



Speisekarte

Restaurant Namaste Dingen

*Wir, die Familie Puri,
begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant
für Spezialitäten vom Himalaya.*

*Gern heißen wir Sie in unseren Räumlichkeiten willkommen,
um in ruhiger Atmosphäre zu speisen, bei einem kühlen Getränk
im grünen Biergarten zu verweilen oder
liefern für Ihre Feierlichkeit zu Ihnen nach Hause!*

*Probieren Sie die Köstlichkeiten der **nepalesischen, indischen und
tibetanischen Küche** und lassen Sie sich einen Abend lang von uns
mit aromatischen ayurvedischen Speisen verwöhnen!*

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 15:30 – 22:30 Uhr

Sonntag und Feiertage von 11:30 – 22:30 Uhr

Montags Ruhetag (außer an Feiertagen)



Alkoholische Getränke

Bier

501 Namaste Lager Bier	0,33 l	3,50 €
502 Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	2,90 €
503 Bitburger Pils vom Fass	0,4 l	3,50 €
504 Diebels Alt vom Fass	0,3 l	2,90 €
504 Diebels Alt vom Fass	0,4 l	3,50 €
505 Erdinger Weizen	0,5 l	4,20 €

Sekt

506 Freixenet Carta Nevada	0,2 Fl.	6,90 €
507 Freixenet Carta Nevada	0,75 Fl.	17,90 €
508 Henkell Trocken	0,2 Fl.	6,90 €
509 Henkell Trocken	0,75 Fl.	17,90 €
523 Aperol Spritz	0,25 l.	6,90 €

Kurz und gut

510 Malteser (40%)	2 cl	2,70 €
511 Fernet Branca (39%)	2 cl	2,70 €
512 Ramazotti (30%)	2 cl	2,70 €
513 Remy Martin (40%)	2 cl	3,70 €
517 Grappa (38%)	2 cl	2,70 €
517 Bambus-Schnaps (45%)	2 cl	2,90 €
518 Rosen-Schnaps (54%)	2 cl	2,90 €
519 Hirse-Schnaps (62%)	2 cl	2,90 €
520 Gurkhali Rum aus Nepal (42,8%)	2 cl	3,10 €
521 Jägermeister (35%)	2 cl	2,70 €
522 Bacardi (37,5%)	2 cl	2,70 €



Alkoholfreie Getränke

530 Erdinger Alkoholfrei	0,33 Fl.	3,10 €
531 Pils Alkoholfrei	0,33 Fl.	2,90 €
533 Feldschlösschen Malz	0,33 Fl.	2,90 €
535 Bionade Ingwer - Orange	0,33 Fl.	3,10 €
536 Bionade Holunder	0,33 Fl.	3,10 €
537 Coca Cola ^{1,2,3}	0,3 l.	3,00 €
538 Cola light ^{1,2,3,4,5}	0,3 l.	3,00 €
539 Fanta ^{1,2}	0,3 l.	3,00 €
540 Sprite ⁶	0,3 l.	3,00 €
584 Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	0,4 l.	3,50 €
541 Mineralwasser	0,25 Fl.	2,50 €
542 Mineralwasser groß	0,75 Fl.	5,50 €
543 Stilles Mineralwasser	0,25 Fl.	2,50 €
544 Stilles Mineralwasser groß	0,75 Fl.	5,50 €
545 Bitter Lemon ⁸	0,2 Fl.	2,70 €
545 Ginger Ale ¹	0,2 Fl.	2,70 €
547 Apfelschorle	0,3 l.	3,00 €
548 Apfelsaft	0,3 l.	3,30 €
549 Orangensaft	0,3 l.	3,30 €
580 Mango Lassi	0,3 l.	5,50 €
581 Bananen Lassi	0,3 l.	5,50 €
582 Joghurt Lassi	0,3 l.	5,50 €

1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. koffeinhaltig 4. mit Süßungsmittel
5. enthält eine Phenylalaninquelle 6. mit Konservierungsstoff 8. chininhaltig



Zum Wohl. Die Pfalz

Rotweine⁹

551 Portugieser Dornfelder	0,25 l	5,70 €
552 Glas Portugieser Dornfelder	0,1 l	2,90 €
553 Spätburgunder trocken	0,25 l	5,90 €
554 Glas Spätburgunder	0,1 l	3,30 €

Weißweine⁹

561 Weißburgunder trocken	0,25 l	5,70 €
562 Glas Weißburgunder	0,1 l	2,90 €
563 Silvaner halbtrocken	0,25 l	5,70 €
564 Glas Silvaner	0,1 l	2,90 €
571 Dornfelder Rosé	0,25 l	5,70 €
572 Glas Dornfelder Rosé	0,1 l	2,90 €
575 Grauburgunder	0,25 l	5,70 €
576 Glas Grauburgunder	0,1 l	2,90 €






Heißgetränke

(Segafredo Zanetti, Eilles Tee, Bio-Milch)

601 Kaffee Creme ³	2,90 €
602 Cappuccino ^{3,5}	3,50 €
603 Milchkaffee ^{3,5}	3,50 €
604 Latte Macchiato ^{3,5}	3,90 €
605 Espresso ³	2,50 €
606 Heiße Schokolade ⁵	3,50 €
607 Chociatto ^{3,5}	3,90 €
610 Kännchen Schwarzer Tee Darjeeling ³	4,60 €
611 Kännchen Sommerbeeren - Früchtetee	4,60 €
612 Kännchen Grüner Tee	4,60 €
613 Kännchen ayurvedischer Kräutertee	4,60 €
614 Kännchen Jasmintee	4,60 €
620 Tasse Nepal Gewürztee mit Milch & Zucker (Chai) ^{3,5}	3,50 €
657 Tasse Winzer - Glühwein aus der Pfalz ⁹	4,90 €



Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 4 | Springroll ^{1,4} 
Frühlingsrolle mit Hühnchenfleisch, Gemüse und Kräutern | 4,90 € |
| 5 | Veggie Rollen ¹
Vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Soße | 4,90 € |
| 6 | Samosa ¹
Kleine vegetarische Taschen mit Kartoffeln und Erbsen | 4,90 € |
| 7 | Pakauda ^{1,3} 
Knusprige Kartoffel-Kräuter-Bratlinge mit roten Zwiebeln, serviert mit Tomaten-Chutney | 5,90 € |
| 9 | Paneer Pakauda ^{1,3,5}
Selbst hergestellter Käse, in Kichererbsenmehl gebacken | 5,90 € |
| 10 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{1,3,5} für 2 Pers.
Vegetarische Vorspeisenplatte nach Art des Hauses | 11,90 € |
| 11 | Namaste Spezialplatte ^{1,3,5} für 4 Pers.
Vielseitige Vorspeisenplatte (vegetarisch) nach Art des Hauses | 19,90 € |
| 25 | Papadam 
3 knusprig-dünne Brote aus Linsenmehl, mit Kreuzkümmel | 2,90 € |

Liebe Gäste,

wir verwenden in unserer Küche eine Vielzahl an ayurvedischen Kräutern und Gewürzen, die in alter Tradition schon seit Jahrhunderten in Nepal und Indien als Gewürz- und Heilmittel eingesetzt werden.

Wir kochen stets mit sorgfältig ausgewählten, frischen Zutaten.
 Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Wir bitten um Verständnis, wenn es dadurch zu unvermeidlichen Wartezeiten kommt.

Genießen Sie die ayurvedische Kochkunst.....

