

## Dessert

- Tibetan Momo-Pie** <sup>A,F,G,H</sup> 9,50  
Zwei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreme dazu eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack in Sesam
- Tibetan Momo-Pie vegan** <sup>A,F,H</sup> 9,50  
Drei Momos gefüllt mit veganer Schokocreme
- Tibetan Bhatara-Brot** <sup>A,F,G</sup> 8,50  
Warmes Bhatara-Brot mit Karamell-Kokossauce und Eiscreme mit Vanillegeschmack
- Gulab Jamun** <sup>C,G</sup> 8,50  
Drei Indische Süßbällchen und eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Kardamom und Zimt
- Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack in einem Mantel aus Kokos-Mandel-Raspeln** <sup>A,C,G</sup> 6,50  
mit Karamellsauce
- Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack im Sesammantel** <sup>A,C,G</sup> 6,50  
mit Karamellsauce
- Dessert-Platte** <sup>A,C,G,H,F</sup> 19,90  
Drei Momos, drei Süßbällchen & Tibetan Bhatara-Brot mit drei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack und frischen Früchten

### Allergene und Zusatzstoffe

- A Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxide und Sulfite (E 220 – 228)

## Momos (Nepalteller)

**Momos** <sup>A,F,G</sup> gefüllte Teigtaschen (gebraten oder gedünstet) mit Salatbeilage und Chilli-Soja, Minz-Soja und Tomaten-Chili Dip

wahlweise

– **vegetarisch**

– **mit Spinat-Tofu**

– **mit Putenfleisch**

**3 Momos** 8,50

**6 Momos** 13,50

## More Indian Flavour

**Butterchicken** <sup>A,G</sup> 14,80

vegetarisch möglich, dazu Basmatireis

**Kichererbsencurry mit Hühnchen** <sup>A,G,H</sup> 14,80

vegetarisch oder vegan möglich, dazu Basmatireis

**Fischcurry** <sup>A,G</sup> mit Gemüse, dazu Basmatireis 15,80

**Daal Curry mit Hühnchen und Gemüse** <sup>A,G</sup> 14,80

vegetarisch und vegan möglich, dazu Basmatireis

## Salate

35 **Salatteller** <sup>A,G,H</sup> 12,50

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt- oder Mango-Dressing

36 **Salatteller** <sup>A,G,H</sup> 12,50

mit gebratenen Zucchini, Zuckerschoten und frischen Champignons mit Joghurt- oder Mango-Dressing

37 **Salatteller mit Garnelen** <sup>A,D,F</sup> 15,80

Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat



## Vorspeisen

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 1  | <b>Masoor Daal Shorba</b> <sup>A,G</sup> // <b>vegan möglich</b> | 6,50  |
| Linsensuppe mit Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und Ghee  |  |       |
| 2  | <b>Jhinga Shorba</b> <sup>A,B,D,G</sup>                          | 7,00  |
| Würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch, Lemongras und frischem Koriander   |  |       |
| 3  | <b>Pakora Mix Vegetables</b> <sup>A,G,H</sup>                    | 8,50  |
| Frisches Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel gebacken, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage                              |  |       |
| 4  | <b>Samosa</b> <sup>A,F,G,H</sup>                                 | 8,50  |
| Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage                          |  |       |
| 5  | <b>Jhinga Salad</b> <sup>A,D,F</sup>                             | 9,90  |
| Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat mit Joghurt- <sup>A,G</sup> oder Mango-Dressing <sup>A,H</sup> |  |       |
| 6  | <b>Keema Naan</b> <sup>A,F,G,H</sup>                             | 8,50  |
| Mit Hackfleisch gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage   |  |       |
| 7  | <b>Sabzi Naan</b> <sup>A,F,G,H</sup>                             | 8,50  |
| Mit Gemüse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage  |  |       |
| 77   | <b>Paneer Naan</b> <sup>A,F,G</sup>                              | 8,50  |
| Mit hausgemachtem indischer Käse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage  |  |       |
| 60   | <b>»tibet spezial« Vorspeisenteller</b> <sup>A,F,G,H</sup>       | 11,50 |
| Samosa, Pakora, Kofta, Papadam dazu Raita Dip und Mango Chutney mit Salatbeilage   |  |       |

## Beilagen

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 8  | <b>Knoblauch Naan</b> <sup>A,F</sup>                              | 2,50 |
| 9  | <b>Ghee Naan</b> <sup>A,F,G</sup>                                 | 2,50 |
| 10 | <b>Natur Naan</b> <sup>A,F</sup>                                  | 2,50 |
| 11 | <b>Papadam</b> <sup>A</sup> Knusprige Linsenwaffeln               | 2,50 |
| 12 | <b>Bhatara</b> <sup>A,F</sup> Frittierte Weizenbrote              | 2,50 |
| 13 | <b>Raita Dip</b> <sup>G</sup> würziger Joghurt Dip                | 2,50 |
| 00 | <b>Minz Dip</b> <sup>F</sup> veganer Sojajoghurt Dip              | 2,50 |
| 14 | <b>Mango Chutney</b> <sup>A,H</sup> süßer Mango Dip               | 2,50 |
| 15 | <b>Portion Reis</b>   | 1,50 |
| 56 | <b>Portion Räuchertofu</b> <sup>F</sup>                           | 4,50 |
| 57 | <b>Portion Paneer</b> <sup>A,G</sup> Hausgemachter indischer Käse | 4,50 |
| 58 | <b>Beilagensalat</b> <sup>G</sup> mit Joghurt- oder Mangodressing | 3,50 |

## Indian Flavour

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 16   | <b>Chicken Curry</b> <sup>A,G</sup>    | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch, mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen*      |  |       |
| 17   | <b>Chicken Vindaloo</b> <sup>A,G</sup> | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer cremiger Kokosmilchsauce*  |  |       |
| 18   | <b>Badam Pasanda</b> <sup>A,G</sup>    | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce*                            |  |       |
| 19   | <b>Chicken Korma</b> <sup>A,G</sup>    | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce* (leicht scharf)     |  |       |
| 20   | <b>Gujarat</b> <sup>A,G</sup>          | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce*  |  |       |
| 21   | <b>Handi Lazaz</b> <sup>A</sup>        | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* |  |       |
| 22   | <b>Aam Murgh</b> <sup>A,G,H</sup>      | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce*                   |  |       |
| 23   | <b>Nepal Masala</b> <sup>A</sup>       | 14,80 |
| Zartes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in würzig-scharfer Garam-Masala-Sauce*           |  |       |
| 24   | <b>Jhinga Sabzi</b> <sup>A,D</sup>     | 15,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*       |  |       |
| 25   | <b>Jhinga Curry</b> <sup>A,D,G</sup>   | 15,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce*                     |  |       |
| 26   | <b>Palak Murgh</b> <sup>A</sup>        | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond*                            |  |       |
| 40   | <b>Gado Gado</b> <sup>A,E,G</sup>      | 14,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch und Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce*                         |  |       |

**\*Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert und können auch vegetarisch zubereitet werden.**

**Alle Gerichte enthalten frischen Ingwer und Knoblauch.**

## Vegetarische Gerichte

- |   |                                       |       |
|---|---------------------------------------|-------|
| 27  | <b>Sabzi Gujarat</b> <sup>A,G</sup>   | 14,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce*  |                                       |       |
| 28  | <b>Sabzi do Payza</b> <sup>A,G</sup>  | 14,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer (hausgemachtem indischen Käse) in aromatischer Koriander-Tomatensauce* |                                       |       |
| 29  | <b>Sabzi Badam</b> <sup>A,G</sup>     | 14,80 |
| Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce*   |                                       |       |
| 30  | <b>Sabzi Aam</b> <sup>A,G,H</sup>     | 14,80 |
| Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken in einer cremiger Currysauce*   |                                       |       |
| 31  | <b>Himalaya Kofta</b> <sup>A,G</sup>  | 13,80 |
| Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce*                      |                                       |       |
| 32  | <b>Nayaratan Korma</b> <sup>A,G</sup> | 15,80 |
| Gebratener Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce*                             |                                       |       |
| 33  | <b>Tofu Lazaz</b> <sup>A</sup>        | 15,80 |
| Gebratener Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*                      |                                       |       |
| 34  | <b>Palak Paneer</b> <sup>A,G</sup>    | 14,80 |
| Gebratener hausgemachter indischer Käse in würzigem Spinat-Tomatenfond*   |                                       |       |
| 41  | <b>Gado Gado</b> <sup>A,E,G</sup>     | 14,80 |
| Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce*  |                                       |       |

**\* Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. Alle Gerichte können VEGAN zubereitet werden.**

Zusätzlich mit Räuchertofu	2,00
Zusätzlich mit Paneer	2,00
Tofu statt Hähnchenfleisch (17, 18, 19, 21, 22, 26)	4,00