

## Liebe Gäste,

Auf diesen Seiten begegnet Ihnen AYURVEDA - DIE WISSENSCHAFT VOM LANGEN LEBEN - auf genussvolle und vielfältige Weise. Diese Jahrtausende alte Heilkunst zeichnet sich durch eine ganzheitliche Betrachtungsweise aus. Die natürliche Harmonie eines Menschen kann erreicht werden, wenn er in seiner Einheit von Körper, Geist und Seele gesehen wird. Die ayurvedische Lehre durchzieht alle Bereiche unseres Lebens. Lebensphasen, Jahreszeiten, Lebensumstände etc. werden genauso berücksichtigt wie die persönliche, einzigartige Konstitution eines Menschen. AYURVEDA unterteilt diese in Vata, Pitta und Kapha. Diesen drei Grundkonstitutionen liegen die Kräfte der Elemente Luft-Feuer-Wasser-Erde zu Grunde.

Ein Gleichgewicht zwischen diesen drei Energien ist das Ziel.

Unsere Küche und unsere Produkte basieren auf der ayurvedischen Kochkunst und Ernährungslehre. Das Wissen um die Eigenschaften von Kräutern, Gewürzen, Gemüse und Obst nutzen wir, um mit unseren Speisen, Chutneys und Gewürzmischungen die Balance zwischen Vata, Pitta und Kapha zu erreichen.

Wir arbeiten mit allen 6 Geschmacksrichtungen auf vielfältige Weise. Bei der Zusammenstellung der Zutaten berücksichtigen wir auch Fette/ Eiweiß/ Kohlenhydrate um genussvolle, leichtverdauliche Speisen und köstliche Produkte rund um die Nepalesische-ayurvedische Küche zu kreieren. Unser Wunsch ist es, dass wir mit unserem Können und unserer Hingabe Ihrer Harmonie und Ihrem Wohlbefinden dienen.

Viel Freude in der Ayurvedische Nepalesisches Hochland-Küche wünscht Ihnen

## Vorspeisen / Salate

- Papadams<sup>G</sup>** 4,90 €  
knusprig gebackener Hülsenfrüchteteig,  
dazu verschiedene Saucen
- Samosas<sup>A</sup>** 5,90 €  
zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse
- Veg. Pakora<sup>G</sup>** 5,90 €  
zwei Gemüsebällchen in Kichererbsenteig,  
dazu Joghurt-Minz-Sauce
- Kleiner gemischter Salat<sup>12</sup>** 5,90 €
- Kukhura Salad<sup>12</sup>** 9,50 €  
feiner Salat mit Hühnerfleisch
- Großer gemischter Salat<sup>12</sup>** 6,50 €
- Shrimps Pakora<sup>B, G, 12</sup>** 8,90 €  
Shrimps in Kichererbsenteig,  
dazu Joghurt-Minz-Sauce
- Sinka Chicken<sup>E</sup>** 7,90 €  
marinierte Hühnerspieße nach Himalaya-Art,  
dazu Erdnuss-Tomatensoße
- KARMA Salat<sup>12</sup>** 11,90 €  
verschiedene Blattsalate mit Entenbruststreifen
- Annapurna Vorspeiseteller<sup>G</sup>**  
vegetarisch für 2 Personen 12,90 €  
dazu verschiedene Saucen

## Suppen

- Nepali Noodles Soup<sup>A, C</sup>** 5,90 €  
vegetarischer Nudleintopf
- Dal Soup** 5,90 €  
würzige Linsensuppe
- Sag Ra Sabji Ko Rash** 5,90 €  
pikante sauer-scharfe Spinat-Gemüsesuppe
- Golveda ko Jhol<sup>A, C, G</sup>** 6,20 €  
Tomatensuppe mit Käse und Nudeln
- Kwati** 6,50 €  
neun verschiedene Sorten Bohnen mit Kräutern  
und Gewürzen
- Lemon Jhinga<sup>B</sup>** 7,70 €  
Limetten-Kokos-Curryschaumsuppe  
mit einem Shrimpspieß



## THUKPA

### Traditionelle Nudelsuppen

Mit Hartweizennudeln <sup>A, C</sup>

(serviert in einer großen Schale)

- 17. **Thukpa** mit Gemüse 8,10 €
- 18. **Thukpa** mit Gemüse und Hühnerfleisch 10,00 €
- 19. **Thukpa** mit Gemüse und Garnelen <sup>B</sup> 11,40 €
- 20. **Momo Thukpa** 10,40 €  
mit Schweine- und Lammfleisch

Mit Reismudeln

(serviert in einer großen Schale)

- 21. **Reisnudelsuppe** mit Gemüse 8,10 €
- 22. **Reisnudelsuppe** 10,00 €  
mit Gemüse und Hühnerfleisch
- 23. **Reisnudelsuppe** 11,40 €  
mit Gemüse und Garnelen <sup>B</sup>
- 24. **Momo Thukpa** 10,40 €  
mit Schweine- und Lammfleisch

## Momo - Gedämpfte Teigtaschen

- 207. **Vegetarische Momo** <sup>A, K</sup> (10 Stück) 14,00 €  
Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse gedämpft,  
mit pikanter Tomaten-Sesam-Sauce
- 208. **Mashu Momo** <sup>A, K</sup> (10 Stück) 16,00 €  
Teigtaschen mit Fleisch Hühner- oder Lamm  
gefüllt, gedämpft, mit pikanter Tomaten-  
Sesam-Sauce
- 209. **Tschorbe Saag Momo** <sup>A, G</sup> (10 Stück) 15,00 €  
gedämpfte Teigtaschen mit Spinat-Käsefüllung
- 210. **Momo Mix** <sup>A, G, K</sup> (12 Stück) 17,00 €  
gedämpfte Teigtaschen gemischt



