



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepal.de

Telefon: 0611-36056093

Sehr verehrter Gast,

wir heißen Sie herzlich in unserem Restaurant „**Namaste Nepal**“ willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der nepalesischen Küche erfreuen. Unsere Gerichte werden mit speziellen Gewürzmischungen und auf eine für unser Land typische Art und Weise zubereitet. Sowohl für Vegetarier, Veganer als auch für Fleischliebhaber finden sich exotische Gaumenfreuden auf unserer Speisekarte. Alle Gerichte werden immer frisch zubereitet. Da wir sehr viel Wert auf eine individuelle Betreuung unserer Gäste legen, wird jedes Gericht speziell für den jeweiligen Gast zubereitet und wir sind gerne bereit, Ihre eigenen Wünsche zu berücksichtigen; insbesondere, wenn Sie eine vegane oder vegetarische Variante der Speisen bevorzugen. Unsere Spezialitäten werden Sie überraschen und eine ausgefallene und gesunde Alternative zu Ihrer gewohnten Ernährung sein.

Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung Bescheid, ob Sie Ihr Gericht mild, pikant oder scharf wünschen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Suppe / Soup (vegan /vegetarisch)	Preis
1.	Rote Linsen Suppe (vegan/vegetarisch) gekocht mit Möhren, fein gewürfelten Zwiebeln, Kreuzkümmel, Rapsöl, Koriander, fein gekochtem Knoblauch, Ingwer, Bockshornklee und Kurkuma pulver. <i>Red lentil soup with onions, mustard oil, coriander, ginger, garlic, curcuma powder</i>	4,50
3.	Namaste Nepal Spezial Suppe (vegan/vegetarisch) fünf verschiedene Linsensorten und Bohnen fein gekocht mit ayurvedischen Gewürzen, fein gehackten Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Cuminsamen und Ajwainsamen <i>Typical Nepalese lentil soup with five different types of lentils and beans with tomato, ginger, garlic, cumin seeds, Ajwain seeds and ayurvedic spices</i>	4,60
4.	Suppe nicht-vegetarisch / Soup non-vegetarian Hühnersuppe nach Ayurvedischer Art eine köstliche Curry Creme-Hühnersuppe zubereitet mit fein gehackter Hähnchenbrustte, Ingwer, Koriander, Knoblauch und ayurvedische Gewürze <i>delicious curry cream chicken soup prepared with finely chopped chicken breast, ginger, coriander, garlic and ayurvedic spices</i>	4,60

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepal.de

Telefon: 0611-36056093

Salat Gerichte / *Salad dishes*

- 10. Salat Platte (vegan /vegetarisch) 10,50 / 15,80**
für ein oder zwei Personen / for one or two persons
Salatgerichte von Nr. 11, 12, 13 und 14
Salad dishes from Nr. 11, 12, 13 und 14
- 11. Sandheko (Pikanter Salat Gericht)**
pikanter vegan oder vegetarische Salat--Sorten mit Zitronengeschmack und original nepalesischem Dressing. Diese Salat ist sehr bekannt als Appetitanreger.
Zutaten des Dressings:
frischer Koriander, frischer Knoblauch, frischer Ingwer, Zitrone, Salz aus dem Himalaya, Senf^f. Tomaten, grünem Chili, Koriander, frischem Knoblauch, frischem Ingwer und Zitrone, Salz aus dem Himalaya, Senf^f, Gurke, Eisbergsalat, Asant (knoblauch ähnliches Gewürz), (leicht scharf)
Spicy vegan or vegetarian Salads with lemon taste and original nepali dressing. This Salad is very popular as the appetizer and stimulates hunger.
Ingredients of the dressing:
fresh coriander garlic, ginger, lemon juice, salt from Himalaya and mustard. Tomatos, green chilli, Asant, middle spicy
- a) Alu Sandheko (vegan/vegetarisch), 4,30 /6,50**
mit oder ohne Naan^a Brot/ with or without Naan bread
mit Kartoffeln / *with potatoes*
- b) Badam Sadako^g (vegan /vegetarisch), 4,50/6,50**
mit oder ohne Naan^a Brot/ with or without Naan bread
mit Erdnusse/ *with peanuts*
- d) Kukhura Sandeko (nicht-vegetarisch) 6,80 /7,50**
mit oder ohne Naan^a Brot/ with or without Naan bread
mit Hühnerfleisch / *with chicken*
- 12. a) Raita (vegetarisch) 4,30 /6,50**
mit oder ohne Naan^a Brot/ with or without Naan bread
erfrischender Joghurt^d mit fein gehakte Tomaten, Gurken und ayurvedischen Gewürzen
refreshing yoghurt with finely chopped tomatoes, cucumber and ayurvedic spices
- 13. Hummus nepalesischer Art mit oder ohne Naan^a Brot 4,50/ 6,50**
(vegan/vegetarisch)
kichererbsen-Püree, Gemüsebrühe, Knoblauch, Sesamöl garniert mit Blattpetersilie oder Korianderblättern, Garten-Petersilie, zitrone, Kreuzkümmel pulver

