



GURKHA KITCHEN

Nepalesische und Indische Küche



 Leicht  Mittel  Würzig  Sehr scharf  Enthält Muttern



MWST. ZUM GESETZLICHEN TARIF INBEGRIFFEN
WIR FÜHREN EIN BESCHWERDEBUCH



Vorspeisen



- PAPADUM 0.90€
SCHARFE PAPADAM 0.95€
CHUTNEY-SCHÄLCHEN 3.00€



Suppen



- MO:MO IN HÜHNERBRÜHE.** 4.50€
Hausgemachte nepalesische Ravioli (gefüllt mit leicht scharfem Lammhack) mit frischem Koriander und gerösteten Zwiebeln in Hühnerbrühe.
- MULLIGATAWNY** 3.60€
Pikantes Dal (Linsen).



Nepalesische Vorspeisen



Alle Vorspeisen werden mit frischem Blattsalat serviert

- CHHWELA WOCHHA / LAMB (SEHR ZU EMPFEHLEN)** 4.50€ / 5.00€
Zart gegrilltes Hähnchen oder Lamm mit verschiedenen nepalesischen Gewürzen, serviert auf frisch zubereiteten Fladen.
Eine einzigartig aromatisierte, traditionelle nepalesische Vorspeise.
- CHICKEN PAKORA** 3.90€
Saftige, mit Gewürzen marinierte Hühnerbrust, paniert und frittiert, serviert mit einer scharfen Tamarindensauce.
- MO:MO (SEHR ZU EMPFEHLEN)** 4.60€
Leicht scharfes Lammhack in Teig gewickelt und dampfgegart, serviert mit Tamarindensauce.
Eine beliebte Delikatesse in Nepal.
- HÄHNCHEN/LAMB SUKUTI** 🌶️ 4.20€ / 4.70€
Zartes mariniertes Hähnchen oder Lamm mit verschiedenen frischen Kräutern und Gewürzen, voller einzigartiger Aromen.
- KATHMANDU HÄHNCHENFLÜGEL** 🌶️ 3.50€
Pikante Hähnchenflügel in Joghurt mariniert mit frischen Kräutern und Gewürzen, im Lehmofen geschmort und mit Joghurtsauce serviert.

LAMM SEKUWA

4.90€

Pikante Lammstreifen nepalesische Art. Im Lehmofen mit nepalesischen Gewürzen gegart, mit Koriander und frischem Ingwer garniert.

HÄHNCHEN SAMOSA

4.65€

Knusprige dreieckige Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und traditionellen Gewürzen.

Vorspeisen mit Fisch- und Meeresfrüchten

PIRO KRABBen (SEHR ZU EMPFEHLEN)

5.50€

Krabbencocktail mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, frischen Tomaten, grünen Chillis, frischen Kräutern und Gewürzen.

KRABBen COCKTAIL

4.95€

Krabben in Cocktailsauce mit Ananasscheiben.

FISCH PAKORA

5.10€

Leicht scharf gewürztes Kabeljaufilet in Kichererbsenmehl paniert und frittiert, serviert mit kühler Joghurt-Minz-Sauce.

RIESEN GARNELEN SCHMETTERLING

6.45€

Frittierte Riesengarnelen mit Kichererbsenpanade und einem Hauch von Gewürzen.

Vegetarische Vorspeisen

PIRO PANEER (SEHR ZU EMPFEHLEN)

4.75€

Hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebel und Paprika in nepalesischer süßsaurer Sauce.

SAMOSA

3.60€

Knusprige, leicht scharfe Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse gefüllt.

ONION BHAI

3.80€

Frittierte Zwiebelkrapfen in Kichererbsenmehl paniert.

GHEMISCHTES PAKORA

3.90€

Leicht scharfes Julliengemüse in Kichererbsenmehl paniert und frittiert.

SHAHI PANEER TUKRA

5.10€

Scharfer hausgemachter Hüttenkäse aus dem Lehmofen mit frischen Zwiebeln, grüner und roter Paprika.



Tandoori Spezialitäten



VORSPEISEN / HAUPTKURS (EIN SIZZLER 🌶️)

Alle folgenden Hauptgerichte werden mit mittelscharfer Gemüsecurry-sauce und frischem Blattsalat serviert. Sie werden mit frischen Kräutern und Gewürzen in Joghurt mariniert und über Holzkohle gegart. Alle Tandooris werden auf einer heißen Platte mit gegrillten Zwiebeln und Paprika serviert, die mit frischem Koriander, Zitronenscheiben und Karotten garniert werden. Für die Zubereitung wird praktisch kein Fett verwendet, so dass es eine perfekte Wahl für ernährungsbewusste Menschen ist.

