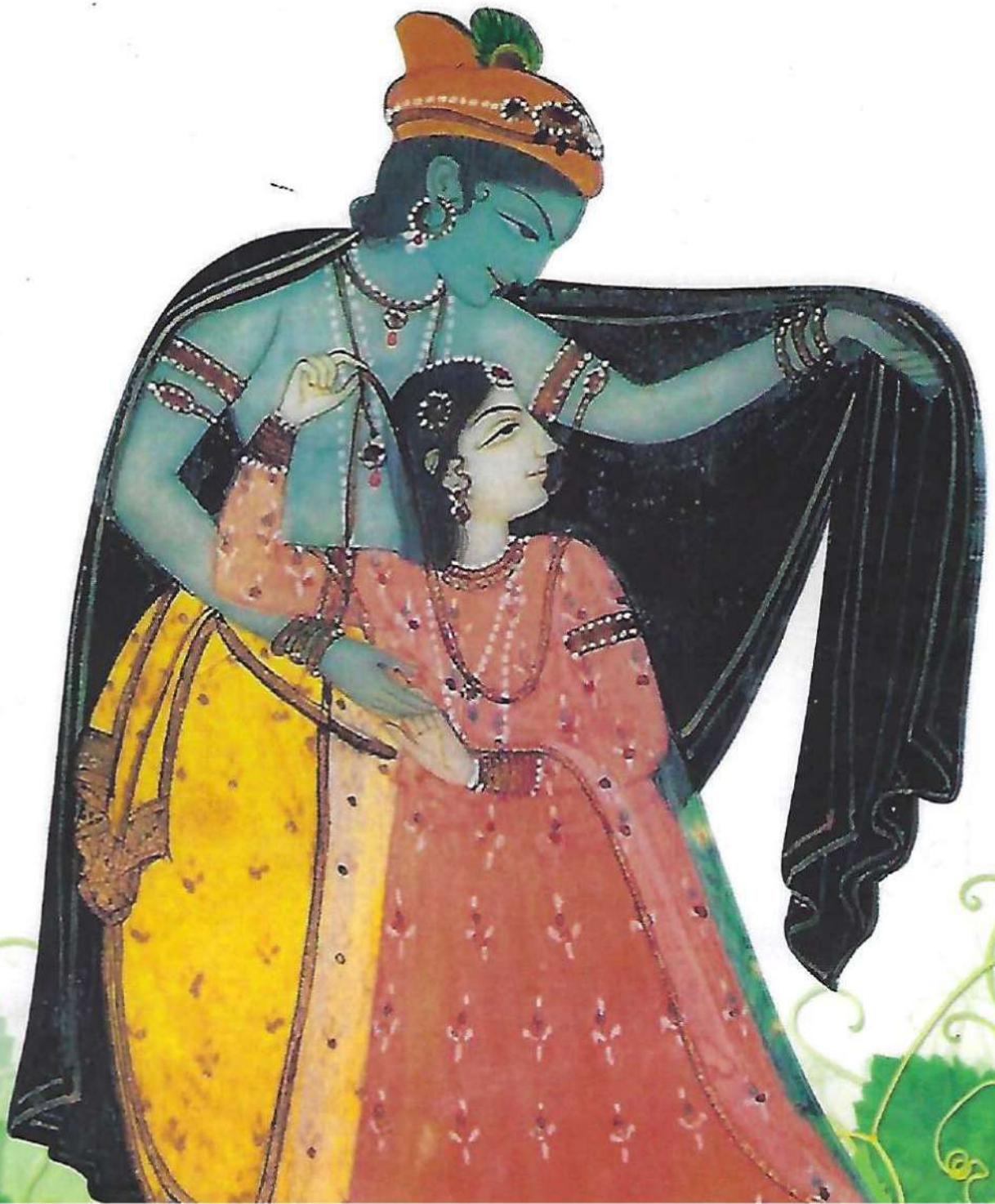


Muna

Indisches Spezialitäten Restaurant



Suppen. Soups

- | | | |
|----------|--|--------------|
| 1 | Rote-Linsen-Suppe ^{A, G, 1} red lentil soup | 3,90€ |
| 2 | Knoblauchsuppe ^{A, G} Garlic soup | 3,90€ |
| 3 | Gemüsesuppe ^{A, G} vegetable soup | 3,90€ |
| 4 | Mandelsuppe ^{A, G, H} almond soup | 3,90€ |
| 5 | Mulligatawney ^{A, G} Indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
Indian curry soup with chicken | 4,30€ |
| 6 | Sauer-Scharf-Suppe ^{A, G, 4}
Hühnerfleisch, Lammfleisch in pikanter Gemüsebrühe
chicken, lamb in spicy vegetable broth | 4,50€ |



Salate. Salads

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing (G, 4) serviert.
All salads are served with our house dressing (G, 4).

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 10 | Gemischter Salat ^{G, 4} mixed salad | 4,50€ |
| 11 | Muna special Salat ^{G, 4}
Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Obst
Mixed salad with chicken and fruits | 7,50€ |
| 12 | Thunfischsalat ^{D, G, 4}
Gemischter Salat mit Thunfisch
mixed salad with tuna | 7,50€ |
| 13 | Chicken Salat ^{G, 4}
gemischter Salat mit Hähnchenfleisch und indischem Rahmkäse
mixed salad with chicken and Indian cream cheese | 7,90€ |



Vorspeisen. Starters

- | | |
|--|--|
| <p>20 Papadam
dünnes, knuspriges Fladenbrot mit schwarzem Pfeffer
thin, crispy flatbread with black pepper</p> | <p>0,60€</p> |
| <p>21 Champignon Pakora^G
frische Champignons in Kichererbsenteig knusprig gebacken, dazu versch. Saucen
crisp baked fresh mushrooms rings in chickpea dough, to different sauced</p> | <p>4,20€</p> |
| <p>22 Onion Bahji^G
frische Zwiebelringe in Kichererbsenteig knusprig gebacken, dazu versch. Saucen
crisp baked fresh onion rings rings in chickpea dough, to different sauced</p> | <p>4,00€</p> |
| <p>23 Panir Pakora^G
hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken, dazu versch. Saucen
