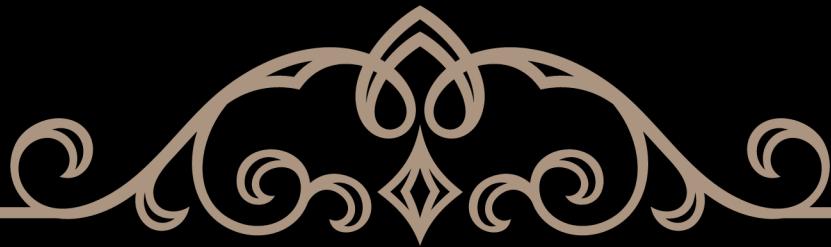


# Namaste



# Napoli

Indisch-Italienische Küche



## Feine Suppen

01	Linsensuppe	5,50
02	Tomatensuppe	5,50
03	Hünerfleischsuppe <sup>G</sup>	5,90
04	Garnelensuppe mit Koblauch <sup>B</sup>	6,90



## Kleine Genüsse

Alle Vorspeisen werden mit einer Mango und Mint Soße serviert



05 **Papadam** 4,50  
dünne knusprige Linsenwaffeln



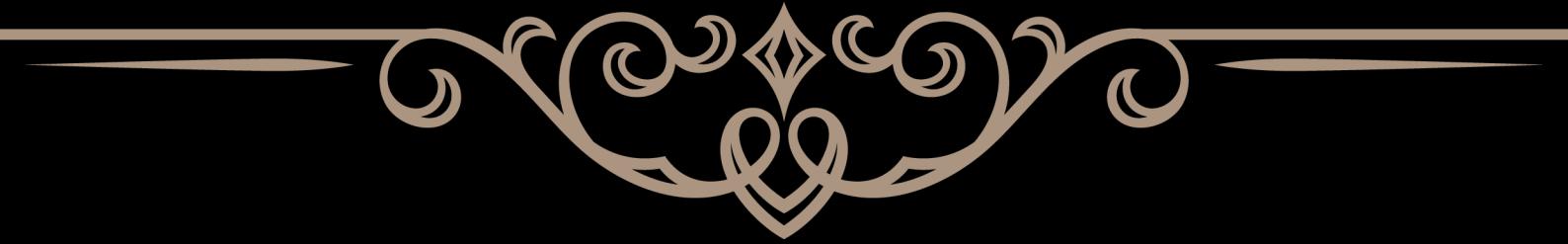
06 **Masala Papadamm** 2,90  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln

07 **Chicken Samosa 2 Stück** 6,90  
mit Hähnchen und Erbsen frittiert

08 **Samosa, vegetarisch 2 Stück** <sup>Al, H</sup> 6,50  
mit Kartoffeln und Erbsen frittiert



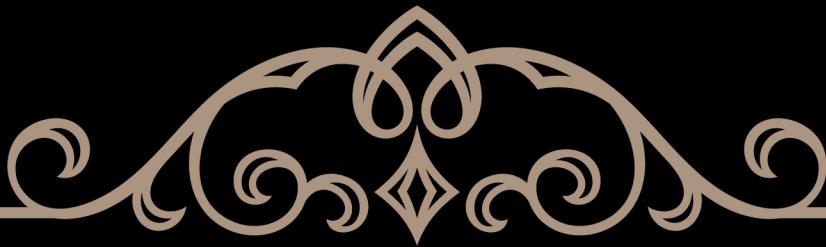
09	<b>Vegetable Pakora-Teller</b> verschiedene frische Gemüsesorten in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, wird mit Salat serviert	6,50
10	<b>Chicken Pakora-Teller</b> Hähnchenfleisch mit Kräutern in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, wird mit Salat serviert	7,50
11	<b>Paneer Pakora-Teller</b> <sup>G</sup> hausgemachter indischer Köse gewürzt, in Kichererbsenmehl paniert und frittier, wird mit Salat serviert	7,50
12	<b>Prawn Pakora</b> in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, wird mit Salat serviert	12,50



13	<b>Gobhi Pakora</b> Blumenkohl in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, wird mit Salat serviert	6,50
14.	<b>Fisch Pakora</b> Fisch in Kichererbsenmehl paniert und frittier, wird mit Salar serviert	6,90



