



Speisekarte

Restaurant Namaste Dingtzen

Wir, die Familie Puri, begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant für nepalesische Spezialitäten vom Himalaya.

Gern heißen wir Sie in unseren Räumlichkeiten willkommen, um in ruhiger Atmosphäre zu speisen, bei einem kühlen Getränk im grünen Biergarten zu verweilen oder liefern für Ihre Feierlichkeit zu Ihnen nach Hause!

*Probieren Sie die **Köstlichkeiten der nepalesischen Küche** und lassen*

Sie sich von uns mit aromatischen Speisen verwöhnen!

*Wir verwenden in unserer Küche eine Vielzahl an ayurvedischen Kräutern und Gewürzen, die in alter Tradition seit Jahrhunderten in **Nepal als Gewürz- und Heilmittel** eingesetzt werden.*

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 15:30 – 22:30 Uhr

Sonntag und Feiertage von 11:30 – 22:30 Uhr

Montags Ruhetag (außer an Feiertagen)



Alkoholische Getränke

Bier

501 Namaste Lager Bier	0,33 Fl.	4,50 €
502 Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,00 €
503 Bitburger Pils vom Fass	0,4 l	3,90 €
504 Diebels Alt vom Fass	0,3 l	3,00 €
504 Diebels Alt vom Fass	0,4 l	3,90 €
505 Erdinger Weizen	0,5 l	4,50 €
Everest Lager Bier aus Nepal	0,65 Fl.	5,70 €
Sherpa nepalesisches Lager Bier	0,33 Fl.	4,50 €

Kurz und gut

510 Malteser (40%)	2 cl	3,50 €
511 Fernet Branca (39%)	2 cl	3,50 €
512 Ramazotti (30%)	2 cl	3,50 €
513 Remy Martin (40%)	2 cl	4,50 €
515 Grappa (38%)	2 cl	3,50 €
517 Bambus-Schnaps (45%)	2 cl	3,70 €
518 Rosen-Schnaps (54%)	2 cl	3,70 €
519 Hirse-Schnaps (62%)	2 cl	3,70 €
520 Gurkhali Rum aus Nepal (42,8%)	2 cl	4,70 €
521 Jägermeister (35%)	2 cl	3,50 €
522 Bacardi (37,5%)	2 cl	3,50 €



Alkoholfreie Getränke

530 Erdinger Alkoholfrei	0,33 Fl.	3,90 €
531 Pils Alkoholfrei	0,33 Fl.	3,10 €
533 Feldschlösschen Malz	0,33 Fl.	3,10 €
535 Bionade Ingwer - Orange	0,33 Fl.	3,90 €
536 Bionade Holunder	0,33 Fl.	3,90 €
537 Coca Cola ^{1,2,3}	0,3 l.	3,00 €
538 Cola light ^{1,2,3,4,5}	0,3 l.	3,00 €
539 Fanta ^{1,2}	0,3 l.	3,00 €
540 Sprite ⁶	0,3 l.	3,00 €
584 Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	0,4 l.	3,50 €
541 Mineralwasser	0,25 Fl.	2,90 €
542 Mineralwasser groß	0,75 Fl.	6,50 €
543 Stilles Mineralwasser	0,25 Fl.	2,90 €
544 Stilles Mineralwasser groß	0,75 Fl.	6,50 €
545 Bitter Lemon ⁸	0,2 Fl.	2,90 €
545 Ginger Ale ¹	0,2 Fl.	2,90 €
547 Apfelschorle	0,3 l.	3,00 €
548 Apfelsaft	0,3 l.	3,50 €
549 Orangensaft	0,3 l.	3,50 €
580 Mango Lassi	0,3 l.	6,90 €
581 Bananen Lassi	0,3 l.	6,90 €
582 Joghurt Lassi	0,3 l.	6,90 €



Zum Wohl. Die Pfalz

Rotweine⁹

551 Portugieser Dornfelder	0,25 l	6,90 €
552 Glas Portugieser Dornfelder	0,1 l	3,90 €
553 Spätburgunder trocken	0,25 l	7,50 €
554 Glas Spätburgunder	0,1 l	4,20 €

Weißweine⁹

561 Weißburgunder trocken	0,25 l	6,90 €
562 Glas Weißburgunder	0,1 l	3,90 €
563 Müller-Thurgau halbtrocken	0,25 l	6,90 €
564 Glas Müller-Thurgau	0,1 l	3,90 €
571 Dornfelder Rosé	0,25 l	6,90 €
572 Glas Dornfelder Rosé	0,1 l	3,90 €
575 Grauburgunder	0,25 l	6,90 €
576 Glas Grauburgunder	0,1 l	3,90 €

Sekt

506 Freixenet Carta Nevada	0,2 Fl.	7,50 €
507 Freixenet Carta Nevada	0,75 Fl.	20,90 €
508 Henkell Trocken	0,2 Fl.	7,50 €
509 Henkell Trocken	0,75 Fl.	20,90 €
523 Aperol Spritz	0,25 l.	9,50 €



Heißgetränke (Segafredo Zanetti, Eilles Tee, Bio-Milch)

601 Kaffee Creme ³	3,50 €
602 Cappuccino ^{3,5}	4,20 €
603 Milchkaffee ^{3,5}	4,20 €
604 Latte Macchiato ^{3,5}	4,70 €
605 Espresso ³	2,90 €
606 Heiße Schokolade ⁵	4,20 €
607 Chociatto ^{3,5}	4,20 €
610 Kännchen Schwarzer Tee Darjeeling ³	4,90 €
611 Kännchen Sommerbeeren - Früchtetee	4,90 €
612 Kännchen Grüner Tee	4,90 €
613 Kännchen ayurvedischer Kräutertee	4,90 €
614 Kännchen Jasmintee	4,90 €
620 Tasse Nepal Gewürztee mit Milch & Zucker (Chai) ^{3,5}	3,90 €
657 Tasse Winzer - Glühwein aus der Pfalz ⁹	5,70 €



Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 4 | Springroll ^{1,4} | 5,50 € |
| | Frühlingsrolle mit Hühnchenfleisch, Gemüse und Kräutern | |
| 5 | Veggie Rollen ¹ | 5,50 € |
| | Vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Soße | |
| 6 | Samosa ¹ | 5,50 € |
| | Kleine vegetarische Taschen mit Kartoffeln und Erbsen | |
| 7 | Pakauda ^{1,3} | 6,50 € |
| | Knusprige Kartoffel-Kräuter-Bratlinge mit roten Zwiebeln, serviert mit Tomaten-Chutney | |
| 8 | Tiger Rollen ^{2,4} | 7,90 € |
| | Frühlingsröllchen mit Black-Tiger-Garnelen und grünen Sojabohnen | |
| 9 | Paneer Pakauda ^{1,3,5} | 6,90 € |
| | Selbst hergestellter Käse, in Kichererbsenmehl gebacken | |
| 10 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{1,3,5} für 2 Pers. | 13,90 € |
| | Vegetarische vielseitige Vorspeisenplatte mit Salat und Chutney | |
| 11 | Namaste Spezialplatte ^{1,3,5} für 4 Pers. | 22,90 € |
| | Große Vorspeisenplatte (vegetarisch) mit Salat und Chutney | |
| 25 | Papadam | 3,50 € |
| | 3 knusprig-dünne Brote aus Linsenmehl, mit Kreuzkümmel | |

Liebe Gäste,

wir verwenden in unserer Küche eine Vielzahl an ayurvedischen Kräutern und Gewürzen, die in alter Tradition seit Jahrhunderten **in Nepal als Gewürz- und Heilmittel** eingesetzt werden.

Wir kochen stets mit sorgfältig ausgewählten, frischen Zutaten.
Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Wir bitten um Verständnis, wenn es dadurch zu unvermeidlichen Wartezeiten kommt.

Genießen Sie die ayurvedische Kochkunst.....

