



NAMASTE INDISCHES RESTAURANT



MITTAGSMENÜ (NUR WERKTAGE 11:30 - 14:30)

Zu Jedem Menü Servieren wir Ihnen eine tagessuppe.
Zu allen Gerichten reichen wir besten Basmati- Reis

M1 Dal Tarka^g Gelbe Linsen-Indiche National Gericht		10,90
M2 Potato Curry^{k,h} Kartoffel mit Zwiebeln, Pfeffer, kokosnuss in Gerwürzte Senfsoße - Mittel Scharf		10,90
M3 Veg Moilee Gemüse in Kokosnuss Sauce mit Ingwer und kurkuma		10,90
M4 Paneer Kulambu^{g,h} Hausgemachter Käse mit Kokonuss, Grünem chilli, Zwiebel, Tomaten und Garam Masala		11,90
M5 Chicken Vindaloo^g zartes Huhn mit kartoffeln und Gewürze aus Goa - Sehr Scharf		11,90
M6 Chicken Tikka^{g,1} Zarte Marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt		11,90
M7 Pepper Chicken Zarte Hühnerfleisch mit hausgemachtem Pfeffer-Currysöße - Scharf		11,90
M8 Chicken Chettinad Hühn in Masalasöße mit ingwer, Knoblauch, kokosnuss und Garam Masala - Scharf		11,90
M9 Butter Chicken Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomate soße		11,90
M10 Masala^{g,h} Würzige Tomaten Curry Sauce	Chana Paneer^g Chicken	11,90
M11 Jalfrezi^g Curry Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und Grünem chilli - Scharf	Vegetable Paneer^g Chicken	11,90
M12 Palak^g Pikant gewürzte Spinat Sauce	Dal Chana Paneer^g Chicken	11,90

Inklusivepreise



NAMASTE INDISCHES RESTAURANT



MITTAGSMENÜ (NUR WERKTAGE 11:30 - 14:30)

Zu Jedem Menü Servieren wir Ihnen eine tagessuppe.
Zu allen Gerichten reichen wir besten Basmati- Reis

M13	Korma^{g,h} Milde Curry Sauce mit kokosnuss, cashew & Sahne	Vegetable Chicken	11,90
M14	Mango^g Mango-Safran-Sahnsöße	Vegetable Chicken	11,90
M15	Chicken Curry^g Hühnerfleisch in Masala sauce (Nord / Süd) - Scharf	Punjabi Andhra	11,90

BEILAGEN

M16	Nan^{a,g}	Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen Tandoori	3,20
M17	Garlic Nan^{a,g}	Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch	4,20
M18	Pappad	2 Stück Linsenwaffeln mit frischen Mint-Dips	3,20
M19	Kheera ke Raita^g	Frischer Joghurt mit Gurken	3,90

Inklusivepreise

1. ALLERGENKENNZEICHNUNG

a* = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 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 Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

2. ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1 = mit Farbstoffen (Tatrazin- kann die Aufmerksamkeit und Aktivität von Kindern beeinflussen),
2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin.

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.