



NAMASKAR
Indisches Restaurant





NAMASKAR

Indisches Restaurant

Herzlich Willkommen

Welcome

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant Namaskar herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Groß-Moguls“ näherbringen.

Unser Titelbild wie auch der Name „Namaskar“ sind Ausdruck einer herzlichen Begrüßung und spiegeln einen Teil unserer Philosophie wieder.

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

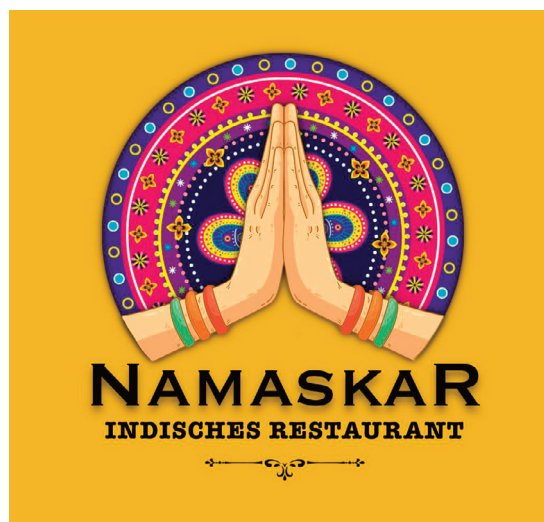
Im Restaurant Namaskar benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch mild, mittelscharf oder „indisch-scharf“ zu.

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

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit.

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





NAMASKAR

Indisches Restaurant



Suppen

€

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Mulagatany (Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis) | 6,50 |
| 2 | Dal-Shorba (Indische Linsensuppe / Indian lentil soup) ^G | 5,50 |
| 3 | Sabzi-Shorba (Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup) ^G | 5,50 |
| 4 | Lachsan-Shorba (Indische Tomatensuppe / Indian tomato soup) ^G | 5,50 |
| 5 | Chicken-Shorba (Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup) ^G | 5,50 |
| 6 | Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry (Indian lobster soup with sherry) ^{GD} | 7,50 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 8 | Vegetable Chat Samosa (1 Pastetchen mit frischem Gemüse und Kichererbsensalat gefüllt / 1 pastry filled with fresh vegetables and chickpeas salad) | 9,50 |
| 10 | Krabben-Cocktail Bombay ^{BGC} (Shrimps cocktail) | 9,00 |

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert. /

All warm appetizers with 3 different dips.

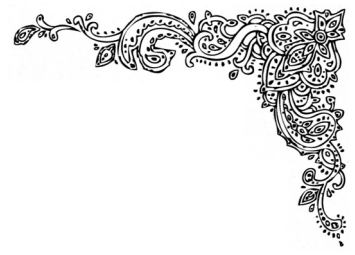
Pakoras dipped in chickpeas batter and deepfried.

- | | | |
|----|--|-------|
| 13 | Vegetable Pakora (Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables) | 6,50 |
| 14 | Onions Bhaji (Zwiebelringe kräftig gewürzt / Spicy onion rings fried) | 5,50 |
| 15 | Paneer Pakora (Frischer hausgemachter Käse / Fresh homemade cheese) ^G | 7,50 |
| 16 | Fish-Pakora (Zartes Fischfilet/ Tender fish file) ^D | 7,50 |
| 17 | Chicken-Pakora (Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl / Tender chicken) | 7,50 |
| 18 | Chili Chicken Dry (Nordindische Spezialität / Northindian speciality) | 16,50 |
| 19 | Chili Jheenga (Nordindische Spezialität / Northindian speciality) | 18,50 |
| 22 | Vegetable Samosa (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / 2 pastries filled with fresh vegetables) | 6,50 |
| 24 | Gemischter Vorspeisenteller frittiert (für 2 Personen)
(Fried mixed appetizers plate for 2 persons) | 15,50 |
| 25 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller gegrillt (für 1 Person)
(Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 1 person) | 10,50 |
| 26 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller gegrillt (für 2 Personen)
(Various appetizers from tandoori oven, grilled, for 2 persons) | 19,50 |



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Frische knackige Salate

- 28 Salat Saison^K** (Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / **6,50**
Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)
- 29 Tomatensalat** (mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad with onions, vinegar and oil) **6,50**
- 30 Salat Namaskar^{BG}** (Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais / **9,50**
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese and corn)
- 31 Indischer Salat^{BGK}** **9,50**
(mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurdressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt dressing)
- 32 Kleiner gemischter Salat als Beilage** (Small mixed salad as side dish) **4,50**