15.	<b>Vorspeiseteller für 2 Pers.</b> Hänchenfleisch, Gemüse, indischer Käse und Samosa frittiert	Al, G 16,90
16	<b>Vorspeiseteller für 2 Pers.</b> Pakora Mischung, und Samosas fritiert	Al, G 15,90



## Frisch und knackig

17	Kleiner gemischter Salat	6,50
18	<b>Chicken Tikka Salat</b> gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch	1,90
19	<b>Thunfischsalat</b> <sup>C, D, G</sup> gemischter Salat mit Thunfisch, Paneer (Käse), Oliven, Ei	11,90
20	<b>Garnelen Salat</b> gemischter Salat mit Garnelen	13,00

---

## Thali Genuss

---

21	<b>Vegetarian Thali</b> <sup>A1, C</sup> 3 vegetarische Curries ( mit gemischten Sabji, Palak Paneer, Daal Makhni), Raita (gewürzter Jogurt), mit Basmatireis, Naan Brot und einem Nachtisch (Gulab Jamun)	21,00
22	<b>Non Vegetarian Thali</b> <sup>A1, C, G, H</sup> Lamcurry, Chicken Korma, Gemüse, Raita (gewürzter Jogurt) mit Basmatireis, Naan Brot und einem Nachtisch (Gulab Jamun)	23,00



## Pflanzen Power

23	<b>Soya Chaap Masala</b> Soya mit exotischen Masala-Gewürzen verfeinert	16,90
24	<b>Saag Tofu &amp; (mittelscharf)</b> Tofu in Spinat gebraten und mit exotischen Gewürzen verfeinert	14,90
25	<b>Allo Gobi Masala</b> Blumenkohl mit Kartoffeln in exotischen Gewürzen verfeinert	14,50
26	<b>Dal Tarka</b> gelbe Linsen mit exotischen Gewürzen verfeinert	14,50
27	<b>Channa Masala</b> Kichererbsen mit exotischen Gewürzenverfeinert und in einer Masala Soße zubereitet	13,90
28	<b>Bhindi Masala</b> frische Okraschoten und Zwiebeln verfeinert und in einer Masala Soße zubereitet	14,90



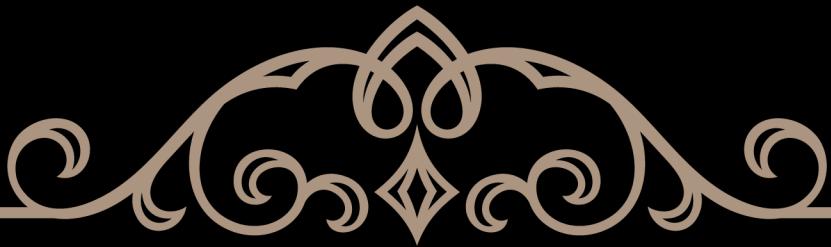
29	<b>Mushroom Mattar Masala</b>	14,90
	Champignons mit grünen Erbsen und mit exotischen Gewürzen verfeinert	
30	<b>Manchurian</b>	14,90
	Bällchen aus Kohl, Karotten, Frühlingszwiebeln, Paprikastücken, verfeinert mit indischen Gewürzen	

## Veggie Power Curries

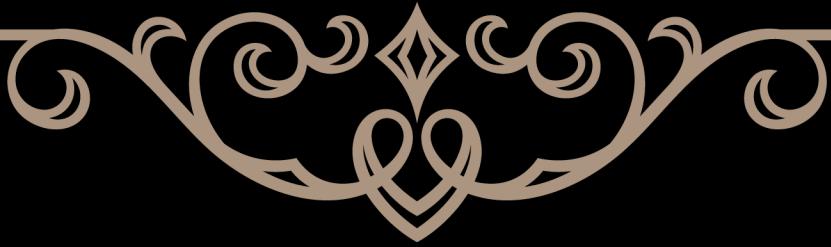
31	<b>Palak Paneer</b> G	14,50
	Blattspinat mit hausgemachtem Käse	
32	<b>Mixed Sabji</b> C,G	14,50
	frisches Gemüse mit exotischen Gewürzen verfeinert	
33	<b>Navratan Korma</b> C,G	15,50
	frisches gemischtes Gemüse, gekocht in mildem Curry	
34	<b>Daal Makhni</b>	15,50
	schwarze Linsen in einer Curry-Soße mit Tomaten und Sahne	

