



AUTHENTIC NEPAL & TIBET KITCHEN

„MITHO CHA“ SAGT MAN NACH EINEM GUTEN ESSEN.
 ES BEDEUTET WÖRTLICH: *ES IST LECKER!*
 DIE PHILOSOPHIE UNSERES MENÜS IST ES DIE BUDDHISTISCHE
 KÜCHE NEPALS, TIBETS UND THAILANDS MIT DER INDISCHEN
 LEHRE DES AYURVEDA ZU VERBINDEN.



AYURVEDA TRADITION

UNSERE REZEPTE UND GEWÜRZE
 BASIEREN AUF DER ALTEN
 GESUNDEITSLHRE AYUR (LEBEN)
 VEDA (WISSEN).
 WIR SERVIEREN TRADITIONELL AUF
 EINEM MESSING TELLER (THALI).

HAUSGEMACHT, AUTHENTISCH & NATÜRLICH

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT
 VIEL LIEBE ZUBEREITET. WIR VERWEN-
 DEN NUR NATÜRLICHE ZUTATEN.
 NEPALESISCHE GEWÜRZE, TEES UND
 KRÄUTER BEZIEHEN WIR DIREKT VON
 BAUERN AUS NEPAL, DIE SICH SO IHR
 EINKOMMEN SICHERN KÖNNEN.

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse
C - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse
G - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H•H1** - Cashewnuss sowie daraus
 gewonnene Erzeugnisse **H2** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus
 her-gestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir eine Servicegühr von
 1€ für das Einpacken von Essensresten sowie Leitungswasser erheben. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

VORSPEISEN - KLEINE SPEISEN

1 **CHICKEN SATÉ** 7,50
4 Hähnchenspieße mit Erdnuss-Chutney ^E

2 **TARKARI KO BURRY** 7,50 **Vegetarisch**
Hausgemachte Gemüsebällchen mit Joghurtraita & Erdnuss-Chutney ^{ACFE}

3 **BHANTA TAREKO** 7,50 **Vegan**
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney ^E

4 **SOYA SATÉ** 7,50 **Vegan**
„Vegane Hähnchen“ Spieße mit Zwiebeln & Paprika. Dazu Erdnuss-Chutney ^{EFA}

5 **ALU CHOP** 7,50 **Vegan**
Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit Tomaten-Koriander- & Erdnuss-Chutney ^E

6 **VEGAN PRAWNS** 7,50 **Vegan**
vegane Zitronengras-Gambas mit Erdnuss-Chutney ^{A FE}

VORSPEISEN PLATTE

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat. (ausreichend für 3-4 Personen)

7 **Vegan** 18,50

8 **gemischt** 20,90

9 **PAPAD** 3,90

5 Stück Papadam mit Joghurt Dip ^{KG}

SUPPEN

13 **BENDA THANG** 5,90 **Vegetarisch**
Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten mit Gemüse und Käse ^{AG}

14 **DAAL** 5,90 **Vegan**
Linsensuppe.
Das „Grundnahrungsmittel“ im Himalaya

15 **VEGGIE THUKPA** 13,90 (Große Schale) **Vegan**
Tibetische Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu ^{AF}

16 **LAMM THUKPA** 15,90 (Große Schale)
Traditionelle tibetische Nudelsuppe mit Lamm, Gemüse, geröstetem Kreuzkümmel & Szechuan-Pfeffer ^{AF}

MO : MO

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN - DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.
DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND
KOMPLETT HAUSGEMACHT UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.
SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY SOWIE SALAT.

Dämpfzeit ca. 25 Minuten!