Tandoori-Khajana

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

- 35 ½ Tandoori-Chicken^G** **15,50**
(Hähnchen mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept / Half a chicken marinated in an exquisit North Indian tradition)
- 36 Chicken Tikka^G** **17,50**
(Zarte marinierte Hähnchenfleischstücke, gegrillt / Tender marinated file of chicken, grilled)
- 37 Mutton Kashmiri** (Zartes mariniertes Lammfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer; wird in der Pfanne serviert / Tender marinated lamb from charcoal clay oven with fresh yogurt, bell peppers, onions, ginger; served in a pan) **16,50**
- 38 Haryali Malai Kabab** (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce) **17,50**
- 39 Fisch Tikka^{GD}** (Zartes mariniertes Rotbarschfilet knusprig gegrillt / Tender marinated grilled redfish from the special charcoal clay oven) **18,50**
- 40 Jheenga Tandoori** (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / King prawns peeled marinated in yogurt and spicy sauce, grilled) **24,50**
- 41 Mix-Grill-Platte^G** **24,50**
(Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined)
- 42 Achari Chicken Tikka** (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit-vegetable in a North-Indian tradition, spicy) **17,50**
- 43 Namaskar-Teller** (Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis / Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice) **19,50**
- 44 Kesri Kabab Tikka** (Zartes Hühnerbrustfilet mit ausgewählten Gewürzen in Safransoße, Spezialität unseres Chefkochs / Tender chicken breast with selected spices in Saffron sauce, speciality of our chef) **17,50**



NAMASKAR

Indisches Restaurant



- 45 Vegetable Tandoori** (Gemüse mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept / **15,50**
Vegetables marinated in a famous North Indian recipe from the special charcoal clay oven)

Enten-Spezialitäten

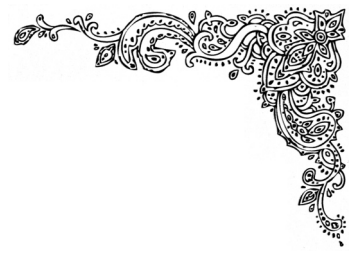
- 46 Ente Vindaloo** (Knusprige Ente mit Spezialgewürzen aus Goa. sehr scharf / **20,50**
Crispy duck in the hot spicy Goa tradition, very hot)
- 47 Ente Sabji** (Knusprige Ente mit verschiedenen frischem Gemüse / **20,50**
Crispy duck with various fresh vegetables)
- 48 Karahi Ente** (Knusprige Ente in Currysoße, in der Pfanne serviert / **20,50**
Crispy duck in curry sauce, served sizzling hot)
- 49 Ente Khumb Wala** ^{GH} **20,50**
(Zartes Entenbrustfilet mit :frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße /
Tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)
- 50 Ente Jalfrezi** (Knusprige Ente mit frischem Gemüse, scharf / **20,50**
Crispy duck with fresh vegetables, hot)
- 51 Ente Mango** (Khatta Mittha) ^{GH} **20,50**
(Knusprige Ente mit frischer Mango, Ananas in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /
Crispy duck with fresh mango, pineapple in a mango saffron cashew sauce, fine seasoning)
- 52 Ente Namaskar Safran** ^{GH} **20,50**
(Knusprige Ente mit Pfifferlingen in Masala-Sauce / Filet of duck breast with chanterelles in
masala sauce)

Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.
Indische Weisheit



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Hühnchen-Spezialitäten

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 62 | Chicken Korma ^{GHE}
(Zartes Hähnchenfleisch in Nuß-Soße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /
Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and shredded almonds) | 15,50 |
| 63 | Chicken Sabzi
(Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse /
Tender chicken with various fresh vegetables) | 16,50 |
| 64 | Karahi Murgh
(Gebratenes Hühnerfleisch in Currysauce, in der Pfanne serviert /
Tender chicken in curry sauce served in a pan) | 16,50 |
| 65 | Chicken Jalfrezi
(Gebratenes Hühnerfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /
Fried chicken with peppers, onions, tomatoes, green chili, spicy) | 16,50 |
| 66 | Chicken Vindaloo
(Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot) | 16,50 |
| 67 | Butter Chicken ^{GE}
(Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter and tomato sauce) | 16,50 |
| 68 | Tandoori Chicken Masala ^{GE}
(Zartes Hühnerfleisch in Masalasoße / Tender chicken in masala sauce) | 16,50 |
| 69 | Murgh Nilgiri ^{GH}
(Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch /
Tender chicken with coriander leaves in a oriental herb sauce with coconut milk, green chili and mint) | 16,50 |
| 70 | Chicken Saag
(Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat, nach berühmter Nordindischer Art /
Tender chicken with Indian spinach – a north Indian speciality) | 16,50 |
| 71 | Mango Chicken ^{GH}
(Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
Tender chicken in fresh mango-saffron-cashew sauce) | 16,50 |
| 72 | Chili Chicken (Zartes Hühnerfleisch nach berühmter Nordindischer Art, scharf /
Tender chicken after famous „North Indian Type“, hot) | 16,50 |



