

Restaurant Namaste Nepal

Rathaus str 4 65203 Wiesbaden
Email: restaurant@namastenepal.de
Internet: www.namastenepal.de
Telefon: 0611-36056093

Kulinarischer Streifzug durch Nepal

Sehr verehrter Gast,

wir heißen Sie herzlich in unserem Restaurant „**Namaste Nepal**“ willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der nepalesischen Küche erfreuen. Unsere Gerichte werden mit speziellen Gewürzmischungen und auf eine für unser Land typische Art und Weise zubereitet. Sowohl für Vegetarier, 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 eigenen Wünsche zu berücksichtigen; insbesondere wenn Sie eine vegane oder vegetarische Variante der Speisen bevorzugen.

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Suppen / Soup

Preis

1. **Tagessuppe (vegan / vegetarisch)** 3,80 €
2. **Ashom Thang (vegan / vegetarisch)** 4,20 €
Typische Suppe aus der Himalaya-Region mit Tofu / hausgemachtem Hüttenkäse, Mais, Knoblauch, Schlagsahne (Kokossahne für vegan und Kräutern)
Typical soup from the Himalayan region with tofu / paneer, corns, garlic, cream and herbs
3. **Namaste Nepal Spezialsuppe (vegan / vegetarisch)** 4,50 €
Typische nepalesische Suppe mit verschiedenen Bohnen und Linsen, Gemüse, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Cuminsamen, Ajwainsamen mit aromatischen Gewürzen, Kräutern und nepalesischen Gewürzen fein abgeschmeckt
Typical Nepalese lentil soup with different types of lentils and beans with tomato, ginger, garlic, cumin seeds, Ajwain seeds.
4. **Tagessuppe (nicht-vegetarisch)** 4,30 €

Salate / Salad

Preis

10. **Badaam Sandeko (vegan / vegetarisch)** 4,10 €
Pikanter Nepali Salat mit Tomaten, Erdnüssen⁹, grünem Chili, Koriander, frischem Knoblauch, frischem Ingwer und Zitrone, Salz aus Himalaya, Senf, Asant (Teufelsdreck), (leicht scharf)
Piquant Nepalese salad with tomatoes, peanuts, green chili, coriander, lemon, raw garlic and raw ginger (little bit hot), Salt from Himalaya, assa-foetida and mustard paste.
11. **Kukhura sandeko (nicht vegetarisch)** 9,80 €
Nepalesischer Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch, Tomaten, Koriander, Zitrone, Erdnüssen⁹, frischem Knoblauch, frischem Ingwer, ayurvedischen Kräutern, Salz aus Himalaya, Senf, Asant (Teufelsdreck), Senf (leicht scharf)
Nepalese salad with grilled chicken meat, tomatoes, coriander, lemon, peanuts, raw garlic, raw ginger and ayurvedic herbs, salt from Himalaya, assa-foetida and mustard paste
12. **Sekuwa Salat** 6,90 €
gemischter Salat mit Hühnchenstreifen¹, mariniert in ayurvedischer Sauce und Gewürzen und im Tandoor gegrillt
mixed green Salad with Chicken breast fillet pieces marinated in an ayurvedic sauce and spices, afterwards grilled in Tandoor

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

- 13. Naturbelassener Gartensalat (vegan/vegetarisch) 4,30 €**
 tomaten,Gurken, rote Bete, Karotten mit hausgemachte Balsamico-Vinaigrette-Dressing
tomato, cucumber, beetroot, carrots, with home-made Balsmico-dressing
- 14. BTM Salat (vegetarisch) 4,30 €**
 rote Bete, Cherry-Tomaten, haus gemachte Käse, mit Balsamico-Vinaigrette Dressing
Beetroot, Cherry Tomatos, home-made cheese with Balsmico-vinaigrette dressing

Vorspeisen (vegan / vegetarisch)

Starters (vegan / vegetarian)

