

# Namaste India

60486 frankfurt

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | SUPPEN – SOOTHING SOUPS

#### Namaste special soup

8,50 €

Wohltuend, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer und Nelken

#### Dal suppe / mulligatawny

8,50 €

Eine schmackhafte Suppe aus Linsen, verfeinert mit Sahne, Ingwer und Knoblauch

#### Cream of chicken soup

8,50 €

Hühnersuppe, pikant gewürzt, verfeinert mit Sahne

## | VORSPEISEN – APPETISERS

|                                                                                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pappadams (geröstet)</b><br>Zwei knusprige Linsenwaffeln mit Minzsoße und mixed pickles                                           | <b>2,90 €</b>  |
| <b>Masala papad</b><br>Linsenwaffeln, frittiert und mit fein gehackten Zwiebeln, Paprika und Tomaten garniert                        | <b>3,90 €</b>  |
| <b>Hara bhara kababs</b><br>Vegetarische Kababs aus einer Mischung aus Spinat, Gemüse und Gewürzen                                   | <b>10,50 €</b> |
| <b>Samosas</b><br>Beliebte vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit frischem Gemüse, gut gewürzt                                        | <b>10,50 €</b> |
| <b>Fresh corn tikki</b><br>Tikkies aus Mais und Kartoffeln mit indischen Gewürzen                                                    | <b>10,50 €</b> |
| <b>Vegetable pakoras</b><br>Frische Kartoffeln und Aubergine in Kichererbsenteig eingelegt und frittiert                             | <b>10,50 €</b> |
| <b>Onion pakoras</b><br>Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert                                                | <b>10,50 €</b> |
| <b>Crazy crispy cauliflower</b><br>Köstlicher knuspriger Blumenkohl mit schmackhaften, exotischen Gewürzen                           | <b>13,90 €</b> |
| <b>Glamorous gobi</b><br>Gegrillte Kartoffeln und Blumenkohl in köstlich gewürzter Marinade aus dem Tandoor-Ofen                     | <b>20,90 €</b> |
| <b>Sizzling spectacle</b><br>Ein vegetarisches kulinarisches Spektakel aus Kartoffeln, Blumenkohl, Paprika und Paneerkäse            | <b>22,90 €</b> |
| <b>Paneer tikka shashlik</b><br>Hausgemachter Frischkäse in Stücken, würzig mariniert und am Spieß gegrillt, mit einzigartigem Aroma | <b>21,90 €</b> |
| <b>Chicken tikka</b><br>Entbeinte Hähnchenfleischstücke in einer Marinade aus Chilipeper, Currypulver, Knoblauch und Ingwer          | <b>22,90 €</b> |

## | TANDOORI SPEZIALITÄTEN – TANDOORI SPECIALITIES

|                                                                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Glamorous gobi</b>                                                                                                                                    | <b>20,90 €</b> |
| Gegrillte Kartoffeln und Blumenkohl in köstlich gewürzter Marinade aus dem Tandoor-Ofen                                                                  |                |
| <b>Sizzling spectacle</b>                                                                                                                                | <b>22,90 €</b> |
| Ein vegetarisches kulinarisches Spektakel aus Kartoffeln, Blumenkohl, Paprika und Paneerkäse                                                             |                |
| <b>Paneer tikka shashlik</b>                                                                                                                             | <b>21,90 €</b> |
| Hausgemachter Frischkäse in Stücken, würzig mariniert und am Spieß gegrillt, mit einzigartigem Aroma                                                     |                |
| <b>Chicken tikka</b>                                                                                                                                     | <b>22,90 €</b> |
| Entbeinte Hähnchenfleischstücke in einer Marinade aus Chilipeper, Currypulver, Knoblauch und Ingwer                                                      |                |
| <b>Royal bombay grill</b>                                                                                                                                | <b>22,90 €</b> |
| Zarte Hähnchenfleischstücke nach 24-stündiger Marinade am Spieß im traditionellen Lehmofen gegrillt                                                      |                |
| <b>Tandoori chicken</b>                                                                                                                                  | <b>22,90 €</b> |
| Hähnchenschenkel in Safransoße mariniert und am Spieß gegrillt                                                                                           |                |
| <b>Angara grill</b>                                                                                                                                      | <b>22,90 €</b> |
| Zartes Hähnchenfleisch mit hochwertigen, exotischen Gewürzen zubereitet und im Tandoor gegrillt                                                          |                |
| <b>Lamb tikka</b>                                                                                                                                        | <b>27,90 €</b> |
| Saftig marinierte Lammfleischstücke am Spieß und im Tandoor gegrillt                                                                                     |                |
| <b>Ocean tikka / fisch tikka</b>                                                                                                                         | <b>28,90 €</b> |
| Norwegischer Wildlachs in exotischen Gewürzen mariniert und im Tandoor gegrillt                                                                          |                |
| <b>Sizzling king prawns</b>                                                                                                                              | <b>28,90 €</b> |
| Königsgarnelen würzig mariniert und im Tandoor gegrillt, mit einzigartigem Aroma                                                                         |                |
| <b>Namaste tandoori spezial</b>                                                                                                                          | <b>29,90 €</b> |
| Eine köstliche Zusammenstellung aus Hähnchenfleisch- und Lammfleischstücken in unterschiedlichen Marinaden, im Tandoor gegrillt – vom Chefkoch empfohlen |                |

