



Speisekarte Restaurant Namaste in Dingden

***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!

Unsere Öffnungszeiten sind

Dienstag bis Samstag 15:30 – 22:30 Uhr

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

Montags geschlossen



Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 4 | Springroll ^{1,4}
Frühlingsrolle mit Fleisch, Gemüse und Kräutern | 3,90 € |
| 5 | Veggie Rollen ¹
Vegetarische Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße | 3,90 € |
| 7 | Pakauda ^{1,3}
Knusprige Kartoffel-Kräuter-Bratlinge mit roten Zwiebeln
in Kichererbsenmehl gebacken, serviert mit Tomaten-Chutney | 5,50 € |
| 9 | PaneerPakauda ^{1,3,5}
Selbst hergestellter Frischkäse, paniert mit Kichererbsenmehl | 6,10 € |
| 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 € |

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.....

1.Glutenhaltiges Getreide 3.Eier 4. Soya 5. Milchprodukte



Knackige Salate

(alle Salate werden mit Oliven-Balsam-Creme zubereitet)

- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | Gemischter Salat | 6,90 € |
| | Verschiedene Salatsorten der Saison | |
| 34 | Chicken-Tikka-Salat⁷ | 9,90 € |
| | Salat mit Tomaten, Gurken und gegrillten Hähnchen-Filets
in Tikka-Marinade | |
| 37 | Paneer-Tikka-Salat⁷ | 9,90 € |
| | Frischkäse gegrillt mit Tikka-Masala auf gemischtem Salat | |
| 38 | Garnelen Salat⁷ | 11,90 € |
| | verschiedene Salatsorten mit gegrillten Black-Tiger-Garnelen | |
| | ✚ Lamm-Tikka Salat⁷ | 10,90 € |
| | verschiedene Salatsorten und gegrillten Lammkeulenfleisch
in Tikka-Marinade | |
| | ✚ Buff-Tikka Salat⁷ | 10,90 € |
| | verschiedene Salatsorten und gegrillten Rindfleisch
in Tikka-Marinade | |

7. Senf



Schmackhafte Suppen

- 21 Gundruk Suppe⁸ 4,90 €
mit Hühnerfleisch, Tomaten, roten Zwiebeln und typisch nepalesisch
getrocknetem Gemüse
- 23 Himalaya Suppe 4,90 €
mit Bambus, Hühnerfleisch, Champignons und Möhren
- 26 Lufthansa Suppe scharf!! 5,90 €
mit Entenfleisch und Gemüse in roter Curry-Kokos-Cremesuppe
- 27 MoMo Suppe⁸ 5,90 €
gefüllte Teigtaschen mit Fleisch, Gemüse und Kräutern, scharf!
- 28 Garnelen Suppe scharf!! 6,90 €
mit Black-Tiger-Garnelen und Gemüse in roter Curry-Kokos-Cremesuppe
- 29 Veggie Suppe⁸ 5,90 €
vegetarische MoMos, gefüllt mit Frischkäse, Kräutern und Gemüse

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.....

8. Sesamsamen/-öl



Nepali Curry und mehr....

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

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert.

Als Beilage (statt Reis) berechnen wir einen Zuschlag von 2,90 € für gebratene Nudeln und 3,90€ für Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch.

4. Soya 5. Milchprodukte



Nepali Curry und mehr....

- | | | |
|----|--|---------|
| 61 | BuffNariwal ^{5,7}
Gebratene Rinderfilets mit Broccoli, Paprika
und Kartoffeln In Kokos-Curry, mild | 17,90 € |
| 63 | BuffHariyali ^{5,7}
Gebratenes Rindfleisch mit Spinat
und Kräutern in cremiger Curry-Soße, mild | 17,90 € |
| 64 | Gurkhali-Buff ⁷
Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Champignons
und Paprika in Kinema-Curry, scharf | 17,90 € |
| 66 | Buff-Chili ⁷
Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Tomaten
Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chili, sehr scharf | 17,90 € |
| 67 | BuffTimbur ^{4,7}
Gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, Paprika
und Wildpfeffer, scharf | 17,90 € |
| 71 | Lamm-Nariwal ^{5,7}
Gebratenes Lammkeulenfleisch mit Broccoli,
Paprika und Kartoffeln In Kokos-Curry, mild | 18,90 € |
| 74 | Gurkhali-Lamm ⁷
Gebratenes Lammkeulenfleisch mit Bambus, Champignons
und Paprika in Kinema-Curry, scharf | 18,90 € |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert.

Als Beilage (statt Reis) berechnen wir einen Zuschlag von

2,90 € für gebratene Nudeln und 3,90€ für Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch.

4. Soya 5. Milchprodukte 7. Senf



Nepali Curry und mehr....

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

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.....