GURKHALI SEEKH KEBAB	5.50€ / 12.50€
Zartes Lammhackfleisch mit Zwiebel, frischen Kräutern und Gewürzen am Spieß gegrillt.	
TANDOORI HÄHNCHEN	4.90€ / 9.95€
Zartes Hähnchenfleisch am Knochen.	
HÄHNCHEN TIKKA	4.60€ / 11.95€
Zarte Hähnchenbrust, mariniert in scharfem Joghurt mit Kardamom.	
LAMM TIKKA	5.35€ / 12.65€
Zartes Lammfilet, mariniert in scharfem Joghurt mit Kardamom.	
TANDOORI RIESENGARNELEN	17.95€
Geschälte Riesengarnelen.	
HÄHNCHEN TIKKA SASLIK	12.95€
Gegrillte Hähnchenbrust mit nepalesischen Gewürzen, serviert mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln und Paprika.	
GURKHALI GEMISCHTE GRILLPLATTE (SEHR ZU EMPFEHLEN)	14.90€
Kombination aus Hähnchen Tikka, Lamm Tikka, Tandoori Hähnchen und Seekh Kebab.	



Empfehlungen des Küchenchefs



DAA:KULA CURRY (SEHR ZU EMPFEHLEN) 🌶️	14.95€
Langsam gegartes, zartes Lammfleisch in sämiger Brühe mit Tomaten und nepalesischen Gewürzen, garniert mit Koriander und frischem Ingwer.	
SHERPA LAMM CURRY 🌶️	13.85€
Langsam gegartes, zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln mit Gurkha-Gewürzen.	

- MO:MO** 🌶️ **14.00€**
Semi-scharfes Lammhackfleisch im Teigmantel mit Sesamsauce.
- HIMALAYAN CHAM CHAM** 🌶️ 🍷 **13.90€**
Im Tandoori gekochtes Hähnchenfleisch, gebraten mit Zwiebel, Paprika, Knoblauch und Ingwer in einer speziellen nepalesischen Sauce, um einen scharfen Himalaya-Geschmack zu erzielen.
- HEA:LA (ENTE) CHILLI** 🌶️ **13.95€**
Julienne-Ente mit Zwiebeln, Paprika und frischen grünen Chilis in spezieller nepalesischer Massala-Sauce.
- KUKHURA (HÄHNCHEN) STIR FRY** 🌶️ **12.70€**
Neues Hähnchengericht mit frischen Kräutern und Gewürzen nach Geheimrezept.
- KHASI (LAMM) STIR FRY** 🌶️ **14.75€**
Neues Lammgericht mit frischen Kräutern und Gewürzen nach Geheimrezept.
- SALIK KARAHI HÄHNCHEN** 🌶️ **11.70€**
Mariniertes Hähnchenfleisch, grüne Paprika, Zwiebeln und Tomaten, im Tandoori gegrillt und mit einer Spezialsauce des Küchenchefs weiter gegart, mit frischem Koriander und Ingwer garniert.
- TANDOORI BUTTERHÄHNCHEN** 🍷 **11.95€**
Grillhähnchen mit Tomaten in Butter, frischer Sahne und Gewürzen.
- KNPBLAUCH-HÄHNCHEN CHILLI MARSALA** 🌶️ 🌶️ **13.50€**
Hähnchen-Tikka mit grüner und roter Paprika, grünen Chilis und Chilisauce, mit einer Vielfalt von Gewürzen und Kräutern.
- SHAHI KUKHURA** 🌶️ **13.95€**
Hähnchen-Tikka und Lammhack gegart mit Ingwer, Knoblauch und Paprika und einer reichen Mischung aus semi-scharfen Gewürzen und Kräutern, garniert mit gekochtem Ei.
- SAG HÄHNCHEN/LAMM** 🌶️ **9.90€ / 10.70€**
Eine wunderbare Kombination aus püriertem Spinat und Hähnchenbrust oder Frühlingslamm, aromatisiert mit gerösteten Kreuzkümmel, Methi und orientalischen Gewürzen.
- HÄHNCHEN TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 **9.95€**
- LAMM TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 **10.45€**
- GARNELEN TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 **13.90€**
Dieses Gericht wird mit Joghurt, Mandeln, würziger Butter und fein abgeschmeckter Tandoori-Sahnesauce zubereitet, um einen unverwechselbaren und exotischen Geschmack zu erhalten.



Meeresfrüchte Spezialitäten



- JHINGA BUTTER** 🌶️ 🍷 **14.95€**
Dieses Gericht zeichnet sich durch den exquisiten Geschmack der Riesengarnelen aus, die in einem Tandoori gebraten und nach eigener Rezeptur mit milden Gewürzen, Sahne und einem Hauch von Butter abgeschmeckt werden.
- GARNELEN SAAG** 🌶️ **14.95€**
Riesengarnelen mit Knoblauch, Ingwer und frischem Spinat.
- GARNELEN CHILLI (SEHR ZU EMPFEHLEN)** 🌶️🌶️ **15.00€**
Riesengarnelen in süß-scharfer Sauce mit Zwiebeln und Paprika, garniert mit frischem Koriander und Ingwer.
- NEPALESISCHES FISCH CURRY (SEHR ZU EMPFEHLEN)** 🌶️ 🍷 **12.95€**
Exquisites nepalesisches Fischcurry nach eigenem Rezept.
- FISH CHILLI** 🌶️🌶️ **12.95€**
Fisch mit Paprika, Zwiebeln, frischen Chilis, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft in ziemlich scharfer, sämiger Sauce.



Indische Klassiker



- HÄHNCHEN** 9.50€
RIESENGARNELEN 14.90€
HÄHNCHEN TIKKA 10.70€
LAMM 11.95€
KRABBen 11.90€
LAMM TIKKA 12.95€

KORMA 🌶️ 🍷
Delikate Sauce mit Sahne, Mandeln und Kokosnüssen für eine reichhaltige, cremige Textur.

DANSAK 🌶️ 🍷
Mit Linsen und Ananas, süß-sauer.

PASSANDA 🌶️ 🍷
Mildes Gericht mit frischer Sahne und Mandeln mit einem Hauch von Schärfe, garniert mit Trockenfrüchten.

BHUNA 🌶️🌶️
Zwiebeln, Tomaten, rote und grüne Paprika in einer kompakten Sauce.

ROGANJOSH

Authentisches indisches Gericht mit würzigen Tomaten, Knoblauch, Fenchel und Senfkörnern.

DOPIAZA

Gericht mit mittlerer Schärfe, mit Paprika und Zwiebeln.

BALTI

Gericht mit Balti-Sauce, die aus mehr als 20 verschiedenen Kräutern und Gewürzen besteht.

KARAHI

Mischung aus frischen Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Knoblauch, Ingwer und frischem Bockshornklee mit einem unvergleichlichen Geschmack.

JALFREZI

Mit grünen Chillischoten, frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischem Koriander. Abgeschmeckt mit feinen Kräutern und Gewürzen.

SAMBER

Scharf gewürztes Gericht, mit Zitrone, Linsen, frischen Kräutern und Gewürzen zubereitet.

MADRAS

Südindisches Gericht mit scharfem, würzigen Geschmack, das mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zitronensaft aromatisiert ist und ihm einen feurigen Geschmack verleiht.

VINDALOO

Sehr scharfes Gericht mit reichlich Chillies, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zitronensaft und schwarzer Paprika sowie aromatischen Kräutern und Gewürzen.



Biryami-Gerichte



Traditionelle, exotisch gewürzte Gerichte mit Basmatireis, aromatisiert mit Nelken, Zimt, Kardamom und vielen seltenen Gewürzen, garniert mit Koriander und Eierkuchen, serviert mit einer speziell angefertigten Biryani-Sauce.

HÄHNCHEN 10.75€

LAMM 13.00€

KRABBEN 13.50€

GEMÜSE 9.50€

MERRILAND HÄHNCHEN UND POMMES FRITES

9.50€

Serviert mit frischen Erbsen, goldbraunen Pommes Frites und Salat.



Vegetarische Gerichte



(HAUPTKURS UND SEITE)

PANEER CHILLI	11.90€
Hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Chillis, Paprika und Tomaten, mit nepalesischen Gewürzen verfeinert.	
SHAHI PANEER	12.90€
Hausgemachter Hüttenkäse mit frischer Sahne und Nüssen in spezieller sämiger Sauce.	
GEMÜSE-STIR FRY	9.90€
Gemischtes Gemüse, sautiert mit nepalesischen Gewürzen in süßsaurer Sauce.	
MUTTER PANEER	9.95€
Gartenerbsen und hausgemachter Hüttenkäse in frischer Sahne gegart und aromatischen orientalischen Gewürzen abgeschmeckt.	
CHANA KABULII	10.95€
Kichererbsen in unserer Spezielsauce gegart.	
GEMISCHTES GEMÜSE	9.50€
Zusammenstellung nach Wahl mit Spinat / Blumenkohl / Kichererbsen / Aubergine / Kreuzkümmel / Okra.	
SAAG BHAJI (SPINAT)	9.35€
SAAG PANEER (SPINAT MIT HÜTTENKÄSE)	9.55€
DAL TARKA (LINSEN)	9.35€
BLUMENKOHL TARKARI	9.50€
BIRNJAL TARKARI	9.50€
BHINDI (OKRA) TARKARI	9.35€
PILZ TARKARI	9.25€