



## Herzlich Willkommen

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant Namaste Shiva begrüßen. Mit Respekt und liebevoll, im Sinne alter Traditionen und mit fürsorglicher, indischer Gastfreundschaft möchten wir Sie gerne in unserer Lokalität **Namaste Shiva** verwöhnen und in eine Traumwelt mit wundervollen Aromen und exotischen Delikatessen entführen.

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Genießen Sie in unserem Hause marinierte und wunderbare zarte Fisch-, Fleisch- und Grillspezialitäten aus dem original Holzkohle-Lehmofen (Tandoori), vielfältige vegetarische und vegane Gerichte und traditionelle, feine indische Küche mit ausgewogenen Saucen und Gewürzkompositionen in stilvoller Atmosphäre.

Gerne erfüllen wir Ihnen individuelle Wünsche, lassen Sie uns bitte stets wissen, ob Sie Ihre Speisen lieber mild, mittelscharf oder original indisch scharf serviert haben möchten.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.**



## Suppen - soups

### 1 Dal Shorba

Traditionell indische Linsensuppe mit einer feinen Mischung aus gelben und roten Linsen, pikant  
*Traditional Indian lentil soup, spicy*

6,00 €

### 2 Chicken Shorba 7

Hühnerfleischsuppe und verschiedenes Gemüse (grüne Bohnen, Karotten, Champignons), Sahne  
*Chicken Soup and various vegetables, cream*

6,50 €

### 3 Sabzi Shorba 7

Gemüsesuppe aus grünen Bohnen, Karotten, Champignons, Sahne  
*Vegetable soup with various vegetables, cream*

6,50 €

## Vorspeisen - starters

### 10 Onion Bhaji

Zwiebelstücke, in Kichererbsenmehlteig ausgebacken, kräftig gewürzt  
*Deep-fried onion rings in chickpea batter, spicy*

5,90 €

### 11 Mixed Vegetable Pakoras

Gemischte Gemüsestücke (Blumenkohl, Kartoffeln, Paprika, Auberginen, Zwiebeln), in Kichererbsenmehlteig ausgebacken, kräftig gewürzt  
*Mixed vegetables in chickpea batter, deep-fried, spicy*

6,50 €

### 12 Fish Pakoras 4

Zarte Seelachsfiletstücke, in Kichererbsenmehlteig ausgebacken  
*Tender pollack filet in chickpea batter, deep-fried*

8,50 €

### 13 Chicken Pakoras

Zarte Hühnerfleischstücke, in Kichererbsenmehlteig ausgebacken  
*Tender chicken pieces in chickpea batter, deep-fried*

7,20 €

### 14 Vegetable Samosa 1, 8

2 Pastetchen aus Weißmehl mit frischem Gemüse gefüllt (Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, ganze Cashewnüsse, Korianderkerne, Königskümmel), frittiert  
*2 pastries of white flour filled with fresh vegetables, deep-fried*

7,50 €



### 15 Aloo Tikki <sup>1</sup>

Indischer „Rösti“-Snack aus Kartoffelpüree, gemischt mit Koriander, Erbsen und Gewürzen, frittiert

*Snack made of mashed potato patties, mixed with coriander, peas and spices, deep-fried*

**7,90 €**

### 16 Assorted Platter / Gemischte Platte <sup>4</sup>

Onion Bhaji, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Fish Pakoras, Chicken Tikka

**16,50 €**

### 17 Prawn Puri <sup>1, 2</sup>

Garnelen in einer scharfen Tomaten-Zwiebelsauce, serviert auf fluffig gebackenem Brot aus Vollkornmehl

*Prawns in spicy tomato onion sauce, served on fluffy baked bread of wholemeal flour*

**14,00 €**

### 18 Papadams

Dünnes frittiertes Fladenbrot aus Reismehl

**2,50 €**

## Salate - salads

### 25 Jaipur Salat

Knackiger Eisbergsalat, Paprika, Gurken, Karotten, Tomaten und gegrillte Hähnchenbruststreifen, serviert mit einem Dressing aus Olivenöl und frischem Zitronensaft

*Iceberg salad, pepper, cucumber, carrots, tomatoes, grilled chicken breast stripes, oil and lemon juice dressing*

**11,50 €**

### 26 Exotischer Mango Salat <sup>8</sup>

mit Mango, Paprika, Karotten, frischer Minze, Rucola und Cashewnüssen, mit einem Dressing aus Olivenöl und frischem Zitronensaft.

