

# Namaste India Restaurant Mochenwangen

## Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 17:00 – 21:00 Uhr

Samstag/Sonntag: 12:00 – 14:00 Uhr

Montag Ruhetag



# Namaste India

## RESTAURANT



# Namaste India Restaurant

## Menü

### Vorspeisen

---

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 50 | Papadam 2 Stück  | 3,00 |
|    | knusprige Fladen aus Linsenmehl mit leckerem Dip                             |      |
| 55 | Nan  | 3,50 |
|    | Hefeteigbrot in Tandoor-Ofen gebacken  |      |
| 56 | Garlic-Nan   | 4,00 |
|    | mit Knoblauch  |      |
| 58 | Chili-Nan  | 4,00 |
|    | im Feuer angebacken mit Chili  |      |
| 59 | Samosa 2 Stück   | 8,00 |
|    | Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt dazu verschiedenen Dips        |      |
| 60 | Pakora Vegetarisch   | 8,00 |
|    | frische Saison-Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken mit verschiedenen Dips |      |
| 61 | Pakora Chicken   | 8,00 |
|    | Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken mit verschiedenen Dips    |      |
| 62 | Pakora Mix   | 9,00 |
|    | gemischte Vegetarisch und Chicken Pakora                                     |      |



# Namaste India Restaurant

## Indisch Vegetarisch

Alle Gerichte mit Basmati Reis

---

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | Dal Makhani   | 14,50 |
|    | verschiedene dunkle Linse.Arten in leckerer Butter-Tomaten-Sahne-Sauce  |       |
| 71 | Vegetable Jhalfrezi   | 14,50 |
|    | frisches Saison-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika   |       |
| 72 | Palak Paneer  | 14,50 |
|    | Hausgemachter Paneer-käse mit frischem Blattspinat  |       |
| 73 | Shahi Paneer  | 14,50 |
|    | Paneer-Käse mit Cashewnüssen in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce und Rosinen nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche |       |
| 74 | Malai-Kofta   | 14,50 |
|    | zarte Gemüse-Klößchen gefüllt mit Paneer-Käse und Nüssen in feiner Creme-Sauce  |       |
| 75 | Channa Masala   | 14,50 |
|    | Kichererbsen mit Kartoffeln in feiner Curry-Sauce   |       |
| 76 | Bhindi Masala   | 14,50 |
|    | frische Okraschoten zubereitet in einer sämigen Curry-Gewürzmischung  |       |
| 77 | Mattar Paneer   | 14,50 |
|    | Paneer-Käse mit Erbsen und Gewürzen in Curry-Sauce  |       |
| 78 | Navrattan Korma   | 14,50 |
|    | frisches Gemüse in Kokos-Safran-Sahnesauce garniert   |       |
| 79 | Rajma   | 14,50 |
|    | rote Kidneybohnen mit Kartoffeln in feiner Curry-Sauce  |       |
| 80 | Mango Sabji   | 14,50 |
|    | Manog zubereitet in einer sämigen Curry-Gewürzmischung  |       |
| 81 | Sabji Makhani   | 14,50 |
|    | gegrilltes Gemüse in Butter mit Tomatensauce  |       |
- 

# Namaste India Restaurant

## Indisch Chicken

Alle Gerichte mit Basmati Reis

---

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 85 | Chicken Palak<br>Hühnerbrustfilet mit Spinat und erlesenen Gewürzen  | 14,50 |
| 86 | Chicken Curry<br>Hühnerbrustfilet mit Currysauce   | 14,50 |
| 87 | Chili Chicken Masala<br>scharf gewürztes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch                                    | 14,50 |
| 88 | Chicken Korma<br>in Spezialgew. fein mariniertes Hühnchenbrustfilet mit Obst Paneer (ind: Käse), Mandeln und Rosinen in Kokonuss-Sauce | 14,50 |
| 89 | Butter Chicken<br>gegrilltes Hühnerbrustfilet in Butter mit Tomatensauce   | 14,50 |
| 90 | Chicken Mango<br>gebratenes Hühnerfleisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne                     | 14,50 |
| 91 | Chicken-Tikka Jhalfrezi<br>Hühnerbrustfilet gegrillt und anschließend mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen gebraten  | 14,50 |
| 92 | Chicken Vindaloo<br>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in würziger Sauce, (Sehr Scharf)   | 14,50 |
| 93 | Chicken Badam Pasanda<br>Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt und anschließend in einer Mandel-Safran-Sauce zubereitet            | 14,50 |
| 94 | Chicken-Tikka-Masala<br>Hühnerbrustfilet gegrillt und in Masala-Sauce zubereitet   | 14,50 |
| 95 | Chicken Nilgri<br>Hühnerbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat in Kokosnussmilch-Sauce                                | 14,50 |
- 

# Namaste India Restaurant

## Indisch Lamm

Alle Gerichte mit Basmati Reis

---

100	Lamm Nilgri	16,50
	Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat in Kokosnussmilch-Sauce	
101	Lamm Palak	16,50
	Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Gewürzen	
102	Lamm Jhalfrezi	16,50
	Lammfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Paprika	
103	Lamm Korma	16,50
	Lammfleisch mit speziellen Gewürzen in Kokonuss-Sauce	
104	Lamm-Boti-Masala	16,50
	zartes Lammfilet gegrillt und anschließend in Masala-Sauce zubereitet	
105	Bhindi Gosht	16,50
	Frische Okra-Schoten mit zartem Lammfleisch in sämiger Curry-Sauce	
106	Lamm Mango	16,50
	Lammfleisch in Mango-Sauce	
107	Lamm Masala	16,50
	Lammfleisch in Masala-Sauce	
108	Lamm Vindaloo	16,50
	Lammfleisch mit Kartoffeln in würziger Sauce, (Scharf)	
109	Lamm Curry	16,50
	Lammfleisch mit Curry-Sauce	



