



NAMASTE INDIA

R E S T A U R A N T

नमस्ते इंडिया भोजनालय

NAMASTE INDIA

R E S T A U R A N T

Werte Gäste

Herzlich willkommen im Namaste India Restaurant – Ihrem kulinarischen Kurzurlaub nach Indien!

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der indischen Küche und lassen Sie sich von unseren frisch zubereiteten Spezialitäten verzaubern. Unsere Gerichte entführen Sie auf eine Reise voller exotischer Aromen, gewürzt mit einer Prise Gastfreundschaft.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und einen Gaumenschmaus, der Sie begeistert.

Ihr Namaste India Restaurant Team

MITTAGSANGEBOTE

M1. Chicken Curry	10,00€
M2. Palak Chicken	10,50€
M3. Lamm Curry	10,50€
M4. Lamm Korma	10,90€
M5. Palak Paneer	10,50€
M6. Shahi Paneer	10,50€
M7. Chicken Korma	10,50€
M8. Chicken Masala	11,00€

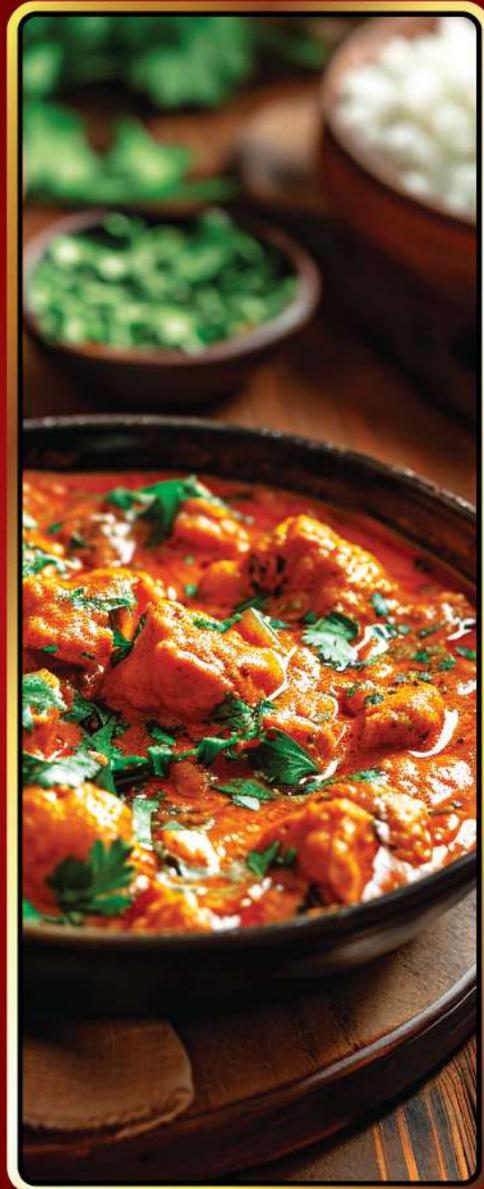
Mittagsangebot

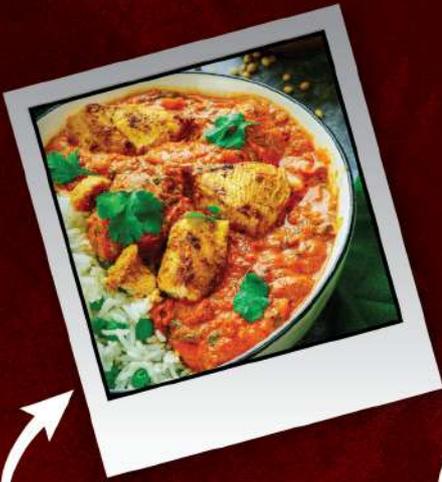
Mo. – Fr.
(außer Feiertagen)

11:00 – 14:00 Uhr

Reservierungen für Feierlichkeiten
(Geburtstag, Hochzeit, u.a.)

