

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

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

| TANDOORI SPEZIALITÄTEN – TANDOORI SPECIALITIES

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

| MEERESFRÜCHTE – SEA FOOD

Goan king prawns	28,90 €
Königsgarnelen zubereitet mit hochwertigen Gewürzen in einer geschmacksintensiven Currysoße	
Shahi jinga masala	28,90 €
Königsgarnelen gekocht in Butter mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten und frischem Ingwer	
Namaste jinga special	28,90 €
Königsgarnelen gewürzt in gehaltvoller, exotischer Currysoße mit frischem Ingwer und gerösteten Zwiebeln	
The indian ocean	28,90 €
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	
Namaste fish special	28,90 €
Hauseigenes Gericht nach Kreation des Chefkochs – würzig, gehaltvoll, mit Cashewnüssen	

| HÄHNCHEN – CHICKEN

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

Lamm – Lamb

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

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

| BASMATI REISSPEZIALITÄTEN – SPECIALTIES WITH BASMATI RICE

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

| ROTI – BROT – BREAD

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

| BEILAGEN – SIDE DISHES

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

| NACHTISCH – DESSERTS

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

| SPEZIAL MITTAGSMENÜS

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