

NAMASTE

SPEISEKARTE

Das indische Restaurant





MENU TIPP
AB ZWEI PERSONEN
(zum Kennenlernen)

VORSPEISE
Gem. Vorspeisenteller

HAUPTSPEISE
Chicken Tikka ⁽¹⁾
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebel

und
Lamm Saag
Gewürfeltes Lammfleisch mit Spinat in Safran – Gewürz – Sauce

und
Garnelen Vindaloo
Riesengarnelen in Scharfer Vindaloo – Curry – Sauce

DESSERT
Nach Ihrer Wahl

Pro Person
29,00 €

VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 01. | Samosa | 4,90 € |
| | <i>Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen</i> | |
| 02. | Onion Bhaji | 4,90 € |
| | <i>Zwiebelringe eingebacken in Kichererbsenmehl</i> | |
| 03. | Baigan Pakora | 4,90 € |
| | <i>Aubergine eingebacken in Kichererbsenmehl</i> | |
| 04. | Murgh Pakora | 6,50 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet eingebacken in Kichererbsenmehl</i> | |
| 05. | Garnelen Pakora | 7,90 € |
| | <i>Riesengarnelen eingebacken in Kichererbsenmehl</i> | |
| 06. | Gem. Vorspeisenteller (kl. Portion) | 6,90 € |
| 07. | Gem. Vorspeisenteller (gr. Portion - 2 Personen) | 11,90 € |

SUPPEN

- | | | |
|-----|------------------------------|--------|
| 10. | Timater Shorba | 4,50 € |
| | <i>Tomatensuppe</i> | |
| 11. | Dal Shorba | 4,50 € |
| | <i>Rote Linsensuppe</i> | |
| 12. | Fischsuppe | 7,90 € |
| | <i>Empfehlung des Hauses</i> | |

SALATE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | Gemischter Salat | 3,50 € |
| 21. | Murgh Salat
<i>Gem. Salat mit Hähnchenbruststreifen</i> | 9,90 € |
| 22. | Namaste Salat
<i>Gem. Salat mit Mango, Cashewnüssen
und geb. Riesengarnelen</i> | 12,90 € |

BROT & BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| Batura
<i>Hausgemachtes Brot</i> | 2,00 € |
| Nan – Brot
<i>Indisches flaches Fladenbrot</i> | 2,00 € |
| Nan – Brot mit Knoblauch | 2,00 € |
| Nan – Brot mit 3 vers. Dipp | 3,50 € |
| Papadam (Portion)
<i>Linsenbrot</i> | 2,00 € |
| Raita
<i>Joghurt Salat „Sehr gut zum entschärfen“</i> | 2,90 € |
| Spinat
<i>Mit Indischen Gewürzen</i> | 4,50 € |
| Gemüse Reis | 4,90 € |
| Gem. Gemüse
<i>Mit Indischen Gewürzen</i> | 4,90 € |
| Linsen auf indische Art | 4,90 € |

HÄHNCHENGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30. | Chicken Tikka ⁽¹⁾ | 11,90 € |
| | <i>Mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Paprika und Zwiebeln gegrillt</i> | |
| 31. | Murgh Saag | 11,90 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Spinat in Safran-Sahne-Sauce</i> | |
| 32. | Tandoori Chicken ⁽¹⁾ | 11,90 € |
| | <i>Mariniertes Hähnchenbrustfilet und Keule, gegrillt</i> | |
| 33. | Murgh Vindaloo | 11,90 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet in einer scharfer Vindaloo Curry-Sauce</i> | |
| 34. | Murgh Masala | 11,90 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Champignons in einer Masala-Sauce</i> | |
| 35. | Chicken Mango | 12,90 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Mangostücke in einer indischen Curry – Sauce</i> | |
| 36. | Chicken Korma | 13,90 € |
| | <i>Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Erbsen und Champignons in Kokosnuss-Curry-Sauce</i> | |
| 37. | Hähnchen Biryani | 13,90 € |
| | <i>Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen</i> | |

Wir servieren Ihnen die Hähnchengerichte mit einem kleinen gemischten Salat und wahlweise mit Reis oder Batura (Hausgemachtes Brot)

LAMMGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 40. | Lamm Vindaloo
<i>Gewürfeltes Lammfleisch in scharfer
Vindaloo Curry-Sauce</i> | 13,90 € |
| 41. | Lamm Subji
<i>Gewürfeltes Lammfleisch mit gem. Gemüse
in scharfer Madras Curry-Sauce</i> | 14,90 € |
| 42. | Lamm Saag
<i>Gewürfeltes Lammfleisch mit Spinat
in Safran-Sauce</i> | 14,90 € |
| 43. | Lamm Masala
<i>Gewürfeltes Lammfleisch mit Champignons in einer
Masala-Sauce</i> | 14,90 € |
| 44. | Lamm Korma
<i>Gewürfeltes Lammfleisch mit Cashewnüssen, Erbsen und
Champignons in Kokosnuss-Curry-Sauce</i> | 15,90 € |
| 45. | Lamm Tikka
<i>Lammfilet gegrillt, auf mit Tikka Gewürzen gebr. Paprika und
Zwiebeln</i> | 21,90 € |
| 46. | Lamm Kotletts
<i>Mit Indischen Gewürzen, gegrillt</i> | 19,90 € |
| 47. | Lamm Biryani
<i>Basmati-Reis mit Lamm, Gemüse, Rosinen und
Cashewnüssen</i> | 15,90 € |

Wir servieren Ihnen die Lammfleischgerichte mit einem kleinen gemischten Salat und wahlweise mit Reis oder Batura. (Hausgemachtes Brot)

RINDFLEISCHGERICHTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Rind Madras | 13,50 € |
| | <i>Rindfleischstücke in einer scharfe Madras Curry-Sauce</i> | |
| 51. | Rind Saag | 13,90 € |
| | <i>Rindfleischstücke mit Spinat in Safran-Sahne-Sauce</i> | |
| 52. | Rind Masala | 13,90 € |
| | <i>Rindfleischstücke mit Champignons in einer Masala-Sauce</i> | |
| 53. | Rind Korma | 15,90 € |
| | <i>Rindfleischstücke mit Cashewnüssen, Erbsen und Champignons in Kokosnuss-Curry-Sauce</i> | |
| 54. | Rind Tikka | 19,90 € |
| | <i>Rinderfilet gegrillt, auf mit Tikka Gewürzen gebr. Paprika und Zwiebeln</i> | |

Wir servieren Ihnen die Rindfleischgerichte mit einem kleinen gemischten Salat und wahlweise mit Reis oder Batura. (Hausgemachtes Brot)

FISCHGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Fisch Vindaloo | 13,90 € |
| | <i>Victoriabarschfilet in scharfer Vindaloo Curry-Sauce</i> | |
| 61. | Fisch-Curry aus Goa | 14,90 € |
| | <i>Victoriabarschfilet in Tomaten-Kokos-Masala-Sauce</i> | |
| 62. | Muchli aur Subzi | 15,90 € |
| | <i>Victoriabarschfilet mit Gemüse in Masala-Sauce</i> | |
| 63. | Masala Muchli | 15,90 € |
| | <i>Lachsfilet mit Masala-Paste</i> | |

GARNELENGERICHTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 64. | Garnelen Saag | 18,90 € |
| | <i>Riesengarnelen mit Spinat in Safran-Sahne-Sauce</i> | |
| 65. | Garnelen Vindaloo | 18,90 € |
| | <i>Riesengarnelen in scharfer Vindaloo Curry-Sauce</i> | |
| 66. | Garnelen-Curry aus Goa | 18,90 € |
| | <i>Riesengarnelen in Tomaten-Kokos-Masala-Sauce</i> | |
| 67. | Riesengarnelen | 18,90 € |
| | <i>Mit Indischen Gewürzen, gegrillt</i> | |
| 68. | Gemischter Fischteller | 21,90 € |
| | <i>Gegrillt, Lachsfilet, Victoriabarschfilet, Riesengarnelen und Tintenfisch</i> | |