 Gerichte auch vegan möglich



Schmackhafte Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 21 | Grundruk Suppe ⁸ | 5,90 € |
| | Mit Hühnerfleisch, Tomaten und typisch nepalesisch getrocknetem Gemüse | |
| 22 | Tofu Suppe  | 5,90 € |
| | Mit verschiedenen Gemüsesorten und Tofu-Streifen | |
| 23 | Himalaya Suppe | 5,90 € |
| | Mit Bambus, Hühnerfleisch, Champions und Möhren | |
| 26 | Lufthansa Suppe  | 6,90 € |
| | Entenfleisch und Gemüse in roter Curry-Kokos-Cremesuppe | |
| 27 | MoMo Suppe ⁸ | 5,90 € |
| | Mit Fleisch gefüllte Teigtaschen in feiner Hühner-Suppe | |
| 28 | Garnelen Suppe ²  | 6,90 € |
| | Black-Tiger-Garnelen und Gemüse in roter Curry-Kokos-Cremesuppe | |
| 29 | Veggie Suppe ⁸ | 5,90 € |
| | Vegetarische MoMos in Gemüse-Kräuter-Suppe | |

Knackige Salate mit Oliven-Balsamico-Dressing

- | | | |
|-------|--|---------------|
| 31 | Gemischter Salat  | 6,90 € |
| | Verschiedene Salatsorten der Saison | |
| 34 | Chicken Tikka Salat ⁷ | 9,90 € |
| | Gemischter Salat mit gegrillten marinierten Hühnerfilets | |
| 35/36 | Buff/Lamm Tikka Salat ⁷ | 11,90/12,90 € |
| | Gemischter Salat mit gegrilltem mariniertem Rind-/Lammfleisch | |
| 37 | Paneer Tikka Salat ⁷ | 9,90 € |
| | Gegrillter selbstgemachter Käse mit Tikka Masala auf gemischem Salat | |
| 38 | Garnelen Salat ^{2,7} | 12,90 € |
| | Verschiedene Salatsorten mit gegrillten marinierten Black-Tiger-Garnelen | |



Nepali Curry und mehr...

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Nariwal Chicken ⁵
Gebratene Hühnerfilets mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | 15,90 € |
| 43 | Chicken Hariyali ⁵
Gebratene Hühnerfilets mit Spinat und Kräutern in cremiger Curry-Soße | 15,90 € |
| 44 | Gurkhali Bhale 
Gegrillte Hühnerbrust mit Bambus, Champignons und Paprika in Kinema-Curry | 15,90 € |
| 45 | Rato Bhale 
Gegrillte Hühnerbrust mit Gemüse in roter Curry-Soße | 15,90 € |
| 46 | Chicken Chili 
Gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Tomaten und Bambus in Zwiebel-Tomaten-Chili | 15,90 € |
| 47 | Chicken Timbur/Chop Suey ⁴ 
Gebratene Hühnerfilets mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Wildpfeffer | 15,90 € |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4} /gebratene Reissnudeln ⁴ /gebratener Reis	3,90 €
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	3,90 €

 Gerichte auch vegan möglich



Nepali Curry und mehr...

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Buff Nariwal ^{5,7}
Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | 17,90 € |
| 63 | Buff Hariyali ^{5,7}
Gebratenes Rindfleisch mit Spinat und Kräutern in cremiger Curry-Soße | 17,90 € |
| 64 | Gurkhali Buff ⁷ 
Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Champignons und Paprika in Kinema-Curry | 17,90 € |
| 66 | Buff Chili ⁷ 
Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Tomaten und Bambus in Zwiebel-Tomaten-Chili | 17,90 € |
| 67 | Buff Timbur ^{4,7} 
Gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Wildpfeffer | 17,90 € |
| 71 | Lamm Nariwal ^{5,7}
Gebratenes Lammkeulenfleisch mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | 18,90 € |
| 74 | Gurkhali Lamm ⁷ 
Gebratenes Lammkeulenfleisch mit Bambus, Champignons und Paprika in Kinema-Curry | 18,90 € |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4}/gebratene Reismudeln ⁴/gebratener Reis 3,90 €
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch 3,90 €



Nepali Curry und mehr...