*1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch
und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere*



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepal.de

Telefon: 0611-36056093

Chickpea puree, vegetable broth, garlic, sesame oil garnished with leaf parsley or coriander leaves, garden parsley, lemon, cumin powder

- 14. Würziges Auberginenmus mit /ohne Naan^a Brot (vegan/ vegetarisch)** 4,50/ 6,50

gegrillte Auberginen, fein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch Ingwer, Sesam, Salz und Pfeffer und nepalesische Gewürze

grilled aubergines, finely chopped tomatoes, onions, garlic, ginger, sesame, salt and pepper and Nepalese spices

- 19. Tofu Sekuwa Salat (vegan/ vegetarisch)** 6,90

bunte gemischter Salat mit Tofu-Streifen, Gewürzen. im Tandoor gegrillt

mixed salad with tofu strips, spices. grilled in the tandoor

- 20. Chicken Sekuwa Salat (nicht vegetarisch)** 8,90

bunte gemischter Salat mit Hühnchen-Streifen, mariniert in ayurvedischer Sauce und Gewürzen. im Tandoor gegrillt

mixed salad with chicken strips, marinated in Ayurvedic sauce and spices. grilled in the tandoor

Vorspeise/ Gerichte zum leichtes Mittagessen vegan / vegetarisch

- 21. Naan^a (vegetarisch)**

Fladenbrot aus Weizenmehla im Tandoor gebacken

Pita bread from wheat floura, baked in Tandoor

Wheat flour flatbread baked in the tandoor

Pita bread from wheat flour, baked in tandoor

- a) **Butter Naan^a (mit Butter / with butter)** 3,90
- b) **Garlic Naan^a (mit Butter und Knoblauch / with butter and garlic)** 4,80
- c) **Käse^d Naan^a (mit Käse / with cheese^d)** 4,80

- 22. Battmaas kosha (vegan/vegetarisch)** 7,30

würzige gekochte junge Edamame, bzw. grüne Sojabohnen gedämpft im Wasser mit Ingwer Sojasauce, Knoblauchzehe, Sesamöl, Salzkörnern bestreut.

Spicy young Edamame green soybeans boiled or steamed in water with ginger Soy sauce, garlic clove, sesame oil, sprinkled with salt grains

- 23. Mixed Veg-Starter für Zwei Person (vegan / vegetarisch)** 9,90

gemischte Vorspeisenplatte mit Nr. 24, 25, 27 und 29

mixed starter for two persons with nr 24, 25, 27 and 29

*1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch
und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere*



