

Bei
Allergien,
bitte fragen
Sie unser
Personal.

Little Tibet

བོད་པའི་ཟ་ཁང་།

If
you have
allergies,
please ask
our staff.

Empfehlung des Hauses

Recommendation of the house



47. Momo Nazom (Mix)

14,50 €

Gemischte gedämpfte und gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Zwiebeln, Rindfleisch-Zwiebeln und Spinat-Käse gefüllt, angerichtet auf einem gemischten Salatbett.

Mixed steamed and fried dumplings filled with Chicken-onion, beef-onion and spinach-cheese served on a mixed colorful salad.

80. Little Tibet Langsha

12,50 €

Kurzgebratene Rindfleischstreifen und Gemüse, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen, auf einer scharfen Sauce.

Seared strips of beef and vegetables, seasoned with a selection of special spices, on a spicy sauce.

88. Norbu Tse

11,50 €

Frisches Gemüse in einer köstlichen, cremigen Soße mit Kartoffeln der tibetischer Kunst. Ein bekanntes Rezept des berühmten tibetischen Kochs Norbu.

Fresh vegetables in a delicious creamy sauce with potatoes of Tibetan art. A well known recipe of the famous Tibetan cook Norbu.

92. Murg Masala

12,50 €

Hähnchenbrustfilet in speziellen Gewürzen angebraten, mit mittelscharfer Curry-Sauce, Gemüse und sämiger Cashewnuss-Creme. Ein überliefertes indischer Rezept aus Mogule.

Chicken fillet seared with a selection of spiciest, with a mediums-spicy Curry sauce, vegetables and a thick cashew nut cream.

108. Little Tibet Ngang-pa

15,50 €

Knuspriges Entenfleisch auf einer scharfen köstlichen dunklen Sauce, serviert mit frischem gemischtem Gemüse und Cashewnüssen.

A crispy duck with fresh vegetables, served in a spicy delicious dark sauce and cashew nuts.

VORSPEISE-STARTERS

FRITTIERT - DEEP-FRIED



1. Sha Bhakle

5,50€

Hausgemachtes gebackenes Brot mit einer Füllung aus bestem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln.

Bread filled with chopped beef meat and onions.



2. Tse Bhakle

5,50€

Die Vegetarische Variante des gebackenen Brotes mit frisch zubereitete Füllung aus Spinat und Käse.

Bread with fresh spinach and cheese stuffings.

3. Sha Frühlingsrollen

5,50€

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit feinem Hühnerfleisch und Gemüse.

Spring rolls filled with fine chicken and vegetables.



4. Tse Frühlingsrollen

5,50€

Knusprige, hausgemachte, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse.

Crispy home-made vegetarian spring rolls.



6. Tse Pakora

5,50€

Spinat gemischt mit Kartoffel, ausgebacken in Kichererbsenmehl, angerichtet mit Minzblätter Jogurt-Sauce.

Spinach mixed with potatoes, coated in chickpeas flour served with Yogurt-mint-sauce.

7. Mix Starter

11,50€

Gemischte Vorspeise mit hausgemachtem gebackenem Brot, hausgemachte Frühlingsrollen und Tse Pakora.

Mixed appetizer with home-made baked bread, home-made spring rolls and Tse Pakora.

SUPPEN-SOUPS

VOSPEISEN SUPPEN - STARTER SOUPS



20. Dötö Suppe

5,50 €

Klare Suppe mit frischem Spinat und Teigtaschen, gefüllt mit feingeschnittenem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln. Ein tradiionelles Geheimrezept vom Chefkoch.

Consommé containing spinach and dumplings filled with fine chopped beef and onions.

21. Dömey Suppe

5,50 €

Klare Suppe mit frischem Spinat und Teigtaschen, gefüllt mit feingeschnittener zarter Hähnchenbrust und Frühlingszwiebeln.

Consommé containing spinach and dumplings filled with fine chopped onions and tender breast fillet of chicken.

23. Sha Shorba

5,50 €

Samtig schärfliche Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kokosnuss-Milch, frischen Champignons, Zitronengras und Limettensaft.

Smooth, spicy soup with strips of chicken, coconut milk, fresh mushrooms, lemon grass and lime juice.

24. Tse Shorba

5,00 €

Samtig schärfliche Suppe mit frischen Champignons in Kokosnuss-Milch, Zitronengras und Limettensaft, erfrischend nicht nur im Sommer.

Smooth, spicy soup with fresh mushrooms in coconut milk, lemon grass and lime juice, a refreshing taste not only in summer.



- Alle Suppen gibt es auch als doppelte Portion zum satt Essen.
- All soups are also available as a double portion

Momo's

TIBETISCHE HAUPTGERICHTE

TIBETAN MAIN COURSES



GEDÄMPFT - STEAMED

40. Tse Momos

12,50 €

Mit Spinat, Käse, Weißkohl und Möhren gefüllte, gedämpfte Teigtaschen, angerichtet auf einem bunten Salatbett.

Steamed dumplings filled with spinach, cheese, white cabbage and carrots, served on a colorful mixed salad.

41. Langsha Momos

12,50 €

Mit herzhaftem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln gefüllte, gedämpfte Teigtaschen, angerichtet auf einem bunten Salatbett.

Steamed dumplings filled with savory beef and onion, served on a colorful mixed salad.

42. Jasha Momos

12,50 €

Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Frühlingszwiebeln gefüllt, arrangiert auf einem Gemischten Salatbett.

Steamed dumplings filled with finely chopped Chicken fillet and onion, served on a colorful mixed salad.

Momo's



FRITTIERT - DEEP-FRIED

44. Noumtak Tse Momos

12,50 €

Mit Spinat, Käse, Weißkohl und Möhren gefüllte, gebratene Teigtaschen, angerichtet auf einem bunten Salatbett.

Fried dumplings filled with spinach, cheese, white cabbage and carrots served on a colourful mixed salad.

45. Noumtak Langsha Momos

12,50 €

Mit herzhaftem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln gefüllte, gebratene Teigtaschen, angerichtet auf einem bunten Salatbett.

Fried dumplings filled with savory beef and onion, served on a colorful mixed salad.

46. Noumtak Jasha Momos

12,50 €

Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Frühlingszwiebeln gefüllt, arrangiert auf einem Gemischten Salatbett.

Fried dumplings filled with finely chopped Chicken fillet and onion, served on a colorful mixed salad.

47. Momo Nazom (Mix)

14,50 €

Gemischte gedämpfte und gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Zwiebeln, Rindfleisch-Zwiebeln und Spinat-Käse gefüllt, angerichtet auf einem gemischten Salatbett.

Mixed steamed and fried dumplings filled with Chicken-onion, beef-onion and spinach-cheese. served on a mixed colorful salad.

TIBETISCHE HAUPTGERICHTE mit REIS

TIBETAN MAIN COURSES with RICE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES



80. Little Tibet Langsha 12,50 €

Kurzgebratene Rindfleischstreifen und Gemüse, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen, auf einer scharfen Sauce.

Seared strips of beef and vegetables, seasoned with a selection of special spices, on a spicy sauce.



81. Little Tibet Jasha 12,50 €

Gebratene Hähnchenbrustfilet und Gemüse, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen, auf einer scharfen Sauce.

Fried Chicken fillet and vegetables, seasoned with a selection of special spices, on a spicy sauce.



84. Langsha Tse 12,50 €

Wokgebratene Rindfleischstreifen mit frischem Spinat, leicht scharf durch milden Knoblauch.

Wok-fried strips of beef with spinach and mild garlic in spicy flavor.



85. Shaptak Shoko 12,50 €

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, serviert mit einem köstlichen Kartoffel Rezept.

Wok-fried strips of beef and vegetables, served with a delicious potato recipe.

TIBETISCHE HAUPTGERICHTE mit REIS

TIBETAN MAIN COURSES with RICE

VEGETARISCHE GERICHTE – VEGETARIAN DISHES



87. Tse Little Tibet

11,50 €

Frisches gemischtes Gemüse gewürzt mit speziellen Gewürzen serviert auf einer scharfen Sauce und Cashewnüssen.

Fresh mixed vegetables spiced with special spices, served in a spicy sauce and Cashew nuts.



88. Norbu Tse

11,50 €

Frisches Gemüse in einer köstlichen, cremigen Soße mit Kartoffeln der tibetischer Kunst. Ein bekanntes Rezept des berühmten tibetischen Kochs Norbu.

Fresh vegetables in a delicious creamy sauce with potatoes of Tibetan art. A well known recipe of the famous Tibetan cook Norbu.

INDIEN HAUPTGERICHTE mit REIS

INDIAN MAIN COURSES with RICE

FLEISCHGERICHTE – MEAT DISHES



92. Murg Masala

12,50 €

Hähnchenbrustfilet in speziellen Gewürzen angebraten, mit mittelscharfer Curry-Sauce, Gemüse und sämiger Cashewnuss-Creme. Ein überliefertes indischer Rezept aus Mogule.

Chicken fillet seared with a selection of spiciest, with a mediums-spicy Curry sauce, vegetables and a thick cashew nut cream.



93. Chicken Sag

12,50 €

Fein geschnittenes Hühnerfleisch, zubereitet mit frischem Spinat, gewürzt mit Ingwer und Koriander, angerichtet in einer mittelscharfen Curry-Sauce.

Finely sliced Chicken fillet, prepared with fresh spinach, seasoned with ginger and coriander, served in a medium-spicy curry sauce.

VEGETARISCHE GERICHTE – VEGETARIAN DISHES



94. Noraten Korma

11,50 €

Frischer Garten-Gemüse mit Obst-Stückchen in einer leichtscharfen Cashewnuss-Curry-Sauce.

Selection of fresh vegetables, served with pieces of fruits in a light spicy Cashew-curry-sauce.



95. Chana Masala

11,50 €

Kichererbsen mit indischen Gewürzen, frischem Koriander.

Chickpeas with Indian spices, prepared with fresh coriander.

THAI HAUPTGERICHTE *mit REIS*

THAILAND MAIN COURSES *with RICE*

VEGETARISCHE GERICHTE – VEGETARIAN DISHES



102. Gäng Phad Pak

11,50 €

Frisches gemischtes Gemüse auf einer roten Thai Curry-Kokosmilch-Sauce, verfeinert mit frischem Koriander.

Fresh mixed vegetables in a red Thai curry and coconut milk sauce, rounded off with fresh coriander.

FLEISCHGERICHTE – MEAT DISHES



103. Gäng Phad Nüa

12,50 €

Rindfleisch mit Gemüse und Bambussprossen auf einer roten Thai Curry-Kokosmilch-Sauce.

Wok fried Beef with fresh vegetables and bamboo shoots in Thai red curry coconut milk sauce.



104. Gäng Phod Gai

12,50 €

Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse und Kokosmilch, arrangiert auf roten Curry-Sauce.

Chicken fillet and fresh vegetables with coconut milk served in a red Thai curry sauce.

ENTE HAUPTGERICHTE *mit REIS*
CRISPY DUCK MAIN COURSES *with RICE*



107. Gäng Phad Ped Yang

15,50 €

Knuspriges Entenfleisch und Gemüse mit Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemachten roten Curry-Sauce.

A crispy duck and mixed vegetables with coconut milk, arranged in a spicy home-made red curry sauce.

108. Little Tibet Ngang-pa

15,50 €

Knuspriges Entenfleisch auf einer scharfen köstlichen dunklen Sauce, serviert mit frischem gemischtem Gemüse und Cashewnüssen.

A crispy duck with fresh vegetables, served in a spicy delicious dark sauce and cashew nuts.

109. Ente Erdnuss

15,50 €

Knuspriges Entenfleisch auf einer sämigen Erdnuss-Sauce, serviert mit frischem gemischtem Gemüse.

A crispy duck on a creamy peanut sauce, served with fresh vegetables.

NACHTISCH - DESSERT

SÜSSE LECKEREIEN

SWEET TEMTATIONS



121. Himalayan rocks

6,00 €

Litschi frucht mit Vanillaeis.

Lychees fruit with vanilla ice cream.

122. Mandala Fate

6,00 €

Mangopuree mit Vanillaeis.

Mango puree with vanilla ice cream.

123. Kulfi Matka

6,00 €

Traditionelles indisches Eis im Tontopf serviert.

Traditional Indien Ice-cream served in a clay pot.

Verschiedene Geschmachtsrichtungen nach Verfügbarkeit.

In different flavors according to availability.

Bitte fragen Sie unser Personal.

Please ask our staff

TASHI DELEK