

Täglich
Mittag Buffet
Mon-Fri nur €8,50

Namaste India

Authentisches indisches Restaurant

DINING • BANQUETS • CATERING • DELIVERY

Stuttgart Dürrolewang,
Osterbronnstr.60, 70565

Tel 071191266202,

Mob: 0151 61 66 66 85

0176 43 59 45 39

Öffnungszeiten: So.-Fr. 11:30-14:00 Uhr
& Mo.-So. 17:30-22:30 Uhr

www.namasteindia-dürrolewang.de
singh.namaste.india@gmail.com

Bestellen **direkt** aus unsere Website
Oder Telefon/Facebook/QR-Code



Kostenlose Lieferung

10% Rabatt auf Ihre Erste bestellung

10% Rabatt bei Selbstabholung

Mindestbestellwert €25

Sonder Spezialitäten & Günstige preise
nur auf unsere Website

Namaste India

SHORBA (SOUP)

11 Tamatar Shorba/ Tomatensuppe / Tomato Soup	€ 3,90
12 Bhaji Shorba / Gemüsesuppe nach indischer Art / Vegetable Soup	€ 3,90
13 Murgh Shorba / Hühnersuppe nach indischer Art / Chicken soup	€ 4,40
14 Curry Shorba / Currysuppe / Curry soup	€ 3,90
15 Daal Shorba / Rote Linsensuppe / Red lentil soup	€ 3,90
16 Thom Shorba/Knoblauch Suppe nach Indischer Art/Garlic Soup	€ 3,90
17 Pudina Shorba/Pfefferminzsupper/Mint Soup Indian Style	€ 4,40

SALATE (SALAD)

40 Hara Salat (7) / Grüner Salat / Green salad	€ 4,90
41 Gemischter Salat(7) / Grüner Salat mit Tomaten , Gurken , Paprika, Peperoni, Zwiebeln,Oliven mit Essig und Olivenöl / Mixed Salad	€ 5,90
42 Jhinga Salat (7) / Gemischter Salat mit Krabben und Mayonnaise-Dressing / Shrimp Salad	€ 8,50
43 Murgh Salat (7) / Gemishter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven , Indischem Käse und gegrilltem Hähnchenfleisch mit Joghurt-Minze-Dressing/ Chicken Salad	€ 9,90

VORSPESIEN (STARTERS)

20 Papadh / Knusprige Linsenteig Chips / Lens crispy chips	€ 1.80
21 Bhaji Samosa / 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel, grünen Erbsen, Ingwer und Gewürzen / Dumpling filled with potatoes, green peas, ginger and spices	€ 5,40
22a Samosa Chat / Bhaji Samosa mit Joghurtsoße / Bhaji Samosa served with yoghurt sauce	€ 6,40
22b Samosa Chat Spezial / Bhaji Samosa mit Joghurtsoße mit Kichererbsen, Salat und Zwiebeln /Bhaji Samosa served with yoghurt sauce ,chickpeas, salad and onions	€ 9,40
23 Piaz Bhaji / Zweibelringe / Onions	€ 6,40

Namaste India

VORSPEISEN (STARTERS)

24 Bhaji Pakora (7) / Verschiedenes Gemüse / Vegetable	€ 4,90
25 Paneer Chilli Pakora / Hausgemachter Weichkäse / Home made cheese	€ 6,90
26 Machhi Pakora / Fisch / Fish	€ 7,40
27 Murgh Pakora / Hähnchen / Chicken	€ 7,40
28 Jhinga Pakora / Königskrabben / King prawns	€ 9,40
29 Mixed Pakora (7) (für 2) / Verschiedenes Gemüse und Hähnchen / Vegetable and chicken (for 2)	€ 9,40
30 Mixed Pakora (7) (für 4) / Verschiedenes Gemüse und Hähnchen / Vegetable and chicken (for 4)	€ 17,90

FRISCH GEBAKENE BROTE (FRESHLY BAKED INDIAN BREAD)

