



## Speisekarte

(Stand November 2021)

### SUPPEN

- 1) Khashi Quanti Kathmandu** <sup>4, 5</sup> 8,50 €  
Suppe aus verschiedenen nepalesischen Bohnensorten, Lammstücke und  
verfeinert mit landestypischen Gewürzen.
- 2) Dal Parasi** <sup>4, 5</sup> 5,90 €  
Linsensuppe zubereitet nach nepalesischer Art.

### VORSPEISEN

- 3) Momo 4 Stück Sadeko** <sup>4, 5, 6, 7, 9, 12</sup>  
Hausgemachte und in Dampf gegarte Teigtaschen, mariniert mit unterschiedlichen  
Zwiebeln, Möhren, Paprika, Zitrone, Ingwer und frischem Koriander. (Pikant)
- a) gefüllt mit gemischtem Gemüse (Vegan) <sup>5,7,9</sup> 8,50 €  
b) gefüllt mit Hack vom Huhn <sup>4, 5, 9</sup> 8,50 €
- 4) Momo 5 Stück** <sup>4, 5, 6, 7, 9, 12</sup>  
Hausgemachte und in Dampf gegarte Teigtaschen, serviert mit einem  
mild-würzigen Tomaten-Dip. (halb angebraten)
- c) gefüllt mit gemischtem Gemüse (Vegan) <sup>5,7,9</sup> 7,50 €  
d) gefüllt mit Hack vom Huhn <sup>4, 5, 9</sup> 7,50 €
- 5) Paneer Alu Sadeko** <sup>4, 7, 13</sup> 6,90 €  
Kurz angebratene Paneerstücke und Kartoffeln, Gurken, unterschiedliche  
Zwiebeln, Möhren, Paprika, Zitrone, Ingwer und frische Koriander. (leicht Pikant)
- 6) Kukhura Choila** <sup>7, 13</sup> 6,90 €  
In Tandoor luftgegrilltes Hühnchen mit unterschiedlichen Zwiebeln,  
Tomatenpaste, Zitrone, Ingwer und frische Koriander. (Pikant)

**7) Alu Jira** <sup>4, 5, 7, 12</sup> 6,90 €

Kartoffelstücke in Kümmel, Knoblauch, Ingwer und Zitrone gebraten.

**8) Bhadam Sadeko (Vegan)** <sup>8, 7</sup> 4,90 €

Erdnüsse mit Zwiebeln und frischen Tomaten, nach nepalesischer Art zubereitet.

**9) Bhatmas Sadeko (vegan)** <sup>13, 7</sup> 4,90 €

Kurz angebratene Edamame mit Zwiebeln und frischen Tomaten, nach nepalesischer Art zubereitet.

**10) Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen** <sup>4, 5, 7, 13, 9</sup> 15,50 €

Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen

a) Vegetarisch (Chyau, Bhatmas, Alu-Chop und Pakoda)

b) Mit Hähnchen (Kukhura, Bhatmas, Alu-Chop, Pakoda)

**11) Gemischter Vorspeisenteller 4 Personen** <sup>4, 5, 7, 13, 9</sup> 23,50 €

Gemischter Vorspeisenteller für 4 Personen

a) Vegetarisch (Chyau, Bhatmas, Alu-Chop, Pakoda, Fry Alu, Bhadam Sadeko)

b) Mit Hähnchen (Kukhura, Bhatmas, Alu-Chop, Pakoda, Fry Alu, Bhadam Sadeko)

## **SALATE**

**13) Salat Koresabari (vegan)** <sup>5, 6, 13</sup> 7,90 €

Gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Paprika, Edamame und einem Dressing aus landestypischen Gewürzen.

**14) Jinga Salat** <sup>3, 7, 12, 13</sup> 13,90 €

Frische, kurzgebratene Gambas mit Mango und Edamame.