- | | | |
|----|--|---------|
| 77 | Bheda Himali ^{4,7} 
Gebratenes Lammkeulenfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Wildpfeffer | 18,90 € |
| 81 | Nariwal Garnelen ^{2,5}
Black-Tiger-Garnelen mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | 19,90 € |
| 85 | Rato Machhali ² 
Black-Tiger-Garnelen mit Gemüse in roter Curry-Soße | 19,90 € |
| 87 | Himali Machha ^{2,4} 
Black-Tiger-Garnelen mit Sojasprossen, Paprika, Bambus, und Wildpfeffer | 19,90 € |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4} /gebratene Reissnudeln ⁴ /gebratener Reis	3,90 €
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	3,90 €

Liebe Gäste,

wir verwenden in unserer Küche eine Vielzahl an ayurvedischen Kräutern und Gewürzen, die in alter Tradition schon seit Jahrhunderten in Nepal und Indien als Gewürz- und Heilmittel eingesetzt werden.

Wir kochen stets mit sorgfältig ausgewählten, frischen Zutaten.
 Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Wir bitten um Verständnis, wenn es dadurch zu unvermeidlichen Wartezeiten kommt.

Genießen Sie die ayurvedische Kochkunst.....



MoMo und Chow Mien

MoMos – gefüllte Teigtaschen – sind eine typische Spezialität aus Tibet, die sich auch in Nepal großer Beliebtheit erfreut

- | | | |
|-----|---|---------|
| 101 | MoMo Kathmandu ¹
Gedämpfte MoMos mit Hühnerfleisch-Gemüse-Füllung
dazu ayurvedisches Kräuter-Chutney und Salat | 15,90 € |
| 102 | Grilled MoMo ¹
Gegrillte MoMos mit Hühnerfleisch-Gemüse-Füllung
dazu ayurvedisches Kräuter-Chutney und Salat | 16,90 € |
| 104 | Chili MoMo ¹ 
Gegrillte MoMos mit Salat und Tomaten-Chili-Soße | 17,90 € |
| 105 | Veggie MoMos ¹
Gegrillte vegetarische MoMos mit Gemüse und Käse
dazu ayurvedisches Kräuter-Chutney und Salat | 15,90 € |
| 141 | Chicken Chow Mien ^{1,3,4}
Gebratene Nudeln mit Hühnerfilets, Eiern, Gemüse
und ayurvedischen Kräutern | 15,90 € |
| 142 | Spezial Chow Mien ^{1,3,4} 
Gebratene Nudeln mit Eiern, Gemüse, Hühner-,
Rind- und Lammfleisch | 18,90 € |
| 143 | Namaste Spezial ^{3,4} 
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfilets, Garnelen,
Eiern, Kräutern und Gemüse | 16,90 € |
| 145 | Gurkhalí Chow Mien ^{1,3,4} 
Gebratene Nudeln mit Hühnerfilets, Garnelen, Gemüse,
Eiern und Curry | 16,90 € |



Vegetarische Köstlichkeiten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Navaratan Curry ^{5,6} | 14,90 € |
| | Verschiedene frische Gemüsesorten mit Nüssen und Kräutern in hauseigener Navaratan-Curry-Soße | |
| 121 | Dal Bhat Tarkari ^{5,6} (Unser Nationalgericht) | 16,90 € |
| | Gebratene Curry-Gemüse, Linsensuppe, Chutney würzige Kokos-Joghurt-Creme zum Nachtisch | |
| 122 | Mashyoura ⁴ | 14,90 € |
| | Typisch nepalesisches Tofu mit Gemüse und Pilzen in Kinema-Curry | |
| 123 | Timbur Tofu ⁴ | 14,90 € |
| | Gebratene Tofu-Streifen, Sojasprossen und Gemüse mit aromatischem Wildpfeffer | |
| 127 | Saag Paneer ⁵ | 15,90 € |
| | Blattspinat mit selbst hergestelltem Käse in cremiger Curry-Soße | |
| 128 | Reisnudeln ^{3,4} | 13,90 € |
| | Gebratene Reisnudeln mit Eiern und frischen Gemüsesorten | |
| 129 | Veggie Nudeln ^{1,3,4} | 13,90 € |
| | Gebratene Nudeln mit Eiern und frischen Gemüsesorten | |
| 130 | Vegetarische Kofta ^{1,3,5,6} | 15,90 € |
| | Gefüllte Gemüsebällchen mit Käse, Kräutern und Nüssen in pikanter Curry-Soße | |

Alle Gerichte (bis auf 128/129) werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4}/gebratene Reisnudeln ⁴/gebratener Reis 3,90 €
 Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch 3,90 €



Gerichte auch vegan möglich



Eine besondere Spezialität unseres Hauses sind nepalesische Gerichte,
die wir im Wok zubereiten und Ihnen auf einer **Heißen Platte** servieren.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 161 | Bhale Spezial ⁴  | 16,90 € |
| | Gegrillte Hühnerspieße auf frischem Gemüse
mit ayurvedischen Gewürzen und Tomaten-Ingwer-Chili | |
| 162 | Lamm Vinadaloo ^{5,7}  | 18,90 € |
| | Gebratenes Lammkeulenfleisch mit Kartoffeln und roten Zwiebeln
in Joghurt-Curry-Soße | |
| 163 | Kukhura Vindaloo ⁵  | 15,90 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Kartoffeln und roten Zwiebeln
in Joghurt-Curry-Soße | |
| 166 | Buff Vindaloo ^{5,7}  | 17,90 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und roten Zwiebeln
in Joghurt-Curry-Soße | |

Knusprige Ente / Hähnchen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 171 | Knusprige Ente ^{1,4} | 15,90 € |
| | mit frischem Gemüse und süß-saurer Soße | |
| 172 | Rasa Has ^{1,3,4}  | 18,90 € |
| | Knusprige Ente auf gebratenen Reismudeln, Shangri-La Soße | |
| 181 | Knuspriges Hähnchen ^{1,4} | 14,90 € |
| | mit frischem Gemüse und süß-saurer Soße | |
| 182 | Rasa Bhale ^{1,3,4}  | 17,90 € |
| | Knusprige Hähnchenbrust auf gebratenen Reismudeln, Shangri-La Soße | |
| 218 | Lung Fung Ente ^{1,2,4} | 18,90 € |
| | Knusprige Ente & 1 Garnelenspieß auf gebratenem Gemüse, Shangri-La Soße | |
| 219 | Lung Fung Hähnchen ^{1,2,4} | 17,90 € |
| | Knusprige Hähnchenbrust & 1 Garnelenspieß, Gemüse, Shangri-La Soße | |

Shangri-La ist das nepalesische Paradies – die Soße ist süß-scharf!!



Biryani – indisches Festtagsgericht

Biryani ist eines der aufwendigsten Gerichte der indischen Küche.

Hauptbestandteil ist geschmackvoll gewürzter Reis,
dem Gemüse, Nüsse und Rosinen hinzugefügt werden.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 401 | Chicken Biryani ^{5,6} | 15,90 € |
| | Gebratener Reis mit Hühnerfilets, Cashew-Kernen, Rosinen, frischem Gemüse und ayurvedischen Gewürzen | |
| 402 | Lamm Biryani ^{5,6,7} | 18,90 € |
| | Gebratener Reis mit Lammkeulenfleisch, Cashew-Kernen, Rosinen, frischem Gemüse und ayurvedischen Gewürzen | |
| 403 | Buff Biryani ^{5,6,7} | 17,90 € |
| | Gebratener Reis mit Rindfleisch, Cashew-Kernen, Rosinen, frischem Gemüse und ayurvedischen Gewürzen | |
| 404 | Spezial Biryani ^{5,6,7} | 18,90 € |
| | Gebratener Reis mit Hühner-, Rind- und Lammfleisch, Cashew-Kernen, Rosinen, frischem Gemüse und ayurvedischen Gewürzen | |
| 405 | Tiger Biryani ^{2,5,6} | 19,90 € |
| | Gebratener Reis mit Black-Tiger-Garnelen, Cashew-Kernen, Rosinen, frischem Gemüse und ayurvedischen Gewürzen | |
| 406 | Veg. Biryani ^{5,6,7} | 14,90 € |
| | Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsesorten, Cashew-Kernen, Rosinen und ayurvedischen Gewürzen | |

Alle Biryanis werden mit gelber Curry-Soße serviert!