Gerichte auch vegan möglich


1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Soja 5. Milchprodukte



Schmackhafte Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 21 | Grundrük Suppe ⁸ | 6,50 € |
| | Mit Hühnerfleisch, Tomaten und typisch nepalesisch getrocknetem Gemüse | |
| 22 | Tofu Suppe  | 6,50 € |
| | Mit verschiedenen Gemüsesorten und Tofu-Streifen | |
| 23 | Himalaya Suppe | 6,50 € |
| | Mit Bambus, Hühnerfleisch, Champions und Möhren | |
| 26 | Lufthansa Suppe  | 7,50 € |
| | Entenfleisch und Gemüse in roter Curry-Kokos-Cremesuppe | |
| 27 | MoMo Suppe ⁸ | 7,50 € |
| | Mit Fleisch gefüllte Teigtaschen in feiner Hühner-Suppe | |
| 28 | Garnelen Suppe ²  | 7,50 € |
| | Black-Tiger-Garnelen und Gemüse in roter Curry-Kokos-Cremesuppe | |
| 29 | Veggie Suppe ⁸ | 7,50 € |
| | Vegetarische MoMos in Gemüse-Kräuter-Suppe | |

Knackige Salate mit Oliven-Balsamico-Dressing

- | | | |
|-------|--|-----------------|
| 31 | Gemischter Salat  | 7,90 € |
| | Verschiedene Salatsorten der Saison | |
| 34 | Chicken Tikka Salat ⁷ | 11,50 € |
| | Gemischter Salat mit gegrillten marinierten Hühnerfilets | |
| 35/36 | Buff/Lamm Tikka Salat ⁷ | 13,90 / 14,90 € |
| | Gemischter Salat mit gegrilltem mariniertem Rind-/Lammfleisch | |
| 37 | Paneer Tikka Salat ⁷ | 11,50 € |
| | Gegrillter selbstgemachter Käse mit Tikka Masala auf gemischem Salat | |
| 38 | Garnelen Salat ^{2,7} | 13,90 € |
| | Verschiedene Salatsorten mit gegrillten marinierten Black-Tiger-Garnelen | |



Nepali Curry und mehr...

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Nariwal Chicken ⁵ | 17,50 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | |
| 43 | Chicken Hariyali ⁵ | 17,50 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Spinat und Kräutern in cremiger Curry-Soße | |
| 44 | Gurkhali Bhale  | 17,50 € |
| | Gegrillte Hühnerbrust mit Bambus, Champignons und Paprika in Kinema-Curry | |
| 45 | Rato Bhale  | 17,50 € |
| | Gegrillte Hühnerbrust mit Gemüse in roter Curry-Soße | |
| 46 | Chicken Chili  | 17,50 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Tomaten und Bambus in Zwiebel-Tomaten-Chili, süß-scharf | |
| 47 | Chicken Timbur ⁴  | 17,50 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Wildpfeffer aus Nepal | |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4}/gebratene Reissnudeln ⁴/gebratener Reis 4,20 €
 Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch 4,20 €

 Gerichte auch vegan möglich



Nepali Curry und mehr...

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Buff Nariwal ^{5,7} | 19,50 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | |
| 63 | Buff Hariyali ^{5,7} | 19,50 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Spinat und Kräutern in cremiger Curry-Soße | |
| 64 | Gurkhali Buff ⁷ | 19,50 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Champignons und Paprika in Kinema-Curry | |
| 66 | Buff Chili ⁷ | 19,50 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Tomaten und Bambus in Zwiebel-Tomaten-Chili, süß-scharf | |
| 67 | Buff Timbur ^{4,7} | 19,50 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Wildpfeffer aus Nepal | |
| 71 | Lamm Nariwal ^{5,7} | 20,50 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | |
| 74 | Gurkhali Lamm ⁷ | 20,50 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Bambus, Champignons und Paprika in Kinema-Curry | |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4} /gebratene Reissnudeln ⁴ /gebratener Reis	4,20 €
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	4,20 €



Nepali Curry und mehr...

