



LUNCH MENU

MONDAY TO FRIDAY 13:00 - 17:00

VEG.

- 604 **SAG PANEER** 8
Rahmkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Kurkuma & Ingwer
- 605 **TARKARI KAJU** **vegan** 9.5
frisches Gemüse in Curry-Kokosmilch mit Cashews & Mandeln
- 606 **CHANA MASALA** **vegan** 8.5
Kichererbsen-Zucchini-Curry
- 607 **PAD THAI** 9
Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, Erdnüssen, Koriander, Gemüse & Ei (ohne Reis)
- 608 **YOGI BHAT** 9
gebratener Reis mit Paneer und Gemüse
- 609 **ALU SAG TAREKO** **vegan** 8
Blattspinat-Kartoffel-Curry
- 610 **GREEN CURRY** **vegan** 11
Grünes Curry mit Kokosmilch, Tofu und Gemüse (scharf)

SERVED WITH RICE & SALAD

SOUP (ohne Reis/Salat)

- 601 **DAAL** **vegan** 4.5
Linsensuppe
- 602 **VEG. THUKPA** **veg** 9
tibetische Nudelsuppe mit Tofu und Gemüse
- 603 **CHOY SOUP** 9.5
Reisnudelsuppe mit Pak Choy und Hühnchen

NON VEG.

- 615 **CHICKEN CURRY** 8.5
der Klassiker
- 616 **COCONUT CHICKEN** 9.5
Hähnchenbrust im Kokos-Curry
- 617 **KHASI ALU** 10
Lamm-Kartoffel-Gulasch
- 618 **RAATO HANS** 11
knusprige Ente und frisches Gemüse in Kokosmilch mit rotem Curry (scharf)
- 620 **CHICKEN SIZZLER** 12
Hähnchenpfanne nepalesischer Art

SERVIERT MIT REIS & SALAT

DRINKS SPECIAL

HOT

- 630 **Tasse Sherpa Tee** **vegan** 3
- 631 **Kännchen Sherpa Tee** **vegan** 5.5
- 632 **Tasse Ingwer-Zitrone** 3
- 633 **Tasse Ingwer-Minze** 3.5
- 634 **Tasse frischer Kurkuma** 3.5

COLD

- 635 **Mango Lassi** (klein) 0,2l 3
- 636 **Mango Lassi** (groß) 0,35l 5
- 637 **Detox Lime Soda** 0,4l 4
- 638 **Ginger-Mint Iced Tea** 0,4l 5
- 639 **Matcha Coconut-Cloud** 0,2l 5
- 640 **Matcha Raspberry Latte** 0,2l 5

STARTERS खाजा

1. CHICKEN SATÉ

Chicken-Spieße mit
Erdnuss-Chutney --- 6.5€

2. SHA PHALEY

Tibetische Teigtaschen, knusprig frittiert
mit Hühnchenhack gefüllt --- 9.9€

3. BHANTA TAREKO VEGAN

In Kichererbsenteig ausgebackene
Auberginenscheibchen --- 4.9€

4. EVEREST BITES VEGAN

Mit roter & lilaner Kartoffel gefüllte
Reispapier-Röllchen --- 7.9€

5. ALU CHOP VEGAN FKEL

Zwei hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen
--- 5.5€

MIXED STARTERS

Einre reiche Zusammenstellung
unserer Vorspeisen
mit Saucen und Salat.
(Für 3-4 Personen)

7. Vegetarisch --- 17.9€

8. Gemischt --- 19.9€

A FEK GCHJL

NEPALI STREETFOOD

934. PEANUT SADHEKO 🌶️ VEGAN

Geröstete Erdnüsse mit frischen Zwiebeln, Tomaten,
Koriander, Chili und nepalesischen Gewürzen.
Würzig, knackig und leicht pikant. --- 7.9€

935. MUSHROOM CHILLI 🌶️

Knusprige Champignons mit Paprika, Zwiebeln, Chili
und aromatischen Gewürzen. --- 8.9€