## | MEERESFRÜCHTE – SEA FOOD

|                                                                                                                                                                                    |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Goan king prawns</b>                                                                                                                                                            | <b>28,90 €</b> |
| Königsgarnelen zubereitet mit hochwertigen Gewürzen in einer geschmacksintensiven Currysoße                                                                                        |                |
| <b>Shahi jinga masala</b>                                                                                                                                                          | <b>28,90 €</b> |
| Königsgarnelen gekocht in Butter mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten und frischem Ingwer                                                                                            |                |
| <b>Namaste jinga special</b>                                                                                                                                                       | <b>28,90 €</b> |
| Königsgarnelen gewürzt in gehaltvoller, exotischer Currysoße mit frischem Ingwer und gerösteten Zwiebeln                                                                           |                |
| <b>The indian ocean</b>                                                                                                                                                            | <b>28,90 €</b> |
| Ein Fischgericht der Extraklasse. Hierzu werden nur die feinsten Gewürze verwendet und aufwändig zubereitet – ein Soßengericht, das je nach Wunsch hochvariabel in der Schärfe ist |                |
| <b>Namaste fish special</b>                                                                                                                                                        | <b>28,90 €</b> |
| Hauseigenes Gericht nach Kreation des Chefkochs – würzig, gehaltvoll, mit Cashewnüssen                                                                                             |                |

## | HÄHNCHEN – CHICKEN

|                                                                                                                                                                                                   |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tangri masala</b><br>Gegrillte Hähnchenschenkel in einer köstlichen Soße geschmort                                                                                                             | <b>22,90 €</b> |
| <b>Chicken jalfrazie</b><br>Hühnchen-Currysoße mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika                                                                                      | <b>22,90 €</b> |
| <b>Butter chicken</b><br>Unser Bestseller! Das populäre, reichhaltige Curry wird zubereitet mit Sahne, frischen Tomaten, zarte Hähnchenbrust, Cashewnüssen und Bockshornkleeblätter               | <b>23,90 €</b> |
| <b>Chicken shahi korma</b><br>Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen                                           | <b>22,90 €</b> |
| <b>Chicken tikka masala</b><br>Der Klassiker! Mariniertes, knochenloses, zartes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt und anschließend in einer einzigartigen Soße gekocht                       | <b>23,90 €</b> |
| <b>Chicken vindaloo (scharf)</b><br>Zarte Stücke aus Hähnchenbrust gegart in einer scharfen Soße aus Essig, gemahlenen Granatapfelkernen und Chilis                                               | <b>23,90 €</b> |
| <b>Spinach chicken curry / chicken palak</b><br>Knochenlose Hähnchenfleischstücke in einer köstlichen, aromatischen Soße aus frischem Spinat                                                      | <b>22,90 €</b> |
| <b>Chicken chili masala</b><br>Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Soja und Knoblauch in einer speziellen Chilisoße                                                                         | <b>22,90 €</b> |
| <b>Chicken kolhapuri</b><br>Hähnchenbrustfilet in einem köstlichen, würzigen Curry mit getrocknetem roten Chili, frischem Ingwer und Koriander                                                    | <b>22,90 €</b> |
| <b>Chicken namaste spezial</b><br>Diese gustatorische Symphonie aus ayurvedischen Gewürzen, Cashewnüssen und Hähnchenbrustfilet, stellt eine aromatische, einzigartige Kreation unseres Chefs dar | <b>23,90 €</b> |
| <b>Manchurian madness (chicken)</b><br>Kraftvolle, glänzende, aromatische Hähnchenbrust in verführerisch leckerer indo-chinesischer Sauce ummantelt                                               | <b>23,90 €</b> |
| <b>The secret gravy (chicken)</b><br>Wie ein sanftes Licht auf dem Teller, eine seidige Komposition aus butterweichem Hähnchen in einer cremigen Basis aus Cashewkernen                           | <b>23,90 €</b> |

## Lamm – Lamb

|                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Lamb tikka masala</b>                                                                                                                                       | 25,90 € |
| Zarte, gegrillte Lammfleischstücke nach 24-stündiger Marinade eingelegt in eine köstliche Currysoße aus Chilipfeffer, Zwiebeln, frischem Koriander und Tomaten |         |
| <b>Lamb shor korma</b>                                                                                                                                         | 25,90 € |
| Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche – Lammfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen                                       |         |
| <b>Creamy butter lamb</b>                                                                                                                                      | 25,90 € |
| Das populäre Gericht aus Lammfleischstücken in einer aufwändig zubereiteten, geschmacksintensiven Currysoße mit frischen Tomaten                               |         |
| <b>Lamb spinach curry / palak ghost</b>                                                                                                                        | 25,90 € |
| Zarte, knochenlose Lammfleischstücke in einer köstlichen, aromatischen Soße aus frischem Spinat                                                                |         |
| <b>Bhuna ghosht</b>                                                                                                                                            | 25,90 € |
| Lammfleisch in einer ausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten                                              |         |
| <b>Lamb vindaloo</b>                                                                                                                                           | 25,90 € |
| Zarte Lammfleischstücke in einer sehr würzigen Soße mit Kartoffeln                                                                                             |         |
| <b>Lamb namaste spezial</b>                                                                                                                                    | 25,90 € |
| Unser beliebtes hauseigenes Lammgericht, zubereitet vom Chefkoch mit frischem Gemüse, Tomaten, hochwertigen ayurvedischen Gewürzen und Ingwer                  |         |
| <b>Lamb kolhapuri</b>                                                                                                                                          | 25,90 € |
| Knochenlose Lammstücke in einem köstlichen, würzig-scharfen Curry mit getrocknetem roten Chili, frischem Ingwer und Koriander                                  |         |

