

*Herzlich Willkommen*  
im  
Restaurant Kathmandu



Heinsestraße 51  
13467 Berlin-Hermsdorf  
[www.kathmandu-berlin.de](http://www.kathmandu-berlin.de)



# Nepal

**Nepal** ist ein Binnenstaat in Südasien und grenzt im Norden an Tibet und im Süden an Indien. Die Hauptstadt Nepals ist Kathmandu. Der heilige Platz der Buddhisten liegt in Lumbini, südwestlich von Kathmandu, hier befindet sich die Geburtsstätte von **Buddha**.



Nepal erstreckt sich ca. vom 26. bis 30. nördlichen Breiten- und vom 80. bis 88. östlichen Längengrad. Nepal umfasst eine Fläche von 147.181 Quadratkilometern, wovon etwa 143.000 Quadratkilometer Landfläche und die restlichen 4.000 Quadratkilometer Binnengewässer sind.

Die Ost-West-Ausdehnung beträgt 885 Kilometer, und die maximale Nord-Süd-Ausdehnung, die in Westnepal erreicht wird, rund 241 Kilometer. Im Norden und im Osten liegt ein Großteil des Himalaya-Gebirges, unter anderem **der Mount Everest, dessen Gipfel mit 8848 Metern** den höchsten Punkt der Erde darstellt. Sieben der weiteren zehn höchsten Berge der Erde befinden sich ebenfalls in Nepal. Der tiefste Punkt dagegen liegt auf 70 Meter bei Kencha Kalan im Süden Nepals. Damit ist Nepal nach Tibet das durchschnittlich höchstgelegene Land der Welt, über 40 % der Landesfläche liegen über 3000 Meter.

Nepal ist ethnisch und kulturell ein Minoritätenmosaik. Bei einer Volkszählung der insgesamt 28 000 000 Einwohner im Jahre 2001 wurden über 100 verschiedene ethnische Gruppen und Kasten sowie 124 verschiedene Sprachen und Dialekte gezählt. Entsprechend **vielfältig** stellt sich die Essenskultur in Nepal dar. Diese Vielfalt möchten wir Ihnen in unserem Restaurant gerne näher bringen.



*Verehrte Gäste*

**Namaste**

Das Mitarbeiterteam vom Restaurant Kathmandu freut sich über Ihren Besuch und heißt Sie herzlich Willkommen. Es ist unser Anliegen, dass wir Sie nach unserer sprichwörtlich traditionellen Gastfreundschaft mit unserem reichhaltigen Speisenangebot in einer entspannenden Atmosphäre verwöhnen.

Bei der Zubereitung der Speisen achten wir in erster Linie auf die Authentizität der Rezeptur und die Originalität der Zutaten. Die Nepalesische Küche verwendet zwar eine Vielzahl von Kräutern und Gewürzen, aber meidet bewusst deren Dominanz, so dass der Geschmack einzelner Bestandteile unverfälscht wahrnehmbar bleibt. Die sorgfältige Auswahl des Fleisches, verbunden mit vollständigem Herausnehmen von Fett und Bindegewebe, macht es uns möglich stets zartes und bekömmliches Fleisch anzubieten.

Ihre Zufriedenheit ist unser Motto und die Bestätigung unserer Arbeit zugleich.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen rundum angenehmen Aufenthalt.

**Ihr Restaurant Kathmandu**



# Kathmandu

## Nepalesisches & Indisches Restaurant

### Ayurvedische Nepalesische & Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche:

<b>Bockshornkleesamen:</b>	Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen
<b>Chili:</b>	Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung
<b>Fenchel:</b>	Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen
<b>Ingwer:</b>	Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis
<b>Kardamon:</b>	Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Nervosität, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit
<b>Knoblauch:</b>	Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche
<b>Koriander:</b>	Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum
<b>Kreuzkümmel:</b>	Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut
<b>Kurkuma:</b>	Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Gallen- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten
<b>Nelken:</b>	Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch
<b>Pfeffer:</b>	Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände
<b>Safran:</b>	Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich
<b>Zimt:</b>	Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

