



seit 2012

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 Fett/ Eiweiß/ Kohlenhydrate um letztendlich genussvolle, leichtverdauliche Speisen und köstliche Produkte rund um die 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 Nepalesischen Ayurvedischen Hochland-Küche wünscht Ihnen ihr Karma-Team.

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 milder **scharf *** sehr scharf zubereitet.

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

Vorspeisen / Salate

- Papadam-Teller** ^G 4,90 €
knusprig gebackener Hülsenfrüchteteig,
dazu verschiedene Saucen
- Samosas** ^A 5,40 €
zwei gefüllte Teigtaschen mit Gemüse
- Pakora** ^G 5,30 €
zwei Gemüsebällchen in Kichererbsenteig,
dazu Joghurt-Minz-Sauce
- Kleiner Salat** ¹² 4,90 €
- Goi Goi**¹² 8,40 €
feiner Salat mit Hühnerfleisch
- Großer gemischter Salat** ¹² 5,50 €
- Shrimps Pakora** ^{B, G, 12} 8,10 €
Shrimps in Kichererbsenteig,
dazu Joghurt-Minz-Sauce
- Jyaashya Tapa** ^E 7,10 €
marinierte Hühnerspieße nach Himalaya-Art,
dazu Erdnuss-Tomatensoße
- KARMA Salat** ¹² 10,90 €
verschiedene Blattsalate mit Entenbruststreifen
- Annapura Vorspeisenteller** ^G 15,90 €
Vegetarisch und Hähnchen für 2 Personen
dazu verschiedene Saucen

Suppen

- Thukpa Dang Tse** ^{A, C} 4,90 €
tibetischer, vegetarischer Nudeleintopf
- Dal Shorba** 5,10 €
würzige Linsensuppe
- Sag Ra Sabji Ko Rash** 4,90 €
pikante sauer-scharfe Spinat-Gemüsesuppe
- Benda Thang** ^{A, C, G} 5,10 €
Tomatensuppe mit Käse und Nudeln
(Tibetische Art)
- Kwati** 5,70 €
neun verschiedene Sorten Bohnen mit Kräutern
und nepalesischen Gewürzen
- Lemon Jhinge Rash** ^B 6,70 €
Limetten-Kokos-Curryschaumsuppe
miteinem Shrimpsspieß



THUKPA

Traditionelle Nudelsuppen

Mit Hartweizennudeln ^{A, C}

(serviert in einer großen Schale)

- 17. **Thukpa** mit Gemüse 7,10 €
- 18. **Thukpa** mit Gemüse und Hühnerfleisch 8,00 €
- 19. **Thukpa** mit Gemüse und Garnelen ^B 10,40 €
- 20. **Momo Thukpa** 9,40 €
mit Schweine- und Lammfleisch

Mit Reissnudeln

(serviert in einer großen Schale)

- 21. **Reisnudelsuppe** mit Gemüse 7,10 €
- 22. **Reisnudelsuppe** 8,00 €
mit Gemüse und Hühnerfleisch
- 23. **Reisnudelsuppe** 10,40 €
mit Gemüse und Garnelen ^B
- 24. **Momo Thukpa** 9,40 €
mit Schweine- und Lammfleisch

Momo - Gedämpfte Teigtaschen

- 207. **Vegetarische Momo** ^{A, K} (10 Stück) 13,00 €
Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse gedämpft, mit pikanter Tomaten-Sesam-Sauce
- 208. **Mashu Momo** ^{A, K} (10 Stück) 16,00 €
Teigtaschen mit Fleisch gefüllt, gedämpft, mit pikanter Tomaten-Sesam-Sauce
- 209. **Tschorbe Saag Momo** ^{A, G} (10 Stück) 14,00 €
gedämpfte Teigtaschen mit Spinat-Käsefüllung
- 210. **Momo Mix** ^{A, G, K} (12 Stück) 15,00 €
gedämpfte Teigtaschen gemischt

Alle Hauptspeisen werden mit Basmati-Reis und Salat serviert.



Tarkari ko Parikar

Vegetarische Gerichte

- | | | | | | |
|-----|--|---------|-----|---|---------|
| 25. | Alu Ra Brokkoli Tarkari | 14,50 € | 25. | Malai Kofta | 14,10 € |
| | Kartoffeln und Brokkoli in typischen Nepalgewürzen gebraten | | | Lotoswurzeln in Sahne Currysauce | |
| 26. | Sag Bhuteko ^{E, F} | 13,20 € | 34. | Paneer Jaipuri ^G (scharf) | 15,50 € |
| | Blattspinat mit Erdnüssen, Chili und Knoblauch in Sojasauce gebraten | | | indischer Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch und Paprika | |
| 27. | Dal Makhni | 12,20 € | 35. | Soja Korma ^{F, G} | 14,10 € |
| | gekochte Linsen mit nepalesischen Gewürzen | | | eiweißreiche Sojamarkwürfel in Sahnesauce mit frischen Kräutern | |
| 28. | Mushrooms Panir Aloo | 13,70 € | 36. | Channa Masala Curry | 12,90 € |
| | Kartoffeln, Pilze und Rahmkäse mit Zwiebeln, Tomaten und nepalesischen Gewürzen gebraten - Kochkunst aus der Himalaya-Region - | | | Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in Sauce gekocht | |
| 29. | Saag Tofu | 13,00 € | 37. | Shahi Paneer / Mirch / Bengan ^{G, H} | 15,30 € |
| | Tofu mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlene Gewürze gebraten | | | Indischer Rahmkäse oder gefüllte Paprikaschote oder Auberginen in Sahnesauce mit Mandeln und Rosinen | |
| 30. | Sabzi Mast ^E | 13,10 € | 38. | Tarkari Nariwal ^{G, H} | 15,90 € |
| | frisches Gemüse in cremiger Erdnussauce, gewürzt mit exotischem Curry | | | allerlei Gemüse der Saison in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern und Basilikum | |
| 31. | Saag Paneer ^G | 13,00 € | 39. | Paneer Mango ^G | 14,90 € |
| | Blattspinat mit hausgemachtem frischem Käse, Zwiebeln und Tomaten gebraten | | | Rahmkäse mit Mango in Curry-Kokos-Sauce gebraten, nach tibetischer Art | |
| 32. | Aloo-Tama-Bodi | 13,90 € | 40. | Chyau Khorsani | 15,90 € |
| | Kartoffeln & Bohnen mit Bambusscheiben gekocht | | | Bergpilze gebraten mit Paprika, Zwiebeln und pikanten Himalaya-Gewürzen | |

Kukhura

Spezialitäten vom Huhn

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 41. Chicken Ledobedo | 13,70 € | 49. Chicken Kashmir | 15,10 € |
| typisches nepalesisches Hühnerfleisch-Curry | | saftige Hühnerfleischstücke mit gemischten Früchten in einer würzigen Kokoscremesoße | |
| 42. Chicken Madrasi (scharf) | 15,10 € | 50. Chicken Vindaloo (scharf) | 15,00 € |
| Hühnerfleischstücke mit Kokosraspeln, nach köstlicher südindischer Art | | Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Kokosraspeln auf Goanische Art | |
| 44. Chicken Solukhumbu | 14,70 € | 51. Jhasa Tibet ^H | 16,40 € |
| - <i>bekanntin der Himalayaregion</i> - | | gegrillte Hühnerfleischstücken nach einem Rezept aus der tibetischen Küche, zubereitet mit Mandeln und Rosinen in Kokoscurry-Sauce | |
| Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Brokkoli in einer pikanten Sauce | | 52. Jhasa Himalaya (Chicken Chili) | 16,40 € |
| 45. Saag Chicken | 14,70 | Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch in einer speziellen roten Chilisauce (scharf) | |
| saftige Hühnerfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht | | 53. Chicken Mango | 14,50 € |
| 46. Tama Chicken | 14,70 € | Hühnerfleischstücke in einer Mango-Currysauce | |
| Hühnerfleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben | | 54. Chicken Korma ^H | 15,10 € |
| 47. Butter Chicken ^G | 15,20 € | Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce aus Sahne mit Mandeln und Cashew-Nüssen | |
| saftige Tandoori-Huhnstücke, kurz gegrillt und fertig gegart mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce | | 55. Chara Badam ^{E, H} | 15,70 € |
| 48. Chicken Jhal Ferezi (scharf) | 16,40 € | Hühnerfleisch in pikanter Erdnuss-Cashewnuss-Sauce | |
| Hühnerfleischstücke in einer speziellen, scharfen, schwarzen Pfeffersoße mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika | | | |

Boka Spezialitäten vom Lamm

61. **Lamb Ledobedo** 14,40 €
typisches nepalesisches Lammfleisch-Curry
62. **Khasi Saag** 16,00 €
Lammfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzengemüse gekocht
63. **Lamb Chili Kathmandu** (scharf) 16,40 €
Lammstücke gebraten, orientalisches Gewürz mit Speziessauce, frischer Paprika und Chili
64. **Lamb Solukhumbu** 16,40 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
65. **Mutton Sabji** 15,00 €
Lammstücke in einer wohlausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten
66. **Mutton Cheese** ^{G, H} 15,40 €
Lammfleisch mit Rahmkäse, gemischten Früchten, Mandeln, Kokosnuss, Ingwer und Sahnesauce
67. **Tama Lamb** 16,00 €
Lammfleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
68. **Lamm KARMA** ^{G, H} 17,10 €
zarte Lammfleischstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme & geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern & Basilikum

Bangoor

Spezialitäten vom Schwein

71. **Pork Ko Ledobedo** 13,40 €
typisches nepalesisches Schweinefleisch-Curry
72. **Tama Pork** 14,00 €
Schweinefleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
73. **Saag Pork** 14,00 €
Schweinefleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht
74. **Pork Mushroom** 14,40 €
Schweinefleischstücke mit frischen Pilzen, Tomaten und Zwiebeln gebraten
75. **Pork Solukhumbu** 14,20 €
Schweinefleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
76. **Pork Chili** 15,00 €
Schweinefleisch mit Knoblauch- & Ingwergeschmack in einer scharfsauren Sauce
77. **Pork KARMA** ^{G, H} 16,10 €
zarte Schweinefleischstücke in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit Limonenblättern und Basilikum

Spezialitäten von der Ente

83. **Nepali Ente** 17,80 €
gebackene Ente mit Paprika, Zwiebeln & Gemüse
84. **Tama Ente** 18,80 €
gebackenes Entenfleisch mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
85. **Ente Madrasi** (scharf) 18,80 €
Entenbrustfilet mit Kokosflocken in pikanter Curryblätter-Sauce
86. **Hansh Nariwal** ^{G, H} 19,70 €
Entenbrustfilet mit Früchten

in milder Kokosmilch-Cashewnuss-Currysauce und Rahmkäse
87. **Mango Ente** 19,90 €
gebackenes Entenfleisch in einer Sauce mit Mangogesmack und Mandeln
88. **Ente KARMA** ^E (pikant) 20,20 €
mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in cremiger Erdnussauce

Machha Bazaar Fisch & Meeresfrüchte

101. **Phewa Machha Curry** ^D 15,90 €
Rotbarschfilet in einer wohlausgewogenen Mischung aus frischen Tomaten und verschiedenen milden Gewürzen, Knoblauch - Sauce
102. **Tama Machha** ^D 16,80 €
Fischfilet mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben
103. **Maschli Masala** ^D (scharf) 16,90 €
Fischfilet nach alter nordindischer Art mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch
104. **Fisch KARMA** ^{D,G, H} 18,40 €
Fischfilet mit frischem Gemüse in Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse
105. **Machha Mango Janakpuri** ^{D, H} 17,90 €
Fischfilet in einer Mango-Sauce mit süd-ostasiatischen Gewürzen und Mandeln

108. Prawn Chili ^B 19,40 €

Garnelen mit Knoblauch und Ingwergeschmack in einer scharfen Sauce

109. Prawn Aloo ^{B, E} 18,90 €

gebratene Garnelen in einem würzigen Kokoscreme-Curry, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemahlener Erdnussauce (pikant)

Pulao Biryani-Gerichte

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

110. Mixed Vegetables ^H 13,80 €

111. Gauri Shankar ^H (Mixed Fruits) 13,40 €

112. Chicken ^H 14,10 €

113. Lamb ^H 15,90 €

114. Prawn ^{B, H} 18,20 €



Sekuwas Grillspezialitäten

115. Paneer Tikka Pudina ^G 19,10 €

Rahmkäse vom Grill in Gewürz-Joghurt mariniert mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Minze & Tomaten

116. Chicken Tikka Masala ^G 18,90 €

Hühnerfleischstücke 24 Stunden mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt

117. Tapke Pork 18,40 €

Schweinefleischstücke mit frischer Paprika, Koriander, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln in einer Gusseisenpfanne zubereitet

118. Lamm Fry 19,90 €

Lammfleisch mit Knoblauch- und Ingwergeschmack in einer scharf-sauren Sauce

119. Machha Sekuwa ^D (Fisch Tandoori) 19,50 €

Fischfilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegrillt

120. Keema Sekuwa 18,90 €

zartes Lammhackfleisch mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt

121. Jhinga Raja ^B 20,90 €

Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur in der königlichen Familie bekannt, am Spieß im Tandoor gegrillt