31. MUSTANG ALU VEGAN

Gebratene Kartoffeln nach nepalesischer Art mit
aromatischen Gewürzen, Knoblauch,
Ingwer und frischen Kräutern --- 6.9€

SUPPEN सूप

13. DAAL VEGAN

Linsensuppe.
Das Grundnahrungsmittel im Himalaya --- 4.9€

14. CHICKEN CHOY SOUP

Nepalesische Reismudelsuppe mit frischem Pak Choi,
Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln, Ingwer & Koriander
(kleine Schale) --- 7.9€

THUKPA

Traditionelle Tibetische Nudelsuppe mit geröstetem
Kreuzkümmel, saisonales Gemüse & Szechuan Pfeffer
(große Schale) wähle aus; Reismudeln/Bandnudeln

15./ TOFU-VEG. THUKPA VEGAN --- 11.9€

16./ LAMM THUKPA --- 14.9€



= scharf



= vegan

Das Salatdressing beinhaltet Senf, Agavendicksaft, Oliven- und Sesamöl, Apfelessig.



= MITHO CHA'S FAVORITES

DAS DACH DER WELT SPEZIALITÄTEN DER TIBETISCHEN KÜCHE

MO:MO मःमः GEDÄMPFTE DUMPLINGS

DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND
KOMPLETT HAUSGEMACHT UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.
SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY.
Dämpfzeit min. 20 Minuten!



35. **VEGAN MOMO VEGAN**
Gefüllt mit verschiedenem Gemüse
--- 12.5€



37. **PANEER MOMO**
Gefüllt mit Paneerkäse
und Gemüse
--- 12.5€



43. **CHICKEN MOMO**
Mit Hähnchenfleischmischung
--- 12.9€

MIXED MOMO

Chicken, Veg und Paneer Momos
41./ 9 Stück --- 12.9€



JHOL MO:MO

Mo:Mo Dumplings in einer Sichuan Tomaten-Sesam Suppe



36. **VEGAN JHOL MOMO** 🌶️ **VEGAN** --- 13.5€

38. **PANEER JHOL MOMO** 🌶️ --- 13.5€

39. **CHICKEN JHOL MOMO** 🌶️ --- 14.5€

C - MO:MO

„Chili-Mo:Mo“ gebraten in einer speziellen Chilli Sauce mit
Champignons, Zwiebeln & Paprika



34. **VEG C - MOMO** 🌶️ --- 13.9€

40. **PANEER C - MOMO** 🌶️ --- 13.9€

42. **CHICKEN C - MOMO** 🌶️ --- 14.9€

VEGETARISCH शाकाहारी

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

46. SAG PANEER

Paneerkäse in püriertem Spinat
verfeinert mit Kurkuma und Ingwer --- 11.9€

49. YOGI BHAT

Gebratener Reis mit Kichererbsen,
Weißkohl, Paneerkäse & Gemüse.
Serviert mit Minze Chutney --- 12.5€

47. PANEER CHILLI 🌶️

In Chilli marinierter Paneerkäse mit Paprika, Champignons
und Tomaten scharf angebraten in hausgemachter Chilli
Sauce --- 14.9€

57. PAD THAI

Reisbandnudeln zusammen mit Ei, Sproßen, Pak Choi &
Erdnüssen im Wok geschwenkt --- 12.5€

VEGAN

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

45. ALU SAG TAREKO VEGAN

Kartoffeln und Blattspinat in typisch
nepalesischen Gewürzen gekocht. --- 9.9€

68. ALU KAULI VEGAN

Kartoffeln und Blumenkohl in
unserem hausgemachten Curry --- 11.9€

54. ALU BHANTA VEGAN

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in
unserem hausgemachten Curry --- 11.9€

55. VEGAN CHAU MIN VEGAN

Gebratene Nudeln mit Gemüse & Tofu
im Wok geschwenkt --- 11.9€

52. SOJA FRY VEGAN

Vegane Soya Chunks mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten
& Paprika im Wok geschwenkt und verfeinert mit Ingwer
und einer Knoblauch Soja Reduktion --- 14.9€

