



# BUDDHA HAUS

Taste of Tibet, Nepal & Thailand seit 2001

## LUNCH MENU

MO.-FR. von 12:00 Uhr-17:00 Uhr

### VEGETARIAN

- A ALU FRY** *veg.* 6.50€  
würzige Kartoffeln angebraten in Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln AF  
*stir-fried potatoes with chili pepper, bell peppers, tomatoes & onions*
- B SAG PANEER** *veg.* 6.90€  
Rahmkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Kurkuma & Ingwer o  
*pureed spinach with paneer cheese, tumeric & ginger*
- C TARKARI KAJU NARIWAL** *vegan* 7.90€  
frisches Gemüse in Curry-Kokosmilch mit Cashews & Mandeln HHH  
*fresh vegetables with curry-coconut milk & cashews*
- D GREEN CURRY** *vegan* 7.90€  
gebratener Tofu und Shiitake mit grünem Curry, frischem Gemüse, Kokosmilch & Thai Basilikum o  
*stir-fried tofu and shiitake with green curry, fresh vegetables, coconut milk & thai basi*
- E PAD THAI** *veg.* 7.50€  
dünne Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, Erdnüssen, Gemüse & Ei (ohne Reis) ACFE  
*ricenoodle vermicelli stir-fried with tofu, peanuts, vegetables & egg (without rice)*
- F YOGI BHAT** *veg.* 7.50€  
Gebratener Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. o  
*stir-fried red and white rice with paneer, capsicum, carrot, mushrooms, green beans and peas*
- G MATSMAN SOYA** *veg.* 8.50€  
Kartoffeln, Soyafleisch, Cashew und Mandeln mit unserer **spezial Erdnussauce** angerichtet. EFHH  
*potatoes, soya chunks, cashew, almond prepared with our special peanut sauce*

### SOUP

**KWATI** 4,50 *Vegan*  
Suppe aus neun verschiedenen Sorten Bohnen  
*soup made of nine different kind of beans*

**DAAL** 3,90 *Vegan*  
Linsensuppe.  
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya  
*lentil soup*

**TOM KAH SOYA** 4,90 *Vegetarisch*  
Gemüse-Kokos-Suppe mit Soyafleisch BF  
*vegetable-coco soup with soya chunks*

### NON VEG.

**H COCOS CHICKEN** 8.90€  
Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashew-  
nüssen und frischem Gemüse in  
Curry-Kokosmilch. HHH  
*chicken breast, almonds, cashwes and fresh  
vegetables*

**I CHARA FRY** (scharf) 8.50€  
Wok-geschwenkte Hühnchenspitzen mit  
Zwiebeln, Paprika und Zitronengras. (pikant) AF  
*fried chicken with bamboo, onions, bell peppers  
and lemon grass (hot)*

**J KHASI SAG** 8.90€  
gebratenes Lammfleisch mit typischen  
nepalesischen Gewürzen in Blattpinat o  
*stir-fried lamb and spinach in typical Nepalese  
spices*

**K GAENG PED PED** (pikant) 9.50€  
knusprige Ente und frisches Gemüse in Kokos-  
milch mit rotem Curry ABF  
*crispy duck and vegetables cooked in coconut  
milk with red curry (spicy)*

**L KHASI KO SESAM** 9.50€  
in Sesamöl angebratenes Lammfleisch mit  
Zwiebeln, Karotte, Shiitake-Pilzen & Sesam AKF  
*lamb, fried in sesame oil with onions, carrot,  
shiitake and sesame*

SERVIERT MIT BASMATI REIS  
SERVED WITH BASMATI RICE

### DRINKS SPECIAL

- Ginger-Lime-Mint Iced Tee** 0,4l 5.50€  
**Detox Lime Soda** 0,4l 5.50€  
**‚Sherpa Tee‘ Yogi Chai** 0,2l 3.00€  
**Mango Lassi** 0,2l 2.90€

TEL. 030 70509959