

Mittags Menü

Dienstag -Freitag 11:30 - 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat, Reis und Nachtisch serviert

Spezialitäten vom Huhn mit Reis/ chicken specials with rice

- 300 Chicken Curry** Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce **6,90**
- 301 Chicken Sabzi** **6,90**
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
- 302 Chicken Palak** **6,90**
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
- 303 Chicken. Tikka Masala** **6,90**
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
- 304 Chicken, Jalfrezi** **6,90**
Hähnchenleischstücke mit frisch gemahlener Gewürze marinert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten (scharf)
- 305 Chicken Korma** ^{G,H1} Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce **6,90**

Biryani Reis/ rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

Dazu wird wahlweise Curry-Sauce oder Gurken-Raita serviert.

- 311 Chicken Biryani** ^{G,H1} Basmatireis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet / **6,90**
- 312 Vegetable Biryani** ^{G,H1} Basmatireis mit gemischtem Gemüse der Saison / **6,90**

Spezialitäten vom Lamm mit Reis / lamb specials with rice

- 315 Lamm Curry** ^G in milder Curry-Sauce gart **7,50**
- 316 Lamm Karahi** **7,50**
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten frischen Kräutern und gemahlener Gewürzen
- 317 Lamm Sabij** mit frischem Gemüse und Gewürzen **7,50**
- 318 Mango Lamm** ^{G,H7} **7,50**
Zartes Lamm in frischer Mango--Safran-Gashewnuss-Sauce **7,50**

Vegetarische Spezialitäten mit Reis/ vegetarian specials with rice

- 320 Karahi Mushroom** **6,50**
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, und frischen Kräutern
- 321 Vegetable Korma** ^{G,H1} **6,50**
frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
- 322 Aloo Palak** Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art **6,50**
- 323 Dal Channa** **5,90**
- 324 Karahi Paneer** ^G Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce in der Pfanne serviert **6,90**

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 325 | Mixed Vegetables Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt | 6,50 |
| 326 | Chana Masala Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer | 6,50 |
| 327 | Matter Paneer Aloo ^G Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen | 6,50 |

Suppen

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 101 | Jhinga Suppe ^B Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen | 4,50 |
| 102 | Dal Suppe ^G
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern | 3,50 |
| 103 | Tomaten Suppe ^G Nach Art des Hauses | 3,50 |
| 104 | Namaste Suppe Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch | 4,00 |
| 105 | Chicken Suppe ^{A1} Hühnersuppe nach Art des Hauses | 4,50 |
| 106 | Vegetable Pakora Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert | 4,50 |
| 107 | Paneer Pakora ^G
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert | 5,50 |
| 108 | Chicken Pakora
Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt und mit Gewürzen mariniert | 5,00 |
| 109 | Mushroom Pakora
Frische frittierte Champignons mit Kichererbsenmehl umhüllt | 4,00 |
| 110 | Onion Ringe Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt | 4,00 |
| 111 | Jhinga Pakora ^B Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt | 7,50 |
| 112 | Gemischte Vorspeisenteller ^G (für zwei Personen)
Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora, sowie Zwiebelringe | 9,90 |
| 113 | Chicken Tikka ^E
Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß in Tandoor gegrillt | 5,50 |
| 114 | Vegetable Samosa ^D (zwei Stück)
Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken und mit Blätterteig umhüllt | 4,50 |

Brot

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 115 | Papadam ^G Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips | 2,00 |
| 116 | Butter Naan ^{A1}
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter | 2,70 |
| 117 | Tandoori Roti ^{A1}
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | 2,50 |
| 118 | Naan ^{A1} Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | 2,50 |
| 119 | Garlic Naan ^{A1}
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | 3,00 |
| 120 | Paneer Paratha ^{A1}
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | 3,50 |
| 121 | Namaste Paratha ^{A1} Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse | 3,50 |
| 112 | Veggie Paratha ^{A1}
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | 3,50 |
| 123 | Chili Naan ^{A1} Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt | 3,00 |

Salate

- 124 Salat Namaste** ^{G,H3} Hausgemachte Käse, Basmati-Reis, Kirschtomaten, Wallnüsse, Mais und Hühnerbruststücke auf einer Mischung des Kopfsalat, Koriander mit hausgemachter Ingwersauce **7,50**
- 125 Fisch Salte** ^{D,G,H3,6} Hausgemachte Käse, Basmati-Reis, Kirschtomaten, Wallnüsse, Mais, Oliven und Thunfisch auf einer Mischung des Kopfsalat, Koriander mit hausgemachter Ingwersauce **8,90**
- 126 Kleiner gemischter Salat** als Beilage **4,50**