Wir servieren Ihnen die Fischgerichte mit einem kleinen Salat und wahlweise mit Reis oder Batura. (Hausgemachtes Brot)

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | Baigan Aloo
<i>Kartoffeln mit Aubergine in einer Indischen Curry-Sauce</i> | 8,90 € |
| 71. | Aloo Palak
<i>Kartoffeln mit Spinat in einer Indischen Curry-sauce</i> | 8,90 € |
| 72. | Punchmail Bhaji
<i>Gemischtes Gemüse mit Kräutern, Cashewnüssen in einer aromatischen Masala-Sauce</i> | 9,90 € |
| 73. | Palak Panneer
<i>Indische Käse mit Spinat in Safran-Gewürz-Sauce</i> | 9,90 € |
| 74. | Adassi
<i>Kartoffeln und Linsen mit Spinat in einer Indischen Curry-Sauce</i> | 9,90 € |
| 75. | Kartoffel Korma
<i>Kartoffeln mit Cashewnüssen, Erbsen und Champignons in einer Kokosnuss-Curry-Sauce</i> | 11,90 € |
| 76. | Gemüse Biryani
<i>Basmati-Reis mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen</i> | 12,90 € |
| 77. | Subji und Dal Thali
<i>2 verschiedene Gerichte(gem.Gemüse mit indischen Gewürzen und Linsen mit Spinat in Kokos – Curry)</i> | 13,90 € |
| 78. | Sahi Thali
<i>3 verschiedene Gerichte (Blumenkohl/Kartoffel-Curry, Linsen-Spinat-Kokosnuss-Curry und gem. Gemüse mit indischen Gewürzen)</i> | 16,50 € |



Wir servieren Ihnen die Vegetarische Gerichte wahlweise mit Reis oder Batura. (Hausgemachtes Brot)

DESSERTS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 80. | Mango Malai ⁽¹⁾ | 5,50 € |
| | <i>Joghurt mit Mango-Fruchtfleisch</i> | |
| 81. | Keserie ⁽¹⁾ | 5,50 € |
| | <i>Griß mit Kardamom, Cashewnüssen und Rosinen</i> | |
| 82. | Gulab Jamons | 5,50 € |
| | <i>Kichererbsenteigkugeln mit Kokos, Mandeln, Pistazien und Kardamon in einer köstlichen süßen Marinade eingelegt</i> | |
| 83. | Kheer | 5,50 € |
| | <i>Sago mit Cashewnüssen, Rosinen und Kardamom in Milch gekocht</i> | |
| 84. | Kulfi Eis | 5,50 € |
| | <i>Indisches Eis mit Pistazien, Mandeln und Kardamon</i> | |
| 85. | Vanille Eis mit heißer Schokolade | 4,50 € |
| 86. | Flammierte Schattenmorellen | 4,50 € |
| | <i>mit Vanille Eis</i> | |
| 87. | Gemischte Dessert Platte ⁽¹⁾ (für 2 Personen) | 11,90 € |

INDISCHE GETRÄNKE

Joghurt Getränke

Mango Lassi ⁽¹⁾	0,3 l	2,90 €
Kokos Lassi	0,3 l	2,90 €
Salz Lassi	0,3 l	2,70 €

Fruchtsaftgetränke

Mango	0,3 l	2,70 €
Guaven	0,3 l	2,70 €
Litschi	0,3 l	2,70 €
Annanas - Kokosnuss	0,3 l	2,70 €
Tropische Frucht	0,3 l	2,70 €

Indische Biere

Cobra	0,33 l	2,90 €
Namaste	0,33 l	2,90 €

Spirituosen

Mango Spirituose	2 cl	3,60 €
Mendis Special	2 cl	3,60 €
Kokosnuss Spirituose		

Liköre

Mango Likör	2 cl	3,60 €
Guava Likör	2 cl	3,60 €

Wein

Sula Shiraz

*Indischer Rotwein: Reife Früchte mit pfeffriger Note kennzeichnen diesen weichen mittelschweren Shiraz. Er kommt von den roten Bergen in **Nashik (Maharashtra/Indien)**. Mit Nuancen von Eiche hat dieser tief violette Wein eine große Balance an langanhaltendem Abgang.*