homemade cream cheese baked in chickpea dough, to different sauce</p> | <p>5,00 €</p> |
| <p>24 Samosa^{A, G, H}
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen, Mandeln, dazu Sauce
dumplings stuffed with potatoes, peas, raisins, almonds with sauce</p> | <p>5,00 €</p> |
| <p>25 Murgh Pakora^G
Hühnerfilet in Kichererbsenteig knusprig gebacken, dazu Salat und Sauce
chicken fillet crispy baked in chickpea dough, served with salad and sauce</p> | <p>5,50 €</p> |
| <p>26 Mixed Pakora^G
verschiedene vegetarische Pakoras, dazu Salat und Sauce
different vegetarian pakora, served with salad and sauce</p> | <p>1 Person 4,90€
2 Personen 8,50€</p> |

Reisgerichte. Rice Dishes (Biryami)

Alle Gerichte werden mit gedämpftem Safran-Basmatireis, Koriander, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln, sowie einer speziellen Biryani-Gewürzmischung zubereitet.
All dishes are prepared with steamed saffron basmati rice, coriander, onions, peppers, raisins and almonds, as well as a special biryani spice mix.

- | | |
|---|----------------|
| <p>50 Gemüse Biryani^{G, H} mit versch. frischem Gemüse
with different fresh vegetables</p> | <p>10,50 €</p> |
| <p>51 Chicken Biryani^{G, H}
mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Kokosnuss, Rosinen, Mandeln und Salat
with chicken breast fillet, peppers, onions, peas, coconut, raisins, almonds and salad</p> | <p>11,00 €</p> |
| <p>52 Mutton Biryani^{G, H} mit Lammfleisch und frischem Gemüse
with lamb and fresh vegetables</p> | <p>13,50 €</p> |
| <p>53 Muna special Biryani^{G, H}
mit Lammfleisch, Hühnerbrust und frischem Gemüse
with lamb, chicken breast fillet and fresh vegetables</p> | <p>13,00 €</p> |
| <p>54 Scampi Biryani^{B, G, H}
Scampis und frische Champignons mit indischem Rahmkäse in Gewürzsauce
scampi and fresh mushrooms with Indian cream cheese in spiced sauce</p> | <p>14,50 €</p> |



