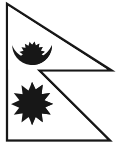


NEPAL

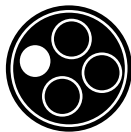
BEVÖLKERUNG

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.



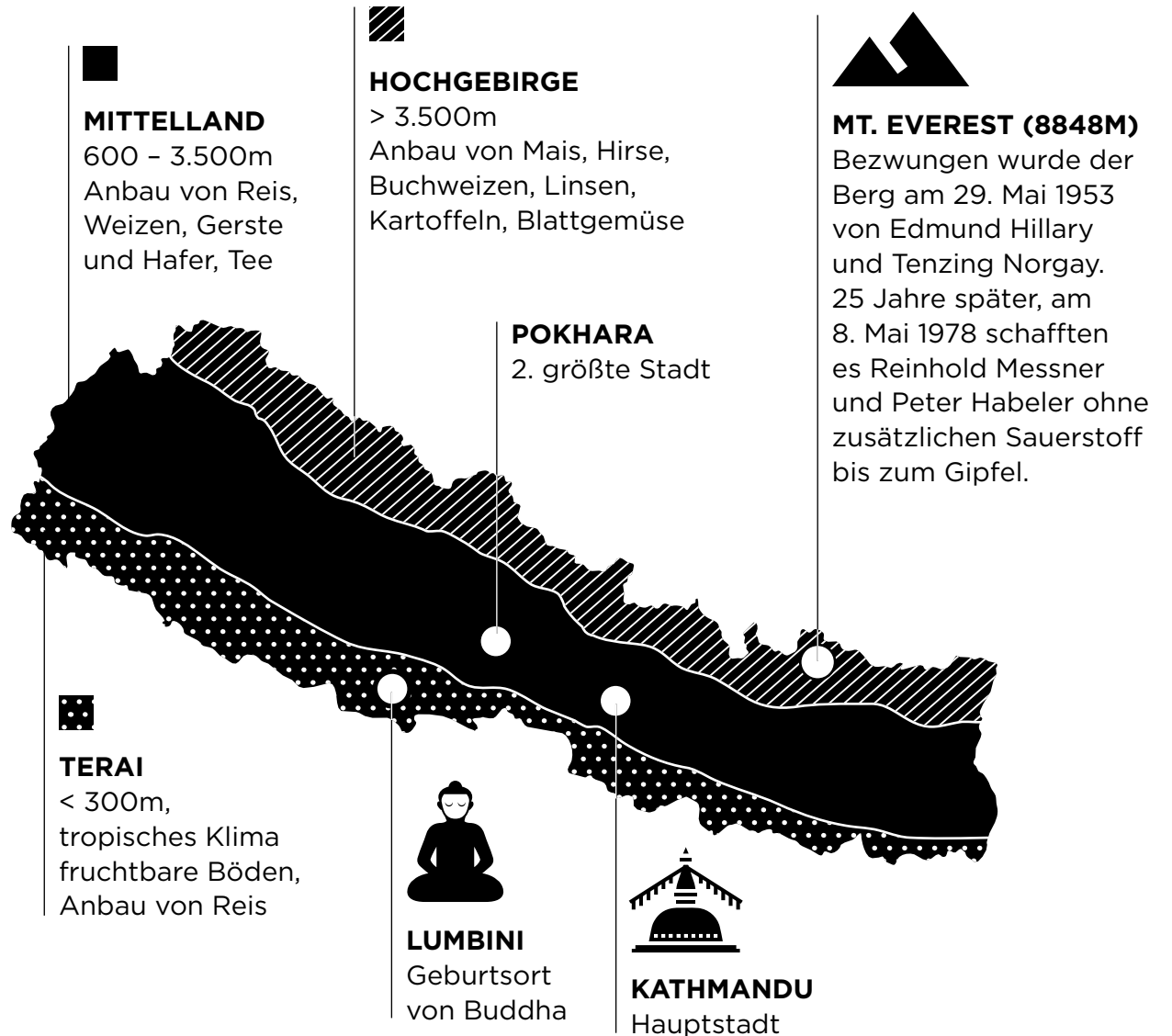
RELIGION

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. Wann immer möglich verwenden wir Produkte aus biologischem Anbau und tierische Produkte aus artgerechter Haltung. Hier möchten wir euch eine Auswahl unserer Lieferanten nennen:

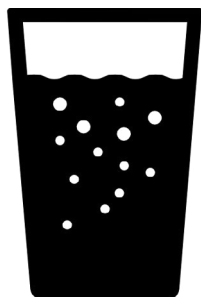


Alle Gerichte sind frisch und mit viel Liebe zubereitet.
Wir gehen gerne auch auf individuelle Wünsche ein.

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

GETRÄNKE



SOFTDRINKS

HAUSGEMACHT 0,2l | 0,4l

Mangolassi ^G 3,90 | 6,50

hausgemachte Limonade 3,50 | 5,50
mit Zitronen, Ingwer & Minze

LIMONADE 0,2l | 0,4l

fritz-kola ^{1,4} 3,50 | 5,50

fritz-kola ohne zucker ^{1,2,4} 3,50 | 5,50

fritz-limo orange ^{4,5} 3,50 | 5,50

Thomas Henry Ginger Ale ^{4,5} 3,90 | 5,90

WASSER 0,33l | 0,75l

Viva con Agua leise 3,20 | 6,90

Viva con Agua laut 3,20 | 6,90

SÄFTE 0,2l | 0,4l

Apfelschorle 3,50 | 5,50

Rhabarberschorle 3,50 | 5,50

Johannisbeerschorle 3,50 | 5,50

Orangenschorle 3,50 | 5,50

Apfelsaft 3,90 | 5,90

Orangensaft 3,90 | 5,90

TEE

frischer Ingwer-Minze-Tee 4,90

frischer Ingwer-Zitrone-Tee 4,90

frischer Minze-Tee 4,90

Nepali Milk Tea ^{1,G} 4,50

Schwarztee mit Milch, Zimt & Kardamom

Lamas Kraftquelle (demeter-Qualität)

Ayurvedische Teemischung aus Brahmi, Tejpat, Tulsi, Zimtbasilikum, Ingwer von Nepali Gardens
Kännchen 0,35l 4,90

Klar & Wach (demeter-Qualität)

Ayurvedische Teemischung aus Tulsi, Ashwagandha und Minze von Nepali Gardens
Kännchen 0,35l 4,90

Morgenwunder (demeter-Qualität)

Ayurvedische Teemischung aus Minze, Zitronengras, Zimtbasilikum, Zitronenbasilikum von Nepali Gardens
Kännchen 0,35l 4,90

Nepal Kanchanjangha Schwarztee

(ökologischer Anbau)
Kännchen 0,35l 4,90

Nepal Kanchanjangha Grüntee

(ökologischer Anbau)
Kännchen 0,35l 4,90

APERITIF

Holy Everest Spezial 8,50
Gin & Schloss Vaux Bio Träublein

Holy Kir 7,50
Johannisbeerlikör & Prosecco

Gin Tonic 8,50
Berliner Brandstifter Dry Gin & Thomas Henry

Aperol Spritz 7,50

Hugo 7,50

Hugo Alkoholfrei 6,50

Petit Vaux Cuvée Brut Sekt 0,1l 6,50

Petit Vaux Cuvée Brut Sekt 0,75l 27,50

Schloss Vaux Bio Träublein 0,1l 5,90
alkoholfreier Sekt

Schloss Vaux Bio Träublein 0,75l 26,50
alkoholfreier Sekt

BIER

Nepal Ice Beer 0,33l 5,70

Sherpa Beer 0,33l 5,70

König Pilsener vom Fass 0,3l 4,00

König Pilsener vom Fass 0,5l 5,50

König Pilsener alkoholfrei 0,33l 4,00

Benediktiner Weissbier 0,5l 5,50

Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5l 5,50

König Pilsener gemischt 0,5l 5,50
Radler (Zitronenlimonade),
Alster(fritz-limo orange), Diesel (fritz-kola)

WEISSWEIN

Schweicher Riesling vom Rotliegenden
Weingut Bernhard Eifel, Mosel, feinherb^l
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 5,50 | 9,50 | 35,00

Cuvée Weiße Reben
Riesling, Rivaner, Chardonnay, trocken^l
Weingut Neiss, Pfalz
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 5,50 | 9,50 | 35,00

ROSÉ

Rosé Cuvée 365 Tage
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, trocken^l
Weingut Rings, Pfalz
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 5,50 | 9,50 | 35,00

ROTWEIN

Barbera d'Alba Ruvei „Le Selezioni“
Italien, Piemont^l, trocken
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 5,50 | 9,50 | 35,00

Côtes du Rhône rouge
Syrah & Grenache, trocken^l
Weingut Famille Perrin, Frankreich, Rhonetal^l
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 5,50 | 9,50 | 35,00

Der kleine Bär
Merlot, trocken^l
Weingut Oliver Zeter, Pfalz,
0,1l | 0,2l | 0,75l Flasche 5,50 | 9,50 | 35,00

HAUSWEIN

Grüner Veltliner
Landwein, Weingut Heiderer-Mayer, trocken^l
0,2l | 0,5l | 1l 6,90 | 17,00 | 33,00

Zweigelt
Landwein, Weingut Heiderer-Mayer, trocken^l
0,2l | 0,5l | 1l 6,90 | 17,00 | 33,00

SPIRITUOSEN

Ruslan Vodka Nepal, 4cl 7,50

Khukri Rum, 4cl 7,50

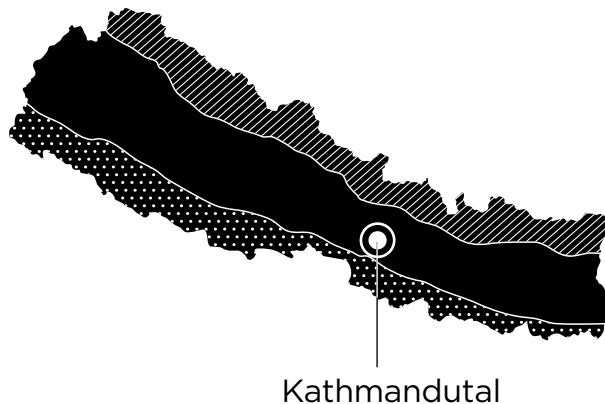
Old Durbar Whisky, 4cl 7,50



SNACKS ZUM TEILEN

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.



VEGAN

Chili Langtang 🌶️

Scharf angebratene Kartoffelschnitze mit Paprika und Zwiebeln

10,90

Aloo Roti

Kartoffelpfannkuchen nach Sherpa-Art ^A

7,90

Aloo Sadeko 🌱

Würziger Kartoffelsalat mit Gurken, Erbsen, Sesam und Zitrone ^K

6,90

Aloo Tareko 🌱

Würzige selbstgemachte Kartoffelschnitze

6,90

Bara

Frittierter Mungbohnen-Patty mit Tomatenchutney

6,90

Badam Sadeko 🌱

Gerösteter Erdnuss-Salat mit Tomaten ^E

6,90

Cyau Choila

Gebratene Pilze, verfeinert mit ayurvedischen Gewürzen ^F

6,90

Saag Tareko 🌱

Gebratener Blattspinat ^F

6,90

Mula ko Achar 🌱

Fermentierter Rettich ^J

5,90

Golbheda ko Achar 🌱

Tomatenchutney mit Papadam ^K

6,90

Chana Masala 🌱

Gebratene Kichererbsen nach Terai-Art ^F

6,90

Newari Khaja Set Vegan für Zwei

23,90

Das traditionelle Khaja Set symbolisiert Glück, Freude, Gesundheit und Langlebigkeit und ist sehr beliebt unter den Newars.

Mungbohnen-Patty, gebratene Reisflocken, Kartoffelsalat, fermentierter Rettich, Sojabohnensalat, Erdnussalat ^{AKFE}

FLEISCH

Chef Spezial „Chili Kathmandu“ 🌶️

23,90

Würzig gebratenes Wasserbüffel Fleisch (*Biohof Gut Darß*) mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer ^F

Kashi ko Choila 🌱

12,90

Würzig gebratenes Lammfleisch (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer

Newari Khaja Set für Zwei

29,90

Das traditionelle Khaja Set mit würzig gebratenem Lammfleisch (*Biomanufaktur Havelland GmbH*), Mungbohnen-Patty, gebratene Reisflocken, Kartoffelsalat, fermentierter Rettich, Sojabohnensalat, Erdnussalat ^{AKFE}

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

Frittieres Fladenbrot aus Weizenmehl ^A

Mustang Bread

Buchweizenfladen mit Tomatenchutney

Roti

Fladenbrot aus Weizenmehl ^A

Sherpa Soup (Shyakpa)

Kraftspendende Nudelsuppe aus der Himalayaregion mit Gemüse ^A

Everest Camp Three Soup

Die Knoblauchsuppe wird hauptsächlich im Himalaya bei Höhenkrankheit eingesetzt, da Knoblauch das Blut verdünnt und das Herz stärkt.

Dal Soup

Das Grundnahrungsmittel in der Himalaya-Region: Linsensuppe

Tamang Sishnu Soup

Ein typisches Essen der Tamang-Gruppe, die auf über 1500 m hoch leben und ein Rezept von Rajeshs Mutter: Brennesselsuppe mit Maisgrieß (Polenta)

FLEISCH

4,90

Everest Base Camp Soup 17,90

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



10,90

10,90

Helambu Soup

17,90

Nudelsuppe mit Hühnchenfleisch (*Biomanufaktur Havelland GmbH*), Gemüse und Kichererbsen ^A

7,90

10,90

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 Gemüse, mit Salatbeilage ^A

gedämpft oder gebraten,
4 Stück | 10 Stück 8,50 | 19,90

MOMO Namobuddha Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce ^A
4 Stück | 10 Stück 8,50 | 19,90

FLEISCH

MOMO Pokhara

gefüllt mit regionalem Lammfleisch
(*Biomanufaktur Havelland GmbH*), mit Salatbeilage ^A

gedämpft oder gebraten
4 Stück | 10 Stück 10,50 | 22,90

MOMO Pokhara Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce
4 Stück | 10 Stück 10,50 | 22,90

MOMO Charikot

gefüllt mit regionalem Hähnchenfleisch
(*Biomanufaktur Havelland GmbH*), mit Salatbeilage ^A

gedämpft oder gebraten
4 Stück | 10 Stück 10,50 | 22,90

MOMO Charikot Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce ^A
4 Stück | 10 Stück 10,50 | 22,90

MOMO Kathmandu

gefüllt mit regionalem Wasserbüffel Fleisch
(*Biohof Gut Darß*), mit Salatbeilage ^A

gedämpft oder gebraten
4 Stück | 10 Stück 10,50 | 22,90

MOMO Kathmandu Chili

gebraten in einer scharfen Chilisauce
4 Stück | 10 Stück 10,50 | 22,90

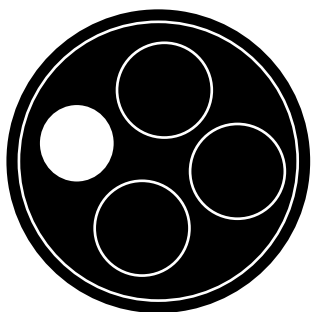
MOMO Mix

Namobuddha, Pokhara, Charikot, Kathmandu,
mit Salatbeilage ^A

gedämpft oder gebraten
4 Stück | 8 Stück 10,00 | 18,90

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 🌱 17,50
„Dal Bhat Power 24 hour“ – wie die Nepalesen auch gerne ihr Nationalgericht nennen – ist die typische Trektermahlzeit im Himalaya: Linsensuppe mit Reis, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

Dal Bhat Tarkari 🌱 19,90
Linsensuppe mit Reis, Gemüsecurry, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

Kagbeni Curry 🌱 18,50
Blumenkohl, Kartoffeln, Kichererbsen, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit Reis und Salat

Gorepani Curry 🌱 18,50
Blumenkohl, Kartoffeln, Bohnen-Curry, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit Reis und Salat

Tadapani Curry 🌱 18,50
Spinat, Kartoffeln, Champignons, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten mit Reis und Salat

Chowmein 15,50
Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{AF}

BEILAGEN

Himalaya-Basmatireis (kbA) 4,90
Papadam (3 Stück) 3,90

FLEISCH

Kashi Thali 🌱 27,90
Lammcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*), Linsensuppe mit Reis, Gemüsecurry, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

Kukhura Thali 🌱 27,90
Hähnchencurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*), Linsensuppe mit Reis, Gemüsecurry, gedünsteter Spinat, Tomaten-Achar (Chutney), Papadam und Salat

Gorkhali Kashi 🌱 22,90
Lammcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

Aloo Kashi Curry 🌱 22,90
Lamm-Kartoffelcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

Kukhura Masala 🌱 22,90
Hähnchencurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

Kukhura Saag 🌱 22,90
Hähnchen-Spinatcurry (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) mit Reis und Salat

Kukhura Chowmein 18,50
Gebratene Nudeln mit Hühnchen (*Biomanufaktur Havelland GmbH*) und Gemüse ^{AF}

FÜR DIE KLEINEN BERGSTEIGER

bis 12 Jahre

Mini Chowmein

Gebratene Nudeln

mit Gemüse

5,50

mit Hühnchen

6,50

Holy Everest Fries

Kartoffelschnitze mit

würzigem Tomaten-Chutney

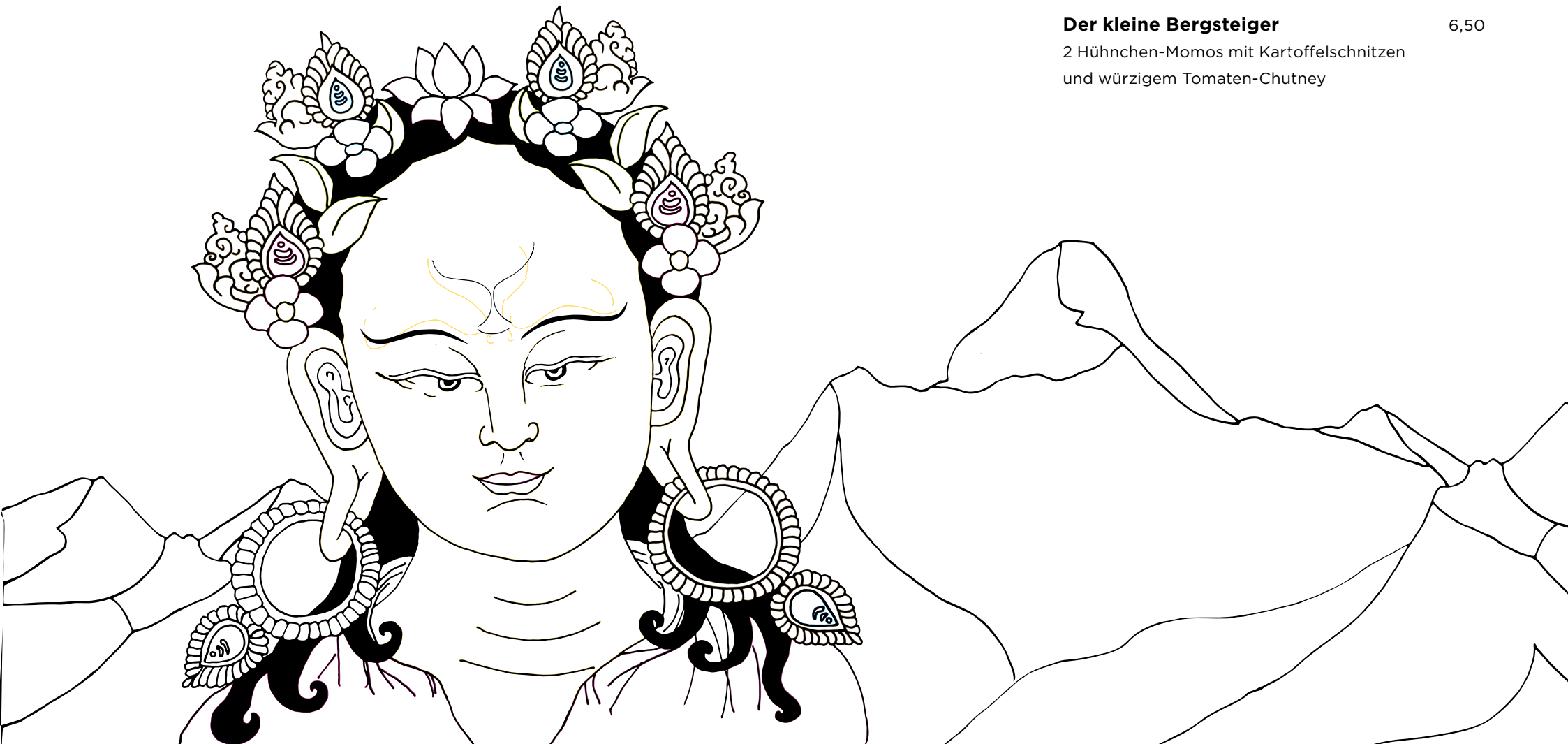
4,50

Der kleine Bergsteiger

2 Hühnchen-Momos mit Kartoffelschnitzen

und würzigem Tomaten-Chutney

6,50



DESSERT

DESSERT

Shikarni-Eis

4,90

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

