

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag 11:30 - 14:30 Uhr (außer Feiertag)

(Zu jedem Menü, servieren wir Basmati Reis, Tagessuppe oder kleinen gemischten Salat)

M1	Chicken Curry Hühnerfleisch in Currysauce	7,60€
M2	Butter Chicken gegrilltes Hühnerbrustfilet in Buttercreme- Tomaten-Currysauce	8,00€
M3	Chicken Korma ¹ Hühnerfleisch in Kokos-Sahne-Curry-Sauce	8,00€
M4	Chicken Palak ¹ Hühnerbrustfilet mit Blattspinat und Currysoße	8,00€
M5	Chicken Mango ^{1, m} Hühnerbrustfilet in Mango-Cashew-Sahne-Currysauce mit Mandeln	8,00€
M6	Kukhurako Masu zartes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer grünem Chili (nepalesisch), traditionelle nepalesische Curry-Sauce	8,00€
M7	Gebratene Nudeln mit Hähnchen Gebratene Nudeln mit Hähnchen, Eiern, Paprika, Erbsen und Weißkohl	7,00€
M8	Lamm Curry Lammfleisch in kräftiger Curry-Sauce	8,60€
M9	Lamm Palak Lammfleisch mit Blattspinat und Curry-Sauce	8,60€
M10	Bheda ko Masu zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, grünem Chili (nepalesisch), traditioneller nepalesischer Curry-Sauce	8,60€
M11	Dal Tarka Indisches Linsengericht in Butter geschwenkt	6,90€
M12	Alu Tama Bodi Typisch nepalesisches Gericht mit Kartoffeln, Bambus, weißen Soja Bohnen, nepalesische Gewürze und grünem Chili, pikant	7,40€
M13	Palak Paneer ¹ Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	7,50€
M14	Mixed Sabzi verschiedene Gemüsesorten in Curry-Sauce	7,40€

Beilagen

Naan Brot	2,30€
Butter Naan	2,60€

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

- | | | |
|----------|--|-------|
| 1 | Chitwan Tiger Soup ^{l, g}
Hausgemachte nepalesische Suppe mit Garnelen, Gemüse und
frischem Korriander | 5,50€ |
| 2 | Soltee Soup
Hausgemachte nepalesische Linsen-Zitronen-Suppe mit frischem Korriander | 4,10€ |
| 3 | Rara Soup ^l
Hausgemachte nepalesische Hühnercremesuppe | 4,30€ |
| 4 | Himchuli Soup ^l
Hausgemachte nepalesische Gemüsesuppe | 3,90€ |

Tipan-Tapan (Warme Vorspeisen)

Zu allen Vorspeisen servieren wir zwei schmackhafte Saucen^{l, 1}

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

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 16 | <i>Naan Brot</i> ^a
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen | 2,80€ |
| 17 | <i>Butter Naan</i> ^a
Naan mit Butter zubereitet | 3,00€ |
| 18 | <i>Knoblauch Naan</i> ^a
Naan mit Knoblauch zubereitet und frischem Koriander | 3,80€ |
| 19 | <i>Alu-Paratha</i> ^a
Hefeteigbrot, gefüllt mit Kartoffel | 3,90€ |

Salate

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 20 | <i>Salat Deurali</i>
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Tomaten und Gurken, dazu ayurvedisches Chat-Masala-Joghurt-Dressing mit Sonnenblumen-, Pinien- & Kürbiskernen | 8,90€ |
| 21 | <i>Salat Himali</i> ^l
Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken und dazu ayurvedisches Chat-Masala-Joghurt-Dressing & mit Mais | 4,90€ |
| 22 | <i>Salat Pahadi</i>
Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten Gurken, Mais, hausgemachten Käse und Olivenöl-Essig-Dressing | 5,50€ |

Sittan

Speziale Vorspeise aus Nepal.

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 23 | <i>Mo:mo Sahili</i>
Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, Lammhackfleisch oder Gemüse gefüllt (Gemischte Teigtaschen auch möglich) 5 Stück | 6,50€ |
| 24 | <i>Choila</i>
Saftig marinierte Hähnchenfleischstücke gegrillt, Art unseres Chefkochs, mit Salat | 9,50€ |
| 25 | <i>Sukutti Chiura</i>
sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, getrocknetes Schweinefleisch in Pfanne gebraten, mit Reisflocken und Salat | 9,90€ |
| 26 | <i>Sadeko Bhatmas</i>
Sojabohnen in hausgemachter Gewürzmischung, pikant, Salat nach Art des Hauses | 5,50€ |

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. Alle Currys sind mit ayurvedischen Gewürzen
und Kräutern zubereitet.*