Vegetarische Gerichte. Vegetarian Dishes

Alle Gerichte mit indischem Basmatireis und Salat ^{G, 4}

All dishes with Indian basmati rice and salad ^{G, 4}

- | | |
|---|-----------------|
| 30 Mixed Subji ^G | 9, 90 € |
| frisches Gemüse mit Ingwer und Koriander in Currysauce
fresh vegetables with ginger and coriander in curry sauce | |
| 31 Palak Panir ^G | 11, 80 € |
| hausgemachter Rahmkäse zubereitet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Spinat
homemade cream cheese with fresh ginger, garlic, tomatoes, onions and spinach | |
| 32 Chili Panir ^G (scharf) | 11, 90 € |
| gebratener indischer Rahmkäse mit grüner Paprika, frischem Ingwer und Zwiebeln
fried Indian cream cheese with green peppers, fresh ginger and onions (hot) | |
| 33 Subji Korma ^{G, H} | 12, 30 € |
| frisches Gemüse mit hausgemachtem Rahmkäse in Sahnesauce mit Mandeln, Cashewkernen und Rosinen
fresh vegetables with homemade cream cheese in cream sauce with almonds, cashew nuts and raisins | |
| 34 Panir Masala ^G (mittelscharf) | 11, 90 € |
| indischer Rahmkäse mit grüner Paprika, frischem Ingwer und Zwiebeln nach Art des Hauses
Indian cream cheese with green peppers, fresh ginger and onions a la maison (medium hot) | |
| 35 Malai Kofta ^{G, H} | 11, 50 € |
| Lotuswurzeln-Gemüseballchen mit Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesauce
lotus root vegetable balls with almonds and raisins in curry cream sauce | |
| 36 Shahi Bengan ^{G, H} | 12,20 € |
| gebratene Auberginen mit Nüssen und Rahmkäse
fried eggplants with nuts and cream cheese | |
| 37 Dal Tarka ^G | 11, 80 € |
| indische Linsen mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch in Butter gebraten
Indian lentils with onions, fresh ginger and garlic fried in butter | |
| 38 Shahi Panir ^{G, H} | 12, 50 € |
| indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln und Nüssen in Sahnesauce
Indian cream cheese with raisins, almonds and nuts in cream sauce | |
| 39 Tinda Masala ^G (mittelscharf) | 11,80 € |
| indisches Gemüse mit Zwiebeln, grüner Paprika, frischem Ingwer, Knoblauch und indischem Rahmkäse
Indian vegetables with onions, green peppers, fresh ginger, garlic and Indian cream cheese (medium hot) | |
| 40 Chana Masala ^G | 11, 80 € |
| pikante Kichererbsen in Currysauce mit fr. Ingwer und grüner Paprika
spicy chickpeas in curry sauce with fresh ginger and green pepper | |
| 41 Matar Panir ^G | 11, 90 € |
| hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen in feiner Sauce
homemade Indian cream cheese with peas in fine sauce | |



Hühnerfleischspezialitäten. Chicken Specialties

Alle Gerichte mit Indischem Basmatireis und Salat ^{G,4}
 All Dishes with Indian Basmati Rice and Salad ^{G,4}

