

STREETFOOD

STARTERS (VEGAN)

Frisch zubereitete nepalesische Street-Food-Spezialitäten.
Perfekt zum Teilen und Genießen.

01. Pani Puri ^{A,E} | 8,9 ★ Erlebnisgericht

Knusprige Teigkugeln, gefüllt mit würziger Kartoffel-Mischung und serviert mit aromatischem, würzigem Tamarinden-Minz-Wasser.

Crispy dough balls filled with a spiced potato mix, served with aromatic tamarind-mint water.

02. Mustang Aloo | 7,9 ★ Chef's Choice

Gebratene Kartoffeln nach Mustang-Art mit Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln und traditionellen nepalesischen Gewürzen

Mustang-style fried potatoes with garlic, chili, spring onions, and traditional Nepalese spices.

03. Chatpate ^E | 7,9 Bestseller

Würziger nepalesischer Street-Food-Snack aus Puffreis, frischen Kräutern, Zwiebeln und hausgemachten Gewürzen

Spicy Nepalese street food snack made with puffed rice, fresh herbs, onions, and homemade spices.

04. Potato Chilli ^{A,F} | 7,9

Knusprig gebratene Kartoffeln in würziger Chilli-Sojasauce mit Paprika und Zwiebeln.

Crispy fried potatoes in a spicy chili soy sauce with bell peppers and onions.

05. Pyaji ^A | 6,9 ★ Haus-Spezialität

Goldbraun frittierte Pakora, gefüllt mit Zwiebeln, Kichererbsenmehl, Fenchelsamen und Kartoffeln.

Golden-fried pakora filled with onions, chickpea flour, fennel seeds, and potatoes.

06. Badam Sadheko ^E | 6,9

Würziger Erdnuss-Snack mit Zwiebeln, frischen Kräutern, Chili, Zitrone und nepalesischen Gewürzen.

Spiced peanut snack with onions, fresh herbs, chili, lemon, and Nepalese spices.

07. Samosa ^A | 6,9 Bestseller

Handgefaltete, goldbraun frittierte Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Füllung, Nüssen, Rosinen serviert mit hausgemachtem Dip.

Hand-folded, golden-brown fried pastry filled with a spiced potato filling, Raisin and nuts served with homemade dip.



STREETFOOD

STARTER (NON-VEGETARIAN)

Frisch zubereitete nepalesische Street-Food-Spezialitäten.
Perfekt zum Teilen und Genießen.



10. Mustang Prawn ^{D,F} | 15,9 ★ **Chef's Choice** 🌶️🌶️🌶️🌶️

Riesengarnelen nach Mustang-Art, gebraten mit Knoblauch, Chili, Tomaten, Frühlingszwiebeln und aromatischen Himalaya-Gewürzen.

Mustang-style king prawns sautéed with garlic, chili, tomatoes, spring onions, and aromatic Himalayan spices.

11. Lamm Tash ² | 13,9 ★ **Empfehlung**

Lamm Tash nach Chitwan-Art – zart gebratenes Lamm mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln und traditionellen nepalesischen Gewürzen.

Chitwan-style Lamb Tash – tender sautéed lamb with garlic, chili, onions, and traditional Nepalese spices.

12. Lamm Kebab ² | 13,9

Zart mariniertes Lamm, über offener Flamme gegrillt, saftig und aromatisch gewürzt.

Tender marinated lamb, flame-grilled over open fire, juicy and richly seasoned.

13. Chicken Kebab ^{A,2} | 11,9

Zart mariniertes Hähnchen, über offener Flamme gegrillt, saftig und aromatisch gewürzt.

Tender marinated chicken, flame-grilled over open fire, juicy and richly seasoned.

14. Chicken Lollipop ^{A,1,2} | 9,90 ★ **Signature**

Saftig marinierte Chicken Lollipops, knusprig frittiert und intensiv gewürzt.

Juicy marinated chicken lollipops, crispy fried and intensely seasoned.

15. Chicken Choila ² | 8,9 🔥 **Bestseller**

Gegrilltes Hähnchenfleisch, fein geschnitten und kalt mariniert mit Senföl, Knoblauch, Chili und nepalesischen Gewürzen.

Grilled chicken, finely sliced and cold marinated with mustard oil, garlic, chili, and Nepalese spices.

16. Chicken Sausage ^{F,2} | 6,9

Gebratene Würstchen, mit hausgemachten Gewürzen gewürzt – deftig, würzig und aromatisch.

Fried sausages seasoned with homemade spices – hearty, spicy, and aromatic.





KIDS

MENU

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 301. Basmati Rice | 3,9 € |
| 302. Pommes ² | 5,9 € |
| 303. Papadam | 3,9 € |
| <small>2 Stück mit Soße</small> | |
| 304. Nuggets ^{A,2} | 9,5 € |
| <small>mit Pommes</small> | |

DESSERTS

305. Kheer ^{E,G} | 7,9 ★ Empfehlung

Traditioneller Milchreis mit Kardamom, Nüssen und Rosinen.
Traditional rice pudding with cardamom, nuts, and raisins.

306. Gulab Jamun ^{A,G} | 5,9 🔥 Bestseller

Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup mit Rosenwasser.
Deep-fried milk balls in sugar syrup with rose water.

307. Ras Bari ^{A,G} | 5,9

Zarte Milchbällchen, in leichtem Zuckersirup mit Rosenwasser eingelegt.
Soft milk balls soaked in light sugar syrup with rose water.

Allergene & Zusatzstoffe

Enthält folgende Allergene gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, usw.) | 1 mit Farbstoff |
| B Krebstiere | 2 mit Konservierungsstoff |
| C Eier | 3 mit Antioxidationsmittel |
| D Fisch | 4 mit Geschmacksverstärker |
| E Erdnüsse | 5 geschwefelt |
| F Soja | 6 geschwärzt |
| G Milch (inkl. Laktose) | 7 mit Phosphat |
| H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, usw.) | 8 mit Süßungsmittel |
| I Sellerie | 9 enthält Phenylalaninquelle |
| J Senf | 10 chininhaltig |
| K Sesamsamen | |
| L Schwefeldioxid & Sulfite | |
| M Lupinen | |
| N Weichtiere | |



MOMO

DUMPLINGS

Handgefertigte Teigtaschen nach nepalesischer Art, frisch zubereitet und mit ausgewählten Gewürzen verfeinert.

Handcrafted dumplings in traditional Nepalese style, freshly prepared and refined with selected spices.

70. Steam Momo A,F,K,4 ★ **Klassiker**

Gedämpfte Momo, frisch zubereitet und serviert mit einer hausgemachten Tomaten-Sesam-Sauce.

Steamed momo, freshly prepared and served with a homemade tomato sesame sauce.

	6 Stück	10 Stück	15 Stück
Vegan	8,0	12,0	15,0
Chicken	9,0	13,0	16,0
Lamm	10,0	14,0	17,0
Mixed	12,0	16,0	19,0

71. Fried Momo A,F,K,4

Knusprig goldbraun frittierte Momo, frisch gefüllt und außen perfekt kross gebacken, serviert mit hausgemachter Tomaten-Sesam-Sauce.

Crispy golden-fried momo, freshly filled and perfectly crunchy on the outside, served with homemade tomato sesame sauce.

	6 Stück	10 Stück	15 Stück
Vegan	9,0	13,0	16,0
Chicken	10,0	14,0	17,0
Lamm	11,0	15,0	18,0
Mixed	13,0	17,0	20,0

72. Chilli Momo A,F,K,4 🔥 **Bestseller** 🌶️🌶️🌶️

Gebratene Momo in einer würzigen Chili-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und aromatischen Gewürzen, leicht scharf und voller Geschmack.

Pan-tossed momo in a spicy chili sauce with bell peppers, onions, garlic, and aromatic spices, lightly spicy and full of flavor.