Tandoori

Alle Gerichte werden mit Naan, Reis und Soße serviert

- 127 Chicken Tikka Tandoori** ^G **13,80**
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
- 128 Lamm Tandoori** ^G Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart **15,90**
- 129 Jhinga Tandoori** ^G **19,90**
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
- 130 Tandoori Mix Grill** ^{D,G} **17,50**
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hähnchen, Lamm und Garnelen)
- 131 Vegetarisch Grill** ^G verschiedene Gemüse und Hausgemachtekäse **12,90**

Chicken *Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)*

- 135 Chicken Curry** ^G **11,90**
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce
- 136 Chicken Vindaloo** **12,50**
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
- 137 Chicken Korma** ^{G,H1} Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) / Extra mild **12,90**
- 138 Chicken Tikka Masala** ^G **12,90**
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
- 139 Chicken Palak** ^G **12,50**
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
- 140 Butter Chicken** ^G **12,90**
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
- 141 Chili Chicken** **12,50**
Hähnchenfleisch mit frischem Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce
- 142 Chicken Madras** (scharf) **12,50**
Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce, Kokosmilch mit Champignons

143	Chicken Sabji	Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen	12,50
144	Chicken Nilgiri⁶ (mittelscharf)	Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und Currysauce	12,50
145	Chicken Mango⁶	Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce	12,50
146	Chicken Dhansak	Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce	12,50
147	Chicken Jalfrezi (scharf)	Hühnerfleischstücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili gebraten	12,50

Lamm *Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

150	Lamm Curry⁶	Lammfleisch in einer milden Currysauce	13,50
151	Lamm Korma^{6,H1}	Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)	14,50
152	Lamm Karahi	Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen	14,50
153	Lamm Palak	Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Spinat; nach Nordindischer Art	14,70
154	Lamm Madras⁶	Lammfleisch in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons (scharf)	14,20
155	Lamm Vindaloo (scharf)	Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce	14,40
156	Lamm Masala⁶	Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisches gewürzten Sauce mit Kräutern	14,90
157	Lamm Sabji	Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen	14,50
159	Mix Karahi	Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen	14,50
159	Lamm Dhansak	Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce	14,50

Beilagen

175	Kheera Raita⁶	Joghurt mit Gurken fein gewürzt	3,50
176	Mix Raita⁶	Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt	3,50
178	Fried Rice⁶	Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten	3,00

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | | |
|-----|--|-------|
| 160 | Mix Vegetable (vegan möglich) frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art | 10,90 |
| 161 | Tarka Dal (vegan möglich) Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch | 10,50 |
| 162 | Vegetable Korma frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) | 11,90 |
| 163 | Chana Masala (vegan möglich) Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern | 10,90 |
| 164 | Palak Paneer ^G Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen | 11,80 |
| 165 | Karahi Paneer ^G Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen | 12,00 |
| 166 | Chilli Paneer ^G Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce | 12,20 |
| 167 | Mango Mixed Vegetables ^G frisches gemischtes Gemüse mit frischer Mango-safran-Cashewnuss-Sauce | 11,90 |
| 168 | Aloo Palak ^G (vegan möglich) Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art | 10,50 |
| 169 | Karahi Mushroom ^G (vegan möglich) Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern | 10,50 |
| 170 | Vegetarian Kofta ^{G,H1} Gemüsebällchen aus versch. Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi) | 12,50 |

Fisch *Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 180 | Jheenga Curry ^B Garnelen in einer milden Currysauce | 14,50 |
| 181 | Jheenga Palak ^B Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, Spinat nach nordindischer Art | 15,50 |
| 182 | Jheenga Chilli ^B Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln, in einer süß-scharfen Sauce | 15,80 |
| 183 | Jheenga Madras ^{B,G,H1} Garnelen in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons (scharf) | 15,50 |
| 184 | Jheenga Vindaloo ^B Garnelen mit Kartoffeln in einer Currysauce (scharf) | 15,40 |
| 185 | Jheenga Masala ^B Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern | 15,80 |
| 186 | Jheenga Sabji ^B Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen | 14,80 |
| 187 | Jheenga Mango ^{B,G} Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | 15,50 |
| 188 | Fisch Curry ^G Seelachfilet in Currysoße mit feinen Gewürzen | 13,50 |
| 189 | Fisch Masala ^{G,H1} Seelachfilet in kräftigen Masala-Soße | 13,50 |

Ente *Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 191 | Ente Karahi Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlene Gewürzen gekocht | 14,90 |
| 192 | Ente Vindaloo
Knusprige Ente mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce | 14,20 |
| 193 | Ente Korma ^{G,H1}
Knusprige Ente gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild) | 14,20 |
| 194 | Ente Masala
Knusprige Ente in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern | 14,50 |
| 195 | Ente Palak
Knusprige Ente zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art | 14,20 |
| 196 | Ente Butter ^{G,H7} Knusprige Ente in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten | 14,50 |
| 197 | Ente Sabji Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Gewürzen | 13,90 |
| 198 | Ente Dhansak
Knusprige Ente zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce | 14,20 |
| 199 | Ente Mango
Knusprige Ente in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce | 14,50 |

Biryani

mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, mandel, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 201 | Chicken Biryani ^{H1} Reis mit Hähnchenfleisch | 12,90 |
| 202 | Lamm Biryani ^{H1} Reis mit Lammfleisch | 14,50 |
| 203 | Vegetable Biryani ^{H1} Reis mit verschiedenem Gemüse | 11,50 |

für Kleinen Gäste *Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

- | | | |
|-----|---|------|
| 210 | Chicken Mango ^G Hähnchenfleisch mit Mango-Curry-Sahnesauce | 6,90 |
| 211 | Chicken Korma ^{G,H1} Hähnchenfleisch mit Mandel-Curry-Sahnesauce | 6,50 |
| 212 | Butter Chicken ^{G,H7} Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten | 6,90 |
| 213 | Mix Vegetable Frisches Gemüse mit Currysauce | 6,90 |
| 214 | Pommes | 2,90 |
| 215 | Chicken Nugget mit Pommes | 4,90 |

Nachtisch

- | | | |
|-----|--|------|
| 220 | Mango Cream ^{G,H1} Hausgemachte Mangocreme mit Sahne | 3,50 |
| 221 | Rice Puding ^{G,H1}
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom | 3,50 |
| 222 | Gulab Jamun ^G Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken | 3,50 |
| 223 | Mango Vanillie Eis ^{G,H1} mit Vanilleeis | 3,50 |

Menü 1 (für 2 Personen)

Vorspeisen:	Dal Suppe (Linsensuppe) und Papadam ^G	39,10
Hauptspeise:	Chicken Tikka Tandoori ^G Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan Lamm Curry ^G Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis	
Nachspeise:	Mangocreme ^{G,H1} Mango creme	

Menü 2 (für 2 Personen)

Vorspeisen:	Chicken Suppe und Papadam ^G	45,90
Hauptspeise:	Jheenga Tandoori ^G Garnellen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan Butter Chicken ^{G,H2} gegrilltes Hähnchenfleisch ge schmort mit Cashewkernen, Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis	
Nachspeise:	Mangocreme ^{G,H1} Mango creme	

Menü 3 (für 2 Personen)

Vorspeisen:	Vegetable Pakora und Papadam ^G	32,50
Hauptspeise:	Mix Vegetable frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und Naan erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art Channa Palak ^G Spinat mit Kichererbsen in Currysauce	
Nachspeise:	Reispudding Mandeln und Karamom ^{G,H1}	

Mittagsmenü ab 5,90

Allergenkennzeichnung:

A1 Weizen **A2** Roggen **A3** Gerste **A4** Hafer **A5** Dinkel **A6** Khorosar-Weizen **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fische **E** Erdnüsse **F** Sojabohnen **G** Milch **H1** Mandeln **H2** Haselnüsse **H3** Walnüsse **H4** Kaschunüsse **H5** Pecanüsse **H6** Paranüsse **H7** Pistazien **H8** Macadamia-Queenslandnüsse **I** Selleri **J** Senf **K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxid und Sulfi **M** Lupien **N** Weichtiere **Zusatzstoffe:** **1** mit Antioxidationsmittel **2** mit Geschmackvertärker **3** mit Farbstoff **4** mit konservierungstoff **5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** gewachst **8** mit Phosphat **9** mit Süßungsmittel **10** Chininhaltig **11** Coffeinhatig **12** kann bei übermäßigen verzehr abführend wirken **13** enthält Phenylalaninquelle, **14** Taurinhaltig

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedinung

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen übernehmen wir keine Haftung

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

NEUERÖFFNUNG ab März 2018



RESTAURANT

नमस्ते इंडिया

Indische Spezialitäten



07941 - 960 67 60

07941 - 960 67 61

Fax: 07941 - 960 67 62



0176 23 89 12 10

**Mittagsmenü
ab 5,90**

www.namasteindiaoehringen.de

<https://www.facebook.com/namasteindiaoehringen>

Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 - 22:30 Uhr

Dienstag - Sonntag:

11:30 - 14:30 Uhr und 17:00 - 22:30 Uhr



INDISCHE SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Münzstraße 49 • 74613 Öhringen