35	<b>Malai Kofta</b> C,G	15,50
	Bällchen aus hausgemachten Frischkäse in einer würzigen Cashewsoße mit exotischen gewürzen verfeinert	
36	<b>Kadhai Paneer</b> G	15,50
	indischer Käse mit exotischen Gewürzen verfeinert	
37	<b>Shahi Paneer</b> C,G	15,50
	indischer Käse in einer Tomaten-Butter-Sahnesoße verfeinert mit einer Gewürzmischung	
38	<b>Chilli Paneer</b>	17,50
	indischer Käse in einer Paprika-Zwiebelsoße	
39	<b>Paneer Tikka Masala</b>	18,90
	gegrillter indischer Käse in einer exotischen gewürzten Tomatensoße	





## Chicken Charms



40	<b>Chicken Curry</b>	15,90
	Hänchenbrustfiletstücke mit Curry	
41	<b>Chicken Korma mild</b> <sup>G,H</sup>	16,90
	Hänchenbrustfilet, mildes Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews	
42	<b>Chicken Vindaloo</b>	16,90
	Hänchenbrustfiletstücke mit Curry und Kartoffeln, südindischer Art	
43	<b>Saag Chicken</b>	16,90
	Hänchenbrustfilet mit Blattspinat und Ingwer	
44	<b>Butter Chicken</b>	17,50
	gegrillte Hänchenbrustfilet in Tomaten-Butter-Sahnesoße	
45	<b>Chicken Tikka Masala</b>	17,50
	gegrillte Hänchenfleischstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße	
46	<b>Chilli Chicken (mittelscharf)</b>	17,90
	Hänchenfleisch mit einer Paprika-Zwiebel-Pfeffersoße mit exotischen Gewürzen verfeinert	

47 **Kadahi Chicken** 16,90

Händchenfleisch mit einer Paprika- Zwiebelsoße

48 **Chicken Jalfrezi** 16,90

Hänchenfleisch mit einer Paprikaschoten und Koriander mit exotischen Gewürzen verfeinert

## Lammzauber

49 **Lamm-Curry** 18,50

Exotische Currywürzmischung mit Lammfleischstücken zubereitet

50 **Lamm Korma<sup>G,H</sup>** 19,50

Lammfleisch, mildes Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews (mild)

51 **Lamm Vindaloo** 18,90

Lammfleisch, Kartoffelwürfel (scharf, südindischer Art)

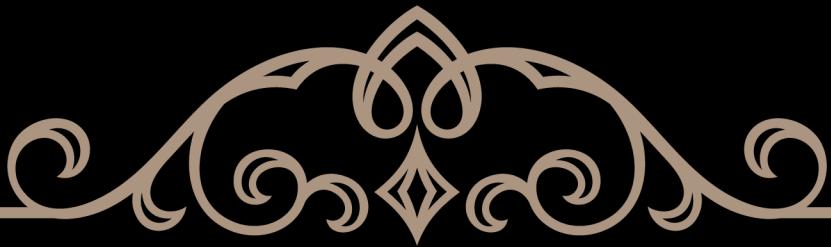
52 **Lamm Mango<sub>G</sub>** 19,50

Lammfleisch mit Mango-Zwiebel-Currysoße

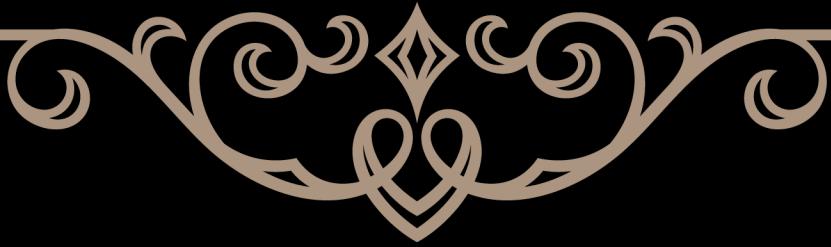


53	<b>Saag Gosht</b> Lammfleisch mit Blattspinat und Ingwer	19,90
54	<b>Lamm Masala</b> Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch (mittelscharf)	20,00
55	<b>Lamm Kadahi</b> Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Zwiebelsoße	19,90
56	<b>Lamm Rogan Josh</b> Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln, mit exotischen Gewürzen verfeinert	19,90





