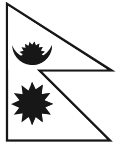


# NEPAL

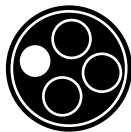
## BEVÖLKERUNG

30. Mio 



### NATIONALFLAGGE

Nepal ist das einzige Land, welches keine rechteckige Flagge hat.



### NATIONALGERICHT

Dal Bhat Power 24h  
Linsensuppe, Reis und Gemüsecurry



### GEWÜRZE

Die meisten Gerichte werden mit frischem Ingwer, Kurkuma, Knoblauch und Chili gewürzt.



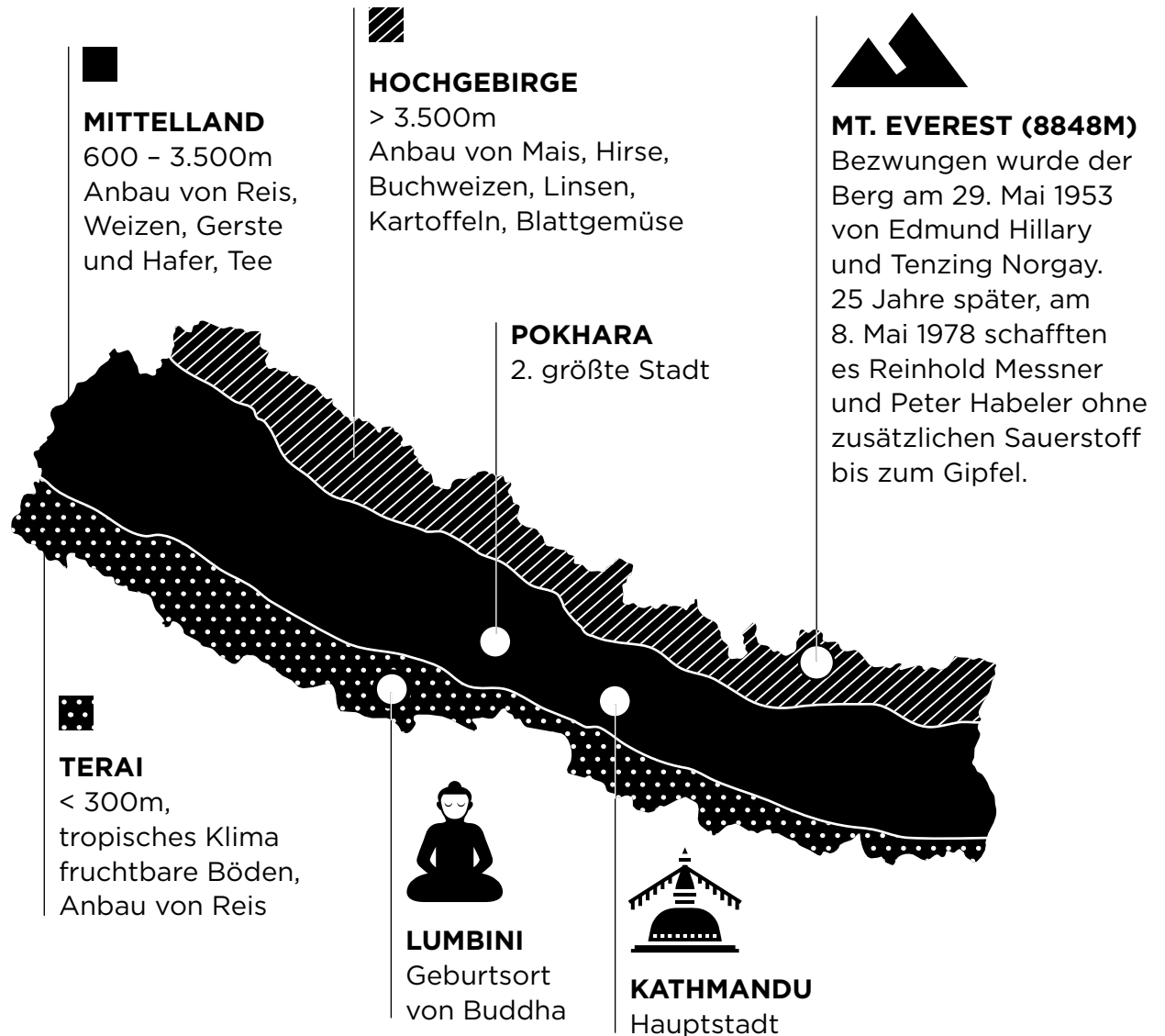
### RELIGION

80 % Hinduisten  
10 % Buddhisten  
4 % Muslime



### ETHNIEN

mehr als 100 verschiedene ethnische Gruppen, die dieses Land bewohnen: die bekanntesten sind Newar, Chhetri, Magar, Gurung, Sherpa, Tamang.



# UNSERE LIEFERANTEN

---

Wir legen großen Wert auf die Herkunft der Zutaten und versuchen, weitestgehend regional und aus ökologischen Anbau unsere Ware zu beziehen. Hier möchten wir euch eine Auswahl unserer Lieferanten nennen:



Alle Gerichte sind frisch und mit viel Liebe zubereitet.  
Wir gehen gerne auch auf individuelle Wünsche ein.

## Allergene und Zusatzstoffe

1 Koffeinhaltig, erhöhter koffeingehalt (25mg/100ml) | 2 Mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle) 3 Koffeinhaltig | 4 Mit Farbstoff | 5 mit Antioxidationsmittel | 6 mit Zucker und Süßungsmittel | A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | H Schalenfrüchte | I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulphite | M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## SOFTDRINKS

---

**HAUSGEMACHT** 0,2l | 0,4l

**Mangolassi** <sup>G</sup> 3,50 | 5,90

**hausgemachte Limonade** 2,90 | 4,50  
mit Zitronen, Ingwer & Minze

---

**LIMONADE** 0,2l | 0,4l

**fritz-kola** <sup>1,4</sup> 2,90 | 4,50

**fritz-kola ohne zucker** <sup>1,2,4</sup> 2,90 | 4,50

**fritz-limo orange** <sup>4,5</sup> 2,90 | 4,50

**Thomas Henry Ginger Ale** <sup>4,5</sup> 3,10 | 4,80

---

**WASSER** 0,33l | 0,75l

**Viva con Agua leise** 2,70 | 5,50

**Viva con Agua laut** 2,70 | 5,50

---

**SÄFTE** 0,2l | 0,4l

**Apfelschorle** 2,70 | 3,90

**Rhabarberschorle** 2,70 | 3,90

**Johannisbeerschorle** 2,70 | 3,90

**Orangenschorle** 2,70 | 3,90

**Apfelsaft** 3,00 | 4,50

**Orangensaft** 3,00 | 4,50

---

## KAFFEE

Kaffeerösterei Andraschko,  
Pure Origins Bio Espresso Blend

**Espresso** 2,20

**Dopp. Espresso** 2,90

**Americano** 2,90

**Cappuccino** 3,40

**Latte Macchiato** 4,30

Wir haben auch laktosefreie Milch,  
Soja- und Haferdrink

## TEE

**frischer Ingwer-Minze-Tee** 3,50

**frischer Ingwer-Zitrone-Tee** 3,50

**frischer Minze-Tee** 3,50

**Nepali Milk Tea** <sup>1,G</sup> 3,50

Schwarztee mit Milch, Zimt & Kardamom

### Lamas Kraftquelle (demeter-Qualität)

Ayurvedische Teemischung aus Brahmi, Tejpat,  
Tulsi, Zimtbasilikum, Ingwer von Nepali Gardens  
Kännchen 0,35l 4,50

### Ayurveda Power (demeter-Qualität)

Guduchi, Minze, Triphala, Tulsi, Zitronengras  
Kännchen 0,35l 4,50

## APERITIF

**Holy Everest Spezial** 7,90  
**Brandstifter Gin & Schloss Vaux Bio Träublein**

**Holy Kir** 6,90  
Johannisbeerlikör & Prosecco  
**Gin Tonic**  
Berliner Brandstifter Dry Gin & Thomas Henry 7,90  
**Aperol Spritz** 6,90  
**Hugo** 6,90  
**Hugo Alkoholfrei** 5,50  
**Petit Vaux Cuvée Brut Sekt 0,1l** 5,90  
**Petit Vaux Cuvée Brut Sekt 0,75l** 24,50  
**Schloss Vaux Bio Träublein 0,1l** 4,90  
alkoholfreier Sekt  
**Schloss Vaux Bio Träublein 0,75l** 23,50  
alkoholfreier Sekt

## BIER

**Nepal Ice Lager 0,33l** 4,50  
**Everest Beer 0,65l** 7,50  
**König Pilsener vom Fass 0,3l** 3,00  
**König Pilsener vom Fass 0,5l** 4,80  
**König Pilsener alkoholfrei 0,33l** 3,00  
**Benediktiner Weissbier 0,5l** 4,80  
**Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5l** 4,80  
**König Pilsener gemischt 0,5l** 4,80  
Radler (Zitronenlimonade),  
Alster(fritz-limo orange), Diesel (fritz-kola)

## WEISSWEIN

**Schweicher Riesling vom Rotliegenden 2019**  
Weingut Bernhard Eifel, Mosel, feinherb!  
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 3,90 | 6,90 | 27,00

**Weißer Reben 2019**  
Riesling, Rivaner, Chardonnay, trocken!  
Weingut Neiss, Pfalz  
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 3,80 | 6,50 | 24,50

## ROSÉ

**Rosé Cuvée 365 Tage 2019**  
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, trocken!  
Weingut Rings, Pfalz  
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 3,90 | 6,90 | 27,00

## ROTWEIN

**Barbera d'Alba Ruvei „Le Selezioni“ 2018**  
Italien, Piemont!, trocken  
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 3,90 | 6,90 | 27,00

**Côtes du Rhône rouge 2017**  
Syrah & Grenache, trocken!  
Weingut Famille Perrin, Frankreich, Rhonetal!  
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 3,90 | 6,90 | 27,00

**Der kleine Bär 2019**  
Merlot, trocken!  
Weingut Oliver Zeter, Pfalz,  
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 3,60 | 6,00 | 23,50

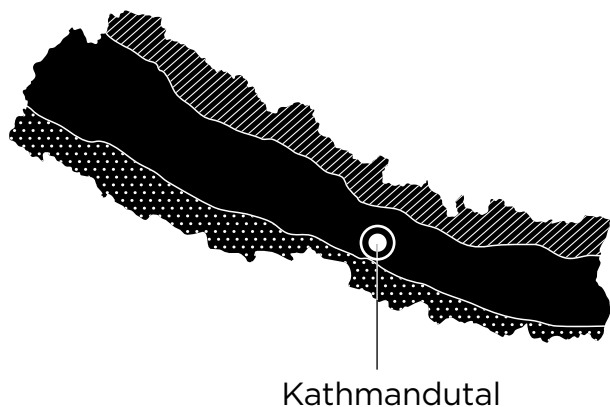
## DIGESTIF

**KR/23 Berliner Kräuterlikör, 2cl** 5,50  
**Brandstifter Berlin Dry Gin, 2cl** 5,50

# SNACKS

Essen ist ein sehr wichtiger Bestandteil des rituellen und religiösen Lebens der Newars, einer Volksgruppe in Nepal, die im Kathmandutal angesiedelt ist. Verschiedene Ritualgerichte werden in einem Kreis um die Reisflocken gelegt, um je nach Festival oder Lebenszyklus verschiedene Gottheiten darzustellen und zu ehren.

Die Vielfalt der newarischen Küche macht es uns möglich, euch tapas-ähnliche Gerichte zum Probieren und Kombinieren anzubieten.



Kathmandutal

## VEGAN

**Bara** 5,50  
Beluga-Linsen-Patty mit Tomatenchutney <sup>A</sup>

**Aloo Sadeko** 🌱 5,50  
Würziger Kartoffelsalat mit Gurken, Erbsen, Sesam und Zitrone <sup>K</sup>

**Bhuteko Chiura** 🌱 5,50  
Gebratene Reisflocken

**Bhatmas Sadeko** 🌱 5,50  
Gerösteter Sojabohnen-Salat mit Tomaten <sup>F</sup>

**Badam Sadeko** 🌱 5,50  
Gerösteter Erdnuss-Salat mit Tomaten <sup>E</sup>

**Aloo Tareko** 🌱 5,50  
Würzige Kartoffel-Wedges

**Saag Tareko** 🌱 5,50  
Gebratener Blattspinat <sup>F</sup>

**Mula ko Achar** 🌱 4,50  
Fermentierter Rettich <sup>J</sup>

**Golbheda ko Achar** 🌱 4,50  
Tomatenchutney mit Papadam <sup>K</sup>

**Cyau Choila** 5,50  
Gebratene Pilze, verfeinert mit ayurvedischen Gewürzen <sup>F</sup>

**Chana Masala** 5,50  
Gebratene Kichererbsen nach Terai-Art <sup>F</sup>

**Aloo Roti** 5,50  
Kartoffelpfannkuchen nach Sherpa-Art <sup>A</sup>

**Newari Khaja Set Vegan** 17,90  
Eine Zusammenstellung verschiedener Snacks:  
Bara, Bhuteko Chiura, Aloo Sadeko, Mula ko Achar,  
Bhatmas Sadeko, Badam Sadeko <sup>AKFE</sup>

## NON VEGAN

**Kashi ko Choila** 🌱 7,90  
Würzig gebratenes Lammfleisch (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer

**Newari Khaja Set** 22,90  
Eine Zusammenstellung verschiedener Snacks:  
Bara, Bhuteko Chiura, Kashi ko Choila,  
Aloo Sadeko, Mula ko Achar, Bhatmas Sadeko,  
Badam Sadeko <sup>AKFE</sup>

# SUPPEN & BROT

---

Die Sherpa sind für ihre legendäre Energie und Stärke bekannt. Ein Großteil ihres Charakters wird durch ihre Mahlzeiten bestimmt; Dicke, würzige Eintöpfe aus Kartoffeln, lokal angebautem Gemüse, Nudeln und Fleisch schützen vor der Kälte eines harten Himalaya-Winters zwischen den höchsten Gipfeln der Welt, während im Sommer eine leichtere Kost aus Brühe, Teigtaschen und Brot beliebt ist.



## VEGAN


**Gurung Bread** 2,90  
Frittieres Fladenbrot aus Weizenmehl <sup>A</sup>


**Mustang Bread**  4,50  
Buchweizenfladen mit Tomatenchutney

**Roti** 2,90  
Fladenbrot aus Weizenmehl <sup>A</sup>


---

**Sherpa Soup (Shyakpa)** 7,50  
Kraftspendende Suppe aus der Himalayaregion mit Nudeln und saisonalem Gemüse <sup>A</sup>

**Tamang Sishnu Soup**  7,90  
Ein typisches Essen der Tamang-Gruppe, die auf über 1500 m hoch leben: Brennnesselsuppe mit Maisgrieß (Polenta)

**Everest Camp Three Soup**  7,50  
Die Knoblauchsuppe wird hauptsächlich im Himalaya bei Höhenkrankheit eingesetzt, da Knoblauch das Blut verdünnt und das Herz stärkt.

**Himalayan Soup** 7,50  
Saisonale Gemüsesuppe mit ayurvedischen Gewürzen und Tofu <sup>F</sup>

**Dal Soup**  5,50  
Das Grundnahrungsmittel in der Himalaya-Region: Linsensuppe

## NON VEGAN

**Everest Base Camp Soup** 12,50

Unsere herzhaft Nudelsuppe mit Lammfleisch (*Biomanufaktur Havelland GmbH*), saisonalem Gemüse und ayurvedischen Gewürzen, die Rajesh den Touristen beim Trekking gekocht hat <sup>A</sup>



# MOMOS

---

Wir möchten euch das Beste aus der Himalaya-Region nach Berlin bringen: gedämpfte oder gebratene Teigtaschen mit frischen Zutaten. Momos sind ein beliebtes Fingerfood und werden in Nepal an jeder Straßenecke angeboten.

Serviert werden unsere handgemachten Momos mit einem pikanten Tomaten-Chutney, verfeinert mit ayurvedischen Gewürzen oder in einer scharfen Chilisauce angebraten.



## VEGAN

### MOMO Namobuddha

gefüllt mit saisonalem Gemüse, mit Salatbeilage <sup>A</sup>

gedämpft oder gebraten,  
4 Stück | 10 Stück 6,50 | 15,00

### MOMO Namobuddha Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce <sup>A</sup>  
4 Stück | 10 Stück 6,50 | 15,00

## NON VEGAN

### MOMO Pokhara

gefüllt mit regionalem Lammfleisch  
(*Biomanufaktur Havelland GmbH*), mit Salatbeilage <sup>A</sup>

gedämpft oder gebraten  
4 Stück | 10 Stück 7,50 | 17,00

### MOMO Pokhara Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce  
4 Stück | 10 Stück 7,50 | 17,00

### MOMO Charikot

gefüllt mit regionalem Hähnchenfleisch  
(*Biomanufaktur Havelland GmbH*), mit Salatbeilage <sup>A</sup>

gedämpft oder gebraten  
4 Stück | 10 Stück 7,50 | 17,00

### MOMO Charikot Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce <sup>A</sup>  
4 Stück | 10 Stück 7,50 | 17,00

### MOMO Kathmandu

gefüllt mit regionalem Wasserbüffel Fleisch  
(*Biohof Gut Darß*), mit Salatbeilage <sup>A</sup>

gedämpft oder gebraten  
4 Stück | 10 Stück 7,50 | 17,00

### MOMO Kathmandu Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce  
4 Stück | 10 Stück 7,50 | 17,00

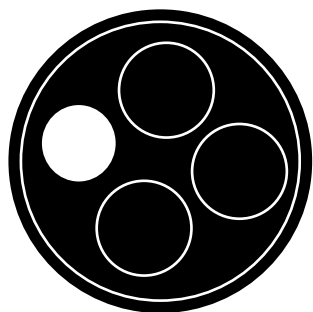
### MOMO Mix

Namobuddha, Pokhara, Charikot, Kathmandu,  
mit Salatbeilage <sup>A</sup>


gedämpft oder gebraten  
4 Stück | 8 Stück 7,00 | 14,00

# THALI, CURRY & NUDELN


Die traditionelle Mahlzeit Dal (Linsen) Bhat (Reis) Tarkari (Gemüse) wird auf Messingtellern mit verschiedenen Beilagen serviert. Je nach Region werden die Beilagen unterschiedlich zusammengestellt.




## VEGAN

**Dal Bhat**  13,90  
„Dal Bhat Power 24 hour“ – wie die Nepalesen auch gerne ihr Nationalgericht nennen – ist die typische Trekkmahlzeit im Himalaya: Linsensuppe mit Reis, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

**Dal Bhat Tarkari**  15,90  
Linsensuppe mit Reis, saisonales Gemüsecurry, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

**Gorepani Curry**  13,90  
Blumenkohl, Kartoffeln, Bohnen-Curry, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit Reis und Salat


**Tadapani Curry**  13,90  
Spinat, Kartoffeln, Champignons, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit Reis und Salat


**Chowmein** 11,90  
Gebratene Nudeln mit Gemüse <sup>AF</sup>

## BEILAGEN

**Reis** 2,90  
**Papadam** (3 Stück) 1,50


## NON VEGAN


**Kashi Thali**  21,90  
Lammcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*), Linsensuppe mit Reis, saisonales Gemüsecurry, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

**Kukhura Thali**  21,90  
Hähnchencurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*), Linsensuppe mit Reis, saisonales Gemüsecurry, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

**Gorkhali Kashi**  16,90  
Lammcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

**Aloo Kashi Curry**  16,90  
Lamm-Kartoffelcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

**Kukhura Masala**  16,90  
Hähnchencurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

**Kukhura Saag**  16,90  
Hähnchen-Spinatcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

**Kukhura Chowmein** 13,90  
Gebratene Nudeln mit Hühnchen (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) und Gemüse <sup>AF</sup>



# DESSERT

---

## DESSERT

### Shikarni-Eis

3,90

Das traditionelle Joghurt-Dessert haben wir in Kooperation mit unserem Nachbarn Cholila neu interpretiert und daraus ein Joghurteis mit Zimt, Kardamom, karamelisierten Cashewnüssen und Pistazien entstehen lassen.

