



# 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.* 8.50€  
würzige Kartoffeln angebraten in Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln AF  
*stir-fried potatoes with chili pepper, bell peppers, tomatoes & onions*
- B SAG PANEER** *veg.* 8.90€  
Rahmkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Kurkuma & Ingwer G  
*pureed spinach with paneer cheese, tumeric & ginger*
- C TARKARI KAJU NARIWAL** *vegan* 9.50€  
frisches Gemüse in Curry-Kokosmilch mit Cashews & Mandeln HHH  
*fresh vegetables with curry-coconut milk & cashews*
- D GREEN CURRY** *vegan* 9.50€  
gebratener Tofu, Shiitake und Gemüse mit grünem Curry, in Kokosmilch geköchelt AFE  
*stir-fried tofu with green curry and fresh vegetables in coconut milk*
- E PAD THAI** *veg.* 8.50€  
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.* 8.50€  
Gebratener Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. G  
*stir-fried red and white rice with paneer, capsicum, carrot, mushrooms, green beans and peas*
- G MATSMAN SOYA** *veg.* 9.90€  
Kartoffeln, Soyafleisch, Cashew und Mandeln mit unserer **spezial Erdnussauce** angerichtet. EFHH  
*potatoes, soya chunks, cashew, almond prepared with our special peanut sauce*

### SOUP

- DAAL** 4,50 *Vegan*  
Linsensuppe.  
Das ‚Grundnahrungsmittel‘ im Himalaya  
*lentil soup*

- VEG THUKPA** 9,90 *Vegetarisch*  
Tibetische Nudelsuppe mit Gemüse AF  
*tibetan noodle soup with vegetables*

### NON VEG.

- H COCOS CHICKEN** 9.90€  
Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. HHH  
*chicken breast, almonds, cashews and fresh vegetables*

- I CHARA FRY** (scharf) 9.90€  
Wok-geschwenkte Hühnchenspitzen mit Zwiebeln, Paprika und Zitronengras. (pikant) AF  
*fried chicken with bamboo, onions, bell peppers and lemon grass (hot)*

- J KHASI SAG** 10.90€  
gebratenes Lammfleisch mit typischen nepalesischen Gewürzen in Blattspinat G  
*stir-fried lamb and spinach in typical Nepalese spices*

- K GAENG PED PED** (pikant) 10.90€  
knusprige Ente und frisches Gemüse in Kokosmilch mit rotem Curry ABF  
*crispy duck and vegetables cooked in coconut milk with red curry (spicy)*

- L KHASI KO SESAM** 11.50€  
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 5.90€  
**Detox Lime Soda** 0,4l 5.50€  
**‚Sherpa Tee‘ Yogi Chai** 0,2l 3.50€  
**Mango Lassi** 0,2l 3.50€

TEL. 030 70509959