50. GREEN CURRY 🌶️ VEGAN

Tofu & Gemüse im Kurkuma-gelbgrünem Kokos-Curry ge-
köchelt & mit gehacktem Zitronengras, frischem Thai-Ba-
silikum und geröstetem Limettenblatt angerichtet
(bitter, süß und scharf) --- 14.5€

78. SHIITAKE SIZZLER VEGAN

Shiitake-Pilze und „veganes“ Hühnchen,
mit Paprika, Knoblauch, Ingwer, Champignons, Tomaten,
Chilli & Zwiebeln auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart
(serviert mit Reis und Salat) --- 14.9€

48. TOFU FRY VEGAN

Tofu mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten & Paprika im
Wok geschwenkt und verfeinert mit Ingwer und einer Knob-
lauch Soja Reduktion --- 9.9€

56. CHANA MASALA VEGAN

Kichererbsen-Zucchini-Curry --- 10.9€

44. ALU JIMBU VEGAN

Mit Jimbu Kraut*, Paprika, Zwiebeln & Tomaten ange-
schwitzte Kartoffeln in hausgemachtem Curry --- 11.9€

58. RATO MASHORA 🌶️ VEGAN

Vegane Soya Chunks & Gemüse im roten Kokos-Curry
geköchelt. --- 14.5€

51. TARKARI KAJU VEGAN

Saisonales Gemüse in Curry-Kokosmilch
mit Mandeln und Cashewnüssen --- 13.9€

53. TOFU BADAM VEGAN

Tofu in hausgemachtem Erdnuss-Curry
mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 14.5€

70. KUNG PAO SOYA 🌶️ VEGAN

In typisch tibetischen Gewürzen marinierte vegane Soya-
Chunks mit Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Szechuan
Pfeffer im Wok goldbraun sautiert --- 17.9€

Jimbu ist ein seltenes Kraut, das ausschließlich auf über 3.000 m Höhe in der Himalaya-Region wächst. Unser Jimbu stammt aus wilder, biologischer Ernte und wird von den Bauern unseres Heimatdorfs Manang nachhaltig gesammelt – eine wertvolle Tradition, die zugleich ihre Lebensgrundlage sichert.

NON VEG मांसाहारी

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

CHICKEN

Alle Hähnchengerichte sind auch als vegan mit „veganem Soya-Hähnchen“ erhältlich

60. CHICKEN CURRY

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry --- 12.9€

61. COCOS CHICKEN

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch --- 15.9€

62. CHICKEN SAAG

Gebratene Hähnchenbrust im Spinat mit Himalayagewürzen --- 15.5€

63. CHICKEN CHILLI

In Chilli mariniertes Hühnchenfleisch im Wok geschwenkt mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Champignons. Verfeinert mit Ingwer und einer hausgemachten Chilli Sauce --- 16.9€

ENTE

Alle Entengerichte sind auch als vegan mit „veganer Seitan-Ente“ erhältlich

71. HAANS NARIWAL

Knusprige Ente mit Gemüse im Kokos-Curry. Bestreut mit Cashewnüssen und Mandeln --- 14.9€

72. RATO HAANS

Knusprige Ente mit Gemüse im roten Kokos-Curry mit frischem Gemüse --- 16.9€

73. HAANS BADAM

Knusprige Ente in hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 18.5€

74. GREEN CURRY HAANS

Knusprige Ente in grünem Kokos-Curry mit frischem Gemüse --- 18.9€

LAMM

66. KHASI ALU

Ein typisches Bergbauerngericht vom Chef empfohlen
Lamm-Kartoffel-Gulasch mit nepalesischen Gewürzen gegart --- 15.9€

68. KHASI SAAG

Lamm-Gulasch & Blattspinat verfeinert mit Borkshornkleeblättern, Ingwer & Himalaya Gewürzen. --- 17.5€