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Lamm-Spezialitäten

		€
84	Rogan Josh (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / Tender lamb in Rogan curry sauce)	16,50
85	Mughlai Meat ^{GH} Tender lamb in almond saffron-cream sauce)	17,50
86	Bhunna Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Fried lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce)	17,50
87	Saag Ghosht (Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art / Tender lamb with indian spinach in the North Indian tradition)	17,50
88	Mutton Khumb Wala ^{GHE} (Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)	17,50
89	Mutton Vindaloo (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot)	17,50
90	Karahi Ghosht (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce, served in the pan)	17,50
91	Mutton Nilgiri ^{GH} (Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze und verschiedenen Kräutern, Kokosnuss-Milch / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, herbs in oriental sauce with coconut milk)	17,50
92	Dahi Ghosht ^G (Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Soße / Tender lamb in a curry yogurt almond sauce)	17,50
93	Lamm Masala ^{GE} (Zartes Lammfleisch in Masala-Soße / Tender lamb in masala sauce)	21,50
94	Mango-Lamm ^{GH} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender lamb in fresh mango and saffron-cashew nut sauce)	17,50



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Fisch-Spezialitäten

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 97 | Fisch Chili ^{DA}
(Rotbarschfilet in Chilisauce, sehr scharf / Redfish in chili sauce, very hot) | 18,50 |
| 98 | Fisch Masala ^{DGE}
(Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet / Redfish-Galeos in the East Indian tradition) | 18,50 |
| 99 | Jheenga-Curry ^B
(Riesengarnelen ohne Schale in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns peeled in curry sauce delicately seasoned) | 24,50 |
| 100 | Jheenga-Masala ^{BGE}
(Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / King prawns in spicy masala sauce) | 24,50 |
| 101 | Jheenga Khumb Wala ^{BHE}
(Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / King prawns with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce) | 24,50 |
| 102 | Jheenga-Mango ^{BH}
(Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns peeled in a mango saffron cashew sauce, fine seasoning) | 24,50 |
| 103 | Jheenga Jalfrezi
(Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf / King prawns with peppers, onions, tomatoes, green chili, hot) | 24,50 |

Das Lächeln, das du
aussendest
kehrt zu dir zurück.



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 106 | Dal Tarka
(Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet /
National dish of India: yellow lentils prepared with butter) | 12,50 |
| 107 | Navratan Korma
(Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße / fresh vegetables in cocnutcream-sauce) | 13,50 |
| 108 | Paneer Lababdar
(Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße /
Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce) | 14,50 |
| 109 | Saag Paneer ^G
(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse / Tasty indian spinach with homemade cheese) | 14,50 |
| 110 | Shahi Baingan ^{GHE}
(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandel-Soße, fein gewürzt /
Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoned) | 14,50 |
| 111 | Sabzi Kofta
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / Vegetable dumplings in a spicy curry sauce) | 14,50 |
| 112 | Chana Masala
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / Chickpeas in Curry with fresh
tomatoes and ginger) | 14,50 |
| 113 | Karahi Paneer ^G
(Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /
Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in a pan) | 14,50 |
| 114 | Bhindi Masala
(Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce /
Fresh Indian okra vegetable in a spicy sauce) | 14,50 |
| 115 | Mixed Vegetables
(Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / Mixed fresh veetables with spicy sauce) | 14,50 |
| 116 | Saag Tori
(Spinat und frische Zucchini mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer /
Spinach and fresh courgette with onions, tomatoes and ginger) | 14,50 |
| 117 | Paneer Tikka Butter Masala
(Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße /
Fresh homemade cheese in butter Masala sauce) | 14,50 |
| 118 | Mixed Vegetable Jalfrezi
(9 verschiedene gemischtes frisches Gemüse wird nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne
serviert, scharf / 9 different mixed fresh vegetables prepared in a traditional North Indian way, served
in sizzler, hot) | 14,50 |