Tel.: 03831 6700242

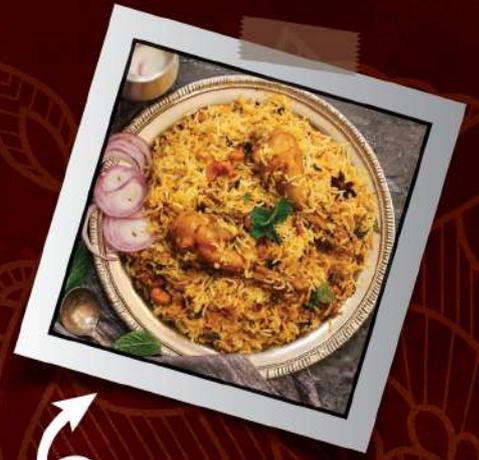




! Chicken
Gerichte



! tandoori
Chicken



! Biryani



! Mango
Lassi

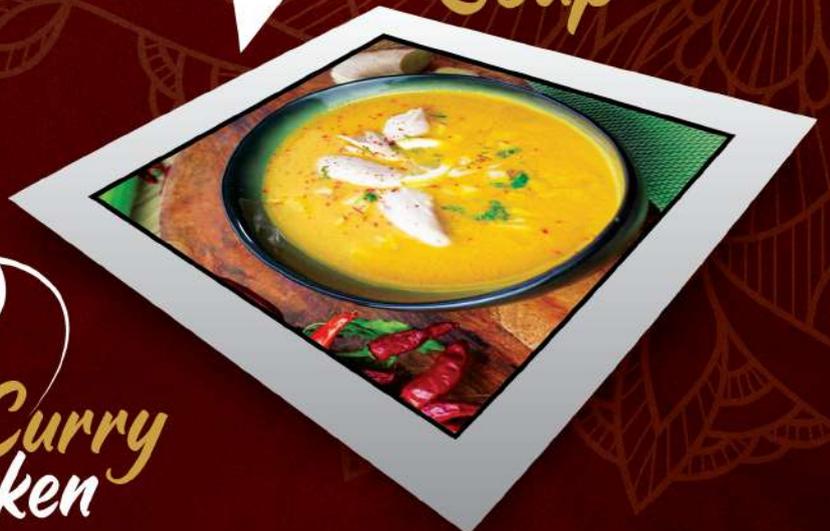
! Paneer
Pakora



! Dal
Soup



! Curry
Chicken





Pakorras & Vorspeisen

- 100 Pappadom** ^(a) **3,50€**
Zwei würzige Linsenwaffeln mit indischen Dip.
- 101 Samosa** **8,00€**
2 gefüllte Kartoffelteigtaschen mit indischen Dip.
- 102 Chicken Pakora** ^(a) **7,50€**
Saftige Hähnchenstücke, frittiert und ummantelt von einer würzigen Kichererbsenmehl-Panade.
- 103 Paneer Pakora** ^(a, e, g) **7,50€**
Knuspriger frittiertes indischer Rahmkäse in einem würzigen Kichererbsen Mehl.
- 104 Gobhi Pakora** ^(a) **7,50€**
Frische Blumenkohlstücke, in frittiert und ummantelt von einer würzigen Kichererbsenmehl-Panade.
- 105 Onion Bhaji** ^(a, e) **7,00€**
Frittierte frische Zwiebelringe, ummantelt in einer würzigen Kichererbsenmehl-Panade.
- 106 Mumbai Prawns** ^(a, d) **8,50€**
Mariniert und frittierte Riesengarnelen in einer würzigen Kichererbsenmehl-Panade.
- 107 Fisch Pakora** ^(a, e) **8,50€**
Fischfilet mariniert und frittiert, knusprige Konsistenz.
- 108 Mix Pakora** ^(a, e) **8,50€**
Paneer Pakora, Gobhi Pakora, Chichen Pakora.
- 109 Vorspeise Platte Pappadom** ^(a, e) **23,50€**
Chichen Pakora, Onion Bhaji, Paneer Pakora, Samosa, Gobhi Pakora Fisch Pakora.