*with mango, carrots, peppers, fresh mint, rucola, cashew nuts, with a dressing of oil and lemon juice*

**12,90 €**

### 27 Grüner Salat ganz bunt <sup>2</sup>

mit gebratenen Garnelen, Mango, Kirschtomaten, mit einem Dressing aus Olivenöl und frischem Zitronensaft.

*with fried prawns, mango, cherry tomatoes, with a dressing of oil and lemon juice*

**15,90 €**

### 28 Raita <sup>7</sup>

Erfrischend gewürzter Joghurt mit Gurkenstücken, Minze und Koriander

*Refreshing yogurt with cucumber, mint and coriander*

**4,50 €**

### 29 Chana Chaat <sup>7</sup>

Kichererbsensalat, klassisch indisch zubereitet, mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln und frischem Koriander vermischt

*Traditional Indian chickpea salad, mixed with yogurt, tomatoes, onions and fresh coriander*

**5,90 €**





## Spezialitäten des Hauses - house specialities

### 30 Chicken Lazziz 7, 8

Hähnchenbruststücke, gegart in einer Sauce aus Tomaten, einem Hauch von Rahmspinat, Cashewnüssen, frischem Koriander, frischer Minze, Kokosnussraspeln, Ingwer und Knoblauch

*Tender chicken in a fresh tomato sauce, with touch of spinach, cashew nuts, coriander, fresh mint, shredded coconut, ginger and garlic*

15,90 €

### 31 Lamb Balti

Stücke vom Lamm, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit Karotten, frischen gedünsteten sowie gerösteten Zwiebeln

*Diced lamb in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like carrots, roasted onions*

17,50 €

### 32 Lamb Bhuna 8

Stücke vom Lamm, gegart in einer speziellen Sauce aus gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, frischem Koriander und Ingwer

*Diced lamb in a sauce of roasted onions, tomatoes, cashewnuts, fresh coriander and ginger*

17,50 €

### 33 Kofta Curry 8

Fleischbällchen aus Hähnchenfleisch und Lammhackfleisch in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Cashewnusssauce

*Meat balls of chicken and minced lamb in special tomato onion cashewnut sauce*

16,50 €

### 34 King Prawn Bhuna 2, 8

Riesengarnelen (Meerwasser), geschält, gegart in einer speziellen Sauce aus gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, Zitronensaft, frischem Koriander und Ingwer

*King prawns in a sauce of roasted onions, tomatoes, cashewnuts, lemon juice, fresh coriander and ginger*

24,90 €

### 35 Bhindi Masala

Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten

*Okra fried in tomato onion sauce, with ginger and garlic*

16,00 €

### 36 Biryanis

Herzhaftes Reisgericht

- Chicken

15,90 €

- Vegetarisch

14,90 €

- Garnelen

23,50 €

- Hydrabadi

18,90 €

**Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.**



## Aus dem Tandoor - from our tandoor

### 40 Tandoori Chicken 7

Hähnchenkeulen, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste und Gewürzen mariniert, gegrillt im Tandoor

*Chicken with bones, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

13,50 €

### 41 Chicken Tikka 7

Hähnchenbruststücke, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Tender pieces of chicken breast, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

16,50 €

### 42 Malai Kabab 7, 8

Hähnchenbruststücke, in Sahne-, Cashewnusspaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Tender pieces of chicken breast, marinated in cream cashewnut paste, grilled in tandoor*

17,50 €

### 43 Chicken Achari Tikka 7, 8

Hähnchenbruststücke, in Joghurt, sauren Pickles, Knoblauch- und Ingwerpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Tender pieces of chicken breast, marinated in cream cashewnut paste, ketchup, spices, grilled in tandoor*

16,50 €

### 44 Haryali Kabab 7

Hähnchenbruststücke, in Spinat-, Minze-, Ingwer-, und Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Tender pieces of chicken breast, marinated in spinach, mint, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

17,50 €

### 45 Lamb Tikka 7

Zarte Stücke aus der Lammlachse, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Tender lamb pieces, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

19,90 €

### 46 Jumbo Prawn Tandoori 2, 7

Riesengarnelen (Meerwasser), geschält, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Jumbo prawns, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