0,20 l	5,50 €
0,50 l	12,00 €
0,75 l	23,00 €

Sula Sauvignon Blanc

*Indischer Weißwein: Dieser erfrischender Sauvignon Blanc wird hergestellt aus Trauben des Weinguts **Nashik (Maharashtra/Indien)**. Das Ergebnis ist ein hocharomatischer blumiger und trockener Wein. Es ist die perfekte Begleitung für die aromatische Küche Indiens.*

0,20 l	5,50 €
0,50 l	12,00 €
0,75 l	23,00 €

Warme Getränke

Chai Original	2,60 €
Schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch aufgekocht	

Kaffee mit Kardamon ⁽⁹⁾	2,60 €
Espresso mit Kardmon ⁽⁹⁾	2,60 €
Cappucino mit Kardamon ⁽⁹⁾	3,10 €
Milchkaffee mit Zimt ⁽⁹⁾	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Apolinaris	Fl. 0,25 l	2,00 €
	Fl. 0,75 l	4,80 €
Apolinaris Vio	Fl. 0,25 l	2,00 €
	Fl. 0,75 l	4,80 €
Tonic Water ^(2; 3; 10)	0,20 l	2,60 €
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,20 l	2,60 €
Ginger Ale ⁽¹⁾	0,20 l	2,60 €
Bionade <i>Holunder, Litchi oder Ingwer – Orange</i>	0,33 l	2,60 €
Coca Cola ^(1; 9)	0,20 l	1,90 €
	0,30 l	2,40 €
Cola Zero ^(1; 9; 11; 12)	Fl. 0,20 l	1,90 €
Cola Light ^(1; 9; 12)	0,20 l	1,90 €
	0,30 l	2,40 €
Fanta ^(1; 3)	0,20 l	1,90 €
	0,30 l	2,40 €
Sprite	0,20 l	1,90 €
	0,30 l	2,40 €
Spezi ^(1; 3; 9)	0,20 l	1,90 €
	0,30 l	2,40 €
Orangensaft	0,30 l	2,80 €
Apfelschorle	0,20 l	1,90 €
	0,30 l	2,60 €
Apfelsaft	0,30 l	2,80 €
Ananassaft	0,30 l	2,90 €

Bier

Diebels Alt	0,25 l	2,00 €
	0,40 l	3,10 €
Becks Pils	0,25 l	2,00 €
	0,40 l	3,10 €
Franz. Weissbier	Fl. 0,50 l	3,60 €
Becks Pils <i>Alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	2,50 €
Krefelder	0,25 l	2,00 €
Alster	0,25 l	2,00 €
	0,40 l	3,10 €
Malzbier ⁽¹⁾	Fl. 0,33 l	2,20 €

Warme Getränke

Espresso ⁽⁹⁾	2,20 €
Latte Machiato ⁽⁹⁾	2,90 €
Cafe au lait ⁽⁹⁾	2,90 €
Cafe ⁽⁹⁾	2,20 €
Capuccino ⁽⁹⁾	2,60 €
Heißer Kakao	2,60 €
Heißer Kakao mit Sahne	2,90 €

Tee

Chai Original <i>Schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch aufgekocht</i>	2,60 €
Pfirsich - Maracuja	2,60 €
Pina Colada	2,60 €
Sencha Pfefferminz	2,60 €
Rooibos – Vanille	2,60 €
Jasmin - Tee	2,60 €
Green – Tee	2,60 €
Earlgrey	2,60 €

Aperitive

Campari on the Rocks ⁽¹⁾	4 cl	4,10 €
Campari Orange ⁽¹⁾	4 cl	5,90 €
Campari mit Sekt ⁽¹⁾	4 cl	6,70 €
Martini trocken, weiß, rosso	4 cl	3,90 €
Sherry trocken, medium	4 cl	3,90 €
Aperol ⁽¹⁾ mit Prosecco	4 cl	6,90 €

Spirituosen

Zack Zack	2 cl	1,80 €
Apfelkorn	2 cl	1,80 €
Stufkamp	2 cl	1,80 €
Weizenkorn	2 cl	1,80 €
Kümmerling	2 cl	1,80 €
Underberg	2 cl	1,80 €
Jägermeister ⁽¹⁾	2 cl	2,10 €

Fernet – Branca	2 cl	2,60 €
Fernet - Menta	2 cl	2,60 €
Vodka	2 cl	3,10 €

Vecchia Romagna	2 cl	3,60 €
Sauza Tequilla	2 cl	3,10 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,60 €
Schladerer	2 cl	3,60 €

*Himbeergeist
Kirschwasser
Williamsbirne*

Liköre

Averna	2 cl	2,60 €
Cynare	2 cl	2,60 €
Ramazotti	2 cl	2,60 €
Bailey's ⁽¹⁾	2 cl	2,60 €
Sambuca	2 cl	2,60 €

Cognac

Remy Martin	2 cl	4,60 €
Calvados	2 cl	4,60 €

Grappa

Grappa di Prosecco	2cl	4,60 €
--------------------	-----	--------

Whisky

Ballantines	2 cl	3,90 €
Jonny Walker <i>Black Label</i>	2 cl	4,60 €

Prosecco

Mionetto Prosecco	Fl. 0,75 l	29,00 €
-------------------	------------	---------

*Prestige Extra dry zarte, hellgelbe
Farbe. Er hat ein intensives
Buket von Aprikosen, Honig und
Akazienblüten*

Prosecco Glas	0,1 l	4,90 €
---------------	-------	--------

Champagner

Moet & Chandon	Fl. 0,375 l	40,00 €
	Fl. 0,75 l	80,00 €

Moet & Chandon	Fl. 0,75 l	95,00 €
<i>Rosé</i>		

WEINKARTE OFFENE WEINE

Weißwein 0,2l 0,5l

Pinot Grigio	4,00 €	9,50 €
Chardonay	4,00 €	9,50 €
Regaliali bianco	5,50 €	12,00 €
Sula -Sauvignon Blanc	5,50 €	12,00 €

Rotwein 0,2l 0,5l

Merlot	4,00 €	9,50 €
Cebernet Sauvignon	4,00 €	9,50 €
Regaliali rosso	5,50 €	12,50 €
Sula - Shiraz	5,50 €	12,50 €

Rosé 0,2l 0,5l

Rosé indisch	4,00 €	9,50 €
--------------	--------	--------

FLASCHENWEINE

Weißwein 0,75l

Pinot Grigio Colloredo 19,90 €
Friaul (Norditalien), junger und frischer Weißwein, angenehm fruchtig

Chardonay Martino 19,90 €
Chile, kräftiger und fruchtiger Weißwein, nicht zu Säurebetont, angenehm fruchtig

Regaliali bianco 21,00 €
Tasca d'Almerita (Palermo/ Sizilien), Duft von Stachelbeeren, Birnen und Blumen frisch, feine Säure, aromatisch

Sula -Sauvignon Blanc 23,00 €
Nashik (Indien), erfrischender Sauvignon Blanc, hocharomatisch, blumig und trocken.

Rotwein 0,75l

Merlot Mas Chichet 16,90 €
Südfrankreich, trockener und weicher Landwein mit wenig Säure, zartfruchtig

Salbanello 19,00 €
Venezien, halbtrocken, moderate Säure, Anklänge von Sauerkirch, Brombeere

Regaliali rosso 21,00 €
Tasca d'Almerita (Palermo/ Sizilien), 100% Nero d'Avola, Feinwürzig, schöner Duft nach Kirschen, Kaffee und Tabak

Sula -Shiraz 23,00 €
Nashik (Indien), weichen mittelschweren Shiraz, langer Abgang, pfeffriger Note, Nuancen von Eiche

Carbenet Sauvignon 29,50 €
Carmenere Montes
Chile, kräftiger und körperreicher Rotwein, langer Abgang, dunkle Beeren, marmeladig