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepal.de

Telefon: 0611-36056093

- | | | |
|---|---|-------|
| 24. | Frühlingsrolle (vegan/vegetarisch)
Frühlingsrolle mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Champignons, pürierte Tomaten, Blumenkohl, Lauchzwiebel, und nepalesischen Gewürzen
<i>Spring roll with onions, bell pepper, carrots, mushrooms, cauliflower, mashed tomatoes and Nepalese spices</i> | 4,60 |
| 25. | Alu Chop (vegan/vegetarisch)
gekochte Kartoffelkugeln, Erbsen, Rosinen und Mandeln und ayurvedische Gewürze zubereitet auf nepalesische Art
<i>boiled potato balls, peas, raisins and almonds and Ayurvedic spices prepared with Nepalese style</i> | 4,50 |
| 26. | Samosa (vegan/vegetarisch)
knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Gemüse, Rosinen und Nüssen mit feiner Joghurt Soße
<i>crispy dumplings filled with potatoes, peas, vegetables, raisins and nuts with a fine yoghurt sauce</i> | 4,90 |
| 27. | Paneer^d / Tofu Tareko (vegan/vegetarisch)
frittiertes Frischkäse /Tofu (vegan) mit gewürztem Kichererbsenteig
<i>Fried cheese (vegetarian) or tofu (vegan) with seasoned chickpea batter</i> | 4,50 |
| 29. | Veg Momo 5 Stücke (vegan / vegetarisch)
hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Paprika, Karotten, Sojabällchen, Weißkohl, Blumenkohl, Zwiebeln und Champignons mit mild pikanter Tomaten-Koriander Sauce
<i>homemade fried dumplings filled with bell pepper, carrots, soy balls, white cabbage, cauliflower, onions and mushrooms with a mildly spicy tomato-coriander sauce</i> | 5,30 |
| Vorspeise/ Gerichte zum leichtes Mittagessen | | |
| Nicht Vegetarisch | | |
| 30. | Mixed Non-Veg-Starter für Zwei Personen
hühner- und Lammfleischstücke, mariniert in ayurvedischer Sauce und Gewürzen, gegrillt im Tandoor zusammen mit der Nr. 24, 25, 31 und 32
<i>chicken and lamb pieces marinated in ayurvedic sauce and spices, grilled in the tandoor together with the No. 24, 25, 31 and 32</i> | 11,80 |
| 31. | Chicken Momo 5 Stück
hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch und serviert mit mild pikanter Tomaten-Koriander Sauce
<i>homemade fried dumplings filled with minced chicken and served with mildly spicy tomato-coriander sauce,</i> | 6,50 |
| 32. | Chicken Basket¹
Hühnerfleisch Stücke mariniert und gegrillt im Tandoor
<i>chicken pieces marinated and grilled in the tandoor</i> | 6,80 |

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepl.de

Telefon: 0611-36056093

- 35. Spieß Gerichte
(vegan/vegetarisch, nicht-vegetarisch)**
- a) Bunte marinierte Veggie Spieße (vegan /vegetarisch) 9,50**
bunte Veggie Spieße mit mariniertem, exotischem, buntem Gemüse-Mix (saisonales Gemüse z.B. Aubergine, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Maiskolben, Pilze) mit Beilage Reis und Ayurvedische Soße
- b) Tofu oder Paneer Spieße (vegan /vegetarisch) 9,90**
Tofu (vegan) oder Paneer (hausgemachter Käse) Spieße mit mariniertem, exotischem, buntem Gemüse-Mix (Paprika, Zucchini, Zwiebeln,) mit Beilage Reis und Ayurvedische Soße
- c) Süß Kartoffel Spieße (vegan /vegetarisch) 9,60**
Süßkartoffeln Spieße mit mariniertem exotischem buntem Gemüse-Mix (Aubergine, Paprika, Zucchini, Zwiebeln) mit Beilage Reis und Ayurvedische Soße
- d) Chicken Spieße 11,50**
würzige marinierte Hähnchen spieße mit Salz, Pfeffer Paprika, Zucchini, Zwiebeln, mit Beilage Reis und Ayurvedische Soße
- e) Garnelen Spieße 11,50**
würzige marinierte Garnelen mit Salz, Pfeffer, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, mit Beilage Reis und Ayurvedische Soße

*1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch
und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere*



