

## BUSINESS LUNCH - von 12,00 bis 16,00 Uhr

<b>350 THUKPA</b> – Nudelsuppe mit Gemüse (Große Portion) <b>Vegetable Egg Noodles Soup (Big Portion)</b>	<b>6,00</b>
<b>350 THUKPA</b> – Nudelsuppe mit Hühn.und Gemüse (Große Portion) <b>Chicken Noodles Soup (Big Portion)</b>	<b>6,50</b>
<b>352 VEGETABLE CHAU CHAU</b> Gebratenen Nudeln mit Gemüse ( <b>Fried Noodle with Vegetables</b> )	<b>6,50</b>
<b>353 CHICKEN CHAU CHAU</b> Gebratenen Nudeln mit Chicken ( <b>Fried Noodle with Chicken and Vegetables</b> ) Alle Gerichte von Nr. 354 bis 364 werden mit Basmati-Reis, Salat und Tagessuppe serviert <b>All Dishes from No. 354 to 364 are served with Basmati Rice. Salad and Soup</b>	<b>7,00</b>
<b>354 ALU RAMTORI</b> Kartoffeln mit Bio-Okraschorte, Ingwer, und Knoblauch in typische Nepalesischengewürzen . <b>Potato with Bio-Lady's Finger, Ginger and Garlic in typical Nepali spices</b>	<b>7,00</b>
<b>355 TOFU CURRY</b> Gebratene Tofu mit Erbsen in Spezial Currysauce. <b>Fried Tofu with green Peas in Special Curry Sauce</b>	<b>7,00</b>
<b>359 BANANA CURRY</b> Banane mit Cashewnuss in Spezial Currysauce <b>Banana with Cashewnut in Special Curry Sauce</b>	<b>7,00</b>
<b>361 SAG TOFU</b> Pariert Spinat mit Tofu und typische Himalayasgewürze / <b>Minced Spinach with Tofu and typleal Elimalayas Spices</b>	<b>7,00</b>
<b>363 CHARA SAG</b> Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat und Himalayasgewürzen/ <b>Chicken breast fillet with minced Spinach and Himalayas spices</b>	<b>7,50</b>
<b>356 CHARA TARKARI</b> Gebratene Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Nepalesischengewürze/ <b>Fried Chicken breast fillet with Vegetable in Nepali Spices</b>	<b>7,50</b>
<b>357 KHASI SAG</b> Lammfleisch mit gehacktem Spinat in Hochlandsgewürzen/ <b>Mutton with minced Spinach in Highlands Spices</b>	<b>8,00</b>
<b>362 KHASI TARKARI</b> Lammfleisch mit Gemüse, Ingwer, und Knoblauch in typische Nepaligewürzen / <b>Mutton with Vegetable, Ginger and Garlic in typical spices</b>	<b>8,00</b>
<b>358 GANG PET PED</b> Knusprige Ente mit Paprika, Bambu, grüne Bohnen, grüne Erbsen und Kokosmilch in Roter Currysoße/ <b>Crispy Duck with Capsicum, Bamboo Shoot, Green Peas, green Bean and Coconut Milk in Red Curry Sauce</b>	<b>8,00</b>
<b>360 EVEREST DUCK CURRY</b> Knusprige Ente mit Ingwer, Knoblauch und Himalayasgewürzen in Joghurt Currysoße / <b>Crispy Duck with Ginger, Garlic and Himalayas spices in Yoghurt Curry</b>	<b>8,00</b>
<b>364 KATHMANDU DUCK CURRY G H</b> Knusprige Ente mit , Cashewnüssen und Kokosmileh in Pikanter Currysoße/ <b>Crispy Duck with Cashewnut and Coconut Milk in spicy Curry Sauce</b>	<b>8,00</b>

## Vorspeisen **Starters**

### **3. TARKARI KO BURRY C A G** **5,50**

Gemüsebällchen in Sojabohnenöl gebacken, serviert mit Salat und Soße

Vegetable balls fried in soya Bean Oil, served with Salad and Sauce

### **81.CHICKEN SEKUWA F** **5,50**

Hühnerbrustfiletspeiß serviert mit Salat Erdnuss und süß-Sauer- Soße

Chicken breast fillet Sticks served with Salad, Peanut, Sweet and Sour Sauce

### **82. GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLE A F**(serviert mit Salat und Soße) **4,50**

Vegetable Spring Roll served with Salad and Sauce

### **373.GEMISCHTER VORSPIESEN TELLER.** **9,00**

Hühnerbrustfillerspeiß, Gemüsebällchen und Gemüse-Frühlingsrolle serviert mit Salat und Soße

Vegetable Balls and Vegetable Springs Roll served with Salad and Sauce

### **375. VEGETARISCHE VORSPEISE TELLER C A G** **8,00**

Gemüsebällchen und Gemüse-Frühlingsrolle serviert mit Salat und Soße

Vegetable Balls and Vegetable Springs Roll served with Salad and Sauce

## **SUPPEN **SOUPS****

### **KWATI**

Kwati besteht aus neun Sorten von Bohnen und es ist ein sehr berühmtes traditionelle Gericht, das während des Festivals verziert wird. (Janai Purnima) Kwati wird als Delikatesse gegessen und ist ein gesunder Genuss mit ritueller Bedeutung.

Kwati consists of nine varieties of Beans and it is very famous traditional dish that is consumed during the festival of (Janai Purnima). Kwati is eaten as a Delicacy and is a healthy enjoyment ritual significance.

### **24. KWATI SUPPE (Vegan)** **5,50**

### **25. MOMO VEGETABLE IN KWATI SUPPE(Vegan)** **8,50**

### **26. MOMO SPINAT IN KWATI SUPPE** **8,50**

### **27. MOMO LAMM IN KWATI SUPPE** **9,50**

### **22. DAL SOUP A** **4,00**

Linsensuppe mit Himaliya gewürzen/Lentil Soup with Himalaya Spices

## Suppen

**Alle Suppen von Nr.70 bis 72 werden mit Gemüse, Kräuter, Zitronengras** **All**

*Soups from No.70 to 72 are prepared with Vegetables, Herbs, Lemon Grass*

### **TOM YAM SUPPE**

**70.MIT TOFU UND GEMÜSE / WITH VEGETABLES AND TOFU** **5,50**

**71.MIT HÜHNERFLEISCH/ WITH CHICKEN** **6,00**

**72.MIT GARNELEN/ WITH PRAWNS.** **7,00**

**ALLE SUPPEN VON NR.73 BIS 75 WERDEN MIT KOKOSMILCH, KRÄUTERN, ZITRONGRAS**

*All Soups from No.73 to 75 are prepared with coconut Milk, Herbs, Lemon Grass,*

### **TOM KHA SUPPE**

**73. MIT GEMÜSE UND TOFU/ WITH VEGETABLES AND TOFU** **6,00**

**74. MIT HÜHNERFLEISCH/ WITH CHICKEN** **6,50**

**75. MIT GARNELEN/ WITH PRAWNS.** **7,50**

## **REISNUDDLE SUPPE**

## **RICE NOODLES SOUP**

**76. REISNUDELSUPPE mit Gemüse (Große Portion) A** **7,00**

*Vegetable Rice Noodle Soup (Big Portion)*

**77.REISNUDELSUPPE mit Hühn. Und Gemüse (Große Portion) A** **8,00**

*Chicken Rice Noodle Soup (Big Portion)*

**79. REISNUDELSUPPE mit Garnelen und Gemüse (Große Portion) A** **10,50**

*Prawn Rice Noodle Soup (Big Portion)*

**80.REISNUDELSUPPE MIT TOFU und Gemüse (Große Portion)** **7,50**

*Rice Noodle Soup with Tofu and Vegetables (Big Portion)*

### **Thukpa-Eiernudelsuppe Thukpa-Egg Noodle Soup**

**6 Thukpa- Nudelsuppe mit Gemüse (Große Portion) A** **7,00**

*Vegetables Egg Noodle Soup (Big Portion)*

**7 Thukpa- Nudelsuppe mit Hühn. Und Gemüse (Große Portion) A** **8,00**

*Chicken Egg Noodle Soup (Big Portion)*

**9 Thukpa- Nudelsuppe mit Garnelen und Gemüse (Große Portion) A** **10,50**

*Prawn Egg Noodle Soup (Big Portion)*

### **Eier Nudel-Gerichte Egg Noodle Dishes**

**53.Vegetable chau chau A C F** **8,50**

*Gebratanes Eier Nudel mit Gemüse*

*Fried Egg Noodle with vegetables*

**54.Chicken chau chau A C F** **9,00**

*Gebratanes Eier Nudel mit Gemüse und Chicken*

*Fried Egg Noodle with vegetables and Chicken*

## REIS- REIS- GERICHTE

## RICE DISHES

### 56. KATHMANDU PULLAU C F

Gebratener Basmati-Reis mit Hünnerfleisch, Gemüse, Cashewnuss und Ei

9,00

Fried Basmati Rice, with Chicken, Vegetables and Egg

### 57. Jogi Bhat (Vegetarische) F

8,50

Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse

Fried Basmati Rice, with Vegetables

## BEILAGE

## SIDE DISHES

### 800. Roti (Fladenbrot – Flat Bread) A

1,50

### 801. Paratha (Fladenbrot mit Butter – Flat Bread with Butter) AG

2,00

### 23. Basmati-Reis (Basmati Rice)

2,50

## DESSERTS

### 130. SHIKARNI

Joghurt mit Zimt, Kardamon, Zucker, Kokosraspel und Mandelscheiben

4,00

Yoghurt with Cinamon, Cardimon, Sugar, Coconutsgrater and Almond Slices G

### 131. GEBRATEN BANANE MIT HONIG A

5,50

Fried Banana with Honey

### 134. GULAB JAMUN Gebraten Milchballchen in Zucker Syrub G

5,50

Fried Milk Ball in Sugar Syrub

### 135. GULAB JAMUN MIT JOGHURT Gebraten Milchballchen mit Joghurt G

5,50

Fried Milk Ball with Yoghurt

(1) mit Konservierungsstoff (2) koffeinhaltig (3) mit Antioxidationsmittel (4) geschwefelt (5) mit Farbstoff

