

## Dessert

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

<b>Momos</b> <sup>A,F,G</sup> gefüllte Teigtaschen (gebraten oder gedünstet) mit Salatbeilage und Chilli-Soja, Minz-Soja und Tomaten-Chili Dip	
wahlweise	
– <b>vegetarisch</b>	
– <b>mit Spinat-Tofu</b>	
– <b>mit Putenfleisch</b>	
<b>3 Momos</b>	7,50
<b>6 Momos</b>	12,50

## More Indian Flavour

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

## Salate

<b>35 Salatteller</b> <sup>A,G,H</sup>	11,50
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Zwiebelringen mit Joghurt- oder Mango-Dressing	
<b>36 Salatteller</b> <sup>A,G,H</sup>	11,50
mit gebratenen Zucchini, Zuckerschoten und frischen Champignons mit Joghurt- oder Mango-Dressing	
<b>37 Salatteller mit Garnelen</b> <sup>A,D,F</sup>	14,80
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>       | 10,50 |
| 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>    | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch, mit Zucchini, Karotten und traditionellen indischen Gewürzen*      |  |       |
| 17   | <b>Chicken Vindaloo</b> <sup>A,G</sup> | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer cremiger Kokosmilchsauce*  |  |       |
| 18   | <b>Badam Pasanda</b> <sup>A,G</sup>    | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce*                            |  |       |
| 19   | <b>Chicken Korma</b> <sup>A,G</sup>    | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit Cashewnüssen in würziger Korma-Masalasauce* (leicht scharf)     |  |       |
| 20   | <b>Gujarat</b> <sup>A,G</sup>          | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce*  |  |       |
| 21   | <b>Handi Lazaz</b> <sup>A</sup>        | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Kräutern in würziger Ingwer-Knoblauchsauce* |  |       |
| 22   | <b>Aam Murgh</b> <sup>A,G,H</sup>      | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischen Mangostücken in cremiger Currysauce*                   |  |       |
| 23   | <b>Nepal Masala</b> <sup>A</sup>       | 13,80 |
| Zartes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in würzig-scharfer Garam-Masala-Sauce*           |  |       |
| 24   | <b>Jhinga Sabzi</b> <sup>A,D</sup>     | 14,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*       |  |       |
| 25   | <b>Jhinga Curry</b> <sup>A,D,G</sup>   | 14,80 |
| Gebratenen Garnelen (ohne Schale) mit frischem Gemüse in Kokos-Currysauce*                     |  |       |
| 26   | <b>Palak Murgh</b> <sup>A</sup>        | 13,80 |
| Gebratenes Hähnchenfleisch gebraten in würzigem Spinat-Tomatenfond*                            |  |       |
| 40   | <b>Gado Gado</b> <sup>A,E,G</sup>      | 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  | <b>Sabzi Gujarat</b> <sup>A,G</sup>   | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen in leckerer Honig-Currysauce*  |                                       |       |
| 28  | <b>Sabzi do Payza</b> <sup>A,G</sup>  | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse mit Zuckerschoten und Paneer (hausgemachtem indischen Käse) in aromatischer Koriander-Tomatensauce* |                                       |       |
| 29  | <b>Sabzi Badam</b> <sup>A,G</sup>     | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse gebraten mit Mandeln in cremiger Kokosmilchsauce*   |                                       |       |
| 30  | <b>Sabzi Aam</b> <sup>A,G,H</sup>     | 13,80 |
| Gebratenes Gemüse mit frischen Mangostücken in einer cremiger Currysauce*   |                                       |       |
| 31  | <b>Himalaya Kofta</b> <sup>A,G</sup>  | 12,80 |
| Gebratene Gemüsebällchen aus Blumenkohl, Mandeln und Kartoffeln in einer Kräuterrahm-Currysauce*                      |                                       |       |
| 32  | <b>Nayaratan Korma</b> <sup>A,G</sup> | 14,50 |
| Gebratener Räuchertofu mit Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen in cremiger Kokos-Currysauce*                             |                                       |       |
| 33  | <b>Tofu Lazaz</b> <sup>A</sup>        | 14,50 |
| Gebratener Räuchertofu mit Kartoffeln, Champignons und Erbsen in würziger Ingwer-Knoblauchsauce*                      |                                       |       |
| 34  | <b>Palak Paneer</b> <sup>A,G</sup>    | 13,80 |
| Gebratener hausgemachter indischer Käse in würzigem Spinat-Tomatenfond*   |                                       |       |
| 41  | <b>Gado Gado</b> <sup>A,E,G</sup>     | 13,80 |
| 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