



Willkommen bei Namaste Küche

Wir laden Sie ein, die einzigartigen Aromen des Himalayas zu entdecken. Unsere Küche verbindet traditionelle nepalesische Rezepte mit frischen Zutaten, ausgewählten Gewürzen und moderner Gastfreundschaft.

Von handwerklich zubereiteten Momos über aromatische Currys bis hin zu unseren leichten Himalaya Bowls – jedes Gericht wird mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.

Ob für einen gemütlichen Abend in unserem Restaurant oder eine kleine Auszeit am Rheinufer – wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Guten Appetit!

Ihr Namaste Küche Team

„Von den Bergen des Himalayas bis an das Rheinufer.“

**Namaste Küche
Rathausstr 4
65203 Wiesbaden
namaste.kueche@gmail.com**



SUPPEN / SOUPS

1. Namaste Kitchen Spezial Suppe 🌿

5,50

Herzhafte nepalesische Linsen- und Bohnensuppe mit ayurvedischen Gewürzen, Ingwer und aromatischen Kräutern. Eine proteinreiche Spezialität mit authentischem Geschmack aus dem Himalaya.

2. Chicken Jwaano Soup 🐔

5,90

Cremige Curry-Suppe mit zarter Hähnchenbrust, Ingwer, Knoblauch, Koriander und ayurvedischen Gewürzen. Aromatisch, würzig und voller Geschmack.

SALATGERICHTE / SALAD DISHES

3. Sandheko (Appetitanreger)

Frischer nepalesischer Salat mit aromatischen Kräutern, Zitronensaft und hausgemachtem nepalesischem Dressing. Pikant, leicht scharf und besonders beliebt als Vorspeise.

a. Alu Sandheko 🌿

5,90

Sandheko mit Kartoffeln

b. Badam Sandheko 🌿^g

5.50

Sandheko mit Erdnüssen

c. Kukhura Sandheko 🐔

9,50

Sandheko mit Tandoor geröstetem Hühnerfleisch

1= mit Farbstoffen, 2= koffeinhaltig, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen, 5= mit 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, je Pistazien, k= Weichtiere



VORSPEISEN / STARTERS

4. Mustang Alu - pikant

5,90

Gekochte Kartoffelspalten, verfeinert mit Tomaten, Zitrone, Chili und traditionellen nepalesischen Gewürzen. Würzig, aromatisch und ein beliebter Appetitanreger aus dem Himalaya.

5. Frühlingsrolle 2 Stück

5,50

Knusprige, hausgemachte Frühlingsrolle nach nepalesischer Art, gefüllt mit frischem Gemüse. Goldbraun frittiert und voller authentischer Aromen.

6. Samosa 2 Stück

5,90

Goldbraun frittierte Teigtaschen mit einer würzigen Füllung aus Kartoffeln, grünen Erbsen und gerösteten Erdnüssen. Knusprig, aromatisch und ein beliebter Klassiker der Himalaya-Küche.

7. Paneer^d/ Tofu Tareko

5,50

Frischkäse oder Tofu in würzigem Kichererbsenteig, nach traditioneller nepalesischer Art knusprig ausgebacken. Aromatisch, knusprig und ideal als Vorspeise oder Snack.

8. Veg-Momos (5 Stück)

Traditionelle nepalesische Teigtaschen, gefüllt mit Paprika, Kohl, Möhren, Zwiebeln, Rote Bete, Soja, Tofu, frischem Koriander und aromatischen Gewürzen. Serviert mit einer hausgemachten Tomaten-Koriander-Sauce mit Sesam und schwarzem Szechuanpfeffer.

a) Frittierte Momos^a

6,30

a) Spicy Momos^a

7,30

Verfeinert mit einer würzigen Mischung aus Tomaten, Chili, Zitrone, Ingwer, Knoblauch und traditionellen nepalesischen Gewürzen. Aromatisch, pikant und voller Himalaya-Aromen.



VORSPEISEN / STARTERS

9.Chicken Basket¹

6.80

Saftig mariniertes Hähnchenfleisch, knusprig frittiert und mit aromatischen Gewürzen verfeinert. Außen knusprig, innen zart und voller Geschmack.

10.Chicken Takatak.

7.50

Knusprig frittierte Hähnchenstücke, verfeinert mit Tomaten, Chili, Zitrone, Ingwer und traditionellen nepalesischen Gewürzen. Pikant, aromatisch und ideal für Liebhaber würziger Speisen.

11.Chicken-Momos (5 Stück)

Traditionelle nepalesische Teigtaschen mit saftigem Hühnerhackfleisch, knusprig frittiert und serviert mit hausgemachter Tomaten-Koriander-Sauce.

a) Frittierte Momos^a

7,50

b) Spicy Momos^a

8,50

Verfeinert mit einer würzigen Mischung aus Tomaten, Chili, Zitrone, Ingwer, Knoblauch und traditionellen nepalesischen Gewürzen. Aromatisch, pikant und voller Himalaya-Aromen.

1= mit Farbstoffen, 2= koffeinhaltig, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen, 5= mit 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, je Pistazien, k= Weichtiere



HIMALAYA SPEZIALITÄTEN

DIE BELIEBTESTEN SPEZIALITÄTEN NEPALS

Momo^a(10 Stück)

Momos sind Nepals beliebteste Teigtaschen und das Herzstück der Himalaya-Küche. Gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus frischem Gemüse oder zartem Hähnchenfleisch, Ingwer, Knoblauch, ausgewählten Kräutern und Himalaya-Gewürzen, bieten sie ein authentisches Geschmackserlebnis. Serviert mit unserer hausgemachten Tomaten-Koriander-Sauce.

12.Veg Momo 🌿

- a.Veg Frittierte Momo** 11,50
 - b.Veg Gedämpft Momo** 12,50
 - c. Veg Chilly Momo** 🌶️🌶️🌶️ 13,50
- Knusprig frittierte Momos, geschwenkt in einer würzig-pikanten Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Ein beliebter nepalesischer Street-Food-Klassiker mit angenehmer Schärfe.
- d.Veg Jhol Momo** 14,50

Saftige Momos in einer reichhaltigen Jhol-Sauce aus gerösteten Sojabohnen, Erdnüssen, Sesam und Tomaten, verfeinert mit traditionellen Himalaya-Gewürzen. Cremig, aromatisch und unverwechselbar im Geschmack.

13.Chicken Momo 🐔

- a.Chicken Frittierte Momo** 11,50
 - b.Chicken Gedämpft Momo** 12,50
 - c.Chicken Chilly Momo** 🌶️🌶️🌶️ 13,50
- Knusprig frittierte Momos, geschwenkt in einer würzig-pikanten Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Ein beliebter nepalesischer Street-Food-Klassiker mit angenehmer Schärfe.
- d.Chicken Jhol Momo** 14,50

Saftige Momos in einer reichhaltigen Jhol-Sauce aus gerösteten Sojabohnen, Erdnüssen, Sesam und Tomaten, verfeinert mit traditionellen Himalaya-Gewürzen. Cremig, aromatisch und unverwechselbar im Geschmack.

14.Chaumain⁸

Traditionelle nepalesische Wok-Nudeln mit knackigem Gemüse, frischem Ingwer, Knoblauch und ausgewählten Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und wahlweise vegetarisch, vegan oder mit Hähnchen.

- a.Veg Chaumain** 🌿 12,90
- b.Chicken Chaumain** 🐔 14,90



AUS UNSERER CURRY-KÜCHE

serviert mit Basmati-Reis.

15.Kathmandu Curry

Ein reichhaltiges Kathmandu-Curry mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und ausgewählten Himalaya-Gewürzen. Dazu im Tandoor mariniertes und gegrilltes Hähnchen, Lamm oder Fisch für ein besonders intensives Aroma.

- a.mit Tandoor gegrillt Hühnerfleisch** 🐔 **16,50**
- b.mit Tandoor gegrillt Lammfleisch** 🐑 **18,50**
- c.mit Tandoor gegrillt Fischfilet** **18,50**

16.Spinat Curry

Feines Spinat-Curry mit frischen Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Cashewkernen, verfeinert mit ausgewählten Himalaya-Gewürzen. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

- a.mit Tandoor gegrillt Hühnerfleisch** 🐔 **16,50**
- b.mit Tandoor gegrillt Lammfleisch** 🐑 **18,50**
- c.mit Tandoor gegrillt Fischfilet** **18,50**
- d.mit Kartoffeln/ Paneer/ Tofu** 🌿 **14,50**

17.Kurcuma-Curry

Aromatisches Kurkuma-Curry nach nepalesischer Art, verfeinert mit Cashewkernen, frischem Koriander, Zwiebeln und ausgewählten Himalaya-Gewürzen. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

- a.mit Tandoor gegrillt Hühnerfleisch** 🐔 **15,50**
- b.mit Tandoor gegrillt Lammfleisch** 🐑 **17,50**
- c.mit Gemüse der Saison und Paneer/ Tofu** 🌿 **14,50**

18.Mango-Curry

Exotisches Mango-Curry mit fruchtiger Süße, verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Cashewkernen und aromatischen Gewürzen.

- a.mit Tandoor gegrillt Hühnerfleisch** 🐔 **16,50**
- b.mit Tandoor gegrillt Lammfleisch** 🐑 **18,50**
- c.mit Gemüse der Saison und Paneer/ Tofu** 🌿 **15,50**

1= mit Farbstoffen, 2= koffeinhaltig, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen, 5= mit 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, je Pistazien, k= Weichtiere



KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN

serviert mit Basmati-Reis.

19. Alu Kauli

12,50

Ein klassisches nepalesisches Gericht aus Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit frischen Tomaten, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen. Würzig, ausgewogen und voller Geschmack.

20. Kalo Daal

12,50

Traditionelles nepalesisches Linsengericht aus schwarzen Linsen, Kidneybohnen und Kichererbsen, verfeinert mit aromatischen Himalaya-Gewürzen. Herzhaft, nahrhaft und voller Geschmack.

21. Baiigun ra Farsi ko Tarkari

14,20

Traditionelles Himalaya-Curry mit einer cremigen Sauce aus Kokosmilch oder Joghurt, Tomaten, Cashewkernen und ausgewählten Gewürzen. Veredelt mit im Tandoor gegrillter Aubergine und Zucchini.

22. Butter Chicken

18,50

Im Tandoor gegrilltes Hähnchen in einer samtigen Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und Cashewkernen, verfeinert mit ausgewählten Himalaya-Gewürzen. Cremig, mild und unwiderstehlich aromatisch.

23. Paneer/ Tofu Butter Masala

16,50

Hausgemachter Paneer oder Tofu in einer reichhaltigen Tomaten-Cashew-Sauce, verfeinert mit Butter und Sahne oder Kokosmilch für die vegane Variante. Cremig, aromatisch und ein beliebter Klassiker.

24. Naan^a

Ofenfrisches Naan-Brot aus dem Tandoor mit weicher, luftiger Textur und leicht knuspriger Kruste. Der ideale Begleiter zu unseren Himalaya-Spezialitäten.

a. Plain Naan

3,50

b. Butter Naan

3,90

c. Garlic Naan

4,20

1= mit Farbstoffen, 2= koffeinhaltig, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen, 5= mit 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, je Pistazien, k= Weichtiere



GERICHTE FÜR KINDER

Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir folgende Kindergerichte.

27.Pommes **4,50**

28.Pommes mit Chicken Basket **7,90**

Pommes und Saftig mariniertes Hähnchenfleisch, knusprig frittiert und mit aromatischen Gewürzen verfeinert. Außen knusprig, innen zart und voller Geschmack.

29.Frühlingsrolle **5,80**

Knusprige, hausgemachte Frühlingsrolle nach nepalesischer Art, gefüllt mit frischem Gemüse. Goldbraun frittiert und voller authentischer Aromen.

30.Chicken Chowmain kinder **7,90**

Traditionelle nepalesische Wok-Nudeln mit knackigem Gemüse, frischem Ingwer, Knoblauch und ausgewählten Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und wahlweise vegetarisch, vegan oder mit Hähnchen.

31.Mango Curry mit Gemüse oder Hähnchenfleisch **10,90**

Exotisches Mango-Curry mit fruchtiger Süße, verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Cashewkernen und aromatischen Gewürzen serviert mit Basmati-Reis.



DESSERTS

32.Laal Mohan

5,50

Traditionelles nepalesisches Dessert aus goldbraun frittierten Teigbällchen, getränkt in aromatischem Zuckersirup und verfeinert mit Kardamom und Safran. Süß, saftig und der perfekte Abschluss Ihres Menüs.

33.Apple Jalewi

4,50

Knusprige Apfelringe in einem aromatischen Teig mit Safran, Rosenwasser und Kardamom, goldbraun ausgebacken und in feinem Zuckersirup veredelt. Fruchtig, süß und voller orientalischer Aromen.

34.Kulfi

7,50

Traditionelles Kulfi-Eis aus langsam eingekochter Milch, serviert in feinen Würfeln mit fruchtigen Saucen, Sahne und Pistazien. Cremig, erfrischend und voller einzigartiger Aromen.