## Meer & Mehr

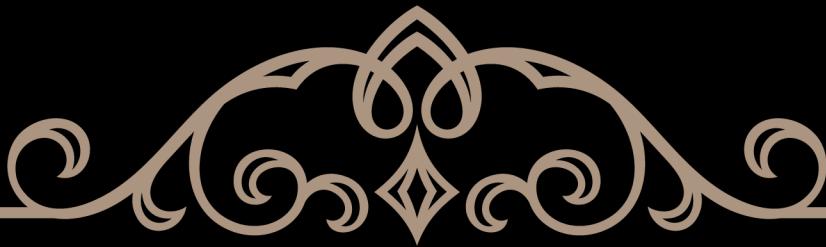


57	<b>Fisch-Curry</b> <sup>D</sup>	17,20
	gekochter Fisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit exotischen indischen Gewürzen verfeinert	
58	<b>Prawn Palak</b> <sup>B</sup>	20,90
	Garnelen, Spinat, Zwiebeln, Koriander, mit indischen Gewürzen verfeinert	
59	<b>Shorshay Mach</b>	18,50
	ein exotisch gewürztes Curry-Gerischt mit Fisch aus einer cremigen Kokos- und Senfsoße	
60	<b>Fish-Masala (mittelscharf)</b> <sup>D</sup>	18,90
	gekochter Fisch mit einer exotischen Soße aus Zwiebeln, Ingwer, und Knoblauch zubereitet	
61	<b>Prawn Curry</b> <sup>B</sup>	20,50
	gekochte Garnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und exotischen indischen Gewürzen	
62	<b>Prawn masala (mittelscharf)</b> <sup>B</sup>	21,90
	Garnelen mit Ingwer, Knoblauch und indische Gewürze (Curry)	

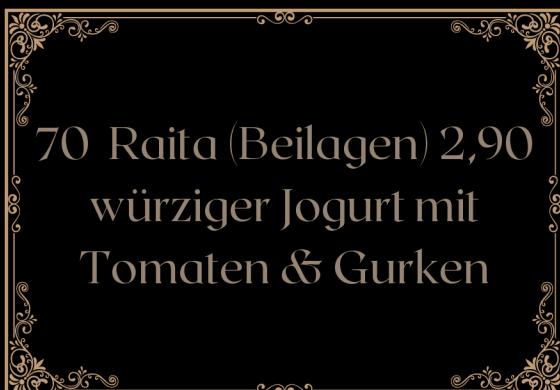
## Biryani Dreams

63	<b>Vegetable Biryani</b>	<sup>H</sup>	14,50
	Basmatireis mit frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplittern und Gewürzen		
64	<b>Chicken Biryani</b>	<sup>H</sup>	16,90
	Basmatireis mit Hühnerfleisch, frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplittern und Gewürzen		
65	<b>Lamm Biryani</b>	<sup>H</sup>	18,90
	Basmatireis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kokosflocken Mandeln und Gewürzen		
66	<b>Prawn Biryani</b>	<sup>H</sup>	20,50
	Basmatireis mit Krabben und mit exotischen aromatisierten Gewürzen zubereitet, dazu mit Gurken-Jogurt präsentiert		





64	<b>Jeera Reis</b>	4,90
	Basmatireis mit Kümmel gekocht	
65	<b>Peas Pulav Reis</b>	5,90
	Basmati Reis mit grünen gebratenen Erbsen	
66	<b>Basmati Reis</b>	3,90
67	<b>Kashmiri Reis</b>	6,50
68	<b>Gebrannter Reis mit Ei</b>	10,50
69	<b>Gebrannter Hühnerreis</b>	11,50