- | | | |
|----|--|---------|
| 77 | Bheda Himali ^{4,7}  | 20,50 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Bambus und Wildpfeffer aus Nepal | |
| 81 | Nariwal Garnelen ^{2,5} | 21,50 € |
| | Black-Tiger-Garnelen mit Broccoli, Paprika und Kartoffeln in Kokos-Curry | |
| 85 | Rato Machhali ²  | 21,50 € |
| | Black-Tiger-Garnelen mit Gemüse in roter Curry-Soße | |
| 87 | Himali Machha ^{2,4}  | 21,50 € |
| | Black-Tiger-Garnelen mit Sojasprossen, Paprika, Bambus, und Wildpfeffer aus Nepal | |

Alle Currys werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4} /gebratene Reissnudeln ⁴ /gebratener Reis	4,20 €
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	4,20 €

Liebe Gäste,

wir verwenden in unserer Küche eine Vielzahl an ayurvedischen Kräutern und Gewürzen, die in alter Tradition seit Jahrhunderten **in Nepal als Gewürz- und Heilmittel** eingesetzt werden.

Wir kochen stets mit sorgfältig ausgewählten, frischen Zutaten.
Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Wir bitten um Verständnis, wenn es dadurch zu unvermeidlichen Wartezeiten kommt.

Genießen Sie die ayurvedische Kochkunst.....



MoMo und Chow Mien

MoMos – gefüllte Teigtaschen – sind eine typische Spezialität, die sich überall in Nepal großer Beliebtheit erfreut. Serviert mit ayurvedischem Chutney (Dip) und Salat.

Chow-Mein – gebratene Nudeln – sind einer der Lieblings-Nachmittags-Snacks der Nepalesen

101	MoMo Kathmandu ¹	17,50 €
	Gedämpfte MoMos mit Hühnerfleisch-Gemüse-Füllung	
102	Grilled MoMo ¹	18,50 €
	Gegrillte MoMos mit Hühnerfleisch-Gemüse-Füllung	
104	Chili MoMo ¹ 	18,50 €
	Gegrillte MoMos mit Tomaten-Ingwer-Chili-Soße	
105	Veggie MoMo ¹	17,50 €
	Gegrillte vegetarische MoMos mit Gemüse und Käse	
128	Reisnudeln ^{3,4} 	15,50 €
	Gebratene Reisnudeln mit Eiern und frischen Gemüsesorten	
129	Veggie Nudeln ^{1,3,4} 	15,50 €
	Gebratene Nudeln mit Eiern und frischen Gemüsesorten	
141	Chicken Chow Mein ^{1,3,4}	17,50 €
	Gebratene Nudeln mit Hühnerfilets, Eiern und Gemüse	
142	Spezial Chow Mein ^{1,3,4}	19,50 €
	Gebratene Nudeln mit Eiern, Gemüse, Hühner-, Rind- und Lammfleisch	
143	Namaste Spezial ^{3,4}	19,50 €
	Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfilets, Garnelen, Eiern, Kräutern und Gemüse	
145	Gurkhalí Chow Mein ^{1,3,4} 	19,50 €
	Gebratene Nudeln mit Hühnerfilets, Garnelen, Gemüse, Eiern und Curry	



Vegetarische Köstlichkeiten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Navaratan Curry ^{5,6} | 16,50 € |
| | Verschiedene frische Gemüsesorten mit Nüssen und Kräutern in hausgener Navaratan-Curry-Soße | |
| 121 | Dal Bhat Tarkari ^{5,6} (Unser Nationalgericht) | 18,50 € |
| | Gebratenes Curry-Gemüse, Linsensuppe, Tomaten-Chutney und würzige Kokos-Joghurt-Creme zum Nachtisch | |
| 122 | Mashyoura ⁴ | 16,50 € |
| | Typisch nepalesisches Tofu mit Gemüse und Pilzen in Kinema-Curry | |
| 123 | Timbur Tofu ⁴ | 16,50 € |
| | Gebratene Tofu-Streifen, Sojasprossen und Gemüse mit aromatischem Wildpfeffer aus Nepal | |
| 127 | Saag Paneer ⁵ | 17,50 € |
| | Blattspinat mit selbst hergestelltem Käse in cremiger Curry-Soße | |
| 130 | Vegetarische Kofta ^{1,3,5,6} | 17,50 € |
| | Gefüllte Gemüsebällchen mit Käse, Kräutern und Nüssen mit Gemüse in pikanter Curry-Soße | |
| 134 | Nariwal Tarkari ^{5,6} | 16,50 € |
| | Verschiedene Gemüsesorten mit Kartoffeln in Kokos-Curry | |
| 137 | Tofu Hariyali ⁵ | 16,50 € |
| | Blattspinat mit Tofu in cremiger Curry-Soße | |
| 138 | Chili Tofu ⁴ | 16,50 € |
| | Gebratene Tofu-Streifen mit Paprika, Tomaten und Bambus in Zwiebel-Tomaten-Chili, süß-scharf | |