Suppen

- 120 Tomatensoup** ^(4, g, a) **6,50€**
Cremige Tomatensuppe verfeinert mit traditionellen indischen Gewürzen.
- 121 Dal Soup** ^(4, g, a) **6,90€**
Aromatische Linsensuppe verfeinert mit traditionellen Gewürzen und Kräutern.
- 122 Chicken Suppen traditionelle** ^(4, a) **6,90€**
Gewürze auf indische Art Cremige Punjabi-Suppe mit Hähnchenfleisch und aromatischen Gewürzen.

Vegetarische Gerichte

- 130 Dal Makahni** **12,90€**
Linsen mit einer cremigen Butter-Sauce, Knoblauch und Gewürzen zubereitet.
- 131 Palak Paneer** ^(g) **15,50€**
Indischer Rahmkäse mit Spinat in exotischer Gewürzmischung zubereitet.
- 132 Matar Paneer** ^(g) **15,50€**
Indischer Rahmkäse mit Erbsen in Gewürz-Curry-Sauce zubereitet.
- 133 Chana Masala** ^(Vegan) **14,50€**
Kichererbsen gegart mit Kartoffel in einer Nord-Indische Sauce Mit Gewürzmischung.
- 134 Sahi Paneer** ^(g) **16,50€**
Indischer Rahmkäse mit Gewürzen und Cashew-Nüsse in einer cremigen Curry-Sauce zubereitet.
- 135 Chili Paneer** ^(Scharf) ^(g) **15,50€**
Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Chili-Sauce nach Punjabi-Art.
- 136 Mango Paneer** ^(g) **15,90€**
Indischer Rahmkäse in saftige Mango-Curry-Sauce mit speziellen Indischen Gewürzen.
- 137 Mix Sabji** ^(Vegan) **16,50€**
Mit verschiedenem Gemüse mit Masala-Gewürz-Sauce.
- 138 Alu Gobhi** ^(Vegan) **14,90€**
Frische Kartoffeln und Blumenkohl gekocht, verfeinert mit einer Kräuter-Gewürz-Mischung und Ingwer.
- 139 Alu Matar** ^(Vegan) **14,50€**
Mit Kartoffeln und Erbsen in einer zauberhaften Curry-Sauce mit Traditionellen Gewürzen mit Ingwer und Knoblauch zubereitet.
- 140 Paneer Makahni** ^(g) **16,50€**
Indischer Rahmkäse mit Butter und feine indische Gewürze und Cremige Tomaten-Curry-Sauce.

Spezialitäten vom Hähnchen

Alle Gerichte mit Basmati Reis

- | | |
|---|---------------|
| 150 Chicken Curry (g, e) | 13,90€ |
| Hähnchenfleisch mit traditionelle indische Gewürze in Curry-Sauce. | |
| 151 Muglahi Chicken (g, h, e) | 15,90€ |
| Hühnerfleisch in milder Mandel-Curry-Sahnesauce. | |
| 152 Palak Chicken (g, e) | 15,90€ |
| Hühnerfilet besonders zubereitet mit Spinat und Curry-Sauce. | |
| 153 Chicken Korma (g, h, e) | 15,90€ |
| Hähnchenfleisch mit Joghurt, Curry, Mandel und Sahne verfeinert. | |
| 154 Chicken Masala (Scharf) (e, g, h) 🌶️ | 16,00€ |
| Hähnchenfilet mit Champignons, Zwiebeln und Curry-Sauce mit indischen Gewürzen. | |
| 155 Chicken Jalfraise (2, e) | 17,00€ |
| Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Tomaten und Gewürzsauce. | |
| 156 Chicken Kashmeri (g, e) | 16,50€ |
| Hähnchen mit Ananas in Gewürz-Curry-Sauce. | |
| 157 Butter Chicken (g, e) | 16,90€ |
| Hähnchenfleisch mit Butter und Tomaten-Curry-Sauce auf nordindischer Art. | |
| 158 Chicken Mango (g, e) | 16,90€ |
| Hähnchenfilet in saftiger Mango-Curry-Sauce mit speziellen indischen Gewürzen. | |
| 159 Chicken Kokos (g, e) | 16,90€ |
| Hähnchenfilet in cremiger Kokos-Curry-Sauce. | |
| 160 Chicken Vindalo (Sehr Scharf) (g, e) 🌶️🌶️ | 17,50€ |
| Zartes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in eine würzige pikanten Sauce nach Süd-indischer Art | |
| 161 Chili Chicken (Scharf) (e) 🌶️ | 17,50€ |
| Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Tomaten in indischer Chili-Sauce. | |
| 162 Chicken Sabji (g, e) | 17,90€ |
| Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüse in Gewürz-Curry-Sauce. | |