## FÜR VEGETARIER UND VEGANER – VEGETARIAN AND VEGAN

|                                                                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Sabji jalfrazie</b>                                                                                                                                                   | 18,90 € |
| Eine gesunde und bekömmliche Delikatesse aus verschiedenen Gemüsesorten und frischem Paprika zubereitet                                                                  |         |
| <b>Banarasi baingan</b>                                                                                                                                                  | 19,90 € |
| Feingehackte Auberginen mit Ingwer und Koriander, in einer würzigen Soße                                                                                                 |         |
| <b>Paneer kofta</b>                                                                                                                                                      | 19,90 € |
| Bällchen aus hausgemachtem Frischkäse in einer milden, cremigen Cashewsoße                                                                                               |         |
| <b>Creamy butter paneer</b>                                                                                                                                              | 19,90 € |
| Eine köstliche, unvergessliche, milde Soße mit Tomaten-Cashew-Charakter und hausgemachten Käse-Würfeln                                                                   |         |
| <b>Manchurian madness (veg.)</b>                                                                                                                                         | 20,90 € |
| Ein exotisches Gericht mit dunkler indo-chinesischer Marinade, pikanten aromatischen Gewürzen und Paneer                                                                 |         |
| <b>Aloo palak</b>                                                                                                                                                        | 18,90 € |
| Spinat und Kartoffeln, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch                                                                                              |         |
| <b>Palak paneer</b>                                                                                                                                                      | 19,90 € |
| Blattspinat mit exotischen Gewürzen und hausgemachtem Frischkäse, in Butter gebraten                                                                                     |         |
| <b>Paneer tikka masala</b>                                                                                                                                               | 19,90 € |
| Beliebt: Aufwändig zubereitete würzige, intensive Currysoße mit hausgemachtem, gegrilltem Käse, Paprika und Zwiebeln                                                     |         |
| <b>TOMATO PANEER BHARTHA (scharf)</b>                                                                                                                                    | 19,90 € |
| Hausgemachter Käse in pikanter Tomatensoße                                                                                                                               |         |
| <b>Green peas mushroom masala</b>                                                                                                                                        | 18,90 € |
| Champignons mit Paprika, Erbsen und Zwiebeln gebraten und in Tomatensauce serviert                                                                                       |         |
| <b>Veg. kolhapuri</b>                                                                                                                                                    | 19,90 € |
| Gemüse in einem köstlichen, würzigen Curry mit getrocknetem, roten Chili, frischem Ingwer und Koriander                                                                  |         |
| <b>Channa masala</b>                                                                                                                                                     | 18,90 € |
| Kichererbsen mit frischen Gewürzen gekocht, mit Ingwer und Koriander                                                                                                     |         |
| <b>Aloo gobi masala</b>                                                                                                                                                  | 18,90 € |
| Blumenkohl und Kartoffeln in einem Curry mit Tomaten und Sahne                                                                                                           |         |
| <b>Dal makhani</b>                                                                                                                                                       | 18,90 € |
| Schwarze Linsen in Curry mit Tomaten und Sahne                                                                                                                           |         |
| <b>Dal palak</b>                                                                                                                                                         | 18,90 € |
| Gelbe Linsen Curry mit frischem Spinat                                                                                                                                   |         |
| <b>Bhindi masala</b>                                                                                                                                                     | 19,90 € |
| Frisches Okra-Gemüse, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und Kräutern                                                                                     |         |
| <b>Veg. namaste spezial</b>                                                                                                                                              | 20,90 € |
| Unser beliebtes hauseigenes Gericht mit den hochwertigsten ayurvedischen Gewürzen. Eine cremige, aromatische Geschmacksexplosion aus Kurkuma, Cashewnüssen und Kardamom. |         |
| <b>The secret gravy (veg.)</b>                                                                                                                                           | 21,90 € |
| Wie ein sanftes Licht auf dem Teller, eine seidige Komposition aus einer cremigen Basis aus Cashewkernen und Kardamom.                                                   |         |
| <b>Del tadka</b>                                                                                                                                                         | 18,90 € |

## | BASMATI REISSPEZIALITÄTEN – SPECIALTIES WITH BASMATI RICE

|                                                                                                    |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Jeera reis</b>                                                                                  | <b>3,90 €</b>  |
| Basmatireis gekocht und mit Kümmel gebraten                                                        |                |
| <b>Peas pulao</b>                                                                                  | <b>6,90 €</b>  |
| Basmatireis mit Erbsen                                                                             |                |
| <b>Vegetable biryani</b>                                                                           | <b>18,90 €</b> |
| Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, serviert mit Raita                            |                |
| <b>Chicken biryani</b>                                                                             | <b>22,90 €</b> |
| Zartes Hähnchenfleisch, Basmatireis und Mandeln, gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita |                |
| <b>Lamb biryani</b>                                                                                | <b>24,90 €</b> |
| Zartes Lammfleisch, Basmatireis und Mandeln, gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita     |                |
| <b>Prawns biryani</b>                                                                              | <b>25,90 €</b> |
| Königsgarnelen, Basmatireis und Mandeln, gedünstet mit milden Gewürzen, serviert mit Raita         |                |

## | ROTI – BROT – BREAD

|                                                                                                                                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Butter roti</b><br>Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, frisch im Tandoor gebacken                                               | <b>3,90 €</b> |
| <b>Tandoori roti</b><br>Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor gebacken                                                                 | <b>3,50 €</b> |
| <b>Ajwain roti</b><br>Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Ajwain gebacken                                                                   | <b>3,90 €</b> |
| <b>Methi roti</b><br>Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornkleeblättern                                                              | <b>3,90 €</b> |
| <b>Naan</b><br>Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken                                                                         | <b>4,50 €</b> |
| <b>Butter naan</b><br>Gebuttertes Naan-Brot                                                                                             | <b>5,50 €</b> |
| <b>Garlic naan</b><br>Frisch zubereitetes, indisches Fladenbrot direkt aus dem traditionellen Lehmofen mit leckerem Knoblauch.          | <b>5,90 €</b> |
| <b>Hara naan</b><br>Grünes Fladenbrot mit Erbsen und feinen pikanten Gewürzen gefüllt                                                   | <b>5,90 €</b> |
| <b>Namaste garlic &amp; cheese naan</b><br>Unser sehr populäres hauseigene Fladenbrot, frisch zubereitet mit Knoblauch und Käsefüllung. | <b>6,50 €</b> |
| <b>Paratha lachhedar</b><br>Spezielles blättriges Brot aus Vollkornmehl, mit Butter gebacken                                            | <b>5,50 €</b> |
| <b>Aloo paratha</b><br>Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln                                                                     | <b>5,90 €</b> |
| <b>Jungle cheese naan</b><br>Köstliches Naan nach Namaste Art mit leckerer Käsefüllung                                                  | <b>6,50 €</b> |
| <b>Jungle naan</b><br>Ein intensives, aromatisches Naan nach köstlicher NAMASTE Art                                                     | <b>5,90 €</b> |
| <b>Cheese naan</b><br>Das hausgemachte, frisch zubereitete Fladenbrot enthält eine Käsefüllung                                          | <b>6,50 €</b> |
| <b>Peshwari naan</b><br>Ein süßliches Naan, zubereitet mit Kokosnuss und Rosinen                                                        | <b>5,50 €</b> |

