

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### Suppen

- |          |  |       |
|----------|--|-------|
| <b>1</b> | <b>Chitwan Tiger Soup</b> <sup>l, g</sup><br>Hausgemachte nepalesische Suppe mit Garnelen, Gemüse und frischem Koriander | 6,90€ |
| <b>2</b> | <b>Soltee Soup</b><br>Hausgemachte nepalesische Linsen-Zitronen-Suppe mit frischem Koriander                             | 5,90€ |
| <b>3</b> | <b>Rara Soup</b> <sup>a</sup><br>Hausgemachte nepalesische Hühnercremesuppe  | 5,90€ |
| <b>4</b> | <b>Himchuli Soup</b> <sup>l</sup><br>Hausgemachte nepalesische Gemüsesuppe   | 5,50€ |

### Tipan-Tapan (Warme Vorspeisen)

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>5</b>  | <b>Jeera – Papad</b><br>In Öl ausgebackene hauchdünne gewürzte Linsenfladen mit zwei verschiedenen Dips, vier Stück                          | 3,90€  |
| <b>6</b>  | <b>Tarkari ko Paukauda</b> <sup>l, h</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse  | 6,90€  |
| <b>8</b>  | <b>Kukhura ko Paukauda</b> <sup>l, h</sup><br>In Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchenfleisch   | 7,50€  |
| <b>9</b>  | <b>Vegetarische Samosa</b><br>Zwei Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt  | 7,90€  |
| <b>10</b> | <b>Alu Chop</b><br>In Kichererbsenmehl gebackene Kartoffeln und Zwiebeln, Minze Dip  | 8,50€  |
| <b>11</b> | <b>Mix-Masch Platte Muglin</b> <sup>l, h</sup><br>Gemischte Platte für zwei Personen<br>Mit Samosa, Kukhura ko Paukauda, Tarkari ko Paukauda | 14,90€ |

#### **Allergene**

a-Weizen, b-Roggen, c-Gerste, d-Hafer, e-Dinkel, f-Khorasan Weizen, g-Krebstiere, h-Eier, i-Fische, j-Erdnüsse, k-Sojabohnen, l-Milch, m-Mandeln, n-Haselnüsse, o-Walnüsse, p-Cashewnüsse, r-Paranüsse, s-Pistazien, t-Macadamianüsse, u-Sellerie, v-Senf, w-Schwefeldioxid und Sulphite, x-Lupinen, y-Weichtiere, z-Sesamsamen

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### Sittan

*Spezielle Vorspeise aus Nepal.*

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>12</b> | <b>Mo:mo Sahili</b> <sup>a</sup><br>Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, Lammhackfleisch oder Gemüsefüllung (Gemischte Teigtaschen auch möglich), 5 Stück | 8,25€  |
| <b>13</b> | <b>Choila Chiura</b><br>Saftig marinierte Schwein- oder Hähnchenfleischstücke gegrillt, mit Reisflocken   | 12,50€ |
| <b>14</b> | <b>Sukutti Chiura</b><br>Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, getrocknetes Schweinefleisch in Pfanne gebraten, mit Reisflocken                                    | 12,50€ |
| <b>15</b> | <b>Sadeko Badam</b> <sup>j</sup><br>Erdnüsse in hausgemachter Gewürzmischung, pikant  | 7,50€  |
| <b>16</b> | <b>Alu Sadeko</b><br>Gekochte Kartoffeln in hausgemachter Gewürzmischung, pikant  | 7,90€  |
| <b>17</b> | <b>Yak &amp; Yeti Khaja Set</b> <sup>k</sup><br>Sadeko Bhatmas, Bhuteko Chiura, Alu Sadeko, getrocknetes Hähnchen- oder Schweinefleisch                             | 15,50€ |

### Salate

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>18</b> | <b>Salat Deurali</b> <sup>l</sup><br>Gemischter Salat mit gebratenem Hühnerbrustfilet Streifen, frischen Tomaten, Gurken, Kräuter-Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkernen, Pinien und Kürbiskernen | 8,90€ |
| <b>19</b> | <b>Salat Himali</b> <sup>l</sup><br>Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken, Mais, dazu hausgemachten Käse und Olivenöl-Essig-Dressing   | 6,90€ |

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### **Nepali Thali oder Daal-Bhat**

(Nepali-Teller oder Linsen Reis)

*Daal Bhat, das Nationalgericht von Nepal, kombiniert Reis, Daal-Linsensuppe, Gemüse und pikante Soßen oder sauer eingelegtes Gemüse. Gemäß der alten ayurvedischen Lehre sollten in einem Mahl die fünf Geschmackselemente vereint werden. Traditionell wird Daal Bhat auf einem runden Messingteller serviert.*

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>20</b> | <b>Pokhereli Tarkari Daal-Bhat</b> <sup>1</sup> (vegetarisch)  | 20,90€ |
|           | Serviert mit Gemüse-Curry, ausgedünsteten Blattspinat, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar  |        |
| <b>21</b> | <b>Chitwane Kukhurako Daal-Bhat</b> <sup>1</sup>   | 21,90€ |
|           | Serviert mit einem Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar  |        |
| <b>22</b> | <b>Mustange Bheda ko Daal-Bhat</b> <sup>1</sup>  | 22,90€ |
|           | Serviert mit einem Lamm-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar  |        |
| <b>23</b> | <b>Daal-Bhat Thali</b> <sup>1, a</sup> (für 2 Personen)  | 50,50€ |
|           | Serviert auf einem typischen Nepali-Teller aus Messing.<br>4 Stück Mo:Mo als Vorspeise, Hauptgang serviert mit Lamm-Curry, Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, ayurvedischen Achaar, und Naan. Mango-Creme als Dessert |        |

Zu jedem Gericht wird eine Portion Basmati Reis serviert.

### **Thakali Khana Set**

*Thakali Khana ist ein traditionelles nepalesisches Gericht der Thakali-Volksgruppe. Es besteht aus Reis, Linsensuppe, Gemüse, würzigen Pickles und oft Fleisch, gewürzt mit Himalaya-Kräutern wie Jimbu. Es verbindet Geschmack, Ernährung und kulturelle Tradition.*

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>24</b> | <b>Marfa Thakali Thali Set</b> (vegetarisch)  | 22,90€ |
|           | Serviert mit Kalo Daal, Gemüse-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten                 |        |
| <b>25</b> | <b>Jomsom Thakali Thali</b>   | 23,90€ |
|           | Serviert mit Kalo Daal, Hähnchen-Curry (mit Knochen), Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten |        |
| <b>26</b> | <b>Tukuche Thakali Thali</b>  | 24,90€ |
|           | Serviert mit Kalo Daal, Lamm-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten                   |        |

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### Hähnchen-Curry (Khukurako Masu Gravy)

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>27</b> | <b>Kukhurako Masu<sup>1</sup></b>  | 16,50€ |
|           | Zartes Hähnchenfleisch mit frischem Koriander zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Himalayan-Kräuter-Curry |        |
| <b>28</b> | <b>Kukhura Nariwal<sup>m, l, p</sup></b>   | 16,50€ |
|           | Saftiges Hähnchenfleisch in einem sahnigen Kokos-Cashew-Curry mit Erbsen   |        |
| <b>29</b> | <b>Kukhurako Masu Tarkari<sup>1</sup></b>  | 16,90€ |
|           | Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse, Himalayan-Kräuter-Curry, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander |        |
| <b>30</b> | <b>Chicken-Chili<sup>a</sup></b>   | 16,90€ |
|           | Gebackenes Hähnchenfleisch geschwenkt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer scharfen Soße                     |        |
| <b>31</b> | <b>Chicken-Curry<sup>1</sup></b>   | 16,50€ |
|           | Saftiges Hähnchenfleisch mit kräftiger Curry-Soße  |        |

### Lamm-Curry (Bhedako Masu Gravy)

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>32</b> | <b>Bheda ko Masu<sup>1</sup></b>   | 16,90€ |
|           | Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Himalayan-Kräuter-Curry                               |        |
| <b>33</b> | <b>Bheda ra Alu<sup>1</sup></b>  | 17,50€ |
|           | Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, frischem Koriander und Joghurt-Currysoße, leicht scharf         |        |
| <b>34</b> | <b>Bheda ra Saag<sup>1</sup></b>   | 17,50€ |
|           | Zartes Lammfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und mildem nepalesischen Curry mit Kräutern |        |

### Knusprige Ente (Tareko Haans)

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>35</b> | <b>Tareko Haans Meghauri<sup>1</sup></b>          | 18,50€ |
|           | Knusprige Ente mit Gemüse in einer scharfen Soße  |        |
| <b>36</b> | <b>Tareko Haans Sauhara<sup>m, l, p</sup></b>     | 18,50€ |
|           | Knusprige Ente mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln |        |

**Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen.  
Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)**

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### Gemüse-Curry (Tarkariko Gravy)

Bei Anfrage ist eine vegane Zubereitung möglich.

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>37</b> | <b>Alu Curry</b> <sup>1</sup><br>Kartoffeln mit Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma,<br>ayurvedischer Curry-Soße und frischem Koriander                             | 14,90€ |
| <b>38</b> | <b>Tarkari ko Jhol Kathmandu</b> <sup>1, n</sup><br>Verschiedenes Gemüse mit Haselnüssen und einem cremigen<br>Kokos-Cashew-Curry                            | 15,50€ |
| <b>39</b> | <b>Alu Tama Bodi</b> <sup>k, 1</sup><br>Typisches nepalesisches Gericht aus dem Kathmandu Tal,<br>Kartoffeln, Bambus und weiße Sojabohnen mit pikantem Curry | 15,90€ |
| <b>40</b> | <b>Mix-Masch Tarkari</b> <sup>1</sup><br>Gemischtes Gemüse mit würzigem nepalesischem Curry  | 15,50€ |
| <b>41</b> | <b>Jhaneko Daal</b> <sup>1</sup><br>Gelbe Linsensuppe mit Buttercreme und Himalaya-Kräutern  | 14,90€ |
| <b>42</b> | <b>Alu ra Saag</b> <sup>1</sup><br>Blattspinat mit Kartoffeln in cremigem Curry  | 14,90€ |
| <b>43</b> | <b>Paneer Chili</b> <sup>1</sup><br>Hausgemachter Käse mit gebratenem Gemüse in einer scharfen Soße  | 16,50€ |
| <b>44</b> | <b>Palak Paneer</b> <sup>1, m</sup><br>Blattspinat mit hausgemachtem Käse und Curry Soße   | 16,50€ |

Zu jedem Curry-Gericht wird eine Portion Basmati Reis serviert.

### Kinder Menü - Für unsere kleinen Gäste

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>45</b> | <b>Pommes mit Nuggets</b>   | 7,90€ |
| <b>46</b> | <b>Chicken Korma</b> <sup>1, m, p</sup><br>Hähnchenfleisch in sahniger Cashew-Kokos-Curry | 9,50€ |
| <b>47</b> | <b>Chicken Vindaloo</b> <sup>1</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Curry       | 9,50€ |

**Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen.**

**Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)**

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### **Sekuwa-Tandoori (Grillspezialitäten)**

*Zarte Fleischstücke werden sorgfältig in einer speziellen ayurvedischen Gewürzmischung eingelegt und für 24 Stunden mariniert. Anschließend wird es im Tandoor-Ofen über offenem Feuer gegrillt, um ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.*

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>48</b> | <b>Kukhura ko Sekuwa<sup>1</sup></b>   | 19,90€ |
|           | Gegrilltes, saftiges Hähnchenbrustfilet mit ayurvedischen Achaar, Salat und würzigem Curry   |        |
| <b>49</b> | <b>Chicken Tikka Tandoori<sup>1</sup></b>  | 20,50€ |
|           | Hähnchenfleischstücke mariniert in Joghurt, Zwiebeln, Weißkraut Salat, frischem Koriander, in einer Gusseisenpfanne serviert, dazu würzigen Curry        |        |
| <b>50</b> | <b>Sungur ko Sekuwa<sup>1</sup></b>  | 20,90€ |
|           | Gegrillte, saftige Schweinefleischstücke mit ayurvedischen Achaar, Salat und würzigem Curry  |        |
| <b>51</b> | <b>Jhenga ko Sekuwa<sup>1</sup></b>  | 22,90€ |
|           | Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, mit ayurvedischen Achaar, Salat und würzigem Curry   |        |
| <b>52</b> | <b>Gemischte Platte<sup>1</sup></b>  | 24,90€ |
|           | Zusammenstellung aus verschiedenen Grillgerichten mit Zwiebeln, Weißkohl, Salat, Zitronenscheiben, serviert in einer Gusseisenpfanne, und würzigem Curry |        |

### **Chau-min (Gebratene Nudeln)**

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>53</b> | <b>Kukhurako ko Chau-min<sup>h</sup></b>                                  | 15,50€ |
|           | Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern |        |
| <b>54</b> | <b>Tarkari ko Chau-min<sup>h</sup> (vegetarisch)</b>                      | 14,90€ |
|           | Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern    |        |

### **Bhuteko Bhat (Gebratener Reis)**

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>55</b> | <b>Khukhurako Bhuteko Bhat<sup>h</sup></b>  | 15,90€ |
|           | Gebratener Reis zubereitet mit Hähnchenfleisch, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern |        |
| <b>56</b> | <b>Tarkari ko Bhuteko Bhat<sup>h</sup> (vegetarisch)</b>  | 15,50€ |
|           | Gebratener Reis zubereitet mit Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern                  |        |

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### Himalayan Mo:Mo Bazaar

*Nach Rezepten aus den Hochtälern zubereitet: mit Gemüse oder Hackfleisch gefüllte Teigtaschen. Der Teig sowie die Füllungen sind komplett handgemacht und handgerollt. Sie werden kunstvoll zu Hörnchen oder zu einem runden Säckchen geformt und anschließend im Wasserkessel gedämpft.*

(Beachten Sie bitte eine Dämpfzeit von mindestens 15 min.)

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>71</b> | <b>Everest Mo:Mo</b> <sup>a</sup><br>Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk   | 16,50€ |
| <b>72</b> | <b>Gorkhali Mo:Mo</b> <sup>a</sup><br>Gedämpfte Teigtaschen mit Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk  | 16,50€ |
| <b>73</b> | <b>Darjeeling Mo:Mo</b> <sup>a</sup><br>Gedämpfte Teigtaschen mit Schweine-Rindhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk                                   | 16,50€ |
| <b>74</b> | <b>Anapurna Mo:Mo</b> <sup>a</sup> (vegetarisch)<br>Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk  | 15,90€ |
| <b>75</b> | <b>MixMasch Mo:Mo Thamel</b> <sup>a</sup><br>Gedämpfte Hähnchen Mo:Mo und gedämpfte Gemüse Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk                                     | 16,50€ |
| <b>76</b> | <b>Tareko Mo:Mo Kanchi</b> <sup>a</sup><br>Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen- oder Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk                                   | 17,50€ |
| <b>77</b> | <b>Lasha Chili Mo:Mo</b> <sup>a, g</sup><br>Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenhackfleischfüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk  | 18,50€ |
| <b>78</b> | <b>Kasha Chili Mo:Mo</b> <sup>a, g</sup> (vegetarisch)<br>Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk | 17,90€ |
| <b>79</b> | <b>Khote Mo:Mo Kathmandu</b> <sup>a</sup><br>In Butter angebratene Teigtaschen mit Hähnchen- oder Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk            | 17,50€ |

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### **Himalayan Mo:Mo Bazaar**

*Nach Rezepten aus den Hochtälern zubereitet: mit Gemüse oder Hackfleisch gefüllte Teigtaschen. Der Teig sowie die Füllungen sind komplett handgemacht und handgerollt.*

(Beachten Sie bitte eine Dämpfzeit von mindestens 15 min.)

- 80 Mo:Mo Chau Tari** <sup>a</sup> (für 2 Personen) 44,90€  
Zusammenstellung aus verschiedenen Mo:Mo: z.B. Hähnchen Mo:Mo, Lamm Mo:Mo, Gemüse Mo:Mo, frittierte Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 20 Stk
- 81 Fewa Jhol Mo:Mo** <sup>a</sup>  
Hausgemachter ayurvedischer Jhol (Suppe) mit gedämpften Teigtaschen und frischem Koriander
- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| mit Hähnchenhackfleisch | 15,50€ |
| mit Lammhackfleisch     | 15,50€ |
| mit Gemüse              | 14,90€ |

### **Thuppa**

*Kräftiger Nudelsuppen-Eintopf aus hausgemachtem Gemüse- bzw. Fleischbrühe. Wird gerne in den hohen Regionen des Himalayas gegessen, z.b. von den Sherpa.*

- 82 Thuppa Namche vegetarisch** <sup>a</sup> 15,90€  
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Gemüsebrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Gemüsefüllung
- 83 Thuppa Solu mit Fleisch** <sup>a</sup> 16,50€  
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Fleischbrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Hähnchenfleisch

### **Biryani**

*Biryani ist ein in der Pfanne zubereitetes Basmati Reis Gericht, das mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln verfeinert wird. Selbstverständlich darf auch hier die Gewürzmischung nicht fehlen. Bei einer Bestellung von Biryani servieren wir Ihnen eine kleine Schüssel Joghurt.*

- 84 Lamm Biryani** <sup>m</sup> 17,90€  
Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln
- 85 Chicken Biryani** <sup>m</sup> 16,90€  
Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln
- 86 Vegetable Biryani** <sup>m</sup> 15,90€  
Gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### Heiße Getränke

<b>Kaffee</b> <sup>7</sup> (ohne Milch)	3,50€
<b>Cappuccino</b> <sup>7,1</sup>	4,50€
<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	2,90€
<b>Double Espresso</b> <sup>7</sup>	3,50€
<b>Espresso Macchiatto</b> <sup>7,1</sup>	3,50€
<b>Latte Macchiatto</b> <sup>7,1</sup>	4,50€
<b>Tee</b>	3,50€
Schwarzer Tee, Früchte Tee, Ingwer-Zitronen Tee, Kamillen Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee, Kräuter-Mix	
<b>Kännchen Tee</b> Jasmin, Schwarz oder Grün	4,50€
<b>Himalayan Chiya (Nepali Tee)</b> <sup>7</sup>	
Gilt als Nationalgetränk in Nepal. Schwarzer Tee, mit Milch aufgekocht, gewürzt mit Ingwer, Kardamom, Nelken, Zimt und etwas Zucker	
<b>Tasse</b>	4,50€
<b>In Kanne (800 ml)</b>	14,90€
<b>Bhote Chiya (Tibetischer Butter-Tee)</b> <sup>7</sup>	5,50€
Wird im Hochland des Himalayas und bei den tibetischen Nomaden getrunken. Bildet mit Tsampa häufig die Grundnahrung. Spezieller schwarzer Tee mit Milch, Ghee (geklärter Butterschmalz), Salz	

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten***

### Mix-Masch-Gerichte

<b>87</b>	<b>Local Chicken Curry</b> Hausgemachtes Chicken Curry mit Knochen nach Art des Chefkochs	16,50€
<b>88</b>	<b>Sungur ko Jhol Masu</b> Hausgemachtes Schweinefleisch Curry nach Art des Chefkochs	16,90€
<b>89</b>	<b>Chicken Mango</b> <sup>l, m</sup> Hähnchenbrustfilet mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln	15,90€
<b>90</b>	<b>Butter Chicken</b> <sup>l</sup> Gegrilltes Hähnchenfleisch in buttrigen und cremigen Curry auf Tomatenbasis	17,50€

Alle Curry-Gerichte werden mit einer Portion Basmati Reis serviert.

### Beilagen

<b>91</b>	<b>Naan</b> <sup>l</sup>	3,50€
<b>92</b>	<b>Butter Naan</b> <sup>l</sup>	3,90€
<b>93</b>	<b>Knoblauch Naan</b> <sup>l</sup>	4,50€

### Extra Dips

<b>94</b>	<b>Reis</b>	2,50€
<b>95</b>	<b>Dips: Minze</b> <sup>l</sup> , <b>Momo Achaar</b> oder <b>Kakroo ko Achaar</b>	1,50€

### Nachspeisen

<b>200</b>	<b>Mango Creme</b> <sup>l, m</sup> Köstliche Creme mit Mango Mus, Mandeln, Rosinen und Sahne	5,90€
<b>300</b>	<b>Shikarni</b> <sup>l, m</sup> Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom, Mandeln, Kokosraspeln und Cashew	5,90€
<b>400</b>	<b>Gulab Jamun</b> <sup>l</sup> Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken, in Sirup	4,90€
<b>500</b>	<b>Mango Creme mit Eis</b> <sup>l</sup> Köstliche Creme mit Mango Mus und Vanille Eis	7,90€