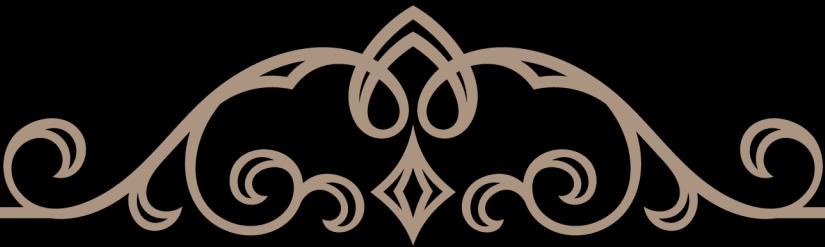


## Feuer und Flamme - Tandoori

73	<b>Murgh Malai Tikka</b> <sup>G</sup>	19,00
	Händchenbrustfilet gebeizt und gegrillt in Jogurt-Safran-Marinade	
74	<b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup>	19,00
	Händchenbrust, gegrillt und mit indischen Gewürzen Zart gewürzt	
	 A black bowl filled with a rich, orange-red chicken tikka masala sauce. The dish is garnished with fresh cilantro and served with a side of naan bread.	
	 A black bowl filled with white chicken tikka masala. The dish is garnished with fresh cilantro and served with a side of naan bread.	
75	<b>Chicken Pahadi Kebab</b>	19,00
	Zartes Hühnerfleisch in einer grünen Soße mariniert und gegrillt	
76	<b>Lamm Sheekh Kebab</b>	21,00
	Lammspieße, aromatisch gewürzt	
77	<b>Paneer Tikka</b> <sup>G</sup>	19,00
	Spieße aus frischen und Hausgemachten Hüttenkäse	

78	<b>Tandoori Haus Grill Platte</b> <sup>B</sup> exotische Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten	24,90
79	<b>Soya Chaap Tandoori</b> Soya mit exotischen Gewürzern verfeinert, im Tandoor gegrillt	18,90
80	<b>Tandoori Chicken</b> zartes halbes Hänchen mariniert und im Tandoor gegrillt	19,50
81	<b>Lamm Tikka</b> Lammfleisch ohne Knochen, gegrillt und zart mit indischen Gewürzen zubereitet	22,90



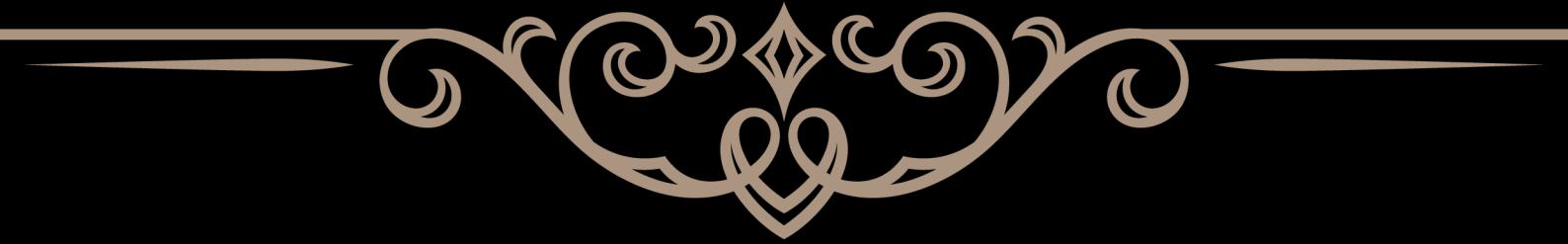


## Ofenfrisches Naan & Brot



82	<b>Tandoori Rooti</b> <sup>A</sup>	knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl im Tandoor gebacken	2,90
83	<b>Lachha Paratha</b>	knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl mit Butter im Tandoor gebacken	3,50
84	<b>Aloo Onion Kulcha</b>	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln, Zwiebeln und Butter im Tandoor gebacken	5,00
85	<b>Plain Naan</b> <sup>A,L,C,G</sup>	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	3,50
86	<b>Butter Naan</b> <sup>A,L,C,G</sup>	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter im Tandoor gebacken	3,90
87	<b>Garlic Naan</b> <sup>A,L,C,G</sup>	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch im Tandoor gebacken	4,50

88	<b>Paneer Naan</b> <sup>A1,C,G</sup>	5,50
	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Käse im Tandoor gebacken	
89	<b>Keema Naan</b> <sup>A1,C,G</sup>	5,90
	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Lammfleisch und Zwiebeln im Tandoor gebacken	
90	<b>Kashmiri Naan</b> <sup>A1,C,G,H</sup>	5,50
	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Trockenobst und Nüssen im Tandoor gebacken	
91	<b>Jungle Naan</b> <sup>A1,C,G,H</sup>	4,90
	knuspriges Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Ingwer, Knoblauch, grünem Chilli, Koriander und Paprika im Tandoor gebacken	



**Zusatzstoffe:** 1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmitteln, 4= mit Farbstoffen, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeingehalt, 8= chininhaltig, 9= geschwarz, 10= enthält Phenylalaninquelle, 11= Stabilisatoren, 12= Verdickungsmittel, 13= Saurungsmittel.

