

Mittagskarte

Montag bis Freitag 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertag)

(Zu jedem Menü servieren wir eine Tagessuppe oder kleinen gemischten Salat und als kleinen Nachtisch Mango Lassi 16cl)

Vegetarische Gerichte

100	Jhaneko Dhal¹ Nepalesisches Linsengericht in Butter geschwenkt mit Kräuter aus dem Himalaya, Basmati Reis	11,30€
101	Alu Tama Bodi¹ Typisch nepalesisches Gericht mit Kartoffeln, Bambus, weißen Soja Bohnen, nepalesischen Gewürzen, pikant, Basmati Reis	11,50€
102	Alu ra Saag^{a, 1} Blattspinat mit Kartoffeln in cremiger Currysauce, Basmati Reis	11,50€
103	Mixed Tarkari¹ Gemischter Gemüse in Currysauce, Basmati Reis	11,50€
104	Alura Chana¹ Kartoffeln, Kichererbsen, Ingwer und Zwiebeln in kräftiger Currysoße, Basmati Reis	11,50€
105	Palak Paneer¹ Rahmspinat mit hausgemachtem Käse, Basmati Reis	11,50€
106	Rato Curry Tarkari¹ gemischte Paprika, Zucchini, Bambus und Zwiebeln in Roter Thai-Kokos-Curry-Soße aus dem Wok, Basmati Reis	11,50€

Hähnchen Gerichte

107	Chicken Curry¹ Hähnchenbrustfilet in kräftiger Currysauce, Basmati Reis	12,30€
108	Butter Chicken¹ Hähnchenbrustfilet in Buttercreme-Tomaten-Curry-Sauce, Basmati Reis	12,50€
109	Chicken Korma¹ Hähnchenfleisch in Cashew-Kokos-Sahne Sauce, Basmati Reis	12,50€
110	Chicken Palak¹ Rahmspinat mit Hähnchen in Currysauce, Basmati Reis	12,50€
111	Chicken Mango^{l, m} Hähnchenbrustfilet in Mango-Sahne-Cashew-Soße mit Mandeln, Basmati Reis	12,50€
112	Khukurako Masu¹ Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika in Himalaya-Kräuter-Sauce, Basmati Reis	12,50€
113	Chicken Vindaloo¹ Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in kräftiger Currysauce, Basmati Reis	12,50€
114	Gebratene Nudeln Hähnchen Gebratene Nudeln mit Hähnchen, Eiern und gebratenem Gemüse	12,50€

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, mandeln-Haselnüsse, o-Walnüsse, p-Kaschunüsse, r-Paranüsse, s-Pistazien, t-Macadamianüsse, u-Sellerie, v-Senf, w-Schwefeldioxid und Sulphite, x-Lupinen, y-Weichtiere, z-Sesamsamen

Lamm Gerichte

115	Lamm Curry¹	13,30€
	Lammfleisch in kräftiger Currysauce, Basmati Reis	
116	Bheda ko Masu¹	13,50€
	zartes Lammfleisch, Paprika Zwiebeln in Himalaya-Kräuter Soße, Basmati Reis	
117	Lamm Palak¹	13,50€
	Rahmspinat mit Lammfleisch in Currysauce, Basmati Reis	
118	Khasi ra Alu¹	13,50€
	zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Joghurt in Curry-Soße, Basmati Reis	
119	Lamm Mango^{1, m}	13,50€
	zartes Lammfleisch in Mango-Sahne-Cashew-Soße mit Mandeln, Basmati Reis	

Himalayan Mo:mo (Teigtaschen)

120	Gemüse Mo:mo^a	14,90€
	Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Dips, 10 Stk	
121	Chicken Mo:mo^a	15,50€
	Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenfüllung und Dips, 10 Stk	

Nepali Dhal Bhat Tarkari

122	Tarkari Dhal Bhat¹ (vegetarisch)	16,90€
	2 verschiedene Gemüsegerichte, Linsensoße, Naturjoghurt, Chutney, Basmati Reis	
123	Masu Tarkari Dhal Bhat¹	17,90€
	1 Hähnchenfleischgericht, 1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, Chutney, Basmati Reis	

Beilagen

124	Naan Brot^{a, l}	3,50€
125	Butter Naan^{a, l}	3,70€

Getränke

126	Tafelwasser	0,4l	3,90€
127	Mineralwasser Adelholzener	0,25l	2,90€
	Naturell, Medium, Spritzig		
138	Mineralwasser Adelholzener	0,75l	7,50€
	Naturell, Medium, Spritzig		
131	Afri Cola^{1,4,6,7} / Afri Cola Light	0,4l	4,50€
132	Spezi^{1,2,3,4,6,7} / Fanta	0,4l	4,50€
133	Zitronen-Limonade	0,4l	4,50€
134	Schorle:		
	Apfel ⁹ , Ananas ⁹ , Mango ⁹ , Johannisbeere ^{2,9} , Orange ⁹ , Maracuja ⁹ , Rhabarber ⁹	0,4l	4,90€
135	Mango Lassi¹	0,4l	5,90€
136	Salzige Lassi¹	0,4l	5,50€
137	Himalayan Chiya (Nepali Tee)⁷		3,90€

Zusatzstoffe

l= mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel,

5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Sulfite, 9 = aus Nektar