

Liebe Gäste,

**Bei Selbstabholung gewähren einen Rabatt von 20%
auf Alle Hauptgerichte! (Getränke, Vorspeisen
Beilagen und Mittagskarte sind davon
ausgeschlossen!)**

Suppe / Soup

- 401. Dal Soup** € 6,90
Linsen-Suppe mit frischem Koriander und Zitrone.
Lentil soup with fresh coriander and lemon.
- 402. Vegetable Soup** € 6,90
Gemüse Suppe, nach nepalesischer Art zubereitet.
Vegetable soup, Nepalese art.

Vorspeise / Starters

- 501. Papadom** € 4,90
Knusprige hauchdünne Fladen aus linsen, serviert mit Mango Chutney,
Joghurt-Minze Soße und Gemüse Pickle.
Crispy paper-thin bread made of lentil, served with Mango Chutney,
Yogurt-Mint Sauce and vegetable pickle.
- 502. Momo (4 stk.)** € 7,90
Maultaschen gefüllt mit Lamm-Hackfleisch, serviert mit hausgemachter Tomaten-Chutney.
Dumpling stuffed with spiced mince lamb, served with tomato chutney.
- 503. Chicken Choela** € 7,90
Mariniertes Hähnchen gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander.
Marinated chicken roasted with fresh ginger, garlic and coriander.
- 504. Onion bhajee(4 stk.)** € 7,90
Frittierte Zwiebeln mit Kichererbsen Mehl und speziellen Gewürzen serviert mit Mango-Chutney.
Fried onions with spices and gram flour served with mango chutney.
- 505. Vegetable Samosa (2 stk.)** € 7,90
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse mit Mango-Chutney.
Dumpling stuffed with Vegetable with mango chutney.
- 506. Vegetable Pakora** € 8,90
Frittierte Gemüse mit Kichererbsen Mehl und speziellen Gewürzen mit Mango-Chutney.
Fried vegetable with spices and gram flour with mango chutney.
- 507. Chicken Pakora** € 8,90
Frittierte Hähnchenbruststücke mit Kichererbsenmehl und speziellen Gewürzen mit Mango-Chutney.
Fried chicken breast pieces with spices and gram flour with mango chutney.
- 508. Paneer Pakora** € 8,90
Frittierter Hausgemachter käse mit Kichererbsenmehl und speziellen Gewürzen mit Mango-Chutney.
Fried homemade cheese with spices and gram flour with mango chutney.

Salate / Salads

Salate werden mit Joghurt Dressing serviert! / Salads are served with yogurt dressing!

- 511. Gemischter Salat** € 7,90
Mixed Salad
- 512. Chicken Tikka Salat** € 11,90
Gemischter Salat mit im Ofen gegarten Hähnchenbruststücke.
Mixed salad with grilled chicken breast pieces from clay oven.

Tandoori (Lehmofen) Spezialitäten / Tandoori (Clay Oven) specialities

Grillgerichte enthalten Basmati Reis und Currysoße! / Grill dishes include basmati rice and Currysauce!

- 521. Tandoori Grillplatte / Tandoori Grillplate** € 26,90
Zart mariniertes Hähnchen, Lamm und Garnelen gegart im Lehm Ofen.
Fine marinated chicken, lamb and prawn grilled in clay oven.
- 522. Chicken Sekuwa** € 19,90
Zart marinierte Hähnchenbruststücke, Zwiebel und Paprika gegart im Lehm Ofen.
Fine marinated chicken breast pieces, onion and capsicum prepared in clay oven.
- 523. Mutton Sekuwa** € 24,90
Zart mariniertes Schafsrückenfilet gegart im Lehm Ofen mit Zwiebel und Paprika.
Fine marinated Mutton, onion and capsicum prepared in clay oven.
- 524. Paneer Shaslik** € 19,90
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und paprika, zubereitet im Lehm Ofen.
Homemade cheese with onions and capsicum prepared in clay oven.
- 525. Tandoori Chicken** € 19,90
Zart marinierte Hähnchenkeule gegart in Lehm Ofen.
Fine marinated chicken legs grilled in clay oven.

Vegetarische Hauptgerichte / Vegetable main dishes

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

- 531. Nepali Tarkari (mild / Vegan)** € 15,90
Gemischtes Gemüse nach nepalesischer Art zubereitet.
Mixed vegetable prepared in nepalese art.

