

VORSPEISEN

Momos **6,80**

mit faschiertem Fleisch gefüllte Teigtaschen,
dazu Tomaten Chutney

Veg Momos **6,00**

mit Gemüse gefüllte Teigtaschen,
dazu Tomaten Chutney

Mitho Chito **7,50**

Hühnerfilet mit Wok Gemüse und pikanter Sauce

Vorspeisenteller Veg/Fleisch ab 2 Pers, p. P. **9,50**

Vorspeisen Kombination aus Momos, Pakoda, Spieß
und Linsen Brot dazu passenden Dips Sauce

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulte Service Mitarbeiterinnen“.

Wir bereiten alle Speisen frisch zu. Wenn Sie Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese mit, so können wir darauf reagieren.





SALAT

Kleiner Salatteller 4,20

Großer Salatteller 5,50

SUPPEN

Thugpa 5,80

Himalaya Nudelsuppe mit Gemüse oder Fleisch

Dal Sorba 4,80

würzige Linsensuppe

Sag Ra Sabji Ko Rash 4,20

pikante Gemüsesuppe mit Fenchel

Tagessuppe 4,00

Entnehmen Sie bitte der Tagesempfehlung

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

Dal Bhat Tarkali **12,80**

verschiedene Gemüsesorten mit typischen nepalesischen Kräutern und einer Linsen Sauce

Saag Shabji Masala **11,80**

gemischtes Gemüse pikant gekocht, mit Zwiebel, Ingwer und typischen Kräutern

Chau min **11,80**

Nudeln mit Ingwer, Kräuter und Gemüse im Wok gebraten

Dal Masala **11,50**

cremige Linsen in Tomaten, Ingwer Koriander und Kokos

Sag Paneer **12,20**

Hausgemachter Frischkäse mit Spinat und Pikanten Gewürzen

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Basmatireis



FLEISCHGERICHTE

Chicken Korma **14,80**

Hühnerfilet mit Cashewnüssen und typischen Kräutern, dazu verschiedenes Gemüse

Himchuli Sizzler **15,20**

Hühnerfilet, mariniert in Joghurt und Ingwer, dazu gegrilltes Gemüse

Khasi ra Masu **16,50**

gekochtes Lammcurry mit frischem Gemüse, Ingwer und Koriander

Piro Mitho ko Masu **14,50**

Hühnerfilet auf Mango Gemüse und Pikanten Curry Sauce

Chara Ko Masu **16,50**

Entenfleischstück auf Gemüse mit Honig-Ingwer-Tamarinde-Sauce



FISCHGERICHTE

Machha Curry

16,80

Zanderfilet in Kokoscurrysauce
mit Tamarinde und Knoblauch

Jhinge Bhute ko

21,50

Gegrillte Garnelen auf cremigem Kräuter Risotto

Jhinge Himchuli

18,50

Garnelen in Ingwer-Kokos, und Limetten Sauce(pikant)

Zu allen Hauptspeisen servieren wir Basmatireis



DESSERTS

Mitho Himchuli 7,50

Kokos Eis auf Früchte

Karamell Kera 6,20

Karamellisierte Bananen mit Eis

Mango Minze Creme 5,50



Alle angeführten Preise sind in Euro inkl. MwSt.

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulte Service Mitarbeiterinnen“.

Wir bereiten alle Speisen frisch zu. Wenn Sie Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese mit, so können wir darauf reagieren.