

Speisen

Dessert

Tibetan Momo-Pie A,F,G,H Zwei Momos gefüllt mit frischen Apfelstücken, Mandeln, Zimt, Rosinen und Schokocreme dazu eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack in Sesam	8,50
Tibetan Momo-Pie vegan A,F,H Drei Momos gefüllt mit veganer Schokocreme	8,50
Tibetan Bhatara-Brot A,F,G Warmes Bhatara-Brot mit Karamell-Kokossauce und Eiscreme mit Vanillegeschmack	6,50
Gulab Jamun C,G Drei Indische Süßbällchen und eine Kugel Eiscreme mit Vanillegeschmack mit Kardamom und Zimt	6,50
Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack in einem Mantel aus Kokos-Mandel-Raspeln A,C,G mit Karamellsauce	4,90
Zwei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack im Sesammantel A,C,G mit Karamellsauce	4,90
Dessert-Platte A,C,G,H,F Drei Momos, drei Süßbällchen & Tibetan Bhatara-Brot mit drei Kugeln Eiscreme mit Vanillegeschmack und frischen Früchten	19,90

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 A,F,G 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	7,50
6 Momos	12,50

More Indian Flavour

Butterchicken A,G vegetarisch möglich, dazu Basmatireis	13,80
Kichererbsencurry mit Hühnchen A,G,H vegetarisch oder vegan möglich, dazu Basmatireis	13,80
Fischcurry A,G mit Gemüse, dazu Basmatireis	14,80
Daal Curry mit Hühnchen und Gemüse A,G vegetarisch und vegan möglich, dazu Basmatireis	13,80

Salate

35 Salatteller A,G,H mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt- oder Mango-Dressing	11,50
36 Salatteller A,G,H mit gebratenen Zucchini, Zuckerschoten und frischen Champignons mit Joghurt- oder Mango-Dressing	11,50
37 Salatteller mit Garnelen A,D,F Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat	14,80



Tibet restaurant-cafe
indian flavour

Vorspeisen

- | | | |
|--|--|-------|
| 1 | Masoor Daal Shorba ^{A,G} // vegan möglich | 6,50 |
| Linsensuppe mit Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und Ghee | | |
| 2 | Jhinga Shorba ^{A,B,D,G} | 7,00 |
| Würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch, Lemongras und frischem Koriander | | |
| 3 | Pakora Mix Vegetables ^{A,G,H} | 8,50 |
| Frisches Gemüse im Kichererbsen-Teigmantel gebacken, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage | | |
| 4 | Samosa ^{A,F,G,H} | 8,50 |
| Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, dazu Raita Dip, Mango Chutney mit Salatbeilage | | |
| 5 | Jhinga Salad ^{A,D,F} | 9,90 |
| Marinierte Garnelen mit Honig und Sojasauce auf buntem Blattsalat mit Joghurt- ^{A,G} oder Mango-Dressing ^{A,H} | | |
| 6 | Keema Naan ^{A,F,G,H} | 8,50 |
| Mit Hackfleisch gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage | | |
| 7 | Sabzi Naan ^{A,F,G,H} | 8,50 |
| Mit Gemüse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage | | |
| 77 | Paneer Naan ^{A,F,G} | 8,50 |
| Mit hausgemachtem indischer Bio-Käse gefülltes Naan dazu Raita Dip und Salatbeilage | | |
| 60 | »tibet spezial« Vorspeisenteller ^{A,F,G,H} | 10,50 |
| Samosa, Pakora, Kofta, Papadam dazu Raita Dip und Mango Chutney mit Salatbeilage | | |

Beilagen

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

Indian Flavour

- | | | |
|--|--|-------|
| 16 | Chicken Curry ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch, mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen* | | |
| 17 | Chicken Vindaloo ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer cremiger Kokosmilchsauce* | | |
| 18 | Badam Pasanda ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce* | | |
| 19 | Chicken Korma ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce* (leicht scharf) | | |
| 20 | Gujarat ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce* | | |
| 21 | Handi Lazaz ^A | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | | |
| 22 | Aam Murgh ^{A,G,H} | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce* | | |
| 23 | Nepal Masala ^A | 13,80 |
| Zartes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in würzig-scharfer Garam-Masala-Sauce* | | |
| 24 | Jhinga Sabzi ^{A,D} | 14,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | | |
| 25 | Jhinga Curry ^{A,D,G} | 14,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce* | | |
| 26 | Palak Murgh ^A | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond* | | |
| 40 | Gado Gado ^{A,E,G} | 13,80 |
| 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 | Sabzi Gujarat ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce* | | |
| 28 | Sabzi do Payza ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer (hausgemachtem indischen Bio-Käse) in aromatischer Koriander-Tomatensauce* | | |
| 29 | Sabzi Badam ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce* | | |
| 30 | Sabzi Aam ^{A,G,H} | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken in einer cremiger Currysauce* | | |
| 31 | Himalaya Kofta ^{A,G} | 12,80 |
| Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce* | | |
| 32 | Nayaratan Korma ^{A,G} | 14,50 |
| Gebratener Bio Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce* | | |
| 33 | Tofu Lazaz ^A | 14,50 |
| Gebratener Bio Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* | | |
| 34 | Palak Paneer ^{A,G} | 13,80 |
| Gebratener hausgemachter indischer Bio-Käse in würzigem Spinat-Tomatenfond* | | |
| 41 | Gado Gado ^{A,E,G} | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse in cremiger Kokos-Erdnuss-Sauce* | | |

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

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