- 532. Chilli Paneer (sehr scharf / very spicy) € 17,90**
Hausgemachter Käse gekocht in scharfer Soße mit Zwiebeln und Paprika.
Homemade Cheese cooked in hot sauce with onion and capsicum.
- 533. Vegetable Paneer Madras (sehr scharf / very spicy) € 18,90**
Gemüse und Paneer gekocht in einer scharfen Kokosmilch-Currysoße.
Vegetable and Paneer cooked in a spicy coconut curry sauce.
- 534. Matar Paneer (mild) € 17,90**
Hausgemachter Käse mit Erbsen gekocht in einer milden Curry-Sahnesoße.
Homemade cheese with peas cooked in mild curry cream sauce.
- 535. Saag Paneer (mild) € 17,90**
Hausgemachter Käse mit Spinat gekocht in einer milden Curry-Sahnesoße.
Homemade cheese with spinach cooked in mild curry cream sauce.
- 536. Vegetable Korma (mild) € 16,90**
Gemüse gekocht mit Kokosnuss, Mandeln, Cashew, Rosinen in einer milden Sahne-Soße.
Mixed vegetables cooked with coconut, almond, cashew cooked in a mild cream sauce.
- 537. Kadai Paneer (leicht scharf / medium spicy) € 18,90**
Hausgemachter Käse, gekocht mit frischem Paprika, Tomaten und Koriander.
Homemade cheese cooked with fresh capsicum, tomato and coriander.
- 538. Vegetable Madras (sehr scharf / very spicy / Vegan) € 16,90**
Gemüse mit frischem Koriander gekocht in einer Kokosmilch-Currysoße.
Vegetable with fresh coriander cooked in a coconut curry sauce.
- 539. Paneer Madras(sehr scharf / very spicy) € 18,90**
Hausgemachter Käse mit frischem Koriander gekocht in einer Kokosmilch-Currysoße.
Homemade cheese with fresh coriander cooked in a coconut curry sauce.
- 540. Chana Aloo Masala(mild / Vegan) € 14,90**
Kichererbsen mit Kartoffeln gekocht in einer milden Curry-Soße.
Chickpeas with potato cooked in mild curry sauce.
- 341. Paneer Tikka Masala € 18,90**
Hausgemachter Käse, Paprika und Zwiebeln gekocht in einer milden Masala-Soße.
Homemade Cheese cooked in a mild masala sauce with onions and capsicum.

342. Vegetable Pineapple Curry € 16,90

Gemischtes Gemüse gekocht in einer Ananas-Curry-Sahnesoße.

Mixed vegetable cooked in a pineapple curry cream sauce.

343. Bhindi Masala (mild / Vegan) € 15,90

Okraschoten mit Masala-Soße.

Ladyfinger with Masala sauce.

344. Paneer Butter Masala (mild) € 18,90

Hausgemachter Käse gekocht in einer milden Butter-Curry-Sahnesoße.

Homemade cheese cooked in a mild butter curry cream sauce.

345. Paneer Korma (mild) € 18,90

Hausgemachter Käse mit Kokosnuss, Mandeln, Cashew, Rosinen gekocht in einer milden Sahne-Soße.

Homemade cheese cooked with coconut, almond, cashew cooked in a mild cream sauce.

346. Paneer Jhalfrezi (leicht scharf / medium spicy) € 18,90

Hausgemachter Käse gekocht mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln.

Homemade cheese cooked with capsicum, tomatoes and onions.

Hähnchen Gerichte / Chicken Dishes (Mild)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

541. Chicken Korma € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer milden Sahne-Soße mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen und Cashewkerne.

Marinated chicken breast pieces, coconut almond, cashew and raisin cooked in a mild cream sauce.

542. Chicken Pasanda € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer milden Curry-Sahnesoße mit Mandeln.

Marinated chicken breast and almond cooked in a mild curry cream sauce.

543. Tandoori Butter Chicken € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer milden Butter-Soße.

Marinated chicken breast cooked in a mild butter sauce.