## HAUPTSPEISEN

### Gericht des Monats

#### Chilli Momo

10 Gedämpfte Teigtaschen in einer würzig-scharfen Tomaten-Soja-Sauce mit Paprika und frischen Tomaten und Zwiebeln.

18,50 €

#### 19) Nepali Banccha Set — Dal Bhaat <sup>4, 5, 7, 11</sup>

Klassische nepalesische Gerichtskombination aus einer nepalesischen Linsensuppe zu saisonalem Gemüse, Spinat, Reis, serviert mit einer typischen Tomaten-Erbsen-Soße. Gereicht mit einem Nachtisch (Sikarni)

- |   |         |
|---|---------|
| a) Vegetarisch (mit Okra, bei Nachfrage auch Vegan möglich) | 19,50 € |
| b) Lamm   | 23,50 € |
| c) Hühnchen   | 22,50 € |

#### 21) Aago Tapke <sup>4,7</sup>

Gebratene Speise mit frischen Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Serviert in einer heißen Eisenpfanne mit Beilauge Reis.

- |   |         |
|---|---------|
| a) Tapke Paneer (mit Hüttenkäse) <sup>4</sup> | 17,90 € |
| b) Tapke Khashi (mit Lamm)                    | 19,90 € |

#### 22) Aago Chili <sup>4, 5, 7, 12, 13</sup>

Leicht und saftig angebratene Speise in einer würzig-scharfen Tomaten-Sauce mit Paprika und Zwiebeln als Beilage Reis.

- |   |         |
|---|---------|
| a) Paneer Chili (mit Hüttenkäse) <sup>4</sup> | 16,90 € |
| b) Kukhura Chili (mit Hühnchen)               | 16,90 € |

#### 23) Curry's <sup>4, 5, 7</sup>

Milde Tomaten-Zwiebel-Curry verfeinert mit landestypischen Gewürzen, serviert mit Reis.

- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| a) Paneer und Spinat (Hüttenkäse) | 16,90 € |
| b) Lamm                           | 18,90 € |
| c) Hühnchen                       | 18,90 € |

#### 24) Alu Bodi Tama (Vegan) <sup>5, 7, 11,</sup>

16,90 €

Kartoffeln, Kuherbsen, Bambus in einer milden Tomaten-Zwiebel-Curry Sauce, verfeinert mit landestypischen Gewürzen und serviert mit Reis.

**Hauptgerichte 21, 22, 23 und 24 werden mit Basmati Reis oder Naan<sup>9</sup> (+1,00 €) serviert.**

## **DESSERTS**

**25) Sikarni** <sup>4, 11, 7</sup> 4,90 €  
Frischer Joghurt mit Mandelflocken und Zimt, serviert mit saisonalen Früchten.

**26) Lalmon (Vegan)** <sup>4, 7, 9</sup> 3,90 €  
Hausgemachte traditionelle Teigbällchen in Zuckersirup mit Kardamom, Zimt und Nelken gekocht.

**27) Gajar ko Haluwa** <sup>4, 7, 8, 11</sup> 5,90 €  
Karottenmousse mit Cashewkernen und Rosinen, gekocht in Milch mit Vanille Eis.

## **MENÜ FÜR ZWERGE (nur für Kinder)**

**28) Alu-Kukhura** <sup>4,9,11, 7</sup> 8,90 €  
Mit Käse gefüllte Kartoffelbälle, Hähnchenstreifen, serviert mit Ketchup.

**29) Aago Reis** <sup>4, 8, 11</sup> 5,90 €  
Kurz angebratener Reis mit, Cashewkerne, Rosinen, Zwiebeln, Möhren, Erbsen, Brokkoli

***Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.***

Kann Spuren von folgenden Inhalten enthalten:

- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1) Eier                        | 2) Fisch                   |
| 3) Krebstiere                  | 4) Milch                   |
| 5) Sellerie                    | 6) Sesamsamen              |
| 7) Schwefeldioxid und Sulphite |                            |
| 8) Erdnüsse                    | 9) Glutenhaltiges Getreide |
| 10) Lupine                     | 11) Schalenfrüchte         |
| 12) Senf                       | 13) Sojabohnen             |