2.Krebstiere/Garnelen 4. Soya 5. Milchprodukte 7. Senf



MoMo und Chow-Mien

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

101 MoMoKathmandu¹ 15,90 €

Gedämpfte MoMos mit Hühnerfleisch-Gemüse-Kräuter-Füllung
dazu ayurvedisches Kräuter-Chutney und Salat

104 Chili MoMo¹ 16,90 €

Gegrillte MoMos mit Salat und Tomaten-Chili-Soße, sehr scharf

105 VeggieMoMo¹ 15,90 €

Gegrillte vegetarische MoMos gefüllt mit Frischkäse und Gemüse
dazu ayurvedisches Kräuter-Chutney

141 Chicken Chow-Mien^{1,3,4} 15,90 €

Gebratene Nudeln mit Hühnerfilets, Eiern, Gemüse
und ayurvedischen Kräutern

143 Namaste Spezial^{3,4} 16,90 €

Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfilets, Garnelen,
Eiern, Kräutern und Gemüse scharf

145 Gurkhalí Chow-Mien^{1,3,4} 16,90 €

Gebratene Nudeln mit Hühnerfilets, Garnelen,
Gemüse, Eiern und Curry, scharf

1. Glutenhaltiges Getreide 3. Eier 4. Soya



Vegetarische Köstlichkeiten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Navaratan Curry ^{5,6} | 14,90 € |
| | verschiedene frische Gemüsesorten mit Nüssen
in hauseigener Navaratan-Curry-Soße | |
| 121 | Daal Bhat Tarkaari ^{5,6} (Unser Nationalgericht) | 15,90 € |
| | Gebratene Curry-Gemüse, Linsensuppe, Chutney
und würzige Kokos-Joghurt-Creme zum Nachtisch | |
| 122 | Mashyouraa ⁴ | 14,90 € |
| | Typisch nepalesisches ToFu und Pilze in Kinema-Curry, leicht scharf | |
| 123 | Timbur Tofu ⁴ | 14,90 € |
| | Gebratenes ToFu, Sojabohnen und Gemüse mit scharfem Wild-Pfeffer | |
| 127 | Saag Paneer ⁵ | 15,90 € |
| | Blattspinat mit selbst hergestelltem Frischkäse
in cremiger Soße | |
| 128 | Reisnudeln ^{3,4} | 13,90 € |
| | Gebratene Reisnudeln mit Eiern und frischen Gemüsesorten | |
| 130 | Vegetarischer Kofta ^{1,3,5,6} | 14,90 € |
| | Gefüllte Gemüsebällchen mit Käse, Kräutern und Nüssen
in pikanter Curry-Soße | |

Alle Gerichte außer 128 werden mit Jasmin-Reis serviert.

Als Beilage (statt Reis) berechnen wir einen Zuschlag von

2,90 € für gebratene Nudeln und 3,90€ für Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch.

1. Glutenhaltiges Getreide 3. Eier 4. Soya 5. Milchprodukte

6. Schalenfrüchte/Chshewkerne



Eine besondere Spezialität unseres Hauses sind nepalesische Gerichte,
die wir im Wok zubereiten und Ihnen auf einer

Heißen Platte servieren.

161 **Bhale Spezial⁴** 15,90 €

Gegrillte Hühnerspieße auf frischem Gemüse,
mit ayurvedischen Gewürzen und Tomaten-Ingwer-Chili, scharf

162 **Lamm Vindaloo^{5,7}** 18,90 €

Gebratenes Lammkeulenfleisch und Kartoffeln
mit Joghurt-Curry-Soße, mild

163 **Kukhura Vindaloo⁵** 15,90 €

Gebratene Hühnerfilets und Kartoffeln
mit Joghurt-Curry-Soße, scharf

166 **Buff Vindaloo^{5,7}** 17,90 €

Gebratenes Rindfleisch und Kartoffeln
mit Joghurt-Curry-Soße, mild

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.....

4. Soya 5. Milchprodukte 7. Senf



Knusprige Ente / Hähnchen

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

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert.

Als Beilage (statt Reis) berechnen wir einen Zuschlag von
2,90 € für gebratene Nudeln und 3,90€ für Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch.

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere/Garnelen 3. Eier 4. Soja



Biryani - indisches Festtagsgericht

Biryani ist eines der aufwendigsten Gerichte der indischen Küche.
Hauptbestandteil ist geschmackvoll gewürzter Reis, dem Gemüse,
Nüsse und Rosinen zugefügt werden.