## Tarkari ko Parikar

### Vegetarische Gerichte

25. **Alu Ra Kauli Tarkari** 9,40 €  
Kartoffeln und Blumenkohl in typischen  
Nepalgewürzen gebraten
26. **Sag Bhuteko** <sup>E, F</sup> 10,20 €  
Blattspinat mit Erdnüssen, Chili und  
Knoblauch in Sojasauce gebraten
27. **Kaalo Dal Jhaneko** 8,90 €  
gekochte Linsen mit Gewürzen
28. **Gorkhali Aloo** 9,90 €  
Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten und  
nepalesischen Gewürzen gebraten - Kochkunst  
aus der Himalaya-Region -
29. **Saag Aloo** 10,20 €  
Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln und frisch  
gemahlene Gewürzen gebraten
30. **Sabzi Badam** <sup>E</sup> 10,50 €  
frisches Gemüse in cremiger Erdnussauce,  
gewürzt mit exotischem Curry
31. **Saag Paneer** <sup>G</sup> 10,90 €  
Blattspinat mit hausgemachtem frischem Käse,  
Zwiebeln und Tomaten gebraten
32. **Aloo-Tama-Bodi** 10,90 €  
Kartoffeln & Bohnen mit Bambusscheiben gekocht
33. **Veg.Bal Kofta** 10,90 €  
Lotoswurzelbällchen in Curry Cream Sauce
34. **Paneer Chilli** <sup>G</sup> (scharf) 10,90 €  
Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit  
gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und  
Paprika
35. **Soja Karma** <sup>F, G</sup> 10,90 €  
eiweißreiche Sojamarkwürfel in Sahnesauce  
mit frischen Kräutern
36. **Chyau ko Tarkari** 10,90 €  
Champignons mit Tomaten und Zwiebeln in Sauce  
gekocht
37. **Paneer /Thulo Khorsani / Venta** <sup>G, H</sup> 11,90 €  
Rahmkäse oder gefüllte Paprikaschote oder Auberginen  
in Sahnesauce mit Mandeln  
und Rosinen
38. **Tarkari Nariwal** <sup>G, H</sup> 11,90 €  
allerlei Gemüse der Saison in traumhafter Sauce aus  
Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem  
Rahmkäse mit Limonenblättern und Basilikum
39. **Paneer Mango** <sup>G</sup> 11,90 €  
Rahmkäse mit Mango in Curry-Kokos-Sauce gebraten
40. **Chyau Khorsani** 12,90 €  
Bergpilze gebraten mit Paprika, Zwiebeln  
und pikanten Gewürzen

# Kukhura

## Spezialitäten vom Huhn

- |     |                                      |         |   |
|-----|--------------------------------------|---------|---|
| 41. | <b>Chicken Ledobedo</b>              | 11,40 € | typisches nepalesisches Hühnerfleisch-Curry   |
| 42. | <b>Chicken Terai</b> (scharf)        | 11,90 € | Hühnerfleischstücke mit Kokosraspeln  |
| 44. | <b>Chicken Solukhumbu</b>            | 11,90 € | – bekannt in der Himalayaregion –<br>Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce                     |
| 45. | <b>Saag Chicken</b>                  | 11,50 € | saftige Hühnerfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht               |
| 46. | <b>Tama Chicken</b>                  | 12,50 € | Hühnerfleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben  |
| 47. | <b>Chicken Cream</b> <sup>G</sup>    | 12,50 € | Saftige Huhn Stücke, kurz gegrillt und fertiggegart mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce      |
| 48. | <b>Piro Chicken Ma rich</b> (scharf) | 12,90 € | Hühnerfleischstücke in einer speziellen, scharfen, schwarzen Pfeffersauce mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika   |
| 49. | <b>Nariwal Chicken</b>               | 11,90 € | saftige Hühnerfleischstücke mit gemischten Früchten in einer würzigen Kokoscremesoße                          |
| 50. | <b>Chicken Alu</b> (scharf)          | 11,90 € | Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Kokosraspeln   |
| 51. | <b>Chicken Everest</b> <sup>H</sup>  | 12,50 € | gegrillte Hühnerfleischstücken, zubereitet mit Mandeln und Rosinen in Kokoscurry-Sauce                        |
| 52. | <b>Chicken Chili</b> (scharf)        | 13,90 € | Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in einer speziellen roten Chilisauce (scharf) |
| 53. | <b>Chicken Mango</b>                 | 12,50 € | Hühnerfleischstücke in einer Mango-Currysauce   |
| 54. | <b>Chicken Karma</b> <sup>H</sup>    | 12,90 € | Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Sahne mit Mandeln und Cashew-Nüssen                              |
| 55. | <b>Chara Badam</b> <sup>E, H</sup>   | 13,90 € | Hühnerfleisch in pikanter Erdnuss-Cashewnuss-Sauce  |

