

Restaurant Namaste Nepal

Rathausstraße 4, 65203 Wiesbaden
Telefon: 061136056093

Mittagstisch

Dienstag - Freitag. 11.30-14.30 Uhr

**Als Beilage servieren wir Basmati Reis.
All dishes are served with basmati rice.**

Verehrter Gast,

Wir laden Sie herzlich dazu ein, Ihre wohlverdiente Pause bei uns in angenehmer Atmosphäre zu verbringen. Natürlich berücksichtigen wir dabei Ihre Zeitplanung und servieren wir unsere frisch zubereiteten Speisen so schnell wie möglich.

Suppe /Soup

- 1. Rato Daal Suruwa** (*vegan/vegetarisch*)
Gelbe Linsensuppe mit Zwiebeln, Tomaten, Curry
Yellow lentil soup, with onions, tomatoes, curry

Preis

*Zusammen
mit Haupt
Gericht*

Salate /Salad

- 12. Gemischter Salat** (*vegan/vegetarisch*)
Grüner Salat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karotten mit
Wahlweise dressing: (a) Jogurtdressing (b) Essig öl (Vegan)
(c) French dressing
*Mixed green salad, tomatoes, cucumber, paprika, carrots with
selected dressing (a) vinegar oil (vegan) yogurt dressing
(b) yogurt dressing (c) French dressing*

Klein

3,90 €

Groß

5,10 €

- 13. Gemischter Salat mit Tofu (Vegan)**
Gemischter Salat mit gebratenem Tofu und Erdnüssen
Mixed green salad with roasted tofu and peanuts

3,90 €

5,10 €

- 14. Sekuwa Salat**
Gemischter Salat mit Hünchen streifen
mariniert in ayurvedischer Sauce und Gewürzen,
anschließend im Tandoor gegrillt
*Mixed green Salad with Chicken breast fillet pieces marinated
in an ayurvedic sauce and spices, afterwards grilled in
Tandoor*

6,90 €

8,90 €

- 15. Sakahari Salad**
Gemischter Salat mit Kidney-Bohnen, Mais, Pepperoni
Champignons
*Mixed Salad with Kidney beans, maize, Pepperoni
Champignons*

5,90 €

7,90 €

Special Menü

	Preis		
M1. Daal Bhat Tarkari (vegetarisch /vegan) Typische nepalesisches National Gericht (Reis, Linsen mit nepalesischen Gewürzen, Gemüse curry und pickel) Typical Nepal national food (rice, lentils with Nepalese herbs and spices, vegetable curry and pickle)	11,50 €		
M2. Vegan/Veg Thali <i>Basmati Reis serviert mit Mismas Tarkari (Nr. V5) Kaalo Daal (Nr. V2) Paneer Palungo/Tofu Palungo(Nr. V7), mit/ohne Joghurt</i> <i>Basmati Rice served with Mismas Tarkari (Nr. V5) black lentils (Nr. V2), Paneer Palungo/Tofu Palungo(Nr. V7), with/without yogourt.</i>	14,50 €		
M3. Daal Bhat ra Maasu Typische nepalesisches National Gericht mit Fleisch (Reis, Linsen mit nepalesischen Gewürzen, Fleisch curry und pickel) Typical Nepali national food (rice, lentils with Nepalese herbs and spices and pickle) with meat		Huhn Chicken	Lamm Lamb
	12,90 €		13,90 €
M4. Fleisch Thali <i>Basmati Reis serviert mit Kukhurako Ledobedo (M1) Kaalo daal(Nr. V2), Mismas tarakari(V5),</i> <i>Basmati Rice served with ledobedo (Nr. M1) Kaalo Daal (Nr. V2), Mismas Tarkari(V5) with or without yogurt</i>	15,50 €		16,50 €

Haupt Gerichte

Zu allen Gerichten mittags servieren wir Ihnen Suppe(Rato Dal Suruwa) als Vorspeise.

