

Vorspeisen & Suppen



NAMASTE

Frisch gekocht in Bremen-Habenhausen. Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Naan.

Vorspeisen

Vorspeisenplatte für 4 Personen 25 €
Zwei Dahi Puri, zwei Lollipops, Veg. Pakora, Scampi Bombay und Garam Chicken

BBQ Chicken Lollipops (4 Stück) 10 €
Zarte Mini-Hähnchenkeule im Maismehl-Teigmantel, geräuchert mit BBQ und Sesam
G

Dahi Puri 10 €
Knusprige, frittierte, hohle Teigbällchen gefüllt mit gekochten Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebeln, würzigem Tamarinden-Chutney, Koriander-Minz-Chutney und kühlem Joghurt, garniert mit Granatapfelkernen und Koriander

Vegetable Pakora (für 2 Pers.) 12 €
Aus Aubergine, Zucchini, Kartoffel, Blumenkohl, Zwiebeln und Paprika
G

Mix Pakora (für 2 Pers.) 15 €
Aus Aubergine, Kartoffel, Zucchini, Paneer, Zwiebeln und Chicken
G,3

Paneer Pakora 9 €
Hausgemachter Rohmilchkäse im Kichererbsenmehl-Teigmantel
G,3

Chicken Pakora 9 €
Zarte Hähnchenfiletstücke im Kichererbsenmehl-Teigmantel
G

Zwiebel Pakora 8 €
Zwiebeln im Kichererbsenmehl-Teigmantel
G

Salat

Gemischter bunter Salat 10 €
Gemischter Salat mit Gurken, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Mais und Paprika, wahlweise mit Essig-Öl- oder Joghurt-Dressing indischer Art

Extra Chicken Tikka 4 €

Extra Chicken Malai 4 €

Extra Garnelen 5 €

Vorspeisen & Suppen

Vegetarische Samosa 8 €
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen
A

Hähnchen-Hackfleisch Samosa 10 €
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch aus Hähnchen, Erbsen und Kartoffeln
A

Garam Chicken NICHT SCHARF 12 €
Zarte marinierte Hähnchenbruststücke in Cashew-Mandel-Creme, angereichert mit einer Mint-Koriander-Sauce
G,E,5

Scampi Bombay 12 €
Garnelen mit frischen Champignons, gebraten in einer Tomaten-Makhani-Sauce
D,G,5

Tomaten Shorba 7 €
Frische Tomatensuppe, mit Sahne verfeinert
5

Chicken Shorba 8 €
Traditionelle indische Hühnersuppe mit Hähnchenbruststreifen, Gewürzen und feinen Kräutern
F,J

Dal Shorba 7 €
Linsensuppe



Chicken

Alle Speisen werden mit Basmatireis und Naan (A, G) serviert.



NAMASTE

Chicken

Chicken Curry 20 €

Hähnchenbrust in einer Currysauce aus Zwiebeln, Tomaten und nordindischen Gewürzen

Chicken Palak 20 €

Hähnchenbrust mit Spinat, Knoblauch und Butter in einer nordindischen Currysauce

G,5

Chicken Mango 22 €

Hähnchenbrust mit Mandeln in cremiger Mango-Currysauce

G,E,5

Chicken Madras SCHARF 22 €

Zarte Hähnchenbrust in einem südindischen Madras-Curry mit Kokosmilch

Chicken Kadai SCHARF 22 €

Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln und roter Chili in einer nordindischen Currysauce

Chicken Bhindi 22 €

Zarte Hähnchenbrust mit Okraschoten in einer nordindischen Currysauce

Chilli Chicken SCHARF 20 €

Zarte Hähnchenbrust im Maismehlteig, Paprika, Zwiebeln, Sweet Chili und Sesam

I,A,2

Chicken Vindaloo SEHR SCHARF 22 €

Hähnchenbruststücke mit Kartoffelstücken in Kokosnuss-Vindaloo-Currysauce nach südindischer Art

