



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

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

## Suppen

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



# THUKPA

## Traditionelle Nudelsuppen

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

(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 <sup>B</sup> 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 <sup>B</sup>
- 24. **Momo Thukpa** 9,40 €  
mit Schweine- und Lammfleisch

# Momo - Gedämpfte Teigtaschen

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

Alle Hauptspeisen werden mit  
Basmati-Reis und Salat serviert.



## Tarkari ko Parikar

### Vegetarische Gerichte

- |     |  |         |     |   |         |
|-----|--|---------|-----|---|---------|
| 25. | <b>Alu Ra Brokkoli Tarkari</b>   | 14,50 € | 25. | <b>Malai Kofta</b>  | 14,10 € |
|     | Kartoffeln und Brokkoli in typischen Nepalgewürzen gebraten  |         |     | Lotoswurzeln in Sahne Currysauce  |         |
| 26. | <b>Sag Bhuteko</b> <sup>E, F</sup>   | 13,20 € | 34. | <b>Paneer Jaipuri</b> <sup>G</sup> (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. | <b>Dal Makhni</b>  | 12,20 € | 35. | <b>Soja Korma</b> <sup>F, G</sup>   | 14,10 € |
|     | gekochte Linsen mit nepalesischen Gewürzen   |         |     | eiweißreiche Sojamarkwürfel in Sahnesauce mit frischen Kräutern   |         |
| 28. | <b>Mushrooms Panir Aloo</b>  | 13,70 € | 36. | <b>Channa Masala Curry</b>  | 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. | <b>Saag Tofu</b>   | 13,00 € | 37. | <b>Shahi Paneer / Mirch / Bengan</b> <sup>G, H</sup>  | 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. | <b>Sabzi Mast</b> <sup>E</sup>   | 13,10 € | 38. | <b>Tarkari Nariwal</b> <sup>G, H</sup>  | 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. | <b>Saag Paneer</b> <sup>G</sup>  | 13,00 € | 39. | <b>Paneer Mango</b> <sup>G</sup>  | 14,90 € |
|     | Blattspinat mit hausgemachtem frischem Käse, Zwiebeln und Tomaten gebraten   |         |     | Rahmkäse mit Mango in Curry-Kokos-Sauce gebraten, nach tibetischer Art  |         |
| 32. | <b>Aloo-Tama-Bodi</b>  | 13,90 € | 40. | <b>Chyau Khorsani</b>   | 15,90 € |
|     | Kartoffeln & Bohnen mit Bambusscheiben gekocht   |         |     | Bergpilze gebraten mit Paprika, Zwiebeln und pikanten Himalaya-Gewürzen   |         |

# Kukhura

## Spezialitäten vom Huhn

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| 41. <b>Chicken Ledobedo</b>   | 13,70 € | 49. <b>Chicken Kashmir</b>   | 15,10 € |
| typisches nepalesisches Hühnerfleisch-Curry   |         | saftige Hühnerfleischstücke mit gemischten Früchten in einer würzigen Kokoscremesoße   |         |
| 42. <b>Chicken Madrasi</b> (scharf)   | 15,10 € | 50. <b>Chicken Vindaloo</b> (scharf)   | 15,00 € |
| Hühnerfleischstücke mit Kokosraspeln, nach köstlicher südindischer Art  |         | Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Kokosraspeln auf Goanische Art  |         |
| 44. <b>Chicken Solukhumbu</b>   | 14,70 € | 51. <b>Jhasa Tibet</b> <sup>H</sup>  | 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. <b>Jhasa Himalaya</b> (Chicken Chili)  | 16,40 € |
| 45. <b>Saag Chicken</b>   | 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. <b>Chicken Mango</b>   | 14,50 € |
| 46. <b>Tama Chicken</b>   | 14,70 € | Hühnerfleischstücke in einer Mango-Currysauce  |         |
| Hühnerfleischstücke mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und Bambusscheiben  |         | 54. <b>Chicken Korma</b> <sup>H</sup>  | 15,10 € |
| 47. <b>Butter Chicken</b> <sup>G</sup>  | 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. <b>Chara Badam</b> <sup>E, H</sup>   | 15,70 € |
| 48. <b>Chicken Jhal Ferezi</b> (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** <sup>G, H</sup> 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** <sup>G, H</sup> 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** <sup>G, H</sup> 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** <sup>G, H</sup> 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** <sup>E</sup> (pikant) 20,20 €  
mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in cremiger Erdnussauce

## Machha Bazaar Fisch & Meeresfrüchte

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



108. Prawn Chili <sup>B</sup> 19,40 €

Garnelen mit Knoblauch und Ingwergeschmack in einer scharfen Sauce

109. Prawn Aloo <sup>B, E</sup> 18,90 €

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

## Pulao Biryani-Gerichte

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

110. Mixed Vegetables <sup>H</sup> 13,80 €

111. Gauri Shankar <sup>H</sup> (Mixed Fruits) 13,40 €

112. Chicken <sup>H</sup> 14,10 €

113. Lamb <sup>H</sup> 15,90 €

114. Prawn <sup>B, H</sup> 18,20 €



## Sekuwas Grillspezialitäten

115. Paneer Tikka Pudina <sup>G</sup> 19,10 €

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

116. Chicken Tikka Masala <sup>G</sup> 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 <sup>D</sup> (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 <sup>B</sup> 20,90 €

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 21,40 €

verschiedenen Grill Tandoor-Spezialitäten

## Chau Chau Nudeln

- Gebratene Glasnudeln, Austersauce <sup>N</sup>,  
Eierstich <sup>C</sup>, Gemüse gebraten mit...
501. Tofu <sup>F</sup> 9,50 €
502. Hühnerfilet 10,90 €
503. Schweinefleisch 9,90 €
504. Knusprig gebackener Entenbrust 12,90 €
505. Garnelen <sup>B</sup> 14,90 €
506. Vegetable Chau-Chau <sup>A, C</sup> 9,50 €  
gebratene Hartweizen Nudeln mit  
verschiedenem Gemüse und typischen  
nepalesischen Gewürzen
507. Chicken Chau-Chau <sup>A, C</sup> 10,90 €  
Gebratene Hartweizen Nudeln  
mit Hühnerfilet und Gemüse
508. Prawn Chau-Chau <sup>A, B, C</sup> 14,90 €  
Gebratene  
Hartweizen Nudeln mit Garnelen  
und Gemüse
509. Pork Chau-Chau <sup>A, C</sup> 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 <sup>H</sup> 5,50 €  
Gebratener Reis mit Gemüse,  
Nüssen und Rosinen
127. Chicken Sekuwa <sup>E</sup> 5,90 €  
Marinierte Hühnerfiletspieße  
mit Erdnussauce

## Roti Brot und Beilagen

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

## *Mithai Ghar Nachspeisen*

- 260. Lal Mohan <sup>G</sup>** 5,50 €  
mit Trockenmilch und hausgemachten  
Hüttenkäseballchen zubereitet, frittiert und  
in Zuckersirup getunkt
- 261. Sikarni <sup>G</sup>** 5,50 €  
Exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten,  
mit Joghurt zubereitet
- 262. Baraf Mango <sup>G, H</sup>** 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 <sup>A</sup>

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 <sup>E</sup>,  
gewürzt mit exotischem Curry

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
  - 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 Spezi alsauce, Paprika und Chili (scharf)  
exotischer Fruchtsalat aus frischen Früchten,  
mit Joghurt zubereitet <sup>G</sup>

## Menü 3: Free Tibet

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

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

- Thukpa
- Jhasa Tibet

tibetischer, vegetarischer Nudleintopf <sup>A, C</sup>

gegrillte Hühnerfleischstücke nach einem  
Rezept aus der tibetischen Küche, zubereitet  
mit Mandeln & Rosinen in Kokoscurry-Sauce <sup>H</sup>

- Phing

gebratene Glasnudeln, Austernsauce, Eierstich,  
Gemüse gebraten mit Hühnerfilet oder  
Schweinefleisch <sup>C, D, N</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	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 <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

### • Benda Thang

Tomatensuppe mit Käse & Nudeln (Tibetische Art) <sup>A, C, G</sup>

### • Fisch-Mango

Rotbarschfilet in einer Mango-Sauce mit  
süd-ostasiatischen Gewürzen und Mandeln <sup>D, H</sup>

oder

Garnelen

mariniert nach Art des Hauses, nur in der  
königlichen Familiebekannt <sup>B</sup>

### • Gulab Jamun

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

### • Pakora

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

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 <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:

Sherpa Tee (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

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 <sup>1, 2, 4</sup>	3,40 €	5,70 €
Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup>	3,40 €	5,70 €
Sprite <sup>4</sup>	3,40 €	5,70 €
Spezi <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>	3,40 €	5,70 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1, 4</sup>	Fl. 0,2 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	3,90 €
Malztrunk Isenbeck <sup>1, A</sup>	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 €



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

## Flaschenbier

Königludwig Hefeweizen Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
Königludwig Kristallweizen <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
Königludwig Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	5,50 €
Warsteiner <sup>A</sup> alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Lukla <sup>3, 4, A</sup> Nepalesisches Bier	0,33 l	4,90 €
Cobra <sup>A</sup> indisches Bier	0,33 l	4,90 €
Kingfisher <sup>A</sup> indisches Bier	0,33 l	4,90 €



## Aperitifs

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

## 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	4 cl	5,70 €
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>	4 cl	5,70 €

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	2,90 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
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	4 cl	7,60 €
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 - 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** <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,



## 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 Eiererzeugnisse  
**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](http://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