- 544. Chicken Tikka Masala** € 18,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor Ofen, gekocht in einer milden Masala-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a mild masala sauce.
- 545. Kukhura Ko Tarkari** € 18,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen mit Tomaten und Koriander, gekocht in einer speziellen Kokosmilch-Soße.
Marinated Chicken breast with fresh herbs, tomatoes and coriander cooked in a coconut milk sauce.
- 546. Chicken Saag** € 18,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer Curry-Soße mit Spinat.
Marinated chicken breast cooked in a curry sauce with spinach.
- 547. Kukhura Sabji** € 18,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer Curry-Soße mit verschiedenem Gemüse.
Marinated chicken breast cooked in a curry sauce with mixed vegetable.
- 548. Mango Chicken** € 18,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, zubereitet in Mango-Curry-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a mango flavored curry sauce.
- 549. Pineapple Chicken** € 18,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, zubereitet in einer Ananas-Curry-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a pineapple curry sauce.

Hähnchen Gerichte (leicht scharf) / Chicken Dishes (medium spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

551. Chicken Tikka Jhalfrezi € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen zubereitet in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten.

Marinated chicken breast prepared with onions, capsicum, and tomatoes.

554. Himali Chicken € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer speziellen Minze-Curry-Soße.

Marinated chicken breast cooked in a special mint curry sauce.

555. Chicken Rogan € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer pikanten Curry-Soße mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten.

Marinated chicken breast with capsicum, coriander and fresh tomatoes cooked in a piquant curry sauce.

556. Chicken Curry € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, mit Tomaten und frischem Koriander.

Marinated chicken breast with tomatoes and fresh coriander.

Hähnchen Gerichte (sehr scharf) / Chicken Dishes (very spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

561. Kathmandu Chicken Chilli € 18,90

Hähnchenbruststücke gekocht in einer scharfen Chilisoße mit Zwiebeln und Paprika.

Chicken breast cooked in a chili sauce with onions and capsicum.

562. Chicken Madras € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer scharfen Kokosmilch-Curry-Soße.

Marinated chicken breast cooked in a spicy coconut curry sauce.

563. Chicken Vindalu € 18,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer scharfen Curry-Soße mit Kartoffeln.

Marinated chicken breast cooked in a spicy curry sauce with potatoes.

Lamm Gerichte (mild) / Lamb dishes (mild)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

- 571. Lamb Curry** € 21,90
Lammfleisch gekocht in einer milden Curry-Soße.
lamb cooked in a mild curry sauce.
- 572. Lamb Korma** € 21,90
Lammfleisch gekocht in einer milden Sahne-Soße mit Kokosnuss, Mandeln, Cashewkerne und Rosinen.
Lamb, coconut almond, cashew and raisin cooked in a mild cream sauce.
- 573. Lamb Masala** € 21,90
Lammfleisch gekocht in einer milden Masala-Soße.
Lamb cooked in a mild masala sauce.
- 574. Lamb Pasanda** € 21,90
Lammfleisch gekocht in einer milden Curry-Soße mit Mandeln.
Lamb in a mild curry sauce with almond.
- 575. Lamb Saag** € 21,90
Lammfleisch gekocht in einer Curry-Soße mit Spinat.
Lamb cooked in a curry sauce with spinach.
- 576. Lamb Sabji Masala** € 21,90
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse gekocht in einer Curry-Soße.
Lamb with mix vegetables cooked in a curry sauce.

Lamm Gerichte (leicht scharf) / Lamb dishes (medium spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

- 581. Himali Masu** € 21,90
Lammfleisch gekocht in einer speziellen Minze Curry-Soße.
Lamb cooked in a special mint curry sauce.
- 582. Lamb Jhalfrezi** € 21,90
Lammfleisch gekocht in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Paprika, Chilis und Tomaten.
Lamb cooked in a piquant sauce with onions, capsicum, chilies and tomatoes.

583. Sherpa Mutton**€ 23,90**

Zart mariniertes Schafsrückenfilet aus dem Tandoor-Ofen, zubereitet auf nepalesischer Art, mit frischem Koriander, Tomaten, Zwiebeln und Paprika.

Fine marinated mutton prepared in Nepalese style with Coriander, tomatoes, onion and capsicum.

584. Lamb Rogan**€ 21,90**

Lammfleisch gekocht in einer speziell gewürzten Curry-Soße mit Paprika, Koriander und Tomaten.

Lamb cooked in a special spiced curry sauce with capsicum, coriander and tomatoes.

Lamm Gerichte (sehr scharf) / Lamb dishes (very spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

591. Lamb Madras**€ 21,90**

Lammfleisch gekocht in einer scharfen Kokosmilch Curry-Soße mit frischem Koriander.

Lamb cooked in a spicy coconut curry sauce with fresh coriander

592. Lamb Vindaloo**€ 21,90**

Lammfleisch gekocht in einer scharfen Curry-Soße mit Kartoffeln.

Lamb cooked in a spicy curry sauce with potatoes.

Fisch oder Garnelen / Fish or Prawn

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

- 601. Fish / Prawn Korma (mild) € 23,90**
Lachs oder Garnelen gekocht in einer milden Sahne-Soße mit Kokosnuss, Cashew, Mandeln und Rosinen.
Salmon or prawn cooked in a mild cream sauce with coconut, almond, cashew and raisin.
- 602. Fish / Prawn Saag (mild) € 23,90**
Lachs oder Garnelen gekocht in einer Curry-Soße mit Spinat.
Salmon or prawn cooked in a curry sauce with spinach.
- 603. Fish / Prawn Koseli (mild) € 23,90**
Lachs oder Garnelen gekocht in einer milden Kokosmilch Curry-Soße mit Tomaten und frischem Koriander.
Salmon or prawn cooked in a mild coconut sauce with tomatoes and fresh coriander.
- 604. Fish / Prawn Masala (mild) € 23,90**
Lachs oder Garnelen gekocht in einer milden Masala-Soße.
Salmon or prawn cooked in a mild masala-sauce.
- 605. Fish / Prawn Jhalfrezi (leicht scharf / medium spicy) € 23,90**
Lachs oder Garnelen gekocht in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und grünen Chilis.
Salmon or prawn cooked in a piquant sauce with onions, tomatoes, capsicum and green chilies.
- 606. Fish / Prawn Rogan (leicht scharf / medium spicy) € 23,90**
Lachs oder Garnelen gekocht in einer speziell gewürzten Curry-Soße mit Paprika, Koriander und frischen Tomaten.
Salmon or prawn cooked in a special spiced curry sauce with capsicum, coriander and fresh tomatoes.
- 607. Fish / Prawn Bhuna (leicht scharf / medium spicy) € 23,90**
Lachs oder Garnelen gekocht in einer Curry-Soße mit Tomaten und frischem Koriander.
Salmon or prawn cooked in a curry sauce with tomatoes and fresh coriander.

Biriani Gerichte / Biriani dishes

Basmati reis mit Cashew Nüssen, Mandeln, Rosinen und Gewürzen zubereitet

Basmati rice prepared with cashew nuts, almonds, raisin and spices.

- | | |
|---|----------------|
| 611. Mixed Vegetable Biriani | € 17,90 |
| Biriani Reis mit gemischtem Gemüse.
Biriani Rice with mixed vegetable. | |
| 612. Chicken Biriani | € 19,90 |
| Biriani Reis mit marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen.
Biriani Rice with chicken breast from clay oven. | |
| 613. Lamb Biriani | € 22,90 |
| Biriani Reis mit Lamm.
Biriaini rice with lamb. | |
| 614. Prawn Biriani | € 24,90 |
| Biriani Reis mit Garnelen.
Biriani Reis with prawns. | |
| 615. Buddha Palace Special Biriani | € 25,90 |
| Biriani Reis mit Hähnchen, Lamm und Garnelen.
Biriani Rice with chicken, lamb and prawn. | |

Reis und diverse / Rice and various

- 621. Basmati Reis / Basmati Rice** € 3,90
- 622. Tandoori Naan Brot** € 3,90
Indisches Fladenbrot aus dem Lehmofen.
Indian bread from clay oven.
- 623. Garlic Naan** € 4,90
Indisches Fladenbrot aus dem Lehmofen mit Knoblauch und Koriander.
Indian bread from clay oven with garlic and coriander.
- 624. Raita** € 3,90
Joghurt mit Tomaten, Gurken und Gewürzen.
Yogurt with tomato, cucumber and spices.
- 625. Cheese Naan** € 5,90
Naan Brot gefüllt mit Käse.
Cheese stuffed naan bread.

Beilagen / Side dishes

- 631. Tarka Dal** € 7,90
Linsen mit Knoblauch.
Lentil with garlic.
- 632. Kathmandu Aloo (Vegan)** € 6,90
Kartoffeln würzig gekocht auf nepalesischer Art.
Potatoes cooked spicy in Nepalese Art.

Mango Lassi, Kingfisher und andere Getränke auch zum Mitnehmen möglich!

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer!