



SPEISEKARTE

1 SURUWA - SUPPEN

1 NEPALESISCHE ROTE DAAL LINSENSUPPE (a) (V)	3,90
2 PHIRO AMILO JHOL (V) (Sauer-Scharf-Suppe, vegetarisch) (a)	4,10
3 KWATI (V) Verschiedene Bohnen, mit Kräutern und nepalesischen Gewürzen fein abgeschmeckt (a)	4,10
4 GEMÜSE-CURRY-CREMESUPPE (VM) mit Knoblauch (a,b)	4,10
5 KUKHURA RA CREAM KO JHOL (Hühner-Creme-Suppe) (a,b)	4,20
6 CHURTHANG (VM) (Käse-Tomaten-Suppe) (a,b)	4,10

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

2 KHAJA - VORSPEISEN

10 PAYAZ PAKORA (V) Zwiebelringe, in Kichererbsenteig gebacken	4,10
11 BHANTA TAREKO (V) Aubergine in Kichererbsenteig gebacken	4,10
12 TARKARI KO BURRY (V) gebackene Gemüsebällchen	4,50
13 SAMOSA (V) gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und kashew (h)	4,50
14 CHICKEN PAKORA Hühnchenbrustfilet in Kichererbsenteig gebacken	4,20
15 PANEER PAKORA indischer Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken (b)	4,20
16 KUKHURA KO SEKUWA drei zarte Hühnchenbrustfilet-Spieße	4,50
17 MIXED PAKORA (VM) gemischte Pakoras aus Rahmkäse, Blumenkohl, Auberginen und Zwiebelringen; für 2 Personen (b)	8,50

3 HARIYOPARIYO - SALATE

20 KLEINER GEMISCHTER SALAT (g) (V)	4,50
21 GROSSER GEMISCHTER SALAT (g) (V)	5,90
22 PHUL RA HARIYOPARIYO Salat mit gekochtem Ei (c,g)	6,50
23 MURGH SALAT mit mariniertem gegrilltem Hühnchenbrustfilet und frischem Salat (g)	6,50

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

24 HIMALI SALAT (VM) **8,40**
Salat mit exotischen Früchten und Rahmkäse
(b,g)

25 JHINGA SALAT **8,40**
mit marinierten gegrillten Garnelen und
frischem Salat (k,g)

4 VEGETARISCHE GERICHTE - NEPALESISCH UND TIBETANISCH

30 SAAG TAREKO (V) **7,50**
Grüner Blattspinat gebraten mit Knoblauch
und Himaligewürzen

31 ALU SAAG TAREKO (VM) **7,50**
Gebratene Kartoffeln in Rahmspinat
und Himaligewürzen

32 JHANEKO DAL (VM) **7,90**
Verschiedene Linsen gebraten in Butter, mit
frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten

33 KWATI CHYAU KHORSANI (V) **7,90**
Bergpilze gebraten mit verschiedenen Bohnen,
Paprika und Kräutern mit Himaligewürzen

34 TARKARI KAJU (VM) **8,20**
Frisches Gemüse der Saison mit Cashew
Nüssen, Rosinen und Käsesahnesauce in
Kokosbuttermilch gebraten (tibetische Art) (b,h)

4 VEGETARISCHE GERICHTE - INDISCH

35 PANJABI ALU GOBI (V) **7,50**
Blumenkohl mit Kartoffeln in feiner Currysauce

36 SABJI JHAL FREZY (V) **7,50**
verschiedene Gemüsesorten der Saison
in Currysauce

37 CHAMPIGNON CURRY (VM) **7,90**
frische Champignons in Currycremesauce (b)

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

38 PALAK PANEER Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse (b)	7,80
39 MALAI KOFTA (VM) Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosraspeln, Cashewnüssen und Rosinen (b,h)	7,90
40 NAVARATTAN PANEER indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen (b,h)	8,50
41 SHAHI BENGAN, SIMLA MIRCH ODER BHARVA TOMATEN (VM) Aubergine oder Paprika oder Tomaten gefüllt mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und Rahmkäse in Sahnesauce (b,h)	8,50

5 SPEZIALITÄTEN MIT BASMATI REIS - CHAMAL KO PARIKAR

45 GURU BHAT (V) Reis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen gebraten und gedämpft (h)	7,80
46 MURGH BIRYANI Reis mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse, Nüssen und Rosinen gebraten und gedämpft (indische Art) (h)	8,20
47 KHASI PULAU Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen gebraten (h)	8,90
48 HIMALI FRIED RICE gebratener Reis mit Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Gemüse der Saison, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen (h)	9,50
49 JHINGA FRIED RICE gebratener Reis mit Garnelen, Zwiebeln, Mandeln, Nüssen und Rosinen (k,h)	10,90

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

6 TANDOORI LEHM-OFEN SPEZIALITÄTEN

55 CHICKEN TIKKA MASALA gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in ausgewogener Gewürzmischung	10,80
56 PANEER TIKKA gegrillter indischer Rahmkäse mit Gemüse, Ingwer, Paprika und Zwiebeln, serviert auf heißer Platte. (b)	9,90
57 CHICKEN TANDOORI 24 Stunden in spezieller Joghurtsauce marinierte Hähnchenschenkel mit verschiedenen Gewürzen gegrillt, serviert auf heißer Platte. (b)	10,50
58 CHICKEN PUDINA TIKKA gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Minze, Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Gewürzmischung, serviert auf heißer Platte	11,50
59 SEEKH KEBAB leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, gegrillt serviert auf heißer Platte.	12,50
60 LUGSHA TIKKA gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, serviert auf heißer Platte	11,90
61 MACHHA KO TIKKA Fischfilet gegrillt mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch in spezieller Gewürzsauce (k)	11,50
62 HANS POLEKO gegrilltes Entenbrustfilet mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln, serviert auf heißer Platte	12,50
63 HIMALI GRILL PLATTE verschiedene Tikka Sorten mit Himali Gewürzen sowie frischem Paprika, Zwiebeln und Ingwer	12,90
64 JHINGA KO GRILL Große Garnelen gegrillt mit frischem Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten serviert auf heißer Platte (k)	12,90

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

7 HÜHNCHENGERICHTE - NEPALESISCH UND TIBETANISCH

70 KUKHURA TAREKO (DSCHASHA) 7,90
Gebratenes Hühnchenbrustfilet mit typisch tibetischen Gewürzen

71 KUKHURA RA TARKARI (JYASHA NGOPA) 7,90
Gebratenes Hühnchenbrustfi let mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce

72 KUKHURA SAAG LEDO BEDO 8,20
Gebratenes Hühnchenbrustfi let mit Himalaya Gewürzen und Spinat (tibetische Art)

73 CHARA TAREKO 8,50
Gebratenes Hühnchenbrustfi let mit nepalesischen Gewürzen, frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln

74 CHICKEN CHILI (SCHARF) JYASHA KATSA 8,90
Hühnchenbrustfi let, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten und grünem Chili

7 HÜHNCHENGERICHTE - INDISCH

75 CHICKEN CHAMPIGNON 8,20
Hühnchenbrustfi let mit frischen Champignons in Currysahnesauce (b)

76 CHICKEN KORMA 8,90
Hühnchenbrustfi let in Spezielsauce mit Mandeln, Rahmkäse und Kokosraspeln (b,h)

77 MURGH JAHANGIRI 8,50
Hühnchenbrustfilet, gebraten mit Paprika und Ananas in Currysauce (b)

78 CHICKEN MADRASI 8,60
Hühnchenbrustfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art, scharf

79 BUTTER CHICKEN 9,50
Tandoori Hühnchenfleischstücke mit Butter in Tomaten-Sauce (b,h)

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

80 KASHMIRI CHICKEN

Hähnchenfleisch, mariniert in Kashmirisauce
mit Mandeln, Rosinen und frischem Obst (b,h) **8,90**

8 LAMMGERICHTE - NEPALESISCH UND TIBETANISCH**90 KHASI SAAG**

gebratenes Lammfleisch mit nepalesischen
Gewürzen und Spinat **8,60**

91 KHASI CHYAU

Lammfleisch mit frischen Champignons in
Tomatensahnesauce **8,50**

92 KHASI KO SEKUWA

gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten,
Paprika, Zwiebeln und nepalesischen Gewürzen **9,80**

93 LAMM CHILI (SCHARF)

Lammfleisch gegart mit Zwiebeln, Paprika,
Tomaten und grünem Chili in Spezial-Himali
Gewürzmischung, scharf **9,50**

94 LAMM FRY

in nepalesischen Gewürzen mariniertes
Lammfleisch, gebraten mit grünem Chili **9,80**

95 KHASI KAJU NARIWAL

zarte Lammfleischstücke in traumhafter Sauce
aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und
geriebenem Rahmkäse (tibetische Art) (b,h) **9,50**

8 LAMMGERICHTE - INDISCH**96 GOSHT CURRY**

gebratenes Lammfleisch mit indischen Gewürzen,
Knoblauch und frischem Ingwer **8,50**

97 MUTTON SABJI

Lammfleisch in pikanter Sauce mit verschiedenen
Gemüsesorten der Saison **8,50**

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

98 MUTTON JUKINI	
Lammfleisch in frischer Joghurtsauce mit Mandeln (b)	8,50
99 MUTTON CHEESE	
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse und Paprika in Currysauce (b)	8,90
100 GOSHT MADRASI	
Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art, scharf	8,90
101 BHUNA GOSHT	
geschmortes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Paprika in Currysauce	9,90

9 ENTEN GERICHTE - NEPALESISCH UND TIBETANISCH

105 HANS KO LEDO BEDO	
Entenfilet gebraten mit nepalesischen Gewürzen in Currysauce	9,00
106 ENTE NARIWAL	
Entenfilet, gebraten in Kokoscremesauce	9,50
107 HANS CHILI	
Entenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in feinen nepalesischen Gewürzen gebraten	10,50

9 ENTEN GERICHTE - INDISCH

108 ENTE MANGO	
Entenfilet in pikanter Mangocremesauce	9,50
109 ENTE MADRASI	
Entenfilet mit Kokosraspeln, nach südindischer Art	10,50
110 ENTE NAWABI	
Entenfilet mit exotischen Früchten in Currycremesauce	9,90

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

111 BATAK SABJI **9,90**
Entenfilet mit frischem Gemüse in Currysauce

10 FISCHGERICHTE - NEPALESISCH UND TIBETANISCH UND INDISCH

115 BHUTEKO MACHHA RA JHOL **8,90**
Rotbarschfilet mit nepalesischen Gewürzen,
gebraten in einer milden Zwiebel-Tomatensauce (j)

116 MACHHA KO SEKUWA **9,00**
gebratenes Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und nepalesischen Gewürzen in pikanter
Currysauce (j)

117 FISH COCONUT **9,20**
Fischfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art (j)

118 POKHARA PRAWN CURRY **10,50**
Grossgarnelen in Currysauce (k)

119 JHINGA VINDALOO **10,90**
Grossgarnelen in exotischer Sauce mit
gebratenen Kartoffeln (k)

10 NUDELGERICHTE - NEPALESISCH, TIBETANISCH UND INDISCH

125 LUMBINI TSÄL NGÖTHUK (V) **6,90**
gebratene Nudeln mit Gemüse (a)

126 CHICKEN CHAU CHAU **7,90**
gebratene Nudeln mit Gemüse und
Hähnchenbrustfilet (a)

127 PRAWN CHAU CHAU **8,50**
gebratene Nudeln mit Gemüse und Garnelen (a,k)

12 NUDELSUPPEN - NEPALESISCH UND TIBETANISCH

130 TSÄLTHUK (V) **6,90**
Nudelsuppe mit Gemüse (a)

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

131 DSCHASHA THUKPA	
Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnchenfleisch (a)	7,20
132 LUGSHA THUKPA	
Nudelsuppe mit Gemüse und Lammfleisch (a)	7,60
133 JINGA THUKPA	
Nudelsuppe mit Gemüse und Garnelen (a,k)	8,20

13 MOMOS - NEPALESISCH UND TIBETANISCH

Momos sind köstlich gefüllte Teigtaschen, die über Wasser gedämpft oder gebraten und mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Salat serviert werden (8 - 10)

140 TSÄL MOMO (V)	
Momo mit Gemüse gefüllt (a)	8,50
141 MOMO mit Spinat und Käse gefüllt (a,b,g)	8,90
142 MOMO mit Hühnchenfleisch gefüllt (a)	9,60
143 MIXED MOMO	
Momo mit Lamm, Hähnchen, Gemüse, Spinat und Käse (a,b,g)	9,80
144 UGSHA MOMO	
Momo mit Lammfleisch gefüllt (a,g)	9,90
145 MIXED FRIED MOMO (NGÖSPA)	
Gebratene Momos mit Lamm, Hähnchen, Gemüse, Spinat und Käse (a,b,g)	10,90

14 CHATMARI - HAUSGEMACHTE PIZZA AUS REISTEIG

150 PATAN CHATAMARI (V)	
verschiedene Gemüsesorten auf Reis-Brot	7,20
151 MISMAS CHATAMARI	
Reis-Brot mit Gemüse, Lamm, Hähnchen	7,80
152 CHICKEN CHATAMARI	
Hähnchen auf Reis-Brot	7,90

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

15 KINDERGERICHTE - FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

155 YETI TELLER (SADA)

Lieblingsgemüse nach Wunsch in milder
Currysauce, 4,50
dazu Reis und Salatbeilage oder Nudeln (b)

156 HIMALI YETI TELLER (MASU)

Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, 5,50
dazu Reis und Salatbeilage oder Nudeln (b)

16 NEPALISCHE SPEZIALITÄTEN - GURKHAS

160 NEPALI DAL, BHAT, TARKARI (SADA) (V)

Reis mit verschiedenen Linsen, gemischtem 8,90
Gemüse und Pickles

161 NEPALI DAL, BHAT, TARKARI (MASU)

Reis mit verschiedenen Linsen, gemischtem 9,50
Gemüse, Lamm und Pickles

17 PLATTEN

165 SHAHI THALI

Aperitif: Mango-Sekt

Vorspeise: Gemüsesuppe

Hauptspeisen: Rahmkäse mit Spinat;

Daal Makhni: verschiedene Linsen;

gemischtes Gemüse in Currysauce

Beilagen: Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot,

verschiedene Saucen

Nachtsch: Sikharni, unser nepalesischer Joghurt (a,b,g)

für 2 Personen 26,00

für 4 Personen 48,00

166 MT. EVEREST KHANA

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

Aperitif: Mango-Sekt
Vorspeise: Kwatisuppe
Hauptspeisen: Chicken Curry: Huhn in Curry-Sauce;
Lamm Krahi: Lammfleisch in pikanter Sauce mit
Zwiebeln, Paprika und Ingwer;
Sabzi Masala: verschiedene Gemüsesorten der Saison
mit Tomaten
Beilagen: Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot,
verschiedene Saucen
Nachtsch: Sikharni, unser nepalesischer Joghurt (a,b,g)

für 2 Personen 30,00
für 4 Personen 56,00

167 HIMALI PLATTE

Aperitif: Mango-Sekt
Vorspeise: Gemüse-Currycremesuppe
Hauptspeisen: Sabji: verschiedene Gemüsesorten
der Saison in Currysauce;
Chicken Korma: Hühnchenbrustfi let in Spezialsauce mit
Mandeln, Rahmkäse und Kokosraspeln;
Himali Grill Platte: Chicken Tikka, Lamm Tikka und
Chicken Tandoori mit frischem Paprika, Zwiebeln und
Ingwer
Beilagen: Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot,
verschiedene Saucen
Nachtsch: Sikharni, unser nepalesischer Joghurt (a,b,g)

für 2 Personen 34,00
für 4 Personen 62,00

18 BROTE UND BEILAGEN

170 PAPADAM (V) **1,00**
2 Stück knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl

171 BHATURA (KULCHA) **2,00**
frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl (a,b)

172 NAAN **2,10**
gebackenes Brot aus dem Spezial-Lehmofen
Tandoor (a,b)

173 CHAPATI (V) **2,20**
Indisches Vollkornbrot

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat

174 SHAHI NAAN Fladenbrot mit frischem Knoblauch (a,b)	2,50
175 RAITA Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen (b)	2,50
176 PICKLES (V) eingelegte scharfe Früchte und Gemüse	1,50
177 TOMATEN PICKLES (V)	2,00
178 MULAKO ACHAR (SOEN LABU) eingelegter Rettich	2,00
179 MANGO CHUTNEY (V) eingelegte Mango Früchte	1,50
180 SAFRAN REIS (V)	1,50

19 NACHSPEISEN

185 SIKARNI (b) nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamon, Kokosraspeln und Mandeln	3,10
186 GEMISCHTES EIS (b)	2,90
187 GULAB JAMUN frittierte hausgemachte Griesskäsebällchen in Sirup aus Honig und Zucker	3,00
188 MANGO TANGO (b) Mangoscheiben auf Vanilleeis	3,60
189 HIMALI BANANA (b) in Honig gebackene Banane mit Vanilleeis	3,80

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamarinde, Chilli, Raita Jogurt, (1) und alle Hauptgerichte mit Safran Basmatireis und Salatbeilage. Sämtliche Preise in EUR inkl. MwSt. Allergene: a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, b) Milch, c) Eier, d) Schwefeldioxid und Sulfite, e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie, j) Fisch, k) Krebstiere. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat