

Singharas A Pastetenteig mit Masala-Kartoffelfülle und Tamarinde-Sauce <i>Pastry stuffed with masala and potato filling and tamarind sauce</i>	VORSPEISEN / STARTERS 7,00	Khukhura Ko Tarkari Hühnerfilets in Masalasauce mit Tomaten, Ingwer und Korianderblättern <i>Chicken fillets in masala sauce with tomatoes, ginger and coriander leaves</i>	VOM HUHN / CHICKEN DISHES 16,00
Pakauda Knusprige Gemüselaibchen mit Dip / <i>Crispy vegetable fritters with dip</i>	7,00	Butter Chicken Choila G Marinierte Hühnerfilets in cremiger Tomaten-Joghurtsauce mit Mandeln <i>Marinated chicken fillets in a creamy tomato and yogurt sauce with almonds</i>	17,00
Kakra Lumbini E Würziger Gurkensalat mit Erdnüssen und Koriander-Limetten <i>Spicy cucumber salad with peanuts and coriander-limes</i>	6,00	Chicken Mango G Hühnerfilets in cremiger Mangosauce mit Kardamom und Zimt <i>Chicken filets in a creamy mango sauce with cardamom and cinnamon</i>	17,00
Phoolbari Platte A E Kombination von verschiedenen Vorspeisen mit Momo vegetarisch oder nicht vegetarisch <i>Selection of different starters with an assortment of chutneys and Momo vegetarian or non-vegetarian</i>	12,00	Kukhura Tandoori G Marinierte Hühnerkeule gegrillt im Tandoorofen mit Limetten und Koriander verfeinert <i>Marinated chicken thigh from the tandoor clay oven flavoured with lime and coriander</i>	17,00
Tamatar Ko Soup G Pikante Tomatensuppe mit Kreuzkümmel und Chili / <i>Spicy tomato soup with cumin and chilli</i>	SUPPEN / SOUP 6,00	Khukhura Pahadi A C F Gebratene Hühnerfilets mit Zwiebeln, Paprika, Lauch und Chili <i>Roast chicken fillets with onions, pepper, leek and chilli</i>	17,00
Dal Ko Soup G Cremige Linsensuppe mit Kokos / <i>Creamy lentil soup with coconut</i>	6,00	Kukhura Narayani G Hühnerfilets in sämiger Cashew, Joghurt, Kurkuma-Kokossauce <i>Chicken filets in creamy cashew, yogurt, turmeric coconut-sauce</i>	17,00
Momo vegetarisch A N Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce <i>Steamed dumplings filled with vegetables and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce</i>	MOMO 15,00		
Momo nicht vegetarisch A N Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce <i>Steamed dumplings filled with meat and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce</i>	16,00	Khasi Ko Tarkari Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten-Garam Masalasauce <i>Stewed lamb in tomato and garam masala sauce</i>	VOM LAMM / LAMB DISHES 17,50
Dal Bhat Tarkari G Traditionell nepalesisches Linsengericht mit Gemüse und Saag Panner <i>Traditional Nepalese lentil dish with vegetables and saag panner</i>	VEGETARISCH / VEGETARIAN 16,00	Khasi Palpa G Marinierte Lammkotelettes aus dem Tandoorofen, dazu Ingwer-Spinat <i>Tandoori marinated lamb cutlets with ginger-spinach</i>	21,00
Moong Dal Jhaneko vegan Gelbe Linsen in Gewürzragout mit Kreuzkümmel <i>Red lentils prepared according to an authentic Himalayan recipe</i>	14,00	Khasi Mustang G Lammfleisch in cremiger Cashew, Joghurt-Kokossauce mit Kardamom <i>Lamb in creamy cashew, yogurt coconut-sauce with cardamom</i>	18,00
Chana Karnali vegan Kichererbsen mit Kartoffeln in pikanter Tomaten-Zwiebel-Zimt-Kardamomsauce <i>Chickpeas with potatoes in spicy tomatoe-cinnamon-cardamom sauce</i>	15,00	Khasi Ra Sabji Lammfleisch mit buntem Gemüse, Aroma von Ingwer und Koriander <i>Lamb with mixed vegetables and flavour of ginger and coriander</i>	18,00
Gaule Sabji vegan Knusprige Gemüsebällchen in würziger Masala-Koriandersauce mit Chili <i>Crispy vegetable balls in a tangy masala and coriander sauce with chilli</i>	16,00	Maccha Malekhu Fischfilets in Tomaten-Chili-Limettensauce <i>Fish fillets in a tomato, chilli and lime sauce</i>	AUS DEM WASSER / FISH DISHES 18,50
Dum Alu Dehra Duni G Kurkuma Kartoffeln in Joghurt-Anis-Tamarindensauce (pikant) <i>Kurkuma potatoes in a yoghurt, aniseed and tamarind sauce (spicy)</i>	15,50	Thulo Jhinga G Riesengarnelen in Cashew-Ingwer-Kokossauce <i>King prawns in a cashew nut, ginger and coconut-sauce</i>	20,00
Sabji Butwal G Buntes Gemüse in Cashew-Joghurt-Kokossauce <i>Mixed vegetables in a cashew nut, yogurt and coconut sauce</i>	15,50	Als BEILAGEN reichen wir Reis und Nan / All SIDE DISHES are served with rice and naan bread	
Saag Panner G Frischkäsewürfel in Spinat mit Tomaten und Ingwer <i>Cream cheese cubes in spinach with tomatoes and ginger</i>	15,50	Basmatireis / <i>Basmati rice</i>	2,50
Paneer Royal G Hausgemachter Frischkäse gefüllt mit Kartoffeln und Cashewnüssen in Joghurt-Kurkumasauce <i>Homemade cream cheese stuffed with potatoes and cashew nuts in a yogurt and turmeric sauce</i>	17,00	Roti Vollkornbrot / <i>Roti Whole-grain bread A</i>	3,00
		Prautha Weiches Fladenbrot aus Vollkornmehl / <i>Prautha fine round flat loaf of whole-grain A</i>	4,50
		Butter Nan / <i>Butter Naan A G C</i>	4,50
		Nan / <i>Naan A G C</i>	3,00
		Knoblauch Nan / <i>Garlic Naan A G C</i>	3,50
		Raita Joghurt mit Kichererbsen, Chili-Koriander / <i>Raita Yogurt with chick peas, chilli and coriander A G</i>	4,00
		Zwiebel-Chili-Limettensalat / <i>Onion-chilli-lime salad</i>	4,00
		Süßes Himal / <i>Sweet Himal G</i>	SÜSSES / SWEETS
		Mango-Sorbet mit Pistazien / <i>Mango Sorbet with pistachios</i>	6,00