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepal.de

Telefon: 0611-36056093

Hauptspeisen / main foods

Spezialitäten des Hauses / home specialities

- 40. Lamb Kathmandu** 16,50
Lammstücke im Tandoor gegrillt, orientalisch gewürzt mit Spezialsoße und frischem Paprika, Knoblauch, Kuminsamen, Koriandersamen
Lamb pieces roasted in Tandoor, cooked with oriental spices and fresh paprika, garlic, ginger, Ajwain, coriander seeds
- 41. Momo 12 Stück**
hausgemachte frittierte oder gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln und Champignons mit mild pikanter Tomaten-Koriander Sauce
Homemade fried or steamed dumplings filled with paprika, cauliflower, onions and mushrooms with a mildly spicy tomato-coriander sauce
- a) Momos frittiert/ fried momos (vegan /vegetarisch)** 11,50
b) Momos gedämpft / Steammed momos (vegan /vegetarisch) 13,80
c) Chicken Momo frittiert / fried chicken momos 14,50
d) Chicken Momo gedämpft / steamed chicken momos 15,80
- 42. Chaumain⁸**
tibetische gebratene Nudeln serviert mit hausgemachte süß saurer soße mit allerlei Gemüse
- a) Veg-Chaumain (vegan/vegetarisch)** 11,50
b) Chicken Chaumain (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) 13,50
- 44. Butter Chicken** 17,50
Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden mariniert, im Tandoor gegrillt, angerichtet an einer ayurvedischen Soße
Chicken filet pieces 12 hours marinated, grilled in Tandoor, with an ayurvedic sauce
- 46. Alu-kauli (vegan / vegetarisch)** 12,80
kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch gebraten mit Sonnenblumenöl und ayurvedischen Gewürzen
Potatoes and cauliflower, onions, peppers, ginger and garlic fried with sunflower oil and Ayurvedic spices
- 47. Kalo Daal (vegan /vegetarisch)** 11,80
schwarze Linsen, Kidneybohnen, Kichererbsen mit Gewürzen
Black lentils, kidney beans, chickpeas with Nepalese spices
- 48. Baigan ko Tarkari (vegan / vegetarisch)** 13,50
Auberginen mit Kräutern gewürzt und mit Joghurt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Cashewkernen gebraten
aubergines seasoned with herbs and fried with yoghurt, onions, ginger, garlic, tomatoes and cashew nuts

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere

Hauptspeisen / main foods

Curry Gerichte/ Curry dishes

51. Curcuma Curry

typische nepalesische pikante Curcuma Curry-Soße mit exotischen Gewürze (Cashewkernen, Koriander, Curcuma, Zwiebeln und Kräuter aus der Himalaya-Region) zubereitet in Sojabohnenöl oder Sonnenblumenöl, Beilage Basmati Reis

typical Nepalese spicy turmeric curry sauce with exotic spices (cashews, coriander, turmeric, onions and herbs from the Himalayan region) prepared in soybean oil or sunflower oil, with basmati rice

- | | |
|---|--------------|
| a) mit Paneer^d /Tofu / with paneer or Tofu (vegan/ vegetarisch) | 13,50 |
| b) mit Bunte-vegetable / with vegetables (vegan / vegetarisch) | 13,50 |
| gemüseallerlei der Saison (Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Gartenerbsen, Kartoffelstücke) | |
| <i>Seasonal vegetables (cauliflower, beans, carrots, garden peas, potato pieces)</i> | |
| c) mit Hühnerfleisch / with chicken (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 15,20 |
| d) mit Lammfleisch / with lamb (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 16,50 |
| e) mit Ente / with duck (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 16,50 |
| f) mit Garnele / with schrimps(nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 17,50 |

52. Fruchtige Mango Curry soße

milde Mango, Kokosnuss Curry Soße mit spezieller Gewürzmischung , Tomaten, Zwiebeln Beilage Basmati Reis

mild mango, coconut curry sauce with a special mixing of spices, tomatoes, onions, side dish basmati rice

