

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### Suppen

- |          |  |       |
|----------|--|-------|
| <b>1</b> | <b>Yak &amp; Yeti Soup</b> <sup>l, g</sup><br>Hausgemachte Suppe mit Garnelen, Gemüse und<br>frischem Korriander | 5,50€ |
| <b>2</b> | <b>Rato Dal Soup</b><br>Scharfe Linsen-Zitronen-Suppe mit frischem Korriander                                    | 4,10€ |
| <b>3</b> | <b>Kukhura ko Soup</b> <sup>l</sup><br>Hühnercremesuppe  | 4,30€ |
| <b>4</b> | <b>Tarkari ko Soup</b> <sup>l</sup><br>Gemüsesuppe   | 3,90€ |

### Tipan-Tapan (Warme Vorspeisen)

*Zu allen Vorspeisen servieren wir zwei schmackhafte Saucen*<sup>l, 1</sup>

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>10</b> | <b>Papadam</b><br>In Öl ausgebackene hauchdünne gewürzte Linsenfladen<br>mit zwei verschiedenen Dips, bei Extrabestellung vier Stück   | 2,30€  |
| <b>11</b> | <b>Yak &amp; Yeti Khaja</b> <sup>l</sup><br>Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit nach Art der Newar<br>im Kathmandu-Tal Sadeko Bhatmas, Bhuteko Chiura,<br>Bhuteko Kukhura, mit gerösteten Sojabohnen, Reisflocken,<br>Hausgemachte Gewürzmischung, gebratenes Hühnerfleisch<br>mit Salat | 12,00€ |
| <b>12</b> | <b>Tarkari ko Paukanda</b><br>In Kichererbsenmehl gebackenes frisches Gemüse, mit Salat  | 4,60€  |
| <b>13</b> | <b>Kukhura ko Paukanda</b><br>In Kichererbsenmehl gebackenen Hühnerfleisch, mit Salat  | 5,40€  |
| <b>14</b> | <b>Vegetable Singada Samosa</b><br>Zwei Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, mit Salat  | 5,40€  |
| <b>15</b> | <b>Muglin ko Mix-Masch</b><br>Gemischte Vorspeise für zwei Personen<br>Samosa, Chicken Pakoras, Vegetable Pakoras, Onions Bahia,<br>mit Salat  | 12,40€ |

#### **Allergene**

a-Weizen, b-Roggen, c-Gerste, d-Hafer, e-Dinkel, f-Khorasan Weizen, g-Krebstiere, h-Eier, i-Fische, j-Erdnüsse, k-Sojabohnen, l-Milch, m-Mandeln, n-Haselnüsse, o-Walnüsse, p-Cashewnüsse, r-Paranüsse, s-Pistazien, t-Macadamianüsse, u-Sellerie, v-Senf, w-Schwefeldioxid und Sulphite, x-Lupinen, y-Weichtiere, z-Sesamsamen

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### Beilagen

#### **Hausgemachtes Naan brot**

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>16</b> | <b>Naan Brot <sup>a</sup></b><br>Hefeteigfladen aus dem Lehmofen       | 2,70€ |
| <b>17</b> | <b>Butter Naan <sup>a</sup></b><br>Naan mit Butter zubereitet          | 3,00€ |
| <b>18</b> | <b>Knoblauch Naan <sup>a</sup></b><br>Naan mit Knoblauch zubereitet    | 3,70€ |
| <b>19</b> | <b>Alu-Paratha <sup>a</sup></b><br>Hefeteigbrot, gefüllt mit Kartoffel | 3,80€ |

### Salate

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>20</b> | <b>Salat Deurali</b><br>mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Tomaten und Gurken, dazu ayurvedisches Chat-Masala-Joghurt-Dressing mit Sonnenblumen-, Pinien- & Kürbiskernen | 10,50€ |
| <b>21</b> | <b>Salat Himali <sup>l</sup></b><br>Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken und dazu ayurvedisches Chat-Masala-Joghurt-Dressing & mit Mais                                       | 5,90€  |
| <b>22</b> | <b>Salat Pahadi</b><br>Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten Gurken, Mais, hausgemachten Käse und Olivenöl-Essig-Dressing  | 6,90€  |