50 Tandoori Roti / Vollkornbrot / Wholemeal bread	€ 2,20
51a Pyaz Kulcha/ Ghobi Kulcha(12)/Zwiebel-brot/Onions Bread	€ 3,50
51b Ghobi Kulcha(12)/Blumenkohlbrot/ Cauliflowers Flatbread	€ 3,50
52 Tandoori Naan (12) / Fladenbrot / Flatbread	€ 2,30
53 Makhan Naan (12)/ Fladenbrot mit Butter/ Flatbread with butter	€ 2,90
54 Alu Naan(12)/ Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln/ Flatbread filled with onions, ginger and potatoes	€ 3,50
55 Peshawari Kulcha(9,12)/Fladenbrot mit Rosinen,Kokos, Fenchel und Mandeln / Flatbread with raisins,coconut, fennel and almonds	€ 3,90
56 Thom Naan(12)/Fladenbrot mit Knoblauch/Flatbread with garlic	€ 3,20
57 Paneer Naan(12) / Fladenbrot mit hausgemachtem Weichkäse / Flatbread with homemade cheese	€ 3,90
58a Mozerella Zwiebel Naan/Fladenbrot befüllt mit Mozerella Käse / Flatbread mit Mozerella Cheese	€ 4,20
58b Gouda Zwiebel Naan/Fladenbrot befüllt mit Gouda Käse / Flatbread mit Gouda Cheese	€ 4,20
58c Schäfkäse Naan(12) / Fladenbrot befüllt mit Schäfkase / Flatbread with Sheepcheese	€ 4,20

Namaste India

BEILAGEN (SIDE DISH)

- 60 Mix Raita (7) / Joghurt ,Tomaten, Gurken und Kartoffel mit Papadh / € 3,40
Yoghurt ,tomato, gherkin and potatoes with Papadh
- 61 Pakori Raita / Kichererbsenmehl Bällchen in Joghurts0ße mit Papadh / € 3,80
Balls of chickpeas flour in yoghurt sauce with Papadh

VEGETARISCHE GERICHTE/ VEGETARIAN DISHES

- 70 Daal Makhni(7) / Schwarze Linsen in Butter-Currysoße / € 10,40
Black lentils in butter-curry sauce
- 71 Aloo Gobhi Masala(7)/ Blumenkohl und Kartoffeln in würziger Soße / € 10,90
Cauliflower and potatoes in spicy sauce
- 72 Panner Palak(7) / Hausgemachter Frischkäse mit Spinat / € 12,40
Homemade cheese with spinach
- 73 Panner Matar / Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen / € 12,40
Homemade cheese with green peas
- 74 Mix Bhaji / Verschiedenes Gemüse in Curry Soße / € 12,40
Vegetable mixed in curry sauce
- 75 Aloo Channa Masala(7)/ Kichererbsen und Kartoffeln in würziger Soße/ € 11,00
Chickpeas and potatoes in spicy sauce
- 76 Soja Matar(7)(pflanzliche Fleischalternative)/ Sojastücke mit Erbsen / € 11,00
Soja pieces with peas
- 77 Bhindi Masala(7) / Frisches Okragemüse (Eibisch)/ € 12,90
Fresh Okra vegetables
- 78 Paneer Karahi (7)/Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika/ € 13,40
Homemade cheese with tomatoes, onions and paprika
- 79 Malai Korma(7,8,9)/ Verschiedene Gemüse in einer milden Sahnens0ße,
kokosraspeln, Mandeln und und Cashewkernen / Mixed vegetables with € 12,90
mild cream sauce , coconut , almonds and cashew
- 80 Aloo Palak(7)/Kartoffeln und Spinat /Potatoes and spinach € 10,90
- 81 Chhole Bathure / Kichererbsen mit gebratenem Fladenbrot / € 12,90
Chickpeas with roasted flatbread
- 82 Baingan Bargtha(7)/Gegrillte Auberginen in Curry Soße / € 12,40
Grilled Aubergin in curry sauce

Namaste India

VEGETARISCHE GERICHTE/ VEGETARIAN DISHES

- 83 Malai Kofta Gemüsebällchen mit hausgemachtem Weichkäse, Sahnesauce, Kokos, Mandeln und Cashewkernen / Vegetable Balls with homemade cheese in cream sauce with cocos, almonds and cashew. € 16,90
- 84 Paneer Masala Hausgemachte Weichkäsestückchen in würziger Soße/ Homemade cheese balls in spicy sauce. € 15,90
- 85 Shahi Paneer Hausgemachte Weichkäsestückchen in in einer milden Sahnesoße/ Homemeade cheese balls in mild cream sauce € 16,90
- 86 Rajma Masala Kidneybohnen-Curry / Red beans curry. € 10,40
- 87 Tarka Daal – Gelbes Linsencurry / Yellow lentil curry. € 10,40
- 88 Paneer Makhani – Hausgemachter Weichkäse in einer Butter-Currysauce/ Homemade cheese in butter-curry sauce. € 15,90
- 89 Pakora Kadhi - Pakora in einer gelbes Joghurtsoße/ Pakora in a yellow yoghurt sauce. € 13,90

TANDOORI GRILLSPEZIALITÄTEN (BARBECUE SPECIALITIES)

- 90 Panner Tikka / Hausgemachter Weichkäse /Homemade cheese € 15,90
- 91 Murgh Hara Tikka / Gegrillte hähnchenbrust in grünem Minzcurry/ Grilled chicken in green mint curry € 16,40
- 92 Murgh Tikka / Hähnchenbrust / Chicken breast € 15,90
- 93 Mutton Tikka / Lammfleisch / Lamb € 17,40
- 94 Mutton Seekh Kebb / Lamm Hack Spieß / Minced lamb chopped € 19,40
- 95 Mixed Tandoori Platte / Zusammenstellung von Lamm , Hähnchen und Fisch/ Mixed of Lamb, chicken and fish € 19,40
- 96 Machhi Tikka / Gegrillter Fisch / grilled fish € 18,90
- 97 Tandoori Jhinga / Krabben /Schrimps € 21,90
- 98 Malai Tikka Gegrillte Hähnchenbrust in Sahnecurry/ Grilled chicken breast in cream curry. € 16,40

Namaste India

LAMM SPEZIALITÄTEN (LAMB SPECIALITIES)

100 Mutton Curry / Lamm Curry / Lamb curry	€ 13,90
101 Mutton Bhaji(7) / Lammstücke mit verschiedenem Gemüse/ Lamb with different vegetables	€ 16,00
102 Mutton Palak(7)/ Lammstücke mit Spinat / Lamb with spinach	€ 14,40
103 Mutton Vindaloo / Lammstücke mit Kartoffeln nach südlandischer Art (leicht scharf)/ Lamb with potatoes , south indian style (light hot)	€ 14,40
104 Kofta Curry / Lamm Hackbällchen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika/ Lamb meatballs with tomato ,onions and paprika	€ 18,90
105 Mutton Madras / Lamm mit kokos nach nach südlandischer Art(leicht scharf)/ Lamb with coconut , south indian style (light hot)	€ 14,90
106 Mutton Shahi Korma(8,9) / Lamm in einer milden Sahnesoße mit Mandeln, Kokos und Cashewkernen / Lamb with mild creamsauce and coconut , almonds and cashew	€ 15,40
107 Mutton Tikka Masala / Gegrilltes Lammfleisch in würziger soße/ Grilled lamb in spicy sauce	€ 15,90
108 Mutton Hara Curry/ Lamm in einer grünen Minz-Currysoße(mittel scharf)/ Lamb in green mint curry(mediaum hot)	€ 15,90
108a Mutton Haandi/ Lamm in Currysoße mit grünen Gewürzen und Pfeffer (mittle scharf)/Lamb in curry sauce with green spices and pepper(mediaum hot)	€ 16,90
109 Mutton Chili/ Lamm mit Paprika und Zwiebeln in einer scharfern soße (mittel scharf)/ Lamp with paprika and onions (medium hot)	€ 15,90
109a Mutton Rogan Josh/ Lamm mit gedämpfter Tomatensoße/ Lamb in steamed tomato curry	€ 15,90

HÄNCHEN SPEZIALITÄTEN (CHICKEN SPECIALITIES)

110 Murgh Curry/ Hähnchenbrust / Chicken breast	€ 12,40
111 Murgh Palak(7) / Hähnchenbrust mit Spinat / Chicken breast with spinach	€ 12,90
112 Murgh Madras / Hähnchenbrust mit Kokos nach südländischer Art(leicht scharf)/ Chicken breasgt with coconut , south indian style (light hot)	€13,40
113 Murgh Karahi / Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwieeln und Paprika/ Chicken with tomato, onions and paprika	€ 12,90

Alle Preise sind nur bei bestellung über unsere Website www.namasteindia-dürrelewang.de

Namaste India

HÄNCHEN SPEZIALITÄTEN (CHICKEN SPECIALITIES)

- 
- | | |
|---|---------|
| 114 Murgh Shahi Korma(8,9) / Hähnchenfleischstücke in einer milden soße aus Kokos, Mandeln und Cashew / Chicken pieces in a mild sauce with coconut, almonds & cashew | € 15,90 |
| 115 Murgh Haandi / Hähnchenbrust in Currysoße mit grünen Gewürzen und Pfeffer (mittel scharf)/ Chicken in curry sauce with green spices and pepper (medium hot) | € 14,90 |
| 116 Murgh Vindaloo / Hähnchen mit Kartoffeln nach südländischer Art(leicht scharf)/ Chicken with potatoes , south indian style (light hot) | € 13,40 |
| 117 Murgh Chili/ Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer scharfen Soße/ Chicken with paprika and onions (hot) | € 13,90 |
| 118 Murgh Aam Curry / Hähnchenbrust in einer milen Sahnsoße und Mangostücken/ Chicken in mild cream sauce and mango | € 14,90 |
| 119 Murgh Tikka Makhani / gegrillte Hähnchenbrust in Butter-Currysoße/ Grilled chicken in butter curry sauce | € 15,40 |
| 120 Murgh Tikka Masala / Gegrillte Hähnchenbrust in würziger soße/ Grilled chicken in spicy sauce | € 15,40 |
| 121 Murgh Hara Curry / Hähnchenbrust in einer grünen Minz-Currysoße (leicht scharf)/Chicken in green mint-curry (light hot) | € 15,90 |
| 122 Murgh Do Pyaza/ Hähnchen mit Curry und Zwiebelsoße/ Chicken with curry and onions sauce | € 15,90 |

ENTE SPEZIALITÄTEN (DUCK SPECIALITIES)

- | | |
|--|---------|
| 130 Murgabhi Curry / Ente in pikanter Soße (scharf)/ Duck in spicy sauce(hot) | € 15,40 |
| 131 Murgabit Madras / Ente mit Kokos nach südländischer Art (leicht scharf)/ Duck with coconut south indian style (light hot) | € 16,40 |
| 132 Murgabi Vindaloo / Ente mit Kartoffeln nach südländischer Art(leicht scharf)/ Duck with potatoes , south indian style (light hot) | € 15,90 |
| 133 Murgabi Champignon / Ente mit Champignons / Duck with mushrooms | € 15,90 |
| 134 Murgabi Karahi / Entenbrustefilet mit Tomaten , Zwiebeln und Paprika/ Duck breast with tomato, onion and paprika | € 15,90 |

Namaste India

FISCH SPEZIALITÄTEN (FISH SPECIALITIES)

- 140 Goa Fisch Curry, Kochkunst aus Goa / Rotbarschfilet gegart / Cooker redfish € 14,40
- 141 Machhi Masala Spezial / Rotbarschfilet in würziger Currysoße nach nordindischer Art/ Redfish in spicy curry sauce , north indian style € 14,40
- 142 Machhi Mango / Rotbarschfilet in einer milden sahnesoße mit Mangostücken/ Redfish in cream sauce and mango € 14,90
- 143 Jhinga Jalfrezi (7) / Krabben mit Zwiebeln und Paprika in Zitronengrasssoße/ Shrimps with onion and paprika in lemongrass sauce € 18,40
- 144 Jhinga Palak (7) / Krabben mit Spinat / Shrimps with Spinach € 18,40
- 145 Jhinga Masala / Kochkunst aus Bombay / Krabben in würziger soße/ Shrimps in spicy sauce € 19,40
- 146 Chinrat Curry/ Shrimpcurry € 15,40

REIS SPEZIALITÄTEN (RICE SPECIALITIES)

- 150 Bhaji Biryani (7,8,9) / Gebratener Basmati Reis mit Gemüse ,Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fried Basmati rice with vegetables, almonds, raisins & cashew € 13,40
- 151 Murgh Biryani / Gebratener Basmati Reis mit Hähnchenfleisch/ Fried basmati rice with chicken , mughal style € 14,40
- 152 Mutton Biryani (8,9) Gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch, Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fried basmati rice with lamb, almonds, raisins and cashew € 15,40
- 153 Jhinga Biryani (8,9) Gebratener Basmati Reis mit Königskrabb, Mandeln, Rosinen & Cashewkernen /Fried basmati rice with king prawns, almonds, raisins & cashew € 16,40
- 154 Mix Biryani (8,9) /Gebratener Basmati Reis mit Hähnchen , Lamm , Königskrabben,Königskrabb Mandeln, Rosinen und Cashewkernen/ Fried basmati rice with chicken, lamb, king prawns, almonds, raisins and cashew € 15,40
- 155 Chinrat Biryani (8,9) /Gebratener Basmati Reis mit Shrimps, Mandeln, Rosinen & Cashewkernen/ Fried basmati rice with shrimps, almonds, raisins & cashew € 16,40
- 156 Mutton Kofta Biryani (8,9) /Gebratener Basmati Reis mit Lamm Hackbällchen Mandeln, Rosinen und Cashewkernen / Fried basmati rice with shrimps, almonds, raisins & cashew € 18,40

Namaste India

INDISCHE DESERT (INDIAN MITHAI/DESERT)

170 Gemischtes Eis /Mixed Ice Cream	€ 3,90
171 Gulabjamun (10) / Milchquarkbällchen serviert mit Nüssen in Rosenwasser/ Milk-curd balls served with nuts in rose water	€ 3,90
172 Ras Gula (3,10) / Hausgemachter Weichkäse mit Milch, Zucker, Kardamom & Nüssen /Homemade soft cheese with milk, sugar, cardamom and nuts	€ 3,90
173 Gajar Halwa (9,10) / Geriebene Karotten gebraten, in Milch zubereitet mit Mandeln & Rosinen /Grated carrot fried with almond and raisin	€ 4,20
174 Ras Malai(3,10,12) / Sahne mit Weizenmehl , Milch, Zucker und Nüssen/ Cream with wheat flour, milk, sugar and nuts	€ 4,20
175 Mango Creme / Mango cream	€ 3,90
176 Kulfi Hausgemachtes indisches Eis mit Mandeln, Rosinen und Kardamom/ Homemade indian ice cream with almonds, raisins and cardamom.	€ 3,90
174 Mango Ras Malai / Süßer Weichkäse in einer Mango-Milchsoße/ Sweet soft cheese in a mango-milk sauce.	€ 4,50

INDISCHE GETRANKE (INDIAN DRINKS)

180 Lassi / Joghurtgetraänk (süß / salzig) / Yoghurt dring (sweet / salty) - 0.4 L	€ 4,50
181 Nimboo Paani / Zitronenwasser , süß oder salzig gewürzt / Lemon water (sweet or salty)- 0.4 L	€ 4,00
182 Mango Shake — 0.4L	€ 4, 50
184 Mango Lassi — 0.4L	€ 4,50

ALKOHOLFREIE GETRANKE (ALCOHOL FREE DRINKS)

Cola1.2, Fanta 1.5 ,Cola Light 1.2,Sprinte	€ 3,00
Ensigner Mineral Wasser	€ 3,00
Volvic Stillwasser	€ 3,50

BIERE/WEIN SPEZIALITÄTEN (BEER/WEIN SPECIALITIES)

Distelhäuser Hefe , Hefe alkoholfrei, Kristall, Dunkel ——— 0.5L	€ 3,40
Indischer Rotwein, Rosewein oder Weißwein	€ 12,00
Für untenstehende Spirotuosen- Preise auf Anfrage:Sekt, Champagner, Wodka Gorbatschow, Malt Whisky, Weine, u.s.w.	

Täglich
Mittag Buffet
Mon-Fri nur €8,50

Namaste India

Authentisches indisches Restaurant

DINING • BANQUETS • CATERING • DELIVERY

Stuttgart Dürrolewang,
Osterbronnstr.60, 70565

Tel 071191266202,

Mob: 0151 61 66 66 85

0176 43 59 45 39

Öffnungszeiten: So.-Fr. 11:30-14:00 Uhr
& Mo.-So. 17:30-22:30 Uhr

www.namasteindia-dürrolewang.de
singh.namaste.india@gmail.com

Bestellen **direkt** aus unsere Website
Oder Telefon/Facebook/QR-Code



Kostenlose Lieferung
10% Rabatt auf Ihre Erste
bestellung

10% Rabatt bei Selbstabholung
Mindestbestellwert €25

Sonder Spezialitäten & Günstige preise
nur auf unsere Website