



NAMASTE

Indisches Restaurant & Bar



Speisen & Getränke

Entdecken Sie die Wunderwelt der indischen Gewürze und erleben Sie die gesunde Vielfalt der indischen Küche



ENTDECKEN SIE UNSERE WUNDERWELT

Aus Tradition und Leidenschaft laden wir Sie ein, die Wunderwelt der indischen Gewürze zu entdecken und die gesunde Vielfalt indischer Speisen und Getränke zu erleben...

Wir sind ein Team von Münsteranerinnen und Münsteranern mit indischen Wurzeln und vielfältigen gastronomischen Erfahrungen in Deutschland und Indien.

Dank unserer engen Beziehungen zur indischen Küche, zu Lieferanten ganz besonderer indischer Gewürze sowie zu internationalen und lokalen Anbietern können wir unsere Gäste hier im Namaste mit original authentischer indischer und südindischer Küche begeistern.

Unser Chef de Cuisine hat für viele hochwertige Restaurants in Indien und Deutschland gekocht.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht die Begeisterung für die indische Küche und für die Vielfalt der indischen Gewürze. Diese Wunderwelt der indischen Gewürze ist so kultiviert und im besten Sinne des Wortes geschmacksexplosiv wie in kaum einem anderen Land der Welt. Wir beweisen, dass Schärfe nur eine der vielen Facetten der indischen Küche ist. Wir wollen mit unserem Restaurant gesunden und dauerhaften Genuss bieten und eine Bereicherung für Ihr Leben sein.



NAMASTE

Indisches Restaurant & Bar

Erleben Sie im Namaste Münster Geburtstage, Hochzeiten, Ehejubiläen, Firmenfeiern und andere Feierlichkeiten. Sprechen Sie uns an. Wir bieten auch Party- und Event-Catering, Lieferservice/Takeaway.

Hinweise und Informationen 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 | € 6,50 |
| Linsensuppe leicht gewürzt | |
| 3. Tomaten Suppe nach indischer Art | € 6,50 |
| cremige Tomatensuppe mit indischen Gewürzen | |

VORSPEISEN INDISCHE SPEZIALITÄTEN

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



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



MITTEL SCHARF



SCHARF



SEHR SCHARF

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|---------|
| 10. Palak Dal | € 13,90 |
| Spinat und rote Linsen in einer cremigen Curry Sauce | |
| 11. Mixed Vegetable Biryani – von Haus aus scharf zubereitet  | € 15,50 |
| Basmatireis mit frischem saisonalem Gemüse, ind. Gewürzen, Rosinen & Cashewnüssen | |
| 12. Palak Paneer – indischer Käse | € 15,50 |
| traditionelles indisches Curry mit Spinat und hausgemachtem Paneer | |
| 13. Paneer Butter Masala | € 15,90 |
| hausgemachter Paneer, Buttercreme und indische Gewürze | |
| 14. Vegetable Jalfrezi | € 14,50 |
| typisch nordindisches Gemüse-Curry mit Gemüse der Saison, gekocht in einer süß, sauren scharfen Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen | |
| 15. Mushroom Mattar | € 14,50 |
| Champignons & Erbsen in Tomaten-Zwiebelsauce | |
| 16. Bindi Masala | € 15,50 |
| Okraschoten in einer cremig öligen Sauce mit ind. Gewürzen | |

Alle Hauptgerichte (außer Biryani) werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder Naan Brot oder veganes Tandoori Roti.

Viele unserer vegetarischen Gerichte können auch vegan zubereitet werden. Sprechen Sie gern unser Team an.



NAMASTE
Indisches Restaurant & Bar



VEGANE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|----------------|
| 20. Vegetable Korma | € 14,50 |
| gemischtes Gemüse gekocht in einer Madras-Curry Sauce | |
| 21. Palak Tofu | € 13,50 |
| Spinat und Tofu in einer Madras-Curry Sauce | |
| 22. Channa Masala | € 14,90 |
| würziges Kichererbsen Curry | |
| 23. Aloo Gobi | € 14,50 |
| würziges trockenes Kartoffel-Blumenkohl Curry | |
| 24. Yellow Dal Tadka | € 13,50 |
| rote Linsen gekocht in einer würzigen Madras-Currysauce | |
| 25. Aloo Bindi | € 14,90 |
| Okraschoten und Kartoffeln gekocht in einer reichhaltigen und öligen Sauce mit indischen Gewürzen | |
| 26. Aloo Baingan | € 14,90 |
| Auberginen und Kartoffeln gekocht in einer milden ölhaltigen Zwiebel-Tomaten-Sauce, mit Kokosnussmilch & ausgewählten indischen Gewürzen | |
| 27. Dal Sabji | € 14,50 |
| Linsen und Kartoffeln gekocht in einer würzigen Madras-Currysauce | |

Hinweise und Informationen 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.



