

Restaurant Namaste Nepal

Rathausstraße 4, 65203 Wiesbaden

Telefon: 061136056093

Email: restaurant@namastenepl.de

Internet: www.namastenepl.de

Kulinarischer Streifzug durch Nepal

Verehrter Gast,

wir heißen Sie im „**Namaste Nepal**“ herzlich willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der nepalesischen Küche erfreuen. Unsere Gerichte werden mit speziellen Gewürzmischungen und auf eine, für das jeweilige Land typische Art und Weise zubereitet. Sowohl für Vegetarier, für Veganer als auch für Fleischliebhaber finden sich exotische Gaumenfreuden auf unserer Speisekarte.

****Alle Gerichte werden immer frisch zubereitet. Da wir sehr viel Wert auf eine individuelle Betreuung unserer Gäste legen, wird jedes Gericht speziell für den jeweiligen Gast zubereitet und wir sind gerne bereit, Ihre speziellen Wünsche zu berücksichtigen.

*****Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung Bescheid, ob Sie Ihr Gericht mild, pikant oder scharf wünschen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Suppe / Soup	Preis
1. Rato Daal Suruwa (vegan / vegetarisch) <i>Rote Linsensuppe mit Zwiebeln, Tomaten und Kuminsamen, Curry, Gemüsesud mit aromatische Gewürzen</i> <i>Red lentil soup , with onions, tomatoes, curry, vegetable stock with aromatic spices</i>	3,50 €
2. Golbedha ko Suruwa (vegan / vegetarisch) <i>Suppe aus frischen Tomaten mit Kräutern, ggf. mit Sahne</i> <i>Soup from fresh tomatoes with herbs, (cream)</i>	3,80 €
3. Veg Suruwa (vegan / vegetarisch) <i>Delikate vegetarische Suppe mit Blumenkohl, Karotten, frischen grünen Bohnen, nepalesischen Kräutern und Gewürzen</i> <i>Delicious vegetarian soup with cauliflower, carrots, green beans, Nepalese herbs and spices</i>	3,90 €
4. Ashom Thang (vegan / vegetarisch) <i>Typische Suppe aus der Himalaya-Region mit Tofu / hausgemachtem Hüttenkäse, Mais und Kräutern</i> <i>Typical soup from the Himalayan region with tofu/paneer, corns and herbs</i>	4,20 €

- 5. Namaste Nepal Specialsuppe (vegan / vegetarisch) 4,50 €**
Typische nepalesische Suppe mit verschiedenen Bohnen und Linsen, Gemüsesud mit aromatischen Gewürzen, Kräutern und nepalesischen Gewürzen fein abgeschmeckt
Typical nepalese lentil soup with different types of lentils and beans
- 6. Mustang Suruwa (nicht-vegetarisch)⁸ 4,20 €**
Tibetische Hühnersuppe mit Eiern^e und Glasnudeln
Tibetan chicken soup with eggs^e and glass noodle
- Salate / Salad**
- 10. Badaam Sandeko (vegan / vegetarisch) 4,10 €**
Pikanter Nepali Salat mit Tomaten, Bohnen, Erdnüssen^g, grünem Chili, Koriander, frischem Knoblauch, frischem Ingwer und Zitrone (Leicht scharf)
Pikant Nepalese salad with tomatoes, beans, peanuts, green chili, coriander, lemon, raw garlic and raw ginger (little bit hot)
- 11. Kukhura sandeko (nicht vegetarisch) 9,80 €**
Nepalesischer Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch, Tomaten Koriander, Zitrone, Erdnüssen^g, frischem Knoblauch, frischem Ingwer und ayurvedischen Kräutern
Nepalese salad with grilled chicken meat, tomatoes, coriander, lemon, peanuts, raw garlic, raw ginger and ayurvedic herbs
- 12. Gemischter Salat (vegan / vegetarisch) 3,90 € 5,80 €**
Grüner Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Karotten und Dressing nach Wahl:
 (a) Jogurtdressing (b) Essig-Öl¹² (Vegan) (c) French-Dressing
Mixed green salad, tomatoes, cucumber, paprika, carrots with selected dressing (a)yogurt dressing (b) vinegar oil (vegan) (c) french dressing
- 13. Gemischter Salat mit Tofu (vegan) 3,90 € 5,80 €**
Gemischter Salat mit gebratenem Tofu und Erdnüssen
Mixed green salad with roasted tofu and peanuts
- 14. Sekuwa Salat 6,90 € 8,90 €**
Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen¹, mariniert in ayurvedischer Sauce und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
Mixed green Salat with Chicken breast fillet pieces marinated in an ayurvedic sauce and spices, afterwards grilled in Tandoor
- 15. Sakahari Salat 5,90 € 7,90 €**
Gemischter Salat mit Kidney-Bohnen, Mais, Pepperoni¹² und Champignons
Mixed Salad with kidney beans, maize, Pepperoni, Champignons
- 16. Ei-Thunfisch-Salat 6,50 € 7,50 €**
Gemischter Salat mit Thunfisch^b, Ei^e und Mozzarella Käse
Mixed Salad with tuna, eggs and mozzarella cheese