Chicken

Chicken Korma NICHT SCHARF 23 €

Zarte Hähnchenbruststücke mit Kartoffeln in einer Mandel-Cashewcreme-Sauce

G,E,5

Chicken Kashmiri NICHT SCHARF 23 €

Nordindisches Gericht aus einer cremigen Konsistenz von Früchten und Nüssen mit Hähnchenbruststücken in einer Mandel-Cashewcreme-Sauce

H,G,E,5

Chicken Spezial 22 €

Hähnchenbruststücke mit Gemüse in einer nordindischen Currysauce

Chicken Mushroom 22 €

Hähnchenbruststücke mit Champignons in einer nordindischen Currysauce

Chicken Malai Curry NICHT SCHARF 23 €

Zarte marinierte Hähnchenstücke in Joghurt mit einer Cashew-Mandel-Creme-Sauce

G,E,3,5

Butter Chicken 22 €

Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert, in cremiger Butter-Tomaten-Currysauce

G,E,5,1,3

Chicken Tikka Masala 22 €

Hähnchenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce

H,G,5,1,3



UNSER KLASSIKER
Butter Chicken

Lamm & Biryani



NAMASTE

Alle Speisen werden mit Basmatireis und Naan (A, G) serviert.

Lamm

Lamm Curry 24 €

Zartes Lammfleisch in einer Currysauce aus Zwiebeln, Tomaten und nordindischen Gewürzen

Lamm Mango 24 €

Zartes Lammfleisch mit Mandeln in cremiger Mango-Currysauce

G,E,5

Lamm Korma NICHT SCHARF 24 €

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer Mandel-Cashewcreme-Sauce

G,E,5

Lamm Malai Curry NICHT SCHARF 24 €

Zartes Lammfleisch in Joghurt mit einer Cashew-Mandel-Creme-Sauce

G,E,3,5

Lamm Madras SCHARF 24 €

Zartes Lammfleisch in einem südindischen Madras-Curry mit Kokosmilch

Lamm Kadai SCHARF 24 €

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und roter Chili in einer nordindischen Currysauce

Lamm Palak 24 €

Zartes Lammfleisch mit Spinat, Knoblauch und Butter in einer nordindischen Currysauce

G,5

Lamm Vindaloo SEHR SCHARF 24 €

Zartes Lammfleisch mit Kartoffelstücken in Kokosnuss-Vindaloo-Currysauce nach südindischer Art

Lamm Tikka Masala 24 €

Zartes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce

H,G,5,1,3

Lamm Spezial 24 €

Zartes Lammfleisch mit Gemüse in einer nordindischen Currysauce

Lamm Mushroom 24 €

Zartes Lammfleisch mit Champignons in einer nordindischen Currysauce

Lamm Bhindi 24 €

Zartes Lammfleisch mit Okraschoten in einer nordindischen Currysauce

Biryani-Gerichte

Reis, Nüsse, Rosinen und Currysauce, miteinander vermischt. Dazu servieren wir Raita.

Vegetarisch Biryani 20 €

Basmatireis mit Gemüse, gerösteten Nüssen, Rosinen und Gewürzen

G,5,E

Chicken Biryani 22 €

Basmatireis mit Hähnchenbruststücken, gerösteten Nüssen, Rosinen und Gewürzen

G,E,5

Lamm Biryani 24 €

Basmatireis mit zartem Lammfleisch, gerösteten Nüssen, Rosinen und Gewürzen

G,E,5

Jhinga Biryani 23 €

Garnelen mit Basmatireis, gerösteten Nüssen, Rosinen und Gewürzen

G,E,5



KLASSIKER
Lamm Biryani

Tikka & Fisch



NAMASTE

Tikka-Gerichte werden im Lehmofen gegrillt, das Fleisch wird 24 Stunden mariniert. Dazu Gemüse-Tikka-Sauce, Basmatireis und Naan (A, G).

Tikka-Spezialitäten

Chicken Malai Tikka NICHT SCHARF 25 €

Zarte marinierte Hähnchenbruststücke in Joghurt mit einer Mandel-Cashewcreme-Sauce

G,5,E,1

Lamm Tikka 28 €

Mariniertes zartes Lammfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Tikka Masala

G,5,1

Lamm Chops 28 €

Zarte Lammkoteletts in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Tikka Masala mariniert

G,5,1

Chicken Tikka 25 €

Hähnchenbruststücke in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

5,G

Fisch Tikka 26 €

Lachsfilet in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

G,5,1

Paneer Tikka VEGETARISCH 23 €

Hausgemachter Rohmilchkäse in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

5,1,G

Tandoori Chicken 25 €

Tandoori-Hähnchen mit Knochen in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert

5,1,G

Namaste Tikka 32 €

Chicken Malai Tikka, Tandoori Huhn, Lamm Tikka, Lachs Tikka und Chicken Tikka

Fischgerichte

Mit Basmatireis und Naan (A, G)

Jhinga Curry 23 €

Garnelen in einem südindischen Madras-Curry mit Kokosmilch, Paprika und Zwiebeln

Jhinga Palak 23 €

Garnelen in einem südindischen Madras-Curry mit Spinat, Kokosmilch und Zwiebeln

5

Jhinga Tikka Masala 23 €

Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce

H,G,5,1,3

Jhinga Malai Curry NICHT SCHARF 23 €

Garnelen in einer Nussauce mit Kokosflocken und gemahlenen Mandeln

G,5,E

Fisch Curry 24 €

Lachs in einem südindischen Madras-Curry mit Kokosmilch

Fisch Mango 24 €

Lachsfilet in einer cremigen Mango-Currysauce mit Mandeln

E,G,5

Fisch Tikka Masala 24 €

Lachsfilet mit Ingwer, Knoblauch und Joghurt in einer exotischen Gewürzmischung, mit Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce

1,3,G



AUS DEM TANDOOR

Chicken Tikka Masala

Vegetarische Spezialitäten



NAMASTE

Alle Speisen werden mit Basmatireis und Naan (A, G) serviert. Vegane Gerichte sind gekennzeichnet.

Vegetarisch

Channa Masala VEGAN 18 €
Kichererbsen in einer Currysauce aus Zwiebeln, Tomaten und nordindischen Gewürzen

Aloo Gobi VEGAN 18 €
Kartoffeln und Blumenkohl nach nordindischer Art

Chole Bhature 20 €
Kichererbseneintopf nach indischer Art mit zwei Bhatura

Dal Makhani 20 €
Indisches Nationalgericht mit verschiedenen Linsen, langsam über Nacht im Ofen geschmort, abgeschmeckt mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
G,5

Dal Tadka VEGAN 18 €
Indische gelbe Linsen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer Gewürzmischung

Dal Sabji VEGAN 19 €
Indische gelbe Linsen mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer Gewürzmischung

Palak Paneer 20 €
Blattspinat mit Rohmilchkäse, frischem Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und indischen Gewürzen
G,3,5

Mix Sabji AUCH VEGAN 18 €
Frisches Marktgemüse nach nordindischer Art
G,3

Vegetarisch

Navratan Korma NICHT SCHARF 22 €
Indisches Gemüsecurry, neun Edelsteine aus Gemüse und Früchten, in einer Cashew-Mandel-Sauce
H,G,E,3,5

Mushroom Matar VEGAN 20 €
Champignons und Erbsen in einer Currysauce nach nordindischer Art

Chilli Mushroom VEGAN SCHARF 20 €
Gebratene Champignons mit Paprika, Zwiebeln, Sweet Chili und Sesam
2,I

Chilli Paneer 20 €
Hausgemachter Rohmilchkäse mit Paprika, Zwiebeln, Sweet Chili und Sesam
G,2,3,I