# Namaste India Restaurant

## Grill Spezialitäten

Alle Gerichte sind mit Basmati Reis und Grillsauce


---

113	Tandoori Chicken-Legs Hähnchenschenkel mariniert nach nordindischen Rezept	17,50
115	Murg Malai Tikka im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet mild mit Cream-Sauce	17,50
116	Murg Tikka im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet	17,50
118	Jhinga Tandoori Riesengarnelen mariniert mit Knoblauch, Ingwer und speziellen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt	20,00
119	Tandoori Mix-Grillplatte Überraschung von unsere Grill Spezialitäten	20,00

## Salate

---

155	Kleiner gemischter Salat	5,00
156	Gemischter Salat	7,00
162	Mozzarella Salat mit Eisbergsalat und Gurke	7,00
164	Bauern Salat mit Gurke, Tomaten, Pepperoni, Oliven und Weichkäse	8,50



# Namaste India Restaurant

## Indisch Ente

Alle Gerichte mit Basmati Reis

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 120 | Ente Palak<br>Ente mit frischem Spinat zubereitet  | 15,50 |
| 121 | Ente Curry<br>Ente in würziger Curry-Sauce   | 15,50 |
| 122 | Chili Ente Masala<br>scharf gewürzte Ente mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch                                    | 15,50 |
| 123 | Ente Korma<br>in Spezialgew. fein marinierte Ente mit Obst, Paneer (ind: Käse), Mandeln und Rosinen in Mandelsauce     | 15,50 |
| 124 | Butter Ente<br>gegrillte Ente in Butter mit Tomatensauce, Rosinen  | 15,50 |
| 125 | Ente Mango<br>gebratene Ente in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne                  | 15,50 |
| 126 | Ente-Tikka Jhalfrezi<br>Ente gegrillt und anschließend mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen gebraten | 15,50 |
| 127 | Ente Vindaloo<br>Ente mit Kartoffeln in würziger Sauce, (Sehr Scharf)  | 15,50 |
| 128 | Ente Badam Pasanda<br>Ente mit frischem Gemüse in einer Kokos-Safran-Sauce zubereitet                                  | 15,50 |
| 129 | Ente-Tikka-Masala<br>Ente gegrillt und in Masala-Sauce zubereitet  | 15,50 |
| 130 | Ente Nilgri<br>Ente mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat in Kokosnussmilch-Sauce                               | 15,50 |
- 

# Namaste India Restaurant

## Indisch Fisch

Alle Gerichte mit Basmati Reis

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 170 | Fisch Curry  | 16,50 |
|     | Fischfilet in würziger Curry-Sauce   |       |
| 171 | Fisch Chili  | 16,50 |
|     | Fischfilet in trockener Chili-Tomaten-Marinade gebraten, süßlich-scharf      |       |
| 172 | Fisch Masala   | 16,50 |
|     | Fischfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer gebraten in Kokosmilch           |       |
| 173 | Jhinga Curry   | 16,50 |
|     | Riesengarnelen in Curry-Sauce  |       |
| 174 | Chili Jhinga   | 16,50 |
|     | Friesengarnelen in süß-sauer-scharf Sauce mit leichten Limettengeschmack     |       |
| 175 | Jhinga Pasanda   | 16,50 |
|     | Riesengarnelen in leckerer Sauce aus Kokosnuss, Mandeln und gelben Mohnsamen |       |

## Biryani Indisch

Alle Gerichte mit Basmati Reis

---

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 176 | Vegetarische Biryani  | 12,50 |
|     | Gemüse (Erbsen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Blumenkohl, Karotte, Kartoffeln) mit Curry-Sauce |       |
| 177 | Chicken Biryani   | 12,50 |
|     | Hähnchen, Zwiebeln, Paprika mit Curry-Sauce   |       |
| 178 | Lamm Biryani  | 13,50 |
|     | Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika mit Curry-Sauce  |       |
| 179 | Jhinga Biryani  | 16,50 |
|     | Riesengarnelen, Zwiebeln, Paprika mit Curry-Sauce   |       |
- 



# Namaste India Restaurant

## Alkoholfreie Getränke

---

500	Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,3L	3,00
501	Säfte Apfel, Orangen und Johannisbeer	0,3L	3,50
502	Soft-Schorle	0,3L	3,00
503	Mineralwasser	0,3L	2,50
504	Mango Lassi	0,3L	3,00

## Meckatzer Biere

---

510	Bier	0,5L	3,50
511	Hefeweizen	0,5L	3,50
512	Hefeweizen alkoholfrei	0,5L	3,50
513	Hefeweizen alkoholfrei	0,5L	3,50
514	Farny Kristallweizen/Kristall	0,5L	3,50
515	Farny leichtes Hefeweizen	0,5L	3,50
516	Seeradler	0,5L	3,50



# Namaste India Restaurant

## Weine

---

520 Weiss	0,25L	4,50
521 Rot	0,25L	4,50
522 Rose	0,25L	4,50
523 Lambrusco	0,25L	4,50
524 Schorle	0,25L	3,50

## Nachspeise

---

212 Mango Cream	6,00
213 Gulab Jamun 2 Stück	5,00