Chili Chicken



Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte mit Basmati Reis

- | | |
|---|---------------|
| 170 Lamm Curry § | 14,90€ |
| Lammfleisch in traditionaler Gewürz-Currysaue. | |
| 171 Lamm Palak § | 16,50€ |
| Lammfleisch besonders zubereitet mit Spinat und Curry-Sauce. | |
| 172 Lamm Korma (g, e) | 16,90€ |
| Lammfleisch mit Joghurt, Curry, Mandeln und Sahne verfeinert. | |
| 173 Lamm Mango g, 1. | 17,50€ |
| Lammfleisch in saftiger Mango-Curry-Sauce mit speziellen indischen Gewürzen. | |
| 174 Lamm Kokos § | 17,50€ |
| Lammfleisch in cremiger Kokos-Curry-Sauce. | |
| 175 Lamm Vindalo (Sehr Scharf) g 🌶️🌶️ | 18,50€ |
| Lammfleisch mit Kartoffeln, zubereitet in eine würzige pikanten Sauce nach Süd-indischer Art. | |
| 176 Lamm Jalfraise § | 18,50€ |
| Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in Gewürzsauce. | |





Spezialitäten vom Fisch

- 190 Fisch Curry** ^(d) **16,90€**
Fischfilet in traditionaler Gewürz-Currysauce.
- 191 Fisch Mango** ^(d,1) **18,00€**
Fischfilet in saftiger Mango-Curry-Sauce mit speziellen indischen Gewürzen.
- 192 Fisch Kadai** ^(Leicht Scharf) ^(d) **17,50€**
Fischfilet mit Gemüse in einer speziellen Curry-Sauce.
- 193 Fisch Masala** ^(scharf) ^(d) **16,90€**
Spritziger Fisch in einer dicken, würzigen und leckeren Masala-Sauce.

Spezialitäten mit Garnelen

- 200 Prawn Curry** ^(d) **17,50€**
Großgarnelen in Curry-Sauce.
- 201 Prawn Masala** ^(Leicht Scharf) ^(d) **18,90€**
Großgarnelen, mit Zwiebeln und Paprika in Masala-Sauce.
- 202 Prawn Madras** ^(Scharf) ^(d,1) **18,90€**
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Kokos-Curry-Sauce nach Madras Art.

Reisgerichte Biryani

Gebatener Reis auf indischer Art
Alle Gerichte mit Joghurt nach indischer Art serviert

- 210 Vegetable Biryani** ^(g, e) **14,50€**
Basmati-Reis mit frischem Gemüse, Rosinen und Cashewnüsse (vegetarisch).
- 211 Chicken Biryani** ^(g, e) **15,50€**
Basmati-Reis mit Hähnchenfleisch, Rosinen und Cashewnüsse.
- 212 Lamm Biryani** ^(g, e) **15,90€**
Basmati-Reis mit Lammfleisch, Rosinen und Cashewnüsse.