**Allergenkennzeichnung:** Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.a.

**Glutenhaltiges Getreide:** Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),

b. Krebstiere. c. Eier und Eiererzeuge d. Fisch und fischerzeugnisse . Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f. Soja und Sojaerzeugnisse g. Milch und Milcherzeugnisse

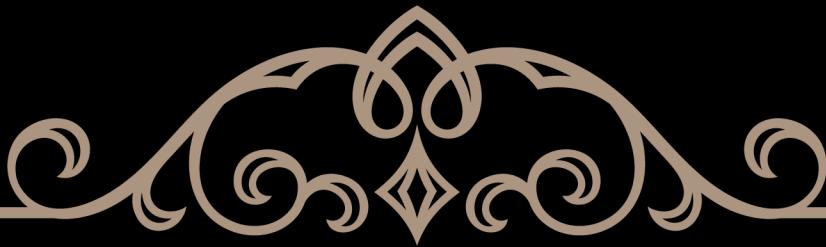
h. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse Paranuss, Pistazien, Macadamia- Oder Queenslandnusse, C. Sellerie und Sellerieerzeugnisse.

Senf und Senferzeugnisse. k. Sesamsamenerzeugnisse. l.

Schwefeldioxid und Sulfate

m. Lupinen. n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamars

(Aasfisch).



## Pizzaspezialitäten



Ø 35cm

Ø 55cm

92	<b>Pizza Magharita</b> <sup>A1,G</sup> mit Tomato, Mozerella und Basilikum	11,50	20,00
94	<b>Pizza Salami</b> <sup>A1,G,2,9</sup> mit Salami	13,50	26,00
95	<b>Pizza Funghi</b> <sup>A1,G</sup> mit frischen champignons	13,50	24,00
96	<b>Pizza Colabria</b> <sup>A1,G,2,9</sup> mit Paprika und Spinat und Calabrese	13,50	26,00
97	<b>Pizza Tonno e cipolla</b> <sup>A1,D,G</sup> mit Tunfisch und Zwiebeln	14,90	29,00
98	<b>Pizza Contadina</b> <sup>A1,G,2,7,9</sup> mit italienischen Rosmarinschinken und römischem Baby- Artischocken	14,90	29,00
99	<b>Pizza Parma</b> <sup>A1,G,L</sup> mit Rocola, Parmaschinken Keu, Grana Padauo und Cherry Tomaten	15,50	31,00

Ø 35cm

Ø 50cm

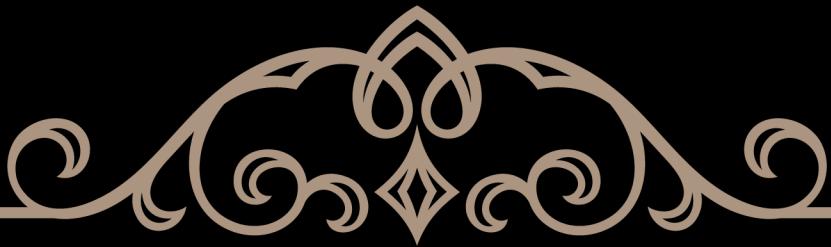
100	<b>Pizza Ortolana</b> <sup>A1,G</sup> mit gemischten Gemüse	14,90	29,00
101	<b>Pizza Marinara</b> <sup>A1</sup> mit Knoblauch und Oregano ohne Mozzarella	10,50	18,00
102	<b>Pizza Chicken Tikka</b> <sup>A1,G</sup> mit gegrillten Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln und Paprika	15,50	30,00
103	<b>Pizza Rustica</b> <sup>A1,G</sup> mit Rucola, cherry Tomaten und Grana Padano	13,50	25,00
104	<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>A1,G,1,2,9</sup> mit gekochtem Vorderschinken	13,50	26,00