**MILD | NORMAL**

**MITTELSCHARF )**

**SCHARF ))**

Wir Schärfen die Speisen gerne nach Ihrem Wunsch



# Suppen



- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>1 Daal Soup</b>                                     | <b>4,90€</b> | <b>4 Amilo Piro Jhol )))</b>  | <b>4,90€</b> |
| cremige rote Linsensuppe nach nepalesischer Art        |              | Sauer-Scharf-Suppe mit Hühner- und Lammfleisch  |              |
| <b>2 Tamatar Soup</b>                                  | <b>4,90€</b> | <b>5 Kwati )</b>  | <b>4,90€</b> |
| cremige Tomatensuppe aus frischen Tomaten und Kräutern |              | neun verschiedene Sorten Bohnen mit Kräutern und nepalesischen Gewürzen                         |              |
| <b>3 Mulligatawney</b>                                 | <b>4,90€</b> | <b>6 Himalayan Soup )</b>   | <b>4,90€</b> |
| typisch nepalesische Currysuppe mit Hähnchenfleisch    |              | angenehm wärmende Knoblauchsuppe, ein traditionell einheimisches Essen aus dem Himalaya Gebirge |              |

# Vorspeisen



- |  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>10 Samosas<sup>A,H</sup></b>  | <b>5,50€</b> | <b>Pakoras:</b> Pakoras werden in einem Teig aus Kichererbsenmehl und frischen Kräutern gewendet und frittiert. Serviert mit Salat und drei verschiedenen Saucen |              |
| zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln ( <b>serviert mit Salat und drei verschiedenen Saucen</b> ) |              | <b>Wählen Sie zwischen folgenden Varianten</b>   |              |
| <b>11 Bara</b>   | <b>5,50€</b> | <b>15 Paneer Pakoras<sup>G</sup></b>   | <b>4,90€</b> |
| Pfannkuchen aus schwarzen Linsen mit typisch nepalesischen Kräutern  |              | hausgemachter Rahmkäse   |              |
| <b>12 Alu Chup</b>   | <b>5,50€</b> | <b>16 Onion Bhaji</b>  | <b>4,90€</b> |
| Kartoffelscheiben in würzigem Kichererbsenmehl gewendet, frittiert   |              | <b>17 Blumenkohl Pakoras</b>   | <b>4,90€</b> |
| <b>13 Badam bhatmas sadeko<sup>E,F</sup> )))</b>   | <b>5,50€</b> | <b>18 Tofu Pakoras (Vegan)</b>   | <b>4,90€</b> |
| Salat aus Sojabohnen und Erdnüssen, mit vielen Kräutern  |              | <b>19 Hühnchen Pakoras</b>   | <b>5,90€</b> |
| <b>14 Syaphale )</b>   | <b>5,90€</b> | knuspriges Hühnchenfleisch   |              |
| Große Teigtasche, mit gewürztem Fleisch gefüllt, frittiert   |              | <b>20 Mixed Pakoras</b>  | <b>9,90€</b> |



# Kathmandu Spezialität - Momos 🌸



**Nepalesische Teigtaschen, unterschiedlich gefüllt. Die Spezialität aus Nepal**  
gedämpft oder frittiert oder gebraten mit Kräutern, Gemüse und spezieller hausgemachter Sauce,  
serviert mit pikanter, kräuterreicher, nepalesischer Tomaten-Sesam-Sauce

Alle Momo 10 Stück	gedämpft Boiled	gebraten fry (Kothay)	Frittiert(momo) Mit Sauce
<b>25 Vegetarisches Momo<sup>A</sup></b> exotisches Gemüse	10,90€	11,90€	12,90€
<b>26 Paneer und Saag Momo<sup>A,G</sup></b> hausgemachter Rahmkäse und Spinat	10,90€	11,90€	12,90€
<b>27 Tofu Momo<sup>A</sup></b> <b>(Vegan)</b>	10,90€	11,90€	12,90€
<b>28 Masu Momo<sup>A</sup></b> Lammfleisch	11,90€	12,90€	13,90€
<b>29 Mixed Momo<sup>A</sup></b>	13,90€	14,90€	15,90€

## Chowmin

**Chowmin/Nudeln:**  
gebratene Nudeln mit Kräutern, speziell nepalesisch gewürzt

<b>35 Vegetarisch</b> exotisches Gemüse	7,90€
<b>36 Tofu (Vegan)</b>	7,90€
<b>37 Masu Mixed</b> Lamm oder Hühnchenfleisch	8,90€

## Thukpa 🌸

**Thukpa/Noodle Suppe:**  
hausgemachter Nudelteig mit Kräutern in würziger Suppe, Spezialität aus dem nepalesischen Hochland

<b>40 Vegetarisch</b> exotisches Gemüse	7,90€
<b>41 Tofu (Vegan)</b>	7,90€
<b>42 Masu Mixed</b> Lamm oder Hühnchenfleisch	8,90€



# Beilagen



- |   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>45 Papadum</b>   | <b>2,50€</b> | <b>51 Mixed Pickels (Scharf)</b>                           | <b>2,50€</b> |
| Bohnenmehlbrot mit indischen Gewürze  |              | eingelegte exotische Früchte                               |              |
| <b>46 Alu</b>   | <b>4,90€</b> | <b>52 Mango Chutney (mild)</b>                             | <b>2,50€</b> |
| gebratene Kartoffeln nach nepalesischer Art   |              | eingelegte Mango in einer süß-sauren Sauce                 |              |
| <b>47 Bhatura<sup>A</sup></b>   | <b>3,10€</b> | <b>Naan:</b> Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken |              |
| frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl   |              | <b>53 Naan<sup>A</sup></b>                                 | <b>3,10€</b> |
| <b>48 Roti<sup>A</sup></b>  | <b>3,10€</b> | <b>54 Cheese Naan<sup>A,G</sup></b>                        | <b>3,50€</b> |
| Vollkornmehlbrot, im Tandoor gebacken   |              | gefüllt mit geriebenem Rahmkäse. Im Tandoor gebacken       |              |
| <b>49 Reis</b>  | <b>2,90€</b> | <b>55 Garlic Naan<sup>A</sup></b>                          | <b>3,50€</b> |
| Portion Basmatireis   |              | gefüllt mit Knoblauchcreme. Im Tandoor gebacken            |              |
| <b>50 Raita<sup>G</sup></b>   | <b>3,50€</b> | <b>56 Butter Naan<sup>A,G</sup></b>                        | <b>3,50€</b> |
| Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten & Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel |              | gefüllt mit Butter. Im Tandoor gebacken                    |              |

# Salate

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>60 Salat teller</b>                                   | <b>5,90€</b> |
| kleiner bunter gemischter Salatteller                    |              |
| <b>61 Tandoori Murgh Salat</b>                           | <b>6,90€</b> |
| großer Salat mit Hähnchenbruststreifen und Ananas        |              |
| <b>62 Kathmandu Salat</b>                                | <b>8,90€</b> |
| verschiedene Blattsalate und Obst mit Entenbruststreifen |              |