(6) geschwärzt (7) chininhaltig (8) mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) (9) genetisch verändert

(10) mit Milcheiweiß (11) mit Eiklar (12) Eiscreme (13) Eis mit Pflanzenfett (14) mit Süßungsmittel

(15) mit Phosphat (16) mit Geschmacksverstärker (17) hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

(18) Formfleisch Vorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

A enthält Gluten haltige Getreide von Weizen B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

C enthält Eier oder Eierzeugnisse D Fisch oder Fischerzeugnisse E Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F Soja oder

Sojaerzeugnisse G Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schadenfrüchte oder Erzeugnisse

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss) I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, J

enthält Senf K enthält Sesamsamen, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M enthält Lupine oder Erzeugnisse

daraus N Weichtiere oder Erzeugnisse daraus.

## MOMO GERICHTE

## MOMO DISHES

Momo ist ein sehr typisches und sehr beliebtes Gericht in Tibet und Nepal, Gedämpfte gefüllte Teigtaschen serviert mit Salat und Soßen.

Momo is one of typical and very famous dishes in Tibet and Nepal, Stuffed dough (Batter) Steamed and served with Salad and Sauces.

Gedämpfte Momo	Steamed Momo	Nummer	6 Stück	10 Stück
MOMO mit Gemüse gefüllt A	Momo with Vegetables	14 /15	7,50	11,50
MOMO mit Lamm gefüllt A G	Momo with Mutton	16 /17	9,00	13,50
MOMO mit Spinat und Käse gefüllt A G	Momo with Spinach and Cheese	18/19	7,50	11,50

## GEBRATENES MOMO

## FRIED MOMO

<b>510/511. FRIED MOMO</b> mit Gemüse gefüllt A	<b>6 Stück</b>	<b>10 Stück</b>
	<b>8,00</b>	<b>12,50</b>

Kurz gedämpft und frittiert serviert mit Salat und Soße

Vegetable Momo short steamed and deep fried served with salad and Sauces

<b>512/513.FRIED MOMO</b> mit Lammfleisch gefüllt A G	<b>9,50</b>	<b>14,50</b>
---	-------------	--------------

Kurz gedämpft und frittiert serviert mit Salat und Soße

Mutton Momo short steamed and deep fried served with salad and Sauces

<b>514/515. FRIED MOMO</b> mit Spinat und Käse gefüllt A G	<b>8,00</b>	<b>12,50</b>
--	-------------	--------------

Kurz gedämpft und frittiert serviert mit Salat und Soße

Spinach Cheese Momo short steamed and deep fried served with salad and Sauces

<b>SHI -MOMO</b>	<b>6 Stück</b>	<b>10 Stück</b>
	mit Tagessuppe	

<b>516/517. SHI-MOMO</b> mit Gemüse gefüllt A	<b>9,00</b>	<b>13,50</b>
---	-------------	--------------

Gedämpft oder gebratenes mit Tomaten, Chili und Hochladensgewürzen

Vegetables Shi-Momo short steamed and fried with tomato, chili and Highlands Speices

<b>518/519. SHI-MOMO</b> mit Lammfleisch gefüllt A G	<b>10,00</b>	<b>15,00</b>
--	--------------	--------------

Gedämpft oder gebratenes mit frisch Tomaten, Chili und Hochladensgewürzen

Mutton Shi-Momo short steamed and deep fried with tomato, chili and Highlands Speices

<b>520/521. SHI-MOMO</b> mit Spinat und Käse A G	<b>9,00</b>	<b>13,50</b>
--	-------------	--------------

Gedämpft oder gebratenes mit Tomaten, Chili und Hochladensgewürze

Spinach Cheese Shi-Momo short steamed and fried with fresh tomato, chili and Highlands Speices

<b>CHILLI MOMO</b>	<b>6 Stück</b>	<b>10 Stück</b>
<b>601/602. VEGETABLE MOMO CHILLI</b>	<b>9,50</b>	<b>14,50</b>
mit Gemüse gefüllt (Scharf) Hot A Gedämpft oder gebratenes mit frisch Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Chilli und Hochladensgewürzen Vegetables Momo Chilli short steamed and fried with fresh tomato, Capsicum, Onion, Chilli and Highlands Spices		
<b>603/604. SPINAT MOMO CHILLI</b>	<b>9,50</b>	<b>14,50</b>
mit Spinat und Käse gefüllt (Scharf) AG Kurz. Gedämpft und gebratenes mit frisch Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Chilli und Hochladensgewürzen(Scharf) Vegetables Momo Chilli short steamed and fried with fresh tomato, Capsicum, Onion, Chilli and Highlands Spices(Hot)		
<b>605/606.MUTTON MOMO CHILLI</b>	<b>10,50</b>	<b>15,50</b>
mit Lammfleisch gefüllt (Scharf) Hot AG 17 Kurz. Gedämpft und gebratenes mit frisch Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Chilli und Hochladensgewürzen Mutton Momo Chilli short steamed and fried with fresh tomato, Capsicum, Onion, Chilli and Highlands Spices		

**Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert**

**All dishes are served with Basmati Rice and Salad**

### **Vegetarische Gerichte**

### **Vegetable Dishes**

- 401 MIS MAS TARKARI<sub>G</sub>** **8,50**  
Versch. Frische Gemüse nach Saison mit Himalayaspices / **Seasonal fresh mixed Vegetable with Himalayas Spices**
- 404 SAG TOFU<sub>FG</sub>** **8,50**  
Püriert Spinat mit Tofu und typische Himalayaspices / **Minced Spinach with Tofu and typical Himaalyas Spices**
- 405 KATHMANDU PANEER CURRY<sub>GH</sub>** **8,50**  
Erbsen, Cashewnuss und Kokosmilch in Pikanter Currysoße / **Peas, Cashewnut and Coconut Milk in Spices Curry Sauce**
- 406 SAG PANEER<sub>G</sub>** **8,50**  
püriert Spinat und typische Himalayaspices / **minced Spinach and typical Himalayas spices**
- 472 BANANA CURRY<sub>AGH</sub>** **8,50**  
Banane und Cashewnuss in Spezial Currysoße / **Banana and Peas, Cashewnut and in Spices Curry Sauce**
- 487 RAMTORI TARKARI<sub>G</sub>** **8,50**  
Okraschorte mit Gemüse in Nepalesischengewürzen / **Lady's Finger with Vegetable in Nepali Spices**
- 488 ALU RAMTORI<sub>FG</sub>** **8,50**  
Kartoffeln mit Okraschorte, Ingwer, und Knoblauch in typische Nepalesischengewürzen / **Potato with Lady's Finger, Ginger and Garlic in typical Nepali spices**
- 411 KATHMANDU VEGETABLE CURRY<sub>GH</sub>** **8,50**  
Frische Gemüse nach Saison , Cashewnuss und Kokosmilch in Pikanter Currysoße/ **Seasonal fresh Vegetable with Cashewnut and Coconut Milk in Spicy Curry Sauce**
- 412 MANGO PANEER<sub>GH</sub>** **8,50**  
grüne Erbsen und Cashewnuss in exotischer Mangosauce **Home- made Cheese with green Peas and Cashewnut in exotic Mango Sauce**
- 413 BUTTER VEGETABLE KOFTA CURRY<sub>AGH16</sub>** **8,50**  
Gemüsebällchen mit Cashewnuss in Currysahnesauce **Vegetable Balls with Cashenut in Curry Cream Sauce**
- 417 GANG PET TOFU<sub>FG</sub>** **8,50**  
Frische Gemüse mit Tofu, Paprika, Bambus, grüne Bohnen, grüne Erbsen und Kokosmilch in / Roter Currysoße . **Fresh Vegetable with Tofu, Capsicum, Bamboo Shoot, green Peas, green Beans and Coconut Milk in Red Curry Sauce**
- 418 TOFU BADAM<sub>FGH</sub>** **8,50**  
Tofu mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosmilch in Roter Currysoße und Erdnusssoße/ **Tofu with Potato, Onion and Coconut Milk in Red Curry and Peanuts Sauce**

**Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert**

**All dishes are served with Basmati Rice and Salad**

## **Hühnerfleisch Gerichte Chicken Dishes**

- 420 CHARA KO TANDROOK<sub>G</sub>** **9,00**  
Hühnerbrustfilet mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße  
*Chicken breast fillet with Ginger and Garlic in Curry Sauce*
- 421 CHARA TAREKO** ( etwas scharf oder mild ) **G** **9,00**  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Hochlandsgewürzen  
*Fried Chicken fillet with Capsicum, Onion, Tomatoes and Highlands Spices*
- 422 CHARA SAG<sub>G</sub>** **9,00**  
Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat und Himalayaspices  
*Chicken breast fillet with minced Spinach and Himalayas spices*
- 423 KATHMANDUCHICKENCURRY<sub>GH</sub>** **9,00**  
Hühnerbrustfilet mit Hausgemachter Rahmkäse, Cashewnüssen und Kokosmilch in Pikanter Currysoße/*Chicken breast fillet with Home-made Cheese and Cashewnut and Coconut Milk in spicy Curry Sauce*
- 424 HIMALAYA CHARA ALU<sub>GH</sub>** **9,00**  
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln und Kokoscreme in scharf Currysoße ( etwas scharf oder mild )  
*Chicken breast fillet with Potato and Coconut Cream in hot Curry Sauce ( Little bit hot or mild )*
- 425 MANGO CHICKEN<sub>GH</sub>** **9,00**  
Hühnerbrustfilet mit Hausgemachter Rahmkäse und Cashewnuss in exotischer Mangosoße *Chicken breast fillet with Home-made Cheese and Cashewnut in exotic Mango Sauce*
- 426 CHARA TARKARI<sub>G</sub>** **9,00**  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Nepalesischengewürzen / *Fried Chicken breast fillet with Vegetable in Nepali Spices*
- 428 CHICKEN CHILLI ( etwas scharf oder mild )<sub>F</sub>** **9,00**  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Ingwer in Hochlandsgewürzen/ *Fried Chicken Breast fillet with Capsicum, Onion, Chilli, Garlic and Ginger in Highlands Spices ( hot or mild )*
- 431 GANG PET GAI<sub>FD</sub>** **9,00** Hühnerbrustfilet mit Paprika, Bambus, grüne Bohnen, grüne Erbsen und Kokosmilch in Roter Currysoße /*Chicken breast fillet with Capsicum, Bamboo Shoot, Green Peas, green Bean and Coconut Milk in Red Curry Sauce*
- 489 CHICKEN RAMTORI<sub>G</sub>** **9,00**  
Hühnerbrust fillet mit Okraschote, Ingwer, und Knoblauch in typische Nepalesischengewürzen  
*Chicken breast fillet with Lady's Finger, Ginger and Garlic in typical Nepali spices*
- 470 CHARA BADAM<sub>FGH</sub>** **9,00**  
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosmilch in Roter Curry und Erdnussoße/ *Chicken breast fillet with Potato, Onion and Coconut Milk in Red Curry and Peanuts Sauce*
- 475 EVEREST CHICKEN CURRY<sub>FGH</sub>** **9,00**  
Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Himalayaspices in Joghurt Currysoße/ *Chicken breast fillet with Ginger, Garlic and Himalayas Spices in Yoghurt Curry Sauce*



**Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Salat und  
Tagessuppe serviert**

**All dishes are served with Basmati Rice, Salad and soup**

## **LAMMFLIESCH Gerichte ( MUTTON)**

**432 PAKUWA LEDO BEDO<sub>G</sub>** **10,00**

Gebratenes Lammfleisch mit Frische Ingwer und Knoblauch in Currysoße

**Fried Mutton with Fresh Ginger and Garlic in Curry Sauce**

**433 KHASI TARKARI<sub>G</sub>** **10,00**

Gebratenes Lammfleisch mit Gemüse in Nepalesischengewürzen

**Mutton with Vegetable in Nepali Spices**

**434 KHASI SAG<sub>G</sub>** **10,00**

Lammfleisch mit gehacktem Spinat in Hochlandsgewürzen

**Mutton with minced Spinach in Highlands Spices**

**436 KATHMANDU MUTTON CURRY<sub>G</sub>** **10,00**

Lammfleisch mit Cashewnüssen und Kokosmilch in Pikanter  
Currysoße

**Mutton with Cashewnut and Coconut Milk in Spicy Curry sauce**

**437 HIMALAYA KHASI ALU<sub>G H</sub>** **10,00**

Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokoscreme in scharf Currysoße ( etwas scharf oder  
mild ) **Mutton with Potato and Coconut Cream in hot Curry Sauce ( Little bit hot or  
mild )**

**439 MUTTON CHILLI<sub>F</sub>** **10,00**

Lammfleisch mit Chilli Paprika zwiebeln knoblauch und ingwer in Hochlandsgewürzen( etwas scharf  
oder

mild )/ **Mutton with chilli capsicam onion ginger tomatos in highland speices**

**(etwas scharf oder mild)**

**476 EVEREST MUTTON<sub>G H</sub>** **10,00**

Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Himalayasgewürzen in Joghurt Currysoße

**Mutton with Ginger, Garlic and Himalayas spices in Yoghurt Curry Sauce**

**461 KHASI RAMTORI<sub>G</sub>** **10,00**

Lammfleisch mit Okraschorte, Ingwer, und Knoblauch in typische

Nepalesischengewürzen/ **Mutton with Lady's Finger, Ginger and Garlic in typical  
Nepali spices**