- | | | |
|-----------|---|-----------------|
| 60 | Chicken Curry ^G Hühnerbrustfilet in Currysauce
chicken breast fillet in curry sauce | 11, 50 € |
| 61 | Chicken Sabzi ^G Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in Currysauce
chicken breast fillet with fresh vegetables in currysauce | 11, 90 € |
| 62 | Chicken Saagwala ^G
Hühnerbrustfilet in Spinat mit zwibeln, frischem Ingwer und Knoblauch
chicken breast fillet in Spinach with Onions, fresh ginger and Garlic | 11, 90 € |
| 63 | Chicken Vindaloo ^{1, G, H} scharf
Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosnusssauce mit frischen Kartoffeln nach südinischer Art
chicken breast fillet in Curry coconut sauce with fresh potatoes South-Indian style (hot) | 11, 90 € |
| 64 | Butter Chicken ^{1, G, H}
Gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) in Butter mit Sahnesauce nach Indischer Art
Grilled chicken leg (without bones) in Butter with cream sauce Indian style | 12, 80 € |
| 65 | Chicken Korma ^{G, H}
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, käse und Rosinen
chicken breast fillet in special sauce with almonds, cheese and raisins | 13, 20 € |
| 66 | Chicken Jhalfraise ^{1, G, H} mittelscharf
Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in Gewürzsauce
chicken breast fillet with Tomatoes, Peppers, Ginger and Garlic in spiced sauce (medium hot) | 12, 50 € |
| 67 | Chicken Special ^{G, H}
Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Cashewkernen, Rosinen, und frischem Gemüse in Sahnesauce
chicken breast fillet with almonds, cashew nuts, raisins and fresh vegetables in cream sauce | |
| 68 | Chili Chicken ^{1, F, G}
Hühnerbrustfilet mit Erbsen, Paprika Zwiebeln und Knoblauch in pikanter Soja-Chili-Sauce
chicken breast fillet with peas, Peppers, Onions and Garlic in spicy soy chilli sauce | 12, 90 € |
| 69 | Chicken Masala ^G
Hühnerbrustfilet Mit Tomaten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in Currysauce
chicken breast fillet with Tomatoes, Ginger, Peppers, Onions and Garlic in curry Sauce | 12, 50 € |
| 70 | Kashmiri Chicken ^{G,1}
Hühnerbrustfilet mariniert in Maghlai-Sauce mit Obst in Sahnesauce
chicken breast fillet in Maghlai Sauce | 13, 30 € |
| 71 | Chicken Mango ^{G, H, 4} Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Mangostücken in Sahnesauce
Grilled chicken with Mango slices in cream Sauce | 13, 30 € |
| 72 | Chicken Champignon ^G
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
Chicken breast fillet with fresh Mushrooms in Curry cream Sauce | 12, 30 € |



Lammfleischspezialitäten. Lamb Specialties

Alle Gerichte werden mit indischem Basmatireis und Salat ^{G, 4}serviert.
All dishes are served with Indian basmati rice and salad ^{G, 4}.

- | | |
|---|-----------------|
| 80 Mutton Curry ^G | 13, 50 € |
| Lammfleisch in Currysauce
lamb in curry sauce | |
| 81 Mutton Sabzi ^G | 13, 70 € |
| Lammfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce
lamb with fresh vegetables in curry sauce | |
| 82 Mutton Saagwala ^G | 13, 70 € |
| Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch
lamb in spinach with onions, fresh ginger and garlic | |
| 83 Mutton Jhalfraise ^{G, 1} | 13, 80 € |
| Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in pikanter Sauce
lamb with ginger, garlic, onions, tomatoes and peppers in spicy sauce | |
| 84 Shahi Korma ^{G, H} | 14, 00 € |
| Lammfleisch mild gewürzt mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesauce
lamb mildly spiced with Indian cream cheese, almonds and raisins in curry cream sauce | |
| 85 Mutton Madras ^{G, 1} (scharf) | 14, 00 € |
| Lammfleisch nach Madras-Art in Kokosnuss-Currysauce
lamb Madras style in coconut curry sauce (hot) | |
| 86 Mutton Vindaloo ^{G, 1} (scharf) | 13, 70 € |
| Lammfleisch mit Kartoffeln in Curry-Kokosnusssauce nach südindischer Art
lamb with potatoes in curry coconut sauce South-Indian style (hot) | |
| 87 Mutton Khumbwala ^{G, H} | 13, 70 € |
| Lammfleisch mit Champignons in pikanter Gewürzsauce
lamb with mushrooms in a spicy seasoning sauce | |
| 88 Mutton Masala ^G (mittelscharf) | 13, 80 € |
| Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüner Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten
lamb with ginger, garlic, green peppers, onions and fresh tomatoes (medium hot) | |
| 89 Mutton Mango ^{G, H, 4} | 14, 00 € |
| gegrilltes Lammfleisch mit Mangostücken in Sahnesauce
grilled lamb with mango slices in cream sauce | |



Entenfleischspezialitäten . Duck Specialties

Alle Gerichte mit indischem Basmatireis und Salat ^{G, 4}
All dishes with Indian basmati rice and salad ^{G, 4}

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 100 | Shahi Batak ^{G, H}
gegrilltes Entenfleisch mit Mandeln, Rosinen und Obst in Sahnesauce
grilled duck with almonds, raisins and fruits in cream sauce | 14,50 € |
| 101 | Batak Mango ^{G, H, 4}
gegrilltes Entenfleisch mit Mangostücken in Sahnesauce
grilled duck with mango slices in cream sauce | 14,50 € |
| 102 | Batak Masala ^G (mittelscharf)
Entenfleisch mit grüner Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art gegrillt
duck with green pepper, onion and tomato grilled Indian style (medium hot) | 14,00 € |
| 103 | Batak Subji ^G
Entenfleisch mit frischem Gemüse in Currysauce
duck with fresh vegetables in curry sauce | 13,80 € |
| 104 | Batak Madras ^{G, 1} (mittelscharf)
Entenfleisch in Kokosnusssauce nach südindischer Art
duck in coconut sauce South-Indian style (medium hot) | 14,50 € |
| 105 | Batak Vindaloo ^{G, 1}
Entenfleisch mit Kartoffeln, Kokosmilch und Ingwer
duck with potatoes, coconut milk and ginger | 14,00 € |
| 106 | Batak Korma ^{G, H}
Entenfleisch mit Mandeln, Rosinen und indischem Rahmkäse in Sahnesauce
duck with almonds, raisins and Indian cream cheese | 15,50 € |





Fischspezialitäten. Fish Specialties

Alle Gerichte mit indischem Basmatireis und Salat^{G,4}.
All dishes with Indian basmati rice and salad ^{G,4}

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 110 | Fisch Curry ^{D, G}
Rotbarschfilet in pikanter Currysauce
redfish fillet in spicy curry sauce | 12, 50 € |
| 111 | Fisch Vindaloo ^{D, G, 1} (mittelscharf)
Rotbarschfilet in Curry-Kokosnusssauce nach
südindischer Art mit Kartoffeln
redfish fillet in curry coconut sauce with potatoes
South-Indian style (medium hot) | 12, 80 € |
| 112 | Jhinga Masala ^B
Großgarnelen mit Zwiebeln, Tomaten, frischem
Ingwer, Knoblauch und Paprika in Spezialsauce
king prawns with onions, tomatoes, fresh ginger,
garlic and peppers in cream sauce | 16, 50 € |
| 113 | Jhinga Vindaloo ^{B, G, 1} (scharf)
Scampis in Curry-Kokosnusssauce nach südindischer Art
scampi with curry coconut sauce South-Indian style | 16, 50 € |
| 114 | Frisch Masala ^{D, G}
Rotbarschfilet in Curry-Knoblauchsauce mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten
redfish fillet in curry garlic sauce with onions, peppers and tomatoes | 13, 00 € |
| 115 | Scampi Tikka ^{B, 1}
Großgarnelen gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln
und Paprika in Curry-Spezial-Sauce
king prawns with ginger, garlic, onions and
peppers in curry special sauce | 17, 00 € |

Spezialitäten des Hauses House specialties

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Bathurabrot ^{A, G} und Salat ^{G, 4}

All dishes are served with basmati rice, bathura bread ^{A, G} and salad ^{G, 4}

- | | | |
|--|---|-------------------------------|
| 200 Panir Kashmiri ^{G, H, 1} | indischer Rahmkäse in Spezial-Sahnesauce mit frischem Obst, Mandeln und Rosinen nach Kashmiri-Art
Indian cream cheese in special cream sauce with fresh fruits, almonds and raisins Kashmiri style | 13,00 € |
| 201 Butter Scampi ^{B, G, H, 1} | Großgarnelen mit Tomaten, Zwiebeln und Mandeln in Butter-Sahnesauce
king prawns with tomatoes, onions and almonds in butter cream sauce | 17,50 €
<i>7,50</i> |
| 202 Ente Mango ^{G, H, 4} | Entenbrustfilet mit Mango in Curry-Sahnesauce mit Mandeln und Rosinen
duck breast fillet with mango in curry cream sauce with almonds and raisins | 15,50 € |
| 203 Chicken Safran ^{G, H} | Hähnchenbrustfilet in Spezial-Safran-Currysauce mit Mandeln, Rosinen und Cashewkernen
chicken breast fillet in special saffron curry sauce with almonds, raisins and cashew nuts | 14,80 € |
| 204 Lamm Mughlai ^{G, H} | Lammfleisch in einer speziellen Curry-Sahnesauce mit frischem Obst, Mandeln und Rosinen
lamb in special curry cream sauce with fresh fruits, almonds and raisins | 16,50 € |



Spezialitäten vom Grill . Grilled Specialties

Alle Gerichte werden mit indischem Basmatireis und Salat ^{G, 4} serviert.
All dishes are served with Indian basmati rice and salad ^{G, 5}.

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 120 | Tandoori Chicken ^{G, 1, 4} | gegrillte marinierte Hähnchenkeule mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
grilled marinated chicken leg with onions, peppers, tomatoes, garlic and ginger | 12,50 € |
| 121 | Grillplatte ^{G, 1} | gegrillte Hähnchenschenkel, Hähnchenbrustfilet und Lammfleisch mit Gemüse, Zwiebeln und frischer Paprika
grilled chicken leg, chicken breast fillet and lamb with vegetables, onions and fresh peppers | 13,50 € |
| 122 | Chicken Tikka ^{G, 1} | gegrilltes Hähnchenbrustfilet in würziger Joghurt-Safransauce mit Knoblauch, Zwiebeln und Paprika
grilled chicken breast fillet in spicy yoghurt saffron sauce with garlic, onions and peppers | 13,00 € |
| 123 | Mutton Tikka ^{G, 1} | gegrillte marinierte Lammkarrees in Joghurt mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer
grilled marinated rack of lamb in yoghurt with onions, peppers and ginger | 13,80 € |
| 124 | Royal mixed Grill ^{B, G, 1} | gegrilltes Hähnchen, Lamm und Scampis mit Gemüse, Zwiebeln und Paprika
grilled chicken, lamb and scampi with vegetables, onions and peppers | 15,50 € |



*Für unsere kleinen Gäste.
For our little guests*

- | | | | |
|------------|--|---|---------------|
| 130 | Chicken Curry ^{G (mild)} | Hähnchenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis
chicken breast fillet in curry sauce, served with rice (mild) | 6,50 € |
| 131 | Chicken Special ^G | Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, dazu Reis
Chicken breast fillet with almonds and vegetables, served with rice | 6,50 € |

Beilagen - Side Orders

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 140 | Basmatireis basmati rice | 2,50€ |
| 141 | Bathura ^{A, G}
frittiertes indisches Fladenbrot
fried Indian flatbread | 2,20€ |
| 142 | Chapati ^A (Vollkornfladenbrot)
wholemeal flatbread | 2,50€ |
| 143 | Naan ^{A, G} (Fladenbrot) flatbread | 2,50€ |
| 144 | Mixed Pickles
scharf eingelegtes Gemüse mit exotischen Früchten
spicy pickled vegetables with exotic fruits | 2,80€ |
| 145 | Mango Chutney ⁴ | 2,80€ |
| 146 | Raita ^G
gewürzte Dickmilch mit Gurken, Tomaten & Kräutern
flavored curd with cucumbers, tomatoes and herbs | 2,80€ |
| 147 | Käse Naan (Fladenbrot)
cheese flatbread | 4,50€ |
| 148 | Butter Naan (Fladenbrot)
butter flatbread | 4,50€ |
| 149 | Knoblauch Naan (Fladenbrot)
garlic flatbread | 3,80€ |



Dessert

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 150 | Mango | 2,50€ |
| 151 | Lychee | 2,50€ |
| 152 | Indisches Eis ^G (versch. Eissorten)
different Indian ice cream sorts | 4,50€ |



Tagesgerichte. Daily Specials

Dienstag bis Freitag von 12 bis 16 Uhr (ausser an Feiertagen)

Tuesday to Friday 12 to 16 clock (except holidays)

Alle Tagesgerichte Reis und Salat serviert.