Alle Gerichte werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4}/gebratene Reissnudeln ⁴/gebratener Reis 4,20 €
 Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch 4,20 €

Gerichte auch vegan möglich

1. Glutenhaltiges Getreide 3. Eier 4. Soja 5. Milchprodukte 6. Schalenfrüchte/Cashewkerne



Eine besondere Spezialität unseres Hauses sind nepalesische Gerichte,
die wir im Wok zubereiten und Ihnen auf einer **Heißen Platte** servieren.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 161 | Bhale Spezial ⁴  | 18,50 € |
| | Gegrillte Hühnerspieße auf frischem Gemüse
mit ayurvedischen Gewürzen und Tomaten-Ingwer-Chili | |
| 162 | Lamm Vinadaloo ^{5,7}  | 20,50 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und roten Zwiebeln
in Joghurt-Curry-Soße | |
| 163 | Kukhura Vindaloo ⁵  | 17,50 € |
| | Gebratene Hühnerfilets mit Kartoffeln und roten Zwiebeln
in Joghurt-Curry-Soße | |
| 166 | Buff Vindaloo ^{5,7}  | 19,50 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und roten Zwiebeln
in Joghurt-Curry-Soße | |

Has / Khukura Tareko


- | | | |
|-----|---|---------|
| 171 | Knusprige Ente ^{1,4} | 17,50 € |
| | mit frischem Wok-Gemüse und süß-saurer Soße | |
| 172 | Rasa Has ^{1,3,4} | 20,50 € |
| | Knusprige Ente auf gebratenen Reismudeln mit Shangri-La Soße | |
| 181 | Knuspriges Hähnchen ^{1,4} | 16,50 € |
| | mit frischem Wok-Gemüse und süß-saurer Soße | |
| 182 | Rasa Bhale ^{1,3,4} | 19,50 € |
| | Knusprige Hähnchenbrust auf gebratenen Reismudeln, Shangri-La Soße | |
| 218 | Ente Garnelen ^{1,2,4} | 20,50 € |
| | Knusprige Ente & 1 Garnelenspieß auf Wok-Gemüse, Shangri-La Soße | |
| 219 | Hähnchen Garnelen ^{1,2,4} | 19,50 € |
| | Knusprige Hähnchenbrust & 1 Garnelenspieß auf Gemüse, Shangri-La Soße | |

Shangri-La ist das nepalesische Paradies – die Soße ist süß-scharf!



Biryani/Pulao – das Festtagsgericht

Biryani ist eines der aufwendigsten Gerichte der nepalesischen Küche. Hauptbestandteil ist geschmackvoll gewürzter Reis, dem Gemüse, Cashew-Kerne und Rosinen hinzugefügt werden.

401	Chicken Biryani ^{5,6}	17,50 €
	Gebratener Reis mit Hühnerfilets und frischem Gemüse	
402	Lamm Biryani ^{5,6,7}	20,50 €
	Gebratener Reis mit Lammfleisch und frischem Gemüse	
403	Buff Biryani ^{5,6,7}	19,50 €
	Gebratener Reis mit Rindfleisch und frischem Gemüse	
404	Spezial Biryani ^{5,6,7}	20,50 €
	Gebratener Reis mit Hühner-, Rind- und Lammfleisch und frischem Gemüse	
405	Tiger Biryani ^{2,5,6}	21,50 €
	Gebratener Reis mit Black-Tiger-Garnelen und frischem Gemüse	
406	Veg. Biryani ^{5,6,7} 	16,50 €
	Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsesorten, Cashews und Rosinen	

Alle **Biryanis** werden mit **gelber Curry-Soße** serviert!

Masala – hauseigene Gewürzmischung

Jede nepalesische Hausfrau hat ihr eigenes Masala-Geheimrezept. Wir natürlich auch!

411	Chicken Masala ⁵	17,50 €
	Gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala	
412	Lamm Masala ^{5,7}	20,50 €
	Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl	
413	Buff Masala ^{5,7}	19,50 €
	Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl	
414	Spezial Masala ^{5,7}	20,50 €
	Gebratenes Hühner-, Rind- und Lammfleisch mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala	



- 415 **Tiger Masala** ^{2,5,7} 21,50 €
 Knackige gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika, Zucchini und Blumenkohl in hauseigener Masala

Hauseigene Currys

Mit cremiger Cashew-Kerne-Paste, Zwiebeln und hauseigener Gewürzmischung

- 421 **Chicken Curry** ^{5,6} 17,50 €
 Gebratene Hühnerfilets mit Paprika, Zucchini und Broccoli
- 423 **Lamm Curry** ^{5,6,7} 20,50 €
 Zartes Lammragout mit Paprika, Zucchini und Broccoli
- 424 **Buff Curry** ^{5,6,7} 19,50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zucchini und Broccoli
- 425 **Tiger Curry** ^{2,5,6,7} 21,50 €
 Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika, Zucchini und Broccoli
- 426 **Spezial Curry** ^{5,6,7} 20,50 €
 Gebratenes Hühnchen-, Rind- und Lammfleisch mit Paprika, Zucchini und Broccoli in cremiger Curry-Soße
- 431 **Butter Chicken** ^{5,6} 18,50 €
 Gebratene Hühnerfilets mit Paprika und Prinzessbohnen in hauseigener Cashew-Curry-Soße
- 437 **Butter Garnelen** ^{2,5,6} 21,50 €
 Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Paprika und Prinzessbohnen in hauseigener Cashew-Curry-Soße
- 438 **Butter Gemüse** ^{5,6} 16,50 €
 Gebratene Gemüsesorten mit Paprika und Prinzessbohnen in cremiger Cashew-Curry-Soße

Alle Gerichte werden mit Jasmin-Reis serviert

Alternative Beilage (statt Reis):

Gebratene Nudeln ^{1,4}/gebratene Reissnudeln ⁴/gebratener Reis 4,20 €
 Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch 4,20 €



Junior / Senioren Teller / ½ Portion

(unter 12 oder über 70 Jahre)

301	Chicken Curry ^{5,6}	mit Reis	12,90 €
302	Chicken Masala ⁵	mit Reis	12,90 €
304	Crispy Chicken ^{1,3}	frische selbstgemachte Hähnchen-Nuggets mit Reis und süß-saurer Soße	13,90 €
305	Knusprige Ente ^{1,4}	mit Reis und süß-saurer Soße	13,90 €
306	Knuspriges Hähnchen ^{1,4}	mit Reis und süß-saurer Soße	12,90 €

Desserts / Nachspeisen

251	Geb. Banane ^{1,5}	mit Vanilleeis und Honig auf Wunsch auch mit Schoko- oder Erdbeer-Eis	5,90 €
252	Geb. Ananas ^{1,5}	mit Vanilleeis und Honig auf Wunsch auch mit Schoko- oder Erdbeer-Eis	5,90 €
254	Shikarni ^{5,6}	traditionelle Kokos-Joghurt-Creme	5,90 €
255	Exotische Mango-Creme ⁵	exotisch-fruchtiges Dessert	6,90 €
256	Kugel Eis ⁵	Vanille, Schoko oder Erdbeer	2,50 €

Liebe Gäste,

wir verwenden in unserer Küche eine Vielzahl an ayurvedischen Kräutern und Gewürzen, die in alter Tradition seit Jahrhunderten **in Nepal als Gewürz- und Heilmittel** eingesetzt werden.