

Namaskar (Berlin-Wilmersdorf)

aus "'DIENSTAG-ABEND.DE'", dem freien Restaurantführer

Allgemeine Informationen

Namaskar

Pariser Str. 56/57

10719 Berlin Wilmersdorf

Telefon: 030/88 68 06 48

Fax:

E-Mail:

Web:

Klasse: **B**

Küche: **Indisch**



Zusammenfassung

Team: DIENSTAG-ABEND Core-Team

Tester	Datum	Service	Ambiente	Musik	Lärmpegel	Charmefaktor Bedienung	Espresso	Preis / Leistung
DH	Di, 09.10.2001	2	3	2	2		-	1
JR	Di, 09.10.2001	2	2	2	2		-	1-
MB	Di, 09.10.2001	2-	2+	2+	2-		-	2
AB	Di, 09.10.2001	2-	3	3	2		-	1
Ulrike	Di, 09.10.2001	2	2-	2	2		-	1

Originaltestbericht des Core-Teams vom 09.10.2001 (Dienstag)

Dieser Abschnitt ist für das DIENSTAG-ABEND Core-Team reserviert und darf weder verändert noch verschoben werden. Weitere Informationen zum Ändern und Erweitern von Artikel finden Sie hier. Neue Tests und Kommentare bitte am Ende dieser Seite einfügen.

Den Original-Test finden Sie hier (<http://www.dienstag-abend.de/old/index.php?action=show&id=94>) auch im alten Datenbankformat.

Allgemeines zu unserem Test

Der Rechnungsbetrag lautete auf 293,- DM, also ca. 60 DM pro Person. Eine große Flasche Wasser kostete 9,50 DM, King Fisher Beer: 5,50 DM.

Schnaps aufs Haus: ja.

Weinkarte: na ja...

Taxi-Situation: erträglich

Parkplatz-Situation: nahezu perfekt (aber das muss nicht immer so sein...)

Umgebung: brillant

Wetter: zart abgerechnet

Tagespolitik: Angriffe am Tag (auf Afghanistan)

Zeitungsverkäufer: ja

Rosenverkäufer: nein

Bettler: ja

Spruch des Abends

**) "Auf die Technik kommt es an..."

von: DH

Hier nun die Wertungen der einzelnen Tester:

Testbericht von DH

Allgemeine Bewertung

Publikum: 2

Sex-Appeal (der Bedienung): 2-^{**)}

Speisen

Hauptspeise: 20) Menü: Bahar e Tandur, **Note:** 1

Fazit

Kurzfasit: Auf jeden Fall wieder!

Kommentare: Eigentlich stehe ich ja nicht unbedingt auf indische Küche, oder zumindest das, was ich bisher als indische Küche erlebt habe. An diesem Dienstag kam für mich die Bekehrung! Wer sich bislang, wie ich, eher schwer getan hat sollte das Namaskar probieren. Das Ambiente ist unaufdringlich, der Service freundlich und nett anzusehen und das Essen hervorragend. Ehrlich ein Hochgenuss! Die interessanten Gewürz-Kräuter-Kompositionen hinterlassen einen bleibenden Eindruck.

Testbericht von JR

Allgemeine Bewertung

Publikum: 2-

Sex-Appeal (der Bedienung): 2

Speisen

Hauptspeise: 42) Kesar Murgh, **Note:** 1-

Fazit

Kurzfazit: Klasse!

Kommentare: Es gibt ja nun viele indische Restaurants in Berlin, speziell in der Umgebung der Goltzstraße, die mit Sicherheit auch ihre "Daseinsberechtigung" haben, aber dieser hier unterscheidet sich doch deutlich von den meisten. Abgesehen von weißen Tischdecken und Kellern in wunderbaren Trachten gibt es hier nur 1 (in Worten: EINE) farbige Leuchtstoffröhre, die sich auch noch außerhalb des Restaurants befindet, nämlich unter der Markise. Neben einer kleinen aber feinen Weinauswahl kann der Gast aber auch eines der indischen Biere verköstigen, welches in Anbetracht der bedachten Schärfe einiger Gerichte vielleicht besser mundet. Die Speisen sind einfach wunderbar. Mehr will ich einfach nicht sagen, denn eine Tischreservierung für den gleichen Tag zu erhalten ist schon schwierig genug...