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig
 7=Phenylalaninquelle,8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärtzt,10=mit Pflanzeneiweiß, 11=mit Stärke, 12=geschwefelt
 a=Weizen,b=Fisch,c=Krebstiere,d=Milch und Laktose,e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja,i=Sesamsamen,j=Pistazien, k=Weichtiere

<u>Vorspeise (vegan / vegetarisch) Starters (vegan / vegetarian)</u>		Preis
20.	Roti (vegan / vegetarisch) <i>Brot aus Vollkornmehl^a im Tandoor gebacken</i> <i>Whole grain bread baked in Tandoor</i>	1,90 €
21.	Naan (vegetarisch) <i>Fladenbrot aus Weizenmehl^a im Tandoor gebacken</i> <i>Pita bread from wheat flour^a, baked in Tandoor</i>	2,90 €
22.	Cheese Naan (vegetarisch) <i>Naan (Nr. 22) mit hausgemachte Käse (Paneer) und Butter bestrichen</i> <i>Naan (nr. 22) with butter and paneer</i>	3,80 €
23.	Sweet Naan (vegetarisch) <i>Naan(Nr.22) mit Frischkäse, Kokosnuss und Mandelflocken</i> <i>Naan (nr.22) with paneer, coconut and almond flakes</i>	4,50 €
24.	Garlic Naan (vegetarisch) <i>Naan (Nr. 22) mit Butter und Knoblauch</i> <i>Naan (nr.22) with butter and garlic</i>	3,80 €
25.	Frühlingsrolle(vegetarisch)⁸ <i>Frühlingsrolle mit Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Champignon mit nepalesischen Gewürzen</i> <i>Springrolls (vegetarian): onion, Capsicum, Cauliflower, mushroom with nepalese species</i>	3,90 €
26.	Raita (vegetarisch) <i>Erfrischender Joghurt mit Tomaten, Gurken und ayurvedischen Gewürzen</i> <i>Refreshing yogurt with tomatoes, cucumber and ayurvedic spices</i>	3,50 €
27.	Alu Raita (vegetarisch) <i>Raita (Nr. 26) mit Kartoffeln, Tomaten und Gurken</i> <i>Raita (nr. 26) with potatoes, tomatoes and Cucumber</i>	4,30 €
28.	Alu Chop (vegan / vegetarisch) <i>Gebratene Kartoffelkugeln, nach nepalesischer Art</i> <i>Fried potatoballs, nepalese style</i>	4,30 €
29.	Alu Paratha <i>Gebackenes Vollkorn-Fladenbrot^a, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln im Tandoor gebacken</i> <i>Full wheat flatbread stuffed with potatoes and spices, baked in Tandoor</i>	4,30 €
30.	Paneer Taareko / Tofu Tareko (vegan / vegetarisch) <i>Frittierte Frischkäse (vegetarisch) oder Tofu (vegan) mit gewürztem Kichererbsenteig</i> <i>Fried paneer (vegetarian) or Tofu (vegan) with chickpea dough</i>	4,50 €
31.	Samosa Stücke (vegan / vegetarisch) <i>Mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Pastete</i> <i>Potatoes and peas filled pie</i>	4,50 €
32.	Frittierte Momos 5 Stücke (vegan / vegetarisch) <i>Hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln und Champignons mit mild pikanter Tomaten-Koriandersoße, angerichtet auf Salatblättern</i> <i>House made fried Momos filled with paprika, cauliflower, onions, mushrooms, served on salad leaves</i>	5,30 €

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig
7=Phenylalaninquelle, 8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärtzt, 10=mit Pflanzeneiweiß, 11=mit Stärke, 12=geschwefelt
a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere

33. **Mismaas Sakahari** (vegan / vegetarisch) 6,80 €
 Gemischte Vorspeise mit z.B. Nr. 26, 28 und 30
Mixed starter with for example Nr. 26, 28 and 30

Nicht-vegetarisches / Non-vegetarian

Preis

40. **Keema Naan** 4,20 €
 Naan(Nr.22) mit Lammhackfleisch und Gewürzen
Naan (nr. 22) with Lamb mincemeat and spices
41. **Chicken Drumstick** 5,10 €
 Frittierte Hühnerflügel nepalesischer Art
Fried chicken wings with nepali style
42. **Jhinge Machha Tareko** 6,80 €
 Garnelen in Kichererbsenteig frittiert
King Prawns dipped in thick gram flour batter and fried
43. **Kukhurako Momo 5 Stück⁸** 6,10 €
 Hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit
 Hühnerhackfleisch serviert mit mild pikanter Tomaten-
 Koriandersoße, angerichtet auf Salatblättern
*House made fried momos filled with chicken mincemeat and
 served with mild tomato-coriander dip on salad leaves*
44. **Chicken Basket¹** 5,30 €
 Hühnerfleischstücke mariniert und frittiert
Chicken pieces marinated and fried
45. **Mixed Sekuwa Snack¹** 8,50 €
 Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Spezialitäten
 (Lamm, Hühnchen und Hühnerschenkel)
A platter of assorted Tandoor deliciousies (lamb and chicken)

Hauptspeisen / Main dishes

Reis Spezialitäten / Rice Specialities

Preis

50. **Bhutteko Bhaat** (vegan / vegetarisch) 9,80 €
 Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsen, Kreuzkümmel,
 Himalayakräutern
Fried Rice with different vegetables, jeera seeds and himalayan herbs
51. **Veg. Dhakani** (vegan / vegetarisch) 12,80 €
 Verschiedene Gemüse der Saison mit Basmati-Reis gedünstet, mild
 gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen
*Various seasonal vegetables cooked with basmati rice, mildly spiced
 with almonds, desiccated coconut and raisins*
52. **Masu Dhakani**
 Fleischstücke oder Garnelen mit Basmati-Reis gedünstet,
 mild gewürzt, mit Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen
*Pieces of meat/ /shrimps cooked with basmati rice,
 mildly spiced with almonds, desiccated coconut and raisins*

1

Kukhura Dhakani 13,80 €
 mit Hühnerfleisch / with chicken

- | | |
|---|--|
| 2 | Khashi Dhakani 14,80 €
<i>mit Lammfleisch / with lamb</i> |
| 3 | Jhinga Dhakani 15,80 €
<i>mit Garnelen / with shrimps</i> |

Linsen- und Gemüsegerichte / Lentils & Vegetable Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.	Preis
60. Jhaneko Daal (vegan / vegetarisch) <i>Rote Butterlinsen mit Zwiebeln und Tomaten, gewürzt mit Ingwer und Kreuzkümmel</i> <i>Red lentils fried with onions, tomatoes, ginger and cumin seeds</i>	9,50 €
61. Kalo Dal (vegan/vegetarisch) <i>Schwarze Linsen mit nepalesischen Gewürzen</i> <i>Black lentils with Nepalese spices</i>	9,80 €
62. Alu Rara (vegan / vegetarisch) <i>Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und nepalesischen Gewürzen gebraten - eine Spezialität aus der Himalayaregion</i> <i>Potatoes cooked with onions, tomatoes and Nepali spices, a recipe from the Himalayan Region</i>	10,50 €
63. Alu Kauli (vegan / vegetarisch) <i>Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten</i> <i>Potatoes and cauliflower cooked with onions, ginger and garlic</i>	11,80 €
64. Mismas Tarkari (vegan / vegetarisch) <i>Gemüseallerlei der Saison mit Himalayagewürzen in Sojabohnenöl gebraten</i> <i>Seasonal vegetables with spices from the Himalaya region fried with soya bean oil</i>	11,80 €
65. Alu Palungo (vegan / vegetarisch) <i>Kartoffeln mit Spinat und frisch gemahlene nepalesischen Gewürzen</i> <i>Potatoes with spinach and fresh Nepalese spices</i>	11,80 €
66. Dahi Alu <i>Kartoffeln gekocht in einer Joghurtsoße, Cashewkerne und Ayurvedischen Gewürzen, typisch nepalesisch</i> <i>Potatoes cooked in a yoghurt sauce, cashewnut and Ayurvedic spices, typical Nepalese dish</i>	12,80 €
67. Chyaau ko Tarkari (vegetarisch) <i>Champignons gebraten mit nepalesischer Currysoße</i> <i>Mushrooms cooked with Nepalese curry sauce</i>	11,50 €
68. Palungo ra Paneer / Tofu (vegan / vegetarisch) <i>Nepalesisches Spinatgericht mit Tofu (vegan) oder Frischkäse (vegetarisch), pikant gewürzt</i> <i>Nepalese spinach dish with tofu (vegan) or Paneer (vegetarian), mild spicy</i>	12,20 €

69.	Baigan ko Tarkari (vegan / vegetarisch) <i>Auberginen mit Kräutern gewürzt und mit Joghurt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Cashewkernen gebraten</i> <i>Aubergines (Egg Plant) cooked with herbal spices, yoghurt, onions, ginger, garlic, tomatoes, cashew nut</i>	12,20 €
70.	Alu Masyaura (vegan / vegetarisch) <i>Kartoffeln mit Sojabällchen^h in nepalesischer Tomaten-Currysoße mit Mandeln</i> <i>Potatoes with soya balls in a Nepalese tomato and curry sauce with almonds</i>	12,20 €
71.	Alu-Tama-Bodi (vegan / vegetarisch) <i>Kartoffeln und Bohnen gekocht mit Bambusscheiben, ein typisches Newari (Volksgruppe aus Kathmandu) Gericht</i> <i>Potatoes and beans cooked with bamboo shoots, typical Newari dish</i>	12,50 €
72.	Farsiko Tarkari (Seasonal) <i>Pürierter Kürbis mit Kräutern gewürzt und gekocht</i> <i>Pureed Pumpkin cooked with herbal spices</i>	12,50 €
<u>Tibetische-Nepalesische gerichte</u>		Preis
80.	Veg. Thukpa (vegan / vegetarisch) ⁸ <i>Tibetischer Nudeleintopf mit Gemüse der Saison, Paprika, Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, pikant gewürzt</i> <i>Tibetan spicy stew with noodles, vegetables, bell peppers, onions, cabbage and carrots, spicy</i>	10,20 €
81.	Veg. Chowmein (vegan / vegetarisch) ⁸ <i>Tibetische gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse der Saison</i> <i>Tibetan fried noodles with various seasonal vegetables</i>	10,50 €
82.	Veg. Momos 12 Stück (vegan / vegetarisch) ⁸ <i>Hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Champignons und Tofu oder Käse mit mild pikanter Tomaten-Koriandersoße angerichtet auf Salatblättern</i> <i>House made fried Momos filled with paprika, cauliflower, onions, mushrooms, and tofu or Paneer served on the salad leaves</i>	11,50 €
83.	Kukhurako Momo 12 Stück ⁸ <i>Hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch serviert mit mild pikanter Tomaten-Koriandersoße angerichtet auf Salatblättern</i> <i>House made fried Momos filled with chicken mincemeat served on salad leaves.</i>	12,50 €
84.	Masu Chowmein ⁸ <i>Gebratene Nudeln mit Fleisch oder Garnelen, verschiedenem Gemüse und süß-saurer Soße</i> <i>Fried noodles with chicken meat / shrimps, different vegetables and sweet and sour sauce.</i>	
1	Kukhura Chowmein <i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i>	12,50 €
2	Jhinga Chowmein <i>mit Garnelen / with shrimps</i>	14,50 €

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig
7=Phenylalaninquelle, 8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärzt, 10=mit Pflanzeneiweiß, 11=mit Stärke, 12=geschwefelt
a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesam, j=Pistazien, k=Weichtiere

- 85. Masu Thukpa**
Tibetischer Nudeleintopf mit Fleisch/Garnelen, Paprika, Zwiebeln, Weisskohl und Karotten, pikant gewürzt
Tibetan spicy stew with noodles, chicken/shrimps, bell peppers, onions, cabbage and carrots
- | | | |
|---|---|----------------|
| 1 | Kukhura Thukpa | 12,30 € |
| | <i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i> | |
| 2 | Jhinga Thukpa | 14,30 € |
| | <i>mit Shrimps / with shrimps</i> | |
- 86. Kukhurako Steam Momo 12 Stück (nur mit Vorbestellung)** **12,80 €**
Hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch und mild pikanter Tomaten-Koriandersoße angerichtet auf Salatblättern
House made fried momos filled with chicken mincemeat served on salad leaves.

Sekuwa Bazaar (Grill Spezialitäten / Grill Specialities)

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Preis

- 90. Sekuwa Gericht**
- Saftige marinierte zarte Fleischstücke / Fisch^b / Garnelen, 24 Stunden mariniert in spezieller ayurvedischer Soße, gegrillt im Tandoor, mit Joghurt und Gewürzen*
Fish / meat pieces marinated and roasted in Tandoor with special ayurvedic sauce
- | | | |
|---|--|----------------|
| 1 | Kukhura Sekuwa | 15,20 € |
| | <i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i> | |
| 2 | Khashi Sekuwa | 16,20 € |
| | <i>mit Lammfleisch / with lamb</i> | |
| 3 | Machha Sekuwa | 17,20 € |
| | <i>mit Fischfiletstücken^b / with fish</i> | |
| 4 | Jhina Sekuwa | 18,20 € |
| | <i>mit Riesengarnelen / with Kingprawns</i> | |
- 91. Keema Sekuwa** **18,20 €**
Zartes Lammhackfleischröllchen mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt
Lamb minced meat with garlic, spices and herbs prepared in Tandoor
- 92. Mixed Sekuwa** **19,20 €**
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten (Kukhura, Khashi, Jinga) mit nepalesischer Ayurvedischer Soße
Mixed Sekuwa from different Tandoori specialities with nepali style
- 93. Kukhura ko Sekuwa Masala** **14,20 €**
Hähnchenbrustfiletstücke, 12 Stunden in ayurvedischen Gewürzen mariniert, in aromatischer Sauce zubereitet
Chicken filet pieces, marinated 12 hours in ayurvedic spices, cooked in an aromatic sauce

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig
7=Phenylalaninquelle, 8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärtzt, 10=mit Pflanzeneiweiß, 11=mit Stärke, 12=geschwefelt
a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere

- 94. Lamb Kathmandu** **15,50 €**
Lammstücke im Tandoor gegrillt, orientalisch gewürzt mit Spezialsoße und frischem Paprika, Knoblauch, Kuminsamen, Koriandersamen
Lamb pieces roasted in Tandoor, cooked with oriental spices and fresh paprika, garlic, ginger, cardamom, coriander seeds
- 95. Butter Chicken** **14,80 €**
Hähnchenbrustfilet-Stücke, 12 Stunden mariniert, im Tandoor gegrillt, angerichtet an einer ayurvedischen Soße
Chicken filet pieces 12 hours marinated, grilled in Tandoor, with an ayurvedic sauce

Haans Bazaar (Spezialitäten von der Ente)

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Preis

- 100. Aanp Haans** **13,50 €**
Gebackenes Entenfleisch in einer Mangosoße mit Zwiebeln, Tomaten und Cashewkernen
Roasted duck in a mango sauce with onions, tomatoes and cashew nut
- 101. Haans Tarkari** **13,80 €**
Gebackene Ente mit Paprika und verschiedenem Gemüse
Roasted duck pieces served with capsicum and mixed vegetables
- 102. Tama Haans** **14,20 €**
Gebackenes Entenfleisch mit Pilzen, Paprika und Bambusscheiben, ein landestypisches Gericht aus Nepal
Roasted duck pieces served with mushrooms, capsicum and bamboo, a special dish from Nepal

Spezialitäten des Hauses

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Preis

- 110. Aanp Kukhura** **13,50 €**
gewürfeltes Hähnchenbrustfilet mit Mango, Kokosnuss und Mandeln
Chicken filet pieces with mango, coconut and almonds
- 111. Kerra Kukhura** **13,50 €**
Saftige Hühnerfleischstücke in einer würzige Bananensoße
Tender chicken pieces cooked in a spicy banana sauce
- 112. Lemon Kukhura** **13,20 €**
Hühnerfleischstücke in einer Soße aus Curry, Kräutern, Cashewkernen, Zitrone und ayurvedischen Gewürzen
Chicken pieces cooked in a sauce made from curry, herbs, cashew, lemon, almond flakes and ayurvedic species
- 113. Khashi ko Bhutuwa** **13,50 €**
Lammfleischstücke gebraten in einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten mit Nepalesisches Soße
Lamb pieces cooked with onion, garlic, tomato and different spices with nepali sauce

Landestypische Fisch und Fleisch Gerichte

Preis

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

120. Tapke

Fleischstücke mit frischem Paprika, Zwiebeln Koriander, Tomaten, Knoblauch, frischen Kräutern, Gewürzen und Zwiebeln in einer gusseisernen-Pfanne zubereitet

Pieces of meat with fresh capsicum, onion, coriander, tomatoes, garlic and onions prepared in a iron pan

1	Tapke Kukhura mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	13,20 €
2	Tapke Khashi mit Lammfleisch / <i>with Lamb</i>	14,20 €

121. Ledobedo

Typisches nepalesische Hühnerfleisch-Curry mit Zwiebeln, Tomaten, Cashewkernen und verschiedenen Gewürzen und Kräutern

Typical nepali chicken curry with onion, tomato, cashew nut and different species and herbs

1	Kukhura ko Ledobedo mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>	12,20 €
2	Khashi ko Ledobedo mit Lammfleisch / <i>with lamb meat</i>	13,20 €
3	Machha ko Ledobedo mit Fischfiletstücken / <i>with fish</i>	12,20 €
4	Jhinga ko Ledobedo mit Shrimps / <i>with shrimps</i>	15,20 €

122. Dahi ra Masu

Fleischfilet-Stücke in milder ayurvedischer Soße (zubereitet aus Gewürzen, Joghurt und Sahne), mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewkernen und schwarzem Pfeffer

Chicken / Lamb filet pieces in mild ayurvedic sauce with spices, yoghurt, cream, almonds, coconut, cashew and black pepper

1	Kukhura Dahi mit Hühnerfleisch / <i>with chicken meat</i>	13,50 €
2	Khashi ra Dahi mit Lammfleisch / <i>with Lamb meat</i>	14,50 €

123. Tama

Fisch^b- oder Fleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben in Currysoße mit ayurvedischen Gewürzen

Pieces of meat / fish with mushrooms, onions, capsicums and bamboo shoots in curry sauce with Ayurvedic species

1	Tama Kukhura mit Hühnerfleischstücken / <i>with chicken</i>	13,50 €
2	Khashi Tama mit Lammfleischstücken / <i>with Lamb</i>	14,50 €

3		Machha Tama <i>mit Fischfiletstücken / with fish</i>	15,50 €
124.	Masu Mustang <i>Fleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysoße typisch für die Himalayaregion (auf Wunsch scharf)</i> <i>Meat cooked with potatoes in a spicy tangy sauce popular in Himalayan region (hot if wished)</i>		
1		Mustang Kukhura <i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i>	13,20 €
2		Mustang Khashi <i>mit Lammfleisch / with Lamb</i>	14,20 €
125.	Masu Palungo <i>Fisch^b- oder Fleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, an aromatischer Currysoße mit Spinat</i> <i>Pieces of meat / fish with onions and tomatoes, curry sauce with spinach</i>		
1		Kukhura ra Palungo <i>mit Hühnerfleisch / with chicken meat</i>	12,50 €
2		Khashi Palungo <i>mit Lammfleisch / with Lamb</i>	13,50 €
3		Machha Palungo <i>mit Fisch^b / with fish</i>	14,50 €
4		Jhinga Palungo <i>mit Shrimps / with shrimps</i>	15,50 €
126.	Masu ra Farsi <i>Fleischstücke in einer Kürbissoße, süß & scharf mit Schlagsahne</i> <i>Chicken pieces cooked in a sauce of pumpkin with whipped cream</i>		
1		Farsi Kukhura <i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i>	12,50 €
2		Farsi Khashi <i>mit Lammfleisch / with Lamb</i>	13,50€

Traditional Thalís für ein Person und Menü für Zwei Personen

		Preis
130.	Vegan/Veg Thali <i>Basmati Reis serviert mit Mismas Tarkari (Nr. 64) Kaalo Daal (Nr. 61), Paneer Palungo/Tofu Palungo(Nr. 68), mit/ohne Joghurt, Green Salat, Nachspeise Laalmohan.</i> <i>Basmati Rice served with Mismas Tarkari (Nr. 64) black lentils (Nr. 61), Paneer Palungo / Tofu Palungo (Nr. 68), with / without yoghurt, green salad, desert Laalmohan</i>	18,50 €

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig
7=Phenylalaninquelle, 8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärzt, 10=mit Pflanzeneiweiß, 11=mit Stärke, 12=geschwefelt
a=Weizen, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch und Laktose, e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja, i=Sesamsamen, j=Pistazien, k=Weichtiere

- 131. Fleisch Thali** **20,50 €**
Basmati Reis serviert mit Kukhurako Ledobedo(Nr.121-1) oder Khashi ko Ledobedo(Nr.121-2), Kaalo daal(Nr.61), Mismas tarakari(Nr. 64), Green Salat, Joghurt und Nachspeise Lalmohan als Desert
Basmati Rice served with Kukhura ko ledobedo (Nr.121-1) or Khashiko ledobedo (Nr.121-2), Kaalo Daal(Nr.61) Mismas Tarkari(Nr.64), green salad, with yoghurt and desert Laalmohan or Fruit Salat
- 132. Menü 1: Vegetarisch /vegetarian** **46,00 €**
Menü für Zwei Personen/ Menu for Two Persons
 -**Suppe:** Golbheda ko Suruwa (Nr.2)
 -**Vorspeise:** Alu Chop (Nr 28.) und Paneer / Tofu Tareko (Nr.30)
 -**Hauptgericht:** Paalungo ra Panir (Nr.68), Kalo Daal(Nr.61), Chyaauko Tarkari (67), Basmati Reis, Naan
 -**Nachtisch:** Gajarko Haluwa (Nr.152)
- 133. Menü 2: Menü für Fleischliebhaber** **56,00 €**
Menu for non-vegetarian
Für Zwei Personen / For two persons
 -**Suppe:**Namaste Nepal Special Suppe (Nr. 5)
 - **Vorspeise:** Kukhura ko Momo (Nr. 43), Chicken Basket (Nr. 44),
 -**Hauptgericht:** Kukhura ko Sekuwa (Nr. 90-1), Kaalo Daal (Nr.61) , Alu Kauli (Nr. 63) , Basmati Reis, Naan
 -**Nachtisch:** Khir (Nr. 150)
- 134. Menü 3: Menü für Fleischliebhaber** **66,00 €**
Menu for non-vegetarian
Für Zwei Personen/ For two persons
 -**Suppe:** Mustang Suruwa (Nr. 6)
 -**Vorspeise:** Frühlingsrolle(Nr.26), Chicken Durmstick(Nr. 41),
 -**Hauptgericht:** Mix Sekuwa (Nr. 186), Kaalo Daal (Nr.122) , Alu Tama-Bodi (Nr. 71) , Basmati Reis, Naan
 -**Nachtisch:** Sikarni (Nr. 153)

Extra Beilagen / Extra side dishes

- | | | Preis |
|-------------|--|---------------|
| 140. | Roti
<i>Brot aus Vollkornmehl^a im Tandoor gebacken</i>
<i>wheat bread baked in Tandoor</i> | 1,90 € |
| 141. | Plane Basmati Reis / Basmati Rice | 1,80 € |
| 142. | Jeera Fried Reis
<i>Reis gebraten mit Kreuzkümmel</i>
<i>Fried rice with cumin seed</i> | 3,20 € |
| 143. | Naan
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl^a im Tandoor gebacken</i> | 2,80 € |

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig
 7=Phenylalaninquelle,8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärzt,10=mit Pflanzeneiweiß, 11=mit Stärke, 12=geschwefelt
 a=Weizen,b=Fisch,c=Krebstiere,d=Milch und Laktose,e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja,i=Sesamsamen,j=Pistazien, k=Weichtiere

<u>Dessert</u>	Preis
150. Kheer <i>Milchpudding^d mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazienⁱ</i> <i>Milk pudding with rose water, almonds and pistachio</i>	3,90 €
151. Lal Mohan(warm serviert) <i>Hüttenkäsebällchen frittiert und in Zuckersirup getunkt</i> <i>Homemade cottage cheese balls, dipped in sugar syrup</i>	3,90 €
152. Gajarko Haluwa <i>Karottenpudding mit Milch^d, Kokosraspeln, Mandeln und Rosinen</i> <i>zubereitet</i> <i>Carrot pudding, a dessert made from milk, carrots, almonds, cocos</i> <i>and raisins</i>	4,10 €
153. Sikarni <i>Exotischer Fruchtsalat aus verschiedenen Früchten mit Joghurt und</i> <i>Nüssen zubereitet</i> <i>Fruit salad prepared with yoghurt and nuts</i>	5,20 €

<u>Kinder Gerichte</u>	Preis
160. Pommes Frites mit Ketchup /Mayonnaise	4,10 €
161. Thukpa	5,50 €
162. Chicken Basket	5,90 €
163. Alu Chop <i>Gebratene Kartoffelkugeln, nach nepalesischer Art</i> <i>Fried Potatoballs, Nepali-style</i>	4,90 €
164. Masu Chowmein <i>Gebratene Nudeln mit Fleisch / Garnelen, verschiedenem Gemüse und süß-</i> <i>saurer Soße</i> <i>Fried noodles with chicken meat/shrimps, different vegetables and sweet and</i> <i>sour sauce</i>	
	Kukhura Chowmein 7,50 € <i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i>
165. Bhutteko Bhaat (vegan / vegetarisch) <i>Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsen, Kreuzkümmel,</i> <i>Himalayakräutern</i> <i>Fried Rice with different vegetables, jeera seeds and himalayan herbs</i>	6,50 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks

Preis

170.	Apfel Saft /Apfelschorle	0,20L	2,20 €
171.	Apfel Saft /Apfelschorle	0,40L	3,30 €
172.	Cola / Cola Light ^{1,2,7}	0,20L	2,20 €
173.	Cola / Cola Light ^{1,2,7}	0,40L	3,30 €
174.	Sprite / Fanta/Spezi ^{1,2,3}	0,20L	2,20 €
175.	Sprite / Fanta/Spezi ^{1,2,3}	0,40L	3,30 €
176.	Wasser Classic / Medium / Stil	0,25L	2,00 €
177.	Wasser Flasche	0,75L	4,90 €
178.	Ananassaft	0,20L	2,50 €
179.	Bitter Lemon Flasche	0,20L	2,50 €
180.	Tonic Water Flasche	0,20L	2,50 €
181.	Ginger Ale Flasche	0,20L	2,50 €
182.	Orangensaft klein	0,20L	2,30 €
183.	Orangensaft groß	0,40L	3,40 €
184.	Kirschnektar	0,20L	2,50 €
185.	Kiba (Kirsch-Bananennektar)	0,20L	2,50 €
186.	Johannisbeeresaft / Johannisbeerschorle klein	0,20L	2,50 €
187.	Johannisbeeresaft / Johannisbeerschorle groß	0,40L	3,60 €
188.	Lassi Natur	0,33L	3,20 €
189.	Bananen Lassi ⁵	0,33L	3,90 €
190.	Mango Lassi ⁵	0,33L	3,90 €
191.	Mangosaft / Mangoschorle klein ^{3,5}	0,20L	2,80 €
192.	Mangosaft / Mangoschorle groß ^{3,5}	0,40L	3,60 €

Heiße Getränke

Preis

200.	Frischer Pfefferminz Tee mit Ingwer	2,40 €
201.	Chiya/ Chai Tasse / Kännchen <i>Schwarzer Tee mit Milch^d und Gewürzen</i>	3,20 € / 5,10 €
202.	Masala Tee Tasse / Kännchen <i>Schwarzer Tee mit Milch^d, Kräutern, frischem Ingwer und Kardamom</i>	3,50 € / 5,50 €
203.	Ayurveda Tee Tasse / Kännchen <i>Kräutertee mit ayurvedischen Kräutern frischem Ingwer und Kardamom</i>	3,80 € / 5,80 €
204.	Kaffe mit /ohne Milch	2,40 €
205.	Kaffe Espresso	2,40 €
206.	Doppelter Espresso	3,40 €
207.	Latte Macchiato	3,30 €
208.	Cappucino	3,10 €

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5=Süßungsmittel, 6=chininhaltig
7=Phenylalaninquelle,8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärzt,10=mit Pflanzeneiweiß, 11=mit Stärke, 12=geschwefelt
a=Weizen,b=Fisch,c=Krebstiere,d=Milch und Laktose,e=Eier, f=Senf, g=Erdnüsse, h=Soja,i=Sesamsamen,j=Pistazien, k=Weichtiere

Alkoholische Getränke

<u>Bier</u>			<u>Preis</u>
210.	Malzbier / Vitamalz	0,33L	2,60 €
211.	Bitburger Pils alkoholfrei	0,30L	2,70 €
212.	Radler Klein	0,30L	2,90 €
213.	Kröstrizer Schwarzbier	0,30L	2,90 €
214.	Bitburger pils	0,30L	2,90 €
215.	Namaste Bier	0,30L	2,90 €
216.	Bitburger pils groß	0,50L	4,10 €
217.	Radler groß	0,50L	4,10 €
218.	Erdinger alkohol frei	0,50L	4,00 €
219.	Franziskanar hell	0,50L	4,10 €
220.	Benediktiner weizen	0,50L	4,10 €
221.	Erdinger weiß / dunkel	0,50L	4,10 €
222.	Augustiner weiß	0,50L	4,30 €

Weine

<u>Weißwein</u>			<u>Preis</u>
230.	Weißweinschorle	0,20L	3,70 €
231.	Riesling trocken Rheingau	0,20L	4,20 €
232.	Riesling habltrocken Rheingau	0,20L	4,20 €
233.	Reinhessen Mühler Thurgau Trocken	0,20L	3,90 €
234.	Reinhessen Mühler Thurgau Lieblich	0,20L	3,90 €
235.	Pinot Grigio	0,20L	4,90 €
236.	Apfel Wein	0,20L	3,40 €
237.	Chardonnay Süd Frankreich	0,20L	4,30 €

Rotwein

240.	Chianti trocken	0,20L	4,10 €
241.	Dornfelder Rot trocken	0,20L	3,90 €
242.	Dornfelder Rot halb trocken	0,20L	3,90 €
243.	Dornfelder (lieblich)	0,20L	3,90 €
244.	Merlot Trocken Süd Frankreich	0,20L	4,20 €

Roße wein

250.	Rheinhessen Portugießer Weißherbst Lieblich	0,20L	4,10 €
251.	Merlot Rose Trocken Süd Frankreich	0,20L	4,20 €

Flaschewein

260	Weiss Burgunder Trocken	0,75L	19,50 €
261	Gallo Summer red Trocken	0,75L	19,50 €
262	Chianti Rot Trocken	0,75L	18,50 €