Liebe Gäste,

Auf diesen Seiten begegnet Ihnen AYURVEDA - DIE WISSENSCHAFT VOM LANGEN LEBEN - auf genussvolle und vielfältige Weise. Diese Jahrtausende alte Heilkunst zeichnet sich durch eine ganzheitliche Betrachtungsweise aus. Die natürliche Harmonie eines Menschen kann erreicht werden, wenn er in seiner Einheit von Körper, Geist und Seele gesehen wird. Die ayurvedische Lehre durchzieht alle Bereiche unseres Lebens. Lebensphasen, Jahreszeiten, Lebensumstände etc. werden genauso berücksichtigt wie die persönliche, einzigartige Konstitution eines Menschen. AYURVEDA unterteilt diese in Vata, Pitta und Kapha. Diesen drei Grundkonstitutionen liegen die Kräfte der Elemente Luft-Feuer-Wasser-Erde zu Grunde.

Ein Gleichgewicht zwischen diesen drei Energien ist das Ziel.

Unsere Küche und unsere Produkte basieren auf der ayurvedischen Kochkunst und Ernährungslehre. Das Wissen um die Eigenschaften von Kräutern, Gewürzen, Gemüse und Obst nutzen wir, um mit unseren Speisen, Chutneys und Gewürzmischungen die Balance zwischen Vata, Pitta und Kapha zu erreichen.

Wir arbeiten mit allen 6 Geschmacksrichtungen auf vielfältige Weise. Bei der Zusammenstellung der Zutaten berücksichtigen wir auch Fette/ Eiweiß/ Kohlenhydrate um genussvolle, leichtverdauliche Speisen und köstliche Produkte rund um die Nepalesische-ayurvedische Küche zu kreieren. Unser Wunsch ist es, dass wir mit unserem Können und unserer Hingabe Ihrer Harmonie und Ihrem Wohlbefinden dienen.

Viel Freude in der Ayurvedische Nepalesisches Hochland-Küche wünscht Ihnen

Vorspeisen / Salate

1. **Papadams** [G] — **5,90 €**
   knusprig gebackener Hülsenfrüchteteig,
   dazu verschiedene Saucen
2. **Samosas** [A] — **7,30 €**
   zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse
3. **Veg.Pakora** [G] — **7,30 €**
   zwei Gemüsebällchen in Kichererbsenteig,
   dazu Joghurt-Minz-Sauce
4. **Kleiner gemischter Salat** [12] — **7,30 €**
5. **Kukhura Salad** [12] — **11,90 €**
   feiner Salat mit Hühnerfleisch
6. **Großer gemischter Salat** [12] — **8,30 €**
7. **Shrimps Pakora** [B, G, 12] — **10,90 €**
   Shrimps in Kichererbsenteig,
   dazu Joghurt-Minz-Sauce
8. **Sinka Chicken** [E] — **9,30 €**
   marinierte Hühnerspieße nach Himalaya-Art,
   dazu Erdnuss-Tomatensoße
9. **KARMA Salat** [12] — **14,30 €**
   verschiedene Blattsalate mit Entenbruststreifen
10. **Annapurna Vorspeisenteller** [G]
    vegetarisch für 2 Personen — **15,90 €**
    dazu verschiedene Saucen

Suppen

11. **Nepali Noodles Soup** [A, C] — **7,20 €**
    vegetarischer Nudeleintopf
12. **Dal Soup** — **7,20 €**
    würzige Linsensuppe
13. **Sag Ra Sabji Ko Rash** — **7,20 €**
    pikante sauer-scharfe Spinat-Gemüsesuppe
14. **Golveda ko Jhol** [A, C, G] — **8,20 €**
    Tomatensuppe mit Käse und Nudeln
15. **Kwati** — **6,50 €**
    neun verschiedene Sorten Bohnen mit Kräutern
    und Gewürzen
16. **Lemon Jhinga** [B] — **9,20 €**
    Limetten-Kokos-Curryschaumsuppe
    mit einem Shrimpsspieß

THUKPA
Traditionelle Nudelsuppen

Mit Hartweizennudeln [A, C]
(serviert in einer großen Schale)

17. **Thukpa** mit Gemüse **10,20 €**
18. **Thukpa** mit Gemüse und Hühnerfleisch **12,20 €**
19. **Thukpa** mit Gemüse und Garnelen [B] **13,90 €**
20. **Momo Thukpa** **13,20 €**
mit Schweine- und Lammfleisch

Mit Reisnudeln
(serviert in einer großen Schale)

21. **Reisnudelsuppe** mit Gemüse **10,20 €**
22. **Reisnudelsuppe** **12,20 €**
mit Gemüse und Hühnerfleisch
23. **Reisnudelsuppe** **13,90 €**
mit Gemüse und Garnelen [B]
24. **Momo Thukpa** **13,20 €**
mit Schweine- und Lammfleisch