NAMASTE
Indisches Restaurant & Bar

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

- 30. Tandoori Chicken** € 18,50
gegrillte Hähnchenschenkel mariniert mit Joghurt, indischen Gewürzen und Zitronensaft, serviert mit Raita
- 31. Chicken Tikka** € 18,50
gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, indischen Gewürzen, serviert mit Zwiebel-Paprika Gemüse und Raita
- 33. Kerala Chicken Curry** € 16,90
gegrilltes Hähnchenfleisch in einer würzigen Sauce aus Kokosmilch mit frischen Curryblättern, Senfkörnern & indischen Schalotten
- 34. Butter Chicken** € 16,90
gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert in einer würzigen Tomatensauce, serviert mit Buttercreme und Cashewnuss-Sauce
- 35. Mango Chicken** € 16,90
gegrilltes Hähnchenfleisch mit Mangowürfeln in Madras-Currysauce
- 36. Chicken Tikka Masala** € 16,90
gegrilltes Hähnchenfleisch in einer hausgemachten würzigen Sauce
- 37. Malabar Chicken Biryani - von Haus aus scharf zubereitet**  € 18,50
traditionelles indisches Reisgericht mit Hähnchenschenkel, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, frischem Koriander, Minze, ganzen indischen Gewürzen, serviert mit Raita
- 38. Chicken Korma - Namaste special** € 16,90
zartes Hähnchenfleisch gekocht mit Erbsen, Champignons, indischen Gewürzen und Cashewnüssen, verfeinert mit Sahne
- 39. Palak Chicken** € 16,90
zartes Hähnchenfleisch gekocht mit einer würzig cremigen Spinatsauce & Gewürze
- 45. Chicken Jalfrezi** € 16,90
typisches nordindisches Curry mit Hähnchenfleisch in süßer, saurer & scharfer Sauce, mit gewürfelten Paprika und Zwiebeln sowie Rosinen & Cashewnüsse
- 46. Chicken Sabji** € 16,90
zartes Hähnchenfleisch und frisches saisonales Gemüse, gekocht in einer würzigen Zwiebel-Tomatensauce mit indischen Gewürzen
- 47. Chicken Masala** € 16,90
zartes Hähnchenfleisch in einer hausgemachten würzigen Sauce mit Erbsen


FISCH SPEZIALITÄTEN

- 40. Fish Curry** € 20,90
traditionelles südindisches Fisch Curry aus Lachs, gekocht in Kokosmilch mit indischen Gewürzen
- 41. Prawn Curry** € 21,90
Tiger Prawns gekocht in Kokosmilch mit verschiedenen indischen Gewürzen





LAMM SPEZIALITÄTEN

- 50. Lamm Biriyani – von Haus aus scharf zubereitet**  € 21,90
traditionelles indisches Reisgericht mit Lammfleisch, Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, frischem Koriander, Minze, ganzen indischen Gewürzen, serviert mit Raita
- 51. Lamm Curry** € 20,90
Lammfleisch zart gekocht in Kokosmilch mit verschiedenen indischen Gewürzen
- 52. Lamm Korma** € 20,90
Lammfleisch zart gekocht mit Erbsen, Champignons, indischen Gewürzen und Cashewnüssen, verfeinert mit Sahne
- 53. Lamm Madras** € 20,90
Lammfleisch zart gekocht mit Cashewnüssen in einer würzigen Madras-Sauce, Basis dafür ist eine Tomatensauce mit sehr würzigen Chillis
- 54. Lamm Palak** € 20,90
Lammfleisch zart gekocht in einer cremigen Spinatsauce und indischen Gewürzen
- 55. Rogan Josh** € 20,90
aromatisches Currygericht mit Lammfleisch aus dem Kashmir, gewürzt mit öligen Extrakten aus Tomaten, Kaschmiri-Chillis und Gewürzen
- 56. Tandoori Lamm** € 22,90
Lammfilet mariniert in Jogurt und Indischen Gewürzen, gegrillt im Tandoor Ofen, serviert auf einem Zwiebel- Paprika-Bett

Alle Hauptgerichte (außer Biriyani) werden serviert mit einer Portion Basmatireis oder Naan Brot oder veganes Tandoori Roti.



BEILAGEN

58. Tandoori Roti	€ 3,90
frisch gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl aus dem Tandoor Ofen	
59. Naan – frisch gebackenes Brot aus dem Tandoori Ofen	€ 3,50
60. Butter Naan – frisch gebackenes Brot mit Butter aus dem Tandoori Ofen	€ 3,90
61. Garlic Naan – frisch gebackenes Brot mit Knoblauchstückchen	€ 4,50
62. Kerala Parotta – typisch südindisches Brot	€ 3,10
63. Basmati Reis	€ 3,50
64. Indian Salad – frischer Salat aus Gurken, Möhren, Tomaten, Zwiebeln, serviert mit Chaat Masala (nordindische Gewürzmischung)	€ 6,50
65. Raita – Joghurt mit Gurken, Möhren und Zwiebeln	€ 3,50
66. Papadom – knusprig dünnes Brot	€ 3,10
67. Mint Chutney	€ 2,50
68. Mango-, Tamarinde Chutney	€ 2,00
69. Cheese Naan – frisch gebackenes Brot mit Käse	€ 4,90
70.a Extras	€ 1,00

KINDERGERICHTE

70. Mango Chicken	€ 8,90
zartes Hähnchenfleisch gekocht mit Mangowürfeln in südindischer Currysauce	
71. Chicken Tikka	€ 8,90
gegrilltes Hähnchenfleisch, mariniert mit Joghurt, Gewürzen und Zitronensaft	
72. Butter Chicken	€ 8,90
gegrilltes Hähnchenfleisch mariniert in einer würzigen Tomatensauce, serviert mit Buttercreme und Cashewnuss-Sauce	
73. Vegetable Korma	€ 8,90
gemischtes Gemüse gekocht in einer Madras-Curry Sauce	

Jedes Kind erhält zum Kindergericht als Dessert ein Eis am Stiel

DESSERTS

81. Gulab Jamun (3 Stück)	€ 4,90
frittierte Teigbällchen gebacken aus Mehl und Milchpulver mit Zuckersirup	
82. Kheer	€ 5,90
Indischer Reispudding	
83. Tropical Ice Cream	€ 6,50





INDISCHE GEWÜRZE & KRÄUTER

Die indische Küche bedient sich vieler verschiedener Gewürze. Nur eines davon ist Chili. Nicht jedes indische Gericht ist scharf.

Erleben Sie eine Geschmacksexplosion und den Geschmack von Indien. Scharfes Chili, würziges Curry – die indische Küche ist geprägt von den verschiedensten Gewürzen, die kreativ und raffiniert eingesetzt werden.

Probieren Sie Kurkuma, Ingwer, Muskat, Nelken, Kardamon, Chili, Senf, Zimt, Kreuzkümmel, Tamarinde, Koriander, Garam Masala, Fenchel und viele mehr . . .



NAMASTE

Indisches Restaurant & Bar



ALKOHLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Gerolsteiner classic/still	Fl 0,25 l	€ 2,60
Gerolsteiner classic/still	Fl 0,75 l	€ 4,70

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	€ 3,40
Orangensaft	0,2 l	€ 3,40
Mangosaft	0,2 l	€ 3,40
Rhabarber Saft	0,2 l	€ 3,40
Maracuja Saft	0,2 l	€ 3,40
alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	€ 4,60

SOFTDRINKS

Coca Cola	0,2 l	€ 2,90
Cola Zero Sugar	0,2 l	€ 2,90
Fanta	0,2 l	€ 2,90
Sprite	0,2 l	€ 2,90
Ginger Ale	0,2 l	€ 3,40
Tonic Water	0,2 l	€ 3,20