Testbericht von MB

Allgemeine Bewertung

Publikum: 2

Speisen

Hauptspeise: 20) Menü: Bahar e Tandur, **Note:** 2+

Fazit

Kurzfazit: Gut und schön.

Kommentare: Dieser Inder ist anders. Weniger verspielt, nicht so bunt (obwohl die obligatorische Lichterkette nicht fehlt - hier aber einfarbig gehalten ist), für meinen Geschmack sehr angenehm. Die Musik empfindet man dort, wo sie hingehört: im Hintergrund. Das Essen ist äußerst schmackhaft - na gut, das erwartet man in jedem Restaurant - und (jetzt wird's spannend!) interessant, würzig, exotisch. Und genau das will man, wenn man indisch essen will. Das Namaskar ist eine wirkliche Bereicherung!

Testbericht von AB

Allgemeine Bewertung

Publikum: 2-

Sex-Appeal (der Bedienung): apart

Speisen

Hauptspeise: 14) Kadhai Murgh, **Note:** 1-

Fazit

Kurzfazit: lecker, lecker

Kommentare: Ein Inder zum gern haben. Freundliche Bedienung, ansprechendes Ambiente (o.k. die obligate Neonröhre darf hier nicht fehlen, aber sie sticht nicht so ins Auge) und die Speisenauswahl ist reichhaltig und auch deren Schärfe ist so, dass man als Europäer noch von scharf spricht und nicht totale

Mundbetäubung bekommt (Ich möchte anmerken, dass ich diesbezüglich kein Weichei bin, aber es gibt halt Grenzen...).

Testbericht von Ulrike

Allgemeine Bewertung

Publikum: 2

Sex-Appeal (der Bedienung): 2-

Speisen

Hauptspeise: 14) Kadhai Murgh, **Note:** 2

Fazit

Kurzfasit: Brilliant!

Kommentare: Unscheinbar gelegen mit häßlichen grünen Neonleuchten von außen dekoriert, entpuppt sich das Essen als wahrer Genuß der indischen Küche. Die Schärfe der Gerichte ist für europäische Verhältnisse angemessen scharf. Zum Löschen eignet sich außer indischem Bier, Joghurt. Die Bedienung ist in - möglicherweise traditionellen - Gewändern gekleidet und freundlich und unaufdringlich. Für mich ist das indische Restaurant eine Alternative zu anderen guten indischen Küchen der Stadt.

Weitere Tests und Kommentare

Ab hier können weitere Berichte angefügt werden. Bitte beachten Sie die Richtlinien.

Von "http://www.dienstag-abend.de/wiki/index.php/Namaskar_%28Berlin-Wilmersdorf%29"

Seitenkategorien: Berlin | Wilmersdorf | Restaurant | Indisch | Klasse B | DA-Core

Google-Anzeigen**Kopfhörer****Testbericht**

Kopfhörer im
Preisvergleich!
Testberichte lesen
& sparen.
www.ciao.de/Kopfhoerer

Ediths**Lieblingsrezepte**

Klassische und
gesunde
Menütipps einfach
zubereitet. Viele
Fotos!
www.55plus-magazin.net

Adressqualifizieru

Aktualisierung von
Kundendaten
Daten- und
Adressen erfassen
www.asa-info.de

Ribisel-Catering

Es gibt nix
besseres als was
Gutes Buffets,
Fingerfood,
Galadinner
www.ribisel-catering.de

Auf dieser Site werben

- Diese Seite wurde zuletzt geändert um 13. Aug 2005 15:17.
- Inhalt ist verfügbar unter der Namensnennung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen.