



BUDDHA HAUS

Taste of Tibet, Nepal & Thailand seit 2001

MITTAGSKARTE

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

VEGETARIAN

- A ALU FRY** *veg.* 6.00€
würzige Kartoffeln angebraten in Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln AF
stir-fried potatoes with chili pepper, bell peppers, tomatoes & onions
- B SAG PANEER** *veg.* 6.50€
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 basil
- E PAD THAI** *veg.* 6.90€
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.* 6.90€
Gebratener roter und weißer 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

TEL. 030 70509959

SOUP

KWATI 3,90 *Vegan*
Suppe aus neun verschiedenen Sorten Bohnen
soup made of nine different kind of beans

DAAL 3,50 *Vegan*
Linsensuppe.
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya
lentil soup

TOM KAH SOYA 4,50 *Vegetarisch*
Gemüse-Kokos-Suppe mit Soyafleisch BF
vegetable-coco soup with soya chunks

NON VEG.

H COCOS CHICKEN 8.50€
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*

DRINKS SPECIAL

Ginger-Lime-Mint Iced Tee 0,4l	4.90€
Detox Lime Soda 0,4l	4.90€
‚Sherpa Tee‘ Yogi Chai 0,2l	2.00€
Mango Lassi 0,2l	2.50€

SERVED WITH BASMATI RICE
SERVIERT MIT BASMATI REIS