Preis

- 20. Naan (vegetarisch) 2,90 €**
 Fladenbrot aus Weizenmehl^a im Tandoor gebacken
Pita bread from wheat flour^a, baked in Tandoor
Baked bread from whole grain
- 21. Garlic Naan (vegetarisch) 3,80 €**
 Naan (Nr. 21) mit Butter und Knoblauch
Naan (nr.21) with butter and garlic
- 22. Frühlingsrolle(vegetarisch)⁸ 3,90 €**
 Frühlingsrolle mit Zwiebeln, Paprika, Karotten,Champignons, nepalesischen Gewürzen
Springrolls (vegetarian): onion, Capsicum, carrot, cauliflower, mushrooms, nepalese spices
- 23. Raita (vegetarisch) 3,50 €**
 erfrischender Joghurt mit Tomaten, Paprika, Gurken und ayurvedischen Gewürzen
refreshing yogurt with tomatoes, paprika cucumber and ayurvedic spices
- 24. Alu Chop (vegan / vegetarisch) 4,30 €**
 gebratene Kartoffelkugeln, nach nepalesischer Art
Fried potato balls with onion, Ajwain, cuminseed, green peas, gram flour, nepalese style
- 25. Paneer Taareko / Tofu Tareko (vegan / vegetarisch) 4,50 €**
 frittiertes Frischkäse (vegetarisch) oder Tofu (vegan) mit gewürztem Kichererbsenteig
Fried paneer (vegetarian) or Tofu (vegan) with chickpea dough
- 26. Frittierte Momos 5 Stücke (vegan / vegetarisch) 5,30 €**
 hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln und Champignons mit mild pikanter Tomaten-Koriandersoße, angerichtet auf Salatblättern
House made fried Momos filled with paprika, cauliflower, onions, mushrooms, served on salad leaves

1= mit Farbstoffen, 2=koffeinhaltig, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Konservierungsstoffen 5= Süßungsmittel, 6= chininhaltig
 7=Phenylalaninquelle, 8=Mit Geschmacksverstärker, 9=geschwärzt, 10=mit Pflanzeiweiß, 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

27. **Mismaas Sakahari** (vegan / vegetarisch) **6,80 €**
gemischte Vorspeise mit Nr. 22, 24 und 25
Mixed starter with Nr. 22, 24 and 25
28. **Mixed Starter für Zwei Person** (vegan / vegetarisch) **8,90 €**
gemischte Vorspeise mit Nr. 22, 24,25 und 26.
Mixed starter with for example Nr. 22, 24, 25 and 26

Vorspeisen (nicht-vegetarisch)
Starters (non-vegetarian)

Preis

30. **Jhinge Machha Tareko** **6,80 €**
Garnelen in Kichererbsenteig frittiert
King Prawns dipped in thick gram flour batter and fried
31. **Kukhurako Momo - 5 Stück⁸** **6,10 €**
hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch und 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
32. **Chicken Basket¹** **5,30 €**
Hühnerfleischstücke mariniert und frittiert in einem Weidenkorb
Chicken pieces marinated and fried in a Basket
33. **Mixed Nicht-vegetarischer Starter für zwei Person** **10,80€**
Zusammenstellung von Nr.22, Nr 24, Nr 25, Nr. 31, Hühner- und Lammfleischstücke, mariniert in ayurvedischer Sauce und Gewürzen, gegrillt im Tandoor.
Non-veg Starter mixed with Nr. 22, Nr 24, Nr. 25, Nr 31 and pieces of chicken and lamb breast fillet marinated in an ayurvedic sauce and spices, afterwards grilled in Tandoor.

