

# Scharfes, Stoffservietten und ein toller Service

**WZ-TESTESSEN** Im indischen Restaurant Namaste gibt es auserwählte Speisen nach Würzigkeit.

Von Miriam Drescher

Schon beim Betreten des Namaste begrüßt Inhaberin Lokini Rameskumar den Hungrigen mit einem Lächeln und einem „Herzlich Willkommen“. Doch nicht nur wegen der freundlichen Bedienung lohnt sich der Besuch des indischen Restaurants. Jeder Besuch ist ein Geschmackserlebnis – auch für diejenigen, die nicht gerne scharf essen.

## SERIE MAHLZEIT

### Essen

Auf der wöchentlich wechselnden Mittagskarte, die dienstags bis freitags von 12 bis 14.30 Uhr angeboten wird, hat der Gast die Auswahl zwischen fünf bis sechs Gerichten, von vegetarisch über Geflügel, Fleisch und Fisch. Dabei kann immer der individuelle Schärfegrad gewählt werden – fünf Stufen gibt es, es kann auch „gar nicht scharf“ bestellt werden. Die Portionen sind ausreichend bis großzügig. Geschmacklich sind die Speisen immer vorzüglich, gut gewürzt und appetitlich angerichtet.

### Atmosphäre

Das Restaurant am Dionysiusplatz 10 vermittelt einen Hauch von Indien. Die Dekoration ist landestypisch, ohne dabei kitschig zu sein. Die Inhaberin ist stets in einen indischen Sari gehüllt. Gefaltete Stoffservietten und frische Blumen vermitteln innen eine klassische Atmosphäre. Das Restaurant bietet gut 80 Sitzplätze. Eine Empfehlung ist auch die große Terrasse im ruhigen Innenhof mit großem indischem Wandgemälde.

### Service

Es scheint fast so, als ob das Lächeln niemals vom Gesicht von Lokini Rameskumar weicht. Die Inderin bedient gut gelaunt und zuvorkommend. Eine gute Stunde muss man für die Mittagspause im Namaste schon einrechnen. Zwischen 20 und 30 Minuten dauert es, bis die frisch zubereiteten Speisen auf dem Tisch stehen. Jedoch wird die Wartezeit mit frittiertem Brot und fruchtig, scharfen, erfrischenden Dips verkürzt.

### Preis/Leistung

Qualität und Quantität der Ge-



Tropische Atmosphäre bietet das Namaste zumindest im Sommer auf seiner großen Terrasse im Innenhof. Inhaberin Lokini Rameskumar bedient persönlich die Gäste.  
Foto: Dirk Jochmann

richte im Namaste haben ihren Preis. Zwischen 6,90 und 9,90 Euro kosten die Gerichte von der wechselnden Mittagskarte. Mit einem Getränk (Softdrink, 0,2 Liter, 1,90 Euro) erreicht man leicht die Zehn-Euro-Grenze. Da die Speisen stets frisch zubereitet werden und kulinarisch überzeugen, ist das Preis/Leistungsverhältnis in Ordnung. Eine Empfehlung ist der Mango Lassi für

2,70 Euro – er schmeckt nicht nur gut, sondern erfrischt auch nach dem scharfen Essen.

## Namaste, Dionysiusplatz

Atmosphäre	●●●●●●●●●●
Service	●●●●●●●●●●
Essen	●●●●●●●●●●
Preis/Leistung	●●●●●●●●●●