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 28 | <i>Pokhereli Tarkari Dhal-Bhat</i> ¹ | 14,80€ |
| | Basmati-Reis, 2 versch. Gemüsegerichte, Linsensoße
Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer Chutney | |
| 29 | <i>Chitwane Kukhurako Dal-Bhat</i> ¹ | 15,80€ |
| | Basmati-Reis, 1 Hähnchenfleischgericht, 1 Gemüsegericht,
Linsensoße, Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer
Chutney | |
| 30 | <i>Mustange Khasi ko Dal-Bhat</i> ¹ | 16,80€ |
| | Basmati-Reis, 1 Lammfleischgericht, 1 Gemüsegericht,
Linsensoße, Naturjoghurt, hausgemachter Ayurvedischer
Chutney | |
| 31 | <i>Thakali Thali</i> ¹ (für 2 Personen) | 45,00€ |
| | <i>Serviert auf einen typischem Nepal-Teller aus Kupfer.</i>
4 Stück Mo:Mo als Vorspeise, Basmati Reis, Lamm-Curry-Gericht,
Hähnchen-Curry-Gericht, Gemüse-Curry-Gericht, Gelbe-Linsen-Soße,
Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney, Naan Brot und Mango-Creme
als Dessert | |

Dhido

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

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 32 | <i>Pate Dhido</i> ¹ | 15,80€ |
| | Mais-oder Hirse-Brei (nach Wahl) mit Hähnchenfleisch-Curry,
1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney | |
| 33 | <i>Sherpa Dhido</i> ¹ | 16,80€ |
| | Mais - oder Hirse - Brei (nach Wahl) mit Lammfleisch-Curry,
1 Gemüsegericht, Linsensoße, Naturjoghurt, Ayurvedischer Chutney | |

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 - Hähnchencurry- Spezialitäten

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 34 | <i>Kukhurako Masu</i> | 12,50€ |
| | Basmati-Reis, zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, grünem Chili und traditioneller nepalesische Kräuter-Curry-Sauce | |
| 35 | <i>Kukhurako Jhol^m</i> | 12,70€ |
| | Basmati-Reis, saftigem Hühnerbrustfilet mit Sahne-Kokos-Currysoße, Erbsen | |
| 36 | <i>Kukhurako Bhutwa</i> | 12,50€ |
| | Basmati-Reis, gebratenes Hähnchenfleisch aus dem Wok mit Kräuter-Currysauce, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander | |
| 37 | <i>Chicken-Chilli</i> | 12.80€ |
| | Basmati-Reis, gebackenes Hühnerbrustfilet mit gebratenem Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Süßsauer-Chili Sauce | |

Fleischgerichte - Lammcurry - Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 38 | <i>Khasi ko Masu</i> | 13,50€ |
| | Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit grünem Chili, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und traditioneller nepalesischer Kräuter-Curry-Sauce | |
| 39 | <i>Khasi ko Jhol^m</i> | 13,70€ |
| | Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Erbsen, Sahne-Kokos-Currysoße | |
| 40 | <i>Khasi ra Alu</i> | 13,90€ |
| | Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, frischem Koriander und Joghurt-Currysoße, <i>leicht scharf</i> | |
| 41 | <i>Khasi ra Saag</i> | 13,90€ |
| | Basmati-Reis, zartes Lammfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und milde nepalesische Curry-Sauce mit Kräuter | |

***Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen.
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*

Gemüse-Currygericht (ohne Fleisch, auch vegan möglich)

- 42 Aludam** 11,20€
Kartoffeln aus der Region
mit Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma, Ayurvedischer Curry-Soße,
frischer Koriander
- 43 Tarkari ko Jhol Kathmandu** 11,60€
verschiedene frische Gemüsesorten mit Cashewnüssen und
Sahne-Kokos-Currysoße
- 44 Alu Tama Bodi** 11,40€
typisches nepalesische Gericht aus dem Kathmandu Tal,
Kartoffeln, Bambus und weiße Sojabohnen und pikanter Currysauce
- 45 Mix-Masch Tarkari** 11,40€
frische gemischtem Gemüse mit würziger nepalesischer Currysoße
- 46 Jhaneko Dal** 11,00€
Gelbe Linsen mit Buttercreme, Zwiebeln, Tomaten, Kreuzkümmel,
Ingwer, frischer Koriander mit Himalaya-Kräutern
- 47 Alu ra Saag^a** 11,50€
Blattspinat mit Kartoffeln in cremige Curry-Sauce, nach Art der
Himalaya-Region

Chau-Chau (Gebratene Nudeln)