NAMASKAR

Indisches Restaurant



- 119 Mixed Vegetables Mango ^{GH}** **15,50**
(Gemischtes frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Mixed fresh vegetables in fresh mango-saffron-cashew-sauce)

Reis-Spezialitäten

- €
- 121 Vegetable Biryani** **14,50**
(Mit frischem gemischten Gemüse / With a variety of fresh vegetables)
- 122 Mutton Hyderabadi Biryani** **17,50**
(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Lamb with almonds and raisins)
- 123 Chicken Biryani ^{BHE}** **19,50**
(Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Chicken with almonds and raisins)
- 125 Shajahani Biryani ^{BHE}** **21,50**
(Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /
With stripes of chicken breast and lamb, shrimps and nuts)
- 126 Jheenga Biryani ^{BHE}** **24,50**
(Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / King prawns with almonds and raisins)

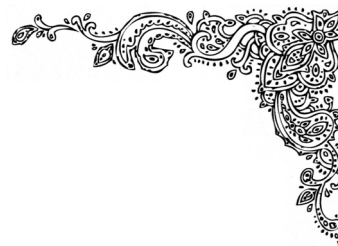
Wer ist blind? – Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? – Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? – Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? – Dessen Herz zufrieden ist.

Indische Weisheit



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / Various dishes on a plate

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 129 | Vegetable Thali ^G
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /
3 different vegetable preparations, raita, salad and basmati rice) | 19,50 |
| 130 | NAMASKAR Thali ^{GE}
(2 verschiedene Fleischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /
2 different meat dishes, raita, salad and Basmati rice) | 21,50 |
| 131 | Fisch Thali ^{GDBE}
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different fish dishes, raita, salad
and Basmati rice) | 21,50 |
| 132 | Vegetable Thali für 2 Personen ^{GE}
(6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 6 different vegetable dishes, raita,
salad and Basmati rice) | 38,50 |
| 133 | NAMASKAR Thali für 2 Personen ^{GHE}
(4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-
Reis / 4 different meat dishes and 2 vegetable dishes, raita, salad and Basmati rice) | 42,00 |
| 134 | Spezialmenü für 2 Personen ^{GHE}
(3-Gänge-Menü. lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps /
Special surprise menu for 2 persons, with Indian liqueur) | 58,00 |

Wir servieren Ihnen unsere Thalies auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

Our Thalies are served in the best Indian tradition on original platters

Wenn du auch zehntausend Felder hast,
kannst du nur einen Becher Reis am Tag essen;
wenn auch dein Haus tausend Zimmer enthält,
brauchst du nur acht Fuß Raum bei Nacht.

Indische Weisheit



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Tandoori-Brot-Spezialitäten

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

143	Nan (Ovales Brot aus Hefeteig / Oval raised bread) ^{A(M)G}	3,50
144	Roti (Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread) ^{A(H)}	3,00
145	Prantha ^{A(H)G} (Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal bread with butter)	4,00
146	Mint Prantha ^{A(H)} (Gefüllt mit frischer Minze / Filled with mint)	4,50
147	Vegetable Prantha ^{A(H)} (Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables)	5,00
148	Paneer Kulcha ^{A(M)G} (Hefeteigbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse / Raised bread filled with homemade cheese)	5,50
149	Lachsan Kulcha oder Onion Kulcha ^{A(M)G} (Hefeteigbrot, gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / Raised bread filled with garlic or onions)	4,50
150	Keema Nan (Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch / Raised bread filled with minced lamb meat)	6,00
151	Pappad (2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / 2 pieces of lentil wafers with 3 different delicious sauces)	4,00

Beilagen

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

137	Plain Dahli ^G (Einfacher Joghurt / Yogurt)	4,50
138	Alu Raita ^G (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt)	6,00
139	Kheere Ka Raita ^G (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)	6,00
140	Pulao Rice ^B (Basmati Reis nach Moghul Art zubereitet / Basmati rice moghul-style)	7,50



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Kindermenü

for our children

- | | | |
|-----|---|-------|
| 237 | Chicken Tikka ^{G, 1} Hähnchenfleisch mit Pommes Frites, Ketchup oder Reis /
chicken with french fries, ketchup or rice | 10,50 |
| 238 | Butter Chicken ^G zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße /
tender chicken in butter-tomatoe-sauce | 10,50 |
| 239 | Mango Chicken ^{G, H} Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /
chicken-meat in mango-saffron-cashew-sauce | 10,50 |
| 240 | Chicken Korma ^{G, H} zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Mandel-Sahne-Soße
tender chicken in coconut-almond-creamsauce | 10,50 |