Tandoori Grill-Spezialitäten

- 220 Chicken Tikka mit Naan Brot** ^(a) **18,90€**
Gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert mit speziellen indischen Tandoori-Gewürzen, serviert auf einer heißen Platte.
- 221 Tandoori Chicken mit Naan Brot** ^(a) **19,90€**
2 gegrillte Hähnchenkeulen, mariniert mit speziellen indischen Tandoori-Gewürzen, serviert auf einer heißen Platte.
- 222 Heißen Platte Chicken Haryali Tikka mit Naan Brot** ^(a) **19,90€**
Mariniertes Hähnchen mit spezielle Tandoori-Gewürze, Koriander und Minze.
- 223 Seekh Kebab mit Naan Brot** ^(a) **20,50€**
Gehacktes mit Kräutern verfeinertes Lammfleisch aus dem Ofen, Serviert auf einer heißen Platte.
- 224 Malai Tikka mit Naan-Brot** ^(a) **19,50€**
Mariniertes Hähnchenfilet in milder Tandoori-Gewürzmischung, serviert auf heißer Platte.
- 225 Machli Tikka mit Naan Brot** ^(a, d, g) **23,50€**
Knuspriges-zartes Fischfilet mariniert in Joghurt, serviert auf einer Heißen Platte.
- 226 Paneer Tikka mit Naan** ^(a, g) **20,50€**
würzig eingelegter indischer Rahmkäse aus dem Ofen, serviert auf einer heißen Platte.
- 227 Mix Tikka Platte mit Naan Brot** ^a **26,00€**
Mariniertes gegrilltes Fleisch auf verschiedene Arten.
- 228 Chicken Tikka Masala** ^(Sehr Scharf) ^a **18,50€**
Mariniertes Hähnchenfleisch mit Spezial-Rote-Curry-Sauce.
- 229 Lamm Tikka Masala** ^(Sehr Scharf) ^a **19,50€**
Mariniertes Lammfleisch mit Spezial-Rote-Curry-Sauce.
- 230 Paneer Tikka Masala** ^(Sehr Scharf) ^(g) **18,50€**
Marinierter indischer Rahmkäse mit Spezial-Rote-Curry-Sauce.

Dessert

- 235 Mango Eis** ^{1,1l} **5,50€**
Hausgemachtes Eis, Sahne, mit Mango soße.
- 236 Gulab Jamun** ^{1,1l,a} **4,50€**
2 heißen karamellisiert grieß Bällchen mit Vanille eis und Schoko soße.

Extra Beilagen

- 240 Tandoori Roti** ^(a,1) **2,70€**
Duftendes im Ofen gebackenes Vollkornbrot.
- 241 Tandoori-Butter Naan** ^(a,1,g) **3,20€**
Indisches Fladenbrot im Ofen Gebacken.
- 242 Lissan-Naan** ^(a,1,g) **3,90€**
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch im Ofen gebacken.
- 243 Cheese Naan** ^(a,1,g) **3,90€**
Mit indischem Käse.
- 244 Batura** **3,90€**
Frittiertes indisches Brot.
- 245 Portion Reis** **2,50€**
- 246 Indische Mix-Pickle** **1,50€**
- 247 Raita** ^g **3,50€**
Indischer Joghurt mit gehackten gurken, Tomaten und indische Gewürze.



Erdbeer Lassi



Indische Lassi Getränke

- | | 0,2l | 0,4l |
|--|-------|-------|
| * Mango Lassi ^{1,1l,g} mit Joghurt. | 2,90€ | 4,00€ |
| * Mango Kokos Lassi ^{1,1l,g} | 3,10€ | 4,50€ |
| * Salzig Lassi ^{1,1l,g} | 2,70€ | 3,70€ |
| * Erdbeer Lassi ^{1,1l,g} | 2,90€ | 4,00€ |

Erfrischende Erlebnisse

- | | 0,33l |
|--------------------------------|-------|
| * Gerolsteiner ^{1,1l} | 4,50€ |
| Orange-Passionsfruit | |
| * Gerolsteiner ^{1,1l} | 4,50€ |
| Citrus.Minze | |
| * Gerolsteiner ^{1,1l} | 4,50€ |
| Apfelschorle | |
| * Gerolsteiner ^{1,1l} | 4,50€ |
| Grilled Watermelon-Mint | |
| * Gerolsteiner ^{1,1l} | 4,50€ |
| Grilled Lemon Rosmary | |

Lemon Rosmary





Heiße Getränke

* Tasse Kaffee ^{1,11}	2,90€
* Espresso ^{1,11,g}	2,30€
* Cappuccino ^{1,11,g}	3,50€
* Cappuccino spezial ^{1,11,g}	3,50€
* Heiße Schokolade ^{1,11,g}	3,50€
* Latte Macchiato ^{1,11,g}	4,20€
* Tee verschiedene Sorten ^{1,11,g}	2,50€
* Indischer Tee ^{1,11,g} mit Milch und Zucker.	2,80€
* Lillet ^{1,11,g}	6,90€

Sekt

	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
* Rotkäppchen Sekt (trocken) ^{1,11}	3,70€	14,00€
* Rotkäppchen Sekt (halbtrocken) ^{1,11}	3,70€	14,00€



Fassbier!