Paneer Butter Masala 20 €
Rohmilchkäse mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert, in cremiger Butter-Tomaten-Currysauce
G,E,3,5

Kadai Paneer SCHARF 20 €
Hausgemachter Rohmilchkäse mit Paprika, Zwiebeln und roter Chili in einer nordindischen Currysauce
G,3,5

Matar Paneer 20 €
Hausgemachter Rohmilchkäse mit Erbsen in einer Currysauce aus Zwiebeln, Tomaten und nordindischen Gewürzen
G,3,5

Bhindi Do Piazza VEGAN 20 €
Frische Okraschoten, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und indischer Gewürzmischung



VEGETARISCH
Palak Paneer

Ente, Kinder & Naan



NAMASTE

Entengerichte mit Basmatireis und Naan (A, G). Brot frisch aus dem Tandoor.

Entengerichte

Ente Curry 25 €

Entenbrustfiletstücke in einer Currysauce aus Zwiebeln, Tomaten und nordindischen Gewürzen

Ente Palak 25 €

Entenbrustfiletstücke mit Spinat, Knoblauch und Butter in einer nordindischen Currysauce

G,5

Ente Mango 25 €

Entenbrustfiletstücke in einer cremigen Mango-Currysauce mit Mandeln

E,G,5

Ente Tikka Masala 25 €

Entenbrustfiletstücke mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und exotischen Gewürzen mariniert, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce

H,G,5,1,3

Ente Madras SCHARF 25 €

Entenbrustfiletstücke in einem südindischen Madras-Curry mit Kokosmilch

Ente Spezial 25 €

Entenbrustfiletstücke mit Gemüse in einer nordindischen Currysauce

Ente Korma NICHT SCHARF 25 €

Entenbrustfiletstücke mit Kartoffeln in einer Mandel-Cashewcreme-Sauce

G,E,5

Kindergerichte

Hähnchenschnitzel mit Pommes 11 €

Chicken Nuggets mit Pommes 8 €

A,G

Chicken Malai Tikka mit Pommes 11 €

Butter Chicken mit Reis 11 €

Tandoori Naan & Brot

Butter Naan 2,50 €

Indisches Fladenbrot mit Butter

A,G

Garlic Naan 3,50 €

Indisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch

A,G

Cheese Naan 4,00 €

Indisches Fladenbrot mit Käse

A,G

Chilli Cheese Naan 4,50 €

Indisches Fladenbrot mit Käse und Chili

A,G

Garlic Cheese Naan 4,50 €

Indisches Fladenbrot mit Käse und frischem Knoblauch

A,G

Peshwari Naan 5,50 €

Weizenmehl gefüllt mit Cashew, Mandeln, Rosinen, Kokos und Honig

A,G

Trüffel Cheese Naan 10,00 €

Indisches Fladenbrot mit Käse und Trüffel

A,G

Aloo Kulcha 4,50 €

Weizenmehl gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln

A,G

Paneer Kulcha 5,00 €

Weizenmehl gefüllt mit Rohmilchkäse und Zwiebeln

A,G

Bhatura 2,50 €

Ballonbrot

A,G

Roti AUCH VEGAN 3,00 €

Indisches Vollkorn-Fladenbrot

G

Lachha Paratha AUCH VEGAN 3,00 €

Indisches Vollkorn-Fladenbrot

G

Aloo Paratha AUCH VEGAN 5,00 €

Vollkorn-Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln

G

Paneer Paratha 5,50 €

Vollkorn-Fladenbrot gefüllt mit Paneer und Zwiebeln

G

Beilagen & Dessert

Raita, Papadam und hausgemachte Desserts.