Momo - Gedämpfte Teigtaschen

207. **Vegetarische Momo** [A, K] (10 Stück) **16,90 €**
Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse gedämpft, mit pikanter Tomaten-Sesam-Sauce

208. **Mashu Momo** [A, K] (10 Stück) **19,20 €**
Teigtaschen mit Fleisch Hühner-oder Lamm gefüllt, gedämpft, mit pikanter Tomaten-Sesam-Sauce

209. **Tschorbe Saag Momo** [A, G] (10 Stück) **17,90 €**
gedämpfte Teigtaschen mit Spinat-Käsefüllung

210. **Momo Mix** [A, G, K] (12 Stück) **20,20 €**
gedämpfte Teigtaschen gemischt

Tarkari ko Parikar
Vegetarische Gerichte

25. Alu Ra Kauli Tarkari **12,20 €**
Kartoffeln und Blumenkohl in typischen Nepalgewürzen gebraten

26. Sag Bhuteko [E, F] **13,20 €**
Blattspinat mit Erdnüssen, Chili und Knoblauch in Sojasauce gebraten

27. Kaalo Dal Jhaneko **11,20 €**
gekochte Linsen mit Gewürzen

28. Gorkhali Aloo **12,30 €**
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und nepalesischen Gewürzen gebraten - Kochkunst aus der Himalaya-Region -

29. Saag Aloo **13,20 €**
Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten

30. Sabzi Badam [E] **14,20 €**
frisches Gemüse in cremiger Erdnusssauce, gewürzt mit exotischem Curry

31. Saag Paneer [G] **13,30 €**
Blattspinat mit hausgemachtem frischem Käse, Zwiebeln und Tomaten gebraten

32. Aloo-Tama-Bodi **13,30 €**
Kartoffeln & Bohnen mit Bambusscheiben gekocht

33. Veg.Bal Kofta **14,20 €**
Lotoswurzelbällchen in Curry Cream Sauce

34. Paneer Chilli [G] (scharf) **14,30€**
Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauchund Paprika

35. Soja Karma [F, G] **14,30 €**
eiweißreiche Sojamarkwürfel in Sahnesauce mit frischen Kräutern

36. Chyau ko Tarkari **14,30 €**
Champignons mit Tomaten und Zwiebeln in Sauce gekocht

37. Paneer /Thulo Khorsani / Venta [G, H] **15,20 €**
Rahmkäse oder gefüllte Paprikaschote oder Auberginen in Sahnesauce mit Mandeln und Rosinen

38. Tarkari Nariwal [G, H] **15,20 €**
allerlei Gemüse der Saison in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit Limonen blättern und Basilikum

39. Paneer Mango [G] **15,20 €**
Rahmkäse mit Mango in Curry-Kokos-Sauce gebraten

40. Chyau Khorsani **16,20 €**
Bergpilze gebraten mit Paprika, Zwiebeln und pikanten Gewürzen

Kukhura
Spezialitäten vom Huhn

41. Chicken Ledobedo **14,20 €**
typisches nepalesisches Hühnerfleisch-Curry

42. Chicken Terai (scharf) **14,90 €**
Hühnerfleischstücke mit Kokosraspeln

44. Chicken Solukhumbu **14,90 €**
– bekannt in der Himalayaregion –
Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce

45. Saag Chicken **14,90 €**
saftige Hühnerfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht

46. Tama Chicken **15,20 €**
Hühnerfleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben

47. Chicken Cream [G] **15,30 €**
Saftige Huhn Stücke, kurz gegrillt und fertiggegart mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce

48. Piro Chicken Ma ri c h (scharf) **16,20 €**
Hühnerfleischstücke in einer speziellen, scharfen, schwarzen Pfeffersoße mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika

49. Nariwal Chicken **15,20€**
saftige Hühnerfleischstücke mit gemischten Früchten in einer würzigen Kokoscremesoße

50. Chicken Alu(scharf) **15,20 €**
Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Kokosraspeln

51. Chicken Everest [H] **16,20 €**
gegrillte Hühnerfleischstücken, zubereitet mit Mandeln und Rosinen in Kokoscurry-Sauce

52. Chicken Chili (scharf) **16,20 €**
Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in einer speziellen roten Chilisauce (scharf)

53. Chicken Mango **16,20 €**
Hühnerfleischstücke in einer Mango-Currysauce

54. Chicken Karma [H] **16,30 €**
Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Sahne mit Mandeln und Cashew-Nüssen

55. Chara Badam [E, H] **16,90 €**
Hühnerfleisch in pikanter Erdnuss-Cashewnuss-Sauce

Boka Spezialitäten vom Lamm

61. Lamb Ledobedo **16,30 €**
typisches nepalesisches Lammfleisch-Curry

62. Khasi Saag **16,90 €**
Lammfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht

63. Lamb Chili (scharf) **17,90 €**
Lammstücke gebraten, orientalisch gewürzt mit Spezialsauce, frischer Paprika und Chili

64. Lamb Solukhumbu **16,90 €**
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce

65. Mutton tarkari **16,30 €**
Lammstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten

66. Mutton Panir G, H **17,20 €**
Lammfleisch mit Rahmkäse, gemischten Früchten, Mandeln, Kokosnuss, Ingwer und Sahnesauce

67. Tama Lamb **17,30 €**
Lammfleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben

68. Lamm KARMA G, H **18,90 €**
zarte Lammfleischstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme & geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern & Basilikum

Bangoor Spezialitäten vom Schwein

71. Pork Ko Ledobedo **15,20 €**
typisches nepalesisches Schweinefleisch-Curry

72. Tama Pork **15,30 €**
Schweinefleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben

73. Saag Pork **15,30 €**
Schweinefleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht

74. Pork Chayu **15,90 €**
Schweinefleischstücke mit frischen Pilzen, Tomaten und Zwiebeln gebraten

75. Pork Solukhumbu **15,50 €**
Schweinefleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce

76. Pork Chili **16,50 €**
Schweinfleisch mit Knoblauch- & Ingwergeschmack in einer scharfen sauren Sauce

77. Pork KARMA G, H **18,20 €**
zarte Schweinefleischstücken in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern und Basilikum

Spezialitäten von der Ente

83. Hansh Tarkari 19,20 €
gebackene Ente mit Paprika, Zwiebeln & Gemüse

84. Tama Hansh 20,20 €
gebackenes Entenfleisch mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben

85. Hansh Terai (scharf) 21,30 €
Entenbrustfilet mit Kokosflocken in pikanter Curryblätter-Sauce

86. Hansh Nariwal G, H 21,90 €
Entenbrustfilet mit exotischen Früchten in milder Kokosmilch-Cashewnuss-Currysauceund Rahmkäse

87. Mango Hansh 22,20 €
gebackenes Entenfleisch in einer Sauce mit Mango Geschmack

88. Ente KARMA E (pikant) 23,20 €
mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüsein cremiger Erdnusssauce

Machha Bazaar
Fisch & Meeresfrüchte

101. Phewa Machha Curry D 17,20 €
Rotbarschfilet in einer wohlausgewogenen Mischung aus frischen Tomaten und verschiedenen milden Gewürzen,
Knoblauch-Sauce

102. Tama Machha D 18,30 €
Rotbarschfischfilet mit Pilzen, Zwiebeln,
Paprika und Bambusscheiben

103. Machha Piro D (scharf) 19,30 €
Rotbarschfischfilet m i t Zwiebeln,Paprika, Ingwer
und Knoblauch

104. Fisch KARMA D, G, H 22,30 €
Fischfilet mit frischem Gemüse in Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscremeund geriebenem Rahmkäse

105. Machha Mango Janakpuri D, H 21,20 €
Fischfilet in einer Mango-Sauce mit süd-ostasiatischen Gewürzen und Mandeln

106. Shrimps Ledobedo B 19,30 €
typisches nepalesisches Krabben-Curry

107. Himalaya Jhinge Machha Special B 22,20 €
Garnelen in einer süß-sauren Sauce

108. **Prawn Chili** [B] 22,30 €
Garnelen mit Knoblauch und Ingwergeschmack in einer scharfen Sauce

109. **Prawn Aloo** [B, E] 23,20 €
gebratene Garnelen in einem würzigen Kokoscreme-Curry, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemahlener Erdnusssauce (pikant)

Pulao Fr i ed R i c e -Gerichte

Basmati-Reis, gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen mit…

110. **Mixed Vegetables** [H] 13,30 €
111. **Gauri Shankar** [H] (Mixed Fruits) 14,20 €
112. **Chicken** [H] 14,30 €
113. **Lamb** [H] 16,20 €
114. **Prawn** [B, H] 18,30 €

Sekuwas Grillspezialitäten

115. **Paneer Sekuwa** [G2] 20,30 €
Rahmkäse vom Grill in Gewürz-Joghurt mariniert mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Minze & Tomaten

116. **Poleko Chicken Sekuwa** [G] 23,20 €
Hühnerfleischstücke 24 Stunden mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt

117. **Tapke Pork** 22,30 €
Schweinefleischstücke mit frischer Paprika, Koriander, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln in einer Gusseisenpfanne zubereitet

118. **Lamm Poleko** 24,30 €
Lammfleisch mit Knoblauch- und Ingwer-geschmack in einer scharf-sauren Sauce

119. **Machha Poleko** [D] 24,20 €
Fischfilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegrillt

120. **Keema Sekuwa** 23,20 €
zartes Lammhackfleisch mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt

121. **Jhinga Raja** [B] 24,90 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur in der königlichen Familie bekannt, am Spieß im Tandoor gegrillt

122. **Mixed Sekuwa** [G] Zusammenstellung aus verschiedenen Grill-Spezialitäten 26,20 €

Nepali Chau Chau Nudeln

Gebratene Glasnudeln oder
Hartweizennudeln oder Reisnudeln, Gemüse
gebraten mit....

501.	Tofu [F]	12,50 €
502.	Hühnerfilet	14,50 €
503.	Schweinefleisch	13,20 €
504.	knusprig gebackener Entenbrust	17,90 €
505.	Garnelen [B]	18,20 €

Choila/Khaja/

506. Tofu Sandheko **12,50€**

Tofu mariniert mit Senföl, Bockshornklee und diverse Gewürze

507. Kukhura/BHEDA/Duck/Pork 19,50€

mariniert mit Senföl, Bockshornklee und diverse Gewürze mit Hühnerfleisch/Lamm/Ente oder Pork nach Wahl

Gerichte für Kinder

125.	Chau Chau	6,50 €
126.	Bhuteko Bhat [H] Gebratener Reis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen	6,50 €
127.	Poleko Chicken [E] Marinierte Hühnerfiletspieße mit Erdnusssauce	6,90 €

Roti Brot und Beilagen

250.	Roti [A] Volkornbrot	3,90 €
251.	Puri/Bhatura [A] frittiertes Weißmehlbrot	3,90 €
252.	Naan [A] Weißmehlbrot	3,90 €
253.	Pulau Basmatireis	4,50 €
254.	Raita [G] Joghurt mit Gewürzen	4,90 €
255.	Chutney oder Mixed Pickles	4,00 €
256.	Garlic Naan [A] Weißmehlbrot mit Knoblauch	4,90 €

Mithai Ghar Nachspeisen

260. Lal Mohan [G] — **6,50 €**
mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup getunkt

261. Sikarni [G] — **6,50 €**
Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten, mit Joghurt zubereitet

262. Baraf Mango [G, H] — **6,50 €**
selbstgemachtes Mango-Eis mit Mandeln und Kardamom

263. Kera Bari — **6,50 €**
gebratene Banane mit Honig

KARMA

Menü 1: Annapurna

dazu gemischter Salat, Basmatireis
und Bhatura-Brot [A]

1 Person	30,00 €
2 Personen	47,00 €
4 Personen	90,00 €
6 Personen	125,00 €

- **Dal** — würzige Linsensuppe
- **Sabzi Badam** — frisches Gemüse in cremiger Erdnusssauce [E], gewürzt mit exotischem Curry

oder

- **Tarkari Nariwal** — allerlei Gemüse der Saison in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse [G, H]
- **Dessert** — gebratene Banane mit Honig

Menü 2: Kathmandu

dazu feiner gemischter Salat, Basmatireis,
Chutney und Roti- Vollkornbrot [A]

1 Person	32,00 €
2 Personen	52,00 €
4 Personen	92,00 €
6 Personen	127,00 €

- **Vorspeise** — pikante, sauer-scharfe Gemüsesuppe
- **Chicken Chili** — Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in einer speziellen roten Chilisauce (scharf)

oder

- **Lamb Chili Kathmandu** — Lammstücke gebraten, orientalisch gewürzt mit Spezialsauce, Paprika und Chili (scharf)
- **Sikarni** — exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten, mit Joghurt zubereitet [G]

Menü 3: Everest

dazu Salat, Basmatireis und Puri
(frittiertes Weißmehlbrot [A])

1 Person	27,00 €
2 Personen	45,00 €
4 Personen	80,00 €
6 Personen	125,00 €

- **Noodles Soup** — vegetarischer Nudeleintopf [A, C]
- **Chicken Everest** — gegrillte Hühnerfleischstücken mit Mandeln & Rosinen in KokosSauce [H]

oder

- **Chau Chau** — gebratene Glasnudeln /Hartweizennudeln/Reisnudeln mit Gemüse gebraten mit Hühnerfilet oder Schweinefleisch [C, D]

-Dessert Mango-Eis [G]

Menü 4: Good Karma

dazu gemischter Salat, Basmatireis
und Naan-Weißmehlbrot [A]

1 Person	35,00 €
2 Personen	60,00 €
4 Personen	98,00 €
6 Personen	140,00 €

- **Lemon Rash** — Limetten-Kokos-Curryschaumsuppe mit einem Shrimpsspieß oder Tofu [B, F]
- **Ente** — mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in cremiger Erdnusssauce (pikant) [E]

oder

- **Lamm** — zarte Lammfleischstücken in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern und Basilikum [G, H]
- **Dessert** — Gebratene Banane mit Honig

Menü 5: Himalaya

dazu feiner Salat, Basmatireis,
Roti-Volkornbrot & Mixed Pickles

1 Person	35,00 €
2 Personen	60,00 €
4 Personen	98,00 €
6 Personen	140,00 €

- **Golveda Soup** — Tomatensuppe mit Käse & Nudeln [A, C, G]
- **Fisch Mango** — Rotbarschfilet in einer Mango-Sauce mit Mandeln [D, H]

oder

- **Garnelen** — mariniert nach Art des Hauses, nur in der königlichen Familie in Nepal bekannt [B]
- **Lal Mohan** — mit Trockenmilch und hausgemachten Hüttenkäsebällchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup getunkt [G]

Menü 6: Daal Bhat Thali

1 Person	31,00 €
2 Personen	50,00 €
4 Personen	85,00 €
6 Personen	120,00 €

- **Veg.Pakora** — Vorspeisenteller vegetarisch, dazu versch. Saucen [G]

Thali mit Daal — gekochte Linsen mit nepalesischen Gewürzen

- **Aloo-Tama-Bodi** — Kartoffeln & Bohnen mit Bambusscheiben gekocht

oder

- **Masu Tarkari** — typisches nepalesisches Hühner- oder Lammfleisch-Curry dazu Tomater Achar (Pickles),Salat, Basmatireis, Puri-Brot [A]
- **Sikarni** — Joghurt mit Zimt und Kardamom [G]

Warme Getränke

Espresso [2]	Tasse	2,90 €
Doppelter Espresso [2]	Tasse	5,30 €
Cappuccino [2, G] mit Milchschaum	Tasse	4,20 €
Latte Macchiato [2, G]	Glas	4,70 €
Macchiato [2]	Glas	3,20 €
Kaffee [2]	Tasse	3,20 €
Schokolade [G] mit Milchschaum	Glas	4,60 €

Tee Verschiedene Ayurvedische Teesorten:

Chiya (Art Yogi)	Glas	3,95 €
	Kännchen	5,90 €
„Für die Harmonie“ Hochlandtee schwarzer Tee und Chai-Gewürze	Kännchen	5,20 €
„Gutes Bauchgefühl“ Honigbusch und Rosmarin	Kännchen	5,30 €
„Die Ruhe selbst“ Lindenblüten und Kamille	Kännchen	5,30 €
„Neuer Schwung“ Hibiskus und Minze	Kännchen	5,30 €
„Inneres Wissen“ Thymian und Rotbusch	Kännchen	5,30 €
„Für die Liebe“ Schoko und Chili	Kännchen	6,10 €
Jasmintee	Kännchen	5,50 €
Grüner Tee	Kännchen	5,50 €

Softdrinks

Selters	Fl. 0,75 l	6,90 €
Selters	Fl. 0,25 l	2,90 €
Selters Naturell	Fl. 0,75 l	6,90 €
Selters Naturell	Fl. 0,25 l	2,90 €

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola [1, 2, 4]	3,40 €	5,70 €
Fanta [1, 3, 4, 9]	3,40 €	5,70 €
Sprite [4]	3,40 €	5,70 €
Spezi [1, 2, 3, 4, 9]	3,40 €	5,70 €

Schweppes Bitter Lemon [3, 4, 8]	Fl. 0,2 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale [1, 4]	Fl. 0,2 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water [4, 8]	Fl. 0,2 l	3,90 €
Malztrunk [1, A]	Fl. 0,33 l	3,90 €

Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,10 €
Bananennektar	0,2 l	3,10 €
Kirschnektar	0,2 l	3,10 €
Litschinektar	0,2 l	3,10 €
Mangonektar	0,2 l	3,10 €
Ananas-Kokosnektar	0,2 l	3,10 €
Guavennektar	0,2 l	3,10 €
Kiba	0,4 l	5,90 €
Saftschorle	0,2 l	3,40 €

Alle Säfte & Nektare auch groß	0,4 l	5,90 €
Alle Säfte auch als große Schorle	0,4 l	5,70 €

Voelkel
Die Naturkostsafterei

BioZisch
Reine Geschmachssache.

ohne Kristallzuckerzusatz
ohne Aromazusatz

Fl. 0,33 l **5,90 €**

Limonaden aus 100% Direktsäften in den Sorten:
Litschi · Holunder · Zitrone
Himbeer-Cassis · Rhabarber
Blutorange · Mate · Limone Ingwer

Bio Cocktail Mango Chai - alkoholfrei

Aromatische Mangos und typisch indische Chai-Gewürze wecken die Lust nach Sommer und schicken die Sonne ins Glas.

Fl. 0,33 l
7,00 €

Fassbier

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pilsner [A]	3,90 €	5,30 €
Schöfferhofer Hefeweizen Hell [A]	4,10 €	6,10 €

	0,3 l	0,4 l
Hövels Dunkel [A]	3,90 €	5,90 €

Bierhaltiges Mischgetränk:	0,3 l	0,5 l
Alsterwasser [A] Bier und Sprite [4]	3,60 €	5,60 €

Flaschenbier

Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel [A]	0,5 l	5,60 €
Schöfferhofer Kristallweizen [A]	0,5 l	5,60 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei [A]	0,5 l	5,60 €
Jever Fun [A] alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Corona [3, 4, A] mexikanisches Bier	0,33 l	4,90 €
Cobra [A] indisches Bier	0,33 l	4,90 €
Kingfisher [A] indisches Bier	0,33 l	4,90 €

Aperitifs

Lassi Mango [G]	0,2 l	3,90 €
Lassi Mango / Malibu [G]	0,4 l	6,00 €
Prosecco Mango / Ingwer [12]	0,1 l	5,50 €
Prosecco Aperol [1, 8, 12]	0,1 l	5,50 €
Prosecco [12]	0,1 l	5,00 €
Sherry dry, medium [12]	4 cl	4,20 €
Martini Bianco [12]	4 cl	4,20 €
Martini Rosso [1, 12]	4 cl	4,20 €
Campari Soda [1] / Orange [1]	4 c l	7,90 €

Spirituosen

Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Fernet Branca / Aperol [1, 8]	2 cl	3,90 €
Amaretto [1, H]	2 cl	3,30 €
Ramazzotti	4 cl	5,70 €
Asbach Uralt [1]	2 cl	4,30 €
Grand Manier [1]	2 cl	4,80 €
Cointreau [1]	2 cl	4,80 €
Bailey's Irish Cream [1, 2, G]	4 cl	5,70 €
Metaxa [1, 12]	4 cl	5,30 €
Remy Martin [1, 12]	4 cl	7,60 €
Jameson [1, A] Irish Whiskey	4 cl	6,60 €
Tequila	2 cl	2,90 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
Malibu [1]	2 cl	4,30 €
Absolut Vodka [A]	2 cl	5,10 €
Obstler Williams, Marille	2 cl	4,00 €
Gordon's dry Gin	2 cl	5,10 €
Grappa di Chardonnay [12]	2 cl	4,20 €
Old Monk [1] indischer Rum	4 cl	7,60 €
Mangoschnaps [1]	2 cl	4,70 €

Flaschenweine weiß

Grauburgunder - Sinfonie QbA 0,75 l **25,50 €**
Deutschland, trocken - Adam Müller - Leimen, Baden
Würzige, leicht nussige Nase, am Gaumen leicht pfeffrige Töne mit dezentem Säurespiegel

Riesling - Gutswein QbA 0,75 l **26,00 €**
Deutschland, trocken - Richter - Winningen, Mosel
Würzige, leicht nussige Nase, am Gaumen leicht pfeffrige Töne mit dezentem Säurespiegel

Grillo IGT 0,75 l **25,50 €**
Italien, trocken - Terre dell'Isola - Sizilien
Eine typische Rebsorte Siziliens. Aromen nach Limonen, am Gaumen zarte Grapefruitnuancen mit einem feinen Säurekleid.

Garganega / Pinot Grigio IGT 0,75 l **25,50 €**
Italien, trocken - Corte Viola - Veneto
Duftige, zarte Tone nach Kiwi, am Gaumen leichte Mandel- und Zitrustöne

Flaschenweine rosé

Spätburgunder QbA 0,75 l **28,00 €**
Deutschland, feinherb - Adam Müller - Leimen, Baden
Duft nach reifen Beerenfrüchten, am Gaumen zarte und fruchtige Himbeeraromen, herrliche Frische im Abgang.

Flaschenweine rot

Nero d'Avola IGT 0,75 l **27,00 €**
Italien, trocken - Terre dell'Isola - Sizilien
Kräftige Rot mit einem Bouquet nach reifen Brombeeren, im Geschmack spürte man Leder & zarte Bitterschokolade

Syrah - Terre Noir VdP 0,75 l **25,50 €**
Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias Harault, Languedoc
Kraftvoll, dunkel in der Farbe, am Gaumen angenehme Nuancen nach schwarzen Johannisbeeren, sehr harmonisch im Abgang.

Château Pavillon de Villenouvette A.C .0,75 l **26,50 €**
Frankreich, trocken - Corbiéres - Reserve
30 % Syrah, 30 % Ganache und 40 % Vielles Vignes
Purpur in der Farbe mit glänzenden Reflexen. Aromen von reifen Früchten mit Nuancen von Heidekraut. Lang am Gaumen, rund und zart.

Tempranillo / Garganega D.O. 0,75 l **25,50 €**
Spanien, trocken - Nekeas - Navarra
Dunkles Violett, die nase erfährt pfeffrige, leicht zimtige Noten. Im Mund fruchtig, saftig mit Nuancen nach schwarzen Beeren, weich im Abgang.

