

Namasthe SpiceCoast

Spice meets soul

SPEISEKARTE

INDISCHES RESTAURANT

KRAYER STRASSE 302 · 45307 ESSEN

+49 201 43775709

STAND 6. NOVEMBER 2026

Die fünf Schärfegrade

Bei vielen Gerichten wählen Sie den Schärfegrad von 1 bis 5. Der Preis ist gleich.



Mild – keine Chili, aber geschmackvoll und lecker.



Europäisch mittelscharf – für diejenigen, die eine gewisse Schärfe bevorzugen.



Europäisch scharf – würzig nach europäischem Standard, normal für einen nordindischen Gaumen.



Indisch mittelscharf – typisches südindisches Gewürz.



Indisch scharf – extrem heiß; nur wenn Stufe 4 nicht scharf genug war.

V vegetarisch · Vg vegan · GF glutenfrei · ★ Spezialität des Koches

Vorspeisen

Unsere beliebtesten Vorspeisen!

1 **Samosa** V — 6,40 €
Frittierter Snack gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Gewürzen, serviert mit frischem Salat und Sauce.
d

2 **Aloo Vada** Vg — 5,90 €
Gewürztes Kartoffelpüree mit würzigem Kichererbsenteig überzogen und gebraten, serviert mit frischem Salat und Sauce.

4 **Paneer Pakora** V — 6,90 €
Indischer Frischkäse mit Kichererbsenteig überzogen und gebraten, serviert mit frischem Salat und Sauce.
d, g

5 **Onion Bhaji** Vg — 6,40 €

Zwiebelstreifen mit gewürztem Kichererbsenteig überzogen und gebraten, serviert mit frischem Salat und Sauce.

d

---

8 **Fleisch Schnitzel (cutlet)** — 7,70 €

Gebratene Fleischpasteten mit Kartoffeln, Zwiebeln und indischen Gewürzen, serviert mit frischem Salat und Sauce.

a, d

---

9 **Gemüseplatte** V — 12,20 €

Eine Auswahl von Samosa, Paneer Pakora, Baingan Pakora, Onion & Bhaji, serviert mit frischem Salat und Sauce.

Auch vegan möglich · für 2 Personen · d, g

---

10 **gemischte Platte** — 15,50 €

Eine Auswahl von Samosa, Paneer Pakora, Fleischschnitzel, Baingan Pakora, Onion Bhaji & Parippu vada, serviert mit frischem Salat und Sauce.

für 2 Personen · a, d, g

Suppen

Lecker & cremig!

21 **Dal Shorba** V — 5,60 €

Köstliche Linsensuppe mit indischen Gewürzen und Sahne garniert.

Auch vegan möglich

---

23 **Murgh Shorba** — 6,60 €

Eine Mughlai-Spezialität mit Ingwer und Zitrone, serviert mit feinen Hähnchenstreifen.

g

Vegetarisch / Vegan

Die Güte des Gemüses!

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

46 **Chole Bhature** V — 16,60 €

Das berühmte Gericht aus der Punjabi-Küche, zubereitet mit köstlichem Chana (Kichererbsen) Masala, begleitet von gebratenem Bhatura-Brot (nicht vegan) oder Reis.

Auch vegan möglich · a, d, g

48 **Palak Paneer** V — 16,30 €
Hausgemachter indischer Hüttenkäse mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Gewürzsoße.
g

49 **Gemüse Korma** V — 16,90 €
Ein köstliches Gericht mit einer Auswahl an Gemüse, das mit Cashewnüssen und speziellen Gewürzen geschmort wird.
Schärfe 1–5 wählbar · b, g

52 **Bhindi Masala** V GF — 15,50 €
Okra gebraten mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Mangopulver und Gewürzen.
g

54 **Dal Tadka** V — 12,60 €
Gelbes dal gekocht mit Zwiebel, Tomate und gewürzt mit reichlich gehärtetem Ghee und Gewürzen.
Auch vegan möglich · g

55 **Paneer Makhanwala** V — 18,30 €
Indischer Hüttenkäse in einem reichhaltigen, cremigen und buttrigen Curry auf Tomatenbasis. Nicht zu vermissen.
d, g

56 **Malai Kofta** V — 18,50 €
Ein luxuriöses nordindisches Gericht mit zarten Paneer-Klößchen (Kofta) in einer mild gewürzten, reichhaltigen und cremigen Sauce.
d, g

Geflügel / Ente

Die besten indischen Geflügelspezialitäten!

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

61 **Malabar Duck Curry** — 21,60 €
Die Ente wird mit Kokosmilch und Gewürzen zubereitet. Gekochte Kartoffeln und Kokosmilch geben ihm eine cremige Konsistenz.
Schärfe 1–5 wählbar · g, j

62 **Chicken Curry** — 17,80 €
Ein authentisches und traditionelles südindisches Curry aus Hühnchen, das in einer cremigen Soße mit duftenden Gewürzen geschmort wird.
Schärfe 1–5 wählbar · g, j

64 **Butter Chicken** — 19,50 €
Saftige Hühnerstücke aus dem Tandoori-Ofen kurz gegrillt und mit Gewürzen in einer cremigen Tomatencurrysauce gekocht.
Schärfe 1–5 wählbar · g, 2

66 **Chicken Korma** ★ Spezialität des Koches — 19,80 €

Hühnerfleisch gekocht mit Zwiebeln und Gewürzen in reichhaltiger Sahnesoße mit Kokosmilch und Cashewnüssen.