401 Chicken Biryani^{5,6} 15,90 €

Gebatener Reis mit Hühnerfilets, Cashew-Kernen, Rosinen,
frischem Gemüse und ayurvedischen Kräutern/Gewürzen

403 Buff Biryani^{5,6,7} 17,90 €

Gebatener Reis mit Rindfleisch, Cashew-Kernen, Rosinen
frischem Gemüse und ayurvedischen Kräutern/Gewürzen

404 Spezial-Biryani^{5,6,7} 18,90 €

Gebatener Reis mit Hühner-, Rind- und Lammfleisch, Cashew-Kernen,
Rosinen, frischem Gemüse und ayurvedischen Kräutern/Gewürzen

405 Tiger-Biryani^{2,5,6} 19,90 €

Gebatener Reis mit Black-Tiger-Garnelen, Cashew-Kernen,
Rosinen, frischem Gemüse und ayurvedischen Kräutern/Gewürzen

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.....

2.Krebstiere/Garnelen 5. Milchprodukte 6.Schalenfrüchte/Chshewkerne 7. Senf



Masala - hauseigene Gewürzmischung

Masala ist die Bezeichnung einer Gewürzmischung zur Zubereitung indischer Currys. Jede indische Hausfrau hat ihr eigenes Masala-Geheimrezept.

Wir natürlich auch!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 411 | ChickenMasala ⁵ | 15,90 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala | |
| 412 | Lamm Masala ^{5,7} | 18,90 € |
| | Gebrautes Lammkeulenfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala | |
| 413 | BuffMasala ^{5,7} | 17,90 € |
| | Mariniertes gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala | |
| 414 | Spezial Masala ^{5,7} | 18,90 € |
| | Mariniertes 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 | |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert.

Als Beilage (statt Reis) berechnen wir einen Zuschlag von
2,90 € für gebratene Nudeln und 3,90€ für Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch.

2.Krebstiere/Garnelen 5.Milchprodukte 7.Senf



Indische Currys

mit Curry-Soße aus Zwiebeln, Cashew-Kerne-Paste und hauseigener Gewürz-Mischung

421 Chicken Curry^{5,6} 15,90 €

Marinierte gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Zucchini und Broccoli in cremiger Curry-Soße

423 Lamm Curry^{5,6,7} 18,90 €

Mariniertes gebratenes Lammragout mit Paprika, Zucchini und Broccoli in cremiger Curry-Soße

424 Buff Curry^{5,6,7} 17,90 €

Mariniertes gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Broccoli in cremiger Curry-Soße

425 Tiger-Curry^{2,5,6,7} 19,90 €

Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika, Zucchini und Broccoli in cremig-pikanter Curry-Soße

426 Spezial Curry^{5,6,7} 18,90 €

Mariniertes gebratenes Hühnchen-, Rind- und Lammkeulenfleisch mit Paprika, Zucchini und Broccoli in cremig-pikanter Curry-Soße

431 Butter Chicken^{5,6} 15,90 €

Gebratene Hühnerfilets mit Paprika und Prinzessbohnen in hauseigener Cashew-Curry-Soße

437 Butter Garnelen^{2,5,6} 19,90 €

Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika und Prinzessbohnen in hauseigener Cashew-Curry-Soße

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert.

Als Beilage (statt Reis) berechnen wir einen Zuschlag von

2,90 € für gebratene Nudeln und 3,90€ für Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch.

2.Krebstiere/Garnelen 5. Milchprodukte 6. Schalenfrüchte/Chshewkerne 7. Senf



Junioren / Senioren Teller (unter 12 und 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 | 10,90 € |
| 305 | Knusprige Ente ^{1,4} | mit Reis und süß-saurer Soße | 11,90 € |
| 306 | Butterfly Chicken ^{1,4} | mit Reis | 10,90 € |

Desserts / Nachspeisen

- | | | | |
|-----|--------------------------------------|--|--------|
| 251 | Geb. Banane ^{1,5} | mit Vanilleeis und Honig
Auch mit Schokoladeneis oder Erdbeereis möglich! | 4,90 € |
| 252 | Geb. Ananas ^{1,5} | mit Vanilleeis und Honig
Auch mit Schokoladeneis oder Erdbeereis möglich! | 4,90 € |
| 254 | Shikarni ^{5,6} | würzige Kokos-Joghurt-Creme | 4,90 € |
| 255 | Exotische Mango-Creme ^{5,6} | | 5,90 € |

1. Glutenhaltiges Getreide 3. Eier 4. Soja 5. Milchprodukte 6. Schalenfrüchte/Chshewkerne



Alkoholische Getränke

Biere

501 Namaste Lager Bier	0,33 l	3,20 €
502 Pils vom Fass	0,30 l	2,70 €
503 Pils vom Fass	0,40 l	3,50 €
504 Diebels Alt vom Fass	0,30 l	2,70 €
505 Erdinger Weizen	0,50 l	4,00 €

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 €
515 Grappa (38%)	2 cl	2,70 €
517 Bamboo-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 €
❖ Jägermeister (35%)	2 cl	2,70 €
❖ Bacardi (37,5%)	2 cl	2,70 €
✚ Sekt - Freixenet Carta Nevada	0,2 Fl.	5,90 €
✚ Sekt - Henkell Trocken	0,2 Fl.	5,90 €



Alkoholfreie Getränke

530	Erdinger Alkoholfrei	0,33 Fl.	2,90 €
531	Pils Alkoholfrei	0,33 Fl.	2,70 €
533	Feldschlösschen Malz	0,33 Fl.	2,70 €
535	Bionade Ingwer-Orange	0,33 Fl.	2,90 €
536	Bionade Holunder	0,33 Fl.	2,90 €
537	Coca Cola ^{1,2,3}	0,30 l.	3,00 €
538	Coca Cola light ^{1,2,3,4,5}	0,30 l.	3,00 €
539	Fanta ^{1,2}	0,30 l.	3,00 €
540	Sprite ⁶	0,30 l.	3,00 €
	Apfelschorle	0,30 l.	3,00 €
541	Mineralwasser	0,25 Fl.	2,00 €
542	Mineralwasser	0,75 Fl.	5,20 €
543	Stilles Mineralwasser	0,25 Fl.	2,00 €
545	Bitter Lemon ⁸	0,20 Fl.	2,50 €
545	Ginger Ale ¹	0,20 Fl.	2,50 €
548	Apfelsaft	0,30 Fl.	3,30 €
549	Orangensaft	0,30 Fl.	3,30 €
550	Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	0,20 l.	2,20 €
		0,40 l.	3,50 €
	🌈 Mango Lassi	0,30 l.	4,30 €
	🌈 Banane Lassi	0,30 l.	4,30 €

1mit Farbstoff 2mit Antioxidationsmittel 3koffeinhaltig 4mit Süßungsmittel 5enthält einePhenylalaninquelle
6mit Konservierungsstoff 8chininhaltig



Zum Wohl. Die Pfalz

Weine

Rotweine

551 Portugieser Dornfelder	0,25 l	5,70 €
552 Glas Portugieser Dornfelder	0,10 l	2,90 €
553 Spätburgunder trocken	0,25 l	5,90 €
554 Glas Spätburgunder	0,10 l	3,30 €

Weißweine

561 Weißburgunder trocken	0,25 l	5,70 €
562 Glas Weißburgunder	0,10 l	2,90 €
563 Scheurebe Rivaner halbtrocken	0,25 l	5,70 €
564 Glas Scheurebe Rivaner	0,10 l	2,90 €
571 Dornfelder Rosé	0,25 l	5,70 €
572 Glas Dornfelder Rosé	0,10 l	2,90 €
575 Grauburgunder	0,25 l	5,70 €
576 Glas Grauburgunder	0,10 l	2,90 €

enthält Sulfite



Heißgetränke (Segafredo Zanetti, Eilles Tee, Bio-Milch)

601 Kaffee Creme ₃	2,80 €
602 Cappuccino ₃	3,20 €
603 Milchkaffee ₃	3,20 €
604 Latte Macchiato ₃	3,60 €
605 Espresso ₃	2,40 €
606 Heiße Schokolade	3,20 €
607 Chociatto ₃	3,80 €
610 Kännchen Schwarzer Tee Darjeeling	4,60 €
611 Kännchen Sommerbeeren-Früchtete	4,60 €
612 Kännchen Grüner Tee	4,60 €
613 Kännchen ayurvedischer Kräuterte	4,60 €
614 Kännchen Jasminete	4,60 €
620 Tasse Nepal Gewürztee mit Milch und Zucker	3,20 €

(Chai)

³koffeinhaltig



Was wir an Gewürzen und Kräutern verwenden?

Gewürze

Ajowan (Königskümmel), Asant (Hingu), Bockshornkleesamen, Cashew-Kerne, Chili (rot und grün), Fenchelsamen, Gemüsezwiebeln, Himalaya-Salz, Ingwer, Kardamom (grün und schwarz), Knoblauch, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskatnuss, Nelken, Pfeffer (weiß und schwarz), Salz, Senfkörner, Sesamkerne, Sternanis, Süßholz, Wildpfeffer (Timbur), Zimtrinde, Zucker, Zwiebel (rot und weiß).

Kräuter

Dill, Bockshornkleeblätter, Jimbu (Himali Kräuter – Alliumhypsisistum und przewalskianum), Korianderblätter, Lauchzwiebeln, Lorbeerblätter, Petersilie, Pfefferminze, Schnittlauch, Zitronengras.

Früchte

Ananas, Apfel, Banane, Orange, Kokosnuss, Limette, Mango, Rosinen, Tamarinde, Trauben, Zitrone.

Gemüse

Bambus, Blattspinat, Blumenkohl, Broccoli, Champignons, Gundruk (typisch nepalesisch getrocknetes Gemüse), Kartoffeln, Möhren, Paprika, Prinzessbohnen, Sojasprossen, Zucchini.

Vielen Dank!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!!