## Boka Spezialitäten vom Lamm

61. **Lamb Ledobedo** 13,90 €  
typisches nepalesisches Lammfleisch-Curry
62. **Khasi Saag** 13,60 €  
Lammfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht
63. **Lamb Chili (scharf)** 14,70 €  
Lammstücke gebraten, orientalisch gewürzt mit Spezielsauce, frischer Paprika und Chili
64. **Lamb Solukhumbu** 13,80 €  
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
65. **Mutton tarkari** 13,90 €  
Lammstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
66. **Mutton Panir** <sup>G, H</sup> 13,90 €  
Lammfleisch mit Rahmkäse, gemischten Früchten, Mandeln, Kokosnuss, Ingwer und Sahnesauce
67. **Tama Lamb** 13,90 €  
Lammfleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
68. **Lamm KARMA** <sup>G, H</sup> 14,90 €  
zarte Lammfleischstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme & geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern & Basilikum

## Bangoor Spezialitäten vom Schwein

71. **Pork Ko Ledobedo** 11,40 €  
typisches nepalesisches Schweinefleisch-Curry
72. **Tama Pork** 11,90 €  
Schweinefleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
73. **Saag Pork** 11,90 €  
Schweinefleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht
74. **Pork Chayú** 12,50 €  
Schweinefleischstücke mit frischen Pilzen, Tomaten und Zwiebeln gebraten
75. **Pork Solukhumbu** 12,50 €  
Schweinefleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
76. **Pork Chili** 13,50 €  
Schweinefleisch mit Knoblauch- & Ingwergeschmack in einer scharfen sauren Sauce
77. **Pork KARMA** <sup>G, H</sup> 14,50 €  
zarte Schweinefleischstücken in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern und Basilikum

## Spezialitäten von der Ente

83. **Hansh Tarkari** 15,90 €  
gebackene Ente mit Paprika, Zwiebeln & Gemüse
84. **Tama Hansh** 16,90 €  
gebackenes Entenfleisch mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
85. **Hansh Terai** (scharf) 17,40 €  
Entenbrustfilet mit Kokosflocken in pikanter Curryblätter-Sauce
86. **Hansh Nariwal** <sup>G, H</sup> 17,90 €  
Entenbrustfilet mit exotischen Früchten in milder Kokosmilch-Cashewnuss-Currysauce und Rahmkäse
87. **Mango Hansh** 18,40 €  
gebackenes Entenfleisch in einer Sauce mit Mango Geschmack
88. **Ente KARMA** <sup>E</sup> (pikant) 18,90 €  
mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in cremiger Erdnussauce



## Machha Bazaar Fisch & Meeresfrüchte

101. **Phewa Machha Curry** <sup>D</sup> 13,90 €  
Rotbarschfilet in einer wohlausgewogenen Mischung aus frischen Tomaten und verschiedenen milden Gewürzen, Knoblauch-Sauce
102. **Tama Machha** <sup>D</sup> 13,90 €  
Rotbarschfilet mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
103. **Machha Piro** <sup>D</sup> (scharf) 14,40 €  
Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch
104. **Fisch KARMA** <sup>D, G, H</sup> 17,10 €  
Fischfilet mit frischem Gemüse in Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse
105. **Machha Mango Janakpuri** <sup>D, H</sup> 17,60 €  
Fischfilet in einer Mango-Sauce mit süd-ostasiatischen Gewürzen und Mandeln
106. **Shrimps Ledobedo** <sup>B</sup> 14,90 €  
typisches nepalesisches Krabben-Curry
107. **Himalaya Jhing Machha Special** <sup>B</sup> 17,40 €  
Garnelen in einer süß-sauren Sauce

108. **Prawn Chili**<sup>B</sup> 19,40 €  
Garnelen mit Knoblauch und Ingwergeschmack  
in einer scharfen Sauce
109. **Prawn Aloo**<sup>B, E</sup> 19,00 €  
gebratene Garnelen in einem würzigen  
Kokoscreme-Curry, mit Kartoffeln, Zwiebeln  
und gemahlener Erdnusssauce (pikant)

## *Pulao Fried Rice-Gerichte*

Basmati-Reis, gebraten mit Gemüse,  
Nüssen und feinen Gewürzen mit...

110. **Mixed Vegetables**<sup>H</sup> 11,50 €
111. **Gauri Shankar**<sup>H</sup> (Mixed Fruits) 11,90 €
112. **Chicken**<sup>H</sup> 12,50 €
113. **Lamb**<sup>H</sup> 12,90 €
114. **Prawn**<sup>B, H</sup> 14,90 €



## *Sekuwas Grillspezialitäten*

115. **Paneer Sekuwa**<sup>G</sup> 15,90 €  
Rahmkäse vom Grill in Gewürz-Joghurt mariniert  
mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,  
Minze & Tomaten
116. **Poleko Chicken Sekuwa**<sup>G</sup> 17,40 €  
Hühnerfleischstücke 24 Stunden mariniert,  
am Spieß im Tandoor gegrillt
117. **Tapke Pork** 16,40 €  
Schweinefleischstücke mit frischer Paprika,  
Koriander, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln in  
einer Gusseisenpfanne zubereitet
118. **Lamm Poleko** 18,90 €  
Lammfleisch mit Knoblauch- und Ingwer-  
geschmack in einer scharf-sauren Sauce
119. **Machha Poleko**<sup>D</sup> 19,90 €  
Fischfilet in feinen Gewürzen und Kräutern  
mariniert, im Tandoor gegrillt
120. **Keema Sekuwa** 16,40 €  
zartes Lammhackfleisch mit Knoblauch,  
Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt
121. **Jhinga Raja**<sup>B</sup> 19,90 €  
Garnelen mariniert nach Art des Hauses,  
nur in der königlichen Familie bekannt,  
am Spieß im Tandoor gegrillt
122. **Mixed Sekuwa**<sup>G</sup> Zusammenstellung aus 21,00 €  
verschiedenen Grill-Spezialitäten



## Nepali Chau Chau Nudeln

Gebratene Glasnudeln oder  
Hartweizennudeln oder Reissnudeln, Gemüse  
gebraten mit....