122. Mixed Sekuwa ^G Zusammenstellung aus 21,40 €

verschiedenen Grill Tandoor-Spezialitäten

Chau Chau Nudeln

- Gebratene Glasnudeln, Austersauce ^N,
Eierstich ^C, Gemüse gebraten mit...
501. Tofu ^F 9,50 €
502. Hühnerfilet 10,90 €
503. Schweinefleisch 9,90 €
504. Knusprig gebackener Entenbrust 12,90 €
505. Garnelen ^B 14,90 €
506. Vegetable Chau-Chau ^{A, C} 9,50 €
gebratene Hartweizen Nudeln mit
verschiedenem Gemüse und typischen
nepalesischen Gewürzen
507. Chicken Chau-Chau ^{A, C} 10,90 €
Gebratene Hartweizen Nudeln
mit Hühnerfilet und Gemüse
508. Prawn Chau-Chau ^{A, B, C} 14,90 €
Gebratene
Hartweizen Nudeln mit Garnelen
und Gemüse
509. Pork Chau-Chau ^{A, C} 9,90 €
gebratene Hartweizen Nudeln
mit Schweinefleisch und Gemüse



Gerichte für Kinder

125. Kinder Chau Chau 5,50 €
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchen-
bruststreifen in Tomatensauce
126. Bhuteko Bhat ^H 5,50 €
Gebratener Reis mit Gemüse,
Nüssen und Rosinen
127. Chicken Sekuwa ^E 5,90 €
Marinierte Hühnerfiletspieße
mit Erdnussauce

Roti Brot und Beilagen

250. Chapati ^A 3,50 €
indisches Vollkornbrot
251. Bhatura ^A 3,50 €
frittiertes Weißmehlbrot
252. Naan ^A 3,50 €
Weißmehlbrot
253. Pulau Basmatireis 3,50 €
254. Raita ^G 4,30 €
Joghurt mit Gewürzen
255. Cheese Naan 4,10 €
256. Garlic Naan ^A 3,90 €
Weißmehlbrot mit Knoblauch

Mithai Ghar Nachspeisen

- 260. Lal Mohan ^G** 5,50 €
mit Trockenmilch und hausgemachten
Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert und
in Zuckersirup getunkt
- 261. Sikarni ^G** 5,50 €
Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten,
mit Joghurt zubereitet
- 262. Baraf Mango ^{G, H}** 5,50 €
selbstgemachtes Mango-Eis mit
Mandeln und Kardamom
- 263. Kera Bari** 5,50 €
gebratene Banane mit Honig



Menü 1: Annapurna

dazu gemischter Salat, Basmatireis
und Bhatara-Brot ^A

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

- Dal
- Sabzi Mast
oder
- Tarkari Nariwal

würzige Linsensuppe
frisches Gemüse in cremiger Erdnussauce ^E,
gewürzt mit exotischem Curry
allerlei Gemüse der Saison in traumhafter
Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln,
Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse ^{G, H}

- Dessert
gebratene Banane mit Honig

Menü 2: Kathmandu

dazu feiner gemischter Salat, Basmatireis,
Chutney und Roti-Vollkornbrot ^A

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

- Vorspeise
- Chicken Chili
oder

pikante, sauer-scharfe Gemüsesuppe
Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer,
Tomaten und Knoblauch in einer speziellen
roten Chilisauce (scharf)

- Lamb Chili
Kathmandu
- Sikarni

Lammstücke gebraten, orientalisch gewürzt
mit Spezialsauce, Paprika und Chili (scharf)
exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten,
mit Joghurt zubereitet ^G

Menü 3: Free Tibet

dazu Salat, Basmatireis und Puri
(frittiertes Weißmehlbrot ^A)

1 Person	22,00 €
2 Personen	40,00 €
4 Personen	75,00 €
6 Personen	110,00 €

- Thukpa
- Jhasa Tibet
oder
- Phing

tibetischer, vegetarischer Nudleintopf ^{A, C}
gegrillte Hühnerfleischstücke nach einem
Rezept aus der tibetischen Küche, zubereitet
mit Mandeln & Rosinen in Kokoscurry-Sauce ^H
gebratene Glasnudeln, Austernsauce, Eierstich,
Gemüse gebraten mit Hühnerfilet oder
Schweinefleisch ^{C, D, N}

