



**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 & REGIONAL

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT  
VIEL LIEBE ZUBEREITET.  
WIR IMPORTIEREN VIELE GEWÜRZE,  
TEES UND KRÄUTER SELBST AUS NE-  
PAL. DABEI ACHTEN WIR DIE PRODUKTE  
DIREKT VON DEN BAUERN ZU BEZIEHEN  
UM DIESE ZU UNTERSTÜTZEN.

### ALLERGENE

**A** - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstierzeugnisse  
**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

## VORSPEISEN - KLEINE SPEISEN

1 **CHICKEN SATÉ** 6,90  
4 Hähnchenspieße mit Erdnuss-Chutney <sup>E</sup>

6 **VEGAN PRAWNS** 6,90 **Vegan**  
vegane Zitronengras-Gambas mit Erdnuss-Chutney <sup>A F E</sup>

2 **TARKARI KO BURRY** 6,90 **Vegetarisch**  
Hausgemachte Gemüsebällchen mit Joghurtraita & Erdnuss-Chutney <sup>A C F E</sup>

3 **BHANTA TAREKO** 6,90 **Vegan**  
In Kichererbsenmehl gebackene Aubergine, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney <sup>E</sup>

4 **SOYA SATÉ** 6,90 **Vegan**  
„Vegane Hähnchen“ Spieße mit Zwiebeln & Paprika. Dazu Erdnuss-Chutney <sup>E F A</sup>

5 **ALU CHOP** 6,90 **Vegan**  
Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit Tomaten-Koriander- & Erdnuss-Chutney <sup>E</sup>

### VORSPEISEN PLATTE

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat. (ausreichend für 2-4 Personen)

7 **Vegan** 15,90

8 gemischt 17,90

9 **PAPAD** 3,50

5 Stück Papadam mit Joghurt Dip <sup>K G</sup>

## SUPPEN

13 **BENDA THANG** 5,90 **Vegetarisch**  
Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten mit Gemüse und Käse <sup>A G</sup>

14 **DAAL** 4,90 **Vegan**  
Linsensuppe.  
Das „Grundnahrungsmittel“ im Himalaya

15 **VEGGIE THUKPA** 10,90 (Große Schale) **Vegan**  
Tibetische Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu <sup>A F</sup>

16 **LAMM THUKPA** 13,50 (Große Schale)  
Traditionelle tibetische Nudelsuppe mit Lamm, Gemüse, geröstetem Kreuzkümmel & Szechuan-Pfeffer <sup>A F</sup>

## 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 <sup>A E</sup>  
klein 9,90 groß 13,90

39 **LAMB MOMO**  
gefüllt mit regionalem Lammfleisch <sup>A E</sup>  
klein 10,90 groß 15,50

37 **GREEN MOMO** **Vegetarisch**  
gefüllt mit Blattspinat & Käse <sup>A G E</sup>  
klein 9,90 groß 13,90

41 **MOMO TELLER**  
Veg. Green und Lamb Momo gemischt  
klein 10,50 groß 14,90 <sup>A G E</sup>



## VEGETARISCHES UND VEGANES

DEN WAHREN GESCHMACK NEPALS UND TIBETS MÖCHTEN WIR EUCH MIT UNSEREN GERICHTEN UND KREATIONEN NÄHERBRINGEN, SERVIERT MIT REIS, SOWIE SALAT <sup>K</sup> UND KARTOFFEL-SESAM-CHUTNEY. DAS SALATDRESSING BEINHÄLTET HONIG, SESAMÖL UND GRANATAPFEL. BITTE TEILEN SIE UNS MIT FALLS SIE DIESES LIEBER IN VEGAN MÖCHTEN.

### 45 SAG TAREKO 9,50 **Vegan**

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

### 46 SAG PANEER 11,90

Paneerkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. <sup>G</sup>  
**Auf Wunsch auch vegan!**

### 47 PANEER CHILI 14,50

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

### 48 SOJA FRY 13,90 **Vegan**

Seitanwürfel, Paprika, Zwiebel, Champignons, und Tomaten in einer milden Ingwer-Soja-Brühe. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht. <sup>AF</sup>

### 49 JOGI BHAT 9,90

Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. <sup>G</sup>

### 50 GREEN CURRY 14,90 **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. (leicht scharf) <sup>F</sup>

### 51 TARKARI KAJU NARIWAL 13,50 **Vegan**

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

### 52 RATO MASHORA 14,50 **Vegan**

Sojafleisch oder Tofu leicht gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry und saisonalem frischem Gemüse und Zitronengras. Eine Eigenkreation mit thailändischem Einfluss. (scharf) <sup>FA</sup>

### 53 TOFU BADAM 13,50 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht angebraten in unserem hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. <sup>EF H1 H2</sup>

### 54 ALU BHANTA 11,90 **Vegan**

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in unserem hausgemachten Curry.

