

## LUNCH DEAL nur von 12-14:30 Uhr

95. **Curry des Tages** € 9,90

3 kleine Vegetarische & Vegane Curries + Reis + Mango Lassi 0,3l

96. **Curry des Tages** € 10,90

2 kleine Chicken Curries + 1 Vegetarisches Curry + Reis + Mango Lassi 0,3l

## BEILAGEN

60. **Butter Naan** - frisch gebackenes Brot mit Butter € 2,90

61. **Garlic Naan** - frisch gebackenes Brot mit Knoblauchstückchen € 3,10

62. **Kerala Parotta** - typisch südindisches Brot € 2,50

63. **Basmati Reis** € 2,90

64. **Indian Salad** - frischer Salat aus Gurken, Möhren, Tomaten, Zwiebeln, serviert mit Chaat Masala (nordindische Gewürzmischung) € 4,90

65. **Raita** - Joghurt mit Gurken, Möhren und Zwiebeln € 2,50

66. **Papadom** - knusprig dünnes Brot € 1,90

67. **Chutney** - nach Wahl € 1,00

## DESSERTS

80. **Indische Dessert Variation** € 6,90

Gulab Jamun, Ladoo (süße Kichererbsenbällchen) und ein Dessert des Hauses

81. **Gulab Jamun (3 Stück)** € 4,90

frittierte Teigbällchen gebacken aus Mehl und Milchpulver mit Zuckersirup

## LASSI - JOGHURT DRINKS

90. **Mango Lassi - 0,4 l** € 4,50

erfrischender Joghurt-Mango-Drink

91. **Kerala Kokos Lassi - 0,4 l** € 4,50

erfrischender Joghurt-Kokos-Drink

## WIE SCHARF DARF ES SEIN?

Bitte teilen Sie uns mit, welches Maß an Schärfe und Würze Sie für Ihr Hauptgericht wünschen.

Wir bereiten die Gerichte gerne nach Ihren Wünschen zu!



MILD



SCHARF



SEHR SCHARF



## BESTELLUNG

Bestellen Sie ganz einfach **telefonisch 0251 - 871 424 44** oder **direkt** bei am **Restauranteingang**.

## BEZAHLUNG

Bei Abholung ist **EC-Kartenzahlung** und **Barzahlung** möglich.

## ABHOLUNG

Die Abholung erfolgt bei uns im Restaurant / am Abholfenster.

**Dies ist nur ein Auszug aus der Speisekarte.**

Unsere vollständige Speisekarte für den Restaurant-besuch finden Sie online unter [www.namaste-muenster.de](http://www.namaste-muenster.de)

Alle Preise in der Karte beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



# NAMASTE

Indisches Restaurant & Bar



Speisen & Getränke

## TAKE AWAY

FÜR BÜRO & ZUHAUSE

Telefonische Bestellung & Abholung

Tel 0251 - 871 424 44

[www.namaste-muenster.de](http://www.namaste-muenster.de)



NAMASTE

Indisches Restaurant & Bar



NAMASTE

Indisches Restaurant & Bar

Hinweise und Infomationen zu Inhaltsstoffen und allergenen Zutaten können Sie jederzeit gern bei unserem Servicepersonal erfragen. Wir kochen die meisten Gerichte mit Kokosmilch. Kokosmilch ist auch bei Laktoseintoleranz verträglich. Sofern wir Milchprodukte oder Sahne verwenden, steht dies in der Beschreibung.

## SUPPEN INDISCHE SPEZIALITÄTEN

- 1. Dal Shorba** € 4,90  
Linsensuppe leicht gewürzt, mild
- 3. Rasam** € 4,90  
klare Suppe aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch, gewürzt mit vielen indischen Gewürzen, scharf

## VORSPEISEN INDISCHE SPEZIALITÄTEN

- 4. Onion Pakora (5 Stück)** € 4,90  
frittierter Zwiebel-Kichererbsenteig, serviert mit Chutney nach Art des Hauses
- 5. Vegetarische Samosa nach südindischer Art (2 Stück)** € 4,90  
frittierte knusprige Teigtaschen mit einer Gemüsefüllung aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Zwiebeln und indischen Gewürzen, serviert mit Chutney nach Art des Hauses
- 6. Fish Cutlets (3 Stück)** € 5,50  
Fischfrikadellen nach südindischer Art aus einer Mischung aus Thunfisch, Zwiebeln, Kartoffeln und indischen Gewürzen, serviert mit Chutney nach Art des Hauses
- 7. Vegetable Pakora (10 Stück)** € 6,50  
mariniertes Gemüse, frittiert in Kichererbsenmehl, serviert mit Chutney nach Art des Hauses