NAMASTE

Beilagen

Basmatireis	3,00 €
Portion Reis	
Beilagensalat	3,50 €
Papadam	2,50 €
Linsenmehlchips	
Raita	3,50 €
Gewürzter Joghurt mit Gurken, Tomaten und Paprika	
G	
Namaste Raita	3,50 €
Gewürzter Joghurt mit Nüssen, Kokos und Honig	
G	
Saucen extra	je 1,50 €
Joghurt-Kokos, Koriander-Minz oder Pflaume-Ananas	



AUS DEM TANDOOR
Garlic Naan

Naan gratis

Ihre Meinung ist uns wichtig. Bewerten Sie uns bei Google und erhalten Sie sofort ein Garlic Naan gratis.



DESSERT
Gulab Jamun

Dessert

Gulab Jamun	6 €
Hausgemachte Teigbällchen, leicht frittiert, eingelegt in Honig-Rosenwasser, Kardamom und Safran, mit Nüssen garniert	
A,E,H	
Suji Ka Halwa	6 €
Beliebtes indisches Dessert aus süßer Grießmasse, mit Ghee und Zucker gekocht, mit Kardamom gewürzt, garniert mit Mandeln und Rosinen	
A,E,H1	
Kulfi Eis	5 €
Hausgemachtes Milch-Eis	
G,E,5	
Mango Creme	5 €
Hausgemachte Mango-Creme	
G,E,5	
Mango-Pistazien Eis	5 €
Hausgemachtes Pistazien-Mandel-Mango-Eis	
G,E,5	
Schokotörtchen & Vanilleeis	7 €
G,C,4a,H,K,5,F	
Vanilleeis	2 €
G,5	
Dessert Platte	19 €
Schokotörtchen, Gulab Jamun, Suji Ka Halwa, Mangocreme, Vanilleeis und Schlagsahne	

Aperitif & Limonaden

Aperitifs zum Ankommen und hausgemachte Limonaden.



NAMASTE

Aperitif Spritz

Aperol Spritz 7,50 €

Aperol, Prosecco, Sodawasser

1,6

Hugo 7,50 €

Minze, Limetten, Prosecco, Holunderblütensirup

1,6

Peach Spritz NEU 6,90 €

Peaches & Dream Bogas, Prosecco, Sodawasser

1,6

Aperol Maracuja Spritz 7,50 €

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda

1,6

Solrosa Maracuja Spritz 7,50 €

Solrosa, Waterkant Maracuja, Prosecco

1

Limoncello Spritz 6,90 €

Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon

1,6

Lillet Wildberry 7,50 €

Lillet, Goldberg Wildberry, Prosecco

1,2

Dejavu 6,90 €

Dejavu, Weißwein, Soda

1,2

Hugo alkoholfrei 6,90 €

Prosecco alkoholfrei, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda

1,2

Apfel-Minz alkoholfrei NEU 6,90 €

Apfelsirup, Prosecco alkoholfrei, frische Minze, Soda

1,2

Garam Spritz alkoholfrei 6,90 €

Martini Vibrante, Soda, Bitter Lemon

1,6

Aperol alkoholfrei 6,90 €

Spritz 1886, Bitter Lemon, Soda

1,2

Aperitif pur 5 cl

Martini Fiero 15 % 3,90 €

5 cl

6

Martini Bianco 14,5 % 3,90 €

5 cl

6

Martini Rosso 15 % 3,90 €

5 cl

6

Martini Vibrante alkoholfrei 3,70 €

5 cl

6

Martini Floreale alkoholfrei 3,70 €

5 cl

6

Hausgemachte Limonaden

Skyline 0,4 l 6,90 €

Orangensaft, Limettensaft, Aloe-Vera-Saft, Wildberry-Sirup, Blue-Curaçao-Sirup alkoholfrei