25,00 €

### 47 Fish Tikka 4, 7

Frische Stücke aus Seelachsfilet, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Fresh pieces of pollack, marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

20,50 €

### 48 Tandoori Mix Grill 7, 8

Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Lamb Tikka, Malai Kabab

21,50 €

### 49 Paneer Tikka 7

Hausgemachter Käse aus Kuhmilch, in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Self-made cheese (cow milk), marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

16,50 €

### 50 Tandoori Vegetables 7

Frisches Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Champignons, Paneer, Zwiebeln), in Joghurt-, Ingwer-, Knoblauchpaste mariniert, gegrillt im Tandoor

*Fresh vegetables (cauliflower, broccoli, pepper, mushrooms, paneer, onions), marinated in yogurt, ginger and garlic paste, grilled in tandoor*

15,90 €

**Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.**



## Hühnchengerichte - chicken dishes

**Zutaten Gravy (Basissauce):** Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse

**Ingredients gravy (basic sauce):** tomatoes, onions, cashew nuts

### 60 Chicken Madras/Vindaloo/Phal s

Hühnchenbruststücke, gegart in Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen Indischen Gewürzen in mittelscharfer, scharfer oder sehr scharfer Sauce

*Tender pieces of chicken breast in tomato onion sauce, medium hot, hot or very hot*

**14,00 €**

### 61 Chicken Do Pyaza s

Hühnchenbruststücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und zusätzlich (=Do) gold gebratenen Zwiebelstückchen

*Tender pieces of chicken breast in a rich tomato and onion gravy*

**14,50 €**

### 62 Chicken Saagwala 7, 8

Hühnchenbruststücke in gewürzter Rahmspinatsauce und frischem Ingwer

*Tender pieces of chicken breast in spiced spinach sauce and fresh ginger*

**14,90 €**

### 63 Chicken Tikka Masala 7, 8

Gegrillte Hühnchenbruststücke in einer würzig cremigen Tomaten-Zwiebel-Sahnesauce und frischem Koriander

*Tender pieces of grilled chicken breast in tomato onion cream sauce and fresh coriander*

**14,50 €**

### 64 Chicken Jalfrezi s

Gegrillte Hühnchenbruststücke in einer süß-sauren Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln

*Tender pieces of grilled chicken breast in sweet sour sauce with peppers and onions*

**15,00 €**

### 65 Chicken Korma 7, 8

Hühnchenbruststücke, gegart in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Cashewnüssen, und Kokosnusspulver

*Tender pieces of chicken breast in a mild aromatic sauce of cream, onions, cashewnuts and coconut powder*

**16,00 €**

### 66 Chili Chicken 6, 8

Hühnchenbruststücke, gegart in einer scharfen Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika, frische gedünstete Zwiebeln, Sojasauce, schwarzer Pfeffer

*Tender pieces of chicken breast in a spicy sauce, with vegetables like peppers and onions, soja sauce and black pepper*

**15,00 €**

### 67 Butter Chicken 7, 8

Gegrillte Hühnchenbruststücke in einer mild cremigen Tomaten-Zwiebel-Buttersauce

*Tender pieces of grilled chicken breast in creamy tomato onion butter sauce*

**14,50 €**





## Hühnchengerichte - chicken dishes

### 68 Chicken Rogan Josh s

Hühnchenbruststücke in einer pikanten, gehaltvollen Tomaten-Zwiebelsauce und frischem Koriander

*Tender pieces of chicken breast in spicy tomato onion sauce, fresh coriander*

**14,00 €**

### 69 Chicken Kadai s

Hühnchenbruststücke, gegart in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika und frischen gedünsteten Zwiebeln

*Tender pieces of chicken breast in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions*

**15,00 €**

**Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.**



## Lammgerichte - lamb dishes

**Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse**

**Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts**

### **80 Lamb Madras/Vindaloo/Phal 8**

Stücke vom Lamm, gegart in Tomaten-Zwiebelsauce und speziellen indischen Gewürzen in mittelscharfer, scharfer oder sehr scharfer Sauce

*Diced lamb in tomato onion sauce, medium hot, hot or very hot*

**16,90 €**

### **81 Lamb Do Pyaza 8**

Stücke vom Lamm in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce und zusätzlich (=Do) gold gebratenen Zwiebelstückchen

