



Namaste

Bad Homburg

↪ Indisches Restaurant ↪

Speisekarte

Montag bis Sonntag
11:30-14:30 Uhr & 17:00-22:00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

www.namaste-badhomburg.de

Mittagstisch

Montag
bis Freitag
11.30 - 14.30

M1. Chicken Curry	11,00
Hühnerfleischstücke in einer würzigen aromatischen Currysoße	
M2. Butter Chicken (Beliebt)	11,00
Zarte Hähnchenstücken in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahne soße mit aromatischen Gewürzen	
M3. Chicken Tikka Masala	11,00
Gegrilltes Hähnchenfilet in einer traditionellen würzigen-Soße	
M4. Chicken Korma (Mild)	11,00
Hähnchenfleischstücke in einer milden Sahne und Cashewsoße	
M5. Lamm Curry	12,00
Zarte Lammfleischstücke in einer würzigen aromatischen Currysoße	
M6. Lamm Korma (Mild)	12,00
Lammfleisch in einer milden Sahne und Cashewsoße	
M7. Lamm Tikka Masala	12,00
Lamm Tikka in einer traditionellen würzigen-Soße	
M8. Chana Masala	10,00
Kichererbsen, Paprika, Zwiebeln in würziger Masalasoße	
M9. Aloo Palak Vegan	10,00
Spinat mit Kartoffeln, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	
M10. Aloo Gobi Masala	10,00
Blumenkohl und Kartoffeln in einer würzigen Currysoße	
M11. Daal Makhni	10,00
Schwarze Linsen in Curry mit Tomaten, Butter und Sahne	



Suppen

1. Indische Gemüsesuppe

mit Karotten, Ingwer, Blumenkohl, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln

4,90

2. Daal Soup

Gelbe Linsensuppe

4,90

3. Tomatencremesuppe ^{A1, G}

Tomaten verfeinert mit Sahne, Ingwer und Knoblauch

4,50

4. Chicken Soup

Hühnerfleisch mit Curry und Koriander, verfeinert mit Sahne

6,90

Salate

6. Beilage Salat ^G

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten und Dressing

4,00

7. Gemischter Salat ^G

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten und Dressing

8,90

8. Chicken Tikka Salat ^G

Grüner Salat mit gewürztem Hähnchenfleisch

10,90

9. Paneer Tikka Salat

Grüner Salat mit Paneer

10,90



Vorspeisen

13. Masla Papadam (Geröstet) ^{A5}	4,00
Knusprige Linsenwaffeln mit Zwiebeln und Tomaten	
14. Samosa ^{A1}	5,50
2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen	
15. Vegetable Pakoras ^{A5}	5,50
Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert	
16. Onion Pakoras ^{A5}	5,50
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig frittiert	
17. Paneer Pakoras ^{A1, G}	6,50
Hausgemachter Frischkäse, frittiert im Kichererbsenteig	
18. Chicken Pakoras ^{A5}	6,90
Hähnchenstücke knusprig frittiert in würzigem Kichererbsenteig	
19. Fisch Pakoras ^{A1, D}	6,90
Fisch knusprig frittiert in würzigem Kichererbsenteig	
20. Prwan Pakoras ^{A1, D}	6,90
Garnelen knusprig frittiert in würzigem Kichererbsenteig	



Tandoori Spezialitäten

23. Paneer Tikka [Ⓒ]	18,50
Hausgemachter indischer Käse mariniert und gegrillt	
24. Chicken Tikka [Ⓒ]	19,00
Hähnchenfleischstücke, 24 Stunden mariniert und gegrillt	
25. Chicken Malaika Kabab [Ⓒ]	19,00
Hähnchenfleischstücke mit Frischkäse mariniert	
26. Tandoori Chicken [Ⓒ]	19,00
Hähnchenkeule mariniert und am Spieß gegrillt	
27. Achari Chicken Tikka (Empfehlung) [Ⓒ]	19,00
Hähnchenfleischstücke in Pickles mariniert und im Tandoor gegrillt	
28. Lamm Tikka [Ⓒ]	21,00
24h mariniertes Lamm am Spieß gegrillt	
30. Fisch Tikka ^{D, Ⓒ}	19,50
Fisch würzig mariniert und im Tandoor gegrillt	
31. Prawn Tikka ^{B, Ⓒ}	22,00
Garnelen saftig würzig mariniert und im Tandoor gegrillt	
32. Tandoori Mix Platte (2 Personen) ^{B, Ⓒ}	32,00
Variation aus Tandoori Spezialitäten	

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.



Chicken Currys

35. Egg Curry ^{H4}	16,00
Gekochte und frittierte Eier in einer köstlichen Currysoße	
36. Chicken Curry ^{H4}	16,50
Hühnerfleischstücke in einer würzigen, aromatischen Currysoße	
37. Butter Chicken (Beliebt) ^{H4, G}	17,50
Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Tomaten-Butter-Sahnesoße mit aromatischen Gewürzen	
38. Chicken Tikka Masala ^{H4} 	17,50
Gegrilltes Hähnchenfilet in einer traditionellen würzigen Soße	
39. Chicken Korma ^{H4, G}	17,50
Hähnchenfleischstücke in einer milden Sahne und Cashewsoße	
40. Mango Chicken ^{H4, G}	17,50
Hähnchenbrustfilet in Mango-Sahnesoße	
41. Chicken Vindaloo ^{H4}  	17,50
Zarte Hähnchenstücke in einer intensiv scharf-würzigen Currysoße	
42. Chicken Jalfrazie ^{H4}	17,50
Hähnchenfleischstücke, in einer würzigen Soße mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
43. Chicken Palak ^{H4}	17,50
Hähnchenfleischstücke, gekocht in Spinat mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen	
44. Chili Chicken ^G 	17,90
knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer scharfen Ingwer-Knoblauch-Sojasoße	
45. Chicken Madras ^G  	17,90
Zarte Hähnchenstücke, gekocht in einer aromatischen Currysoße mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Lamm

48. Lamm Curry ^{H4}	18,00
Zarte Lammfleischstücke in einer würzigen aromatischen Currysoße	
49. Lamm Korma	18,50
Lammfleisch in einer milden Sahne und Cashewsoße	
50. Lamm Tikka Masala ^{H4} 🌶️	18,90
Lamm Tikka in einer traditionellen würzigen Soße	
51. Lamm Vindaloo ^{H4} 🌶️🌶️	18,50
Lammfleischstücke in einer intensiv scharf-würzigen Currysoße	
52. Lamm Chana Masala ^{H4}	18,90
Lammfleisch mit Kichererbsen in einer würzigen Currysoße	
53. Palak Ghosht ^{H4}	18,50
Lamm mit Spinat	
54. Lamm Jalfrezi ^{H4}	18,90
Lammfleischstücke in einer würzigen Soße mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	

Fisch

55. Fisch Curry ^{D, H4}	19,50
Fisch in einer würzigen aromatischen Currysoße	
56. Fisch Jalfrazie ^{H4}	20,00
Fisch in einer würzigen Soße mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
56(a). Fisch Mango ^{D, G, H4}	19,50
Fisch in Mango-Sahnesoße	
57. Prawn Curry ^{B, H4}	21,00
Black Tiger Garnelen in einer würzigen Currysoße	

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Vegetarisch/Vegan

58. Chana Masala 	15,50
Kichererbsen, Paprika, Zwiebeln in würziger Masalasoße	
59. Aloo Gobi Masala ^G 	15,50
Blumenkohl und Kartoffeln in einer würzigen Currysoße	
60. Aloo Palak ^G 	15,50
Spinat mit Kartoffeln, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	
61. Palak Paneer ^G	15,90
Indischer Käse in Spinat	
62. Paneer Makhni ^G	15,50
indischer Käse in Curry aus Butter, Tomaten und Cashewnüssen	
63. Paneer Tikka Masala (Beliebt) ^G 	15,90
gegrillter indischer Käse in würzigem Curry	
63a. Achari Paneer Tikka Masala ^G 	15,90
Gegrillter Paneer in einer säuerlichen, pikanten Tomatensoße	
64. Daal Makhni ^G	14,90
Schwarze Linsen in Curry mit Tomaten, Butter und Sahne	
65. Daal Tadka ^G 	14,90
Mungbohnen, rote Linsen gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Kümmel und Koriander	
66. Malai Kofta ^{M, A}	15,90
Gemüsebällchen aus Paneer, Kartoffeln in einer milden Cashewsoße	
67. Manchurian ^L 	15,90
Bällchen aus Blumenkohl, Paneer in einer Soja-Chillisoße	
68. Bhindi Masala 	16,50
Frische Okra gekocht mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen	
69. Chilli Paneer ^G 	15,90
knusprig gebratener Paneer mit Zwiebeln und Paprika in einer scharfen Ingwer-Knoblauch-Sojasoße	

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Reisgerichte

- 71. Vegetable Biryani** ^{H1, H4}  15,50
Basmatireis gebraten mit Gemüse, Cashewnüssen und feinen Gewürzen
- 72. Chicken Biryani** ^{H1} 17,50
Zarte Hähnchenstücke, gekocht in einer fein abgestimmten Mischung aus traditionellen Gewürzen
- 73. Lamm Biryani** ^{H1} 18,50
Lammfleisch gekocht in einer fein abgestimmten Mischung aus traditionellen Gewürzen

Brot

- 77. Tandoori Roti** ^{A1} 3,50
Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 78. Naan** ^{A1} 3,50
Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 79. Butter Naan** ^{A1, G} 4,00
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
- 80. Garlic Naan** ^{A1, G} 4,00
Fladenbrot mit Knoblauch und Koriander
- 81. Ginger Naan** ^{A1, G} 4,00
Fladenbrot mit Ingwer und Koriander
- 82. Cheese Garlic Naan** ^G 5,50
Fladenbrot gefüllt mit Käse, Knoblauch und Koriander
- 83. Peshwari Naan** ^G 5,50
Fladenbrot gefüllt mit Kokosraspeln, Rosinen und Cashews
- 84. Aloo Paratha** ^{A1, G} 4,50
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Koriander
- 85. Gobi Paratha** ^{A1, G} 4,50
Fladenbrot gefüllt mit Blumenkohl und Koriander

Schnitzel

95. Schnitzel Wiener Art ^{A1, C, G}	13,50
Hähnchenschnitzel mit Zitrone, Pommes Frites/Bratkartoffeln und Beilagen Salat	
96. Schnitzel Jäger Art ^{A1, C, G}	14,50
Hähnchenschnitzel mit Champignon-Sahne-Soße, Pommes Frites/Bratkartoffeln und Beilagen Salat	
97. Pfeffer Schnitzel ^{A1, C, G}	14,50
Hähnchenschnitzel mit Pfeffer-Rahmsoße, Pommes Frites/Bratkartoffeln und Beilagen Salat	
98. Paprika Schnitzel ^{A1, C, G}	14,50
Hähnchenschnitzel in Paprika-Rahmsoße, Pommes Frites/Bratkartoffeln und Beilagen Salat	

Beilagen

101. Raita	3,00
102. Jeera Rice	4,00
Basmati mit Kreuzkümmel.	
103. Pommes	4,00
104. Bratkartoffeln	4,00

Dessert

105. Namaste Spezial ^G	3,50
Vanilleeis mit Mango Püree	
106. Gajar ka Halwa ^G	4,90
Karottenpudding in Milch gekocht mit Kardamom und Kokosraspeln	
107. Gulab Jamun ^{A1, G}	5,50
Mehlbällchen warm serviert mit Vanilleeis	

Allergene: A-enthält glutenhaltiges Getreide, A1- enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),
A2- enthält Roggen, A5- Kichererbsenmehl, B-enthält Krebstiere, C- enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
D- enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, G- enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse,
H1- enthält Mandeln, H4- enthält Kaschunüsse.

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsstoff, 3- mit Nitritpökelsalz, 4- mit Phosphat,
5- mit Geschmacksverstärker, 6- mit Antioxidationsmittel, 7- mit Süßungsmittel, 9- geschwefelt, 10- geschwärzt,
11- enthält Koffein, 12- chininhaltig, 14- aus Fleischstücken zusammengefügt,
15- mit Taurin, 16- Krebsfleischimitat, 17- Säuerungsmittel, 18- mit Stabilisatoren

Indische Getränke

Mango Lassi	0,3l 4,50	Banane Lassi	0,3l 4,50
Kokos Lassi	0,3l 4,50	Salzig Lassi	0,3l 4,50

Alkoholfreie Getränke

Wasser 0,25l / 0,75l	3,00 / 7,20	Sprite 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20
Cola 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20	Bitter Lemon 0,25l	3,50
Cola Zero 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20	Ginger-Ale 0,25l	3,50
Fanta 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20	Indian Tonic Water 0,25l	3,50

Säfte

Apfelsaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20
Maracujasaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20
Orangensaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20
Johannisbeersaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20
Kirschsaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20
Traubensaft 0,2l / 0,4l	3,00 / 4,20

*Säfte sind auch als Schorle erhältlich

Warme Getränke

Espresso	2,80	Indischer Tee	3,50
Kaffee	3,20	Frische Minze Tee	4,00
Cappuccino	3,50	Frischer Ingwer Tee	4,00

Bier vom Fass

Pfungstädter Pils 0,3l / 0,5l	3,50/4,50
Pfungstädter Radler 0,3l / 0,5l	3,50/4,50
Pfungstädter Helles 0,3l / 0,5l	3,50/4,50
Pfungstädter Hefeweizen 0,3l / 0,5l	3,50/4,50
Pfungstädter Pils Alkoholfrei 0,3l	3,50
Pfungstädter Alkoholfreies Weizen 0,3l / 0,5l	3,50/4,50

Rotwein

Primitivo Puglia 0,2l	5,20
Montepulciano 0,2l	5,20
Merlot 0,2l	5,20

Weisswein

Riesling 0,2l trocken/halbtrocken	5,20	Pinot Grigio 0,2l	5,20
Grauburgunder 0,2l trocken	5,20	Chardonnay	5,20
		Rosé	5,20

Aperitif

Aperol Spritz	7,50	Martini Tonic	6,50
Lillet Wild Berry	7,50	HUGO	6,50