1,7

Daylove 0,4 l 6,90 €

Kokospüree, Aloe-Vera-Saft, Blaubeeren, Orangensaft

Dehli Night 0,4 l 6,90 €

Bananensirup, Bananensaft, Wildberry-Früchte, Soda

Lemon Ice Tea 0,4 l 6,90 €

Frische Minze, Lemon 1883, Aloe-Vera-Saft

7

Peach Ice Tea 0,4 l 6,90 €

Frische Minze, Peach 1883, Aloe-Vera-Saft

7

Namaste Ice Tea 0,4 l 6,90 €

Frische Minze, Chai 1883, Aloe-Vera-Saft

7

Bollywood Ice Tea 0,4 l 6,90 €

Frische Minze, frische Limetten, Holunder 1883, Lime Juice, Aloe-Vera-Saft

7

Wasser, Softdrinks, Lassi & Bier



NAMASTE

Wasser

Waterkant 0,33 l Sprudel oder still	3,80 €
Waterkant 0,75 l Sprudel oder still	6,90 €
Waterkant Maracuja-Limette	3,80 €
Waterkant Apfel-Kirsch-Holunder	3,80 €
Vitamalz 0,33 l	3,80 €
Red Bull 0,25 l	3,50 €

Softdrinks & Säfte

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33 l 1,8	4,00 €
Goldberg 0,2 l Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water 1,7	3,50 €
Säfte oder Nektare von Niehoffs Vaihinger 0,3 l Naturrüber Apfel, Maracuja, Rhabarber, Orange, Johannisbeere, Cranberry, Kirsch-Nektar, Bananen-Nektar, Mango-Nektar, Guave, Aloe Vera	4,20 €
Saftschorle 0,4 l	4,20 €

Lassi

Mango Lassi 0,3 l Joghurt, Mango, Rosenwasser und Zucker G,7	4,90 €
Salzig Lassi 0,3 l Joghurt, Salz G	3,90 €
Cocos Lassi 0,3 l Joghurt, Kokosraspeln und Kokossirup G	4,50 €
Erdbeer-Cocos Lassi 0,3 l Joghurt, Kokosraspeln, Kokossirup und Erdbeerpüree G	4,90 €

Bier vom Fass & Flaschenbier

Beck's 0,3 l / 0,5 l vom Fass A	3,50 / 5,50 €
Spaten 0,3 l / 0,5 l vom Fass A	4,30 / 5,90 €
Kräusen 0,3 l / 0,5 l vom Fass A	4,40 / 5,90 €
Budweiser 0,3 l / 0,5 l vom Fass A	4,20 / 5,90 €
Beck's Blue 0,33 l Flasche, alkoholfrei A	3,50 €
Indisches Bier 0,33 l Flasche A	4,00 €
Franziskaner Weizen 0,5 l Flasche, hell und alkoholfrei A	5,90 €
Corona Extra 0,33 l Flasche A	4,00 €
Corona Zero 0,0 % 0,33 l Flasche A	4,00 €
Guinness dunkel 0,33 l Flasche A	



HAUSGEMACHT

Mango Lassi

Cocktails

Klassiker, indische Kreationen und die Namaste-Spezialitäten.



NAMASTE

Classic Cocktails

Sex on the Beach 9 €

Vodka, Peach, Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice, Grenadine

1,7

Moscow Mule 9 €

Rum, Vodka, frische Limetten, Minze, Lime Juice, Ginger Beer

Mojito 9 €

Havana, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda

Kiwi Mule 9 €

Rum, Kiwisirup, Ginger Beer, Lime Juice, frische Limetten

1

Piña Colada 9 €

Bacardi, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

5

Caipirinha 9 €

Cachaça, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker

Indian Cocktails

Mango Mojito 9 €

Old Monk, Lime Juice, Minze, Jaljeera

Rum Lassi 10 €

Old Monk, Mango Lassi

G

Mumbai Mule 9 €

Old Monk, Vodka, Ginger Beer, Ingwer, Limetten, Lime Juice

Namaste Sunrise 9 €

Vodka, Guavensaft, Mangosaft, Lime Juice

Bombay Beach 9 €

Old Monk, Spicy-Mango-Sirup, Limettensaft, Cointreau

6

Goa Safran Fizz 9 €

Gin, Safransirup, Zitrone, Soda

Namaste Cocktails

Hibiscus Cocos Dream 10 €

Rum, frischer Ingwer, Kokosmilch, Mandelsirup, Rosenwasser, Hibiskussirup

Gin Safran Fizz 11 €

Bombay Gin, Safransirup, Limettensaft, Sahne, Soda

Bollywoodstar Martini 10 €

Vodka, Mangopüree, Limettensaft, Chai-Sirup, Mangosaft, Prosecco

Spicy Mango Daiquiri 10 €

Old Monk Rum, Spicy-Mango-Sirup, Limettensaft, Cointreau

Daiquiri Cocos 10 €

Tequila weiß, Safransirup, Limettensaft, Kokospüree

Tequila Erdbeer Daiquiri 10 €

Tequila weiß, Erdbeeren, Erdbeerpüree, Zitronensaft

Indian Daiquiri 10 €

Bombay Gin, Mangosirup, Limettensaft, Mangopüree

Long Island Ice Tea 10 €

Bombay Gin, Bacardi, Triple Sec, Vodka, frische Limetten, Cola

Lynchburg Lemonade 10 €

Jack Daniel's, Zitronensaft, Cointreau, Zitronenlimonade

Whisky Sour 10 €

Jack Daniel's, Zitronensaft, Zuckersirup

Honey Spritz 10 €

Jack Daniel's Honey, Ginger Ale, Orangenscheibe

Indian Whiskey Milk Punch 10 €

Jack Daniel's, Muskatnuss, Milch, Sahne, Charoli, Kardamomsirup, Pistazienraspeln

Kaffee-Cocktails, Virgins & Longdrinks



NAMASTE

Kaffee-Cocktails

Espresso Martini 9 €

Vodka, Zucker, Kaffeelikör, Espresso
8

Baileys Coffee 9 €

Baileys, Espresso, Sahne, Kahlúa
5,8

Kalter Cappuccino 9 €

Frangelico, Baileys, Kahlúa, Sahne
5

Chai Espresso Martini 9 €

Indischer Chai, Chai-Sirup 1886, Kahlúa, Vodka, Espresso
5,8

Garam Virgin Cocktails

Ipanema 7 €

Limettensaft, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

Virgin Sex on the Beach 7 €

Gin 0,0 %, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Erdbeersirup

Virgin Erdbeer Mojito 7 €

Erdbeersirup, Limettensaft, Minze, Limetten, Ginger Ale

Virgin Colada 7 €

Gin 0,0 %, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

Virgin Cocos Dream 7 €

Gin 0,0 %, Kokosmilch, Hibiskussirup, Mandelsirup

Virgin Tequila Sunrise 7 €

Orangensaft, Erdbeersirup, Melonensirup

Smoothies 7 €

Verschiedene Sorten, fragen Sie uns gern

Mango Lassi Slush 7 €

Longdrinks

Gin Tonic Bombay 10 €

Gin Tonic Hendrick's 11 €

Gin Tonic Tanqueray 11 €

Hoppen Gin & Tonic 9,00 €

North Sea Gin & Tonic 8,50 €

Vodka Lemon Grey Goose 10 €

Vodka Lemon 8,50 €

Whisky Cola Jack Daniel's 8,50 €

Havana Club 7 Jahre & Cola 9,00 €

Havana Club 3 Jahre & Cola 7,50 €

Bacardi Spiced & Ginger Ale 7,50 €

Licor 43 mit Milch 7,50 €

Shots

Aquavit, Grappa, Tequila, Liköre, Whiskey, Vodka und Rum.



NAMASTE

Aquavit & Klare 2 cl

Malteser 40 %	3,50 €
Linie 41 %	3,50 €
Aalborg Jubiläums 40 %	3,50 €
Bommerlunder 40 %	3,50 €
Ouzo 40 %	3,50 €

Obstbrand & Grappa 2 cl

Obstler, Williams, Mirabelle 30 %	3,50 €
Grappa Julia 40 %	3,50 €
Grappa da Ponte 42 %	5 €
Grappa Marzadro 18 Lune 41 %	7 €

Tequila 2 cl · 100 % Agave

Patrón Silver 40 %	7 €
Patrón Añejo 40 %	9 €
El Jimador Silver 38 %	4,50 €
El Jimador Gold 38 %	4,50 €

Likör 4 cl

Baileys 17 %	3,50 €
Kahlúa 20 %	3,50 €
Sambuca Il Santo 40 %	3,50 €
Frangelico 17 %	3,50 €

Kräuter 4 cl

Ramazzotti 30 %	4 €
Jägermeister 32 %	4 €
Disaronno Amaretto 28 %	4 €
Averna 29 %	4 €

Cognac 2 cl

Hennessy VSOP 40 %	10 €
Rémy Martin VSOP 40 %	7 €

Whiskey 4 cl

Johnnie Walker Red Label 40 %	6 €
Johnnie Walker Blue Label 40 %	25 €
Jack Daniel's 40 %	5 €
Ballantine's 40 %	5 €
Dalmore 12 Jahre 40 %	10 €
Glenfiddich 15 Jahre 40 %	14 €

Vodka 2 cl

Eristoff 37,5 %	4 €
Absolut 40 %	4 €
Grey Goose 40 %	7 €
North Sea Vodka	5 €
Mexikaner 40 %	3,50 €

Rum 4 cl

Bacardi Superior 37,5 %	4 €
Havana 3 Jahre	4 €
Havana 7 Jahre 40 %	6 €
Old Monk indisch 42,8 %	6 €
Don Papa 15 Jahre 40 %	7 €
Ron Zacapa 40 %	
Bacardi Spiced Rum 35 %	

Heißgetränke, Allergene & Zusatzstoffe

Die Kennzeichnungen stehen bei jedem Gericht in Kleinbuchstaben hinter der Beschreibung.



NAMASTE

Heißgetränke

Café Crema	3,00 €
Cappuccino	3,20 €
G	
Café Latte	3,90 €
G	
Latte Macchiato	3,90 €
G	
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,00 €
Espresso Macchiato	3,10 €
G	
Caramel Macchiato	4,50 €
G	
Indischer Chai	3,90 €
G	
Tee verschiedene Sorten	3,60 €
Siehe Teebox	
Frischer Ingwertee	4,10 €
Frischer Minztee	4,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,80 €
Schokodrops dunkel, weiß oder Vollmilch	
G	
Frappuccino mit Vanilleeis	6,90 €
Doppelter Espresso, Kokosmilch, Vanilleeis	
Glühwein	3,50 €
Glühwein mit Rum	4,50 €
Bananenshake 0,3 l	5,00 €
Vanilleshake 0,3 l	5,00 €
Eisschokolade	6,50 €
Eiskaffee	6,50 €

Allergene

A	Gluten aus Weizen
B	Schalentiere
C	Eier
D	Fisch und Erzeugnisse
E	Erdnüsse und Erzeugnisse
F	Soja
G	Milchprodukte
H	Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne
I	Sesam
J	Sellerie
K	Senf

Zusatzstoffe

1	Mit Farbstoff (E 102, E 122, E 129, E 133)
2	Mit Konservierungsstoffen (E 202, E 211, E 250, E 252)
3	Mit Antioxidanzien (E 300, E 301, E 330)
4	Mit Geschmacksverstärkern (E 621, E 631)
4A	Mit Stabilisatoren aus Soja (E 322, E 433, E 451, E 1520)
5	Mit Milchprodukten
6	Mit Sulfiten
7	Mit Süßungsmitteln
8	Koffeinhaltig oder chininhaltig