Hauptspeisen / Main dishes

Linsen- und Gemüsegerichte / Lentils & Vegetable Dishes

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Preis

- 40. Kalo Dal (vegan/vegetarisch)** **9,80 €**
Schwarze Linsen, Kidneybohnen, Kichererbsen mit nepalesischen Gewürzen
Black lentils, Kidney beans, chickpeas with Nepalese spices
- 41. Alu Rara (vegan / vegetarisch)** **10,50 €**
Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und nepalesischen Gewürzen gebraten - eine Spezialität aus der Himalaya-Region
Potatoes cooked with onions, paprika, tomatoes and Nepali spices, a recipe from the Himalayan Region
- 42. Alu Kauli (vegan / vegetarisch)** **11,80 €**
Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and cauliflower cooked with onions, ginger and garlic
- 43. Mismas Tarkari (vegan / vegetarisch)** **11,80 €**
Gemüseallerlei (Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Gartenerbsen, Kartoffelstücke, Frischkäse oder Tofu) der Saison mit Himalayagewürzen in Sojabohnen oder Sonnenblumenöl gebraten
Seasonal vegetables and Paneer or Tofu with spices from the Himalaya region fried with soyabean or Sunflower oil.
- 44. Dahi Alu** **12,80 €**
Kartoffeln gekocht in einer Joghurtsoße mit Cashewkernen und ayurvedischen Gewürzen, typisch nepalesisch
Potatoes cooked in a yoghurt sauce, cashewnut and ayurvedic spices, typical Nepalese dish
- 45. Palungo ra Paneer / Tofu (vegan / vegetarisch)** **12,20 €**
Nepalesisches Spinatgericht mit Tofu (vegan) oder Frischkäse (vegetarisch), pikant gewürzt
Nepalese spinach dish with tofu (vegan) or Paneer (vegetarian), mild spicy
- 46. Baigan ko Tarkari (vegan / vegetarisch)** **12,50 €**
Auberginen mit Kräutern gewürzt und mit Joghurt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Cashewkernen gebraten
Aubergines (Egg Plant) cooked with herbal spices, yoghurt, onions, ginger, garlic, tomatoes, cashew nut
- 47. Alu-Tama-Bodi (vegan / vegetarisch)** **12,50 €**
Kartoffeln und Bohnen gekocht mit Bambusscheiben, ein typisches Newari (Volksgruppe aus Kathmandu) Gericht
Potatoes and beans cooked with bamboo shoots, typical Newari dish

- 48. Tofu mit Blattspinat (vegan / vegetarisch)** **11,20 €**
Gebratene panierte Tofuscheiben auf Blattspinat zubereit nach nepalesischer Art, mit gerösteten Sonnenblumenkernen und serviert mit Basmatireis
Grilled tofu slices on leaf spinach curry prepared with Nepali style, roasted sunflower seeds and served together with Basmati rice
- 49. Mutter Paneer (vegetarisch)** **10,80 €**
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sahne und ayurvedischen Gewürzen
House made cheese (Paneer) with green peas prepared with tomatos, paprika, onions, ginger, garlic, cream and ayurvedic herbals

Tibetisch-Nepalesische Gerichte

Tibetan and Nepalese dishes

Preis

- 50. Veg. Chowmein (vegan / vegetarisch)⁸** **10,50 €**
Tibetische gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse der Saison
Tibetan fried noodles with various seasonal vegetables
- 51. Momos - 12 Stück (vegan /vegetarisch)⁸** **11,50 €**
hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Champignons und Sojabällchen mit mild pikanter Tomaten-Koriandersoße angerichtet auf Salatblättern
House made fried Momos filled with paprika, cauliflower, onions, mushrooms, and Soya balls, cabbage served on the salad leaves
- 52. Momos, gedämpft - 12 Stück (vegan /vegetarisch)⁸** **12,20 €**
(nur auf Vorbestellung)
hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Champignons und Sojabällchen mit mild pikanter Tomaten-Koriandersoße angerichtet auf Salatblättern
House made steamed Momos filled with chicken mincemeat served on salad leaves.
- 53. Kukhurako Momos - 12 Stück⁸** **12,50 €**
hausgemachte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch serviert mit mild pikanter Tomaten-Koriandersoße angerichtet auf Salatblättern
House made fried Momos filled with chicken mincemeat served on salad leaves.
- 54. Kukhurako Momos, gedämpft - 12 Stück⁸** **13,20 €**
(nur auf Vorbestellung)
hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch und mild pikanter Tomaten-Koriandersoße angerichtet auf Salatblättern
House made steamed momos filled with chicken mincemeat served on salad leaves with tomato sauce
- 55. Kukhura Chowmein⁸** **12,50 €**
gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse und süß-saurer Soße
Fried noodles with chicken, vegetables and sweet and sour 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 Pflanzeiweiß, 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

Sekuwa Bazaar (Grill Spezialitäten) grilled specialities

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Preis

60. Sekuwa Gericht

Saftig marinierte Fleischstücke(Hühnerfleisch/Lammfleisch) oder Fisch^b oder Garnelen, (24 Stunden in ayurvedischer Soße mariniert mit Joghurt und Gewürzen), gegrillt im Tandoor, serviert mit Weißkohl, Zwiebeln, Porree, Eisbergsalat, eine Zitronenscheibe in einem Eisenpfanne mit Holzschale.

Fish / meat pieces marinated and roasted in Tandoor with special ayurvedic sauce

1. Kukhura Sekuwa

mit Hühnerfleisch / with chicken

15,50 €

2. Khashi Sekuwa

mit Lammfleisch / with lamb

16,50 €

3. Machha Sekuwa

mit Fischfiletstücken / with fish

17,50 €

4. Jhina Sekuwa

mit Riesengarnelen / with Kingprawns

18,50 €

61. Mixed Sekuwa

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten (Hühnerfleisch,Lammfleisch,Garnelen) mit nepalesischer ayurvedischer Soße

Mixed Sekuwa from different Tandoori specialities with nepali style

19,50 €

62. Kukhura ko Sekuwa Masala

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, almond grated coconut

14,50 €

63. Lamb Kathmandu

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, Ajwain, coriander seeds

15,50 €

64. Butter Chicken

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

15,50 €

Haans Bazaar (Spezialitäten von der Ente)

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Preis

- 70. 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
- 71. Haans Tarkari** **13,80 €**
Gebackene Ente mit Paprika und verschiedenem Gemüse
Roasted duck pieces served with capsicum and mixed vegetables, nepali art souces and spices
- 72. 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 / home specialities

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

Preis

- 80. Aanp Kukhura** **13,50 €**
Gewürfeltes Hähnchenbrustfilet mit Mango, Kokosnuss, Mandeln und ayurvedische nepalesische Soße
Chicken filet pieces with mango, cashew nut paste almonds with ayurvedic sauces nepali art.
- 81. Kerra Kukhura** **13,50 €**
Saftige Hühnerfleischstücke in einer würzige Bananensoße
Tender chicken pieces cooked in a spicy banana sauce
- 82. 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, coconut and ayurvedic species
- 83. Khashi ko Bhutuwa** **13,50 €**
Lammfleischstücke gebraten in einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten mit nepalesischer Soße
Lamb pieces cooked with onion, garlic, tomato and different spices served with Nepali curry sauce.

Landestypische Fisch- und Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.

90. 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 an iron pan

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

91. Ledobedo

Typisches nepalesisches 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
<i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i> | 12,20 € |
| 2. | Khashi ko Ledobedo
<i>mit Lammfleisch / with lamb meat</i> | 13,20 € |
| 3. | Machha ko Ledobedo
<i>mit Fischfiletstücken / with fish</i> | 14,20 € |

92. 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
<i>mit Hühnerfleisch / with chicken meat</i> | 13,50 € |
| 2. | Khashi ra Dahi
<i>mit Lammfleisch / with Lamb meat</i> | 14,50 € |

- 93. 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** **13,50 €**
mit Hühnerfleischstücken / with chicken
 - 2. Khashi Tama** **14,50 €**
mit Lammfleischstücken / with Lamb
 - 3. Machha Tama** **15,50 €**
mit Fischfiletstücken / with fish
- 94. Masu Mustang**
Fleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysoße typisch für die Himalaya-Region (auf Wunsch scharf)
Meat cooked with potatoes in a spicy tangy sauce popular in Himalayan region (hot if wished)
- 1. Mustang Kukhura** **13,20 €**
mit Hühnerfleisch / with chicken
 - 2. Mustang Khashi** **14,20 €**
mit Lammfleisch / with Lamb
- 95. Masu Palungo**
Fleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, an aromatischer Currysoße mit Spinat
Pieces of meat / fish with onions and tomatoes, curry sauce with spinach
- 1. Kukhura ra Palungo** **12,50 €**
mit Hühnerfleisch / with chicken meat
 - 2. Khashi Palungo** **13,50 €**
mit Lammfleisch / with Lamb
- 93. Blattspinat mit gegrilltem Fleisch oder Fisch**
gegrilltes Fleischfilet oder Fisch^b auf Blattspinat zubereit nach nepalesischer Art mit ayurvedischen Gewürzen, gerösteten Sonnenblumenkernen und serviert mit Basmatireis
Grilled filet of chicken , lamb or fish on leaf spinach curry prepared with nepali style with ayurvedic herbals, roasted sunflower seeds and served together with Basmati rice
- 1. Gegrirttes Hühnerbrustfilet / Grilled chicken breast filet** **12,20 €**
 - 2. Gegrirttes Lammfilet / Grilled lamb filet** **13,20 €**
 - 3. Gegrirttes Fischfilet / Grilled fish filet** **14,20 €**

