


## GARNELENGERICHTE

Wir servieren Ihnen die Garnelengerichte mit Reis.

50.  **NARASINGA Curry** <sup>(b)</sup> ... 16,90  
Garnelen mit gebratenen Auberginen  
in einer Ceylonischen-Kokos-Curry-Sauce  
- à la Chef -

51. **Garnelen Saag** <sup>(b, g)</sup> ... 15,90  
Garnelen mit Spinat in einer feinen Safran-Sahne-Sauce

52. **Garnelen Vindaloo** <sup>(b)</sup> ... 15,90  
Garnelen mit Kartoffeln in einer scharfen  
Vindaloo Curry-Sauce

 53. **Raal Devil** <sup>(b)</sup> ... 24,90  
Garnelen mit Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten  
in einer speziellen Gewürzmischung - à la Chef

## VEGETARISCH & VEGAN

Wir servieren Ihnen die Vegetarischen Gerichte mit Reis.

60. **Aloo Dal** ... 8,90  
Rote Linsen mit Kartoffeln in einer Madras Curry-Sauce

61. **Palak Dal** ... 8,90  
Linsen mit Spinat in einer Safran-Kokos-Sauce

62. **Vegetable Jalfrazi** <sup>(h2)</sup> ... 10,90  
Gemischtes Gemüse mit Cashewnüssen und  
Rosinen in einer Kokos-Curry-Sauce

63. **Chana Bengan** ... 10,90  
Auberginen und Kichererbsen in einer  
Kashmir-Masala-Sauce

64. **Palak Paneer** <sup>(g)</sup> ... 11,90  
Hausgemachter Käse mit Spinat  
in einer Safran-Sahne-Sauce

## KINDER MENÜ



K1. **Mango Chicken** ... 6,90  
Hähnchenbrustfilet mit Mangostücken in einer  
fruchtigen Curry-Sauce

K2. **Chicken Tikka** <sup>(d, g, h2)</sup> ... 6,50  
Gegrillte Hähnchenbrustfilet

K3. **Aloo Dal** ... 6,50  
Kartoffeln mit Linsen in einer milden Curry Sauce

## DESSERTS

70. **Mango Malai** <sup>(l, g)</sup> ... 4,90  
Joghurt mit frischem Mango-Fruchtfleisch

71. **Keserie** <sup>(l, h2)</sup> ... 4,90  
Indischer Grießkuchen mit Kardamom,  
Cashewnüssen und Rosinen

 72. **Gulab Jamun** <sup>(h1)</sup> ... 4,90  
Frittierte Milchbällchen mit Kokos, Mandeln, Pistazien und  
Kardamom in einer köstlichen süßen Marinade eingelegt

73. **Kulfi** <sup>(g, h1)</sup> ... 6,90  
Indisches Eis in 3 Sorten: Malai, Mango und Pistazien,  
mit Sahne serviert

74. **Bourbon Vanilleeis** <sup>(g)</sup> ... 4,90  
mit Sahne



### COCKTAIL HAPPY HOUR

TÄGLICH AB 19:30 UHR UND  
SONNTAG 12:00 - 14:30 UHR  
NUR 4,00 €

#### ZUSATZSTOFFE








<sup>(a)</sup> mit Farbstoff

#### ALLERGENE

<sup>(a)</sup> Glutenhaltiges Getreide (Weizen),  
<sup>(b)</sup> Krebstiere, <sup>(c)</sup> Eier, <sup>(d)</sup> Fisch, <sup>(e)</sup> Erdnüsse, <sup>(f)</sup> Soja, <sup>(g)</sup> Milch,  
<sup>(h)</sup> Schalenfrüchte (Mandeln<sup>1</sup>, Cashew<sup>2</sup>), <sup>(i)</sup> Sellerie, <sup>(j)</sup> Senf, <sup>(k)</sup> Sesamsamen, <sup>(l)</sup>  
Lupine, <sup>(m)</sup> Weichtiere, <sup>(n)</sup> Schwefeldioxid und Sulfid

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in €.

Bei allen Gerichten können Sie auf einer  
Skala von 1 (mild) bis 4 (superscharf) angeben, wie scharf Sie  
Ihre Speisen zubereitet haben möchten.

Legende:  Vegan  Scharf  VISA  MasterCard  Maestro  American Express  PAY

### ÖFFNUNGSZEITEN LOCATION

Montag Ruhetag (außer Feiertage)

Dienstag - Mittwoch  
18:00 - 23:00 Uhr  
Donnerstag - Samstag  
12:00 - 14:30 Uhr  
18:00 - 23:00 Uhr

Sonntag  
12:00 - 14:30 Uhr  
17:00 - 22:00 Uhr

Küche schließt So. - Do. 21:00 Uhr  
Fr. - Sa. 22:00 Uhr

Gladbacherstraße 32a  
41849 Wassenberg

+49 (0)2432 / 93 88 780  
info@restaurant-narasinga.de  
www.restaurant-narasinga.de



Liken und  
bewerten Sie uns  
auf FB und IN



INDISCHES RESTAURANT  
**NARASINGA**  
COCKTAILBAR

RESERVIERUNG  
& ABHOLUNG  
02432 / 93 88 780

DESIGNED BY: esanya.de, INFOESAYA.DE

www.restaurant-narasinga.de

## VORSPEISEN

- V** 01. **Bengan Pakora** ... 4,90  
*Auberginen gebacken in Kichererbsenmehlteig*
- V** 02. **Samosa** <sup>(a)</sup> ... 5,90  
*2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln,  
Möhren, Zwiebeln und Erbsen*
- V** 03. **Gobi Pakora** ... 4,90  
*Blumenkohl gebacken in Kichererbsenmehlteig*
04. **Fish Cutlets** <sup>(d)</sup> ... 4,90  
*3 panierte und frittierte Teigkugeln gefüllt mit  
Thunfisch, Kartoffeln und Zwiebeln*
05. **Garnelen Pakora** <sup>(b)</sup> ... 9,90  
*Garnelen gebacken in Kichererbsenmehlteig*
06. **Murgh Pakora** ... 5,90  
*Hähnchenbrustfilet gebacken  
in Kichererbsenmehlteig*
07. **Kleine Vorspeisenteller** <sup>(b, g, d)</sup> ... 6,90
08. **Große Vorspeisenteller** <sup>(b, g, d)</sup> ... 12,90

## SUPPEN

- V** 09. **Dal Shorba** ... 4,90  
*Rote Linsensuppe nach indischer Art*
10. **Khool Shorba** <sup>(b, d, m)</sup> ... 6,90  
*Mit verschiedenen Meeresfrüchten  
- eine Empfehlung des Hauses -*

## SALATE

- V** 12. **Gemischter Salat** ... 3,90
13. **Inba Salat** ... 9,90  
*Knackige Blattsalate  
mit gegrillten Chicken Tikka  
und gebratenem Gemüse*
14. **NARASINGA Salat** <sup>(b)</sup> ... 12,90  
*Knackige Blattsalate  
mit Riesengarnelen  
und gebratenem Gemüse*

## BEILAGEN

15. **Butter Nan** <sup>(a)</sup> ... 2,90  
*Indisches flaches Fladenbrot*
16. **Garlic Nan** <sup>(a)</sup> ... 2,90  
*Indisches Fladenbrot mit Knoblauch*
- V** 17. **Papadam** ... 2,00  
*Linsenmehl-Brote*
18. **Raita** <sup>(g)</sup> ... 2,90  
*Joghurt mit Gurken,  
roten Zwiebeln und Möhren*
- V** 19. **Reis** - eine Portion ... 2,90
- V** 20. **Dal** - Linsen nach ind. Art ... 4,90

## HÄHNCHENGERICHTE

*Wir servieren Ihnen die Hähnchengerichte mit Reis.*

30. **Tandoori Chicken** <sup>(1, g)</sup> ... 10,90  
*Im Tandoori Ofen gegrillte Hähnchenkeule  
und Hähnchenbrustfilet  
in Joghurt und Gewürzen mariniert,  
mit Raita serviert*
31. **Murgh Tikka** <sup>(1, g)</sup> ... 12,90  
*Mariniertes Hähnchenbrustfilet  
mit Paprika und Zwiebeln  
im Tandoori Ofen gegrillt,  
mit Raita serviert*
32. **Murgh Vindaloo** ... 11,90  
*Hähnchenbrustfilet, mit Kartoffeln  
in einer scharfen Vindaloo-Sauce*
33. **Mango Chicken** ... 12,90  
*Hähnchenbrustfilet  
mit frischen Mangostücken  
in einer fruchtigen Curry-Sauce*

34. **Chicken Korma** <sup>(h2)</sup> ... 14,90  
*Hähnchenbrustfilet  
mit Cashewnüssen,  
Erbsen und Champignons  
in einer Kokosnuss-Curry-Sauce*
35. **Murgh Saag** <sup>(g)</sup> ... 11,90  
*Hähnchenbrustfilet mit Spinat  
in einer Safran-Sahne-Sauce*
36. **Murgh Tikka Masala** ... 13,90  
*Marinierte Hähnchenbrustfilet  
im Tandoori Ofen gegrillt  
in einer Tikka Masala Sauce*
37. **Chicken Briyani** <sup>(c, g, h2)</sup> ... 14,90  
*Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet,  
Tandoori Hähnchenkeule, Rosinen, Cashewnüsse,  
Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, frische Koriander  
mit Raita serviert*

## LAMMGERICHTE

*Wir servieren Ihnen die Lammfleischgerichte mit Reis*

40. **Lamm Vindaloo** ... 13,90  
*Gewürfeltes Lammfleisch  
mit Kartoffeln  
in einer scharfen  
Vindaloo Curry-Sauce*
41. **Lamm Saag** <sup>(g)</sup> ... 13,90  
*Gewürfeltes Lammfleisch  
mit Spinat in einer  
Safran-Sahne-Sauce*
42. **Lamm Korma** <sup>(h2)</sup> ... 15,90  
*Gewürfeltes Lammfleisch mit Cashewnüssen,  
Erbsen und Champignons  
in einer Kokosnuss-Curry-Sauce*
43. **Lamm Tikka - Lammfilet** <sup>(g)</sup> ... 18,90  
*In Tikka Gewürze mariniertes Lammfilet,  
wird dann im Tandoori Ofen gegrillt  
mit Paprika und Zwiebel,  
serviert mit Raita*