Dessert

- | | | € |
|-----|--|-------|
| 154 | Mango-Creme mit Vanilleeis ^G
(Mango cream with vanilla icecream) | 6,50 |
| 156 | Gajar Halwa ^{HGE}
(Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert /
Grated carrots with almonds, pistachio and honey) | 7,50 |
| 157 | Kulfi ^{GHE} (Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien /
Honey milk with corn flour, almonds and pistachio nuts) | 7,50 |
| 158 | Gulab Jamun ^G (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken /
Dumplings made of milk and cheese baked in honey) | 7,50 |
| 160 | NAMASKAR -Teller für 1 Person ^{GHBE}
(Lassen Sie sich überraschen, 4 verschiedene Köstlichkeiten /
A surprise for you, 4 different delicious dishes) | 8,50 |
| 161 | NAMASKAR -Teller für 2 Personen ^{GHBE}
(Lassen Sie sich überraschen, 6 verschiedene Köstlichkeiten /
A surprise for you, 6 different delicious dishes) | 12,50 |

Allergene:

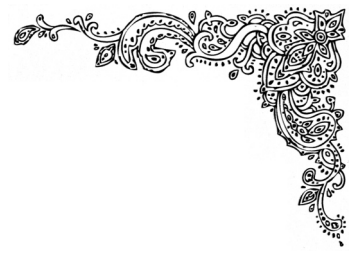
A = glutenhaltiges Getreide; **B** = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Eier und Eierzeugnisse; **D** = Fisch und Fischerzeugnisse
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; **F** = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
G = Milch und Milcherzeugnisse; **H** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; **K** = Senf und Senferzeugnisse;
L = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; **M** = Schwefeldioxid und Sulfite;
N = Lupinen und Lupinenerzeugnisse; **O** = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Aperitifs

300	House Cocktail ¹	0,10 l	6,50
301	Hugo/Aperol Sprizz ¹	0,10 l	6,50
302	Campari Soda ¹	5 cl	6,50
303	Campari Orange ¹	5 cl	6,50
304	Martini Bianco	5 cl	6,50
305	Martini Dry	5 cl	6,50
306	Martini Rosso	5 cl	6,50
307	Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry	5 cl	6,50
308	Sherry Sandeman Medium	5 cl	6,50
309	Glas Sekt oder Prosecco	0,20 l	6,50
310	Gin Tonic ³	5 cl	8,50
311	Martini Cocktail (Martini und Gin)	5 cl	8,50

Indische Getränke

Säfte/Schorlen/Fruchtsaftgetränke

325	Lassi süß (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk) ^G	0,20 l	3,50
326	Lassi sauer (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk) ^G	0,20 l	3,50
327	Mango Lassi (Joghurtgetränk mit Mango) ^G	0,20 l	4,00
328	Maracuja Lassi (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,20 l	4,00
329	Mango	0,20 l	3,50
330	Guaven	0,20 l	3,50
331	Lychee	0,20 l	3,50
332	Mangosaftschorle	0,40 l	5,00
333	Guavenschorle	0,40 l	5,00
334	Lycheesaftschorle	0,40 l	5,00
335	Maracujasaftschorle	0,40 l	5,00

¹ mit Farbstoffen; ² Coffeinhaltig; ³ mit Chinin



NAMASKAR

Indisches Restaurant



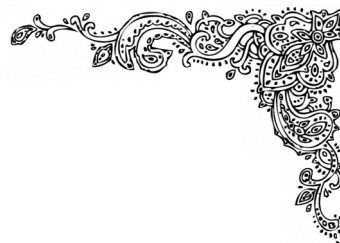
Biere

		€
314	Hacker-Pschorr Hell vom Fass Goldgelb in der Farbe und mit einer feinwürzigen Blume	0,50 l 4,50
315	König Ludwig Dunkel (Flasche) Kräftig frischer Geschmack, welcher leicht süßlich und karamelartig der Zunge schmeichelt	0,50 l 4,50
316	Paulaner Weißbier - Hefe (vom Fass) Mit frischem, würzigen und fruchtigen Geschmack	0,50 l 4,50
317	Paulaner Weißbier Dunkel Begeistert durch seinen malzaromatischen-vollmundigen Geschmack	0,50 l 4,50
318	Paulaner Weißbier Leicht Hat einen vollmundigen, würzigen Geschmack	0,50 l 4,50
319	Paulaner Weißbier Alkoholfrei Hervorragend als isotonischer Durstlöscher	0,50 l 4,50
320	Becks Pils (vom Fass) Das feinherbe Pils hat eine ausgeprägte Hopfenblume	0,33 l 4,00
322	Radler	0,50 l 4,50
323	Russ'n	0,50 l 4,50
324	Indisches Bier (Flasche)	0,33 l 4,50