- | | |
|---|-------|
| a) mit Paneer^d /Tofu / with paneer or Tofu (vegan/ vegetarisch) | 13,50 |
| c) mit Hühnerfleisch/ with chicken (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 15,20 |
| d) Mit Lamfleisch / with Lamb (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 16,80 |
| e) mit Ente / with duck (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 17,80 |
| f) mit Garnele / with schrimps (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 17,80 |

53. Ayurvedische Curry Soße

milde ayurvedische Soße (zubereitet aus ayurvedischen Gewürzen und Joghurt), mit Mandeln, Kokosnuss, zitrone, Cashewkernen und schwarzem Pfeffer Beilage Basmati Reis

mild ayurvedic sauce (prepared from ayurvedic spices and yoghurt), with almonds, coconut, lemon, cashew nuts and black pepper with basmati rice

- | | |
|---|-------|
| a) mit Paneer^d /Tofu / with paneer^d or Tofu (vegan/ vegetarisch) | 14,50 |
| c) mit Hühnerfleisch / with chicken (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 16,50 |
| d) mit Lamm / with lamb (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 17,80 |
| e) mit Ente / with duck (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 17,80 |
| f) mit Garnele / with schrimps (nicht-vegetarisch/ non-vegetarian) | 17,80 |

*1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere*

Sekuwa (gegrillte) Gerichte

- 56. Mix-Veg-sekuwa Teller (vegan /vegetarisch) 16,50**
 saftig marinierte Gemüse (24 Stunden in ayurvedischer Soße mariniert mit Gewürzen), gegrillt im Tandoor, serviert mit gebratenem Weißkohl, Zwiebeln, Porree, Eisbergsalat, eine Zitronenscheibe mit nepalesischer ayurvedischer Soße
juicy marinated vegetables (marinated for 24 hours in Ayurvedic sauce with spices), grilled in the tandoor, served with roasted white cabbage, onions, leek, iceberg lettuce, a lemon slice with Nepalese Ayurvedic sauce
- 57. Für Fleischliebhaber:**
 Fleischstücke (Hühnerfleisch/Lammfleisch) oder Garnelen, (24 Stunden in ayurvedischer Soße mariniert mit Joghurt und Gewürzen), gegrillt im Tandoor, serviert mit gebratenem Weißkohl, Zwiebeln, Porree, Eisbergsalat, eine Zitronenscheibe mit nepalesischer ayurvedischer Soße
Pieces of meat (chicken/lamb) or shrimp (marinated for 24 hours in Ayurvedic sauce with yoghurt and spices), grilled in the tandoor, served with fried white cabbage, onions, leeks, iceberg lettuce, a lemon slice with Nepalese Ayurvedic sauce
- a) Mix Sekuwa Teller 23,50**
 Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten (Hühnerfleisch, Lammfleisch, Garnelen)
A combination of tandoori specialities chicken, lamb and shrimps
- b) Chicken Sekuwa 18,50**
 mit Hühnerfleisch/ *with chicken*
- c) Lamb Sekuwa 21,50**
 mit Lammfleisch */with lamb*
- d) Jhinga Sekuwa (mit Garnelen) 21,50**
- 58. Blattspinat mit gegrilltem Fleisch oder Fisch**
 gegrilltes Fleischfilet oder Fischb auf Blattspinat zubereit nach nepalesischer Art mit ayurvedischen Gewürzen, gerösteten Sonnenblumenkernen und serviert mit Basmatireis
Grilled filet of chicken, lamb or fish on leaf spinach curry prepared with nepali style with ayurvedic herbals, roasted sunflower seeds and served together with Basmati rice
- a) Gegrilltes Tofu / *grilled Tofu* 13,50**
- c) Gegrilltes Hühnerbrustfilet / *grilled chicken breast filet* 15,50**
- d) Gegrilltes Lammfilet / *grilled lamb filet* 16,50**
- e) Gegrilltes Fischfilet^b / *grilled fish filet* 16,50**

Traditional Thalis

61. Thali Gerichte/ Thali disches

Wir bieten eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten sodass die Auswahl für Sie vielleicht schwierig ist. Daher haben wir die „**Thali**“ Lösung. Bestellt man einen „**Thali**“, bekommt man eine Mischung aus vielen verschiedenen kleinen Gerichten

We offer a variety of different dishes so you may find it difficult to choose. That's why we have the "Thali" solution. If you order a "Thali", you get a mixture of many different small dishes

- | | |
|---|-------|
| a) Veg/vegan Thali | 19,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> - Bunte Gemüse mit Curcuma Curry (51b) - Kaalo Daal (Nr 47) - Paneer^d (hausgemachte Käse)/ Tofu mit Spinat Curry (Nr 54a) - mit/ohne Joghurt^d, (with or without yoghurt^d) - Gemischter Salat/ mixed salad - Basmati Reis/ Basmati rice - Papadam Brot / house made papadam bread - Nachspeise Laalmohan als Nachtisch / Lal mohan as desert | |
| b) Fleisch Thali/ Meat Thali | 24,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> - Curcuma Curry mit Huhner Fleisch (Nr. 51C)
Oder Curcuma Curry mit Lamb (Nr. 51d) - Kaalo Daal (Nr 47) - Bunte Gemüse mit Curcuma Curry (51b) - Basmati Reis/ Basmati rice - mit/ohne Joghurt^d, (with or without yoghurt^d) - Gemischter Salat / mixed salad - Nachspeise Laalmohan^d als Nachtisch/ Lal mohan as desert - Papadam Brot / house made papadam bread | |



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepl.de

Telefon: 0611-36056093

Gerichte für Kinder

Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir folgende Kinder Gerichte

- | | | |
|--------------------------|--|------|
| 70. | Pommes aus Kartoffeln | 4,10 |
| 71. | Süß Kartoffel Spieße (vegan/ vegetarisch)
Süßkartoffel Spieße mit mariniertem, exotischem, buntem Gemüse-Mix (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch) mit Beilage Reis und soße | 8,50 |
| 72. | Paneer^d / Tofu Tareko (vegan / vegetarisch)
frittierter Frischkäse ^d oder Tofu (vegan) mit gewürztem Kichererbsen teig
<i>Fried homemade cheese or tofu (vegan) with seasoned chickpea batter</i> | 5,50 |
| 73. | Frühlingsrolle (vegetarisch)
Frühlingsrolle mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Champignons und Gewürzen
<i>Spring rolls with onions, bell pepper, carrots, mushrooms and spices</i> | 4,90 |
| 74. | Alu Chop (vegan / vegetarisch)
gekochte Kartoffelkugeln, Erbsen, Rosinen und Mandeln und ayurvedischen Gewürze zubereitet auf nepalesische Art
<i>Boiled potato balls, peas, raisins and almonds and Ayurvedic spices prepared Nepalese style</i> | 4,90 |
| Nicht-vegetarisch | | |
| 75. | Chicken Momo 5 Stücke
hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch und serviert mit mild pikanter Tomaten-Koriander Sauce
<i>Homemade fried dumplings filled with minced chicken and served with a mildly spicy tomato-coriander sauce</i> | 7,50 |
| 76. | Chicken Chaumain
gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse und süß-saurer Soße
<i>Fried noodles with chicken, various vegetables and sweet and sour sauce</i> | 8,50 |
| 77. | Gebratener Reis mit Hühnchen
Hühnerfleisch, gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse (z.B. Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Tomaten)
<i>Chicken, fried rice with various vegetables (e.g. peppers, cauliflower, onions, tomatoes)</i> | 7,50 |
| 78. | Chicken Basket
Hühnerfleisch Stücke mariniert und gegrillt im Tandoor
<i>Chicken pieces marinated and grilled in Tandoor</i> | 6,30 |
| 79. | Chicken Spieße
gegrilltes Hühnerfleisch Spieße mit gegrilltem Gemüse-Mix (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
grilled chicken skewers with grilled vegetable mix (peppers, zucchini, onions) | 8,50 |