### Sittan

*Speziale Vorspeise aus Nepal.*

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>23</b> | <b>Sukuti Chiura</b><br>Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, Art unseres Chefkochs, Reisflocken, getrocknetem Schweinefleisch | 10,50€ |
| <b>24</b> | <b>Sadeko Bhatmas</b><br>Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, mit hausgemachter Gewürzmischung und gerösteten Sojabohnen      | 6,90€  |
| <b>25</b> | <b>Sadeko Hans ko Masu</b><br>mariniertes Entenfleisch mit hausgemachter Gewürzmischung und Salat                               | 11,00€ |
| <b>26</b> | <b>Mo:Mo thorai mitho</b><br>mit Lamm-, Hähnchenfleisch oder Gemüse gefüllt, fünf Stück   | 6,50€  |

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### **Hauptspeisen - nepalesisch**

#### **Nepali Thal oder Dal Bhat**

*Nepali-Teller oder Linsen Reis*

*Kann als Nationalgericht Nepals bezeichnet werden, in vielen Familien wird täglich zweimal Dhal-Bhat gegessen, immer mit Reis, Linsensoße, Gemüse und pikanten oder scharfen Soßen oder sauer eingelegtem Gemüse, je nach Jahreszeit und Gegend recht unterschiedlich; manchmal auch mit Fleisch.*

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>28</b> | <b><i>Pokhereli Tarkari Dhal-Bhat</i></b> <sup>1</sup>  | 14,50€ |
|           | <i>Basmati-Reis, 2 versch. Gemüsegerichte, Linsensoße<br/>Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer Chutney</i>   |        |
| <b>29</b> | <b><i>Chitwane Kukhurako Dal-Bhat</i></b> <sup>1</sup>  | 15,50€ |
|           | <i>Basmati-Reis, 1 Hähnchenfleischgericht, 1 Gemüsegericht,<br/>Linsensoße, Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer<br/>Chutney</i>   |        |
| <b>30</b> | <b><i>Mustange Khasi ko Dal-Bhat</i></b> <sup>1</sup>   | 16,50€ |
|           | <i>Basmati-Reis, 1 Lammfleischgericht, 1 Gemüsegericht,<br/>Linsensoße, Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer<br/>Chutney</i>   |        |
| <b>31</b> | <b><i>Thakali Thali</i></b> <sup>1</sup> (für 2 Personen)   | 45,00€ |
|           | <i>Serviert auf typischem Nepal-Teller aus Kupfer.<br/>4 Stück Mo:Mo als Vorspeise, Basmati Reis, Lamm-Curry-Gericht,<br/>Hähnchen-Curry-Gericht, Gemüse-Curry-Gericht, Gelbe-Linsen-Soße,<br/>Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney, Naan Brot und Mango-Creme<br/>als Dessert</i> |        |

#### **Dhido**

*Spezialität, einfaches deftiges Essen, beliebt bei schwer arbeitenden Trägern, gerne auch mit Brei aus Mais oder Hirse, kräftig handgerührt.*

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>32</b> | <b><i>Kukhurako Masu ra Chitwane Dhido</i></b> <sup>1</sup>   | 15,50€ |
|           | <i>Mais-oder Hirse-Brei (nach Wahl) mit Hähnchenfleisch-Curry,<br/>1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney</i> |        |
| <b>33</b> | <b><i>Khasi ko Masu ra Mustange Dhido</i></b> <sup>1</sup>  | 16,50€ |
|           | <i>Mais - oder Hirse - Brei (nach Wahl) mit Lammfleisch-Curry,<br/>1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney</i> |        |

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten***

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### **Hauptspeisen - nepalesisch**

