



AYURVEDISCHE SPEZIALITÄTEN

SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

1. MOMOS 6,⁹⁰ A J   
(vier gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
6. VEGANE MOMOS 6,⁹⁰ A 
(vier gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
4. SPRINGROLL 4,⁵⁰ A C F J
(Frühlingsrolle mit Fleisch, Gemüse und Kräuter)
5. VEGGIEROLLS 5,⁵⁰ A C 
(hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Saurer Soße)
7. PAKAUDAS 7,⁹⁰ C H
(knusprige Kartoffel-Kräuter-Bratlinge, rote Zwiebeln und Kichererbsenmehl mit Tomaten-Chutney)
9. PANEER PAKAUDA 8,⁵⁰ C G H 
(selbst hergestellter Frischkäse (3,5% Fett) ummantelt mit Kichererbsenmehl)
10. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN VEGETARISCH 14,⁹⁰ 
(mit verschiedenem Fingerfood)
11. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE FÜR 4 PERSONEN VEGETARISCH 24,⁹⁰ 

SUPPEN

23. HIMALAYA 6,⁹⁰ J K
(Bambus, Hühnerfleisch, Champignons und Möhren)
25. DAAL 6,⁹⁰ H
(nationale rote + gelbe Linsensuppe)
26. LUFTHANSA SUPPE 7,⁹⁰ G J   
(Entenfleisch und Gemüse in roter Curry und Kokos-Creme)
27. MOMO SUPPE 7,⁹⁰ A J K
(Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse in einer Brühe)
28. GARNELEN SUPPE 8,⁹⁰ B G J   
(Black-Tiger Garnelen und Gemüse in rotem Koko-Curry)
29. VEGANE MOMO SUPPE 6,⁹⁰ A G K   
(vegane Teigtaschen gefüllt mit Gemüse in einer Brühe)

SPEISEKARTE

SALATE

31. GEMISCHTER SALAT 8,⁹⁰ 
(verschiedene Salatsorten der Saison mit Balsamico und Essig)
34. CHICKEN TIKA SALAT 13,⁹⁰   
(Salat mit Tomaten, Gurken, gegrilltem Hähnchenfilets in Tikka-Marinade, mit Balsamico und Essig)
37. PANEER TIKA SALAT 14,⁹⁰   
(selbst hergestellter Frischkäse (3,5% Fett) gegrillt mit Tikka-Marinade, Balsamico und Essig auf gemischtem Salat)
38. GARNELEN SALAT 15,⁹⁰    
(verschiedene Salatsorten mit gegrillten Black-Tiger Garnelen in Tikka-Marinade mit Balsamico und Essig)

VEGETARISCHE ODER VEGANE GERICHTE

120. CURRY VEGAN 18,⁹⁰  
(verschiedene frische Gemüsesorten in hausgemachtem Cashew-Curry)
121. DAAL BHAAT TARKARI 21,⁹⁰       
(Nationalgericht mit gebratenem Curry-Gemüse, Linsensuppe und Chutney)
122. MASALA VEGAN 18,⁹⁰     
(gebratene Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl und Brotfrucht mit veganer Massala Soße)
123. TIMBUR TOFU 18,⁹⁰     
(gebratene ToFu, Sojasprossen, Bambus, Möhren, Paprika und scharfer Himalaya-Pfeffer)
127. SAAG PANEER 19,⁹⁰   
(selbst hergestellter Frischkäse (3,5% Fett) und Blattspinat mit hausgemachter Curry Soße)
128. REISNUDELN 15,⁹⁰   
(gebratene Reismudeln mit Eiern und frischen Gemüsesorten)
130. KOFTA CURRY 18,⁹⁰    
(gefüllte Gemüsebällchen Kräutern in hausgemachtem Cashew-Curry)
134. KUKURMA NARIWAL 18,⁹⁰ 
(verschiedene Gemüse Sorten in unserer hauseigenem Kokos-Kukurma-Curry)
406. VEGGIE BIRYANI 18,⁹⁰  
(gebratener Reis mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
138. VEGAN CHILLI 18,⁹⁰    
(gebratenes Tofu mit Paprika, Tomaten, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)
145. VEGGIE CHOW MIEN 15,⁹⁰   
(gebratene Nudeln mit Eiern und frischem Gemüse)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis*, sofern nicht anderes angegeben.
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:
gebratene Nudeln (+ 4,00)
gebratener Reis (+ 4,00)

SPEISEKARTE

HAUSGEMACHTE MOMO'S

Momo's sind eine typische Tibetische Spezialität, die sich auch in Nepal großer Beliebtheit erfreut. Momo's sind Teigtaschen, gefüllt mit ayurvedisch gewürztem Hühnerfleisch oder Gemüse, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Kräuter-Chutney.

Sie können folgende Zubereitungsart für Ihre Momo's wählen:
GEDÄMPFT oder **GEGRILLT**

101. MOMO's KATHMANDU 18,⁹⁰ **A J**   
(mit Hühnerfleisch, Gemüse-Kräuter-Füllung und Salat)

104. CHILLI MOMO's 18,⁹⁰ **A J**   
(mit Hühnerfleisch, Salat und Tomaten-Ingwer-Chilli)

105. VEGANE MOMO's 18,⁹⁰ **A**    
(mit Gemüse und Salat)

107. VEGANE CHILLI MOMO's 18,⁹⁰ **A**    
(mit Salat und Tomaten-Ingwer-Chilli)

HAUSEIGENE MASALA

Masala ist die Bezeichnung einer Gewürzmischung zur Zubereitung indischer und nepalesischer Küche. Jeder südasiatischer Haushalt hat sein eigenes Masala-Geheimrezept. Wir natürlich auch!

WAHLWEISE MIT:

411. HÜHNCHEN 19,⁹⁰ **G H J**   
(gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)

413. RINDFLEISCH 20,⁹⁰ **G H J**   
(gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)

414. SPEZIAL 23,⁹⁰ **B G H J**    
(gebratenes Hühnerfilet, Rindfleisch und Garnelen mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)

415. GARNELEN 24,⁹⁰ **B G H**   
(Black-Tiger Garnelen mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hausgemachtem Massala)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis*, sofern nicht anderes angegeben.
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.
*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:
gebratene Nudeln (+ 4,00)
gebratener Reis (+ 4,00)

SPEISEKARTE

KOKOS KUKURMA CURRY

WAHLWEISE MIT:

41. HÜHNCHEN 19,⁹⁰ **G J**   
(gebratenes Hühnerfilet mit Broccoli, Zucchini und Kartoffeln in cremigem Kokos-Curry)
61. RINDFLEISCH 20,⁹⁰ **G J**   
(gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in cremigem Kokos-Curry)
81. GARNELEN 24,⁹⁰ **B G**   
(Black-Tiger Garnelen mit Broccoli, Zucchini und Kartoffeln in cremigem Kokos-Curry)

HAUSEIGENE CASHEW CURRY

WAHLWEISE MIT:

421. HÜHNCHEN 19,⁹⁰ **G J H**   
(mariniertes und gebratenes Hühnerfilet mit Broccoli, Paprika, Zucchini und Champignons in hausgemachtem Cashew-Curry)
424. RINDFLEISCH 20,⁹⁰ **G J H**   
(mariniert und gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Paprika, Zucchini und Champignons in hausgemachtem Cashew-Curry)
425. GARNELEN 24,⁹⁰ **B G H**   
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Broccoli, Paprika, Zucchini und Champignons in hausgemachtem Cashew-Curry)
426. SPEZIAL 23,⁹⁰ **B G H J**    
(gebratenes Hühnerfilet, Rindfleisch und Garnelen mit Broccoli, Paprika, Zucchini und Champignons in hausgemachtem Cashew-Curry)
43. HÄHNCHEN UND SPINAT 19,⁹⁰ **G H J**
(Chicken Hariyali: gebratenes Hühnerfleisch mit Spinat und Kräutern in hausgemachtem Cashew-Curry)
53. RIND UND SPINAT 20,⁹⁰ **G H J**
(gebratenes Rindfleisch mit Spinat und Kräutern in hausgemachtem Cashew-Curry)

CHILLI

WAHLWEISE MIT:

46. HÜHNCHEN 19,⁹⁰ **J**   
(gebratenes Hühnerfilet mit Tomaten, Paprika, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)
66. RINDFLEISCH 20,⁹⁰ **J**   
(gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Paprika, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)
86. GARNELEN 24,⁹⁰ **B J**   
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Tomaten, Paprika, Bambus und Zwiebeln in Tomaten-Chilli)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis*, sofern nicht anderes angegeben.
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:
gebratene Nudeln (+ 4,00)
gebratener Reis (+ 4,00)

SPEISEKARTE

TIMBUR: WILDPFEFFER AUS NEPAL

WAHLWEISE MIT:

47. HÜHNCHEN 19,⁹⁰ **F J**   
(gebratenes Hühnerfilet mit Sojasprossen, Paprika, Bambus, Himalaya-Pfeffer und Zwiebeln)
67. RINDFLEISCH 20,⁹⁰ **F J**   
(gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Bambus, Himalaya-Pfeffer und Zwiebeln)
87. GARNELEN 24,⁹⁰ **B F J**   
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Sojasprossen, Paprika, Bambus, Himalaya-Pfeffer und Zwiebeln)

BIRYANIS

WAHLWEISE MIT:

401. HÜHNCHEN 19,⁹⁰ **G H J**   
(gebratenes Hühnerfilet mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
403. RINDFLEISCH 20,⁹⁰ **G H J**   
(gebratenes Rindfleisch mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
404. SPEZIAL 23,⁹⁰ **B G H J**   
(gebratenes Hühnerfilet, Rindfleisch und Garnelen mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
405. GARNELEN 24,⁹⁰ **B G H J**   
(gebratene Black-Tiger Garnelen mit Cashewkernen, Rosinen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)

CHOWMIENS: GEBRATENE NUDELN AUF TIBETANISCHER ART

WAHLWEISE MIT:

141. HÜHNCHEN 16,⁹⁰ **C F J**   
(gebratene Eiernudeln mit Hühnerfilet, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
144. RINDFLEISCH 18,⁹⁰ **C F J**   
(gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)
148. GARNELEN 21,⁹⁰ **B C J F J**   
(gebratene Eiernudeln mit Black-Tiger Garnelen, Gemüse und ayurvedischen Gewürzen)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis*, sofern nicht anderes angegeben.
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.
*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:
gebratene Nudeln (+ 4,00)
gebratener Reis (+ 4,00)

SPEISEKARTE

SIZZLERS: HEISSE PLATTEN

161. BHALE SPEZIAL 21,⁹⁰ **F J** 🍗🍗🍗
(gegrillte Hühnerspieße auf frischem Gemüse mit ayurvedischen Gewürzen, dazu Tomaten-Ingwer-Chilli)
163. KUKHURA VINDALOO 21,⁹⁰ **G H J** 🍗🍗🍗
(gebratene Hühnerfilets und Kartoffeln, dazu Joghurt-Curry Soße)
165. BLACK-TIGER SPEZIAL 25,⁹⁰ **B J** 🍗🍗🍗
(gegrillte Black-Tiger Garnelen Spieße auf frischem Gemüse mit ayurvedischen Gewürzen, dazu Tomaten-Ingwer-Chilli)
166. BUFF VINDALOO 22,⁹⁰ **G H J** 🍗🍗🍗
(gebratenes Rindfleisch und Kartoffeln, dazu Joghurt-Curry Soße)

GEBRATENE ENTE UND GEBRATENES HÄHNCHEN

Wahl aus süß-sauer Soße oder Shangri-La Soße

171. KNUSPRIGE ENTE 18,⁹⁰ **A F J**
(auf frischem Gemüse)
172. RAJA HANSH 22,⁹⁰ **A F J** 🍗🍗🍗
(knusprige Ente auf Reisnudeln)
181. KNUSPRIGES HÄHNCHEN 17,⁹⁰ **A F J**
(auf frischem Gemüse)
182. RAJA BHALE 21,⁹⁰ **A F J**
(knuspriges Hähnchen auf Reisnudeln)
218. LUNG FUNG ENTE 23,⁹⁰ **A B F J** 🍗🍗🍗
(knusprige Ente und Garnelenspieß auf gebratenem Gemüse)
219. LUNG FUNG HÄHNCHEN 22,⁹⁰ **A B F J**
(knuspriges Hähnchen und Garnelenspieß auf gebratenem Gemüse)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis*, sofern nicht anderes angegeben.
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.

*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:
gebratene Nudeln (+ 4,00)
gebratener Reis (+ 4,00)

SPEISEKARTE

SENIOREN UND JUNIOREN TELLER

304. KNUSPRIGES HÄHNCHEN 13,⁹⁰ **A F J**
(mit Reis und Süß-Saurer Soße)

305. KNUSPRIGE ENTE 15,⁹⁰ **A F J**
(auf frischem Gemüse)

DESSERT

251. GEBACKENE BANANEN 7,⁹⁰ **A G 7**
(mit Honig und Eis)

252. GEBACKENE ANANAS 7,⁹⁰ **A G 7**
(mit Honig und Eis)

254. SHIKHARNI 7,⁹⁰ **G 7**
(würzige Kokos-Joghurt-Creme)

255. EXOTISCHE MANGOCREME 7,⁹⁰ **G 7**
(Mangopürree mit Joghurt und Creme Fraiche)

257. VANILLE-EIS AUF MANGOPÜRRE 7,⁹⁰ **G 7**
(Bourbon-Vanille-Eis auf fruchtigem Mangopürre)

Zu allen Gerichten servieren wir Reis*, sofern nicht anderes angegeben.
Möchten Sie die Beilage ändern? Dann geben Sie uns gerne Bescheid.
*ausgenommen: Vorspeisen, Salate, MoMo, Chow-Mien und Desserts

Beilagenauswahl:
gebratene Nudeln (+ 4,00)
gebratener Reis (+ 4,00)

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

533. MALZBIER 0,33L 3,90

535. BIO INGWER-ORANGE 0,33L 4,90

536. BIONADE HOLUNDER 0,33L 4,90

537. COCA COLA 0,30L 3,50 0,40L 4,00 1 2 5

538. COCA COLA LIGHT 0,30L 3,50 0,40L 4,00 1 2 4 5

539. FANTA 0,30L 3,50 0,40L 4,00 1 5 6

540. SPRITE 0,30L 3,50 0,40L 4,00 5

541. MINERAL WASSER 0,25L 3,20

542. STILLES WASSER 0,25L 3,20

543. GR. MINERAL WASSER 0,75L 7,50

544. GR. STILLES WASSER 0,75L 7,50

545. BITTER LEMON 0,20L 3,90 3 6

546. GINGER ALE 0,20L 3,90 1

547. APFELSCHORLE 0,30L 3,50 0,40L 4,00

548. APFELSAFT VAN NAHMEN 0,20L 4,40

549. ORANGENSAFT VAN NAHMEN 0,20L 4,40

GETRÄNKE

BIERE

- 501. NAMASTE LAGER BIER 0,33L 5,⁵⁰
- 502. KÖNIG PILS VOM FASS 0,30L 3,⁵⁰
- 503. KÖNIG PILS VOMM FASS 0,40L 4,²⁰
- 504. DIEBELS ALT 0,33L 3,⁵⁰
- 505. ERDINGER WEIZENBIER 0,50L 5,⁴⁰
- 530. ERDINGER ALKOHOLFREI 0,33L 4,⁵⁰
- 531. PILS ALKOHOLFREI 0,33L 3,⁵⁰

KURZ UND GUT

- 510. MALTESER 2CL 5,⁰⁰
- 512. RAMAZZOTTI EIS UND ZITRONE 2CL 5,⁰⁰
- 513. REMY MARTIN 4CL 11,²⁰
- 515. GRAPPA FRANCOLI 2CL 8,⁰⁰
- 517. CHIVAS REGAL 4CL 9,⁰⁰
- 519. JONNY WALKER BLACK 4CL 9,⁰⁰
- 520. KHUKURI 2CL 6,⁶⁰
(Rum aus Nepal)

GETRÄNKE

FEINES AUS DER PFALZ

ROTWEINE

551. DORNFELDER ROT 0,20L 7,⁸⁰

553. SPÄTBURGUNDER 0,20L 8,⁵⁰

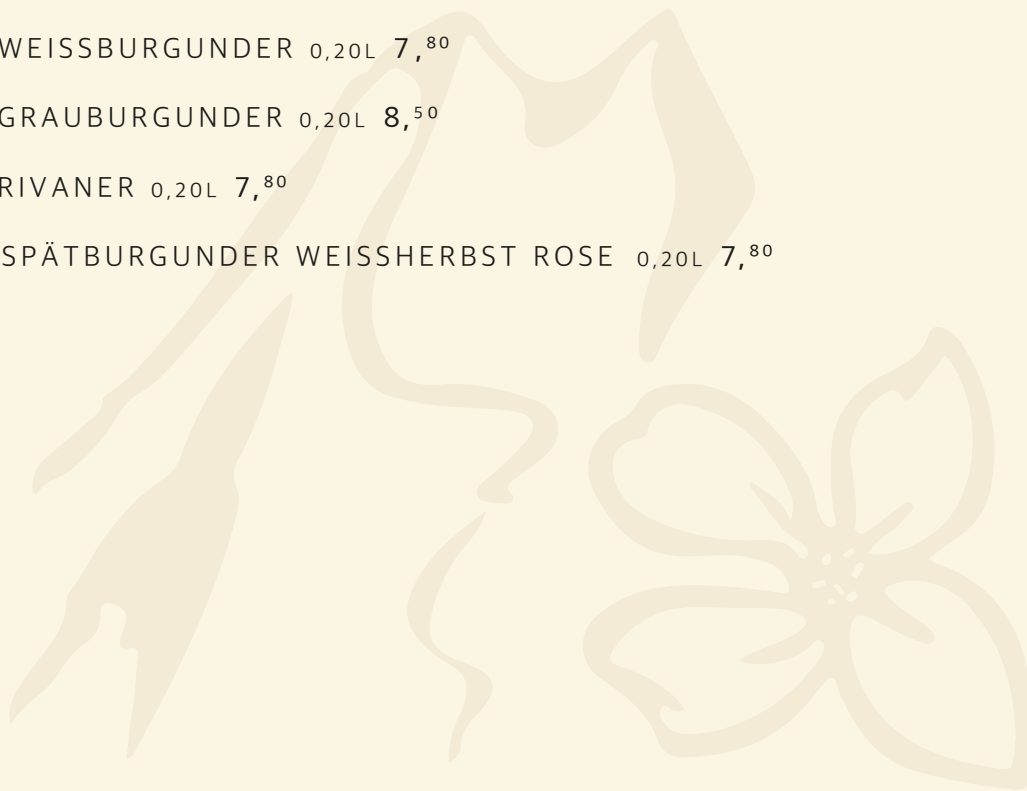
WEISSWEINE

561. WEISSBURGUNDER 0,20L 7,⁸⁰

575. GRAUBURGUNDER 0,20L 8,⁵⁰

563. RIVANER 0,20L 7,⁸⁰

571. SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST ROSE 0,20L 7,⁸⁰



Wir bieten Weine auch in Flaschen. Sprechen Sie uns gerne dazu an. Wir beraten Sie gerne.

KENNZEICHNUNG

ALLERGENE/ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 enthält Phenylalaninquelle
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Konservierungsstoffe

- A Glutenhaltig
- B Krebstiere
- C Eier/Eierzeugnisse
- D Fisch/Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- F Soja/Sojaerzeugnisse
- G Milch/Milcherzeugnisse
- H Schalenobst (Nüsse)
- I Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- J Senf/Senferzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid/Sulfide
- M Lupinen
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

VEGETARISCH/VEGAN

-  Vegetarisch (enthält Tierische Lebensmittel, wie Honig, Eier, Milch und Milchprodukte)
-  Vegan (enthält keinerlei Tierische Lebensmittel)

Liebe Gäste, unsere Gerichte werden stets ohne Zusatzstoffe hergestellt.* Unsere Soßen, Currys, Masalas, vegetarische Springrolls, MoMo's, sowie Chai Getränke werden mit Liebe und Sorgfalt per Hand zubereitet. Wir benutzen eine Vielzahl von ayurvedischen Kräutern und Gewürzen. Außerdem verwenden wir sorgfältig ausgewählte, täglich frische Zutaten. Alle Gerichte werden frisch zubereitet.

*ausgenommen: Desserts