LASSI-JOGHURT DRINKS

90. Mango Lassi - 0,4 l	€ 4,90
Joghurt-Mango-Drink	
91. Kerala Kokos Lassi - 0,4 l	€ 4,90
Joghurt-Kokos-Drink	
92. Mango Lassi vegan - 0,4 l	€ 5,90
Joghurt-Drink aus Soyamilch	
93. Mango Lassi - 0,2 l	€ 3,10
Joghurt-Mango-Drink	
94. Kerala Kokos Lassi - 0,2 l	€ 3,10
Joghurt-Kokos-Drink	
95. Mango Lassi vegan - 0,2 l	€ 3,50
Joghurt-Drink aus Soyamilch	
96. Masala Chai frisch gebrüht	€ 4,50

Hinweise und Informationen 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.



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Bitburger vom Fass	0,3 l	€ 3,10
Bitburger vom Fass	0,5 l	€ 4,80
Namaste - Ind. Bier	0,33 l	€ 4,50
Kingfisher - Ind. Bier	0,33 l	€ 4,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	€ 4,90
Erdinger Dunkel	0,5 l	€ 4,90
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Erdinger Zitrone	0,33 l	€ 3,10
Erdinger Grapefruit	0,33 l	€ 3,10
Radler/Alster	0,3 l	€ 3,10
	0,5	€ 4,80
Diesel(Bier/Cola)	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 4,80
Bitburger oder Radler	0,3 l	€ 2,90
0,0 % alkoholfrei		
Bitburger glutenfrei	0,3 l	€ 3,90

OFFENE WEINE

Weißwein trocken	0,1 l	€ 3,90
	0,2 l	€ 6,90
Roséwein trocken	0,1 l	€ 3,90
	0,2 l	€ 6,90
Rotwein trocken	0,1 l	€ 3,90
	0,2 l	€ 6,90
Indischer Weißwein	0,1 l	€ 3,90
	0,2 l	€ 6,90
Weißweinschorle	0,2 l	€ 4,90

FLASCHENWEINE

Sula Indischer Weißwein chenin blanc - halb trocken	0,75 l	€ 28,50
Sula Indischer Rotwein Chiraz - halbtrocken	0,75 l	€ 24,50
H. Gies dt. Weißwein - Grauburgunder	0,75 l	€ 22,50
H. Gies Rotwein - Merlot trocken	0,75 l	€ 22,50
H. Gies Roséwein - Merlot trocken	0,75 l	€ 22,50

APERITIF & SEKT

Amerie - Aperitif	0,2 l	€ 5,90
Sekt Scavi & Ray Piccolo	0,2 l	€ 5,80
Sekt Scavi & Ray dry	0,75 l	€ 17,90

SPIRITUOSEN

Sasse Lagerkorn VSOP 32%	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,00
Ramazotti	2cl	€ 3,00
Grappa	2cl	€ 3,60
Bacardi	2cl	€ 3,10
Bacardi Gold	2cl	€ 3,50
Wodka	2cl	€ 3,20
Bombay Sapphire Gin	2cl	€ 3,20
Bailey's	2cl	€ 3,50
Mangoschnapps 38%	2cl	€ 3,50
Kokosschnapps 38%	2cl	€ 3,50
Old Monk Rum	2cl	€ 3,50

WHISKEY

Johnnie Walker red table	2cl	€ 3,10
Johnnie Walker black table	2cl	€ 3,90
Chivas Regal	2cl	€ 3,90

COGNAC

Otard	2cl	€ 3,90
-------	-----	--------

INDIAN SINGLE MALT

Connemara	2cl	€ 3,10
Laphroaig	2cl	€ 3,90
Talisker	2cl	€ 3,50

Alle Preise in der Karte beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und unser Serviceentgelt.

Folgen Sie uns auf:



NAMASTE
Indisches Restaurant & Bar



NAMASTE

Namaste ist in Indien eine weit verbreitete Grußformel und Grußgeste. „Namaste“ bedeutet wörtlich übersetzt „Verbeugung zu dir“.

Es ist eine Zusammensetzung von náma (Sanskrit „Verbeugung“) und -aste („zu dir“).

Bei der Ausübung der Geste werden üblicherweise die Innenhandflächen zusammengeführt, in Nähe des Herzens an die Brust gelegt und der Kopf leicht gebeugt.