#### **Fleischgerichte - Hähnchen**

- 34 Kukhurako Masu** 12,20€  
Basmati-Reis, zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander,  
Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, grünem Chili und traditioneller  
nepalesischer Curry-Sauce  
(Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 35 Kukhurako Jhol<sup>m</sup>** 12,40€  
Basmati-Reis, saftigem Hühnerbrustfilet mit  
Sahne-Kokos-Currysoße, Erbsen und Paprika
- 36 Kukhurako Bhutwa** 12,20€  
Basmati-Reis, gebratenes Hähnchenfleisch aus dem Wok  
mit Ingwer, Knoblauch und ausgewählten nepalesischen  
Gewürze
- 37 Chicken-Chilli** 12,50€  
Basmati-Reis, gebackenes Hühnerbrustfilet mit gebratenem Gemüse,  
Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Süßsauer-Chili Sauce (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)

#### **Fleischgerichte - Lamm**

- 38 Khasi ko Masu** 13,20€  
Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit grünem Chili,  
Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und traditioneller nepalesischer  
Curry-Sauce (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 39 Khasi ko Jhol<sup>m</sup>** 13,40€  
Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Erbsen, Paprika,  
Sahne-Kokos-Currysoße (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 40 Khasi ra Alu** 13,30€  
Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer,  
frischem Koriander und scharfe Currysoße (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 41 Khasi ra Saag** 13,40€  
Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Blattspinat, Ingwer,  
frischem Koriander und milde nepalesische Curry-Sauce

#### **Zusatzstoffe**

1=mit Farbstoff(en), 2=mit Antioxidationsmittel, 3=chininhaltig, 4=mit Süßungsmittel, 5=enthält  
eine Phenylalaninquelle, 6=Säuerungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=Sulfite, 9=aus Nektar

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### Gemüsegericht (ohne Fleisch)

- 42 Aludam** 10,90€  
Kartoffeln aus der Region  
mit Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma, Ayurvedischer Curry-Soße,  
frischer Koriander, Knoblauch und Chili (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 43 Tarkari ko Jhol Kathmandu** 11,00€  
frischem gebratenen Gemüse mit Cashewnüssen und  
Kokos-Currysoße
- 44 Alu Tama Bodi** 11,00€  
typisches nepalesische Gericht aus dem Kathmandu Tal,  
Kartoffeln, Bambus und weiße Sojabohnen und Gewürze aus  
dem Himalaya
- 45 Mix-Masch Tarkari** 11,00€  
frischem Gemüse der Saison mit Currysoße und Gewürze  
aus dem Himalaya
- 46 Jhaneko Dal** 10,90€  
Gelbe Linsen mit Buttercreme, Zwiebeln, Tomaten, Kreuzkümmel,  
Ingwer, frischer Koriander und nepalesische Gewürze

### Chau-min (Gebratene Nudeln)

- 47 Tarkari ko Fried Noodles<sup>a</sup>** 10,50€  
Gebratene Nudeln mit frischen Karotten, Paprika, Erbsen,  
Eier und Weißkraut
- 48 Kukhurako Fried Noodles<sup>a</sup>** 11,90€  
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Karotten, Paprika,  
Erbsen, Eier und Weißkraut

### Bhuteko Bhat (Gebratener Reis)

- 49 Khukhurako Bhuteko Bhat** 11,90€  
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Karotten, Paprika,  
Erbsen, Weißkraut, Eier und dazu ayurvedischer Achar
- 50 Tarkari ko Bhuteko Bhat** 10,90€  
Gebratener Reis mit Gemüse, Karotten, Paprika,  
Erbsen, Weißkraut, Eier und dazu ayurvedischer Achar

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### **Hauptspeisen - nepalesisch**

#### **Haans - Ente**

- 51 Haans Piro Gaule** 13,70€  
Basmati Reis, gebratener Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika,  
Ingwer, Knoblauch und grünem Chili in orientalischer Kräutersauce  
(Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 52 Haans Mito Narayani<sup>m</sup>** 14,10€  
Basmati Reis, gebratener Entenbrustfilet mit Erbsen, Paprika,  
Sahne-Kokos-Currysauce
- 53 Haans Guliyo Lumbini<sup>m</sup>** 14,30€  
Basmati Reis, gebratener Entenbrustfilet mit Mango-Cashew-Sahne-Sauce  
und Mandeln