*Diced lamb in a rich tomato and onion gravy*

**16,90 €**

### **82 Lamb Saagwala 7, 8**

Stücke vom Lamm in gewürzter Rahmspinatsauce und frischem Ingwer

*Diced lamb in spiced spinach sauce and fresh ginger*

**16,90 €**

### **83 Lamb Tikka Masala 7, 8**

Stücke vom Lamm in einer würzig cremigen Tomaten-Zwiebel-Sahnesauce und frischem Koriander

*Diced lamb in tomato onion cream sauce and fresh coriander*

**16,90 €**

### **84 Lamb Korma 7, 8**

Stücke vom Lamm in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnusspulver

*Diced lamb in a mild aromatic sauce of cream, onions, cashewnuts and coconut powder*

**17,90 €**

### **85 Lamb Kadai 8**

Stücke vom Lamm, gegart in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika und frischen gedünsteten Zwiebeln

*Diced lamb in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions*

**17,50 €**

**Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.**





## Entengerichte - duck dishes

**Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse**

**Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts**

### **90 Ente Tikka Masala 7, 8**

Zarte Stücke aus der Entenbrust, gegart in einer würzig cremigen Tomaten-Zwiebel-Sahnesauce und frischem Koriander

*Duck filet in tomato onion cream sauce and fresh coriander*

**17,00 €**

### **91 Ente Jalfrezi 8**

Zarte Stücke aus der Entenbrust in einer süß-sauren Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln

*Duck filet in sweet sour sauce with peppers and onions*

**17,90 €**

### **92 Ente Mango 7, 8**

Zarte Stücke aus der Entenbrust, gegart in einer Mango-Cashewnussauce, mit Sahne und Kokosnusspulver

*Duck filet in mango cashewnut sauce, with cream and coconut powder*

**17,50 €**

**Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.**



## Fisch- & Meeresfrüchtegerichte - fish and seafood dishes

**Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse**

**Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts**

### **100 Prawns Mushroom Masala 2, 8**

Gegarte Garnelen (Meerwasser) in Tomaten-Zwiebelsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander

*Prawns and mushrooms in tomato onion sauce with fresh ginger and coriander*

**18,50 €**

### **101 Fish Curry 4, 8**

Ein klassisches Fisch Curry in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce

*Traditional fish curry in a spicy tomato onion sauce*

**17,90 €**

### **102 Prawn Curry 2, 8**

Ein klassisches Garnelen Curry in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce

*Traditional prawn curry in a spicy tomato onion sauce*

**18,90 €**

### **103 Jumbo Prawn Hydrabadi 2, 7, 8**

Riesengarnelen (Meerwasser) in einer Tomaten-Zwiebelsauce, pikant gewürzt, mit frischer Minze, Koriander, grünem Chili und einem Hauch Rahmspinat

*Jumbo prawns in a spicy tomato onion sauce, with fresh mint, coriander, green chili and a touch of spinach*

**26,90 €**

### **104 Kadai Prawn 2, 8**

Garnelen (Meerwasser) in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika und frischen gedünsteten Zwiebeln

*Prawns in a spicy tomato onion sauce, with vegetables like peppers and onions*

**18,90 €**

**Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.**



## Vegetarisch / Vegan - vegetables

**Zutaten Gravy (Basissauce): Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüsse**

**Ingredients gravy (basic sauce): tomatoes, onions, cashew nuts**

### **115 Navratan Korma 7, 8**

Gemischtes Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen, Paneerkäse), gegart in einer mild cremigen Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnusspulver

*Mixed vegetables (peas, carrots, cauliflower, green beans, paneer) in a mild aromatic sauce of cream, onions, cashewnuts and coconut powder*

**14,00 €**

### **116 Palak Paneer 7, 8**

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in gewürzter Rahmspinatsauce und frischem Ingwer

*Self-made cheese (cow milk) in spiced spinach sauce and fresh ginger*

**13,50 €**

### **117 Baingan Bhaji 8**

Auberginenstücke, gegart in einer pikanten Tomaten-Zwiebelsauce, mit frischem Koriander und Ingwer

*Eggplant in tomato onion sauce, with fresh coriander and ginger*

**14,00 €**

### **118 Dal Tarka 8**

Traditionelles Linsengericht mit einer Mischung aus gelben und roten Linsen, pikant

*Traditional Indian lentil dish, spicy*

**13,00 €**

### **119 Chana Masala 7, 8**

Gekochte Kichererbsen in einer scharfen Tomaten-Zwiebelsauce, mit frischem Koriander und Ingwer, Sahne

*Chickpeas cooked in a spicy tomato onion sauce, with fresh coriander and ginger, cream*

**14,50 €**

### **120 Aloo Gobi 8**

Kartoffeln und Blumenkohl in pikanter Tomaten-Zwiebelsauce, mit frischem Koriander und Ingwer

*Potatoes and cauliflower in spicy tomato onion sauce, with fresh coriander and ginger*

**13,90 €**

### **121 Paneer Jalfrezi 7, 8**

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in einer süß-sauren Sauce, mit Gemüsestücken aus grüner und roter Paprika sowie frischen gedünsteten Zwiebeln

*Self-made cheese (cow milk) in sweet sour sauce with peppers and onions*

**15,90 €**

### **122 Mutter Paneer 7, 8**

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch und grüne Erbsen in einer Tomaten-Zwiebel-Sauce und frischem Koriander, Sahne

*Self-made cheese (cow milk) and green peas in a tomato onion sauce with fresh coriander, cream*

**13,50 €**





## Vegetarisch / Vegan - vegetables

### **123 Shahi Paneer 7,8**

Hausgemachte Käsestücke aus Kuhmilch in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Cashewnussauce und frischem Koriander, Sahne

Self-made cheese (cow milk) in tomato onion cashewnut sauce with fresh coriander, cream

**14,90 €**

### **124 Malai Kofta 7,8**

Feine indische Gemüsebällchen aus Kartoffeln und Paneerkäse in aromatisch milder Cashewnussauce mit Kokosnusspulver

*Dumplings with potatoes, paneer in delicately spiced sauce with coconut powder*

**15,90 €**

**Alle Speisen werden mit Reis serviert. / All dishes will be served with rice.**



## Gebackenes Brot - bread

### 140 Naan 1

Fladenartiges Brot, gebacken im Tandoor, aus Weißmehl und Hefe

*Naan bread of white flour and yeast, baked in tandoor*

2,50 €

### 141 Butter Naan 1,7

mit Butter / *with butter*

3,20 €

### 142 Knoblauch Naan 1

gefüllt mit Knoblauch / *filled with garlic*

2,90 €

### 143 Keema Naan 1

gefüllt mit Lammhackfleisch / *filled with minced lamb*

3,90 €

### 144 Chili Naan 1

gefüllt mit frischem grünen Chili / *filled with fresh green chili*

2,90 €

### 145 Peshwari Naan 1,8

gefüllt mit Trockenfrüchten, Rosinen, Cashewnüssen, Kokosnusspulver

*filled with dried fruits, raisins, cashew nuts, coconut powder*

3,90 €

### 146 Roti 1

Fladenartiges Brot, gebacken im Tandoor, aus Vollkornmehl

*Roti bread of whole meal, baked in tandoor*

2,30 €

### 147 Paratha 1,7

Fladenartiges, mehrschichtiges Brot aus Vollkornmehl und Butter, gebacken im Tandoor

*Bread of whole meal and butter, baked in tandoor*

3,50 €

### 148 Aloo Paratha 1,7

In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

*Bread of whole meal and butter, filled with potatoes, baked in tandoor*

3,90 €

### 149 Papadams

Dünnes frittiertes Fladenbrot aus Reismehl

2,50 €



## Desserts

### **150 Mango Creme mit Vanilleeis 7, 17**

Mango Creme mit Vanilleeis und Sahne

*Mango cream with vanilla ice and cream*

**4,90 €**

### **151 Gulab Jamun 7, 20**

Frittierte Teigbällchen aus Khoya (indisches Milchprodukt) in aromatisiertem Zuckersirup und Kokosnusssraspeln

*Dumplings made of milk powder, served with hot sugar syrup and grated coconut*

**4,50 €**

### **152 Mango-Maracuja Sorbet 20**

erfrischendes Fruchtsorbet (enthält Mangopüree, Passionsfruchtpüree, Ananassaft)

*Mango-Passionfruit sorbet, made of mango and passionfruit puree, pineapple juice*

**4,90 €**