### 55 VEG. CHAU CHAU 10,50

Bandnudeln zusammen mit Tofu, Ei und Gemüse im Wok geschwenkt. <sup>ACF</sup>

### 56 CHANA MASALA 10,90 **Vegan**

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

### 57 ALU JIMBU 11,90 **Vegan**

Gebratene Kartoffeln auf Zwiebeln, Paprika, Tomaten & Jimbu. <sup>AF</sup>

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



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

## SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

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

### HÄHNCHEN (KUKHURA)

60 **CHICKEN CURRY** 13,90

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

61 **COCOS CHICKEN** 14,90

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. H H1

### ENTE (HAANS)

71 **HAANS NARIWAL** 16,50

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. H H1

73 **HAANS BADAM** 16,50

Knusprige Ente in hausgemachter Erdnussauce (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. E H H1

### LAMM (KHASI)

66 **KHASI ALU** 16,90

Ein typisches Bergbauerngericht. Hausgemachtes Lamm-Kartoffel-Gulasch.

68 **KHASI SAG** 16,90

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

67 **KUNG PAO LAMM** 18,90

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 A F E

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** 17,50

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

77 **CHICKEN SIZZLER** 16,90

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

76 **KHASI KO SESAM** 17,90

In Sesamöl sautierte Lammspitzen mit Champignons, Zwiebel & Karotte. Bestreut mit schwarzem und weißem Sesam. Serviert auf heißer Platte. F K A

79 **SHIITAKE SIZZLER** 14,90 **Vegan**

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

## 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 17,90

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

### 84 KHASI THALI 18,90

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

### 82 DAAL BHAT 14,90 **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 15,90 **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 37,90

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

## BEILAGEN

### 23 RAITA 2,90

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

### 25 BHATURA 3,50

kleines frittiertes Fladenbrot AG

### 27 GEMISCHTER SALAT 5,90

mit Honig-Sesam-Granatapfel Dressing  
(Bitte beachten Sie, dass alle Speisen bereits einen  
Beilagensalat beinhalten.) K

### 24 ROTI 3,50 **Vegan**

hausgemachtes Fladenbrot A

### 26 BHAT 2,90 **Vegan**

kleine Schale Reis

### 28 PAPAD **Vegan**

knuspriger Fladen aus Uridlinsen & Reismehl (glutenfrei)  
pro Stück 0,70

## DESSERTS

### 90 SHIKARNI 4,90

Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao  
und bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen GHHH2

### 91 HIMALAYA IN A BLANKET 5,90

hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Nüssen  
Schokoladensauce und Puderzucker AG

### 92 MYSTIC MOUNTAIN 5,90

Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies, Cas-  
hews, Mandeln und Schokoladensauce  
AGHHH2

### 93 PANNA COTTA **Vegan & Glutenfrei** 4,90

vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



# ॐ ORGANIC TEA SELECTION ॐ

<b>Nepalesischer Hochlandtee</b>	4,50	<b>Grüner Tee</b>	4,20
schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken 3		maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Tee Genuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	
<b>Sherpa Tee</b> <span style="color: green;">Vegan</span> Tasse / Kännchen	3,50   5,50	<b>Minze-Ingwer-Zitrone</b>	4,90
hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept. (enthält Hafermilch & Zucker) 3		frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	
<b>Jasmin Tee</b>	4,20	<b>White Monkey</b>	4,20
Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten		der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.	
<b>Bio-Kamille</b>	4,20	<b>Citronella Kräutermischung</b>	4,20
getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.		38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle.	
<b>Minztee</b>	4,20	<b>Ingwertee</b>	4,20
mit frischer Minze		mit frischem Ingwer	
<b>Raab-Ga-Yangzin Tee</b>	4,90	<b>Nepal Kanchanjunga</b>	4,90
Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien.		Grüner Tee aus einer der höchsten Anbaugebieten der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.	

## SOFTDRINKS

<b>Mineralwasser</b>	2,50 / 0,2l   3,70 / 0,4l
Still / mit Kohlensäure	
<b>L'eau Sans Souci Mineralwasser</b>	6,50 / 0,75Fl
Naturell / Classic	
<b>Fritz Kola &amp; Limo</b>	3,00 / 0,2l   4,90 / 0,4l
Kola / Kola Zuckerfrei / Orange / Zitrone / Bio Rhabarberschorle / Anjola (Ananas-Limette) / Apfel-Kirsch-Holunder	
<b>Thomas Henry</b>	3,50 / 0,2l Fl.
Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	
<b>Säfte</b> 6	3,00 / 0,2l   4,90 / 0,4l
Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / KiBa / Guave	
<b>Apfelschorle / Saftschorle</b>	2,50 / 0,2l   4,50 / 0,4l

## KAFFEE

<b>Caffè Crema</b>	2,90
<b>Espresso   doppio</b>	2,50   2,90
<b>Cappuccino</b>	3,90
<b>Milchkaffee</b>	3,90
wählen Sie Milch oder Hafermilch vegan	

## BIER (A)

<b>Warsteiner</b>	3,70 / 0,3l   5,50 / 0,5l
Pils vom Fass	
<b>Augustiner</b>	4,10 / 0,3l   5,90 / 0,5l
Augustiner München Bräu vom Fass	
<b>Radler</b>	3,70 / 0,3l   5,50 / 0,5l
<b>Sherpa Bier</b>	5,50 / 0,33 Fl
„the spirit of Himalaya“ Premium Beer	
<b>India Pale Ale</b>	4,90 / 0,33 Fl
<b>König Ludwig Weissbier</b>	4,90 / 0,5l
Hell / Dunkel / Alkoholfrei	
<b>Beck's Alkoholfrei</b>	3,50 / 0,33 Fl

## FRESH DRINKS

<b>MANGO LASSI</b> 6	4,90 / 0,3l
<b>ICED TEA</b>	5,50
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
<b>DETOX LIME SODA</b>	5,50
Limetten und Soda (zuckerfrei)	
<b>HIMBEER LIMONADE</b>	5,50
Himbeersyrup, Limetten, frische Himbeeren, Soda	

## COCKTAILS

<b>Himalayan Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	8,90	<b>Summer in Lhasa</b> <small>©mithocha signature</small> Minze, Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Orangen, Sprite, Soda	8,90
<b>Mojito</b> Havanna 3J, Minze, Rohrzucker	8,90	<b>Mai Tai</b> Havanna 3J, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	9,90
<b>Caipirinha</b> Pitu do Brasil, Rohrzucker, Limette	8,90	<b>Lychee Gin Mojito</b> Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda	9,90
<b>Moskow Mule</b> Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	8,90	<b>Raspberry Mojito</b> Havanna 3J, Himbeersirup, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	8,90
<b>Himalayan Honey</b> <small>©mithocha signature</small> Bombay Gin, Lemon Juice, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft, Honig	9,90	<b>Mountain Breeze</b> Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	6,90
<b>Kathmandu Mule</b> <small>©mithocha</small> Nepalesischer Vodka, hausgemachter Minze-Zitronen-Iced Tea, Ginger Beer, Limetten & Ingwer	9,90	<b>After Monsun</b> Ananassaft, brauner Zucker, Minze, Kokosmilch	6,90

## WEINE

<b>Merlot</b> trocken - La Trigi - Italien - Venetien Das Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note und die weiche Sanftheit am Gaumen, wirkten im Finale sehr authentisch.	5,90 / 0,2l   13,90 / 0,5l	<b>Chardonnay</b> trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend.	5,90 / 0,2l   13,90 / 0,5l
<b>Cabernet Sauvignon</b> IGP trocken Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.	6,90 / 0,2l   16,50 / 0,5l	<b>Grüner Veltliner</b> trocken - Weingut Veit - Österreich - Weinviertel Dieser Österreicher präsentiert sich in einem hellen Gelb, mit einem schönen Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen.	6,90 / 0,2l   16,50 / 0,5l
<b>Montepulciano D`Abruzzo</b> DOC trocken - IL Faggio - Italien - Abruzzo Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze.	6,90 / 0,2l   16,50 / 0,5l	<b>Riesling</b> feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig, für den Genuss ohne Reue.	6,90 / 0,2l   16,50 / 0,5l
<b>Nero d'Avola</b> DOC trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.	7,90 / 0,2l   17,90 / 0,5l	<b>Weissburgunder</b> trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch, gut geeignet zu Hühnchen sowie Vegetarischem.	7,50 / 0,2l   16,90 / 0,5l
<b>Rosé Vin de Pays</b> trocken - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne	6,50 / 0,2l   14,90 / 0,5l	<b>Weißweinschorle</b>	5,50 / 0,2l

## LONGDRINKS

<b>Campari Soda / Orange</b>	7,00
<b>Kuba Libre</b>	7,00
<b>Bombay Gin Tonic</b> <small>(weitere Gins verfügbar)</small>	7,00
<b>Vodka Limone</b>	7,00
<b>Whiskey Kola</b>	8,00
<b>Indian Summer</b> <small>Limette, Captain, Kokossirup, Fritz Anjola</small>	8,00
<b>Himalayan Sunset</b> <small>Aperol, Orangenlikör, Fritz Orange</small>	8,00
<b>Monkey Temple</b> <small>Monkey47 Gin, Limetten, Fritz Zitrone</small>	8,00
<b>Lychee &amp; Love</b> <small>Vodka, Lycheesaft, Fritz Zitrone</small>	8,00
<b>Spritz Tibetano</b> <small>Campari, Bombay Gin, Apfel-Kirsch-Holunder</small>	8,00

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> <small>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben</small>	7,50
<b>Rhabarber Spritz</b> <small>Likör 43, Bio-Rhabarberschorle, Prosecco</small>	8,00
<b>Hugo</b> <small>Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten</small>	7,50
<b>Prosecco</b>	3,00 / 0,1l
<b>Marca Oro Valdobbiadene</b> <small>Prosecco Superiore D.O.C.G.</small>	35,00 / 0,75Fl

## DIGESTIF / WHISKEY

<b>Ruslan Nepal. Vodka</b>	4,20 / 2cl
<b>Khukri Nepal. Rum</b>	4,20 / 2cl
<b>Reisschnaps 54% vol</b>	4,20 / 2cl
<b>Old Durbar Nepal. Whiskey</b>	4,20 / 2cl
<b>bitte fragen Sie nach weiteren Digestive</b>	3,20 / 2cl