#### **Macha - Fisch**

- 54 Macha Piro Malekhu** 14,70€  
Basmati Reis, gebackener Seelachsfilet mit kräftigem nepalesischer  
Currysauce (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 55 Macha Mito Janakpuri<sup>m</sup>** 14,90€  
Basmati Reis, gebackener Seelachsfilet mit Sahne-Kokos-Currysauce
- 56 Jhenga Macha Trisuli** 15,50€  
Basmati Reis, scharfe angebratene Garnelen aus dem Wok mit  
kräftigem nepalesischer Currysauce (Schärfe nach Wahl)

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### *Kinder Menü - Für unsere kleine Gäste*

<b>57</b>	<b>Pommes mit Nuggets</b>	5,50€
<b>58</b>	<b>Mango Chicken mit Reis</b>	6,50€

### *Kleine Übersicht unsere Gewürze*

#### **Aduwa (nepalesisch)**

*Ingwer, Ginger*

Ist aus der nepalesischen Küche nicht wegzudenken, die frische klein gehackte Wurzel gibt vielen Gerichten (Suppen, Gemüse, Soßen, Fleisch, Tee) einen leichten scharfen Geschmack, hat eine anregende Wirkung und wird traditionell in der Alternativmedizin verwendet.

#### **Besar**

*Gelbwurz, Kurkuma*

Mildwürzig und leicht bitter, stark gelbfärbend, Pulver aus der getrockneten Wurzel, gehört zu allerwichtigsten Gewürzen in Asien, in der indischen Heilkunst Ayurveda gilt es als "heiß" bzw. reinigend und energisierend.

#### **Timmur**

Nepalesischer Pfeffer den man oft als Dip benutzt.

#### **Curry**

Entgegen unserer Bezeichnung einer Gewürzmischung nennen die Nepalesen "Gewürfeltes in Sauce", sei es Fleisch oder Gemüse, als Curry.

#### **Jimbu**

Kräuter aus Himalaya, die einen Geschmack zwischen Zwiebeln und Schnittlauch besitzen. Wird verwendet um Dal, Gemüse, Fleisch zu würzen.

#### **Methi (nepalesisch)**

*Bockshornklee. Trigonella*

Die eckigen Samen werden in heißem Öl dunkelbraun angebraten und geben dem Öl einen intensiven Geschmack, spielt in der Pflanzenheilkunde eine wichtige Rolle, ursprünglich aus Persien und Ägypten.

#### **Jeera (nepalesisch)**

*Kreuzkrümmel, Cumin seed*

Hat ein intensives, unverwechselbares Aroma der Name kommt von dem kreuzförmigen Blattstand und dem Krümmelähnliches Aussehen, der Geschmack ist jedoch völlig anders, er wird in vielen Teilen der Erde verwendet, gehört zu den wichtigsten Gewürzen in Asien.

#### **Dhania (nepalesisch)**

*Koriandar, Coriandrum*

Der frische Koriandar wird wegen seines Aussehen auch asiatische Petersilie genannt, hat jedoch eine völlig andere Geschmacksrichtung, wird zu Soßen frisch verwendet und prägt den Geschmack des Essens, die Samen und Blätter haben ein sehr unterschiedliches Aroma.