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l
Riesling QbA	6,90 €	13,50 €

Deutschland, trocken - Barth - Kirschroth, Nahe
Fein, klar mit leicht erigen Tönen, pikant mit fruchtigem Säurekleid.

Weißburgunder QbA	6,90 €	13,90 €

Deutschland, trocken - Adam Müller - Leimen, Baden
Aromen nach Kiwi, im Mund würzige Töne erinnernd an weißen Pfeffer.

Grüner Veltliner Qualitätswein	6,90 €	13,25 €

Österreich, trocken - Mantler - Fels, Wagram
Saftig, würziger, leicht pfeffriger Ton.

Chardonnay VdP	6,90 €	13,60 €

Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias Harault, Languedoc
Feine Fülle mit angenehmer Würze und zarter Mineralität.

Pinot Grigio IGT	6,90 €	13,50 €

Italien, trocken - Campagnola - Valgatara
Würztöne nach Apfelkompott, ausgeglichene Fruchtaromen am Gaumen.

Grillo IGT	6,70 €	13,95 €

Italien, trocken - Spezialwein des Hauses
Aromen nach Zitrone und Limonen, am Gaumen zarte Grapefruitnuancen.

Mario Muskat QbA	6,70 €	13,95 €

Deutschland, lieblich - WzG-Westhofen, Rheinhessen
Duftig, feinwürziges Muskat am Gaumen, mild in der Säure.

Offene Roséweine

	0,2 l	0,5 l
Rosato IGT	6,90 €	13,10 €

Italien, trocken - Villa Rocca - Veneto
Strahlendes Rosé mit frischen, saftigen Noten.

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l
Nero d'Avola IGT	7,20 €	13,95 €

Italien, Sizilien, trocken - Spezial-Rotwein des Hauses
Kräftiges Rot mit einem Bouquet nach reifen Brombeeren, im Gschmack spürt man Leder & zarte Bitterschokolde.

Cabernet Sauvignon VdP	7,20 €	13,40 €

Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias Harault, Languedoc
Duft nach reifen roten Früchten, etwas fruchtbetont, ausgewogen.

Merlot VdP	7,20 €	13,40 €

Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias Harault, Languedoc
In der Nase reife Kirschen, am Gaumen saftig und elegant mit feiner Würze.

Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	7,20 €	13,95 €

Spanien, trocken - Bodegas Eguren - Rioja /Tierra de Castilla
In der Nase feine Holztöne, am Gaumen reife Früchte & Gewürze.

Dornfelder	7,20 €	13,10 €

Deutschland, halbtrocken - WzG-Westhofen, Rheinhessen
Kräftiges Rot. Die Nase spürt reife Beerebfrüchte.

Weinhaltige Mischgetränke:

Gespritzter Glas 0,25 l **6,10 €**
weiß oder rot, trocken

Gespritzter Glas 0,25 l **6,10 €**
weiß oder rot, lieblich

Unsere Prickler

Unsere Prickler Glas 0,1 l Fl. 0,75 l

Prosecco DOC **5,00 € 21,50 €**
Italien, trocken - Casa Defra - Veneto, Rebsorte Glera
Fruchtig, spritzig und fein, zarte Aromen von Birnen und Äpfeln.

Crémant Grande Cuvée 1531 **37,00 €**
Frankreich, trocken - Aimery - Sieur d'Arques - Languedoc
Hergestellt im Champagnerverfahren. Dieser Crémant wurde anch dem Jahr seiner Entdeckung benannt. Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, gepaart mit floralen Tönen. Frische und Finesse prägen die feine Perlage.

Alle Coktails nur 8,90 Euro

RUM COCKTAILS

Mojito [1,]
Havana Club, Limetten, brauner Rum, Lime Juice, frische Minze, Soda

Mai Tai [1, H]
brauner Rum, Bacardi light, Mandelsirup, Old Pascas 73 %, Apricot Brandy, Cointreau, Orangensaft

Free Tibet [1, 4, 5]
weißer Rum, Cherry Brandy, Cherrylikör, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

Caipirinha
Limetten, brauner Zucker, Rose's Lime, Pitu

GIN COCKTAILS

Tantra Mantra [1, H]
Gin, Amaretto, Zitronensaft, Ananassaft, Blue Curaçao

Goa Night [1, H]
Gin, Mandelsirup, Zitronensaft,

Ananassaft, Blue Curaçao

WODKA COCKTAILS

Sex on the Mountain [1, 4, 5, A]
Wodka, Melonenlikör, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft

Swimming Pool [1, A, G]
Wodka, Kokossirup, Blue Curaçao, Ananas, weißer Rum, Sahne

Long Island Ice Tea [1, 2, 4, A]
Wodka, Tequila, Cointreau, Rum 75 %, Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Cola

