



Restaurant Namaste

Ayurvedische Spezialitäten

Mittagskarte

Dienstag - Freitag
11:00 - 14:30

Kaffee



bis 21:00

Kuchen

Freitag
14:30 - 17:00

Tee

jederzeit



Restaurant Namaste Voerde Spellen
Friedrich-Wilhelm-Str. 4
D- 46562 Voerde-Spellen
02855/303881

voerde@restaurantnamaste.de
www.voerde-namaste.de

Dienstag - Freitag
11:30-14:30
17:00-21:30
Samstag: 17:00-21:30
Sonntag: 12:00-21:30



Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag 11:30-14:30 Uhr

zu allen Mittagsgerichten erhalten Sie wahlweise eine Frühlingsrolle oder Tagessuppe.

M1	Veggie Kofta Curry^{H,G}	8,20€
	gebratene Gemüsebällchen in hauseigener Cashew-Curry	
M2	Reishudeln^{C,F} (wahlweise ohne Eier)	8,20€
	gebratene Reishudeln mit Eiern und frischen Gemüse	
M3	Palak Paneer^{G,H}	8,20€
	Blattspinat mit selbsthergestelltem Frischkäse in hauseigene Cashew Curry	
M4	Buff Curry^{J,G,H}	10,20€
	gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in hauseigener Cashew-Curry	
M5	Chicken Chilli^J	9,40€
	gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Tomaten in Ingwer-Obst-Chilli Soße, sehr Scharf!	
M6	Gebratene Nudeln^{J,C,F} (wahlweise o. Fleisch)	6,90€
	mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse	
M7	Chicken Biryani^{J,H,G} (wahlweise o. Fleisch)	9,40€
	gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Cashew Nüssen, Rosinen und Gemüse, dazu Cashew-Curry-Soße	
M8	Timbur-Himali^{J,F} (wahlweise o. Fleisch)	10,20€
	gebratenes Rindfleisch, mit Wok-Gemüse und Wildpfeffer, scharf!	
M9	Knusprige Ente^{A,F,J}	11,80€
	mit frischem Gemüse und Süß-Sauer Soße	
M10	Knuspriges Huhn^{A,F,J}	10,20€
	mit frischem Gemüse und Süß-Sauer Soße	
M11	Chicken Massala^{J,G,H} (wahlweise o. Fleisch)	9,40€
	Hühnerfilets mit Gemüse in hauseigener Massala	
M12	Veggie Chow Mien^F	8,90€
	gebratene Nudeln mit Eiern und Gemüse und Kräutern	

Kaffee u. Kuchen

Blech Kuchen	alle Sorten	3,50€
Torten	alle Sorten	3,50€

Cafe Cremé	2,70€
Espresso	2,70€
Doppelter Espresso	4,20€
Espresso Macchiato	3,50€
Kanne Kaffee	4,75€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	4,50€
Latte Macchiato	4,50€





Eilles

Nepal Gewürz Tee

3,50€

Schwarzer Tee aus Himalaya Region, gekocht mit Milch, Zucker und ayurvedischen Gewürzen

Pfefferminz Tee

4,75€

Ausgesuchte Pfefferminze-Blätter, wohl schmeckend und den ganzen Körper erfrischend

Bio- Grün Tee

4,75€

Früchte Tee

4,75€

Eine reine, harmonische Fruchtemischung, die mit sommerlichen Himbeer-/Erdbeer- Aroma verfeinert wurde

Schwarzer Tee aus Himalaya

4,75€

Spitzenqualität aus kontrolliertem biologischen Landbau- Himalaya Region

Jasmin Tee

4,75€

Erlesener Grün Tee werden mit dem Duft frischer Jasmine Blüten fein aromatisiert. Der Orangelbe Aufguss ist sehr bekömmlich.

Relax Ayurveda

4,75€

Harmonische, angenehm scharfe Kräuter-Gewürzmischung mit vielen Komponenten der Ayurveda Küche.



Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe (Getränke u. Desserts):

1. Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. chininhaltig
4. enthält Phenylalaninquelle
5. mit Süßungsmittel
6. Antioxidationsmittel
7. Konservierungstoff

Allergene (Gerichte):

- A: glutenhaltiges Getreide
- B: Krebstiere (Garnelen)
- C: Eier
- E: Erdnüsse
- F: Soja
- G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H: Schalenfrüchte (Cashew)
- J: Senf
- K: Sesamsamen

Liebe Gäste,

wir versichern Ihnen, dass in unseren Gerichten

keine Mononatrium-Glutamate o.ä Konservierungs- oder Zusatzstoffe verwendet werden.*

Stattdessen benutzen wir eine Vielzahl von ayurvedischen Kräuter und Gewürzen.

Wir verwenden sorgfältig ausgewählte, täglich frische Zutaten.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet!



* ausgenommen Desserts