Schärfe 1–5 wählbar · g

---

68 **Chicken Jalfrezi** — 16,80 €

Hühnerfilets gewürzt und mit frischem Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomatencurrysauce zubereitet.

Schärfe 1–5 wählbar · g

---

69 **Kadhai Chicken** — 17,90 €

Ein schmackhaftes Hähnchengericht mit einer Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomatenpüree und gerösteten Gewürzen, zubereitet in einem traditionellen Kadhai.

Schärfe 1–5 wählbar · g

Lamm

Authentisch und lecker!

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

72 **Lamm Korma** ★ Spezialität des Koches — 23,90 €

Lamm in reichhaltiger Soße aus Gewürzen, Kokosmilch und Cashewnüssen.

Schärfe 1–5 wählbar · b, g

---

73 **Lamm Vindaloo** ★ Spezialität des Koches — 21,20 €

Südindische Lammspezialität mit Kartoffeln und exotisch-würziger Sauce.

Schärfe 1–5 wählbar · g

---

75 **Lamm Curry** — 21,20 €

Ein authentisches und traditionelles südindisches Curry aus Lamm und Kartoffeln, geschmort in duftenden Gewürzen und Kokosnusspaste.

Schärfe 1–5 wählbar · Glutenfrei möglich · d, g, j

Meeresfrüchte

Tauchen Sie ein in das Meer der Aromen!

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

81 **Fish Curry** — 22,50 €

Zarter Lachs, gekocht in einer aromatischen Tomatensoße mit Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch, Tomaten und gemahlenen Gewürzen.

Schärfe 1–5 wählbar · e, g

Tandoori Grill

Geschmack direkt aus einem Lehmofen (Tandoor)!

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

91 **Tandoori Chicken** — 21,20 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Knochen, vorher 24 Stunden in Joghurt und Gewürzen mariniert, serviert mit Zwiebeln, Paprika und Currysauce.
Schärfe 1–5 wählbar · g, 2

92 **Chicken Tikka** — 23,20 €
Hühnerbrustfilet mariniert mit spezieller Joghurtsauce, serviert mit Zwiebeln, Paprika und Currysauce.
Schärfe 1–5 wählbar · g, 2

94 **Tandoori fisch und Garnelen** — 26,20 €
Fisch und Scampis mariniert mit Tandoori Spezialsoße, zubereitet im Tandoor, serviert mit Zwiebeln, Paprika und Currysauce.
Schärfe 1–5 wählbar · e, g, 2

96 **Tandoori Gemischter Grill** — 28,50 €
Eine Auswahl an -, Fisch- und Garnelen-Delikatessen, zubereitet in Tandoor, serviert mit Zwiebeln, Paprika und Currysauce.
Schärfe 1–5 wählbar · e, g, 2

Biryani

In Dum gekocht, schmeckt lecker!

101 **Chicken Biryani** — 20,20 €
Basmatireis gedünstet mit Hühnerfilet, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Rosinen, Cashewkerne, Zimt und anderen aromatischen Gewürzen.
Schärfe 1–5 wählbar · d, g

102 **Garnele Biryani** — 21,20 €
Shrimps gebraten mit Basmati Reis, Cashewkerne, Rosinen, Möhren, Erbsen, Zwiebeln und versch. Gewürzen.
Schärfe 1–5 wählbar · d, e, g

103 **Lamm Biryani** — 21,20 €
Basmatireis gedünstet mit gebratenem Lamm, Cashewkerne, Karotten, Erbsen, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen.
Schärfe 1–5 wählbar · d, g

104 **Gemüse Biryani** 18,20 €

Basmatireis gedämpft mit verschiedenem Gemüse, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Rosinen, Cashewkerne, Zimt und anderen aromatischen Gewürzen.

Schärfe 1–5 wählbar · d, g

Reis

Iss den besten Reis!

111 **Jeera Reis** 5,80 €

Duftender Basmatireis, verfeinert mit gerösteten Kreuzkümmelsamen.

b, d, g

112 **Basmati Reis** 4,80 €

Basmati ist eine Sorte von langem, feinkörnigem, aromatischem Reis, der traditionell aus dem indischen Subkontinent stammt.

Thali

Das Vergnügen der Abwechslung auf Ihrem Teller!

Bitte überprüfen Sie die Verfügbarkeit vor der Bestellung.

121 **Veg-Thali** V 26,50 €

Eine Platte mit verschiedenen vegetarischen Gerichten, serviert mit Basmatireis, Naan und Dessert.

a, b, d, g, j

122 **Non-Veg Thali** 29,90 €

Eine Platte mit verschiedenen nicht-vegetarischen Gerichten, serviert mit Basmatireis, Naan und Dessert.