(bitte beachten Sie, dass bei vollem Haus die Wartezeit sehr lang sein kann)

klein 6 Stück / groß 10 Stück

35 **VEGGIE MOMO** **Vegan**
gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Kohl und Karotte ^{AE}
klein 10,90 groß 14,90

39 **LAMB MOMO**
gefüllt mit regionalem Lammfleisch ^{AE}
klein 12,50 groß 16,50

37 **GREEN MOMO** **Vegetarisch**
gefüllt mit Blattspinat & Käse ^{AGE}
klein 10,90 groß 14,90

41 **MOMO TELLER**
Veg, Green und Lamb Momo gemischt
klein 11,90 groß 15,90 ^{AGE}



VEGETARISCHES UND VEGANES

DEN WAHREN GESCHMACK NEPALS UND TIBETS MÖCHTEN WIR EUCH MIT UNSEREN GERICHTEN UND KREATIONEN NÄHERBRINGEN, SERVIERT MIT REIS, SOWIE SALAT κ UND KARTOFFEL-SESAM-CHUTNEY. DAS SALAT DRESSING IST AUS AGAVENDICKSAFT UND SESAMÖL UND IST VEGAN.

45 ALU SAG TAREKO 12,90 **Vegan**

Blattspinat angebraten mit Kartoffeln, Knoblauch und verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer.

46 SAG PANEER 12,90

Paneerkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. G
Auf Wunsch auch vegan!

47 PANEER CHILI 15,90

In Kurkuma und Chili eingelegter Paneerkäse mit Paprika, Zwiebeln und Champignons im Wok geschwenkt. Wird mit einem Szechuan-Chili Dip (scharf) serviert. G A F

48 SOJA FRY 14,90 **Vegan**

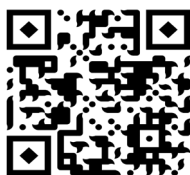
vegane Seitanwürfel, Paprika, Zwiebel, Champignons, und Tomaten in einer milden Ingwer-Soja-Brühe
Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht. A F
(unser Seitan ist aus Hanf- und Sojaprotein und vegan)

49 JOGI BHAT 11,90

Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. A G

50 GREEN CURRY 16,90 **Vegan**

Tofu, Shiitakepilze, Auberginen, Zucchini, Paprika, Bohnen und Erbsen im Kurkuma-gelbgrünem Kokos-Curry geköchelt & mit gehacktem Zitronengras, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Limettenblatt angerichtet.
(bitter, süß und scharf) F



Benötigen Sie Hilfe bei der Auswahl?
Scannen Sie den QR-Code,
um die Gerichte näher kennen zu lernen!

51 TARKARI KAJU NARIWAL 15,50 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Brokkoli, Kartoffeln, Auberginen, Champignons, Bohnen, Erbsen und Paprika in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. H H1
/mit Sojafleisch + 2,- F

52 RATO MASHORA 15,50 **Vegan**

Sojafleisch und Zitronengras mit in rotem Curry und Kokosmilch eingekochtem Gemüse. Eine Eigenkreation mit thailändischem Einfluss. (scharf) F A

53 TOFU BADAM 15,90 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht angebraten in unserem hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. E F H1 H2

54 ALU BHANTA 13,90 **Vegan**

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in unserem hausgemachten Curry.

55 VEG. CHAU CHAU 11,90

Bandnudeln zusammen mit Tofu, Ei und Gemüse im Wok geschwenkt. A C F

56 CHANA MASALA 13,90 **Vegan**

In Knoblauch, Ingwer und Kurkuma eingekochte Kichererbsen angerichtet mit Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und unserem hausgemachtem Curry.

57 ALU JIMBU CHYAU 15,90 **Vegan**

Kartoffel-Jimbu Curry mit Zwiebeln, Paprika und Austernpilzen A F

Jimbu ist ein spezielles Knoblauch-Kraut, das ausschließlich in der nepalesischen Himalaya-Region auf über 3000m Höhe vorkommt.

58 PAD THAI 13,90

Reisbandnudeln zusammen mit Tofu, Ei, Sproßen und Erdnüssen im Wok geschwenkt. A C F

SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT UNSERER SPEZIELLEN REISMISCHUNG,
SOWIE SALAT κ UND CHUTNEY.

HÄHNCHEN (KUKHURA)

60 CHICKEN CURRY 15,50

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry.

61 COCOS CHICKEN 15,90

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. HHI

62 CHICKEN CHILLI 16,50

in Kurkuma und Chili eingelegte Hähnchenstücke mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in einer Tomaten-Koriander-Reduktion. Serviert mit Chilli Dip AF

ENTE (HAANS)

71 HAANS NARIWAL 17,90

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. HHI

72 RATO HAANS 17,90

Knusprige Ente mit rotem Curry, Zitronengras, Thai-Basilikum und Gemüse in Kokosmilch E

73 HAANS BADAM 17,90

Knusprige Ente in hausgemachter Erdnussauce (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. EHHI

LAMM (KHASI)

66 KHASI ALU 17,50

Ein typisches Bergbauerngericht. Hausgemachtes Lamm-Kartoffel-Gulasch.

68 KHASI SAG 17,50

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

67 KUNG PAO LAMM 21,90

Lammfleisch zusammen mit Erdnüssen im Wok sautiert und anschließend mit einer deftigen Soja-Knoblauch-Reduktion abgelöscht. Garniert mit frischen Frühlingszwiebeln, Tomaten und Timur-Szechuan-Pfeffer' AFE

Timur ist ein wilder Szechuan-Pfeffer, welcher ausschließlich in der Himalaya-Region Nepals auf über 3000m Höhe zu finden ist. Er ist v.a. bekannt für seinen zitronigen, scharfen und kitzelnden Geschmack. Unser Timur stammt aus der Mustang/Manang Region.

SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT κ.

75 LAMM FRY 19,90

24 Std. mariniertes Lammfleisch, scharf angebraten mit Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln. (scharf) Serviert auf heißer Platte. FKA

77 CHICKEN SIZZLER 18,90

Gebratenes Hähnchen nepalesicher Art mit Paprika, Champignons und Zwiebeln serviert auf heißer Platte.

76 KHASI KO SESAM 21,90

In Sesamöl sautiertes Lammfleisch mit Pilzen, Zwiebeln & Karotten. Bestreut mit schwarzem und weißem Sesam. Serviert auf heißer Platte. FKA

78 SHIITAKE SIZZLER 17,90 **Vegan**

Tofu, Shiitake Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. Serviert auf heißer Platte. FKA

THALI GEMISCHTE PLATTE

DIE TRADITIONELLE MAHLZEIT. NACH ALTER AYURVEDISCHER LEHRE SOLLTEN IN EINEM MAHL DIE FÜNF GESCHMACKSELEMENTE VEREINT WERDEN. SERVIERT WERDEN VERSCHIEDENE SPEISEN AUF EINEM RUNDEN MESSINGTELLER MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN.

80 CHICKEN THALI 19,90

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,
Reis, Yoghurt-Raita, Salat & Papadam. GKF

84 KHASI THALI 21,90

Nepalesisches Lamm-Gulasch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,
Reis, Tomaten-Koriander-Chutney, Salat & Papadam. KF

82 DAAL BHAT 16,90 Vegan

Paprika, Auberginen, Kartoffeln, Karotten und
Champignons in unserem hausgemachtem Curry.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,
Reis, Tomaten-Koriander-Sauce, Salat & Papad. KF
Nationalgericht Nepals!

86 VEG THALI 16,90 Vegan

Frisches Gemüse gebraten in Curry-Kokosmilch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,
Salat, Erdnussauce, Papad und Reis. HHIKFE

89 MITHO CHA THALI 38,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalis.
(für 2 Personen) HHIKGEF

BEILAGEN

23 RAITA 3,90

Joghurt angerührt mit geröstetem Jeera, Gurken,
Koriander, schwarzem Salz und Honig. G

25 NAAN 3,90

AG

27 GARLIC NAAN 4,50

AG

24 ROTI 3,90 Vegan

hausgemachtes Weizenvollkorn Fladenbrot A

26 BHAT 3,50 Vegan

kleine Schale Reis

28 PAPAD Vegan

knuspriger Fladen aus Uridlinsen & Reismehl (glutenfrei)
pro Stück 0,90

29 Chutney 1,-

kleine Schale, wählen Sie aus:
Erdnuss-, Tomaten-Koriander, Raita- oder Süß-Sauer Chutney

DESSERTS

90 SHIKARNI 6,50

Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao
und bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen GH1H2

91 HIMALAYA IN A BLANKET 6,50

hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker AG

92 MYSTIC MOUNTAIN 6,50

Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies, Cas-
hews, Mandeln und Schokoladensauce

AGHH1H2

93 PANNA COTTA Vegan & Glutenfrei 6,50

vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



ॐ NATURAL TEA SELECTION ॐ

Nepalesischer Hochlandtee schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken 3	5,20	Genmaicha japanischer Grüner Tee mit gerösteten und gepufften Reiskörnern	5,20
Sherpa Tee Vegan Tasse / Kännchen hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept. (enthält Hafermilch & Zucker) 3	3,70 5,90	Minze-Ingwer-Zitrone frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	5,20
Jasmin Tee Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten	5,20	White Monkey der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.	5,20
Kamille getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.	5,20	Citronella Kräutermischung 38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle.	5,20
Minztee mit frischer Minze	5,20	Ingwertee mit frischem Ingwer	5,20
Raab-Ga-Yangzin Tee Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien.	5,90	Nepal Kanchanjunga Grüner Tee aus einer der höchsten Anbaugebieten der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.	5,90

SOFTDRINKS

Stilles Wasser	2,50 / 0,2l 3,90 / 0,4l
Mit Kohlensäure	2,50 / 0,2l 3,90 / 0,4l
Römerquelle Naturell / Classic	7,50 / 0,75Fl
Fritz Kola & Limo Kola / Kola Zuckerfrei / Orange / Zitrone / Bio Rhabarberschorle / Apfel-Kirsch-Holunder	3,30 / 0,2l 5,40 / 0,4l
Thomas Henry Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	3,90 / 0,2l Fl.
Säfte 6 Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / KiBa / Guave 5	3,90 / 0,2l 5,90 / 0,4l
Apfelschorle 6 / Mangoschorle 5,6 / Guavenschorle 5,6	3,50 / 0,2l 4,90 / 0,4l

KAFFEE

Caffè Crema	3,60
Espresso doppio	2,90 3,60
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,70

(mit Hafermilch ohne Aufpreis)

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 4 konserviert
5 mit Geschmacksverstärkern 6 geschwefelt 7 mit Phosphat
8 enthält Sulfite 9 enthält eine Phenylalaninquelle 10 mit Süßungsmitteln 11 mit Antioxidationsmitteln 12 enthält Sulfite

BIER (A)

Warsteiner Pils vom Fass	4,20 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Augustiner Augustiner München Bräu vom Fass	4,20 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Radler	3,90 / 0,3l 5,50 / 0,5l
Sherpa Bier nepalesisches helles Lager Bier	6,50 / 0,33 Fl
Nepali Bier nepalesisches Bier große Flasche (je nach Verfügbarkeit: Barasinghe, Nepal Ice, Everest)	9,90 / 0,65 Fl
König Ludwig Weissbier Hell / Dunkel / Alkoholfrei	5,50 / 0,5l
Lammsbräu alkoholfrei	5,20 / 0,33 Fl

FRESH DRINKS 0,35l

MANGO LASSI 6	5,5
DETOX LIME SODA Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)	5,9
GINGER-MINT- ICED-TEA Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	6,9
EVEREST ICED TEA 1	7,5
frisch gebrühter nepalesischer Hochlandtee, Kardamom, Ingwer, Honig, Limettensaft	
RASPBERRY LEMONADE	7,5
pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda	

Servicepauschale für Leitungswasser = 1€
Servicepauschale für Essen Einpacken = 1€