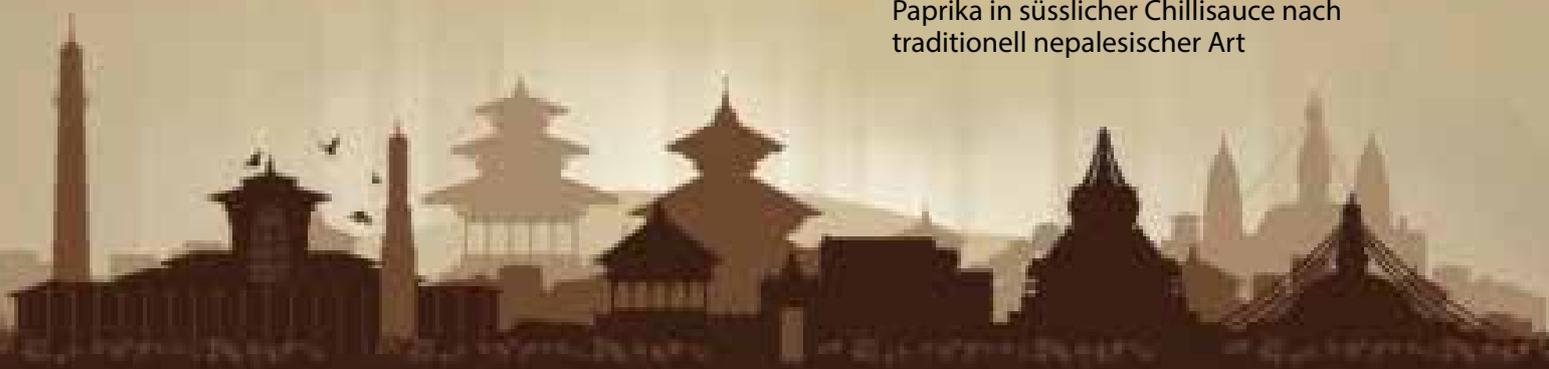


# Vegetarische Gerichte



**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert**

- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>65 Saag Tareko</b>   | <b>9,90€</b>  | <b>72 Matter Paneer<sup>G</sup></b>   | <b>10,90€</b> |
| gebratener Spinat mit Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen   |               | hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen in milder Currysauce   |               |
| <b>66 Daal Makhni<sup>G</sup></b>   | <b>9,90€</b>  | <b>73 Mushroom Curry</b>  | <b>10,90€</b> |
| verschiedene Linsen mit Butter, Ingwer und Tomaten  |               | gebratene frische Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kräutern in Currysauce   |               |
| <b>67 Mismas Tarkari</b>  | <b>9,90€</b>  | <b>74 Tofu Tarkari</b>  | <b>10,90€</b> |
| verschiedenes Gemüse mit Kräutern in Currysauce   |               | knusprig frittiertes Tofu und verschiedenes Gemüse mit Kräutern in Currysauce   |               |
| <b>68 Kauli Alu ko Tarkari</b>  | <b>9,90€</b>  | <b>75 Malai Kofta<sup>G,H</sup></b>   | <b>11,90€</b> |
| frischer Blumenkohl und gebackene Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer leicht gewürzten Currysauce |               | Bällchen aus Kartoffeln und Rahmkäse, mit verschiedenen Gemüse sorten, mit Mandeln und Cashewnüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht |               |
| <b>69 Palak Paneer<sup>G</sup></b>  | <b>9,90€</b>  | <b>76 Alu Tama ko Tarkari )</b>   | <b>11,90€</b> |
| hausgemachter Rahmkäse in Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kräutern. Garniert mit geriebenem Rahmkäse               |               | gebratene Kartoffeln mit Schwarzügige Bohnen, Bambussprossen und Kräutern in Currysauce   |               |
| <b>70 Bhindi Channa</b>   | <b>10,90€</b> | <b>77 Paneer Jhalfrezi<sup>G</sup> ))</b>   | <b>11,90€</b> |
| Okraschoten mit Kichererbsen, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander und Gewürzen             |               | hausgemachter Rahmkäse in würziger Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Tomaten        |               |
| <b>71 Alu Fry</b>   | <b>10,90€</b> | <b>78 Paneer Chilli<sup>G</sup> ))</b>  | <b>11,90€</b> |
| gebratene Kartoffeln mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Gemüse Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern                          |               | hausgemachter Rahmkäse mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in süsslicher Chillisauce nach traditionell nepalesischer Art          |               |



# Kukhura

## (Hähnchengerichte)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert

- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>80 Kukhura ko Jholmasu )</b>   | <b>11,90€</b> | <b>84 Chicken chilli (scharf) ))</b>  | <b>12,90€</b> |
| Hähnchenfilet mit Kräutern, in würziger Currysauce, nach köstlich nepalesischer Art zubereitet  |               | saftige Hähnchenfleischstreifen, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und grünem Chilli, nach traditionell nepalesischer Art |               |
| <b>81 Chicken korma<sup>G,H</sup></b>   | <b>11,90€</b> | <b>85 Chicken Mango</b>   | <b>11,90€</b> |
| Hähnchenfilet in einer milden Sahnesauce mit Kräutern, speziellen Gewürzen, angerichtet mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen |               | Hähnchenfilet in Mangosauce   |               |
| <b>82 Saag chicken</b>  | <b>11,90€</b> | <b>86 Chicken Jhalfrezi ))</b>  | <b>11,90€</b> |
| Hähnchenfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach nepalesischer Art  |               | Hühnerfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl.  |               |
| <b>83 Chicken Sabji</b>   | <b>11,90€</b> | <b>87 Chicken Sekuwa (Spieße)</b>   | <b>12,90€</b> |
| Hähnchenfilet mit frischem Gemüse in Currysauce   |               | gegrilltes Hühnerfleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Blumenkohl. Garniert mit frischer Petersilie. Serviert mit Currysauce     |               |
|   |               | <b>88 Butter Chicken<sup>G</sup></b>  | <b>12,90€</b> |
|   |               | gewürzte saftige Tandoori Hähnchenstücke in einer Butter-Tomatensauce   |               |

# Beka ko masu

## (Lammgerichte)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| <b>91 Lamm Curry )</b>  | <b>12,90€</b> | <b>96 Lamm Saag</b>  | <b>12,90€</b> |
| Lammfleischstücke in Currysauce   |               | Lammfleisch in Spinat, mit frischem Ingwer und Knoblauch, nach indischer Art                                   |               |
| <b>92 Lamm Tarkari</b>  | <b>12,90€</b> | <b>97 Lamm Korma<sup>G,H</sup></b>   | <b>12,90€</b> |
| Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse, in milder Currysauce  |               | Lammfleisch in einer milden Sahnesauce mit nepalesischen Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln & Cashewnüssen |               |
| <b>93 Lamm Jakhni<sup>G,H</sup></b>   | <b>12,90€</b> | <b>98 Lamm Jhalfrezi ))</b>  | <b>12,90€</b> |
| Lammfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer speziellen Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln, serviert mit einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce |               | Lammfleisch mit frischem Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl                          |               |
| <b>94 Mutton Josh ))</b>  | <b>12,90€</b> | <b>99 Lamm Mango</b>   | <b>12,90€</b> |
| Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika, serviert in einer roten Currysauce                            |               | würzige Lammfleischstücke in Mangosauce  |               |
| <b>95 Bhindi Ghosht</b>   | <b>12,90€</b> | <b>100 Lamm Masala<sup>H</sup></b>   | <b>12,90€</b> |
| Lammfleisch mit Okraschoten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch und Koriander   |               | Lammfleischstücke in einer Mandel Tomatensauce. Garniert mit Nüssen  |               |

# Hass ko masu

## (Entengerichte)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| <b>105 Enten-Curry</b> )  | <b>13,90€</b> | <b>110 Hass Mango</b>  | <b>14,90€</b> |
| Ente kross in Currysauce  |               | Entenfleisch in Mangosauce   |               |
| <b>106 Hass Tarkari</b>   | <b>13,90€</b> | <b>111 Hass Jhalfrezi</b> ))   | <b>14,90€</b> |
| Ente kross mit verschiedenem Gemüse in Currysauce   |               | Ente kross mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl |               |
| <b>107 Hass ko Vindalu</b> ))   | <b>13,90€</b> |  |               |
| Ente kross mit gebratenen Kartoffeln in einer scharfen Sauce                                    |               |  |               |
| <b>108 Hass Korma</b> <sup>G,H</sup>  | <b>14,90€</b> |  |               |
| Ente kross in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln & Cashewnüssen |               |  |               |
| <b>109 Hass Masala</b> <sup>H</sup>   | <b>14,90€</b> |  |               |
| Entenfleisch in einer Mandel-Tomatensauce   |               |  |               |



# Maccha

## (Fischgerichte)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert

- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>115 Machha Curry</b> <sup>D</sup> )  | <b>12,90€</b> | <b>120 Jhinga Special</b> <sup>D</sup>  | <b>15,90€</b> |
| gegrilltes Rotbarschfilet in Currysauce   |               | gegrillte Großgarnelen mit gehacktem Gemüse in spezieller Currysauce  |               |
| <b>116 Machha Vindalu</b> <sup>D</sup> ))   | <b>12,90€</b> | <b>121 Jhinga Sekuwa</b> <sup>D,G</sup>   | <b>15,90€</b> |
| gegrilltes Rotbarschfilet mit gebratenen Kartoffeln in spezieller Sauce (leicht scharf) |               | gegrillte Großgarnelen mit Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Blumenkohl. Garniert mit frischer Koriander. Serviert mit Currysauce   |               |
| <b>117 Machha Masala</b> <sup>D,H</sup>   | <b>12,90€</b> | <b>122 Maccha Sekuwa</b> <sup>D,G</sup>   | <b>15,90€</b> |
| gegrilltes Rotbarschfilet in Mandelsauce  |               | gegrillte Rotbarschfilet mit Rahmkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Blumenkohl. Garniert mit frischer Koriander. Serviert mit Currysauce |               |
| <b>118 Jhinga Curry</b> <sup>D</sup> )  | <b>13,90€</b> |   |               |
| gegrillte Großgarnelen in Currysauce  |               |   |               |
| <b>119 Jhinga Korma</b> <sup>D,H</sup>  | <b>14,90€</b> |   |               |
| gegrillte Großgarnelen, in einer Joghurtsauce mit Mandeln und Cashewnüssen              |               |   |               |



# Thali

Thali ist ein traditionelles Menü für eine Person, bestehend aus drei Hauptgerichten, serviert mit Reis und Salat

**125 Buddha Thali**  
(Vegetarisch)

**23,90€**

**126 Annapurna Thali**

**24,90€**

(Dal Bhat Masu Tarkari)

## Hauptgerichte

### Malai Kofta<sup>G,H</sup>

Bällchen aus Rahmkäse & verschiedenem Gemüse mit Mandeln und Cashewnüssen in spezieller Käsesauce, gekocht

### Mismas Tarkari

verschiedene frische Gemüsesorten in Currysauce

### Palak Paneer<sup>G</sup>

hausgemachter Rahmkäse gebraten in Spinat mit einer besonderen nepalesischen Gewürzmischung

## Beilagen

Reis, Raita<sup>G</sup>, Bhatura<sup>A</sup> und Salat

## Nachtisch

### Sikarni<sup>G</sup>

Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom und Kokosraspeln.

## Hauptgerichte

### Daal Jhaneyko

Rote Linsen mit nepalesischen Gewürzen

### Aloo Tama

Kartoffeln & Bohnen mit Bambussprossen gekocht

### Kukhura ko Jholmasu )

Hähnchenfilet mit Kräutern, in würziger Currysauce, nach köstlich nepalesischer Art zubereitet

## Beilagen

Reis, Raita<sup>G</sup>, Bhatura<sup>A</sup> und Salat

## Nachtisch

### Milchreis<sup>G</sup>

Milchreis nach nepalesischer Art. Gewürzt mit Kardamom, Rosinen, Cashew, Nelke und Zimt

# Platten

Platten ist ein traditionelles Menü für mindestens zwei Personen, bestehend aus drei Hauptgerichten, serviert mit Reis und Salat

## Lumbini Platte

(Vegetarisch)

## Vorspeise

### Suppe

Rote Linsensuppe

## Nachtisch

### Sikarni<sup>G</sup>

Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom und Kokosraspeln.

**128 für 2 Personen**

**39,90€**

**129 für 3 Personen**

**49,90€**

**130 für 4 Personen**

**59,90€**

## Hauptgerichte

### Kauli Alu ko Tarkari

frischer Blumenkohl und gebackene Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten in einer mild gewürzten Currysauce

### Paneer Jhalfrezi<sup>G</sup> ))

hausgemachter Rahmkäse in würziger Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Tomaten

### Sabji Tikka<sup>G</sup>

gemischtes Gemüse und hausgemachter Rahmkäse, mariniert in Joghurt mit zahlreichen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer

## Pokhara Platte

### Vorspeise

Mixed Pakoras

### Nachtisch

#### Milchreis / Khir<sup>G,H</sup>

Milchreis nach nepalesischer Art. Gewürzt mit Kardamom, Rosinen, Cashew, Nelke und Zimt

**131 für 2 Personen 49,90€**

**132 für 3 Personen 59,90€**

**133 für 4 Personen 69,90€**

### Hauptgerichte

#### Dal Makhani<sup>G</sup>

verschiedene Linsen, gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten

#### Chicken Jhalfrezi ))

Hähnchenfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl. Gewürzt nach nordindischer Art

#### Lamm Tikka

zartes Lammfleisch, mariniert mit nepalesischen Gewürzen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

## Kathmandu Platte

### Vorspeise

#### Mashu MoMo<sup>A</sup>: )

Teigtaschen mit Lammfleisch gefüllt, gedämpft, mit pikanter Tomaten-Sesam-Sauce

### Nachtisch

#### Sikarni<sup>G</sup>

Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom und Kokosraspeln

**134 für 2 Personen 59,90€**

**135 für 3 Personen 69,90€**

**136 für 4 Personen 79,90€**

### Hauptgerichte

#### Murgh Sabji

Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse in milder Currysauce

#### Mutton Josh ))

Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika, serviert in einer roten Currysauce

#### Kathmandu Grillplatte<sup>G</sup>

eine köstliche Zusammenstellung der Tandoori Spezialitäten mit gegrilltem Huhn, Lamm, Entenbrustfiletstücken, indischem Rahmkäse und Großgarnelen



# Biryani (Reisgerichte)

Alle Biryani Gerichte werden mit Raita serviert

- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>140 Sabji Biryani<sup>H</sup></b>  | <b>10,90€</b> | <b>143 Kathmandu Biryani<sup>H</sup></b>  | <b>14,90€</b> |
| Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und hausgemachter Gewürzmischung, angebraten und anschließend mit frischem Gemüse gedämpft |               | Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und hausgemachter Gewürzmischung, angebraten und anschließend mit frischem Gemüse, Hähnchen und Lammfleisch gedämpft |               |
| <b>141 Murgh Biryani<sup>H</sup></b>  | <b>11,90€</b> | <b>144 Jhinga Biryani<sup>D,H</sup></b>   | <b>15,90€</b> |
| Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und hausgemachter Gewürzmischung, angebraten und anschließend mit Hähnchenfleisch gedämpft |               | gegrillte Großgarnelen, in einer Joghurtsauce mit Mandeln und Cashewnüssen  |               |
| <b>142 Mutton Biryani<sup>H</sup></b>   | <b>12,90€</b> |   |               |
| Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und hausgemachter Gewürzmischung angebraten und anschließend mit Lammfleisch gedämpft      |               |   |               |



## Kindergerichte

- |  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>145 Pommes</b>                                  | <b>3,90€</b> | <b>148 Chicken Mango<sup>G</sup></b>   | <b>7,90€</b> |
| Pommes frites, serviert mit Ketchup, Mayonnaise    |              | Hähnchenfilet in Mango-Sahnesauce  |              |
| <b>146 Chicken Nuggets</b>                         | <b>5,20€</b> | <b>149 Chicken Korma<sup>G,H</sup></b>   | <b>7,90€</b> |
| serviert mit Ketchup, Mayonnaise, Reis oder Pommes |              | Hähnchenfilet in einer milden Sahnesauce mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln & Cashewnüssen |              |
| <b>147 Chicken Wings</b>                           | <b>5,90€</b> |  |              |
| serviert mit Ketchup, Mayonnaise, Reis oder Pommes |              |  |              |

## Dessert

- |  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>155 Mango Eis<sup>G</sup></b>   | <b>4,90€</b> | <b>161 SIKARNI<sup>G</sup></b>                                    | <b>3,90€</b> |
| <b>156 Vanilla Nüss Eis<sup>G,H</sup></b>  | <b>4,90€</b> | Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom & Kokosraspeln |              |
| <b>157 Kulfi Eis<sup>G</sup></b>   | <b>4,90€</b> |   |              |
| <b>158 Kokos Eis<sup>G</sup></b>   | <b>4,90€</b> |   |              |
| <b>159 Milchreis<sup>G</sup></b>   | <b>3,90€</b> |   |              |
| Milchreis nach indischer Art. Gewürzt mit Kardamom, Nelke und Zimt                                     |              |   |              |
| <b>160 LAL MOHAR<sup>G</sup></b>   | <b>3,90€</b> |   |              |
| mit Trockenmilch und hausgemachtem Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert und in Zuckersirup geunckt |              |   |              |



# Grillspezialitäten



**Alle Gerichte werden mit Basmatireis und frischem Salat serviert**

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <b>165 Tofu Tikka</b>  | <b>14,90€</b> | <b>172 Lamm Tikka</b>   | <b>15,90€</b> |
| verschiedenes Gemüse und Tofu, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer               |               | zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten                                |               |
| <b>166 Sabji Tikka</b>   | <b>14,90€</b> | <b>173 Mutton Kebab</b>   | <b>17,90€</b> |
| verschiedenes Gemüse und indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer |               | Röllchen aus gehacktem Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt, kräftig asiatisch gewürzt                         |               |
| <b>167 Chicken Tandoori</b>  | <b>14,90€</b> | <b>174 Hass Tikka</b>   | <b>17,90€</b> |
| gegrillte Hähnchenkeule, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen   |               | Entenfleischstücke, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer Gewürzmischung  |               |
| <b>168 Chicken Tikka</b>   | <b>14,90€</b> | <b>175 Maschha Tikka<sup>G</sup></b>  | <b>17,90€</b> |
| Hähnchenfilet, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen   |               | Rotbarschfilet eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art                        |               |
| <b>169 Paneer Tikka<sup>G</sup></b>  | <b>14,90€</b> | <b>176 Jhinga Tikka<sup>D</sup></b>   | <b>19,90€</b> |
| Rahmkäse, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahnesauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Ingwer und Zwiebeln                             |               | Großgarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiatischen Tandoorigewürzen, gegrillt  |               |
| <b>170 Kukhura Seekh Kebab</b>   | <b>15,90€</b> | <b>177 Kathmandu Grillplatte<sup>G</sup></b>  | <b>22,90€</b> |
| Röllchen aus gehackter Hähnchenbrust, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen             |               | eine köstliche Zusammenstellung der Tandoori Spezialitäten mit gegrilltem Huhn, Lamm, Entenbrustfiletstücken, indischem Rahmkäse und Großgarnelen |               |
| <b>171 Reshmi Kebab<sup>H</sup></b>  | <b>15,90€</b> |   |               |
| Röllchen aus gehackter Hähnchenbrust mit speziellen Gewürzen und Kräutern, gegart mit Cashew-Nüssen und frischem Koriander           |               |   |               |