Schärfe 1–5 wählbar · a, b, c, d, g, j, k

Brot

Frisch und fluffig!

131 **Naan** 3,90 €

Indisches Fladenbrot aus dem Tandoor.

a

132 **Butter Naan** 4,10 €

Indisches Fladenbrot aus dem Tandoor mit Butter.

a, g

---

133 **Chilli Naan** 4,30 €

Indisches Fladenbrot aus dem Tandoor mit grünem Chili.

a, g

---

134 **Garlic Naan** 4,30 €

Indisches Fladenbrot im Tandoor gebacken mit Knoblauch und Butter.

a, g

---

135 **Kulcha** 4,50 €

Weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig, im traditionellen Tandoor gebacken, außen leicht knusprig und innen zart.

a, g

---

136 **Tandoori Roti** Vg 3,70 €

Vollkornmehl Fladenbrot im Tandoor trocken gegart.

d

---

137 **Bhatura** 3,80 €

Fluffiges, frittiertes Hefebrot aus fein gemahlenem Mehl.

d

---

138 **Laccha Paratha** Vg 4,80 €

Blättriges, geschichtetes Vollkornfladenbrot, goldbraun gebraten, außen knusprig und innen weich-buttrig.

d

---

139 **Aloo Paratha** Vg 5,80 €

Fluffiges, frittiertes Hefebrot aus fein gemahlenem Mehl.

d

Für unsere kleinen Gäste

Klein, aber trotzdem sehr wichtig!

151 **Kids Butter Chicken** 11,80 €

Saftige Hühnerstücke aus dem Tandoori-Ofen kurz gegrillt und mit Gewürzen in einer cremigen Tomatencurrysauce gekocht.

g, 2

---

152 **Kids Chicken Korma** 11,80 €

Hühnerbrust in milder Gewürzsauce, Kokosmilch und Cashewkerne, serviert mit Basmatireis.

g

153 **Kids Lamm Korma** 13,80 €

Lammfleisch in milder Gewürzsauce, Kokosmilch und Cashewkerne, serviert mit Basmatireis.

g

154 **Pommes** Vg GF 3,90 / 6,70 €

Mit Mayonnaise oder Ketchup oder Beides.

Begleitung

Etwas zum Hauptgang!

161 **Raita** 4,70 €

Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, leicht gewürzt.

g

162 **Tamarind Chutney** Vg 3,50 €

Süße und saure Tamarindensauce.

163 **Pudina Chutney** 3,50 €

Joghurt und Minzsoße mit grünem Chili und Ingwer.

d, g, 2

165 **Coconut Chutney** Vg 3,50 €

Sauce aus gemahlener Kokosnuss, leicht gewürzt.

j

166 **Süß Mango Chutney** Vg 3,50 €

Sauce aus gemahlener süßer Mango, leicht gewürzt.

167 **Achaar** Vg 2,80 €

Eingelegtes Gemüse in einer scharfen, würzigen, kalten Sauce.

j

168 **Papad** Vg GF 2,60 €

Ein dünner, knackiger, scheibenförmiger Snack/Appetithappen mit drei verschiedenen Saucen.

Nachtisch

Ein süßer Luxus!

171 **Gulab Jamun** V — 7,80 €
Milchpulver zu Kugeln geformt, in leicht gezuckerten Sirup getaucht.
d, g

172 **Kulfi** V — 7,90 €
Traditionelles indisches Eis mit Pistazien und Mangos.
b, g

173 **Vanilleeis** V — 5,30 €
Drei Kugeln Eis mit Vanillegeschmack.
g

174 **Mangoeis** V — 7,60 €
Mangoeis mit Mango und Sahne.
g

175 **Schokoladeneis** V — 5,30 €
Drei Kugeln Eis mit Schokoladengeschmack.
g

Indische Getränke

231 **Lassi (Süß oder Salzig)** — 4,50 €
(indisches Joghurtgetränk)
g

232 **Mango Lassi** — 4,80 €
(indisches Mango-Joghurt-Getränk)
g

233 **NamastheSpiceCoast Chef's spezial lassi** — 4,90 €
(Indischer Joghurtdrink mit Kokos und Kardamom)
g

Allergene und Zusatzstoffe

A Eier und Eiererzeugnisse
B Nüsse und Nusserzeugnisse (Cashewkerne)
C Fisch und Fischerzeugnisse
D Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse (Weizenmehl)
E Krebstiere
G Milch und Laktose
J Senf und Senferzeugnisse
K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
2 mit Farbstoff

Kennzeichnung laut Speisekarte des Restaurants – bitte beim Team bestätigen lassen. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Team – bitte sprechen Sie uns an.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Besuchen Sie uns

Namasthe SpiceCoast
Krayer Straße 302
45307 Essen

Telefon: +49 201 43775709
spicecoastrestaurant@gmail.com

Öffnungszeiten

Montag	11:00–15:00 · 17:00–22:30
Dienstag	17:00–22:30
Mittwoch – Donnerstag	11:00–15:00 · 17:00–22:30
Freitag – Sonntag	11:00–22:30
Feiertage	11:00–22:30

Aktuelle Karte und Tischreservierung: namasthespicecoast.de