**Traditional Thalis für eine Person und
Spezial Menü für zwei Personen**

Preis

- 100. Thali für eine Person (vegetarisch / vegan) 18,50 €**
Basmati Reis serviert mit Mismas Tarkari (Nr. 43), Kaalo Daal (Nr. 40), Paneer Palungo/Tofu Palungo(Nr. 45), mit/ohne Joghurt, Green Salat, Nachspeise Laalmohan.
Basmati Rice served with Mismas Tarkari (Nr. 43) black lentils (Nr. 40), Paneer Palungo / Tofu Palungo (Nr. 45), with / without yoghurt, green salad, desert Laalmohan
- 101. Fleisch Thali für eine Person 20,50 €**
Basmati Reis serviert mit Kukhurako Ledobedo(Nr.91-1) oder Khashiko Ledobedo(Nr.91-2), Kaalo daal(Nr.40), Mismas tarakari(Nr. 43), Green Salat, Joghurt und Nachspeise Lalmohan als Dessert
Basmati Rice served with Kukhura ko ledobedo (Nr.91-1) or Khashiko ledobedo -(Nr.91-2), Kaalo Daal(Nr.40), Mismas Tarkari (Nr.44), green salad, with yoghurt and desert Laalmohan or Fruit Salad
- 102. Menü 1: Vegetarisch / vegetarian 46,00 €**
Menü für Zwei Personen/ Menu for Two Person
- **Suppe:** Tages Suppe (Nr.1)
- **Vorspeise:** Alu Chop (Nr 24.) und Paneer / Tofu Turako (Nr.25)
- **Hauptgericht:** Paalungo ra Panier (Nr.45), Kalo Daal(Nr.40), Alu Rara (41), Basmati Reis, Brot
- **Nachtisch:** Guajakol Halwa (Nr.132)
- 103. Menü 2: Menü für Fleischliebhaber 56,00 €**
Menu for non-vegetarian
Für zwei Personen / For two person
- **Suppe:** Namaste Nepal Special Suppe (Nr. 3)
- **Vorspeise:** Kukhura ko Momo (Nr. 31), Chicken Basket (Nr. 32),
- **Hauptgericht:** Kukhura ko Sekuwa (Nr. 60-1), Kaalo Daal (Nr.40), Alu Kauli (Nr. 42) , Basmati Reis, Brot
- **Nachtisch:** Khir (Nr. 130)
- 104. Menü 3: Menü für Fleischliebhaber 66,00 €**
Menu for non-vegetarian
Für Zwei Personen/ For two person
- **Suppe:** Tagessuppe nicht vegetarisch (Nr. 4)
- **Vorspeise:** Frühlingsrolle(Nr.22), Kukhurako Momo (Nr. 31),
- **Hauptgericht:** Mix Sekuwa (Nr. 61), Kaalo Daal (Nr.40), Alu Tama-Bodi (Nr. 47) , Basmati Reis, Brot
- **Nachtisch:** Lal Mohan (Nr. 131)

Extra Beilagen / extra side dishes

- | | Preis |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 110. Plane Basmati Reis / Basmati Rice | 1,80 € |
| 111. Naan (vegetarisch)
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl^a im Tandoor gebacken</i>
<i>Pita bread from wheat flour^a, baked in Tandoor</i> | 2,80 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | Preis |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 120. Pommes Frites mit Ketchup / Mayonnaise | 4,10 € |
| 121. Chicken Basket
<i>Hühnerfleischstücke mariniert und frittiert (Nr. 44)</i> | 5,30 € |
| 122. Alu Chop (Nr.28)
<i>Gebratene Kartoffelkugeln nach nepalesischer Art</i>
<i>Fried Potatoballs Nepali-style</i> | 4,90 € |
| 123. Kukhura Chowmein
<i>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch nepalesischer Art</i> | 7,50 € |
| 124. 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</i>
<i>herbs</i> | 6,50 € |

Dessert

- | | Preis |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 130. Kheer
<i>Reispudding^d mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien^j</i>
<i>Rice pudding with rose water, almonds and pistachio</i> | 3,90 € |
| 131. Lal Mohan (warm serviert)
<i>Hüttenkäseballchen frittiert und in Zuckersirup getunkt</i>
<i>Homemade cottage cheese balls, dipped in sugar syrup</i> | 3,90 € |
| 132. 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, coconut</i>
<i>and raisins</i> | 4,10 € |