Menü 4: Good Karma

dazu gemischter Salat, Basmatireis
und Naan-Weißmehlbrot ^A

1 Person	26,00 €
2 Personen	45,00 €
4 Personen	85,00 €
6 Personen	120,00 €

Menü 5: Raza Himalaya

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

1 Person	26,00 €
2 Personen	45,00 €
4 Personen	85,00 €
6 Personen	120,00 €

Menü 6: Nepali Daal Bhat

1 Person	21,00 €
2 Personen	38,00 €
4 Personen	70,00 €
6 Personen	98,00 €

• Lemon Rash

Limetten-Kokos-Curryschaumsuppe mit einem
Shrimpspieß oder Tofu ^{B, F}

• Ente

mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in
cremiger Erdnussauce (pikant) ^E

oder

Lamm

zarte Lammfleischstücken in einer traumhaften
Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln,
Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse mit
Limonenblättern und Basilikum ^{G, H}

• Dessert

Gebratene Banane mit Honig

• Benda Thang

Tomatensuppe mit Käse & Nudeln (Tibetische Art) ^{A, C, G}

• Fisch-Mango

Rotbarschfilet in einer Mango-Sauce mit
süd-ostasiatischen Gewürzen und Mandeln ^{D, H}

oder

Garnelen

mariniert nach Art des Hauses, nur in der
königlichen Familiebekannt ^B

• Gulab Jamun

mit Trockenmilch und hausgemachten
Hüttenkäsebällchen zubereitet, frittiert
und in Zuckersirup getunkt ^G

• Pakora

Vorspeisenteller vegetarisch, dazu versch. Saucen ^G

Dal

gekochte Linsen mit nepalesischen Gewürzen

• Aloo-Tama-Bodi

Kartoffeln & Bohnen mit Bambusscheiben gekocht

oder

• Masu Tarkari

typisches nepalesisches Hühner- oder
Lammfleisch-Curry dazu Tomato Achar (Pickles),
Salat, Basmatireis, Bhatura-Brot ^A

• Sikarni

Joghurt mit Zimt und Kardamom ^G



Warme Getränke

Espresso ²	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso ²	Tasse	3,20 €
Cappuccino ^{2,G} mit Milchschaum	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato ^{2,G}	Glas	4,20 €
Macchiato ²	Glas	3,40 €
Kaffee ²	Tasse	2,20 €
Schokolade ^G mit Milchschaum	Glas	4,20 €

Tee Verschiedene Ayurvedische Teesorten:

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



Softdrinks

EL Puro	Fl. 0,75 l	6,90 €
EL Puro	Fl. 0,25 l	2,90 €
EL Puro Naturell	Fl. 0,75 l	6,90 €
EL Puro Naturell	Fl. 0,25 l	2,90 €
	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1, 2, 4}	3,40 €	5,70 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	3,40 €	5,70 €
Sprite ⁴	3,40 €	5,70 €
Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	3,40 €	5,70 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	Fl. 0,2 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}	Fl. 0,2 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	Fl. 0,2 l	3,90 €
Malztrunk Isenbeck ^{1, A}	Fl. 0,33 l	3,90 €



Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,10 €
Bananennektar	0,2 l	3,10 €
Kirschnektar	0,2 l	3,10 €
Litschinektar	0,2 l	3,10 €
Mangonektar	0,2 l	3,10 €
Ananas-Kokosnektar	0,2 l	3,10 €
Guavennektar	0,2 l	3,10 €
Kiba	0,4 l	4,60 €
Saftschorle	0,2 l	3,40 €
Alle Säfte & Nektare auch groß	0,4 l	5,90 €
Alle Säfte auch als große Schorle	0,4 l	5,70 €

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

Mango Lassi - alkoholfrei

Aromatische Mangos und

typisch Nepalesisch
wecken die Lust nach
Sommer und schicken
die Sonne ins Glas.



Glas 0,4 l
6,00 €

Fassbier

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner ^A	3,20 €	5,30 €
Königludwig Weizen ^A	3,30 €	5,50 €
Königludwig Dunkel ^A	3,20 €	5,30 €
<u>Bierhaltiges Mischgetränk:</u>		
Alsterwasser ^A Bier und Sprite ⁴	3,20 €	5,30 €

Flaschenbier

Königludwig Hefeweizen Dunkel ^A	0,5 l	5,50 €
Königludwig Kristallweizen ^A	0,5 l	5,50 €
Königludwig Weizen alkoholfrei ^A	0,5 l	5,50 €
Warsteiner ^A alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Lukla ^{3, 4, A} Nepalesisches Bier	0,33 l	4,90 €
Cobra ^A indisches Bier	0,33 l	4,90 €
Kingfisher ^A indisches Bier	0,33 l	4,90 €

Aperitifs

Lassi Mango ^G	0,2 l	3,90 €
Lassi Mango / Malibu ^G	0,4 l	6,00 €
Prosecco Mango / Ingwer ¹²	0,1 l	5,50 €
Prosecco Aperol ^{1, 8, 12}	0,1 l	5,50 €
Prosecco ¹²	0,1 l	5,00 €
Sherry dry, medium ¹²	4 cl	4,20 €
Martini Bianco ¹²	4 cl	4,20 €
Martini Rosso ^{1, 12}	4 cl	4,20 €
Campari Soda ¹ / Orange ¹	0,2 l	7,90 €

Spirituosen

Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Fernet Branca / Aperol ^{1, 8}	2 cl	3,90 €
Amaretto ^{1, H}	2 cl	3,30 €
Ramazotti	4 cl	5,70 €
Asbach Uralt ¹	2 cl	4,30 €
Grand Manier ¹	2 cl	4,80 €
Cointreau ¹	2 cl	4,80 €
Bailey's Irish Cream ^{1, 2, G}	4 cl	5,70 €

Metaxa ^{1, 12}	4 cl	5,30 €
Remy Martin ^{1, 12}	4 cl	7,60 €
Jameson ^{1, A} Irish Whiskey	4 cl	6,60 €
Tequila	2 cl	2,90 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
Malibu ¹	2 cl	4,30 €
Absolut Vodka ^A	2 cl	5,10 €
Obstler Williams, Marille	2 cl	4,00 €
Gordon's dry Gin	2 cl	5,10 €
Grappa di Chardonnay ¹²	2 cl	4,20 €
Old Monk ¹ indischer Rum	4 cl	7,60 €
Mangoschnaps ¹	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 - Péré & Fils - Vias
Harault, Languedoc
Kraftvoll, dunkel in der Farbe, am Gaumen angenehme
Nuancen nach schwarzen Johannisbeeren, sehr harmo-
nisch im Abgang.

Château Pavillon de Villenouvette 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 6,90 € 13,50 €

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

Weißburgunder QbA 6,90 € 13,90 €

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

Grüner Veltliner Qualitätswein 6,90 € 13,25 €

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

Chardonnay VdP 6,90 € 13,60 €

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

Pinot Grigio IGT 6,90 € 13,50 €

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

Grillo IGT 6,70 € 13,50 €

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

Mario Muskat QbA 6,70 € 13,95 €

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

Offene Roséweine

0,2 l 0,5 l

Rosato IGT 6,90 € 13,10 €

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

Offene Rotweine

0,2 l 0,5 l

Nero d'Avola IGT 7,20 € 13,95 €

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

Cabernet Sauvignon VdP 7,20 € 13,40 €

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

Merlot VdP 7,20 € 13,95 €

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*, 7,20 € 13,95 €

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

Dornfelder 7,20 € 13,10 €

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

Weinhaltige Mischgetränke:

Gespritzter

weiß oder rot, trocken

Glas 0,25 l 6,10 €

Gespritzter

weiß oder rot, lieblich

Glas 0,25 l 6,10 €

Unsere Prickler

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

Prosecco DOC

€

5,90 € 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



Alle Cocktails nur 8,90 Euro

RUM COCKTAILS

Mojito ^{1,}

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

Mai Tai ^{1, H}

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

Free Tibet ^{1,4, 5}

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

Caipirinha

Limetten, brauner Zucker,
Rose's Lime, Pitu

GIN COCKTAILS

Tantra Mantra ^{1, H}

Gin, Amaretto, Zitronensaft,
Ananassaft, Blue Curaçao

Goa Night ^{1, H}

Gin, Mandelsirup, Zitronensaft,



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, Ananassaft, 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, Ananassaft, 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, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse · 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

AYURVEDA

Die Gerichte der nepalesischen Ayurvedischen Küche sind nicht nur wohlschmeckend, sondern auch heilend.



Nepalesische Hochlandspezialitäten

www.karma-berlin.de

**KARMA I Eisenacher Str.57 12109 Berlin,
Tel.030-70370171**

**KARMA II Magdeburger Str.8 14806 Bad Belzig
Tel.033841-449233**

**Öffnungszeiten:
Täglich 12:00-23:00**

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 - Nepal Street Kitchen“ hat jedes Gericht zwei Funktionen: Zum einen 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