COCKTAILS

Cocktails

Shanghai	8,90 €
<i>Lychee-Fruchtsaft, Mekong, Lipovitan, Dash Limejuice ⁽²⁾</i>	
Madras	8,90 €
<i>Brauner Rum, Zuckersirup, Limejuice, Sahne, Guavennektar</i>	
Singapore Sling	7,90 €
<i>Gin, Cherry Brandy, Dash Benedictine, Dash Angostura, Ananas-Fruchtsaft</i>	
Sunset	7,90 €
<i>Orange, Rohrzucker, Gin, Dash Limejuice ⁽²⁾</i>	
Cuba Libre	7,90 €
<i>Havanna Club, Zitronensaft, Cola ^(1; 3; 9)</i>	
Süden	7,90 €
<i>Weißer Rum, Pisang Ambon, Kokossirup, Ananas-Fruchtsaft</i>	
Munkey	7,90 €
<i>Brauner Rum, Pisang Ambon, Zitronensaft, Bananennektar</i>	
Tequila Sunrise	7,90 €
<i>Tequila Zitrone, O-Saft, Grenadine</i>	
Sutra	7,90 €
<i>Gin, Benedictine, O-Saft, Ginger Ale ⁽¹⁾, Grenadine</i>	
Lanka	7,90 €
<i>Pisang Ambon, Apricot Brandy, Gin, Zitronensaft, O-Saft</i>	
Swimming Pool	7,90 €
<i>Weißer Rum, Vodka, Kokossirup, Ananas-Fruchtsaft, Sahne, Cura-caosirup</i>	
Heart of Gold	6,90 €
<i>Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine</i>	

Alkoholfreie Cocktails

Bombay	6,90 €
<i>Maracujasaft, Mango-Fruchtsaft, Ananas-Fruchtsaft, O-Saft</i>	
Virgin Colada	6,90 €
<i>Ananas-Fruchtsaft, O-Saft, Kokossirup, Sahne</i>	
Mint Tonic	5,90 €
<i>O-Saft, Minzsirup, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
Ipanema	5,90 €
<i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale ⁽¹⁾</i>	

Zusatzstoffe:

- ⁰¹⁾ mit Farbstoff
- ⁰²⁾ mit Konservierungsstoff
- ⁰³⁾ mit Antioxidationsmittel
- ⁰⁴⁾ mit Geschmacksverstärker
- ⁰⁵⁾ Geschwefelt
- ⁰⁶⁾ geschwärzt
- ⁰⁷⁾ mit Phosphat
- ⁰⁸⁾ mit Milcheiweiß
- ⁰⁹⁾ koffeinhaltig
- ¹⁰⁾ chininhaltig
- ¹¹⁾ mit Süßungsmittel
- ¹²⁾ enthält eine Phenylalinquelle
- ¹³⁾ gewachst
- ¹⁴⁾ mit Nitritpökelsalz

NAMASTE

Das indische Restaurant

Das Namaste öffnete im Oktober 2004 und ist seitdem das einzige, original indische Restaurant im Herzen von Krefeld.
Unsere Küche bietet Ihnen eine Vielzahl authentischer, indischer Gerichte und Desserts.

ANGEBOTE

- Großes Buffet

Fr. - So. u. Feiertags ab 18 Uhr
Sonntags-Mittags
12⁰⁰ - 14³⁰ Uhr
pro Person 15,90 €
(Kinder unter 12 Jahren 50%)

- Wechselnde Mittagskarten
- Gesellschaften bis zu 70 Personen
- Gartenterasse
- Kegelbahn
- Für besondere Anlässe liefern wir Ihnen ein Buffet, zusammengestellt nach Ihren individuellen Wünschen, nach Hause.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
(außer Feiertage)

Di. - So.
12⁰⁰ - 14³⁰ Uhr
18⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr
Küche bis 22³⁰

LOCATION

NAMASTE RESTAURANT
Dionysiusplatz 10
47798 Krefeld

Tel.: +49 (0)2151 - 29 120
Fax: +49 (0)2151 - 65 74 95
Mail: info@restaurant-namaste.de
Web: www.restaurant-namaste.de

NAMASTE

SPEISEKARTE

Das indische Restaurant