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| 501. Tofu <sup>F</sup>              | 9,50 €  |
| 502. Hühnerfilet                    | 9,90 €  |
| 503. Schweinefleisch                | 9,90 €  |
| 504. knusprig gebackener Entenbrust | 13,90 € |
| 505. Garnelen <sup>B</sup>          | 13,90 € |

## Choila/Khaja/

506. Tofu Sandheko 9,90€

Tofu mariniert mit Senföl, Bockshornklee und  
diverse Gewürze

507. Kukhura/BHEDA/Duck/Pork 15,90€

mariniert mit Senföl, Bockshornklee und  
diverse Gewürze mit

Hühnerfleisch/Lamm/Ente oder Pork nach Wahl



## Gerichte für Kinder

- |   |        |
|---|--------|
| 125. Chau Chau  | 6,50 € |
| 126. Bhuteko Bhat <sup>H</sup><br>Gebratener Reis mit Gemüse,<br>Nüssen und Rosinen   | 6,50 € |
| 127. Poleko Chicken <sup>E</sup><br>Marinierte Hühnerfiletspeieße<br>mit Erdnusssauce | 6,90 € |

## Roti Brot und Beilagen

- |   |        |
|---|--------|
| 250. Roti <sup>A</sup><br>Vollkornbrot                      | 3,90 € |
| 251. Puri/Bhatura <sup>A</sup><br>frittiertes Weißmehlbrot  | 3,90 € |
| 252. Naan <sup>A</sup><br>Weißmehlbrot                      | 3,90 € |
| 253. Pulau Basmatireis                                      | 4,50 € |
| 254. Raita <sup>G</sup><br>Joghurt mit Gewürzen             | 4,90 € |
| 255. Chutney oder Mixed Pickles                             | 4,00 € |
| 256. Garlic Naan <sup>A</sup><br>Weißmehlbrot mit Knoblauch | 4,90 € |

## *Mithai Ghar Nachspeisen*

- 260. Lal Mohan <sup>G</sup>** 6,50 €  
mit Trockenmilch und hausgemachten  
Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert und  
in Zuckersirup getunkt
- 261. Sikarni <sup>G</sup>** 6,50 €  
Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten,  
mit Joghurt zubereitet
- 262. Baraf Mango <sup>G, H</sup>** 6,50 €  
selbstgemachtes Mango-Eis mit  
Mandeln und Kardamom
- 263. Kera Bari** 6,50 €  
gebratene Banane mit Honig



## Menü 1: Annapurna

dazu gemischter Salat, Basmatireis  
und Bhatura-Brot <sup>A</sup>

1 Person	25,00 €
2 Personen	42,00 €
4 Personen	85,00 €
6 Personen	120,00 €

- Dal würzige Linsensuppe
- Sabzi Bādām frisches Gemüse in cremiger Erdnussauce <sup>E</sup>,  
gewürzt mit exotischem Curry  
oder
- Tarkari Nariwāl allerlei Gemüse der Saison in traumhafter  
Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln,  
Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse <sup>G, H</sup>
- Dessert gebratene Banane mit Honig

## Menü 2: Kathmandu

dazu feiner gemischter Salat, Basmatireis,  
Chutney und Roti- Vollkornbrot <sup>A</sup>

1 Person	25,00 €
2 Personen	45,00 €
4 Personen	85,00 €
6 Personen	120,00 €

- Vorspeise pikante, sauer-scharfe Gemüsesuppe
- Chicken Chili Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer,  
Tomaten und Knoblauch in einer speziellen  
roten Chilisaucе (scharf)  
oder
- Lamb Chili Lammstücke gebraten, orientalisch gewürzt  
mit Spezialsauce, Paprika und Chili (scharf)  
Kathmandu
- Sikarni exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten,  
mit Joghurt zubereitet <sup>G</sup>

## Menü 3: Everest

dazu Salat, Basmatireis und Puri  
(frittiertes Weißmehlbrot <sup>A</sup>)

1 Person	22,00 €
2 Personen	40,00 €
4 Personen	75,00 €
6 Personen	120,00 €

- Noodles Soup vegetarischer Nudleintopf <sup>A, C</sup>
- Chicken Everest gegrillte Hühnerfleischstücken  
mit Mandeln & Rosinen in Kokos Sauce <sup>H</sup>  
oder
- Chau Chau gebratene Glasnudeln  
/Hartweizennudeln/Reisnudeln mit Gemüse  
gebraten mit Hühnerfilet oder  
Schweinefleisch <sup>C, D, N</sup>
- Dessert Mango-Eis <sup>G</sup>

## Menü 4: Good Karma

dazu gemischter Salat, Basmatireis  
und Naan-Weißmehlbrot <sup>A</sup>

1 Person	26,00 €
2 Personen	45,00 €
4 Personen	85,00 €
6 Personen	125,00 €

## Menü 5: Himalaya

dazu feiner Salat, Basmatireis,  
Roti-Vollkornbrot & Mixed Pickles

1 Person	26,00 €
2 Personen	45,00 €
4 Personen	85,00 €
6 Personen	125,00 €

## Menü 6: Daal Bhat Thali

1 Person	21,00 €
2 Personen	40,00 €
4 Personen	75,00 €
6 Personen	101,00 €

### • Lemon Rash

Limetten-Kokos-Curryschaumsuppe mit einem  
Shrimpspieß oder Tofu <sup>B, F</sup>

### • Ente

mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in  
cremiger Erdnussauce (pikant) <sup>E</sup>

oder

### • Lamm

zarte Lammfleischstücken in einer traumhaften  
Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln,  
Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit  
Limonenblättern und Basilikum <sup>G, H</sup>

### • Dessert

Gebratene Banane mit Honig

### • Golveda Soup

Tomatensuppe mit Käse & Nudeln <sup>A, C, G</sup>

### • Fisch Mango

Rotbarschfilet in einer Mango-Sauce mit  
Mandeln <sup>D, H</sup>

oder

### • Garnelen

mariniert nach Art des Hauses, nur in der  
königlichen Familie in Nepal bekannt <sup>B</sup>

### • Lal Mohan

mit Trockenmilch und hausgemachten  
Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert  
und in Zuckersirup getunkt <sup>G</sup>

### • Veg. Pakora

Vorspeisenteller vegetarisch, dazu versch. Saucen <sup>G</sup>

### Thali mit Daal

gekochte Linsen mit nepalesischen Gewürzen

### • Aloo-Tama-Bodi

Kartoffeln & Bohnen mit Bambusscheiben gekocht

oder

### • Masu-Tarkari

typisches nepalesisches Hühner- oder  
Lammfleisch-Curry dazu Tomater Achar  
(Pickles), Salat, Basmatireis, Puri-Brot <sup>A</sup>

### • Sikarni

Joghurt mit Zimt und Kardamom <sup>G</sup>



## Warme Getränke

Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	Tasse	3,20 €
Cappuccino <sup>2, G</sup> mit Milchschaum	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato <sup>2, G</sup>	Glas	4,20 €
Macchiato <sup>2</sup>	Glas	3,40 €
Kaffee <sup>2</sup>	Tasse	2,20 €
Schokolade <sup>G</sup> mit Milchschaum	Glas	4,20 €

## Tee Verschiedene Ayurvedische Teesorten:

Chiya (Art Yogi)	Glas	2,95 €
	Kännchen	4,90 €
<b>„Für die Harmonie“ Hochlandtee</b>		
schwarzer Tee und Chai-Gewürze	Kännchen	4,20 €
<b>„Gutes Bauchgefühl“</b>	Kännchen	4,30 €
Honigbusch und Rosmarin		
<b>„Die Ruhe selbst“</b>	Kännchen	4,30 €
Lindenblüten und Kamille		
<b>„Neuer Schwung“</b>	Kännchen	4,30 €
Hibiskus und Minze		
<b>„Inneres Wissen“</b>	Kännchen	4,30 €
Thymian und Rotbusch		
<b>„Für die Liebe“</b>	Kännchen	5,10 €
Schoko und Chili		
<b>Jasmintee</b>	Kännchen	4,50 €
<b>Grüner Tee</b>	Kännchen	4,50 €



## Softdrinks

Selters	Fl. 0,75 l	<b>5,90 €</b>
Selters	Fl. 0,25 l	<b>2,90 €</b>
Selters Naturell	Fl. 0,75 l	<b>5,90 €</b>
Selters Naturell	Fl. 0,25 l	<b>2,90 €</b>
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	<b>2,40 €</b>	<b>4,40 €</b>
Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup>	<b>2,40 €</b>	<b>4,40 €</b>
Sprite <sup>4</sup>	<b>2,40 €</b>	<b>4,40 €</b>
Spezi <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>	<b>2,40 €</b>	<b>4,40 €</b>
Schweppes Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,40 €</b>
Schweppes Ginger Ale <sup>1, 4</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,40 €</b>
Schweppes Tonic Water <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,40 €</b>
Malztrunk <sup>1, A</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,40 €</b>



## Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Orangensaft	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Bananennektar	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Kirschnektar	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Litschinektar	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Mangonektar	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Ananas-Kokosnektar	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Guavennektar	0,2 l	<b>3,10 €</b>
Kiba	0,4 l	<b>4,60 €</b>
Saftschorle	0,2 l	<b>3,40 €</b>
Alle Säfte & Nektare auch groß	0,4 l	<b>5,40 €</b>
Alle Säfte auch als große Schorle	0,4 l	<b>4,60 €</b>

**Voelkel**  
Die Naturkostsafterei

**BioZisch** voelkel ohne Kristallzuckerzusatz  
ohne Aromazusatz  
Reine Geschmackssache.

Fl. 0,33 l **4,90 €**

Limonaden aus 100% Direktsäften  
in den Sorten:

Litschi · Holunder · Zitrone  
Himbeer-Cassis · Rhabarber  
Blutorange · Mate · Limone Ingwer

Bio Cocktail **Mango Chai** - alkoholfrei

Aromatische Mangos und  
typisch indische  
Chai-Gewürze wecken die Lust  
nach Sommer und schicken  
die Sonne ins Glas.



Fl. 0,33 l  
**6,00 €**

## Fassbier

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pilsner <sup>A</sup>	2,95 €	4,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen Hell <sup>A</sup>	2,60 €	4,20 €
	0,3 l	0,4 l
Hövels Dunkel <sup>A</sup>	2,60 €	4,20 €
<u>Bierhaltiges Mischgetränk:</u>	0,3 l	0,5 l
Alsterwasser <sup>A</sup> Bier und Sprite <sup>4</sup>	2,95 €	4,20 €

## Flaschenbier

Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	4,20 €
Schöfferhofer Kristallweizen <sup>A</sup>	0,5 l	4,20 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	4,20 €
Jever Fun <sup>A</sup> alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Corona <sup>3, 4, A</sup> mexikanisches Bier	0,33 l	3,10 €
Cobra <sup>A</sup> indisches Bier	0,33 l	3,70 €
Kingfisher <sup>A</sup> indisches Bier	0,33 l	3,70 €

## Aperitifs

Lassi Mango <sup>G</sup>	0,2 l	3,70 €
Lassi Mango / Malibu <sup>G</sup>	0,4 l	5,00 €
Prosecco Mango / Ingwer <sup>12</sup>	0,1 l	3,90 €
Prosecco Aperol <sup>1, 8, 12</sup>	0,1 l	3,90 €
Prosecco <sup>12</sup>	0,1 l	3,70 €
Sherry dry, medium <sup>12</sup>	4 cl	3,90 €
Martini Bianco <sup>12</sup>	4 cl	3,90 €
Martini Rosso <sup>1, 12</sup>	4 cl	3,90 €
Campari Soda <sup>1</sup> / Orange <sup>1</sup>	0,2 l	3,90 €

## Spirituosen

Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Fernet Branca / Aperol <sup>1, 8</sup>	2 cl	3,90 €
Amaretto <sup>1, H</sup>	2 cl	3,30 €
Ramazotti	2 cl	3,20 €
Asbach Uralt <sup>1</sup>	2 cl	4,30 €
Grand Manier <sup>1</sup>	2 cl	4,80 €
Cointreau <sup>1</sup>	2 cl	4,80 €
Bailey's Irish Cream <sup>1, 2, G</sup>	2 cl	4,80 €

Metaxa <sup>1, 12</sup>	4 cl	5,30 €
Remy Martin <sup>1, 12</sup>	4 cl	7,60 €
Jameson <sup>1, A</sup> Irish Whiskey	4 cl	6,60 €
Tequila	2 cl	5,10 €
Sambuca	2 cl	4,30 €
Malibu <sup>1</sup>	2 cl	4,30 €
Absolut Vodka <sup>A</sup>	2 cl	5,10 €
Obstler Williams, Marille	2 cl	4,00 €
Gordon's dry Gin	2 cl	5,10 €
Grappa di Chardonnay <sup>12</sup>	2 cl	4,20 €
Old Monk <sup>1</sup> indischer Rum	2 cl	5,30 €
Mangoschnaps <sup>1</sup>	2 cl	4,70 €





## Flaschenweine weiß

**Grauburgunder - Sinfonie QbA** 0,75 l **25,50 €**  
Deutschland, trocken - Adam Müller - Leimen, Baden  
Würzige, leicht nussige Nase, am Gaumen leicht pfeffrige  
Töne mit dezentem Säurespiegel

**Riesling - Gutswein QbA** 0,75 l **26,00 €**  
Deutschland, trocken - Richter - Winnigen, Mosel  
Würzige, leicht nussige Nase, am Gaumen leicht pfeffrige  
Töne mit dezentem Säurespiegel

**Grillo IGT** 0,75 l **21,50 €**  
Italien, trocken - Terre dell'Isola - Sizilien  
Eine typische Rebsorte Siziliens. Aromen nach Limonen,  
am Gaumen zarte Grapefruitnuancen mit einem feinen  
Säurekleid.

**Garganega / Pinot Grigio IGT** 0,75 l **21,50 €**  
Italien, trocken - Corte Viola - Veneto  
Duftige, zarte Töne nach Kiwi, am Gaumen leichte  
Mandel- und Zitrustöne

## Flaschenweine rosé

**Spätburgunder QbA** 0,75 l **28,00 €**  
Deutschland, feinherb - Adam Müller - Leimen, Baden  
Duft nach reifen Beerenfrüchten, am Gaumen zarte und  
fruchtige Himbeeraromen, herrliche Frische im Abgang.

## Flaschenweine rot

**Nero d'Avola IGT** 0,75 l **26,00 €**  
Italien, trocken - Terre dell'Isola - Sizilien  
Kräftige Rot mit einem Bouquet nach reifen Brombeeren,  
im Geschmack spürte man Leder & zarte Bitterschokolade

**Syrah - Terre Noir VdP** 0,75 l **25,50 €**  
Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias  
Harault, Languedoc  
Kraftvoll, dunkel in der Farbe, am Gaumen angenehme  
Nuancen nach schwarzen Johannisbeeren, sehr harmo-  
nisch im Abgang.

**Château Pavillon de Villenouvelle A.C.** 0,75 l **25,50 €**  
Frankreich, trocken - Corbières - Reserve  
30 % Syrah, 30 % Ganache und 40 % Vieilles Vignes  
Purpur in der Farbe mit glänzenden Reflexen. Aromen  
von reifen Früchten mit Nuancen von Heidekraut. Lang  
am Gaumen, rund und zart.

**Tempranillo / Garganega D.O.** 0,75 l **25,50 €**  
Spanien, trocken - Nekeas - Navarra  
Dunkles Violett, die Nase erfährt pfeffrige, leicht zim-  
tige Noten. Im Mund fruchtig, saftig mit Nuancen nach  
schwarzen Beeren, weich im Abgang.



## Offene Weißweine

0,2 l 0,5 l

**Riesling QbA** 5,50 € 10,50 €

Deutschland, trocken - Barth - Kirschroth, Nahe  
Fein, klar mit leicht erigen Tönen, pikant  
mit fruchtigem Säurekleid.

**Weißburgunder QbA** 6,85 € 13,90 €

Deutschland, trocken - Adam Müller - Leimen, Baden  
Aromen nach Kiwi, im Mund würzige Töne erinnernd  
an weißen Pfeffer.

**Grüner Veltliner Qualitätswein** 5,80 € 11,25 €

Österreich, trocken - Mantler - Fels, Wagram  
Saftig, würziger, leicht pfeffriger Ton.

**Chardonnay VdP** 5,95 € 11,60 €

Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias  
Harault, Languedoc  
Feine Fülle mit angenehmer Würze und zarter Mineralität.

**Pinot Grigio IGT** 6,70 € 13,50 €

Italien, trocken - Campagnola - Valgatarà  
Würztöne nach Apfelkompott, ausgeglichene  
Fruchtaromen am Gaumen.

**Grillo IGT** 5,70 € 10,95 €

Italien, trocken - Spezialwein des Hauses  
Aromen nach Zitrone und Limonen, am Gaumen zarte  
Grapefruitnuancen.

**Mario Muskat QbA** 6,10 € 11,95 €

Deutschland, lieblich - WzG-Westhofen, Rheinhessen  
Duftig, feinwürziges Muskat am Gaumen, mild in der Säure.

## Offene Roséweine

0,2 l 0,5 l

**Rosato IGT** 5,75 € 11,10 €

Italien, trocken - Villa Rocca - Veneto  
Strahlendes Rosé mit frischen, saftigen Noten.

## Offene Rotweine

0,2 l 0,5 l

**Nero d'Avola IGT** 5,70 € 10,95 €

Italien, Sizilien, trocken - Spezial-Rotwein des Hauses  
Kräftiges Rot mit einem Bouquet nach reifen Brombeeren,  
im Gschmack spürt man Leder & zarte Bitterschokolade.

**Cabernet Sauvignon VdP** 5,85 € 11,40 €

Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias  
Harault, Languedoc  
Duft nach reifen roten Früchten, etwas fruchtbetont,  
ausgewogen.

**Merlot VdP** 4,85 € 11,40 €

Frankreich, trocken - Castillion - Pére & Fils - Vias  
Harault, Languedoc  
In der Nase reife Kirschen, am Gaumen saftig und  
elegant mit feiner Würze.

**Tempranillo** *Vino de la Tierra de Castilla* 5,70 € 11,95 €

Spanien, trocken - Bodegas Eguren - Rioja /Tierra de Castilla  
In der Nase feine Holztöne, am Gaumen reife Früchte &  
Gewürze.

**Dornfelder** 5,75 € 11,10 €

Deutschland, halbtrocken - WzG-Westhofen, Rheinhessen  
Kräftiges Rot. Die Nase spürt reife Beerefrüchte.

## Weinhaltige Mischgetränke:

**Gespritzter** Glas 0,25 l 5,10 €

weiß oder rot, trocken

**Gespritzter** Glas 0,25 l 5,10 €

weiß oder rot, lieblich

## **Unsere Prickler** Glas 0,1 l Fl. 0,75 l

**Prosecco DOC** 3,90 € 21,50 €

Italien, trocken - Casa Defra - Veneto, Rebsorte Glera  
Fruchtig, spritzig und fein, zarte Aromen von  
Birnen und Äpfeln.

**Crémant Grande Cuvée 1531** 37,00 €

Frankreich, trocken - Aimery - Sieur d'Arques - Languedoc  
Hergestellt im Champagnerverfahren. Dieser Crémant wurde  
anch dem Jahr seiner Entdeckung benannt. Noten und  
Aromen nach grünem Apfel und Honig, gepaart mit floralen  
Tönen. Frische und Finesse prägen die feine Perlage.



## **Alle Cocktails nur 7,00 Euro**

### **RUM COCKTAILS**

#### **Mojito** <sup>1,</sup>

Havana Club, Limetten, brauner Rum,  
Lime Juice, frische Minze, Soda

#### **Mai Tai** <sup>1, H</sup>

brauner Rum, Bacardi light, Mandelsirup,  
Old Pascas 73 %, Apricot Brandy,  
Cointreau, Orangensaft

#### **Free Tibet** <sup>1, 4, 5</sup>

weißer Rum, Cherry Brandy, Cherrylikör,  
Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine,  
Orangensaft, Ananassaft