69. KUNG PAO LAMM 🍲

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 --- 21.9€

SIZZLER

HEIßE PFANNE

Serviert mit Reis und Salat

75. LAMM FRY 🍲

24 Std. mariniertes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Chilli & Zwiebeln auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart --- 19.9€

77. CHICKEN SIZZLER

In Himalayagewürzen mariniertes Hähnchenfleisch mit Paprika, Champignons, Tomaten, Chilli & Zwiebeln auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart --- 15.9€

HIMALAYAN GRILL

24h mariniert und frisch gegrillt im Lehmofen

Serviert mit Reis, Minze Chutney und Julienne Salat

95. PANEER SEKUWA

Gegrillter Paneerkäse mit Grillgemüse, Minz Chutney und Salat. --- 17.5€

96. CHICKEN SEKUWA

Gegrillter Hähnchenspieß mit Grillgemüse, Minz Chutney und Salat. --- 18.9€

SALATE

MIT AGAVEN-SESAM DRESSING

17. **CRUNCHY TOFU SALAD** **VEGAN**

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Gurken, Tomaten & crunchy Tofu.
Serviert mit Erdnuss-Chutney. --- **9.5€**

18. **CRISPY CHICKEN SALAD**

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,
Gurken, Tomaten & Hühnchenspießen.
Serviert mit Erdnuss-Chutney. --- **10.9€**

BEILAGEN

21. **BHAT** **VEGAN**

Kleine Schale Basmati Reis --- **2.9€**

34. **PAPAD** **VEGAN**

5 Stück Papadam
aus Uridlinsen- und Reismehl --- **3.5€** (glutenfrei)

33. **BATHURA**

Frittiertes Fladenbrot --- **4.5€**

FRISCHES BROT AUS DEM LEHMOFEN

25. **PLAIN NAAN** --- **3.9€**

26. **BUTTER NAAN** --- **4.2€**

27. **GARLIC NAAN** --- **4.7€**

28. **CHEESE NAAN** --- **4.9€**

24. **ROTI** **VEGAN**

Vollkorn-Weizen Fladenbrot --- **3.5€**

DESSERTS मिठाई

90. **SHIKARNI**

Joghurt angerührt mit Zimt & Kardamom.
Darin ein Milchbällchen, Cashewnüsse & Mandeln --- **5.5€**

92. **MYSTIC MOUNTAIN**

Gebratene Banane,
Vanilleeis und Oreos. Bestreut
mit Nüssen & Schokolade --- **7.5€**

93. **PANNA COTTA** **VEGAN**

Vegane Vanille-Kokos Panna Cotta
mit einer süßlichen Mangocrème --- **5.9€**



DAAL BHAT THALI थाली

DAS NATIONAL GERICHT NEPALS

80. DAAL BHAT MASU

Der Klassiker:

Chicken-Curry

Khasi Saag:

In Himalaya Gewürzen gekochtes
Lamm-Spinat-Gulasch

Mustang Alu :

Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal Tadka:

Gelbe Linsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln und
aromatischem Gewürzöl aus geröstetem
Knoblauch und Kreuzkümmel

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 19.9€



82. DAAL BHAT TARKARI VEGAN



Chana Masala:
Kichererbsen-Curry

Saag Tareko:

Frischer Pak Choi - mit Kurkuma & Jeera
im Wok geschwenkt

Mustang Alu:

Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu
gewürzte Kartoffelspalten

Daal Tadka:

Gelbe Linsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln und
aromatischem Gewürzöl aus geröstetem Knoblauch
und Kreuzkümmel

Dazu: Papad, Salat, Reis und
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 15.9€



Genießen Sie eine kostenlose Tasse Tee, wenn Sie nach nepalesischer Esskultur mit den Händen speisen!



THE MITHO CHA EXPERIENCE

3-Gänge Menü für 2 --- 49.9€



Vorspeise **Mixed Momo**

jeweils 2 Stück
Vegan-, Paneer- und Chicken Momo
mit 2 verschiedenen Chutneys

Hauptgang **Mitho Cha - Thali**

Eine Zusammenstellung unserer
Daal Bhat Thalıs.

Chicken Curry, Khasi Saag,
Mustang Alu, Chana Masala,
Veg. Curry, Daal Tadka, Spinat

Dazu Salat, Reis und Papadams

Dessert **Shikarni**

2 kleine Schalen - Johhurt mit Zimt, Karda-
mom und Nelken angerührt
und mit Nüssen und einem
Gulab Jamun garniert

Auch als Vegan erhältlich

TEA SELECTION 0,35L KANNE - 6,90€

SPECIAL HOUSE BLACK TEA

Sherpa Tee Vegan

Hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept.

(enthält Hafermilch & Zucker, koffeinhaltig)

Nepali Hochland Tee

Schwarzer nepalesischer Tee, frisch gepresster Zitronensaft, Ingwer, Honig, Kardamom & Nelken

WHITE & GREEN TEA

Dosha Balance

Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten

Zen Infusion

Japanischer Genmaicha Grün-Tee mit gepufften und gerösteten Reiskörnern (anregend)

White Monkey

Der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.

Black Dragon

Oolong Tea - „schwarzer Drache“ einzuordnen zwischen Grünen & schwarzen Tee (koffeinhaltig)

Inner Glow

Nepal Kanchanjunga Grün-Tee aus dem höchsten Anbaugebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.

FRESH HERBAL TEA

Ingwer

Minze

Ingwer-Minze-Zitrone

Ingwer Kamille

Frischer Kurkuma

FRESH AYURVEDIC TEA

Surya Sip

Frischer Kurkuma, Zimt, Ingwer

Shanti Shakti

Ajowan-, Fenchel- und Koriandersamen, Kardamom, Nelken, Zimt, Ingwer

Tulsi Tapasya

Kardamom, Nelken, Zimt, Fenchel, Ingwer, Pfefferkörner, frischer Basilikum

Herbal Nirvana

Zitronengras, Zitronenverbena, Melisse und Rosenblüten

SOFTDRINKS

Stilles Wasser	2,00 / 0,2l 3,20 / 0,4l
Mit Kohlensäure	2,00 / 0,2l 3,20 / 0,4l
Selters Mineralwasser	6,50 / 0,75 Fl.
Naturell / Classic	
Coca Cola	2,90 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	
Thomas Henry	2,90 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Spicy Ginger / Ginger Ale / Bitter Lemon	
Pink Grapefruit / Tonic Water	
Säfte	2,90 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Apfelsaft / Orangensaft / Ananassaft	
Fruchtsaftgetränke	
Guave / Lychee / Mango	
Nektare	
Maracuja Nektar / Rhababer Nektar	
Saftschorle	2,90 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Rhababerschorle	2,90 / 0,2l 4,50 / 0,4l
Basilikum Soda	2,90 / 0,2l 4,50 / 0,4l

CAFE ₁

Caffè Crema	3,40
Espresso doppio	2,40 3,40
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,20

FRESH DRINKS _{0,35l}

MANGO LASSI	4.9
DETOX LIME SODA	5.9
Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)	
GINGER-MINT- ICED-TEA	6.9
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
RASPBERRY LEMONADE	7.5
pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda	

BIER

Berliner Kindl Pils vom Fass	3,20 / 0,3l 5,00 / 0,5l
Allgäuer Buble Buble Bayrisch Hell vom Fass	3,20 / 0,3l 5,00 / 0,5l
Radler	3,20 / 0,3l 5,00 / 0,5l
Nepali Bier Je nach Verfügbarkeit	6,50 / 0,33 Fl 9,90 / 0,65 Fl
Buble Edel Weissbier	5,90 / 0,5l
Schöffelhofer Weizen Dunkel / Kristall / Alkoholfrei	5,90 / 0,5l
Lammsbräu alkoholfrei	5,50 / 0,33 Fl.
Clausthaler alkoholfrei naturtrüb	5,50 / 0,33 Fl.

APERITIF₂

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	6,50
Rhabarber Spritz Likör 43, Rhabarberschorle, Prosecco	6,90
Basil Spritz Prosecco, Basilikum-Soda, Minze	6,90
Pink Spritz Aperol, Thomas Henry Pink Grapefruit	6,90
Lychee Spritz Prosecco, Lycheesaft, Lychees, Soda, Minze	6,90
Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	6,50
Campari	4,90 / 5cl
Prosecco	4,90 / 0,1l
Martini Bianco	4,90 / 5cl
Negroni 2cl Campari, 2cl Roter Wermut, 2cl Gin	8,90

LONGDRINKS₂

Campari Soda / Orange	7,50
Kuba Libre	7,50
Vodka Limone	7,50
Whiskey Kola	7,50
Gin Tonic (different gins available)	7,50
Lychee & Love Vodka, Lycheejuice, Sprite	7,50
Monkey Temple Monkey47 Gin, Limetten, Sprite	9,90
Himalayan Salt Bae Tequila, Pink Himalayan Salt, Pink Grapefruit	7,50
Vodka Energy	7,50

FROM NEPAL

Ruslan Nepal. Vodka	3,90 / 2cl
Khukri Nepal. Rum	3,90 / 2cl
Reisschnaps 54% vol	3,90 / 2cl

SHOTS

Vodka	2,9 € / 2cl
Tequila	2,9 € / 2cl
Amaretto	2,9 € / 2cl
Jägermeister	2,9 € / 2cl
Sambuca	2,9 € / 2cl
Ramazotti	2,9 € / 2cl
Grappa	2,9 € / 2cl
Mango Shot	2,9 € / 2cl
Guava Shot	2,9 € / 2cl
Likör 43 mit Milch +1€	2,9 € / 2cl
B52 Kahlua, Bailey's, 73% Rum	5,9 €
Jäger Bomb Jägermeister, Red Bull	5,9 €
Orgasmus Sambuca, Bailey's	5,9 €
Berliner Luft	2,9 € / 2cl

WHISKEY

Old Durbar Eine Mischung aus englischem Getreidebrand und 8 Jahre altem schottischen Malt Whisky, kombiniert mit Quellwasser aus dem Himalaya, gereift in europäischen Eichenfässern, die zuvor Oloroso Sherry enthielten, in Nepal veredelt.	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl
Old Durbar Black Chimney Fragen Sie nach weiteren Whiskeys	4,90 / 2cl 8,90 / 4cl 3,90 / 2cl 6,90 / 4cl



AB 21:00 UHR
BUY 1 GET 2



COCKTAILS
SIGNATURE & CLASSIC

AB 21:00 UHR
BUY 1 GET 2

**KATH-
MANDU MULE**

Nepali Vodka |
Spicy Ginger | Ingwer
homemade iced
tea

9.9€

**CLASSIC OR
STRAWBERRY
MARGARITA**

Tequila | Lime | Triple
Sec | Rohrzucker
Erdbeer | Salz

8.9€

**PINA
COLADA**

Ananas Saft |
Kokospüree |
Kokossyrup |
Rum

8.9€

**MOSKOW
MULE**

Vodka | Spicy
Ginger | Limetten |
Gurke

8.9€

**WHISKEY
/ VODKA SOUR**

Whiskey or Vodka |
Lime Juice | Egg
White | Zucker
Syrup

9.9€

**CLASSIC
MOJITO**

Weißer Rum | Lime-
Wedges | Minze |
Rohrzucker

8.9€

**HIMBEER
MOJITO**

Weißer Rum | Lime-
Wedges | Minze |
Rohrzucker |
Himbeeren

9.9€

**LYCHEE
GIN MOJITO**

Gin | Lime-
Wedges | Minze |
Lycheelikör |
Lychees

9.9€

**ANNA-
PURNA SUNSET**

Vodka | Peach Tree
Grenadine | O-Saft
Ananas Saft

8.9€

**HIMALAYAN
HONEY**

Gin |
Maracujasyrup |
O-Saft | wild
honey

9.9€

**HIMALAYAN
SOUR**

Nepalese Whiskey
| Lime Juice | Egg
White | Ingwer
Shot

10.9€

**MANANG
MELON MAGIC**

Weißer Rum | Lime-
Wedges | Minze |
Watermelonsyrup

9.9€

**LUMBINI
LYCHEE SLING**

Gin | Limetten |
Minze | Lychees |
Basilikum Soda

8.9€

**AILA
MA RAILA**

Rum | lime
juice | Agavendi-
cksaft | Chhyang
(Reiswein)

8.9€

**LOVE
FROM NEPAL**

Dark Rum | Lychee
Saft | Pfirsichlikör
Lychees

8.9€

**SUMMER
IN LHASA**

Nepali Vodka | Man-
gosyrup | Sprite
Orangenlikör |
Mint | Soda

9.9€

**MUSTANG
MULE**

Bourbon | Angos-
tura Bitter | Ginger
Ale | Zitrone

10.9€

MAI TAI

Dark & White-
Rum | Ananassaft |
Triple Sec | Lime
Juice | Mandel
Syrup

10.9€

**RESHAM
FIRIRI (HOT)**

Homemade Sherpa
Tea (vegan) |
4cl Amaretto

6.9€

**EVEREST
ELIXIR (HOT)**

Nelken | Dark Rum |
Lime Juice | wild
honey | Karda-
mom

7.9€

**ESPRESSO
MARTINI**

Vodka | Kaffee-
likör | Zuckersyrup |
Espresso

8.9€

IPANEMA

Maracujasaft |
Ginger Ale | Minze
Rohrzucker |
Limetten

6.9€

**MOUNTAIN
BREEZE**

Ginger Ale | Minze
Soda | Limetten

6.9€

**COCONUT
KISS**

Kokospüree |
Ananassaft | Gre-
nadine

6.9€

OFFENE WEINE

ROTWEIN

Hauswein Rot 4,90 / 0,2l | 11,90 / 0,5l

Fragen Sie gerne nach dem aktuellen Hauswein.

Merlot 6,50 / 0,2l | 14,90 / 0,5l
trocken 2023er - Weingut La Trigi - Italien - Rubicone

Am Gaumen ist er mittelkräftig, weich und rund, mit sanften Tanninen, harmonischer Säure und einem sauberen, angenehm trockenen Finish.

SEKT UND ROSE

Rosé Chiaretto di Bardolino 5,90 / 0,2l | 19,90 / 0,75l
trocken 2024er - Cantina Delibori Walter - Italien - Bardolino

Helle Beerennoten, harmonisch & mild.

Valdobbiadene 24,90 / 0,75l
extra trocken 2024er - Valdo - Superiore Prosecco - Italien - Valdobbiadene

Weich und sanft am Gaumen mit feiner Perlage.

WEISSWEIN

Chardonnay 4,90 / 0,2l | 11,90 / 0,5l
trocken 2023er - Weingut La Trigi - Italien - Rubicone

Weissburgunder 5,50 / 0,2l | 19,90 / 0,75l
trocken 2024er - Weingut Peifer - Mosel - Traben-Tarbach

Ein Weißburgunder mit wenig Säure und feiner Frucht harmonisiert ideal mit der würzigen Leichtigkeit nepalesischer Küche.

Riesling 6,50 / 0,2l | 21,90 / 0,75l
feinherb (halbtrocken) 2023er - Weinhaus Barzen - Reil - Mosel

Ein feinherber Riesling mit frischer Säure und feiner Restsüße unterstreicht perfekt die Schärfe und Aromatik unserer süd-asiatischen Küche.

Weinschorle 4,50 / 0,2l

Allergene & Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden oder besondere Ernährungsanforderungen haben.

Eine separate Karte mit Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Unser Team hilft Ihnen jederzeit gerne weiter und unterstützt Sie bei der Auswahl geeigneter Speisen. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