Gericht auch vegan möglich



Masala – hauseigene Gewürzmischung

Masala ist eine Gewürzmischung zur Zubereitung indischer Currys.

Jede indische Hausfrau hat ihr eigenes Masala-Geheimrezept. Wir natürlich auch!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 411 | Chicken Masala ⁵ | 15,90 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl | |
| 412 | Lamm Masala ^{5,7} | 18,90 € |
| | Gebratenes Lammkeulenfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl | |
| 413 | Buff Masala ^{5,7} | 17,90 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl | |
| 414 | Spezial Masala ^{5,7} | 18,90 € |
| | Gebratenes Hühner-, Rind- und Lammkeulenfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala | |
| 415 | Tiger Masala ^{2,5,7} | 19,90 € |
| | Knackige gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala | |

Indische Currys

Mit cremiger Cashew-Kerne-Paste, Zwiebeln und hauseigener Gewürzmischung

- | | | |
|-----|---|---------|
| 421 | Chicken Curry ^{5,6} | 15,90 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Zucchini und Broccoli | |
| 423 | Lamm Curry ^{5,6,7} | 18,90 € |
| | Zartes Lammragout mit Paprika, Zucchini und Broccoli | |
| 424 | Buff Curry ^{5,6,7} | 17,90 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Broccoli | |
| 425 | Tiger Curry ^{2,5,6,7} | 19,90 € |
| | Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika, Zucchini und Broccoli | |
| 426 | Spezial Curry ^{5,6,7} | 18,90 € |
| | Gebratenes Hühnchen-, Rind- und Lammfleisch mit Paprika, Zucchini und Broccoli in cremiger Curry-Soße | |



- 431 **Butter Chicken** ^{5,6} 16,90 €
 Gebratene Hühnerfilets mit Paprika und Prinzessbohnen
 in hausgener Cashew-Curry-Soße
- 437 **Butter Garnelen** ^{2,5,6} 19,90 €
 Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika und Prinzessbohnen
 in hausgener Cashew-Curry-Soße

Junioren / Senioren Teller / ½ Portion

(unter 12 oder über 70 Jahre)

- 301 **Chicken Curry** ^{5,6} mit Reis 10,90 €
- 302 **Chicken Masala** ⁵ mit Reis 10,90 €
- 304 **Crispy Chicken** ^{1,3} mit Reis und süß-saurer Soße 12,90 €
- 305 **Knusprige Ente** ^{1,4} mit Reis und süß-saurer Soße 11,90 €
- 306 **Knuspriges Hähnchen** ^{1,4} mit Reis und süß-saurer Soße 10,90 €

Alle Gerichte werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4}/gebratene Reismudeln ⁴/gebratener Reis 3,90 €
 Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch 3,90 €

Desserts / Nachspeisen

- 251 **Geb. Banane** ^{1,5} mit Vanilleeis und Honig 4,90 €
 auf Wunsch auch mit Schoko- oder Erdbeer-Eis
- 252 **Geb. Ananas** ^{1,5} mit Vanilleeis und Honig 4,90 €
 auf Wunsch auch mit Schoko- oder Erdbeer-Eis
- 254 **Shikarni** ^{5,6} würzige Kokos-Joghurt-Creme 4,90 €
- 255 **Exotische Mango-Creme** ⁵ 5,90 €
- 256 **Kugel Eis** ⁵ Vanille, Schoko oder Erdbeer 2,50 €