**435 KHASI TAREKO<sub>F</sub>** **10,00**

**Gebratenes Lammfleisch mit paprika zwiebeln Ingwer knoblauch mit Hochland**

**Gewürzen /Fried mutton with capsicum onion with garlic ginger in highland spices**

**Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Salat und Tagessuppe serviert**

**All dishes are served with Basmati Rice, Salad and Soup**

## **Entenfleisch Gerichte Duck Dishes**

<b>440 HANS LEDO BEDO<sub>G</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Ingwer und Knoblauch in Currysoße <i>Crispy Duck with Ginger and Garlic in Curry Sauce</i>	
<b>441 HANS KO SEKUWA</b> (etwas scharf oder mild) <sub>F</sub>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Hochlandsgewürzen <i>Crispy Duck with Capsicum, Onion, Tomato and Highlands spices (Little bit hot or mild)</i>	
<b>442 KATHMANDU DUCK CURRY<sub>GH</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Cashewnüssen und Kokosmilch in Pikanter Currysoße <i>Crispy Duck with Cashewnut and Coconut Milk in spicy Curry Sauce</i>	
<b>443 DUCK CHILLI</b> ( etwas scharf oder mild) <sub>F</sub>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Chili, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Hochlandsgewürzen <i>Crispy Duck with Chilli, Capsicum, Onion, Garlic and Ginger in Highlands spices ( Little bit hot or mild )</i>	
<b>444 MANGO DUCK<sub>GH</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Cashewnuss in exotischer Mangosoße <i>Crispy Duck with Cashewnut in exotic Mango Sauce</i>	
<b>445 HIMALAYA HANS ALU<sub>GH</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Kartoffeln und Kokoscreme in scharf Currysoße ( etwas scharf oder mild ) <i>Crispy Duck with Potato and Coconut Cream in hot Curry Sauce ( Little bit hot or mild )</i>	
<b>446 EVEREST DUCK CURRY<sub>GH</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Ingwer, Knoblauch und Himalayasgewürzen in Joghurt Currysoße <i>Crispy Duck with Ginger, Garlic and Himalayas spices in Yoghurt Curry Sauce</i>	
<b>448 GANG PET PED<sub>FG</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Paprika, Bambu, grüne Bohnen, grüne Erbsen und Kokosmilch in Roter Currysoße <i>Crispy Duck with Capsicum, Bamboo Shoot, Green Peas, green Bean and Coconut Milk in Red Curry Sauce</i>	
<b>454 HANS BADAM<sub>FGH</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosmilch in Roter Curry und Erdnussoße <i>Crispy Duck with Potato, Onion and Coconut Milk in Red Curry and Peanuts Sauce</i>	
<b>449 DUCK VEGETABLE<sub>G</sub></b>	<b>10,00</b>
Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse in Nepalesischengewürze <i>Crispy Duck with different Vegetable in Nepali Spices</i>	

**Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Salat und  
Tagessuppe serviert**  
**All dishes are served with Basmati Rice, Salad and Soup**

### **Meeresfrüchte **Seafood Dishes****

**450 KATHMANDU PRAWN CURRY<sub>GH</sub> 12,50**

Großegarneln mit Cashewnuss und Kokosmilch in Pikanter Currysoße/ **Big Prawn with  
Cashewnut and Coconut Milk in Spicy Curry Sauce**

**451 JHINGA KO SEKUWA (etwas scharf oder mild)<sub>F</sub> 12,50**

Großegarneln mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Hochlandsgewürzen  
**Big Prawn with Capsicum, Onion Tomato and Highlands spices ( Little bit hot or mild)**

**452 JHINGA BADAM<sub>GH</sub> 12,50**

Großegarneln mit Kartoffeln und Kokosmilch in Roter Curry und  
Erdnussoße/**Big Prawn with Potato and Coconut Milk in Red Curry and Peanuts  
Sauce**

**453 GANG PET GUNG<sub>GH</sub> 12,50**

Großgarnele mit Paprika, Bambu, grüne Bohnen, grüne Erbsen und Kokosmilch in Roter Currysoße  
**Big Prawn with Capsicum, Bamboo Shoot, Green Peas, green Bean and Coconut Milk in Red Curry  
Sauce**

**427 PRAWN CHILLI ( etwas scharf oder mild)<sub>F</sub> 12,50**

Broßgarneln mit Chili, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Hochlandsgewürzen  
**Big Prawn with Chilli, Capsicum, Onion, Garlic and Ginger in Highlands spices (Little bit hot or mild)**

**Nepalesische Spezialitäten in Deutschland**  
**Nepali Speciality in German QUALITÄT MUSS NICHT**

**TEUER SEIN**

## Nepalesische -Teller- **Traditional Nepali-Plate**

### **59.DAL BHAT TARKARI**<sub>AG</sub>

**11,00**

Typischer Nepali-Teller mit Verschiedenen Gemüse Curry, Spinat, Linsensuppe, Basmati-Reis, Joghurt und Salat

**Typical Nepali-Platte with Mixed Vegetable Curry, Spinach, Lentil Soup Basmati-Rice, Yoghurt and Salat**

### **60.DAL BHAT MASU**<sub>AG 17</sub>

**13,00 ( CHICKEN ) 14,00 ( LAMM )**

Typischer Nepali-Teller mit Lamm oder Hühnerfleisch, Gemüse Curry, Linsensuppe, Basmati-Reis, Joghurt und Salat

**Typical Nepali-Platte with Mutton or Chicken, Vegetable Curry, Lentil Soup, Basmati-Rice, Yoghurt and salat**

### **MO. MO TELLER**

#### **61 GEMISCHTER SHI-MOMO TELLER**<sub>AG I 17</sub>

**13,00**

Gedämpfte Lamm, Gemüse und Spinat MOMO in spezielle Soße mit Hochlandsgewürzen (ein bisschen scharf oder mild) Serviert mit Basmati reis, Salat und Tagessuppe

**Steamed Mutton, Vegetable and spinach MOMO in special Sauce with Highlands Spices (little bit Spicy or mild) Served with Basmati reis, Salad and day soup**

#### **62 VEGETARISCHE SHI-MOMO TELLER**<sub>AG</sub>

**12,00**

Gedämpfte Gemüse und Spinat MOMO in spezielle Soße mit Hochlandsgewürzen (ein bisschen scharf oder mild) Serviert mit Basmati reis ,Salat und Tagessuppe

**Steamed Vegetable and spinach MOMO in special Sauce with Highlands Spices (little bit Spicy or mild) Served Basmati rice with Salad and day Soup**

### **KWATI MO:MO TELLER**

#### **90. GEMISCHTER KWATI MOMO TELLER.**<sub>AG17</sub>

**13,00**

Gedämpfte lamm, Gemüse und Spinat momo mit kwati Suppe, salat,Basmati Reis,und Tages Suppe.

**Steamed lamb, vegetables and spinach momo with kwati soup, salad, Basmati rice, and soup of the day**

#### **69. VEGETRISCHE KWATI MOMO TELLER.**<sub>AG</sub>

**12,00**

Gedämpfte Gemüse und Spinatkäse momo mit salat, Basmati Reis, kwati Suppe und Tages Suppe

**Steamed vegetables and spinach cheese momo with salad, basmati rice, kwati soup and soup of the day**

## **Nepalesische Spezialitäten in Deutschland**

### **Nepali Speciality in German**

**Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis, Salat und Tagessuppe serviert** **All dishes are served with Basmati Rice, Salad and Soup**

**SOJAKÄSE (100% PFLANZLICHES) (100% VEGETARIAN)**

Eiweißprodukt aus Sojabonen-Die Fleisch alternative - Es ist sehr typische Gerichte in Nepal und Tibet. *Soya Cheese Protein content from Soya Bean The Meat Alternative- It is very typical dish in Nepal and Tibet,*

**481 MANGO SOJAKÄSE** FCH (Die Fleisch Alternative) (*The Meat Alternative.*) **8,50**  
Sojakasewürfel, eine Erbsen und Casherauss in exotischer Mangosauce (100% Pflanzliches) *.Soya Cheese cube with green Peas cashewaut in exotic Mango Sauce (100% Vegetarian)*

**482 KATHMANDU SOJAKÄSE** FCH (Die Fleisch Alternative) (*The Meat Alternativen.*) **8,50**  
Sojakasewürfel mit Cashewnüssen und Kokosmilch in pikanter Currysauce (100% Pflanzliches) *.Soya Cheese with Cashewnut and Coconut Milk in spicy Curry Sauce (100% Vegetarian)*

**483 GANG PET SOJAKÄSE** FIG (Die Fleisch Alternative) (*The Meat Alternative*) **8,50**  
Sojakasewürfel mit Paprika, Bambus, Bohnen, Erbsen und Kokosmilch in roter Currysauce *.Soya Cheese cube with Capsicum, Bamboo Shoot, Peas, Beans and Coconut Milk in Red Curry Sauce,*

**484 VEG. SOJAKÄSE** FG (Die Fleisch Alternative) (*The Meat Alternative*) **8,50**  
Gebratenes Sojakasewürfel mit Gemüse in nepalesisch-gewürzten (100% Pflanzliches) *Fried Soya Cheese cube with Vegetable in Nepali Spices (100% Vegetarian)*

**OKRASCHORTE GERICHTE ( LADY'S FINGER DISHES)**

**487 RAMTORI TARKARI** G **8,50**  
Okraschorte mit Gemüse in nepalesisch-gewürzten *Lady's Finger with Vegetable in Nepali Spices*

**488 ALU RAMTORI** FG **8,50**  
Kartoffeln mit Okraschorte, Ingwer, und Knoblauch in typische nepalesisch-gewürzten *Potato with Lady's Finger, Ginger and Garlic in typical Nepali spices*

**489 CHICKEN RAMTORI** G **9,00**  
Hühnerbrust fillet mit Okraschorte, Ingwer, und Knoblauch in typische nepalesisch-gewürzten. *Chicken breast fillet with Lady's Finger, Ginger and Garlic in typical Nepali spices*

**461 KHASI RAMTORI** G **10,00**  
Lammfleisch mit Okraschorte, Ingwer, und Knoblauch in typische nepalesisch-gewürzten *Mutton with Lady's Finger, Ginger and Garlic in typical Nepali spices*

**JACKFRUCHT GERICHTE (JACKFRUIT DISHES)**

**490 KATAR TARKARI** c **8,50**  
Bio-Jackfrucht mit Gemüse in nepalesisch-gewürzten *Bio-Jackfruit with Vegetable in Nepali Spices*

**492 CHICKEN KATAR** G **9,00**  
Hühnerbrust fillet mit Bio-Jackfrucht, Ingwer und Knoblauch in typische nepalesisch-gewürzten *Chicken breast fillet with Bio-lackfruit, Ginger and Garlie in typical Nepali spices*

**493 KHASI KATAR** G **10,00**  
Lammfleisch mit Bio-Jackfrucht, Ingwer und Knoblauch in nepalesisch-gewürzten *Mutton with Bio-Jackfruit, Ginger and Garlie in typical Nepali spices*

## Longdrinks

<b>552 Caipirinah</b>	<b>6,50</b>
<b>650 Tequila Sunrise</b>	<b>6,50</b>
<b>335 Campari Orange</b>	<b>6,50</b>
<b>336 Bacardi Cola</b>	<b>6,50</b>
<b>337 Indischer Rum Cola</b>	<b>6,50</b>
<b>338 Wodka Orange</b>	<b>6,50</b>
<b>339 Tequila Orange</b>	<b>6,50</b>
<b>340 Mango Sekt</b>	<b>5,50</b>

## Warme Getränke (Hot Drinks)

Nr.	Tea	Tasse	Kännchen
201/200	Sherpa /Jogi Tea (mit Milch)	2,50	4,50
203/202	Jashmin	2,50	4,50
205/204	Grün	2,50	4,50
209/208	Hochland (Schwarz)	2,50	4,50
212	FrISChe Pfefferminz	3,00	
207	FrISChe Pfefferminz	mit	3,50
	Ingwar Zitrone		
237	FrISChe Ingwar	3,00	

## Alkoholfrei Getränke (Soft Drinks)

Nr.		0,3L	0,4L
225/226	Cola Zero (2)(5)(14)(8)	3,00	3,50
239/240	Coca-Cola (2)(5)(14)(8)	3,00	3,50
227/228	Fanta (1) (3)	3,00	3,50
229/230	Sprite	3,00	3,50
231/232	Sprizi (2)(5)(14)(8) (1) (3)	3,00	3,50
233/234	Fassbrause (5)	3,00	3,50
235/236	Mineral Wasser mit kohlen Säure	2,50	3,00
560	Mineral Wasser mit kohlen Säure (1L)	5,00	
	Mineral Wasser ohne kohlen Säure (1L)	5,00	
561/562	Mineral Wasser ohne kohlen Säure	2,50	3,00

## Säfte ( Juices)

258/259	Alle Saftschorle auch erhältlich	3,00	3,50
250/251	Apfelsaft	3,00	3,50
252/253	Apfelsaftschorle	3,00	3,50
254/255	Orangensaft	3,00	3,50
264/265	Mangosaft	3,00	3,50
266/267	Gauvensaft	3,00	3,50

## Jougurt Getränke (Yoghurt Shake Drinks)

275/276 Mango Lassi

3,00

4,00

(mit Konservierungsmittel (2) Koffeinhaltig (3) mit Antioxidationsmittel (4)geschwefelt (S) mit Farbstoff (6) geschwärtzt  
(7) chemisch  
(8) mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) (9) genetisch verändert (10) mit Milchweiß (ID) mit Eiklar  
Ein zerkleinertes Obst  
(12) Eiscreme (13) Eis mit Pinzenlett (14) mit Süßholz IS anit Phosphat (16) mit Geschmacksverstärker  
(17) hergestellt aus  
(18) Formfleischvorderschinken, austreten zusammengefügt

### Bier ( Beers)

**Nr.**

**0,5L**

286 Becks

4,50

389 Alsterwasser (Bier mit Sprite)

4,50

390 Radler ( Bier mit Fanta) (1) (5)

4,50

291 Diesel (Bier mit Cola ) (2)(5)(6)(14)

4,50

292 Erdinger Hefe Weizen

4,50

295 Erdinger Kristall

4,50

300 Erdinger Dunkel

4,50

293 Erdinger Alkoholfrei

4,50

### Asiatische Bier( Asian Beers)

**0,33L**

570 Jogi Bier (Indisches Bier)

4,00

270 Mango Bier (Indisches Bier)

4,00

### **Rot Wein ( Red Wines)**

Nr.		0,2L	0,5L	1L
296/297/298	Merlot	4,50	11,00	20,00
299/301/302	Chianti	4,50	11,00	20,00

### **Weiß Wein (White Wines)**

Nr.		0,2l	0,5L	1L
306/307/308	Riesling Bio	5,00	12,00	22,00
312/313/314	Chardonnay	4,50	11,00	20,00
318	Weinschorle	4,50		

Nr.			0,2l
319	Sake	warm (Japanisches Reis Wein )	5,50
320	Sake	kalt japanisches Reis Wein	5,50
321	Pflaumenein	kalt	4,50

### **Aperitifs**

Artikel		2cl
325	Sambuca	3,00
326	Tequila	3,00
327	Campari	3,00
328	Bacardi	3,00
329	Wodka	3,00
330	Indischer Rum	(Old Monk) 3,00