WHISKY COCKTAILS

New York Surprise [1, 4, 5, A]
Bourbon, Lime Juice, Angostura, Grenadine, Zitronensaft, Maracujasaft

COLADA COCKTAILS

Pina Colada [1, G]
weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananasaft, Sahne

Mango Colada [1, G]
weißer Rum, Myers‘s Rum, Mangopüree, Kokossirup, Mangosaft, Sahne

Baileys Colada [1, 2, G]
weißer Rum, Myers‘s Rum, Baileys, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

TEQUILA COCKTAILS

Tequila Sunrise [1, 4, 5]
Tequila, Zitronensaft, O rangensaft, Grenadine

Mexican [1, 4, 5]
Tequila, Tripl Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

Spider Man [1, 4, 5, A]
Tequila, Wodka,Zitronensaft, Blue Curaçao, Grenadine

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Wild Lotus [1, 4, 5]
Frische Minze, brauner Zucker, Limette, Lime Juice, Ginger Ale

Mango Kiss [G, 1]
Mangosirup, Sahne, Ananassaft, Mangosaft

Buddhas Liebling [1, 4, 5, A]
frische Banane, Bananensirup, Kokossirup, Zitronensirup

FRISCHER SOMMERCOCKTAIL

Hugo [1, 4, 5]
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin
12 enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker · **14** geschwärzt

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

AYURVEDA

KARMA

KARMA Restaurant UG(haftungsbeschränkt)
Nepalesische Hochlandspezialitäten

KARMA I Eisenacher Str.57 12109 Berlin, KARMA II Magdeburger Str.8 14806 Bad Belzig

Tel.030-70370171 Tel.033841-449233

Öffnungszeiten: Täglich 12:00-23:00

Alle Gerichte bereiten wir nach Originalrezepten mit frischen Zutaten aromatisch und leicht für Sie zu.

Wir kochen ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker Glutamat oder Konservierungsstoffe.

Unsere Mittagsangebote wechseln jede Woche. Bei jedem Besuch kommen Sie so in den Genuss neuer, überraschender Köstlichkeiten. Die Speisen werden nach Ihrem Wunsch
*wenig oder mittelscharf **scharf *** sehr scharf zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und würden uns freuen, Sie baldmöglichst wieder als unsere Gäste begrüßen zu können

Newari Bhojan Set

Mit Aaloo/Kartofelnsalat, Erdnusssalat, Bara,Erbsencurry,Wildkräutersalat,Chhoila,Minz sauce und Reisflocken (Chiura)

Vegan Mit Tofu	17,90€
Hänchen Fleisch	18,90€
Lamm	19,90€

Thakali Khana/Sukuti/Bhuttan Set

Reis,Daal Jhaneko, Mix Vegetables,Saag Bhuteko(Spinat),Curd,Papad,Beans Curry,Mushroom oder Matar Paneer,Ghee, nepali 2 sorten Pickle Achar,Gundruk Sadheko und Süssigkeit serviert in traditional Nepali style.

Vegan	17,90€
Hänchen Fleisch	18,90€
Lamm	19,90€
Sukuti/Bhuttan	21,90€

Chatamari-

Herzhafte Reismehl-Pfannkuchen mit Gemüse Vegan/Ei/Käse 10,90€

KARMA ist Sanskrit und bedeutet so viel wie „Exzellentes Essen, Exzellentes Karma”, „keine Hektik” oder auch „langsam, langsam”. Für uns symbolisiert der Name eine Auszeit im hektischen Großstadtleben - moderne Hochländische Küche (Nepal)mit Wellness-Effekt.

„Positive eating & langes Leben“ - das ist die Philosophie unserer KARMA Restaurants. Der Gast taucht in ein Gesamtkonzept ein, das alle Sinne anspricht und ihn für eine Weile aus dem Alltag heraushebt. Wir bieten unseren Gästen ein ganzheitliches Ernährungskonzept an. Unsere Speisen und Getränke sollen nicht nur eine gesunde und leicht verdauliche Mahlzeit sein, sondern auch die Stimmung positiv beeinflussen und Spaß machen.

Basierend auf der jahrhundertealten Hochländischen Küchenkultur haben unsere Köche moderne Gerichte mit „Wellness-Effekt” entwickelt. Im „Taste Your KARMA - Street Kitchen“ hat jedes Gericht zwei Funktionen: Zum einem soll es den Gaumen verwöhnen und dem Gast schmecken, zum anderen bietet die Karte aber auch die Möglichkeit, sich nach den aktuellen Körperbedürfnissen zu entscheiden. Der Gast hat die Möglichkeit, zum Beispiel zwischen muntermachenden, entschlackenden, stabilisierenden oder vollwertigen Gerichten zu wählen.

APP nach KARMA suchen in

ANDROID APP ON Google play

Available on the App Store