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### **Hauptspeisen - indisch**

#### **Tandoori-Spezialitäten**

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzlehmofen aus Indien zubereitet.  
Alle Tandoori-Gerichte mit gebratenem Gemüse, Salat und würziger Sauce.*

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>60</b> | <b>Chicken Tikka</b>  | 14,00€ |
|           | Hühnerbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze und frischem Koriander |        |
| <b>61</b> | <b>Tandoori Chicken</b>   | 13,60€ |
|           | Gegrillte Hähnchenkeule   |        |
| <b>62</b> | <b>Seekh Kebap</b>  | 14,30€ |
|           | Gegrilltes Lammhackfleisch  |        |
| <b>63</b> | <b>Lamm Tikka</b>   | 14,90€ |
|           | Gegrilltes Lammfleisch Filet  |        |
| <b>64</b> | <b>Gemischte Platte</b>   | 16,00€ |
|           | Etwas von jeder der leckeren Grillgerichte                          |        |

#### **Fisch-Curry-Spezialitäten**

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>65</b> | <b>Jheenga Masala<sup>g</sup></b>  | 16,50€ |
|           | Garnelen in kräftiger Curry-Masala-Sauce, Basmati Reis<br>Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)               |        |
| <b>66</b> | <b>Fisch Curry<sup>i</sup></b>   | 14,90€ |
|           | Lachs in kräftiger Curry-Sauce, Basmati Reis<br>Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)                         |        |
| <b>67</b> | <b>Jheenga Mango</b>   | 16,90€ |
|           | Gebratene Garnelen mit Mango-Mandel-Sahne-Sauce und<br>Basmati Reis.<br>Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4) |        |



# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### **Hauptspeisen - indisch**

#### **Chicken-Curry-Spezialitäten**

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>71</b> | <b><i>Bhunna-Chicken</i></b>  | <i>12,10€</i> |
|           | Basmati Reis, saftiges Hühnerbrustfilet mit kräftiger Curry-Sauce,<br>mit Röstzwiebeln  |               |
| <b>72</b> | <b><i>Chicken Ihalfrezi</i></b> <sup>m</sup>  | <i>12,50€</i> |
|           | Basmati Reis, zarte Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,<br>Ingwer, frischem Koriander und exotischen Gewürzen<br>mittelscharf |               |
| <b>73</b> | <b><i>Chicken Korma</i></b> <sup>l</sup>  | <i>12,40€</i> |
|           | Basmati Reis, saftiges Hühnerbrustfilet mit Sahne-Kokos-Curry-Soße  |               |
| <b>74</b> | <b><i>Chicken Palak</i></b> <sup>l, m</sup>   | <i>12,50€</i> |
|           | Zartes Huhn in Spinatcreation mit Basmati Reis auf berühmte<br>Nordindische Art   |               |
| <b>75</b> | <b><i>Chicken Mango</i></b> <sup>l, m</sup>   | <i>12,50€</i> |
|           | Hühnerbrustfilet mit Mango und Mandel-Sahne-Sauce,<br>Basmati Reis  |               |
| <b>76</b> | <b><i>Butter Chicken</i></b> <sup>m</sup>   | <i>12,70€</i> |
|           | Gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Creme-Sauce, Basmati Reis  |               |

#### **Lamm-Spezialitäten**

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>77</b> | <b><i>Lamm Mango</i></b> <sup>m, l</sup>  | <i>13,50€</i> |
|           | Saftiges Lammfleisch mit Mango-Cashew-Sahne-Sauce,<br>Mandeln, Basmati Reis                     |               |
| <b>78</b> | <b><i>Lamm Korma</i></b> <sup>m, l</sup>  | <i>13,40€</i> |
|           | Lammfleisch in Cashew-Kokos-Sahne-Sauce mit Basmati Reis  |               |
| <b>79</b> | <b><i>Rhogan Josh</i></b> <sup>l</sup>  | <i>13,50€</i> |
|           | Spezialitäten des Chefkochs   |               |
| <b>80</b> | <b><i>Lamm Karai</i></b>  | <i>13,70€</i> |
|           | Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Curry-Joghurt-Sauce<br>Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4) |               |

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### *Biryanis*

*Biryanis ist ein in der Pfanne zubereitetes Basmati Reis Gericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird. Selbstverständlich darf auch hier die Gewürzmischung nicht fehlen. Bei einer Bestellung von Biryani servieren wir Ihnen eine kleine Schüssel Joghurt.*

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>81</b> | <b><i>Lamm Biryani</i></b> <sup>m</sup>                  | <b>13,60€</b> |
|           | Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln        |               |
| <b>82</b> | <b><i>Chicken Biryani</i></b> <sup>m</sup>               | <b>12,60€</b> |
|           | Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln      |               |
| <b>83</b> | <b><i>Vegetable Biryani</i></b> <sup>m</sup>             | <b>11,60€</b> |
|           | gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln  |               |
| <b>84</b> | <b><i>Jheenga Biryani</i></b> <sup>m</sup>               | <b>15,50€</b> |
|           | gebratene Garnelen mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln |               |

### *Vegetarische Gerichte*

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>85</b> | <b><i>Dal Tarka</i></b> <sup>m</sup>  | <b>10,70€</b> |
|           | Gelbe Linsen mit Butter zubereitet und mit Basmati Reis                                   |               |
| <b>86</b> | <b><i>Palak Paneer</i></b> <sup>m, l</sup>  | <b>11,00€</b> |
|           | Blattspinat mit hausgemachtem Käse in Sauce mit Basmati Reis                              |               |
| <b>87</b> | <b><i>Bhindi Masala (Okra)</i></b>  | <b>10,90€</b> |
|           | Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße mit Basmati Reis                         |               |
| <b>88</b> | <b><i>Mixed Vegetable</i></b>   | <b>10,90€</b> |
|           | Gemischtes frische Gemüse und gewürzige Curry-Sauce, Basmati Reis                         |               |
| <b>89</b> | <b><i>Kabli Channa</i></b>  | <b>10,90€</b> |
|           | Kichererbsen-Currysoße mit frischen Tomaten, Ingwer und Basmati Reis                      |               |
| <b>90</b> | <b><i>Karai Paneer</i></b>  | <b>11,10€</b> |
|           | gebratener hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten<br>und kräftiger Curry-Sauce |               |

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### **Hauptspeisen - tibetisch - Nepal**

#### **Mo:Mo**

*Eine besondere Spezialität aus dem Himalaya: mit Gemüse oder Fleisch gefüllte Teigtaschen nach  
Rezepten aus den Hochtälern, als Hörnchen oder Säckchen kunstvoll geformt je nach Region und  
Hausrezept, in Wasserdampf gegart oder anschließend gebraten.*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>91 Everest Mo:Mo<sup>a</sup></b>   | <b>12,00€</b> |
| Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch Füllung, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk   |               |
| <b>92 Gorkhali Mo:Mo<sup>a</sup></b>  | <b>12,50€</b> |
| Gedämpfte Teigtaschen mit Lammfleisch Füllung, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk   |               |
| <b>93 Anapurna Mo:Mo<sup>a</sup></b>  | <b>11,50€</b> |
| Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk   |               |
| <b>94 Thamel ko MixMasch Mo:Mo<sup>a</sup></b>  | <b>12,10€</b> |
| Gedämpfter Fleisch Mo:Mo, Gedämpfter Gemüse Mo:Mo, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk   |               |
| <b>95 Tareko Mo:Mo<sup>a</sup></b>  | <b>12,20€</b> |
| frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung oder<br>frittierte Teigtaschen mit Fleischfüllung, mit Salat und<br>Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk   |               |
| <b>96 Yak &amp; Yeti Spezial Mo:Mo<sup>a, g</sup></b>   | <b>14,00€</b> |
| Gedämpfte Gemüseteigtaschen auf gebratenen Gemüse mit Garnelen<br>aus dem Wok, nach Art des Hauses, Paprika, Karotten, Zwiebeln<br>roter Chili-Sauce, dazu hausgemachte Suppe und Achar<br>(Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4) |               |

#### **Thukpa**

*Kräftiger Nudelsuppen-Eintopf aus hausgemachten Gemüse bzw. Fleischbrühe.  
Wird gerne in den hohen Regionen des Himalaya gegessen, z.b. von den Sherpa.*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>97 Namche ko Thukpa vegetarisch<sup>a</sup></b>  | <b>10,70€</b> |
| Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Gemüsebrühe)<br>mit frischem Gemüse und Mo:Mo mit Gemüsefüllung   |               |
| <b>98 Namche ko Thukpa mit Fleisch<sup>a</sup></b>  | <b>11,50€</b> |
| Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Fleischbrühe)<br>mit frischem Gemüse und Mo:Mo mit Fleischfüllung |               |

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### Nachspeisen

<b>100 Mango Creme</b> <sup>l</sup>	4,50€
Köstliche Creme mit Mango Mus	
<b>200 Ganjar Hulawa</b> <sup>l, m, s</sup>	4,20€
Gekochte Karotten, Mandeln, Pistazien und Honig	
<b>300 Gulab Jamon</b> <sup>l</sup>	4,00€
Frittierte Milchbällchen in Syrup	

### Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>7</sup>	2,50€
<b>Cappucino</b> <sup>7</sup>	3,40€
<b>Milchkaffee</b> <sup>7</sup>	3,50€
<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	2,50€
<b>Doppel Espresso</b> <sup>7</sup>	2,90€
<b>Glas Tee</b>	2,50€
<i>Schwarzer Tee, Früchte Tee, Ingwer-Zitronen Tee, Kamillen Tee, Pfefferminz Tee oder Kräuter nach Wahl</i>	
<b>in Kanne</b>	3,50€
<b>Kännchen Tee</b> <i>Jasmin, Schwarz oder Grün</i>	3,50€
<b>Ilamko Chiya (Nepali Tee)</b> <sup>7</sup>	2,80€
Gilt als Nationalgetränk in Nepal. Schwarzer Tee, mit Milch aufgekocht, gewürzt mit Ingwer, Kardamom, Nelken, Zimt und etwas Zucker	
<b>in Kanne</b>	5,50€
<b>Tibetischer Butter-Tee</b> <sup>7</sup>	3,50€
Wird im Hochland des Himalayas und bei den tibetischen Nomaden getrunken. Bildet mit Tsampa häufig die Grundnahrung. Spezieller schwarzer Tee mit Milch, Ghee (geklärter Butterschmalz), Salz	

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser Surgiva</b> , Natur oder mit Kohlensäure	0,25l Flasche	2,50€
<b>Mineralwasser Surgiva</b> , Natur oder mit Kohlensäure	0,75l Flasche	4,90€
<b>Tafelwasser</b>	0,4l	3,20€
	0,3l	2,60€
<b>Afri Cola</b> <sup>1,4,6,7</sup>	0,4l	3,40€
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3,4,6,7</sup>	0,4l	3,40€
<b>Zitronen-Limonade</b>	0,4l	3,40€
<b>Schwepps (Bitter Lemon)</b> <sup>2,3,6</sup>	0,2l	2,70€
<b>Saft:</b> Apfel <sup>9</sup> , Ananas <sup>9</sup>	0,2l	2,70€
Apfel <sup>9</sup> , Ananas <sup>9</sup> ,	0,4l	4,70€
Mango <sup>9</sup> Johannisbeere <sup>2,9</sup> , Orange <sup>9</sup> , Maracuja <sup>9</sup>	0,2l	2,80€
Mango <sup>9</sup> Johannisbeere <sup>2,9</sup> , Orange <sup>9</sup> , Maracuja <sup>9</sup>	0,4l	4,80€
<b>Saftschorle:</b>		
Apfel <sup>9</sup> , Ananas <sup>9</sup> ,	0,4l	3,50€
Mango <sup>9</sup> Johannisbeere <sup>2,9</sup> , Orange <sup>9</sup> , Maracuja <sup>9</sup>	0,4l	3,60€
<b>Alle kleine Schorlen</b>	0,3l	3,00€

### Joghurtgetränk

<b>Mango Lassi</b>	0,4l	4,80€
<b>Lassi</b> süß oder salzig <sup>1</sup>	0,4l	4,00€
Joghurtgetränk gezuckert bzw. gesalzen		
<b>Alle kleine Lassi</b>		
	0,2l	2,90€

### Bier

Spaten Hell vom Fass <sup>c</sup>	0,5l	3,60€
Spaten Hell (alkoholfrei) <sup>c</sup>	0,5l	3,70€
Becks Pils <sup>c</sup>	0,3l	3,60€
Franziskaner Weißbier (vom Fass oder Flasche) <sup>a, c</sup>	0,5l	3,70€
Franziskaner Weißbier (dunkel) <sup>a, c</sup>	0,5l	3,70€
Franziskaner Weißbier (alkoholfrei) <sup>a, c</sup>	0,5l	3,60€
Franziskaner Weißbier mit Holunder/Zitrone (alkoholfrei) <sup>a, c</sup>	0,3l	3,30€
Radler <sup>a, c, 2</sup>	0,5l	3,60€
Russen oder Cola Weizen <sup>1,4,6,7</sup>	0,5l	3,70€
Leichtes Weißbier	0,5l	3,70€

#### **Allergene**

a-Weizen, b-Roggen, c-Gerste, d-Hafer, e-Dinkel, f-Khorasan Weizen, g-Krebstiere, h-Eier, i-Fische, j-Erdnüsse, k-Sojabohnen, l-Milch, m-Mandeln, n-Haselnüsse, o-Walnüsse, p-Kaschunüsse, r-Paranüsse, s-Pistazien, t-Macadamianüsse, u-Sellerie, v-Senf, w-Schwefeldioxid und Sulphite, x-Lupinen, y-Weichtiere, z-Sesamsamen

# **Yak & Yeti**

## *Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten*

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### Rotwein

Chianti Superiore, DOCG aus Italien <sup>8</sup>	0,2l Glas	4,40€
	0,1l Glas	2,30€
	0,75l Fl	18,50€
Merlot, aus dem Trentino, DOC, trocken <sup>8</sup>	0,2l Glas	4,60€
	0,1l Glas	2,70€
	0,75l Fl	23,90€

### Weißwein

Chardonnay, aus dem Trentino, DOC, trocken <sup>8</sup>	0,2l Glas	4,60€
	0,1l Glas	2,40€
	0,75l Fl	19,90€
Pinot Grigio, aus dem Trentino, DOC, trocken <sup>8</sup>	0,2l Glas	4,80€
	0,1l Glas	2,50€
	0,75l Fl	24,00€
Weinschorle rot oder weiß <sup>8</sup> klein	0,4l Glas	4,60€
	0,2l Glas	2,90€

### Rosèwein

Rosè Veneto, Italien, IGT <sup>8</sup>	0,2l Glas	3,90€
	0,75l Fl	14,90€

### Riesling

Cleebronn & Güglingen, aus Württemberg <sup>8</sup>	0,2l Glas	4,40€
	0,1l Glas	2,30€
	1,0l Fl	24,50€

### Prosecco

Prosecco, Vino Frizzante, DOC, trocken <sup>8</sup>	0,1l Glas	3,50€
	0,75l Fl	19,90€

# ***Yak & Yeti***

## ***Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten***

*Ihre Hauptspeise wird frisch zubereitet - als Dank für Ihre Geduld während  
der Wartezeit servieren wir Ihnen gratis eine Portion Papadam*

### **Whisky und Wodka**

Vodka Absolut	2cl	3,10€
Jack Daniel´s	2cl	3,30€
Johnny Walker red	2cl	3,10€

### **Schnaps**

Baileys <sup>1,1</sup>	2cl	2,90€
Grappa	2cl	3,50€
Tequila silver	2cl	2,90€
Ramazotti	2cl	2,90€
Averna	2cl	2,90€
Sambuca	2cl	2,90€
Ouzo	2cl	2,90€
Jägermeister	2cl	2,90€
Havana	2cl	3,50€
Nepali Rum	2cl	3,20€

#### **Zusatzstoffe**

1= mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel,  
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Sulfit, 9 = aus Nektar