COCKTAILS

Himalayan Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	9,90	Summer in Lhasa <small>©mithocha signature</small> Minze, Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Orangen, Sprite, Soda	10,90
Mojito Havanna 3J, Minze, Rohrzucker	9,90	Mai Tai Havanna 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	11,90
Caipirinha Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette	9,90	Lychee Gin Mojito Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda	11,90
Moskow Mule Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	10,90	Raspberry Mojito Havanna 3J, frische Himbeeren, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	10,90
Himalayan Honey <small>©mithocha signature</small> Bombay Gin, Lemon Juice, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft, Honig	11,90	Resham Firiri Amaretto und heißer Sherpa Chai-Tee	6,90
Kathmandu Mule <small>©mithocha signature</small> Nepalesischer Vodka, hausgemachter Minze-Zitronen-Iced Tea, Ginger Beer, Limetten & Ingwer	10,90	Mountain Breeze Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale (alkoholfrei)	6,90

WINZER WEINE ⁸

Merlot trocken - La Trigi - Italien - Venetien Ein Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note weicher Sanftheit.	6,90 / 0,2l 17,20 / 0,5l	Chardonnay trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik, wirkt erfrischend und belebend.	6,90 / 0,2l 17,20 / 0,5l
Cabernet Sauvignon trocken - L'or du Sud - Südfrankreich Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.	7,50 / 0,2l 27,90 / 0,75 Fl.	Grüner Veltliner trocken - Weingut Veit - Österreich - Weinviertel Ein schönes Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen.	7,50 / 0,2l 18,90 / 0,5l
Nero d'Avola trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.	8,50 / 0,2l 31,90 / 0,75 Fl.	Riesling feinherb - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil Säurearm und vollfruchtig, ein klassischer Terrassenwein.	7,50 / 0,2l 27,90 / 0,75 Fl.
Pinot Noir trocken - Weingut Peifer - Mosel - Traben-Tarbach Spätburgunder, unfiltriert, mit einem Hauch von Eichenholzaroma.	9,90 / 0,2l 36,90 / 0,75 Fl.	Weissburgunder trocken - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil Weich und harmonisch, gut geeignet zu veganen Speisen.	7,90 / 0,2l 29,90 / 0,75 Fl.
Rosé trocken - Cassaigne - Südfrankreich - Côtes de Gascogne - Rosé aus Tannat & Cabernet Sauvignon.	6,90 / 0,2l 25,90 / 0,75 Fl.	Blanc de Noir trocken - Weingut Gröhl - Rheinhessen - Weinolsheim Ein Weißwein aus dunklen Spätburgundertrauben.	8,90 / 0,2l 33,90 / 0,75 Fl.
Weiß/Rotweinschorle	5,90 / 0,2l		

LONGDRINKS

Campari Soda / Orange	7,90
Kuba Libre	7,90
Vodka Limone	7,90
Whiskey Kola	8,90
Bombay Gin Tonic <small>more Gins available (Monkey +4€, Hendricks+2€)</small>	8,90
Spritz Tibetano Campari, Bombay Gin, Apfel-Kirsch-Holunder	8,90
Lychee & Love Vodka, Lycheejuice, Fritz Lemon	8,90
Monkey Temple Monkey47 Gin, Limetten, Fritz Lemon	11,90

Servicepauschale für Leitungswasser = 1€
Servicepauschale für Essen Einpacken = 1€

APERITIF

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	7,50
Rhabarber Spritz Likör 43, Rhabarberschorle, Prosecco	7,90
Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	7,90
Prosecco	3,90 / 0,1l 29,90 / 0,75 Fl.

DIGESTIF / WHISKEY

Ruslan Nepal. Vodka	4,90 / 2cl
Khukri Nepal. Rum	4,90 / 2cl
Reisschnaps 54% vol	4,50 / 2cl
Old Durbar Nepal. Whiskey	4,90 / 2cl
bitte fragen Sie nach weiteren Digestifen	3,50 / 2cl