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepl.de

Telefon: 0611-36056093

Dessert		
81.	Kheer <i>Reispudding^d mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazienⁱ</i> <i>Rice pudding with rose water, almonds and pistachio</i>	3,90
82.	Lal Mohan (warm serviert) Hüttenkäseballchen ^d frittiert und in Zuckersirup getunkt <i>Homemade cheese balls, dipped in sugar syrup</i>	3,90
83.	Gajarko Haluwa^d Karottenpudding mit Milch ^d , Kokosraspeln, Mandeln und Rosinen zubereitet <i>Carrot pudding, a dessert made from milk, carrots, almonds, coconut and raisins</i>	4,10
84.	Apfel jalewi Apfelringe mariniert in Kichererbsenteig mit Safran, Rosenwasser, grünem Kardamom und eingelegt in Zuckersirup <i>Apple rings marinated in chickpea batter with saffron, rose water, green cardamom and finally placed in sugar syrup</i>	3,80

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch
und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepl.de

Telefon: 0611-36056093

Typisch nepalesische Getränke

Typische Joghurtgetränke

101.	Mango Lassi	0,3L	3,90 €
102.	Bananen Lassi	0,3L	3,90 €
103.	Lassi Natur	0,3L	3,20 €
106.	Kröstrizer Schwarzbier	0,5L	2,10 €
107.	Malzbier/Vitamalz	0,33L	2,10 €
108.	Namaste Bier/ Nepal Ice	0,33L	2,50 €
109.	Erdinger weiß/dunkel	0,5L	2,10 €
110.	Augustiner weiß	0,5L	3,10 €
111.	Benediktiner	0,5L	2,30 €
112.	Erdinger alkohol frei	0,5L	2,50 €
113.	Bitburger alkoholfrei	0,3L	2,10 €

Flaschenwein

210.	Riesling (weiß) trocken	0,75L	15,50 €
211.	Weiss Burgunder Trocken	0,75L	16,50 €
212.	Chianti (Rot) trocken	0,75L	15,50 €

Alkohlfreie Cocktails

325.	Rainbow coctails <i>Orangensaft, Gernadine Sirup und Wasser</i>	0,4L	3,90 €
326.	Virgin Mojito <i>Limettenstücke, Braunezucker, frische, Minze, Garlic und Ginger alle</i>	0,3L	4,50 €
327.	Virgin Mango Mojito <i>Limettenstücke, Braunezucker, frische, Minze, Mango pulp und Sodawasser</i>	0,3L	4,70 €
328.	Virgin Hugo <i>Limettenstücke, Holundersirup, frische, Minze, Garlic und Ginger alle</i>	0,3L	4,50 €
329.	virgiin Pina- / Mango- / Bananacolada Kokos, Shane, mit Ananassaft/ Mango Netkar/ Banana Nektar	0,4L	4,90 €

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere



Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4, 65203 Wiesbaden

Internet: www.namastenepl.de

Telefon: 0611-36056093

330. **Namaste Punch** 0,4L 5,10 €
Grenadinesirup, Ananas-, orangen-, Zitronensaft

Cocktails mit Alkohol

335. **Nepali Liebre** 0,3L 5,20 €
Khukuri Rum aus Nepal, cola , Zitrone Limitte

336. **Mojito** 0,3L 5,20 €
Weisser Rum, Limettenstücke, Braunezucker, frische, Minze, Garlic und Ginger alle

337. **Pina/ Mango/ Banana Colada** 0,4L 5,20 €
Weisser Rum, Coconut Cream, Shane,
mit Ananassaft / Mango Nektar / Banana Nektar

338. **Namaste Coctails** 0,4L 7,90 €
2 Sorten Rum, Ananas-, orangen-, Zitronensaft

339. **Hugo** 0,3L 4,90 €
Limettenstücke, Holundersirup, frische, Minze, mit Proseco

340. **Caipirinha** 0,3L 4,90 €
Cachaca, brauner Zucker, Limettenstücke

341. **Sex in Himalaya** 0,4L 7,90 €
Vodka, Rum , Gurke, Ingwer, Orangenektar und Gernadine Sirup

*1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen
5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig 8=Mit Geschmacksverstärker, a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch
und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere*