

Vorspeise / Starters

- 501. Papadom** € 2,50
Knusprige hauchdünne Fladen aus linsen, serviert mit Mango Chutney, Joghurt-Minze Soße und Gemüse Pickle.
Crispy paper-thin bread made of lentil, served with Mango Chutney, Yogurt-Mint Sauce and vegetable pickle.
- 502. Momo (4 stk.)** € 4,90
Maultaschen gefüllt mit Lamm-Hackfleisch, serviert mit hausgemachter Tomaten-Chutney.
Dumpling stuffed with spiced mince lamb, served with tomato chutney.
- 503. Chicken Choela** € 5,50
Mariniertes Hähnchen gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander.
Marinated chicken roasted with fresh ginger, garlic and coriander.
- 504. Onion bhajee(4 stk.)** € 4,90
Frittierte Zwiebeln mit Kichererbsen Mehl und speziellen Gewürzen serviert mit Mango-Chutney.
Fried onions with spices and gram flour served with mango chutney.
- 505. Vegetable Samosa (2 stk.)** € 4,90
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse mit Mango-Chutney.
Dumpling stuffed with Vegetable with mango chutney.
- 506. Vegetable Pakora** € 6,50
Frittierte Gemüse mit Kichererbsen Mehl und speziellen Gewürzen mit Mango-Chutney.
Fried vegetable with spices and gram flour with mango chutney.
- 507. Chicken Pakora** € 6,90
Frittierte Hähnchenbruststücke mit Kichererbsenmehl und speziellen Gewürzen mit Mango-Chutney.
Fried chicken breast pieces with spices and gram flour with mango chutney.
- 508. Paneer Pakora** € 6,90
Frittierter Hausgemachter käse mit Kichererbsenmehl und speziellen Gewürzen mit Mango-Chutney.
Fried homemade cheese with spices and gram flour with mango chutney.

Salate / Salads

Salate werden mit Joghurt Dressing serviert! / Salads are served with yogurt dressing!

511. Gemischter Salat € 5,90

Mixed Salad

512. Chicken Tikka Salat € 8,50

Gemischter Salat mit im Ofen gegarten Hähnchenbruststücke.

Mixed salad with grilled chicken breast pieces from clay oven.

Tandoori (Lehmofen) Spezialitäten / Tandoori (Clay Oven) specialities

Grillgerichte enthalten Basmati Reis und Currysoße! / Grill dishes include basmati rice and Currysauce!

521. Tandoori Grillplatte / Tandoori Grillplate € 19,90

Zart mariniertes Hähnchen, Lamm und Garnelen gegart im Lehm Ofen.

Fine marinated chicken, lamb and prawn grilled in clay oven.

522. Chicken Sekuwa € 15,90

Zart marinierte Hähnchenbruststücke, Zwiebel und Paprika gegart im Lehm Ofen.

Fine marinated chicken breast pieces, onion and capsicum prepared in clay oven.

523. Mutton Sekuwa € 19,90

Zart mariniertes Schafsrückenfilet gegart im Lehm Ofen mit Zwiebel und Paprika.

Fine marinated Mutton, onion and capsicum prepared in clay oven.

524. Paneer Shaslik € 15,90

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und paprika, zubereitet im Lehm Ofen.

Homemade cheese with onions and capsicum prepared in clay oven.

525. Tandoori Chicken € 15,90

Zart marinierte Hähnchenkeule gegart in Lehm Ofen.

Fine marinated chicken legs grilled in clay oven.

Vegetarische Hauptgerichte / Vegetable main dishes

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

- 531. Nepali Tarkari (mild)** € 10,90
Gemischtes Gemüse nach nepalesischer Art zubereitet.
Mixed vegetable prepared in nepalese art.
- 532. Chilli Paneer (sehr scharf / very spicy)** € 12,90
Hausgemachter Käse gekocht in scharfer Soße mit Zwiebeln und Paprika.
Homemade Cheese cooked in hot sauce with onion and capsicum.
- 533. Vegetable Jhalfrezy (leicht scharf / medium spicy)** € 10,90
Gemischtes Gemüse gekocht in einer pikanten Soße mit Paprika, Ingwer, Knoblauch und Koriander.
Mixed vegetable cooked with capsicum, ginger, garlic and coriander in piquant sauce.
- 534. Matar Paneer (mild)** € 12,90
Hausgemachter Käse mit Erbsen gekocht in einer milden Curry-Sahnesoße.
Homemade cheese with peas cooked in mild curry cream sauce.
- 535. Saag Paneer (mild)** € 12,90
Hausgemachter Käse mit Spinat gekocht in einer milden Curry-Sahnesoße.
Homemade cheese with spinach cooked in mild curry cream sauce.
- 536. Vegetable Korma (mild)** € 12,90
Gemüse gekocht mit Kokosnuss, Mandeln, Cashew, Rosinen in einer milden Sahne-Soße.
vegetables with coconut, almond, cashew cooked in a mild cream sauce.
- 537. Kadai Paneer (leicht scharf / medium spicy)** € 12,90
Hausgemachter käse, gekocht mit frischem Paprika, Tomaten und Koriander.
Homemade cheese cooked with fresh capsicum, tomato and coriander.
- 538. Vegetable Madras (sehr scharf / very spicy)** € 12,90
Gemüse mit frischem Koriander gekocht in einer Kokosmilch-Currysoße.
Vegetable with fresh coriander cooked in a coconut curry sauce.
- 539. Paneer Madras (sehr scharf / very spicy)** € 12,90
Hausgemachter Käse mit frischem Koriander gekocht in einer Kokosmilch-Currysoße.
Homemade cheese with fresh coriander cooked in a coconut curry sauce.

540. Chana Aloo Masala € 10,90
Kichererbsen mit Kartoffeln gekocht in einer milden Curry-Soße.
Chickpeas with potato cooked in mild curry sauce.

341. Paneer Tikka Masala € 13,90
Haugemachter Käse, Paprika und zwiebeln gekocht in einer milden Masala-Soße.
Homemade Cheese cooked in a mild masala sauce with onions and capsicum.

342. Vegetable Pineapple Curry € 11,90
Gemischtes Gemüse gekocht in einer Ananas-Curry-Sahnesoße.
Mixed vegetable cooked in a pineapple curry cream sauce.

343. Bhindi Masala € 11,90
Okraschoten mit Masala-Soße.
Ladyfinger with Masala sauce.

Hähnchen Gerichte / Chicken Dishes (Mild)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

541. Chicken Korma € 14,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer milden Sahne-Soße mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen und Cashewkerne.
Marinated chicken breast pieces, coconut almond, cashew and raisin cooked in a mild cream sauce.

542. Chicken Pasanda € 14,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer milden Curry-Sahnesoße mit Mandeln.
Marinated chicken breast and almond cooked in a mild curry cream sauce.

543. Tandoori Butter Chicken € 13,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer milden Butter-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a mild butter sauce.

544. Chicken Tikka Masala € 13,90
Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor Ofen, gekocht in einer milden Masala-Soße.
Marinated chicken breast cooked in a mild masala sauce.

545. Kukhura Ko Tarkari € 14,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen mit Tomaten und Koriander, gekocht in einer speziellen Kokosmilch-Soße.

Marinated Chicken breast with fresh herbs, tomatoes and coriander cooked in a coconut milk sauce.

546. Chicken Saag € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer Curry-Soße mit Spinat.

Marinated chicken breast cooked in a curry sauce with spinach.

547. Kukhura Sabji € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer Curry-Soße mit verschiedenem Gemüse.

Marinated chicken breast cooked in a curry sauce with mixed vegetable.

548. Mango Chicken € 14,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, zubereitet in Mango-Curry-Soße.

Marinated chicken breast cooked in a mango flavored curry sauce.

549. Pineapple Chicken € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, zubereitet in Ananas-Curry-Soße.

Marinated chicken breast cooked in a pineapple curry sauce.

550. Bhindi Chicken € 14,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer Curry-Soße mit Okraschoten.

Marinated chicken breast cooked in curry sauce with ladyfinger.

Hähnchen Gerichte (leicht scharf) / Chicken Dishes (medium spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

551. Chicken Tikka Jhalfrezi € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen zubereitet in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Paprika, Chilis und Tomaten.

Marinated chicken breast prepared in a piquant sauce with onions, capsicum, chili and tomatoes.

554. Himali Chicken € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer speziellen Minze-Curry-Soße.

Marinated chicken breast cooked in a special mint curry sauce.

555. Chicken Rogan € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer pikanten Curry-Soße mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten.

Marinated chicken breast with capsicum, coriander and fresh tomatoes cooked in a piquant curry sauce.

556. Chicken Bhuna € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, mit Tomaten und frischem Koriander.

Marinated chicken breast with tomatoes and fresh coriander.

557. Chicken Dhansak € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer Curry-Soße mit Linsen.

Marinated chicken breast cooked in a curry sauce with lentil.

Hähnchen Gerichte (sehr scharf) / Chicken Dishes (very spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

561. Kathmandu Chicken Chilli € 13,90

Frittierte Hähnchenbruststücke gekocht in einer scharfen Chilisoße mit Zwiebeln und Paprika.

Fried chicken breast cooked in a chili sauce with onions and capsicum.

562. Chicken Madras € 14,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer scharfen Kokosmilch-Curry-Soße.

Marinated chicken breast cooked in a spicy coconut curry sauce.

563. Chicken Vindalu € 13,90

Marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen, gekocht in einer scharfen Curry-Soße mit Kartoffeln.

Marinated chicken breast cooked in a spicy curry sauce with potatoes.

Lamm Gerichte (mild) / Lamb dishes (mild)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

571. Lamb Curry € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer milden Curry-Soße.
lamb cooked in a mild curry sauce.

572. Lamb Korma € 16,90

Lammfleisch gekocht in einer milden Sahne-Soße mit Kokosnuss, Mandeln, Cashewkerne und Rosinen.
Lamb, coconut almond, cashew and raisin cooked in a mild cream sauce.

573. Lamb Masala € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer milden Masala-Soße.
Lamb cooked in a mild masala sauce.

574. Lamb Pasanda € 16,90

Lammfleisch gekocht in einer milden Curry-Soße mit Mandeln.
Lamb in a mild curry sauce with almond.

575. Lamb Saag € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer Curry-Soße mit Spinat.
Lamb cooked in a curry sauce with spinach.

576. Lamb Sabji Masala € 15,90

Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse gekocht in einer Curry-Soße.
Lamb with mix vegetables cooked in a curry sauce.

Lamm Gerichte (leicht scharf) / Lamb dishes (medium spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

581. Himali Masu € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer speziellen Minze Curry-Soße.
Lamb cooked in a special mint curry sauce.

582. Lamb Jhalfrezi € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Paprika, Chilis und Tomaten.
Lamb cooked in a piquant sauce with onions, capsicum, chilies and tomatoes.

583. Sherpa Mutton € 17,90

Zart mariniertes Schafsrückenfilet aus dem Tandoor-Ofen, zubereitet auf nepalesischer Art, mit frischem Koriander, Tomaten, Zwiebeln und Paprika.

Fine marinated mutton prepared in Nepalese style with Coriander, tomatoes, onion and capsicum.

584. Lamb Rogan € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer speziell gewürzten Curry-Soße mit Paprika, Koriander und Tomaten.

Lamb cooked in a special spiced curry sauce with capsicum, coriander and tomatoes.

585. Lamb Bhuna € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer Curry-Soße mit Tomaten und frischem Koriander.

Lamb cooked in a curry sauce with tomatoes and fresh coriander.

586. Lamb Dhansak € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer Curry-Soße mit Linsen.

Lamb cooked in a curry sauce with lentils.

Lamm Gerichte (sehr scharf) / Lamb dishes (very spicy)

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

591. Lamb Madras € 16,90

Lammfleisch gekocht in einer scharfen Kokosmilch Curry-Soße mit frischem Koriander.

Lamb cooked in a spicy coconut curry sauce with fresh coriander.

592. Lamb Vindaloo € 15,90

Lammfleisch gekocht in einer scharfen Curry-Soße mit Kartoffeln.

Lamb cooked in a spicy curry sauce with potatoes.

Fisch oder Garnelen / Fish or Prawn

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati Reis serviert!

601. Fish / Prawn Korma (mild) € 17,90

Lachs oder Garnelen gekocht in einer milden Sahne-Soße mit Kokosnuss, Cashew, Mandeln und Rosinen.

Salmon or prawn cooked in a mild cream sauce with coconut, almond, cashew and raisin.

602. Fish / Prawn Saag (mild) € 17,90

Lachs oder Garnelen gekocht in einer Curry-Soße mit Spinat.

Salmon or prawn cooked in a curry sauce with spinach.

603. Fish / Prawn Koseli (mild) € 17,90

Lachs oder Garnelen gekocht in einer milden Kokosmilch Curry-Soße mit Tomaten und frischem Koriander.
Salmon or prawn cooked in a mild coconut sauce with tomatoes and fresh coriander.

604. Fish / Prawn Masala (mild) € 17,90

Lachs oder Garnelen gekocht in einer milden Masala-Soße.
Salmon or prawn cooked in a mild masala-sauce.

605. Fish / Prawn Jhalfrezi (leicht scharf / medium spicy) € 17,90

Lachs oder Garnelen gekocht in einer pikanten Soße mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und grünen Chilis.
Salmon or prawn cooked in a piquant sauce with onions, tomatoes, capsicum and green chilies.

606. Fish / Prawn Rogan (leicht scharf / medium spicy) € 17,90

Lachs oder Garnelen gekocht in einer speziell gewürzten Curry-Soße mit Paprika, Koriander und frischen Tomaten.
Salmon or prawn cooked in a special spiced curry sauce with capsicum, coriander and fresh tomatoes.

607. Fish / Prawn Bhuna (leicht scharf / medium spicy) € 17,90

Lachs oder Garnelen gekocht in einer Curry-Soße mit Tomaten und frischem Koriander.
Salmon or prawn cooked in a curry sauce with tomatoes and fresh coriander.

Biriani Gerichte / Biriani dishes

Basmati reis mit Cashew Nüssen, Mandeln, Rosinen und Gewürzen zubereitet
Basmati rice prepared with cashew nuts, almonds, raisin and spices.

611. Mixed Vegetable Biriani € 11,90

Biriani Reis mit gemischtes Gemüse.
Biriani Rice with mixed vegetable.

612. Chicken Biriani € 13,90

Biriani Reis mit marinierte Hähnchenbruststücke aus dem Tandoor-Ofen.
Biriani Rice with chicken breast from clay oven.

613. Lamb Biriani € 16,90

Biriani Reis mit Lamm.
Biriaini rice with lamb.

614. Prawn Biriani € 17,90
Biriani Reis mit Garnelen.
Biriani Rice with prawns.

615. Buddha Palace Special Biriani € 17,90
Biriani Reis mit Hähnchen, Lamm und Garnelen.
Biriani Rice with chicken, lamb and prawn.

Reis und diverse / Rice and various

621. Basmati Reis / Basmati Rice € 2,90

622. Tandoori Naan Brot € 2,90
Indischer Fladenbrot aus dem Lehmofen.
Indian bread from clay oven.

623. Garlic Naan € 3,20
Indischer Fladenbrot aus dem Lehmofenm mit Knoblauch und Koriander.
Indian bread from clay oven with garlic and coriander.

624. Raita € 3,50
Joghurt mit Tomaten, Gurken und Gewürzen.
Yogurt with tomato, cucumber and spices.

625. Cheese Naan € 3,20
Naan Brot gefüllt mit Käse.
Cheese stuffed naan bread.

Beilagen / Side dishes

631. Tarka Dal € 5,50
Linsen mit Knoblauch.
Lentil with garlic.

632. Kathmandu Aloo € 4,50
Kartoffeln würzig gekocht auf nepalesischer Art.
Patatoes Shacooked spicy in nepalese Art.