All daily specials served rice and salad.

- | | | |
|------------|--|--------|
| 450 | Palak Panir^G
hausgemachter Rahmkäse zubereitet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Spinat, dazu Reis oder Brot
homemade cream cheese prepared with fresh ginger, garlic, tomatoes, onions and spinach, served with rice or bread | 6,50 € |
| 451 | Panir Masala^G (mittelscharf)
indischer Rahmkäse mit grüner Paprika, frischem Ingwer und Zwiebeln nach Art des Hauses, dazu Reis oder Brot
Indian cream cheese with green pepper, fresh ginger and onions a la maison, served with rice or bread (medium hot) | 6,80 € |
| 452 | Mixed Subji^G
frisches Gemüse mit Ingwer und Koriander in Currysauce, dazu Reis o. Brot
fresh vegetables with ginger and coriander in curry sauce, served with rice or bread | 6,50 € |
| 454 | Chicken Sabzi^G
Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis oder Brot
chicken breast fillet in curry sauce, served with rice or bread | 7,20 € |
| 455 | Chicken Curry^G
Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis oder Brot
chicken breast fillet in curry sauce, served with rice or bread | 6,50 € |
| 456 | Chicken Madras^{G, H, 1}
Hühnerbrustfilet nach Madras-Art in Koksnuss.Currysauce, dazu Reis oder Brot
chicken breast fillet to Madras style in coconut curry sauce, served with rice or bread | 6,90 € |
| 457 | Chicken Vindaloo^{G, H, 1} (scharf)
Hühnerbrustfilet in Curry-Kokosnusssauce nach südindischer Art, dazu Reis oder Brot
chicken breast fillet in curry coconut sauce nach South-India style, served with rice or bread (hot) | 6,90 € |
| 460 | Mutton Curry^G
Lammfleisch in Currysauce, dazu Reis oder Brot
lamb in curry sauce, served with rice or bread | 7,80 € |
| 463 | Mutton Korma^{G, H}
Lammfleisch mild gewürzt mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesauce, dazu Reis oder Brot
lamb mildly spiced with Indian cream cheese, almonds and raisins in curry cream sauce, served with rice or bread | 7,90 € |



Nepalesische Spezialitäten . Nepalese specialties

SUPPEN . SOUP

- 400 Tarkai Ko Soup** Gemüsesuppe 3,50 €
Vegetable soup
- 401 Nepali Chau Chau** ^{A . C} nepalesische Nudelsuppe 3,90 €
Nepalese noodle soup
- 402 Prawn Chau Chau** ^{A . B . C} 6,50 €

Suppe mit gebratenen Nudeln, Garnelen und Gemüse
Soup with fried noodles, prawns, and vegetables

VEGETARISCHE GERICHTE . VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Basmatireis -served with basmati rice

- 403 Mis Mas Tarkai** ^F 10,50 €
frisches Gemüse der Saison, gewürzt mit
Himalaya-Gewürzen, in Sojabohnenöl gebraten
fresh seasonal vegetables, seasoned with
Himalaya spice, fried in soybean oil

HÜNERFLEISCHGERICHTE . CHICKEN DISHES

serviert mit Basmatireis und Salat. served with basmati rice und salat

- 404 Kukhura Ko Tarkari** 11,50 €
traditionelles Hühnerfleisch-Curry-Gericht. traditional chicken curry dish
- 405 Kukhura ko Sekuwa** 13,50 €
gebratenes Hühnerfleisch mit frischen Tomaten, Paprika,
Zwiebeln & nepalesischen Gewürzen
fried chicken with fresh tomatoes, peppers, onions and Nepalese spices