	6 Stück	10 Stück	15 Stück
Vegan	10,0	13,9	17,9
Chicken	11,0	14,9	18,9
Lamm	12,0	15,9	19,9
Mixed	14,0	17,9	21,9

73. Mustang Momo A,F,K,4 ★ **Signature** 🌶️🌶️🌶️

Momo nach Mustang-Art, verfeinert mit einer würzigen Mischung aus Himalaya-Gewürzen, Knoblauch, Tomaten und leicht rauchiger Note. Intensiv abgeschmeckt und voller Charakter.

Mustang-style momo, enhanced with a bold mix of Himalayan spices, garlic, tomatoes and a lightly smoky flavor. Deeply seasoned and full of character.

	6 Stück	10 Stück	15 Stück
Vegan	10,9	14,9	18,9
Chicken	11,9	15,9	19,9
Lamm	12,9	16,9	20,9
Mixed	14,9	18,9	22,9



MOMO

DUMPLINGS

Handgefertigte Teigtaschen nach nepalesischer Art, frisch zubereitet und mit ausgewählten Gewürzen verfeinert.

Handcrafted dumplings in traditional Nepalese style, freshly prepared and refined with selected spices.

74. Sadheko Momo A,F,K,4

Knusprig frittierte Momo, kalt mariniert in einer würzigen nepalesischen Gewürzmischung mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Limette und aromatischen Gewürzen.

Crispy fried momo, cold-marinated in a traditional Nepalese spiced mix with onions, tomatoes, coriander, lime, and aromatic spices.

	6 Stück	10 Stück	15 Stück
Vegan	10,0	13,9	17,9
Chicken	11,0	14,9	18,9
Lamm	12,0	15,9	19,9
Mixed	14,0	17,9	21,9

75. Jhol Momo A,F,K,4 ★ **Chef's Choice**

Heiße gedämpfte Momo, serviert mit einer kalten, suppenartigen Sauce aus Sesam, Erdnüssen, Sojabohnen und aromatischen Gewürzen.

Hot steamed momo served with a cold, soup-like sauce made from sesame, peanuts, soybeans, and aromatic spices.

	6 Stück	10 Stück	15 Stück
Vegan	10,0	13,9	17,9
Chicken	11,0	14,9	18,9
Lamm	12,0	15,9	19,9
Mixed	14,0	17,9	21,9

76. Soup Momo A,F,K,4

Fein gedämpfte Momo in einer hausgemachten Tomaten-Kräuter-Brühe mit ausgewählten Himalaya-Gewürzen.

Finely steamed momo in a homemade tomato and herb broth with selected Himalayan spices.

	6 Stück	10 Stück	15 Stück
Vegan	10,9	14,9	18,9
Chicken	11,9	15,9	19,9
Lamm	12,9	16,9	20,9
Mixed	14,9	18,9	22,9





NUDELN

NOODLES

Frisch im Wok zubereitete Nudelgerichte mit Gemüse und Gewürzen.
Aromatisch, herzhaft und frisch.



80. Chicken Keema Noodles ^{A,F} | 13,9

Gekochte Nudeln mit gebratenem, würzigem Hähnchen-Keema, Pak Choi, Sojasauce und gerösteten Erdnüssen. Mittelscharf und inspiriert von nepalesischer Küche.

Boiled noodles topped with fried spiced chicken keema, pak choi, soy sauce, and roasted peanuts. Medium spicy and inspired by Nepalese cuisine.

Chowmein Bestseller

Gebratene Nudeln aus dem Wok – heiß geschwenkt, würzig duftend und voller Umami-Geschmack mit frischem Gemüse und knackiger Textur.

Wok-fried noodles – freshly tossed, richly aromatic, and packed with umami flavor, fresh vegetables, and satisfying texture.

81. Vegan ^F 11,9

82. Egg ^{C,F} 12,9

83. Chicken ^{C,F} 13,9



Thukpa Chef Empfehlung

Traditionelle nepalesische Nudelsuppe mit aromatischer Brühe, frischem Gemüse, Gewürzen und zarten Nudeln. Leicht scharf und wärmend gekocht nach Himalaya-Art.

Traditional Nepalese noodle soup with aromatic broth, fresh vegetables, spices, and tender noodles. Lightly spicy and slow-cooked Himalayan style.

84. Vegan ^F 12,9

85. Egg ^{C,F} 13,9

86. Chicken ^{C,F} 14,9

Fried Rice Bestseller

Wok-gebratener Reis mit frischem Gemüse, Sojasauce und aromatischen Gewürzen, frisch zubereitet für ein vollmundiges Geschmackserlebnis.

Wok-fried rice with fresh vegetables, soy sauce, and aromatic spices, freshly prepared for a rich and flavorful experience.

87. Vegan ^F 10,9

88. Egg ^{C,F} 11,9

89. Chicken ^{C,F} 12,9





CURRY

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.
All dishes are served with basmati rice and salad.

Butter Tomaten Sahnesoße 🔥 Bestseller

Gegrilltes Hähnchenfilet in cremiger Tomaten-Butter-Cashew-Sahnesauce, verfeinert mit Mandeln und aromatischen Gewürzen.

Grilled chicken fillet in a creamy tomato butter cashew sauce, refined with almonds and aromatic spices.

90 Garnelen ^{G,H} 18,9 **91 Chicken** ^{G,H} 14,9 **92 Paneer** ^{G,H} 13,9

RICH

SOFT

MILD

Tikka Masala

Cremige Tomaten-Masalasauce mit Paprika und Zwiebeln, langsam gekocht mit traditionellen Gewürzen.

Slow-cooked creamy tomato masala sauce with bell peppers and onions.

93 Garnelen ^{G,H} 18,9 **94 Lamm** ^{G,H} 16,9
95 Chicken ^{G,H} 14,9 **96 Paneer** ^{G,H} 13,9

RICH

DEEP

MILD

Der Grüne Spinat ★ Empfehlung

Fein abgestimmter cremiger Spinat langsam geschmort mit edlen aromatischen Gewürzen und authentischer nepalesischer Würzung.

Delicately crafted creamy spinach (Saag), slow-cooked with refined aromatic spices and authentic Nepalese seasoning.

97 Garnelen ^G 18,9 **98 Lamm** ^G 16,9 **99 Chicken** ^G 14,9
100 Paneer ^G 13,9 **101 Kartoffeln** ^G 12,9 **102 Kichererbsen** ^G 12,9

RICH

GREEN

FRESH

Chilli 🔥 Bestseller



Kräftige Chili-Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und aromatischen Gewürzen, frisch zubereitet und intensiv abgeschmeckt.

Bold chili curry sauce with bell peppers, onions, garlic, and aromatic spices, freshly prepared and richly seasoned.

103 Garnelen ^{2,4} 18,9 **104 Chicken** ^{2,4} 14,9 **105 Paneer** ^{2,4} 13,9

BOLD

HEAT

WARM

Der Klassiker ★ Traditionell

Traditionelle nepalesische Currysauce, langsam mit aromatischen Gewürzen gekocht für einen intensiven und vollmundigen Geschmack.

Traditional Nepalese curry sauce, slow-cooked with aromatic spices for a rich and full-bodied flavor.

106 Garnelen ^{G,H} 18,9 **107 Lamm** ^{G,H} 16,9 **108 Paneer** ^{G,H} 13,9
109 Chicken ^H 14,9 **110 Gemüse** ^{G,H} 12,9 **111 Kichererbsen** ^{G,H} 12,9

LEAN

SOFT

MILD

112 Dal Tadka | 12,90



Fein abgestimmte gelbe Linsen, langsam gegart und mit Knoblauch, Ingwer sowie ausgewählten Gewürzen in heißem Ghee aromatisch temperiert.

Delicately balanced yellow lentils, slow-cooked and finished with garlic, ginger, and selected spices tempered in hot ghee.

LEAN

WARM

MILD

Viele unserer Gerichte sind auch vegetarisch oder vegan erhältlich.
Gerne bereiten wir Ihr Gericht auf Wunsch vegan zu und passen den Schärfegrad individuell an.