

## WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips gereicht. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl in Öl frittiert

50. PANEER CUTLET (4-5 STÜCK) NUR MIT RESERVIERUNG	hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer, Karotten, Paprika und feinen Gewürze g,h	9,90
51. MIRCHI PAKORA // CHILI KARTOFFEL // (NUR MIT RESERVIERUNG)	knusprige gebratene frische Chillis mit Gemüse gefüllt / gebratenen Kartoffeln mit gewürzten Knoblauch, Zwiebeln und Paprika g,h	8,90
52. HONEY CHILI PANEER // CHILI CHICKEN	feiner indischer Käse angebraten und mit Honig betupft / Hähnchenfilet mit sorgfältig Zwiebeln, Paprika, grüne Chilli und Kräuter Ein Schmaus für die Geschmacksknospe g,h	9,90
53. SPICY ONION BHAJI	g,h	5,90
54. PRAWN PAKORA	b,g	11,90
55. CHICKEN PAKORA / FISH PAKORA / PANEER PAKORA	g,h	6,90
56. SAMOSA (2 STÜCK) - VEGETARISCH	hausgemachte, mit Erbsen-Kartoffeln gefüllte Teigtaschen, verfeinert mit ind. Gewürzen g,h	5,50
57. KEEMA SAMOSA (2 STÜCK)	Teigtaschen gefüllt mit würzigem Hackfleisch und Koriander g,h	6,50
58. GEM. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN – VEGETARISCH	g,h	11,90
59. GEM. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN – NICHT VEGETARISCH	g,h	19,90
60. GEM. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN – HÄHNCHEN VOM GRILL	g,h	17,90
61. PAKORAS AUSWAHL	Mix Pakora / Auberginen / Mushroom / Kartoffeln / Blumenkohl / Onion Bhaji g,h	5,90

## TANDOORI – BROT - SPEZIALITÄTEN

frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle - Lehmofen

65. NAAN BROT	Hefeteig Weizenmehl Naan-Brot aus dem Lehmofen a,g	3,00
66. BHATURA / PUREE	frittierte Ballonbrot / frittiertes Puffed Puris aus Vollkornmehl a,g	3,00
67. BUTTER NAAN / BUTTER ROTI	a,g	3,50
68. TANDOORI ROTI / TAWA CAPATI	dunkles Fladenbrot aus Vollkornmehl a,g	3,00
69. KEEMA KULCHA	gefüllt mit fein-gehacktem Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen a,g,h	4,50
70. LACHHEDAR PARATHA / MINT PARATHA / MASALA PARATHA	Teigfladen aus dem Lehmofen a,g	3,50
71. PANEER KULCHA / PESHWARI KULCHA	Gefüllt mit hausgemachte Käse / mit Käse, Rosinen, Nüssen und Kokosflocken a,g,h	4,50
72. KNOBLAUCH KULCHA	a,g	4,00
73. INGWER KULCHA	a,g	4,00
74. ZWIEBEL KULCHA	a,g	4,00
75. CHILLI KULCHA	a,g	3,50
76. KARTOFFEL / GEMÜSE KULCHA	gefülltes Naan-Brot mit Kartoffel / mit gemischtem Gemüse a,g	4,00
77. MASALA PAPADAMS (2 STÜCK)	würziger Linsenwaffeln mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Käse a,g	5,00

Mindestbestellwerte: Pfaffengrund ab 24,90 € / Eppelheim, Bahnstadt ab 35,- € + 2,- € Service / HD Bergheim, Plankstadt, West Stadt ab 45,- € + 3,- € Service  
HD Kirchheim, Wieblingen ab 55,- € + 4,- € Service / HD Neuenheim, Edingen ab 65,- € + 5,- € Service  
Alle Preise in Euro und inkl. der Gesetzlichen MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Natrippökelsalz 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 16 = Nektar

### Allergien

a = Gluten haltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queensland Nüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfide, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse

## BEILAGEN zu allen Speisen als Beilage zu empfehlen

80. BUNDI RAITA	Naturjoghurt mit Kügelchen aus Kichererbsenmehl und würzigen Aromen a,g	5,50
81. INDIAN MIXED RAITA (SPEZIAL)	a,g	4,90
82. RAITA (NACH WAHL)	mit würzigen Joghurt Gurken Raita / Kartoffeln Raita / Tomaten Raita a,g	4,50
83. PULAO REIS / FRIED REIS / JEERA REIS	a,g	6,90
84. JEERA ALOO	gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel a,g	7,90
85. PANEER BHUJIA	hausgemachter Käse mit Zwiebel und Paprika a,g	12,90
86. RIGATONI NUDELN	a,g	5,50
87. POMMES		4,00

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN - AUCH VEGAN MÖGLICH

zu allen Gerichten servieren wir körnigen Safran-Basmati Reis frisch für sie zubereitet

90. EGGPLANT BHARTA	gegrillte Auberginen, gehackt und gebraten mit grünen Erbsen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander	13,50
91. MATTAR MUSHROOM / MUSHROOMS DO PYAZA	Erbsen mit frischen Champignons, Tomaten / Zwiebeln Stücken mit verschiedenen Gewürze in pikanten Soße	12,50
92. BHINDI MASALA / TINDA MASALA	gebratenem Okras-Gemüse ODER indischem Kürbis mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch mit speziellen indischen Gewürzen zubereitet	13,90
93. MALAI KOFTA / KOFTA-VEGETARISCH	a,g	13,50
	Frischkäseballchen gebraten in einer Cashewnuss-Sahnesauce / Gemüseballchen mit Tomaten-Zwiebeln-Soße nach indischer Art	
94. PUNJABI SARSON KA SAAG	traditionelles Spinatgericht aus dem Punjab	13,50
95. CHOLE AMRITSARI	Kichererbsen in einer nordindischen speziellen Masala-Soße	12,50
96. NAVRATTEN KORMA / SABZI MANGO / MIX SABZI KARAHI	a,g	12,90
	gemischtes Gemüse mit Kokos-Cashew-Sahne-Soße / mit Mango-Currysoße / Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	
97. DAL MAKHNI / DAL TARKA	schwarze Linsen mit Butter-Sahne-Soße / gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Gewürzen (Spezialität des Hauses)	12,50
98. KARTOFFEL GERICHTE - AUSWAHL	mit Blumenkohl / Auberginen / Spinat / Erbsen / rote Bohnen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln-Soße mit frischen Gewürzen und Kräutern	12,50
99. PANEER GERICHTE - AUSWAHL		13,90
	Paneer Tikka Masala / Paneer Mango / Paneer Jalfrezi / Paneer Chili / Paneer Mattar / Paneer Pasanda / Paneer Karahi / Paneer Butter Masala	

## 146. HAUSGEMACHTE INDISCHE JOGHURTGETRÄNK LASSIS (0,4 l)

JEERA LASSI SALZIG	g	4,50
JOGHURT MIT GERÖSTETEM KÜMMEL-DRINK	g	4,50
MANGO / KOKOS / BANANEN / MARACUJA / LYCHEE / SÜBES	g	4,50

## 147. HAUSGEMACHTE INDISCHE MILCHGETRÄNKE SHAKES (0,4 l)

KOKOS SHAKE / SCHOKO SHAKE	g	4,50
MANGO / LYCHEE / BANANE / GRANATAPFEL	g	4,50
ROOH AFZA (MIT ROSENGESCHMACK)	g	4,50



LIEFERSERVICE & ABHOLUNG

www.namaste-restaurant-heidelberg.de

# NAMASTE

INDISCHE SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

ROYAL INDIAN FOOD

Telefon: 06221 / 7176997 • 06221 / 7177464 • Fax: 06221 / 7252181

WhatsApp: 0157 / 31971163




Kranich Weg 37A • 69123 Heidelberg





NEU  
ERÖFFNUNG



## FRISCHE KNACKIGE SALATE

<b>40. HEALTHY PROTEIN SALAT</b>	<b>14,90</b>
schwarze Kichererbsen, geröstete Erdnüsse, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Radieschen, Zitronen, weiß & schwarze Sesamsamen mit Olivenöl	
<b>SALATTELLER</b>	
<b>41. mit Tandoori und gebratenem Hähnchen Champignon, Zwiebeln, Tomaten, Gurken</b>	<b>13,50</b>
<b>42. mit hausgemachtem Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Mangostücken</b>	<b>14,50</b>
<b>43. mit Shrimps, Ananas, Mais, Käse, Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten</b>	<b>15,50</b>
<b>44. BEILAGEN SALAT</b> gemischter Salat mit kleinem Naan Brot	<b>9,90</b>
<b>45. TOMATEN SALAT</b>	<b>7,50</b>
<b>46. BOMBAY CHAT</b>  mit Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Joghurt, Minze, Chili und Gewürzen	<b>7,90</b>

## EMPFEHLUNGEN VOM CHEF




<b>01. TANDOORI CHICKEN CHANNA</b> Hähnchenschenkel Stück in eingelegten Kichererbsen und Gewürzen mit Naan Brot und Reis <small>gh</small>	<b>15,90</b>
<b>02. KING MIX KARAHI</b> Shrimps, Fisch und Garnelen Spezialität von unserem Chef-Spezial <small>b.g</small>	<b>24,90</b>
<b>03. LAMM CHOPS</b>  Lammkotelett eingelegt in einer pikanten Gewürzmischung nach Delhi-Art <small>gh</small>	<b>21,90</b>
<b>04. CHILI CHICKEN</b>  berühmtes nordindisches Hähnchen mit Zwiebeln und Paprikastücken in Süßsauer-Soße <small>gh</small>	<b>14,90</b>
<b>05. LAMM PEPPER MASALA</b>  gewürztes Lammfleisch in Pfeffer-Soße <small>gh</small>	<b>17,90</b>
<b>06. ENTE PANEER KARAHI</b> zarte Ente mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen gemischten Kräutern Gewürzen <small>gh</small>	<b>18,90</b>
<b>07. GARLIC CHICKEN</b>  gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Soße <small>gh</small>	<b>14,90</b>
<b>08. MIXED SEAFOOD</b> Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit Kräuter und Gewürzen in einer ganz besonderen Soße gegart <small>b.g</small>	<b>24,90</b>
<b>09. SHAHI BAINGAN</b> indische Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in einer Gewürz-Soße, fein gewürzt <small>gh</small>	<b>13,90</b>
<b>10. LAMM NIHARI</b> Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer und Nihari Soße aus verschiedenen Gewürzen und Soßen <small>gh</small>	<b>18,50</b>
<b>11. BEEF NURANI</b> Rindfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt und Cashewnuss, Spezialität des Hauses <small>gh</small>	<b>16,90</b>
<b>12. JHEENGA NAWABI</b> Riesengarnelen mild-gewürzt mit Kardamon, Mohn, Cashewnuss in einer Sahne-Soße nach traditionell indischer Art <small>b.g</small>	<b>24,90</b>
<b>13. HANDI SEEKH KEBAB</b> Rinderhackfleisch Seekh Kebab in einer leckeren Curry-Sauce <small>gh</small>	<b>15,90</b>
<b>14. LAMM BOTI MASALA</b> Lammfleisch zubereitet in einer speziellen Gewürzmischung in Masala-Soße <small>gh</small>	<b>17,90</b>
<b>15. CHICKEN UND PUTE SEEKH KEBAB (Spezial)</b> gehacktes Hähnchen und Putenfleisch vom Grillspieß mit feinen Gewürzen <small>gh</small>	<b>17,90</b>

Wer ist blind? - Der eine andere Welt nicht sehen kann. Wer ist stumm? - Der zur rechten Zeit nichts liebes sagen kann. Wer ist arm? - Der von allzu heftigen Verlangen Gequalte. Wer ist reich? - Dessen Herz zufrieden ist.  
Indische Weisheit

## UNSER CHEF SPEZIAL

<b>20. CHOLE PURI (2 STÜCK)</b> Puffed Puris neben einer herzhaften Schüssel mit einer gewürztem Kichererbsen-Curry dazu süße Halwa <small>gh</small>	<b>14,90</b>
<b>21. CHANNA BHATURA (2 STÜCK)</b> Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in würziger feiner Soße <small>gh</small>	<b>14,90</b>
<b>22. CHANNE CHAT</b> 2 Samosas auf Kichererbsen-Curry-Teller mit Tomaten, Zwiebel, Gurken und Gewürzen <small>gh</small>	<b>14,90</b>
<b>23. PAPRI CHAAT (NUR MIT RESERVIERUNG)</b> Crunchy Wheat crisps mit Kichererbsen, Kartoffeln, Joghurt, Granatapfelkernen Minze, Koriander, Tamarinde & Rote-Beete Chutney <small>gh</small>	<b>7,50</b>
<b>24. DAHI BHALLA (NUR MIT RESERVIERUNG)</b> frittierte Bällchen aus Linsenmehl in einem pikantem Süß-Sauer Joghurt und Gewürzen <small>gh</small>	<b>8,50</b>
<b>25. ALOO TIKKI CHAT (NUR MIT RESERVIERUNG)</b> indische Kartoffelküchlein (Indian Potato Patties) <small>gh</small>	<b>7,50</b>
<b>26. KATHI ROLL</b> mit Zwiebel, Paprika, Gewürze und versch. Soßen <small>gh</small> Paneer Roll / Schezwan Noodle Roll / Veggie Roll / Egg Roll / Chicken Roll	<b>9,90</b>
<b>27. PORTION MIX PICKLE (ACHAR)</b> traditionell würziges eingelegtes Gemüse, wie grüne Mango, grüne Chillis, Möhren streifen etc. <small>gh</small>	<b>2,00</b>
<b>28. CHUTNEY / SAUCE OHNE JOGHURT / WAHLWEISE</b> Mango / Grüne Minze / Tamarinden <small>gh</small>	<b>2,00</b>
<b>29. PYAZ</b> (frische Zwiebeln, Zitrone und grüne Chilis) <small>gh</small>	<b>2,00</b>

## SUPPEN

<b>31. YOGI SUPPE</b>  Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, verfeinert <small>gh</small>	<b>5,50</b>
<b>32. TOMATENSUPPE / GEMÜSESUPPE / LINSENSUPPE</b> <small>gh</small>	<b>4,50</b>
<b>33. CHICKEN SUPPE</b> <small>gh</small>	<b>5,50</b>
<b>34. MULTANI SUPPE</b>  würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hähnchenfleisch <small>gh</small>	<b>5,50</b>
<b>35. SHRIMP SUPPE</b>  Shrimpsuppe mit scharfen Gewürzen <small>b.g</small>	<b>6,90</b>
<b>36. GARLIC CHAMPIGNON SUPPE</b> Knoblauch, Champignon mit speziellen Gewürzen <small>gh</small>	<b>5,90</b>

## TANDOORI – KHAJANA SPEZIALITÄTEN (vom Grill)

traditionelles indisches Rezept aus Punjab. Saftiges Fleisch, mariniert in einer Gewürz Joghurtmischung im Tandoor Lehmofen gegart. Begleitet von einer herzhaften Grillsauce serviert mit Basmati-Reis

<b>101. TIRANGA KEBAB TIKKA</b> Haryali, Malai, Chicken Tikka mariniert in Joghurt, Zitronensaft und Gewürzen <small>ag</small>	<b>15,90</b>
<b>102. FISCH TIKKA</b> Fischfilet in Gewürzjoghurt Soße gegrillt <small>a.d.g</small>	<b>19,90</b>
<b>103. TANGRI KEBAB / TANDOORI CHICKEN</b> Hähnchenkeule / Hähnchenschenkel in frisch gemahlenem Gewürzjoghurt mit Knoblauch und Ingwer mariniert nach nordindischer Art <small>ag</small>	<b>15,50</b>
<b>104. PANEER TIKKA</b> hausgemachter frischer Käse mariniert in spezieller Joghurt Soße und gewürzt mit Paprika, Zwiebeln <small>ag</small>	<b>15,50</b>
<b>105. KAKORI KEBAB</b> gehacktes Fleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung dazu fein gehackte Zwiebeln am Spieß im Tandoor - Ofen gegrillt <small>ag</small>	<b>17,50</b>
<b>106. VEGETABLE TANDOORI / GARHWALI MUSHROOM TANDOORI</b> gem. Gemüse / frischen Pilzen mariniert am Spieß in Gewürzjoghurt und gegrillt <small>ag</small>	<b>14,90</b>
<b>107. LAMM TIKKA / ENTEN TIKKA</b> mariniertes Lammfilet vom Spieß / gegrilltes Entenfleisch <small>ag</small>	<b>18,90</b>
<b>108. STUFFED TANDOORI ALOO</b> Kartoffeln gefüllt mit hausgemachtem Käse, Nüssen, Paprika, Karotten und Sesam <small>ag</small>	<b>14,90</b>
<b>109. MIX GRILLPLATTE (CHEF-SPEZIAL)</b> köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoori-Ofen gegrillt <small>ag</small>	<b>24,90</b>
<b>110. TANDOORI TIKKA - AUSWAHL</b> Chicken Tikka / Achari Tikka / Garlic Chicken Tikka / Malai Tikka / Harvali Tikka <small>ag</small>	<b>15,50</b>

Alle unsere Streitigkeiten entstehen daraus, dass einer den anderen seine Meinung aufzwingen will.  
Mahatma Gandhi

## TRADITIONELLE CURRYS

FRISCH FÜR SIE ZUBEREITEN

<b>HÄHCHENBRUSTFILET</b> <small>ag</small>	<b>14,90</b>
<b>ZARTES LAMMFLEISCH</b> <small>ag</small>	<b>17,90</b>
<b>ENTE</b> <small>ag</small>	<b>16,90</b>
<b>RINDFLEISCH</b> <small>ag</small>	<b>15,90</b>
<b>SEELACHSFILET</b> <small>a.d.g</small>	<b>16,90</b>
<b>SCHRIMPS</b> <small>a.b.g</small>	<b>17,90</b>
<b>JHEENGA (RIESENGARNELEN)</b> <small>a.b.g</small>	<b>23,90</b>

• **PLAIN CURRY** traditionelle Curry-Soße • **BUTTER-SAUCE** Tomaten-Butter-Sahne-Soße (mild) • **TIKKA MASALA** königliche Moghul - Küchen Soße  
 • **MANGO-SAUCE** fruchtige Mango-Curry-Soße • **VINDALO** spezielle scharfe Soße • **KARAHI STYLE** typisch Soße mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Koriander • **KORMA** milden Kokosflocken und Kokosmilch-Sahne-Soße • **BADAM PASENDA** milde Soße aus Nüssen-Safran mit gemahlenden Mandeln • **JALFREZI** mit Tomaten, gebraten Zwiebeln, Paprika, Ingwer zubereitet • **MADRAS** scharfe Madras-Masala-Soße • **NILGIRI** mit Korianderblättern, Minze, Kräuter in orientalischer Kokosnuss-Sahne-Soße • **BANANA-SAUCE** fruchtige und frische Bananen-Soße  
 • **PALAK** Spinatcreation mit Würziger-Masala-Soße • **KHUMB WALA** mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer • **ROGEN JOSH** würzige Roggen-Soße  
 • **KASMIRI MUGLAI** schwarze Kasmiri Pfeffer- und Sahne-Soße • **DANSEK** kombiniert mit exotischen Gewürzmischung mit Linsen und Ananas  
 • **DO PYAJA** mit Zwiebelstücken und Soße • **MANGO KHATTA MITHA** zubereitet in Mango und Ananas

## WEITERE ZUTATEN (inkl. Preis)

• **SABZI** frische Gemüse-Curry-Soße • **BINDI** frischen indische Okraschoten • **TINDA** indischer frischer Kürbis • **CHANNA** mit Kichererbsen  
 • **BLUMENKOHL** • **EGGPLANT** mit Auberginen • **MUSHROOM** frische Pilze • **LINSEN** indische Linsen

## BIRYANI REIS SPEZIALITÄTEN

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandel, Röstzwiebeln und Gewürzmischung

<b>115. VEGETABLE BIRYANI</b> gebratenes Gemüse-Reis mit Gewürzen <small>ag</small>	<b>14,50</b>
<b>116. EGG BIRYANI</b> Basmati-Reis mit gebratenem und gekochtem Ei und Gewürzen <small>a.c.g</small>	<b>14,50</b>
<b>117. MATTER PANEER BIRYANI</b> Basmati-Reis mit grünen Erbsen, hausgemachtem Käse gebraten und mit feinen Gewürzen <small>ag</small>	<b>14,90</b>
<b>118. BOMBAY KING BIRYANI</b> verschiedene Fleischsorten, gebratenem Reis mit Gewürzen nach indischer Art <small>ag</small>	<b>24,90</b>
<b>119. CHICKEN BIRYANI</b> gebratenem Safran-Basmati-Reis mit Kaschmir - Gewürzen. Ein typisches Gericht aus der Mughlai - Küche mit Gewürzen und Hähnchenbrustfilet-Stücken nach der Mughlai - Art <small>ag</small>	<b>15,90</b>
<b>120. PRAWN BIRYANI</b> Riesengarnelen mit gebratenem Reis und orientalischen Gewürzmischungen <small>a.b.g</small>	<b>24,90</b>
<b>121. BIRYANI GERICHTE - AUSWAHL</b> Lamm Biryani / Fischfilet Biryani / Beef Biryani / Ente Biryani <small>a.d.g</small>	<b>17,90</b>

## NACHSPEISEN

<b>125. INDISCHES KULFI EIS</b> Honigmilch mit Mandel-Pistazien und Kardamon <small>a.e.g.h</small>	<b>5,50</b>
<b>126. GULAB JAMUN</b> Gütten Bällchen aus indischem Quark frittiert in einem himmlischen Sirup mit Vanilleeis <small>a.g.h</small>	<b>5,90</b>
<b>127. GEMISCHTES EIS</b> Vanille Eis, Schokolade und Erdbeereis (mit Sahne 7,50 €) <small>a.g.h</small>	<b>6,00</b>
<b>128. MANGO CREAM</b> mit Vanille Eis 6,50 € <small>ag.h</small>	<b>5,50</b>
<b>129. FIRNI / KHEER</b> Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen <small>a.e.g.h</small>	<b>5,50</b>
<b>130. FRUIT CREAM / KAJEER HALWA</b> Sahne mit Obst und Cashewnuss / Karotten mit Milch, Kardamon, Mandel-Cashew <small>a.e.g.h</small>	<b>5,80</b>
<b>131. GEBACKENE BANANE / GEBACKENE ANANAS</b> mit Honig <small>ag.h</small>	<b>6,50</b>

Genieße die Freude, wie der Landmann es mit der Frucht tut, die dir zuteil war und trage das Leid, das dir zuteil war; Warte ruhig ab, was die Zeit bringt.  
Mahabhar