

Singharas A Pastetenteig mit Masala-Kartoffelfülle und Tamarinde-Sauce Pastry stuffed with masala and potato filling and tamarind sauce	VORSPEISEN / STARTERS 5,00
Pakauda Knusprige Gemüselaiabchen mit Dip / Crispy vegetable fritters with dip	4,90
KakraLumbini E Würziger Gurkensalat mit Erdnüssen und Koriander-Limetten Spicy cucumber salad with peanuts and coriander-limes	4,80
Phoolbari Platte A E Kombination von verschiedenen Vorspeisen mit Momo vegetarisch oder nicht vegetarisch Selection of different starters with an assortment of chutneys and Momo vegetarian or non-vegetarian	7,80
Tamatar Ko Soup G Pikante Tomatensuppe mit Kreuzkümmel und Chili / Spicy tomato soup with cumin and chilli	SUPPEN / SOUP 4,60
Dal Ko Soup G Cremige Linsensuppe mit Kokos / Creamy lentil soup with coconut	4,60
Momo vegetarisch A N Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce Steamed dumplings filled with vegetables and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce	MOMO 11,80
Momo nicht vegetarisch A N Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce Steamed dumplings filled with meat and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce	12,50
Dal Bhat Tarkari G Traditionell nepalesisches Linsengericht mit Gemüse und Saag Panner Traditional Nepalese lentil dish with vegetables and saag panner	VEGETARISCH / VEGETARIAN 12,70
Moong Dal Jhaneko vegan Gelbe Linsen in Gewürzragout mit Kreuzkümmel Red lentils prepared according to an authentic Himalayan recipe	10,20
Chana Karnali vegan Kichererbsen in pikanter Tomaten-Zwiebel-Zimt-Kardamomsauce Chickpeas in spicy tomatoe-cinnamon-cardamom sauce	11,50
Gaule Sabji vegan Knusprige Gemüsebällchen in würziger Masala-Koriandersauce mit Chili Crispy vegetable balls in a tangy masala and coriander sauce with chilli	12,20
Dum Alu Dehra Duni G Kurkuma Kartoffeln in Joghurt-Anis-Tamarindensauce (pikant) Kurkuma potatoes in a yoghurt, aniseed and tamarind sauce (spicy)	11,50
Sabji Butwal G Buntes Gemüse in Cashew-Joghurt-Kokossauce Mixed vegetables in a cashew nut, yogurt and coconut sauce	11,50
Saag Panner G Frischkäsewürfel in Spinat mit Tomaten und Ingwer Cream cheese cubes in spinach with tomatoes and ginger	11,50
Paneer Royal G Hausgemachter Frischkäse gefüllt mit Kartoffeln und Cashewnüssen in Joghurt-Kurkumasauce Homemade cream cheese stuffed with potatoes and cashew nuts in a yogurt and turmeric sauce	12,50

Khukhura Ko Tarkari Hühnerfilets in Masalasauce mit Tomaten, Ingwer und Korianderblättern Chicken fillets in masala sauce with tomatoes, ginger and coriander leaves	VOM HUHN / CHICKEN DISHES 11,90
Butter Chicken Choila G Marinierte Hühnerfilets in cremiger Tomaten-Joghurtsauce mit Mandeln Marinated chicken fillets in a creamy tomato and yogurt sauce with almonds	13,50
Chicken Mango G Hühnerfilets in cremiger Mangosauce mit Kardamom und Zimt Chicken filets in a creamy mango sauce with cardamom and cinnamon	13,20
Kukhura Tandoori G Marinierte Hühnerkeule gegrillt im Tandoorofen mit Limetten verfeinert Marinated chicken thigh from the tandoor clay oven flavoured with lime	13,50
Khukhura Pahadi A C F Gebratene Hühnerfilets mit Zwiebeln, Paprika, Lauch und Chili Roast chicken fillets with onions, pepper, leek and chilli	12,80
Kukhura Narayani G Hühnerfleisch mit Kokos, Gelbwurzel und Chili Chicken with coconut, turmeric and chilli	12,50
Khasi Ko Tarkari Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten-Garam Masalasauce Stewed lamb in tomato and garam masala sauce	VOM LAMM / LAMB DISHES 12,80
Khasi Palpa G Marinierte Lammkotelettes aus dem Tandoorofen, dazu Ingwer-Spinat Tandoori marinated lamb cutlets with ginger lentils	16,50
Khasi Mustang G Lammfleisch in Joghurt-Kokossauce mit Kardamom Lamb in yogurt and coconut sauce with cardamom	13,50
Khasi Ra Sabji Lammfleisch mit buntem Gemüse, Aroma von Ingwer und Koriander Lamb with mixed vegetables and flavour of ginger and coriander	13,50
Maccha Malekhu Fischfilets in Tomaten-Chili-Limettensauce Fish fillets in a tomato, chilli and lime sauce	AUS DEM WASSER / FISH DISHES 14,20
Thulo Jhinga G Riesengarnelen in Cashew-Ingwer-Kokossauce King prawns in a cashew nut, ginger and coconut sauce	15,80
Als Beilagen reichen wir Reis und Nan / All dishes are served with rice and naan bread	
Basmatireis / Basmati rice	BEILAGEN / SIDE DISHES 2,30
Roti Vollkornbrot / Roti Whole-grain bread A	2,30
Prautha Weiches Fladenbrot aus Vollkornmehl / Prautha fine round flat loaf of whole-grain A	3,20
Nan / Naan A G C	2,50
Raita Joghurt mit Kichererbsen, Chili-Koriander / Raita Yogurt with chick peas, chilli and coriander A G	3,80
Zwiebel-Chili-Limettensalat / Onion-chilli-lime salad	3,50
Süßes Himal / Sweet Himal G	SÜSSES / SWEETS 4,50
Halbgefrorenes von Kardamom, Pistazien und Mandeln / Parfait of cardamom, pistachios and almonds	