#### **Caipirinha**

Limetten, brauner Zucker,  
Rose's Lime, Pitu

### **GIN COCKTAILS**

#### **Tantra Mantra** <sup>1, H</sup>

Gin, Amaretto, Zitronensaft,  
Ananassaft, Blue Curaçao

#### **Goa Night** <sup>1, H</sup>

Gin, Mandelsirup, Zitronensaft,  
Ananassaft, Blue Curaçao



## WODKA COCKTAILS

### **Sex on the Mountain** 1, 4, 5, A

Wodka, Melonenlikör, Pfirsichlikör, Zitronensaft,  
Grenadine, Orangensaft

### **Swimming Pool** 1, A, G

Wodka, Kokossirup, Blue Curaçao,  
Ananas, weißer Rum, Sahne

### **Long Island Ice Tea** 1, 2, 4, A

Wodka, Tequila, Cointreau, Rum 75 %, Gin,  
Zitronensaft, Orangensaft, Cola

## WHISKY COCKTAILS

### **New York Surprise** 1, 4, 5, A

Bourbon, Lime Juice, Angostura,  
Grenadine, Zitronensaft, Maracujasaft

## COLADA COCKTAILS

### **Pina Colada** 1, G

weißer Rum, brauner Rum,  
Kokossirup, Ananasaft, Sahne

### **Mango Colada** 1, G

weißer Rum, Myers's Rum, Mangopüree,  
Kokossirup, Mangosaft, Sahne

### **Baileys Colada** 1, 2, G

weißer Rum, Myers's Rum, Baileys,  
Kokossirup, Ananasaft, Sahne



## TEQUILA COCKTAILS

### **Tequila Sunrise** 1, 4, 5

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

### **Mexican** 1, 4, 5

Tequila, Tripl Sec, Zitronensaft,  
Orangensaft, Grenadine

### **Spider Man** 1, 4, 5, A

Tequila, Wodka, Zitronensaft,  
Blue Curaçao, Grenadine



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### **Wild Lotus** 1, 4, 5

Frische Minze, brauner Zucker, Limette,  
Lime Juice, Ginger Ale

### **Mango Kiss** G, 1

Mangosirup, Sahne, Ananasaft, Mangosaft

### **Buddhas Liebling** 1, 4, 5, A

frische Banane, Bananensirup,  
Kokossirup, Zitronensirup

## FRISCHER SOMMERCOCKTAIL

### **Hugo** 1, 4, 5

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda



#### **Allergene:**

- A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)  
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse  
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse  
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenstandnuss)  
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse  
K enthält Sesamsamen oder Sesamamerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite  
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

#### **Zusatzstoffe:**

- 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel  
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle  
8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin  
12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker · 14 geschwärzt

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

# AYURVEDA



Nepalesische Hochlandspezialitäten

[www.karma-berlin.de](http://www.karma-berlin.de)

KARMA I Eisenacher Str.57 12109 Berlin, KARMA II Magdeburger Str.8 14806 Bad Belzig

Tel.030-70370171 Tel.033841-449233 Öffnungszeiten: Täglich 12:00-23:00

Alle Gerichte bereiten wir nach Originalrezepten mit frischen Zutaten aromatisch und leicht für Sie zu.

Wir kochen ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker Glutamat oder Konservierungsstoffe.

Unsere Mittagsangebote wechseln jede Woche. Bei jedem Besuch kommen Sie so in den Genuss neuer, überraschender Köstlichkeiten. Die Speisen werden nach Ihrem Wunsch

**\*wenig oder mittelscharf \*\*scharf \*\*\* sehr scharf zubereitet.**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und würden uns freuen, Sie baldmöglichst wieder als unsere Gäste begrüßen zu können

# Newari Bhojan Set

Mit Aaloo/Kartofelnsalat, Erdnusssalat, Bara, Erbsencurry, Wildkräutersalat, Chhoila, Minz sauce und Reisflocken (Chiura)

Vegan Mit Tofu	15,90€
Hänchen Fleisch	16,90€
Lamm	17,90€

# Thakali Khana/Sukuti/Bhuttan Set

Reis, Daal Jhaneko, Mix Vegetables, Saag Bhuteko (Spinat), Curd, Papad, Beans Curry, Mushroom oder Matar Paneer, Ghee, nepali 2 sorten Pickle Achar, Gundruk Sadheko und Süßigkeit serviert in traditional Nepali style.

Vegan	16,90€
Hänchen Fleisch	17,90€
Lamm	18,90€
Sukuti/Bhuttan	20,90€

# Chatamari-

Herzhafte Reismehl-Pfannkuchen mit Gemüse Vegan/Ei/Käse 9,90€

KARMA ist Sanskrit und bedeutet so viel wie „Exzellentes Essen, Exzellentes Karma“, „keine Hektik“ oder auch „langsam, langsam“.

Für uns symbolisiert der Name eine Auszeit im hektischen Großstadtleben - moderne Hochländische Küche (Nepal) mit Wellness-Effekt.

„Positive eating & langes Leben“ - das ist die Philosophie unserer KARMA Restaurants. Der Gast taucht in ein Gesamtkonzept ein, das alle Sinne anspricht und ihn für eine Weile aus dem Alltag heraushebt. Wir bieten unseren Gästen ein ganzheitliches Ernährungskonzept an. Unsere Speisen und Getränke sollen nicht nur eine gesunde und leicht verdauliche Mahlzeit sein, sondern auch die Stimmung positiv beeinflussen und Spaß machen.

Basierend auf der jahrhundertealten Hochländischen Küchenkultur haben unsere Köche moderne Gerichte mit „Wellness-Effekt“ entwickelt. Im „Taste Your KARMA - Street Kitchen“ hat jedes Gericht zwei Funktionen: Zum einem soll es den Gaumen verwöhnen und dem Gast schmecken, zum anderen bietet die Karte aber auch die Möglichkeit, sich nach den aktuellen Körperbedürfnissen zu entscheiden. Der Gast hat die Möglichkeit, zum Beispiel zwischen muntermachenden, entschlackenden, stabilisierenden oder vollwertigen Gerichten zu wählen.

APP nach KARMA suchen in

