

Suppen

ཐང་

20. CHURA THANG 🥤🌶️

Tibetische Käsesuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, Kartoffelstückchen, frischen Champignons und Koriander - 5,00 €

21. MOMO THANG

Tibetische Teigtaschensuppe mit Rindfleisch-Momo, verfeinert mit Koriander - 5,00 €

23. NARIWAL KO SOUP PIRO JYASHA 🌶️🌶️

Kokossuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, frischen Champignons, Bambus und Koriander - 5,00 €

24. NARIWAL KO SOUP JYASHA

Kokossuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, frischen Champignons, Bambus, Basilikum und Koriander - 5,00 €

Vegetarische Suppen 🌿

ཐང་ལྗང་

25. DAL 🌿

Linsensuppe gewürzt mit Curry, verfeinert mit Lorbeerblättern und Koriander - 4,50 €

26. CHURA THANG 🥤🌶️

Tibetische Käsesuppe mit Kartoffelstückchen, frischen Champignons und Koriander - 5,00 €

28. MOMO THANG 🌿

Tibetische Teigtaschensuppe mit Gemüse-Momo, verfeinert mit Koriander - 5,20 €

30. NARIWAL KO SOUP PIRO 🌿🌶️

Kokossuppe mit frischen Champignons, Bambus und Koriander - 5,00 €

31. NARIWAL KO SOUP 🌿

Kokossuppe mit frischen Champignons, Bambus, Basilikum und Koriander - 5,00 €

🌿 Vegetarisch

🌿 Vegan

🥤 enthält Laktose

🌶️ leicht scharf

🌶️🌶️ scharf

Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Vorspeisen

ལྷོན་ཟས་

9. MOMO LANGTZO

Hausgemachte tibetische Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt,
dazu Sesam-Erdnuss- und würzige Tomatensoße - 5,30 €

11. FRÜHLINGSROLLEN

Hausgemachte Reismehlteig-Rollen gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse,
dazu süßliche Soja-Soße - 5,00 €

13. JYAASHYA TAPA

Marinierte Hühnerspieße serviert mit Sesam-Erdnuss-Soße - 6,00 €

Vegetarische Vorspeisen

ལྷོ་ཚ་དྭ་ལྷོན་ཟས་

3. MOMO TSE LANGTZO

Hausgemachte tibetische Teigtaschen mit Gemüse gefüllt,
dazu Sesam-Erdnuss- und würzige Tomatensoße - 5,30 €

5. FRÜHLINGSROLLEN

Hausgemachte Reismehlteig-Rollen gefüllt mit Gemüse,
dazu süßliche Soja-Soße - 5,00 €

6. HIMALAYA PAKORA

Gebackene Gemüsebällchen serviert mit Joghurt-Minz-Soße - 5,00 €

7. TEMPURA

Knuspriges Gemüse in Mehlteig gebacken, dazu süßliche Soja-Soße - 6,00 €

Salate

གྲང་ཚཱ་

Bunter Salat gewürzt mit Sesam und Ingwer,
verfeinert mit leicht scharfem Dressing:

51. Vegetarisch - 6,00 €

55. mit Hühnerfleisch - 7,00 €

56. mit Rindfleisch - 7,50 €

Gemischte Vorspeisen

ལྷོན་འགྲོ་ལྷོན་ཟས་

Als Einstieg in die tibetische Küche empfehlen wir:

12. GEMISCHTE VORSPEISEN

ab 2 Personen

Würzige Kartoffeln nach Himalaya Art, Spinat mit Sesam und eingelegter Rettich,
gefolgt von Rindfleisch-Momo, Frühlingsrollen, Pakora und Hühnerspießen.
Abgerundet wird der Vorspeisen-Mix von unseren vier hausgemachten Soßen:

Soja-, Sesam-Erdnuss-, Joghurt-Minz- und würzige Tomatensoße.

Pro Person 9,00 €

8. GEMISCHTE VEGETARISCHE VORSPEISEN

ab 2 Personen

Würzige Kartoffeln nach Himalaya Art, Spinat mit Sesam und eingelegter Rettich,
gefolgt von Gemüse-Momo, Pakora, Tempura und Frühlingsrollen.

Abgerundet wird der Vorspeisen-Mix von unseren vier hausgemachten Soßen:

Soja-, Sesam-Erdnuss-, Joghurt-Minz- und würzige Tomatensoße.

Pro Person 9,00 €

Kalte Vorspeisen

གྲང་ཚཱ་

52. SOEN LABU

Eingelegter Rettich nach Himalaya Art - 4,00 €

53. SCHOKOH KHATSAPO


Würzige Kartoffeln nach Himalaya Art - 4,00 €

54. PALLUNG

Frischer Spinat mit Sesam nach Himalaya Art - 4,80 €

14. KALTE GEMISCHTE VORSPEISE

Eine Zusammenstellung unserer kalten Vorspeisen - 8,00 €

 Vegetarisch  Vegan  enthält Laktose  leicht scharf  scharf


Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Hauptgerichte

Die Hauptspeise der Tibeter sind Momo.
Bei uns genießen Sie die original hausgemachten Teigtaschen, wie sie auch in Tibet angerichtet werden. Dazu servieren wir einen kleinen Salat, Sesam-Erdnuss-Soße und würzige Tomatensoße.


Gedämpfte Momo

མོག་མོག་རྒྱངས་བཅོས་

32.
mit Gemüse und Himalaya Gewürzen gefüllt - 13,50 € 
33.
mit Rindfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 13,50 €
34.
mit Lammfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 13,90 €
35.
mit Hühnerfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 13,50 €

Gebratene Momo





ལྷུ་ལྷུ་མོག་མོག་

40.
mit Gemüse und Himalaya Gewürzen gefüllt - 13,90 € 
41.
mit Rindfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 13,90 €
42.
mit Lammfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 14,40 €
43.
mit Hühnerfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 13,90 €







Gerichte mit Rindfleisch mit Reis serviert

གྲངས་

70. LANGSHA NARIWAL 
Rindfleisch zubereitet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 13,90 €
72. LANGSHA DANG TSE KHATSAPO 
Rindfleisch in Soja-Soße mit Chilischoten, Basilikum und frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 13,90 €
73. LANGSHA KHATSAPO 
Rindfleisch in Tomaten-Paprika-Soße mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,50 €
76. LANGSHA HIMAL KO THAL 
Es wird separat angerichtet:
Rindfleisch in Curry, verschiedenes Gemüse mit Himalaya Gewürzen, Pakora, frischer Spinat und eine kleine Linsensuppe - 15,30 €

Gerichte mit Hühnerbrustfilet mit Reis serviert

ཐུག་

80. JYASHA DANG NARIWAL 
Hühnerbrustfilet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 13,90 €
81. JYASHA DANG TSE
Hühnerbrustfilet in Soja-Soße mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 13,50 €
83. JYASHA BADAM 
Hühnerbrustfilet in Erdnuss-Soße mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,30 €
84. JYASHA MENA 

Hühnerbrustfilet in Curry mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 13,90 €
85. JYASHA SONAM NGAMO
Hühnerbrustfilet in Honig-Soja-Soße mit frischem Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,20 €

Gerichte mit Ente mit Reis serviert

ཕང་པ་

134. HANGHA NARIWAL 🌶️

Knusprige Ente angerichtet auf Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch - 15,90 €

135. HANGHA TAPA

Knusprige Ente auf süß-saurer Soße mit Ananas, Bambusscheiben und Paprika - 15,50 €

136. HANGHA DANG TSE

Knusprige Ente serviert auf pikanter Soja-Soße mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer - 15,90 €

138. HANGHA CHOENDEN 🌶️🌶️

Knusprige Ente angerichtet auf Chili-Soße mit Paprika und Basilikum - 16,90 €

Gerichte mit Lammfleisch mit Reis serviert

ལུག་པ་

61. LUKSHA NGOPA

Lammfleisch zubereitet in Curry mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

62. LUKSHA NARIWAL 🌶️🌶️

Lammfleisch angerichtet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

Gerichte mit Fisch mit Reis serviert

ཉེ་པ་

92. NYA NA ZOM 🥛

Lachs, Garnelen und Rotbarschfilet gebraten in Reiswein, serviert mit Spinat, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,50 €

94. MACHA RA NARIWAL 🌶️🌶️

Rotbarschfilet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,90 €

95. GARNELE RA NARIWAL 🌶️🌶️

Garnelen serviert in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 16,50 €

Gebratene Nudelgerichte

ཐུག་པ་

110. THUKPA DANG TSE 🌿

Gebratene hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,00 €

111. THUKPA DANG SHA

Gebratene hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse und Hühnerfleisch, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,50 €

112. THUKPA DANG ZOM

Gebratene hausgemachte Nudeln mit Ente, Rind- und Hühnerfleisch, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 12,50 €

113. THUKPA KA ZAPO 🌶️🌶️

Gebratene hausgemachte Nudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse, verfeinert mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 12,00 €

Nudelsuppen

ཐུག་པ་

123. THIN THUK

Tibetische Suppe mit hausgemachter Teigeinlage, Rindfleisch und frischem Gemüse, verfeinert mit Koriander - 14,00 €

120. THUKPA DANG TSE 🌿

Nudelsuppe mit Tofu und frischem Gemüse, verfeinert mit Koriander - 11,00 €

121. THUKPA DANG LANGSHA

Nudelsuppe mit gebratenem Rindfleisch, verfeinert mit Koriander - 12,00 €

124. MOMO THANG

Tibetische Teigtaschensuppe mit frischem Gemüse und einer Einlage aus hausgemachten Rindfleisch-Momo - 13,00 €

Vegetarische und vegane Gerichte mit Reis serviert

ལྷོ་ཚོང་

142. SAG DANG KAJU

Frisches Gemüse in Erdnuss-Soße mit Cashew-Nüssen, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,90 €

144. SEITAN DANG TSE

Seitan in Soja-Soße mit frischem Gemüse und Pilzen, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 12,50 €

145. HIMAL KO THAL

Es wird separat angerichtet:

Frischer Spinat, verschiedenes Gemüse mit Himalaya Gewürzen, Pakora und eine kleine Linsensuppe - 13,50 €

146. TSE NGOPA

Frisches Gemüse verfeinert mit Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,00 €

147. TSE KHATSAPO

Frisches Gemüse in Soja-Soße mit Chilischoten und Basilikum, verfeinert mit Ingwer und Koriander - 11,50 €

148. TSE NARIWAL

Frisches Gemüse zubereitet in Kokosmilch, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,50 €

149. TSERIL

Hülsenfrüchtebällchen mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 12,00 €

Vegane Gerichte mit Tofu

ལྷོ་ཚོང་

141. TOFU DANG SHAMU LINI

Gebratener Tofu in Soja-Soße mit frischem Gemüse und Pilzen, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,50 €

143. TOFU NARIWAL

Gebratener Tofu in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 12,00 €

Tibetische Kindergerichte

བྱ་གུ་འཁ་ལྷག་

170. Tibetischer Kinderteller

Knuspriges Hühnerfleisch, gefüllte Teigtaschen mit Rindfleisch und gebratener Reis, dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 7,50 €

171. Vegetarischer Kinderteller

Pakora, gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und gebratener Reis, dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 7,50 €

172. Bratnudeln mit Gemüse

Dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 6,50 €

173. Bratreis mit Gemüse


Dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 6,50 €

Menüs


Tibet Menü 1

Ab 2 Personen


1. Gang


Tibetische Käsesuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, Kartoffelstückchen, frischen Champignons und Koriander 

2. Gang


Rindfleisch-Momo, Hühnerspieße, Pakora  und Frühlingsrollen.
Dazu servieren wir unsere vier hausgemachten Soßen.

3. Gang



Hühnerbrustfilet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander 

Rindfleisch in Soja-Soße mit Chilischoten, Basilikum und frischem Gemüse, verfeinert mit Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander 

4. Gang

Hausgemachtes Molkebällchen auf Kokos-Creme, verfeinert mit Cashew-Nüssen und Pistazien 

Pro Person 30,00 €

 Vegetarisch  Vegan  enthält Laktose  leicht scharf  scharf

Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Tibet Menü 2

Ab 2 Personen

1. Gang

Kokossuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, frischen Champignons, Bambus und Koriander 🌶️

2. Gang

Rindfleisch-Momo, Hühnerspieße, Pakora 🥛 und Frühlingsrollen.
Dazu servieren wir unsere vier hausgemachten Soßen.

3. Gang

Knusprige Ente auf Honig-Soja Soße mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch

Lammfleisch in Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander 🌶️

4. Gang

Wir servieren eine Kugel schwarzes Sesam-Eis auf einem Bett aus hausgemachter Mango-Creme 🥛

pro Person 33,00 €

Vegetarisches Menü 🌿

Ab 2 Personen

1. Gang

Linsensuppe gewürzt mit Curry, verfeinert mit Lorbeerblättern

2. Gang

Würzige Kartoffeln mit eingelegtem Rettich und Spinat, gefolgt von Gemüse-Momo, Pakora 🥛, Tempura und Frühlingsrollen.
Dazu servieren wir unsere vier hausgemachten Soßen.

3. Gang

Frisches Gemüse gebraten mit Hülsenfrüchtebällchen, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander

4. Gang

Hausgemachte Mango-Creme, verfeinert mit Kokosraspeln und Pistazien 🥛

Pro Person 27,00 €

Desserts

🌶️

SESAM-EIS 🥛

2 Kugeln schwarzes Sesam-Eis - 4,50 €

MANGO-SORBET 🌿

2 Kugeln Mango-Sorbet - 4,50 €

KOKOS-EIS

2 Kugeln Kokos-Eis - 4,50 €

MOLKEBÄLLCHEN 🥛

Süße hausgemachte Molkebällchen serviert auf einem Bett aus Kokos-Creme, verfeinert mit Cashew-Nüssen und Pistazien - 5,00 €

MANGO-CREME 🥛

Hausgemachte Creme aus Mango, verfeinert mit Kokosraspeln und Pistazien - 4,80 €

SESAM-EIS AUF MANGO-CREME 🥛

Unsere Empfehlung: Wir servieren eine Kugel schwarzes Sesam-Eis auf einem Bett aus Mango-Creme - 5,50 €

CHIA-QUINOA 🌿

Vegane Quinoa- und Chia-Samen in süßer Kokosmilch, verfeinert mit Cashew-Nüssen - 5,00 €

🌿 Vegetarisch 🌿 Vegan 🥛 enthält Laktose 🌶️ leicht scharf 🌶️ scharf
Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.