LAMMFLEISCHGERICHTE . LAMB DISHES

serviert mit Basmatireis und Salat . served with basmati rice and salat

- 406 Khasi Ko Masu** 12,50 €
gebratenes Lammfleisch mit nepalesischen Gewürzen,
Knoblauch und Ingwer in frischer Koriandersauce
fried lamb with Nepalese spices, garlic and ginger in fresh coriander sauce
- 407 Khasi Ko Sekuwa (mittelscharf)** 14,50 €
gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten,
Paprika, Zwiebeln und nepalesischen Gewürzen
fried lamb with fresh tomatoes, peppers, onion,
and Nepalese spices (medium hot)

REISGERICHTE . RICE DISHES

- 408 Khatmandu Pallau** ^H 11,50 €
gebratener Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, verschiedenen Gemüse,
Mandeln, Rosinen und nepalesischen Gewürzen
Fried basmati rice with chicken breast fillet,
mixed vegetables, almonds, raisins and Nepales spices
- 409 Nepali Thali** 18,00 €
typischer Nepal-Teller mit Reis, Gemüse, Linsen,
Lamm- und Hähnchenfleisch, gewürzt mit nepalesischen Gewürzen
Nepal typical dish with rice, vegetables,
lentils, lamb and chicken, seasoned with Nepales spices

Veganes Menü

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 701 | Chicken Curry (vegan)
Fleischersatzprodukt in Currysauce
meat substitute product in a curry sauce | 10,50 € |
| 702 | Sojabean Ko Tarkari ^F (mittelscharf)
gebratene Sojawürfel mit Zwiebeln, Ingwer und Paprika nach nepalesischer Art
fried soy cubes with onion, ginger and pepper in Nepalese style | 10,00 € |
| 703 | Butter Chicken ^{H, 1} (vegan)
Fleischersatzprodukt in süß-saurer Tomatensauce mit Nüssen und pflanzlicher Butter
Meat substitute product in sweet-sour tomato sauce with nuts and plant based butter | 12,80€ |
| 704 | Mushroom Masala (mittelscharf)
frische Champignons mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in Tomatensauce
fresh mushrooms with roasted Onion, pepper, ginger and garlic in a tomato sauce | 10.50 € |
| 705 | Chana Masala (mittelscharf)
Pikante Kichererbsen in Currysauce mit frischem Ingwer und grüner Paprika
spicy chickpeas in curry sauce with fresh garlic and green Pepper | 10,40€ |
| 706 | Tofu Palak ^F
gebratenes Tofu mit Spinat, Ingwer, und Knoblauch
fried tofu with spinach, ginger and garlic | 10,50 € |
| 707 | Soja Korma
Sojawürfel in Kokosmilch currysauce
soy cubes in coconut curry sauce | 10,50 € |

Nepalesisches Menü

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 415 | Lumbini Chicken^G
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und grüner Paprika in Honig-Sahnesoße
grilled chicken with onion and green pepper in honey cream sauce | 14,50 € |
| 416 | Hansh Buteko (mittelscharf)
gegrilltes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika und frischem Ingwer nach nepalesischer Art
grilled duck breast fillet with onion, green pepper and fresh ginger in Nepalese style | 15,00€ |
| 417 | Nilgiri Chicken ^{G,H, 1}
gegrilltes Hühnerbrustfilet in Minz,- Sahnesoße mit Kasu, Mandeln und Rosinien
grilled chicken in mint cream sauce with cashew, almonds and raisins | 13,50 € |
| 418 | Ghost Durbari (mittelscharf)
Lammcurry mit Joghurt, frittierte Zwiebeln und Gewürzen
lamb curry with yogurt, fried onion and spices | 13,80 € |
| 419 | Machha ko jhol ^D
Fischcurry nach nepalesischer Art
fishcurry in Nepalese style | 10,00 € |
| 420 | Momo ^A(vegetarisch oder Hähnchen)
nur mit Anfrage für 10 Stück
hausgemachte gedampfte Teigtaschen mit Gemüse oder Hähnchen mit Tomaten chutney
homemade steamed dumplings with vegetables or chicken with tomato chutney | 10,00 € |