## FISCH SPEZIALITÄTEN

- 40. Fish Curry** € 16,90  
traditionelles südindisches Fisch Curry aus Lachs, gekocht in Kokosmilch mit indischen Gewürzen, scharf
- 41. Prawns Curry** € 17,90  
Garnelen gekocht in Kokosmilch mit verschiedenen indischen Gewürzen, scharf

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 10. Palak Dal** € 9,90  
Spinat und rote Linsen in einer cremigen Curry Sauce
- 11. Vegetable Biryani** € 9,90  
Basmatireis mit Gemüse, indischen Gewürzen, Rosinen & Cashewnüssen, scharf
- 12. Palak Paneer** € 11,50  
traditionelles indisches Curry mit Spinat und hausgemachtem Paneer (indischer Käse), scharf
- 13. Paneer Butter Masala** € 12,50  
hausgemachter Paneer (indischer Käse), Buttercreme und indische Gewürze
- 14. Vegetable Jalfrazi** € 11,50  
typisch nordindisches Gemüse-Curry mit Gemüse der Saison, Cashewnüsse und Rosinen in einer süß sauren Sauce
- 15. Mushroom Mattar** € 11,50  
Champignons und grüne Erbsen in Tomaten-Zwiebelsauce

## VEGANE SPEZIALITÄTEN

- 20. Vegetable Korma** € 9,90  
gemischtes Gemüse gekocht in einer Madras Curry Sauce
- 21. Palak Tofu** € 9,90  
Spinat und Tofu in einer Madras Curry Sauce
- 22. Channa Masala** € 11,50  
würziges Kichererbsen Curry
- 23. Aloo Gobi** € 11,50  
würziges Kartoffeln-Blumenkohl Curry
- 24. Dal Curry** € 10,50  
rote Linsen gekocht in einer Madras-Currysauce, Basis dafür ist eine Tomatensauce mit sehr würzigen Chillis
- 25. Vegetable Stew** € 11,50  
gemischtes Gemüse gekocht in Kokosmilch mit verschiedenen indischen Gewürzen und Cashewnüssen, mild

## GERICHTE AUS DEM TANDOORI OFEN

Tandoori-Gerichte zeichnen sich durch ihre typischen Rauch- und Grillaromen aus. Es gibt sie mit Hähnchen, Fisch, Lamm und Gemüse. Die Zutaten werden mit aromatischen Gewürzen und Joghurt mariniert und anschließend im traditionellen Tandoori Ofen gegrillt, welcher ein fester Bestandteil der nordindischen Küche sind.

## HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

- 30. Tandoori Chicken** € 14,90  
gegrillte Hähnchenschenkel und Hähnchenbrust mariniert mit Joghurt, indischen Gewürzen und Zitronensaft, mittel scharf
- 31. Chicken Tikka** € 15,90  
gegrilltes Hähnchenfilet mariniert mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, indischen Gewürzen, serviert mit Zwiebel-Paprika Gemüse und Raita, scharf
- 33. Kerala Chicken Curry** € 15,90  
traditionelles würziges Hähnchen-Curry aus Kerala
- 34. Butter Chicken** € 15,90  
gegrillte Hähnchenbrust mariniert in einer würzigen Tomatensauce, serviert mit Buttercreme und Cashewnuss-Sauce, mild
- 35. Mango Chicken** € 15,90  
gegrillte Hähnchenbrust mit Mangowürfeln in Madras-Currysauce, Basis dafür ist eine Tomatensauce mit sehr würzigen Chillis, mild
- 36. Chicken Tikka Masala** € 15,90  
gegrillte Hähnchenbrust in einer hausgemachten würzigen Sauce, scharf
- 37. Malabar Chicken Biryani** € 15,90  
traditionelles indisches Reisgericht mit Hähnchen, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, frischem Koriander, Minze und südindischen Gewürzen, serviert mit Raita, scharf

## LAMM SPEZIALITÄTEN

- 50. Lamm Biryani** € 17,90  
traditonelles indisches Reisgericht mit Lammfleisch, Zwiebel, Cashewnüssen, Rosinen, frischem Koriander, Minze und indischen Gewürzen, serviert mit Raita, scharf
- 51. Lamm Curry** € 17,90  
Lammfleisch zart gekocht in Kokosmilch mit verschiedenen indischen Gewürzen
- 52. Lamm Korma** € 17,90  
Lammfleisch zart gekocht mit Erbsen, Champignons, indischen Gewürzen und Cashewnüssen, verfeinert mit Sahne, mild
- 53. Lamm Madras** € 17,40  
Lammfleisch zart gekocht mit Cashewnüssen in einer würzigen Madras-Sauce, Basis dafür ist eine Tomatensauce mit sehr würzigen Chillis, scharf

Alle Hauptgerichte werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder mit Naan Brot.