## | BEILAGEN – SIDE DISHES

|                                                                                |               |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Raita</b>                                                                   | <b>5,50 €</b> |
| Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Gewürzen              |               |
| <b>Spinach raita / palak raita</b>                                             | <b>6,90 €</b> |
| Erfrischender Joghurt mit Gewürzen und Spinat                                  |               |
| <b>Gemischter salat</b>                                                        | <b>6,90 €</b> |
| Frischer grüner Salat mit gehackten Zwiebeln, Gurken und Tomaten, mit Dressing |               |
| <b>Grüne chilis, frische zwiebeln und zitrone</b>                              | <b>2,95 €</b> |

## | NACHTISCH – DESSERTS

|                                                                         |                |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Badam pista kulfi</b>                                                | <b>8,90 €</b>  |
| Indische Eiscreme mit Mandeln und Pistazien aus Mamas Küche             |                |
| <b>Mango kulfi</b>                                                      | <b>8,90 €</b>  |
| Indische Eiscreme mit Mango aus Mamas Küche                             |                |
| <b>Gulab jamun</b>                                                      | <b>6,90 €</b>  |
| Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien und Kardamom              |                |
| <b>Firni</b>                                                            | <b>8,90 €</b>  |
| Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen            |                |
| <b>Gajar ka halwa</b>                                                   | <b>8,90 €</b>  |
| Süßer Karotten-Milchpudding mit Kardamom und Mandeln                    |                |
| <b>Namaste eis</b>                                                      | <b>7,90 €</b>  |
| Vanilleeis in Mangocreme                                                |                |
| <b>Ras malai</b>                                                        | <b>8,90 €</b>  |
| Eine sehr raffinierte Nachspeise aus Milch und Zucker                   |                |
| <b>Gulab jamun &amp; ice cream</b>                                      | <b>10,90 €</b> |
| Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien, Kardamom und Vanille-Eis |                |

## | SPEZIAL MITTAGSMENÜS

|                                                                                                                                                        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Mittagsmenü – veg. thali</b><br>Vegetable + Dal (Linsen) + Basmatireis + Raita (gewürzter Joghurt)                                                  | <b>11,90 €</b> |
| <b>Mittagsmenü – shahi thali</b><br>Hühnchencurry + gemischtes Gemüse + Dal (Linsen) Basmatireis + Raita (gewürzter Joghurt)                           | <b>12,90 €</b> |
| <b>Mittagsmenü – namaste spezial thali</b><br>Lammcurry + Vegetable Curry + Basmatireis + Dal (Linsen) + Raita (gewürzter Joghurt)                     | <b>13,90 €</b> |
| <b>Vegetable biryani</b><br>Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen                                                                        | <b>11,90 €</b> |
| <b>Chicken biryani</b><br>Zarte entbeinte Hühnerfleischstücke mit Basmatireis gedünstet und mild gewürzt mit Mandeln                                   | <b>12,90 €</b> |
| <b>Lamm biryani</b><br>Zartes Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet und mild gewürzt mit Mandeln                                                       | <b>14,90 €</b> |
| <b>Frischer salat mit gegrilltem hähnchen und naan</b><br>Würzig mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt mit frischem Salat und frischem Naan | <b>13,90 €</b> |
| <b>Chicken tikka</b><br>Hähnchenbrust gut mariniert mit Gewürzen und in einem Tandoor gegrillt                                                         | <b>13,90 €</b> |