Vegan/ vegetarisch

Als Beilage servieren wir Basmati Reis/Served with basmati rice

Preis

- | | |
|--|---------------|
| V1. Alu Rara
<i>Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und nepalesischen Gewürzen gebraten - eine Spezialität aus der Himalayaregion</i>
<i>Potatoes cooked with onions, tomatoes and Nepali spices, a recipe from the Himalayan Region</i> | 6,50 € |
| V2. Kalo Dal (vegan/vegetarisch)
<i>Schwarze Linsen mit nepalesischen Gewürzen</i>
<i>Black lentils with Nepalese spices</i> | 7,10 € |
| V3. Jhaneko Daal (vegan/vegetarisch)
<i>Rote Butterlinsen, Zwiebeln und Tomaten, gewürzt mit Ingwer und Kreuzkümmel</i>
<i>Red lentils fried with onions, tomatoes, ginger and cumin seeds</i> | 6,50 € |
| V4. Alu Kauli (vegan/vegetarisch)
<i>Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i>
<i>Potatoes and cauliflower cooked with ginger and garlic</i> | 7,20 € |
| V5. Mismas Tarkari (vegan/vegetarisch)
<i>Frisches Gemüseallerlei der Saison mit Himalayagewürzen in Sojabohnenöl gebraten</i>
<i>Fresh seasonal vegetables with spices from the Himalaya region fried with soya bean oil</i> | 7,10 € |
| V6. Alu-Tama-Bodi (vegan/vegetarisch)
<i>Kartoffeln und Bohnen gekocht mit Bambusscheiben, ein typisches Newari (Volksgruppe aus Kathmandu) Gericht.</i>
<i>Potatoes and beans cooked with bamboo shoots, typical Newari dish</i> | 7,50 € |
| V7. Palungo ra Paneer/Tofu (vegan/vegetarisch)
<i>Indisches Spinatgericht mit Tofu (vegan) oder Frischkäse(vegetarisch), pikant gewürzt</i>
<i>Indian spinach with tofu (vegan) or paneer (vegetarian)</i> | 7,50 € |
| V8. Baigan ko Tarkari (vegan / vegetarisch)
<i>Auberginen mit Kräutern gewürzt und mit Joghurt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Cashewkernen gebraten</i>
<i>Aubergines (Egg Plant) cooked with herbal spices, yoghurt, onions, ginger, garlic, tomatoes, cashew nut</i> | 8,50 € |
| V9. Alu Palungo (vegan / vegetarisch)
<i>Kartoffeln mit Spinat und frisch gemahlene nepalesischen Gewürzen</i>
<i>Potatoes with spinach and fresh Nepalese spices</i> | 7,50 € |

Tibetische noodle /Reis Gerichte

	Preis
T1. Bhutteko Bhaat (vegan/vegetarisch) <i>Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsen, Kreuzkümmel, Himalayakräutern</i> <i>Fried Rice with different vegetables, jeera seeds and Himalayan herbs</i>	6,50 €
T2. Chowmain (vegan/vegetarisch) <i>Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse und süß-saurer Soße</i> <i>Fried noodles with different vegetables and sweet and sour sauce</i>	6,50 €
T3. Thuppa (vegan/vegetarisch) <i>Tibetischer Nudleintopf mit Paprika, Zwiebeln, Weisskohl und Karotten</i> <i>Tibetan noodle stew with bell peppers, onions, cabbage and carrots</i>	7,10 €

Nicht vegetarisch

Zu allen Gerichten mittags servieren wir Ihnen Suppe (Rato Dal Suruwa) als Vorspeise.

Tibetische noodle /Reis Gerichte

	Huhn Chicken	Garnelen Schrimps
T4. Maasu Bhaat Bhuteko <i>Gebratener Reis mit fleischstücken, Gemüsen, Kreuzkümmel, Himalayakräutern</i> <i>Fried Rice with meat, different vegetables, jeera seeds and Himalayan herbs</i>	7,50 €	9,50 €
T5. Maasu Chowmain <i>Gebratene Nudeln mit Fleisch/Garnelen, verschiedenem Gemüse und süß-saurer Soße</i> <i>Fried noodles with meat/ shrimps, different vegetables and sweet and sour sauce</i>	7,50 €	9,50 €
T6. Maasu Thuppa <i>Tibetischer Nudleintopf mit Fleisch/Garnelen Paprika, Zwiebeln, Weisskohl und Karotten</i> <i>Tibetan noodle stew with meat/ shrimps bell peppers, onions, cabbage and carrots</i>	8,10 €	9,50 €

Fleisch Gerichte / Meat dishes



	Huhn Chicken	Lamm Lamb	Shrimps
F1. Ledobedo <i>Typisches nepalesische Fleisch Curry</i> <i>Typical Nepali meat curry</i>	7,50 €	8,50 €	10,50€
F2. Maasu palungo <i>Fleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht</i> <i>Meat pieces cooked in mild spicy spinach with ginger, garlic and spice</i>	8,20 €	9,20 €	10,80
F3. Mustang Curry <i>Fleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße typisch für die Himalayaregion (auf Wunsch scharf)</i> <i>Pieces of meat cooked with potatoes in a spicy tangy sauce popular in Himalayan region</i>	8,40 €	9,40 €	-