

Die Familie Biswakarma und
Kathmandu Restaurant & Bar
wünschen Ihnen einen schönen
Aufenthalt bei einem einmaligen
kulinarischen Erlebnis.

**WIR WÜNSCHEN EINEN
GUTEN APPETIT**

Selbstverständlich geben wir auf
Ihren Wunsch gerne Auskünfte zu
den angebotenen Speisen, aber
auch zu kulturellen, historischen,
geografischen und touristischen
Fragen!

NAMASTE

VORSPEISEN / APPETIZER

MOMO 6 STÜCK / 6 PIECES 7.80 (A,N)

Gefüllte Teigtaschen mit faschiertem Fleisch oder Gemüse dazu pikantes Tomatenchutney / Homemade dumpling served with tomato-chutney

SAMOSA 6.80 (A)

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen in einer Gewürzmischung / Potato and green bean wrapped in puffy pastry

PAPAD 5.50

Korb mit vier Linsenfladenbrote / Basket of 4 lentil crackers

PAKODA 6.80

Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig / Deep fried vegetables in a batter made out of chickpeas flour

PIRO CHATPATE 9.00 (A)

Reisflocken mit chilli, Gurken, Kartoffeln und Zitronen / Puffed rice with chilli, cucumber, potatoes and lemon

MISAYEKO KHAJA 16.80 (A,N,G)

Vorspeisenplatte für 2 Personen / appetizer for 2 persons

SALATE / SALAD

SANO SALAD 5.50

Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad

KATHMANDU SALAD 12.80 (G,)

Gemischter Salat mit Tandoori-Hühnerfilet und Himalayadressing / Mixed salad with tandoori grilled chicken and himalayan dressing

SUPPEN / SOUP

THUGPA 6.50 (A)

Sherpa-Nudelsuppe wahlweise mit Gemüse oder Hühnerfleisch
Sherpa noodlesoup optionally with vegetables or chicken

GUNDRUK SOUP 6.80

Fermentierte spinat mit Kartoffeln / Fermented Spinach with potato

THALI

LAMM / LAMB 26.80 (G)

HUHN / CHICKEN 24.80 (G)

VEGETARISCH / VEGETARIAN 19,80 (G)

Nepalesisches Nationalgericht - von allem etwas in kleinen
Originalschüsseln / Nepalese traditional mixed food in little originalbowls

Bitte um Verständnis für längere Wartezeiten, da dieses Gericht frisch
zubereitet wird. Wir können daher nur bis 21 Uhr Ihre Bestellung annehmen.

Please note that we cook this meal fresh, so the waiting time takes longer as
usual. Therefore we can't accept your order after 9 p.m.

MOMO 12 STÜCK / 12 PIECES

SCHWEIN/PORK 15.50 (A, N)

HUHN / CHICKEN 16.80 (A, N)

VEGETARISCH / VEGETARIAN 15.20 (A, N)

Gefüllte Teigtaschen mit faschiertem Fleisch oder Gemüse
Homemade dumpling served with minced meat or vegetables

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis serviert / Served with Basmati reis

TANDOORI BUTTER PANEER MASALA 15.80 (G,H)

Hausgemachter Frischkäse im Tandoor-Lehmofen gebraten in cremiger Butter-Cashewnuss-Sauce / Homemade fresh cheese grilled in tandoor-oven in creamy butter cashewnut sauce

BHINDI MASALA 🌱 15.80

Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern
Fresh ladyfinger prepared with various spices and fresh herbs

PALAK PANEER 15.50 (G)

Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen / Homemade fresh cheese with spinach cooked in tomatoes, onion and spices

MALAI KOFTA 16.20 (G,H)

Hausgemachter Frischkäse Bällchen mit Rosinen, Cashewnuss, in cremiger Tomaten sauce / Homemade fresh cheese with Raisins, Cashewnut in creamy tomato gravy

KARESA BARI KO TARKARI 🌱 14.80

Frisches Gemüse in Kokos-curry-Sauce / vegetables in coconut curry

CHANA MASALA 🌱 14.50

Kichererbsencurry / Chickpeascurry

DAL MAKHANI 13.80 (G)

Herzhaftes Linsengericht in cremiger Tomaten-Sauce / Lentils prepared with various spices in creamy tomatosauce

PANEER CHILLI 🌶️ 16.00 (G)

Hausgemachte käse mit Paprika Tomaten und Zwiebeln mit chilli sauce / Homemade cheese with capsicum tomatoes and onion in chilli sauce

FLEISCHGERICHTE/ MEAT DISHES

Alle speisen werden mit Basmatireis Serviert/ served with Reis

CHICKEN CURRY 16.00 (G)

Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten / Tender chicken pieces with fresh spices

BUTTER CHICKEN 18.00 (G,H)

Gegrillte Hühnerfleischstücke in Tomatenbutter Sauce / Grilled chicken pieces in tomatobutter sauce

CHICKEN TIKKA MASALA 18.50 (G,H)

Hühnerfleisch mit exotischen Gewürzen mariniert, im Tandoor-Lehmofen gegrillt und in Spezialsoße gekocht
Chicken filet marinated in exotic herbs, grilled and sauted in a special sauce

CHICKEN CHILLI 🌶️ 17.80 (B,F,C)

Gebackene Hühnerfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Szechuan pfeffer in Chilli sauce / Fried chicken with Capsicum, tomatoes, onion, szechuan pepper in chilli sauce

MANGO CHICKEN 19.00 (G)

Zartes Hühnerfleisch in würziger Mango Sauce und Gemüse / Tender chicken in spicy mango sauce and vegetables

KUKHURA KATHMANDU 🌶️ 16.80 (N)

Zartes würziges Hühnerfleisch in Kokos-Fenchel Sauce Tender chicken in spicy coconut fennel sauce

HAS KO MASU 20.00 (A,B,F,N)

Knusprige ente mit wok Gemüse / Crispy duck with stir fry Vegetables

KHASI KA MASU CURRY 21.50

Lammfleisch zubereitet in frischen würziger Currysauce / Lamb cooked in fresh aromatic curry sauce

FISCHGERICHTE / SEAFOOD

MACHHA POKHARA 24.00 (D,G,M)

Fisch of the day in Curry Sauce / Fisch des tages in curry sauce

JHINGE MACHHA CURRY 25.80 (B,G,M)

Riesengarnelen in coconut curry sauce / King Prawns in coconut curry sauce

CHAUMIN / FRIED NOODELS

Gebratene Nudeln nach Nepalesischer Art (A,G,F)

VEGETARISCH / VEGGIE 14.50

HÜHNERFLEISCH / CHICKEN 16.00

ENTE / DUCK 17.50

KATHMANDU ROTI / FRESH FILLED BREAD

Gerolltes Fladenbrot mit Ei, Gemüse und Joghurt Kräutersauce
/ Nepalese pancakes filled with Egg, vegetables and yoghurt herbsauce

VEGETARISCH 18.50 (A,G,C)

HÜHNERFLEISCH 21.00 (A,G,C)

BIRYANI

Aromatischer Basmatireis Gericht mit orientalischen Gewürzen
Dazu servieren wir erfrischend-würzige Raita (E,H,G)

VEGETARISCH / VEGGIE 18.80

HÜHNERFLEISCH / CHICKEN 20.80

LAMM / LAMB 22,80

BEILAGEN / SIDE DISHES

BASMATI REIS / BASMATI RICE 5,00

CHICKEN TIKKA CHEESE NAAN 5.80 (A,C,G)

TANDOORI NAAN 4.00 (A,C,G)

KNOBLAUCH NAAN / GARLIC NAAN 4.50 (A,C,G)

CHILLI NAAN / CHILLI NAAN 4,50 (A,C,G)

MIXED NAAN / NAAN BASKET 15,00 (A,C,G)

Ein Korb voll mit gemischtem Naanbrot / Different varieties of naanbread filled in the basket

KATHMANDU ACHAR 2.50 (M)

Hausgemachtes eingelegtes Rettich / Homemade fermented Radish

PANCHARANGA ACHAR 2.00 (M)

Würzige Pickelsfruchtmischung / Spicy mixed pickels

NACHSPEISEN / DESSERTS

GULAB JAMUN / 8.50 (C,G,E,H)

Frittierte milchbällchen mit Pistazien und Mango Crèmeux /
fried milk cake dumpling, pistachio & Mango Crèmeux

SUJI KO HALUWA 8.00 (G,E,H)

Grieß Halwa zubereitet mit Mandeln, Cardamon, dazu
Beerenragout / Semolina Halwa prepared with almond, cardamon, and
mixed berries ragout