält Phenylalaninquelle
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Konservierungsstoffe
  
- A Glutenhaltig
- B Krebstiere
- C Eier/Eiererzeugnisse
- D Fisch/Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- F Soja/Sojaerzeugnisse
- G Milch/Milcherzeugnisse
- H Schalenobst (Nüsse)
- I Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- J Senf/Senferzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid/Sulfide
- M Lupinen
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

## VEGETARISCH/VEGAN

- 🌱 Vegetarisch (enthält Tierische Lebensmittel, wie Honig, Eier, Milch und Milchprodukte)
- 🌿 Vegan (enthält keinerlei Tierische Lebensmittel)

Liebe Gäste, unsere Gerichte werden stets ohne Zusatzstoffe hergestellt.\* Unsere Soßen, Currys, vegetarische Springrolls, MoMo's, sowie Chai Getränke werden mit Liebe und Sorgfalt per Hand zubereitet. Wir benutzen eine Vielzahl von ayurvedischen Kräutern und Gewürzen. Außerdem verwenden wir sorgfältig ausgewählte, täglich frische Zutaten. Alle Gerichte werden frisch zubereitet.

\*ausgenommen: Desserts