- 48 Kukhurako ko Chau-Chau^a** 11,50€
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, mit Gemüse und Eiern
- 49 Tarkari ko Chau-Chau^a** 11,00€
Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Eiern

Bhuteko Bhat (Gebratener Reis)

- 50 Khukhurako Bhuteko Bhat** 11,90€
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, verschiedenem Gemüse,
Eier, Kreuzkrümmel, in nepalesischer Art und eine kleine Suppe dazu
- 51 Tarkari ko Bhuteko Bhat** 11,50€
Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse, Eier, Kreuzkrümmel,
in nepalesischer Art und eine kleine Suppe dazu

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

Hansh - Enten-Curry-Spezialitäten

- 52 Hansh Piro Gaule** 14,00€
Basmati Reis, gebratener Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika
Ingwer, Knoblauch und grünem Chili in nepalesischer Kräuter-Currysauce
- 53 Hansh Mitho Narayani^m** 14,20€
Basmati Reis, gebratener Entenbrustfilet mit Erbsen,
Sahne-Kokos-Currysauce
- 54 Hansh Guliyo Lumbini^m** 14,50€
Basmati Reis, gebratener Entenbrustfilet mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce
und Mandeln

Tareko Hansh - Knusprige Ente

- 55 Tareko Hansh Meghauri** 14,90€
Knusprige Ente mit Gemüse und Süßsauer-Sauce, leichte Schärfe
- 56 Tareko Hansh Sauhara^m** 15,00€
Knusprige Ente mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce und Mandeln

Macha - Fisch-Curry-Spezialitäten

- 57 Macha Curry Malekhu** 14,90€
Basmati Reis, gebackener Seelachsfilet mit kräftigem nepalesischer
Currysauce (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4)
- 58 Macha Mitho Janakpuri^m** 14,90€
Basmati Reis, gebackener Seelachsfilet mit Sahne-Kokos-Currysauce
- 59 Jhenga Macha Trisuli** 15,90€
Basmati Reis, gebratene Garnelen aus dem Wok mit
kräftigem nepalesischer Currysauce, pikant

***Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen.
Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)***

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*

Hauptspeisen - nepalesisch

Sekuwa-Grillspezialitäten

*Saftig, marinierte zarte Fleischstücke (Hähnchenfleisch/Lammfleisch/Garnelen).
24 Stunden mariniert in speziellen ayurvedischen Gewürzen. Gegrillt im Tandoor.*

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 60 | <i>Kukhurako Sekuwa</i> | 15,50€ |
| | Gegrilltes Hühnerfleisch am Spieß mit gebratenem Gemüse, Reis, Salat mit zwei Dips | |
| 61 | <i>Chicken Tikka Masala</i> | 15,00€ |
| | Hühnerfleischstücke 24 Stunden mariniert in Joghurt, gegrillt im Tandoor, süd-nepalesische Art, Zwiebeln, Weißkraut, Salat, frischem Koriander, in einer Gusseisenpfanne zubereitet, Reis, dazu zwei Dips | |
| 62 | <i>Khashiko Sekuwa</i> | 16,00€ |
| | Gegrilltes Lammfleisch am Spieß, gebratenem Gemüse, Reis, Salat mit zwei Dips | |
| 63 | <i>Jhenga ko Sekuwa</i> | 17,50€ |
| | Riesige Garnelen mariniert nach Art des Hauses am Spieß, gegrillt, gebratenem Gemüse, Reis, Salat mit zwei Dips | |
| 64 | <i>Gemischte Platte</i> | 18,50€ |
| | Zusammenstellung aus verschiedenen Grillgerichten mit Zwiebeln, Weißkohl, Salat, Zitronenscheiben, serviert in einer Gusseisenpfanne, Reis, dazu zwei Dips | |

Kinder Menü - Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 65 | <i>Pommes mit Nuggets</i> | 5,50€ |
| 66 | <i>Kukhurako Chau-Chau</i> | 5,90€ |
| | gebratene Nudeln mit Hühnerbruststreifen in Tomatensauce | |
| 67 | <i>Bhuteko Bhat</i> | 5,90€ |
| | gebratener Reis mit Gemüse, Rosinen und Mandeln | |

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

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 71 | <i>Bhunna-Chicken</i> | 12,40€ |
| | Basmati Reis, saftiges Hühnerbrustfilet mit kräftiger Curry-Sauce,
mit Röstzwiebeln | |
| 72 | <i>Chicken Ihalfrezi</i> ^m | 12,50€ |
| | Basmati Reis, zarte Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer, frischem Koriander und exotischen Gewürzen | |
| 73 | <i>Chicken Korma</i> ^l | 12,70€ |
| | Basmati Reis, saftiges Hühnerbrustfilet mit Sahne-Kokos-Curry-Soße | |
| 74 | <i>Chicken Palak</i> ^{l, m} | 12,90€ |
| | Zartes Huhn in Spinatcreation mit Basmati Reis auf berühmte
Nordindische Art | |
| 75 | <i>Chicken Mango</i> ^{l, m} | 12,90€ |
| | Hühnerbrustfilet mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce
mit Mandeln, Basmati Reis | |
| 76 | <i>Butter Chicken</i> ^m | 12,90€ |
| | Gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Creme-Tomaten-Currysauce, Basmati Reis | |

Lammcurry-Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 77 | <i>Lamm Mango</i> ^{m, l} | 13,90€ |
| | Saftiges Lammfleisch mit Mango-Cashew-Sahne-Currysauce
mit Mandeln, Basmati Reis | |
| 78 | <i>Lamm Korma</i> ^{m, l} | 13,70€ |
| | Lammfleisch in Kokos-Sahne-Currysauce, Basmati Reis | |
| 79 | <i>Rhogan Josh</i> ^l | 13,70€ |
| | Spezialitäten des Chefkochs | |
| 80 | <i>Lamm Karai</i> | 13,90€ |
| | Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Curry-Joghurt-Sauce | |

***Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen.
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*

Biryani-indisches Festtagsgericht

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

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

Vegetarische Gerichte (vegan möglich)

- | | | |
|-----------|--|--------|
| 85 | Dal Tarka ^m | 10,90€ |
| | Gelbe Linsen mit Butter zubereitet und mit Basmati Reis | |
| 86 | Palak Paneer ^{m, l} | 11,60€ |
| | Blattspinat mit hausgemachtem Käse in Currysauce mit Basmati Reis | |
| 87 | Bhindi Masala (Okra) | 11,50€ |
| | Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Curry-Masala mit Basmati Reis | |
| 88 | Mixed Vegetable | 11,40€ |
| | Gemischtes frische Gemüse und würzige Currysauce, Basmati Reis | |
| 89 | Kabli Channa | 11,40€ |
| | Kichererbsen-Curry Soße mit frischen Tomaten, Ingwer und Basmati Reis | |
| 90 | Karai Paneer | 11,90€ |
| | gebratener hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten
und kräftiger Currysauce | |

***Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen.
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 - tibetisch - Nepal

Mo:Mo Bazaar

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

- | | |
|--|---------------|
| 91 Everest Mo:Mo^a | 12,50€ |
| Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch-Füllung, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk | |
| 92 Gorkhali Mo:Mo^a | 12,80€ |
| Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Lammhackfleisch-Füllung, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk | |
| 93 Anapurna Mo:Mo^a | 11,90€ |
| Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit verschiedenen Gemüse gefüllt, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk | |
| 94 MixMasch Mo:Mo Thamel^a | 12,60€ |
| Gedämpfte Hähnchenhackfleisch Mo:Mo und gedämpfte Gemüse Mo:Mo, dazu hausgemachte Suppe und pikante Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk | |
| 95 Tareko Mo:Mo^a | 12,80€ |
| frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung oder frittierte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, mit Salat und Achar (Sesam-Chilli-Tomaten-Sauce), 10 Stk | |
| 96 Yak & Yeti Spezial Mo:Mo^{a, g} | 14,00€ |
| Gedämpfte Gemüseteigtaschen auf gebratenem Gemüse mit Garnelen aus dem Wok, nach Art des Hauses, Paprika, Karotten, Zwiebeln roter Chili-Sauce, dazu hausgemachte Suppe und Achar (Schärfe nach Wahl 1, 2, 3, 4) | |
| 97 Lasha C Mo:Mo^{a, g} | 13,50€ |
| Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenhackfleischfüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, roter Chili-Sauce, dazu eine hausgemachte Suppe und Achar nach tibetischer Art, scharf | |
| 98 Kasha C Mo:Mo^{a, g} | 12,90€ |
| Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, roter Chili-Sauce, dazu eine hausgemachte Suppe und Achar nach nord-nepalesischer Art, scharf | |

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*

Mo:Mo Bazaar

*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.*

99 Fewa Jhol Mo:Mo

Hausgemachter Ayurvedischer Jhol (Suppe) mit gedämpften
Teigtaschen und frischem Koriander

mit Hähnchenhackfleisch	11,50€
mit Lammhackfleisch	11,90€
mit Gemüse	10,90€

Thupka

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

100 Thupka Namche vegetarisch ^a 10,90€

Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Gemüsebrühe)
mit frischem Gemüse und Mo:Mo mit Gemüsefüllung

101 Thupka Solu mit Fleisch ^a 11,50€

Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Fleischbrühe)
mit frischem Gemüse und Mo:Mo mit Fleischfüllung

Nachspeisen

200 Mango Creme ^l 4,50€

Köstliche Creme mit Mango Mus

300 Ganjar Haluwa ^{l, m, s} 4,20€

Karottenpudding mit Mandeln und Rosinen

400 Gulab Jamon ^l 4,00€

Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken, in Syrup

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*

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷ (ohne Milch)	2,50€
Cappucino ⁷	3,40€
Milchkaffee ⁷	3,50€
Espresso ⁷	2,50€
Doppel Espresso ⁷	2,90€
Glas Tee	2,50€
<i>Schwarzer Tee, Früchte Tee, Ingwer-Zitronen Tee, Kamillen Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee oder Kräuter nach Wahl</i>	
in Kanne	3,50€
Kännchen Tee Jasmin, Schwarz oder Grün	3,50€
Himalayan Chiya (Nepali Tee) ⁷	2,80€
Gilt als Nationalgetränk in Nepal. Schwarzer Tee, mit Milch aufgekocht, gewürzt mit Ingwer, Kardamom, Nelken, Zimt und etwas Zucker	
in Kanne (800 ml)	9,90€
Tibetischer Butter-Tee ⁷	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

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.

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.

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.

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.

Timmur

Nepalesischer Pfeffer den man oft als Dip benutzt.

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.

Curry

Entgegen unsere 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.

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen, indischen und tibetischen Rezepten

Offener Rotwein

Chiante, DOCG aus Italien, trocken ⁸	0,2l Glas	4,40€
	0,1l Glas	2,20€
Merlot, aus dem Trentino, DOC, trocken ⁸	0,2l Glas	4,60€
	0,1l Glas	2,30€
Lambrusco DELL'Emilia, lieblich, Italien	0,2l Glas	4,40€
Rose Veneto Italien, IGT, trocken ⁸	0,2l Glas	4,40€

Offener Weißwein

Chardonnay, aus dem Trentino, DOC, trocken ⁸	0,2l Glas	4,40€
	0,1l Glas	2,20€
Pinot Grigio, aus dem Trentino, DOC, trocken ⁸	0,2l Glas	4,60€
	0,1l Glas	2,30€

Riesling

Clebronn & Güglingen, aus Württemberg ⁸	0,2l Glas	4,40€
--	-----------	-------

Rosèwein

Rosè Veneto, Italien, IGT ⁸	0,2l Glas	3,90€
Weinschorle rot oder weiß ⁸	0,4l Glas	4,50€
klein	0,2l Glas	2,90€

Rotweinflasche

Rosso Di Montepulciano, trocken, aus Italien ⁸	0,75l Fl	24,90€
Trapiche Oak Cask, trocken, aus Argentinien ⁸	0,75l Fl	24,50€

Rosé Weinflasche

La Tourelle de Pigoudet, trocken, Frankreich ⁸	0,75l Fl	24,50€
---	----------	--------

Weißweinflasche

Trapiche Oak Cas Chardonnay, trocken, aus Argentinien ⁸	0,75l Fl	24,50€
Bourgogne Chardonnay, trocken, Frankreich ⁸	0,75l Fl	24,90€

Riesling Weinflasche

Pfeffingen Riesling QBA, trocken, aus Pfeffingen ⁸	0,75l Fl	24,50€
--	----------	--------

Prosecco

Prosecco, Vino Frizzante, DOC, trocken ⁸	0,1l Glas	3,50€
Valdobbiadene Prosecco Superiore, trocken ⁸	0,75l Fl	29,90€

Aperol Spriz

Prosecco, Aprel-Wasser, Eis Würfel	0,3l Glas	4,60€
------------------------------------	-----------	-------

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*

Spirituosen

Baileys ^{1,1}	4cl	3,90€
Grappa	2cl	3,50€
Tequila silver	4cl	3,90€
Ramazotti	4cl	3,90€
Averna	4cl	3,90€
Sambuca	2cl	2,90€
Ouzo	2cl	2,90€
Jägermeister	2cl	2,90€

Whisky, Wodka und Rum

Vodka Absolut	4cl	4,50€
Jack Daniel´s	4cl (inkl. Cola od. Eiswürfel)	5,50€
Johnny Walker red	4cl (inkl. Cola od. Eiswürfel)	4,90€
Ballantine´s	4cl (inkl. Cola od. Eiswürfel)	5,50€
Nepali Rum	2cl	3,20€
Havana Club	4cl	3,90€
Bacardi	4cl	3,90€

Zusatzstoffe

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