Fassbier

	0,3l	0,5l
* Bitburger Pils ^{1,11}	3,20€	4,90€
* Alster/Diesel ^{1,11}	3,20€	4,90€

Flaschenbier

* Original Köstritzer Schwarzbier ^{1,11}	0,5l / 4,90€
* Weißbier ^{1,11}	0,5l / 4,90€
* Weißbier alkoholfrei ^{1,11}	0,5l / 4,90€
* Bitburger alkoholfrei ^{1,11}	0,33l / 3,20€
* Indisches Bier ^{1,11}	0,33l / 3,60€

Weißwein

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
* Müller-Thurgau Classic ^{1,11}	3,90€	13,00€
* Müller-Thurgau halbtrocken ^{1,11}	3,90€	13,00€
* Riesling trocken ^{1,11}	4,10€	14,00€
* Riesling halbtrocken ^{1,11}	4,10€	14,00€
* Soave ^{1,11}	4,10€	14,00€
* Indischer Weißwein ^{1,11}	4,20€	15,50€
* Chardonnay ^{1,11}	4,10€	14,50€
* Pino Grigio ^{1,11}	3,90€	14,50€



Rotwein

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
* Merlot ^{1,11}	4,20€	14,00€
* Indischer Rotwein ^{1,11}	4,20€	15,50€
* Dornfelder halbtrocken ^{1,11}	4,10€	14,50€
* Rose trocken ^{1,11}	4,10€	14,50€
* Rose halbtrocken ^{1,11}	4,10€	14,50€

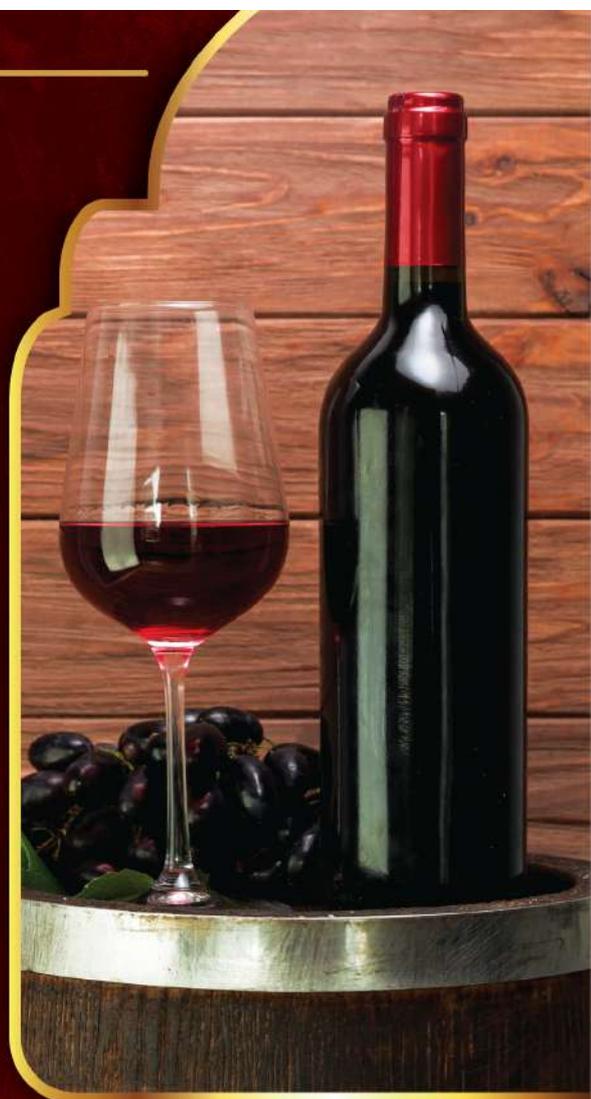


Longdrings

* Lillet ¹¹	0,3l / 6,90€
* Aperol Spritz ¹¹	0,3l / 6,90€
* Wiskey-Cola ¹¹	4 cl / 5,50€
* Wodka-Cola ¹¹	4 cl / 5,50€
* Old Monk Cola ¹¹	4 cl / 6,50€
* Gin Tonic ¹¹	4 cl / 5,50€
* Jäger-Bomb ¹¹ Jägermeister mit Cola und Lemon.	4 cl / 5,50€
* Mailbu Mango ¹¹	4 cl / 6,90€
* Campari-Orange ^{11,1}	4 cl / 6,90€
* Kuba Libre ^{11,1} Havana, Cola mit Limette.	4 cl / 6,90€
* Havana Cola ^{11,1}	4 cl / 6,50€

Cocktails

* Mojito ^{11,1} Havana Club 3, Soda, Limetten, frische Minze, brauner Rohrzucker.	7,50€
* Caipirinha ^{11,1} Cachaca Pitu, Limetten, brauner Zucker.	7,50€
* Pina Colada ^{11,1} Havana Club 3, Ananassaft, Kokossirup, Sahne.	7,50€
* Swimming Pool ^{11,1} Havana Club 3, Wodka, Curacao Blue, Ananassaft, Kokossirup und Sahne.	7,90€
* Hugo ^{11,1} Pressecco, Holunderblütensirup, Limetten und frische Minze.	7,90€
* Sex on the Beach ^{11,1} Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrynektar und Orangensaft.	8,00€
* Mango Colada ^{11,1} Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangonektar, Sahne.	7,90€





Spirituose

	2cl	4cl
* Jim Beam ^{1,11}	2,50€	4,10€
* Jack Daniel's ^{1,11}	2,50€	4,40€
* Wodka Gorbatschow ^{1,11}	2,30€	3,90€
* Jägermeister ^{1,11}	2,10€	3,50€
* Old Monk (indischer Rum) ^{1,11}	2,50€	4,90€
* Ramazzotti ^{1,11}	-----	3,90€



Lecker!
Soft Drinks..!

Softdrinks

	2cl	4cl
* Cola ^{1,11}	2,50€	4,10€
* Cola Light ^{1,11}	2,50€	4,10€
* Fanta ^{1,11}	2,50€	4,10€
* Sprite ^{1,11}	2,50€	4,10€
* Spezi ^{1,11}	2,50€	4,10€
* Mineralwasser klassisch	0,25l / 2,50€ - 0,75l / 7,50€	
* Mineralwasser still	0,25l / 2,50€ - 0,75l / 7,50€	
* Eistee Pfirsich ^{1,11}	2,50€	4,10€
* Bitterlemon ^{1,11}	2,50€	
* Tonic ^{1,11}	2,50€	
* Ginger Ale ^{1,11}	2,50€	

Säfte

	2cl	4cl
* Mangosaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Lytchisaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Goavasaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Orangensaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Apfelsaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Bananensaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Kirschaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Ananassaft ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Kiba ^{1,11}	2,80€	4,10€
* Saftschorle ^{1,11}	2,80€	4,10€

Alle Säfte gibt es auch als Schorle



BOCKSHORNKLEE-SAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

KARDAMON

Enthält Vitamin A, B6, C; hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

KNOBLAUCH

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegenblasse Haut.

NELKEN

Antiseptisch, schmerzlindernd bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals- und Rachenraum sowie gegen Mundgeruch.

PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

SAFRAN

Wirkt krampflösend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

STINKASANT (Asant)

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.

ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch und Magenschmerzen.

NAMASTE INDIA

R E S T A U R A N T

LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe :

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

Deklarationspflichtige Allergene :

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



NAMASTE INDIA
RESTAURANT

नमस्ते इंडिया भोजनालय



Biryani

Guten Appetit, Enjoy your meal, अपने भोजन का आनंद लें