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Softdrinks

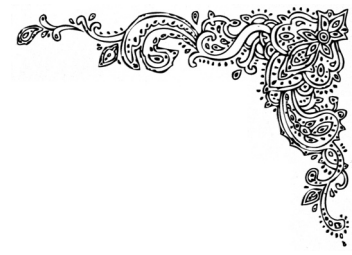
		0,50 l	0,75 l
339	Tafelwasser (perlend)	3,50	
341	Mineralwasser (perlend)	4,00	6,50
343	Mineralwasser (still)	4,00	6,50
		0,20 l	0,40 l
344	Pepsi Cola ^{1 3 4}	2,50	3,50
345	Pepsi Cola light ^{1 3 4 5}	2,50	3,50
346	Mirinda ^{1 3}	2,50	3,50
347	7 Up ³	2,50	3,50
348	Schwip Schwap ^{1 3 4}	2,50	3,50
349	Apfelsaft	2,50	3,50
350	Apfelsaftschorle	3,00	4,50
351	Johannisbeersaft	2,50	3,50
352	Johannisbeersaftschorle	3,00	4,50
353	Orangensaft	2,50	3,50
354	Orangensaftschorle	3,00	4,50
355	Schweppes Bitter Lemon ^{1 7}	2,50	3,50
356	Schweppes Tonic Water ^{1 7}	2,50	3,50
357	Schweppes Ginger Ale ^{1 7}	2,50	3,50

¹ mit Farbstoffen; ² Coffeinhaltig; ³ mit Antioxidationsmittel; ; ⁵ mit Süßstoff; ⁷ mit Chinin



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Tee-Spezialitäten

Verehrte Teefreunde,
Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Tees zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.^G €

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 359 | Tasse Chai – Indischer Haustee ^G | 3,50 |
| | Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung. | |
| 360 | Ein Kännchen Chai – Indischer Haustee ^G | 6,50 |
| 361 | Kännchen „Diffloo“ Assam – Indien | 6,50 |
| | Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte, Würzig, blumig, volles Aroma und dennoch fein. | |
| 362 | Kännchen „Badamtam“ Darjeeling – Indien | 6,50 |
| | Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee. | |
| 363 | Kännchen „Nuwara Eliya“ Ceylon – Sri Lanka | 6,50 |
| | Nuwara Eliya bedeutet „Über den Wolken schwebend“. Dieser hocharomatische, zarterbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 Meter. | |
| 364 | Kännchen „Golden Nepal Typ Maloom Nepal – Indien | 6,50 |
| | Hocharomatischer, eleganter und reinrassiger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik. | |
| 365 | Kännchen Spezial Earl Grey | 6,50 |
| | Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien einer verführerische Verbindung einzugehen. Kräftig und intensiv. | |
| 366 | Kännchen Copa Cabana | 6,50 |
| | Ein Bündel feuriger Sinne findet sich in diesem Namen: feurig von Rum, exotisch durch Ananas abgerundet, durch köstliche Kokos und Indien-Tees. Ein vollmundiger, aromatischer, aber weicher Tee. | |
| 367 | Kännchen Sport-Cup | 6,50 |
| | Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische, fruchtige Note. | |
| 368 | Kännchen Grüner Tee Indischer grüner Tee | 6,50 |

Heiße Getränke

- | | | |
|-------------|--------------------------------|-------------|
| 371 | Tasse Kaffee | 3,50 |
| 372 | Espresso | 3,00 |
| 373 | Espresso doppelt | 4,50 |
| 374 | Cappuccino ^G | 4,50 |
| 1374 | Latte Macchiato | 5,50 |
| 1372 | Espresso Macchiato | 3,50 |



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Whisk(e)y

375	Johnnie Walker Black Label 40%	4 cl	7,50
376	Chivas Regal (12 Years) 40%	4 cl	7,50
377	Dimple 40%	4 cl	8,50
378	Jack Daniel's 43%	4 cl	7,50

Spirituosen – Bitters

379	Ramazotti 32%	4 cl	5,00
380	Averna 34%	4 cl	5,00
381	Fernet Branca 42%	2 cl	4,50
382	Gordon's Dry Gin 40%	2 cl	4,50
383	Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	4,50
384	Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	4,50
385	Morand Williams 40%	2 cl	5,50
386	Grappa Prime Uve 40%	2 cl	5,50
387	Remy Martin V.S.O.P. 40%	2 cl	6,50
388	Calvados Original 42%	2 cl	4,50
389	Old Monk Rum (aus Indien) 42,8%	2 cl	5,00
390	Indischer Mangoschnaps 38%	2 cl	5,50
392	Indischer Guavenlikör	2 cl	5,50
393	Indischer Mangolikör	2 cl	5,50



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Weißweine offen

400	Franken – Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau Q.b.A. – gefällig, kräftig, trocken	0,2 l	5,50
401	Italien – Pinot grigio IGT Fratelli Pasqua, Verona – wenig, frisch, trocken	0,2 l	6,00
402	Italien – Lugana DOC Fratelli Pasqua, Verona – trocken, zarte Frucht	0,2 l	7,00
403	Frankreich – Chardonnay Albert Bichot, Beaune – trocken, rund, süffig	0,2 l	6,50
404	Chile – Sauvignon blanc Casa de Campo – trocken, würzig, körperreich	0,2 l	7,00
405	Indien – Weißwein trocken	0,2 l	7,00

Roséwein offen

410	Italien – Chiaretto Rosato IGT Casa Vinicola Cesari – trocken, leicht, bekömmlich	0,2 l	6,00
------------	---	-------	-------------

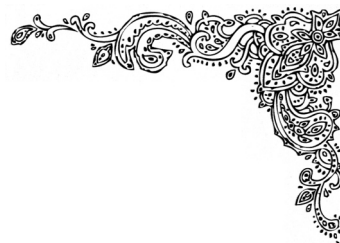
Rotweine offen

411	Italien – Montepulciano d’Abruzzo DOC Fratelli Pasqua, Verona – trocken, vollmundig, weich	0,2 l	5,50
412	Italien – Chianti DOCG Cantine Piccini – trocken, markant	0,2 l	5,50
413	Österreich – Blauer Zweigelt Qualitätswein Familie Salzl, Illmitz – trocken, blumig, kräftig, harmonisch	0,2 l	6,00
414	Chile – Cabernet Carmenere Casa de Campo – trocken, fruchtig, voll	0,2 l	7,00
415	Indien – Rotwein trocken	0,2 l	7,00
407	Weinschorle (Wine with soda water) weiß oder rot, sauer oder süß	0,2 l	4,50
408	Weinschorle (Wine with soda water) weiß oder rot, sauer oder süß	0,5 l	7,50



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Flaschenweine weiß

420	Chile – Sauvignon blanc Casa de Campo, Valle Central – trocken, würzig, körperreich	0,75 l	25,00
421	Australien – Chardonnay Riverina De Bortoli, Bibul – fruchtig, vollmundig, mit feiner Holznote	0,75 l	28,00
423	Italien, Piemont – Gavi del Comune di Gavi DOCG Beni di Batasiolo, La Morra – hell, strohgelb, trocken, fein frisch	0,75 l	30,00
424	Indien – Trocken	0,75 l	30,00

Flaschenweine rosé

430	Frankreich – Rosé de Loire A.C. Cuvée reserve, Les Vaces de la Loire, Brissac – fruchtig, frisch, trocken	0,75 l	23,00
432	Baden – Tiengener Tebtal Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. Badischer Winzerkeller halbtrocken, vollmundig, reif	0,75 l	27,00

Flaschenweine rot

432	Chile – Cabernet Carmenere Casa de Campo, Valle Central – trocken, fruchtig, voll, würzig	0,75 l	25,00
433	Italien – Merlot Delle Venezie IGT Fratelli Pasqua, Verona – trocken, klar, frisch, fruchtig	0,75 l	28,00
434	Kalifornien – Zinfandel Red Woodbridge Robert Mondavi – voll mit Aromen von Johannisbeeren und dunkler Schokolade	0,75 l	35,00
435	Frankreich – Chateau Lafitte A.C. Appellation des Bordeaux Contrôlée, Mengin, Camblanes nuancenreiches Bouquet mit ausgewogener Frucht, saftig	0,75 l	45,00
436	Indien – Trocken	0,75 l	30,00



NAMASKAR

Indisches Restaurant



Sekt

441	Prosecco	0,10 l	5,00
442	Prosecco	0,75 l	29,00
443	Fürst von Metternich	0,10 l	9,00
444	Fürst von Metternich	0,75 l	45,00
445	Schlumberger „Brut“	0,75 l	52,00



NAMASKAR

Indisches Restaurant



PIPPINSTR. 1 • 82131 GAUTING
TEL.: +49 89 62749804 • +49 89 6274 98 05
FAX: +49 89 62749806
INFO@NAMASKAR-GAUTING.DE
WWW.NAMASKAR-GAUTING.DE

Mittagskarte

Montag - Freitag 11.30 14.30 Uhr - außer an Feiertagen

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe o. einen kleinen gem. Salat.

€

Vegetarisch	M1	Dal Maharani (indische Linsen m. Butter zubereitet) ^G	7,50
	M2	Navratan Korma (frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Sauce) ^G	8,00
	M3	Vegetable Jalfrezi (verschiedene Gemüse nach traditioneller nordischer Art) ^G	8,00
	M4	Paneer Butter Masala (frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce) ^G	8,50
	M5	Mango Vegetable (verschiedene Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce) ^G	8,50
	M6	Palak Paneer (hausgemachter Käse in kräftigem Indischen Spinat) ^G	8,50
Chicken & Lamm	M7	Chicken Sabzi o. Lamm Sabzi Masala (zartes Hühner- o. Lammfleisch m. frischem Gemüse in Masala-Sauce)	9,50
	M8	Punjabi Chicken o. Lamm Curry (zartes Hühner- o. Lammfleisch in nordischer Curry-Sauce) scharf	9,50
	M9	Mango Chicken o. Mango Lamm (zartes Hühner- o. Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce) ^G	9,50
	M10	Chicken Tikka Masala (zartes Hühnerfleisch vom Holzkohle-Lehmofen in Masala-Sauce) ^{GE}	9,50
	M11	Achhari Chicken o. Lamm (zartes Hühner- o. Lammfleisch in einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse-Sauce)	9,50
	M12	Chili Chicken (zartes Hühnerfleisch nach traditioneller nordischer Art) scharf ^{AG}	9,50
	M13	Rajasthani Chicken o. Lamm (zartes Hühner- o. Lammfleisch mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln u. Ingwer)	9,50
	M14	Chicken o. Lamm Korma (zartes Hühner- o. Lammfleisch in Joghurt-Sauce m. Kokosflocken ^{GE} und Kokosnussmilch)	9,50
	M15	Lamm Okra Curry (Zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse)	9,50
	M16	Chana Chicken (Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Masala-Sauce)	9,50
	M17	Chicken Alu Saag (Hühnerfleisch und Kartoffeln mit indischem Spinat)	9,50
Ente	M21	Ente Bombay Curry (zartes Entenfleisch in Curry-Sauce)	10,00
	M22	Ente Mango Sabzi (zartes Entenfleisch m. frischem Gemüse in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce) ^G	10,00
	M23	Ente Vindaloo (zartes Entenfleisch m. Spezialgewürzen aus Goa) sehr scharf	10,00
Thali	M24	Fisch Badami (Seelachsfilet in Mandel-Safran-Sauce) ^{DGE}	10,00
	M25	Fisch Chili (Seelachsfilet in Chili-Sauce, sehr scharf)	10,00
	M26	Namaskar Thali (3 versch. Gerichte, 2 Fleisch-, 1 Gemüse-Gericht, eine Empfehlung von unserem Chefkoch) ^{GE}	13,50
	M27	Vegetable Thali (3 versch. Gemüse-Gerichte) ^G	12,50
Tandoori Holzkohle-Lehmofen	M28	Malai Kabab (zartes mariniertes Hühnerbrustfilet Spieß v. Holzkohle-Lehmofen m. würziger Sauce) ^{GE}	10,00
	M29	Chicken Tikka (zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt) ^G	10,00
	M30	Achhari Chicken Tikka (zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt m. einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordischer Art, pikant) ^G	10,00
	M31	Tandoori Mix Platte (etwas von allen Tandoori Köstlichkeiten) ^G	12,00
	M32	Jeenga Tandoori (Riesengarnelen aus dem Holzkohle-Lehmofen) ^{BG}	15,00
Beilagen	M33	Kabab-e-Swagat (Frisch gehacktes Hühnerfleischfilet, frisch zubereitet mit Koriander, Ingwer und Knoblauch, Salat und Nan)	10,50
		Beilagen	
	M34	Nan (Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen) ^G	2,50
M35	Kheere Ka Raita ^G	2,50	

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen besten Basmati-Reis • Inklusivpreise