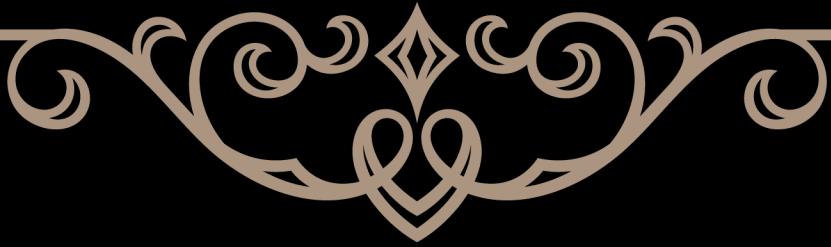


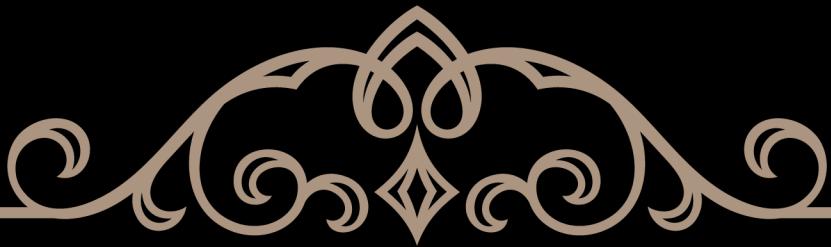
**Zusatzstoffe:** Farbstoffe (1), Antioxidation smittel (2),  
Geschmacksverstärker(3), gewachst (4), geschwärzt (5)  
geschwefelt (6), Phosphat (7), süßungsmitte (8)  
**Konservierungstoff**(9) , **Phenylalaninquelle** (10), chininhaltig (11),  
**Kaffeinhaltig** (12)

**Allergene:** glutenhaltiges Getreide(A1 weizen), (A2 Roggen) (A3  
Gerste) Krebstiere (B), Ei (c)

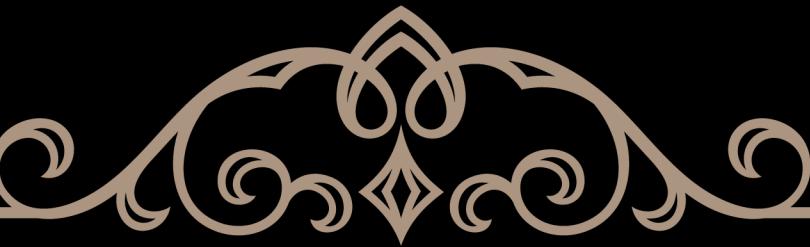
Fisch (D) , Erdnüsse (E) , Soja (f) milch / Laktose(4) Schalenfrüchte,  
Pinienkerne, walnüsse Haselnüsse  
Sellerie (I) Senf(l) , Sesamesamen (K)  
Schwefeloxid und Sulfite (L) Lupinem (n)  
Weichtiere (N)

				
Wasser	0,25l	3,50	Softdrinks	0,2l
Sprudel/ Still	0,75l	6,90	Coca Cola	3,50
Säfte	0,3l	3,90	Coca Cola zero	3,50
	0,4l	4,90	Fanta	3,50
Apfel/ Mango/			Sprite	3,50
Maracuja/ Orange/ Kirche			mezzo mix	3,50
Auch als Schorle			schwepps tonic water	3,50
			schweps ginger Ale	3,50
Whiskey	4cl		Red Bull	0,25l 3,50
Jameson		6,50	Bier	
Chivas Regal		6,90		0,3l      3,90
Black Label		6,90	San miguel Especial fass	0,5l      5,50
Jack Daniels		7,50	Becks Pils	0,33l      3,50
			Beck's Blue Alkoholfrei	0,33l      3,50
			Alsterwasser	0,33l      3,50
			Kingfischer	0,33l      5,00



					
<b>Rum</b>	<b>4cl</b>	<b>Wein</b>			
Bacardi	5,90				0,2l 0,75l
Captain morgan	5,50	<b>Rotwein</b>			
		Poimitivo Puglia Torsevento			
		Shirag De Toitsbloof		8,90	30,00
<b>Shots</b>		<b>Weisswein</b>			
Jägermeister	3,30	Riesling Axel Pauly		7,90	27,09
Tequila	3,30	Pinot Grigio		8,90	30,09
		Rose Wein			
<b>Kaffee &amp; Tee</b>		<b>Joghurt-Getränke</b>			
Espresso	2,50	Lassi Natur		4,50	
Espresso Dopp	3,50	Lassi süß		4,50	
Kaffee	2,80	Lassi Salzig		4,50	
Milchkaffee	3,20	Mango Lassi		5,50	
Latte macchiato	3,90	Erdbeer Lassi		5,50	
Chai Masala	3,50				
heiße Schokolade	3,20				
yogi Tee	3,20				





## Dessert

105	Rasmalai	6,50
	kremiger >Käse mit Pistazie	
106	Gulab Jamun	5,50
	gebratene süße Milchbällchen	
	mit Milcheis +1€	
107	Gajrela	6,90
	mit Mandeln Karotten und Butter	
108	Mango Creme	5,90
109	Mango - Eis	5,50
110	Pistazieneis	5,50
111	Vanilleeis	4,90

