

# བཀྲ་ཤིས་བདེ་ལེགས་ལྷུ།

Wir richten gerne Ihre Feiern  
für Sie aus und bieten Ihnen  
hierfür einen individuellen  
Partyservice an.



Wir bieten Ihnen auch die  
Gelegenheit, besondere Ereignisse  
wie Geburtstage, Hochzeiten  
oder Jubiläen etc. in unserer  
Atmosphäre zu feiern.  
Zu solchen nicht alltäglichen  
Anlässen möchten wir Sie gerne  
besonders verwöhnen.



Vielleicht möchten Sie auch einen  
geschätzten Menschen mit einem  
Gutschein für einen Besuch in unseren  
Tibet-Himalaya-Restaurants  
beschenken?

Bitte sprechen Sie uns an.

## Vorspeisen

### 9. MOMO LANGTZO

Hausgemachte tibetische Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch,  
serviert mit pikanter Tomaten- und Sesam-Erdnuss-Soße - 5,30 €

### 11. FRÜHLINGSROLLEN

Hausgemachte Reismehlrullen gefüllt mit Rindfleisch und frischem Gemüse,  
serviert mit Soja-Soße - 5,00 €

### 13. JYAASHYA TAPA

Marinierte Hühnerspieße nach Himalaya-Art,  
dazu Erdnuss-Tomaten-Soße - 6,00 €

## Vegetarische Vorspeisen

### 3. MOMO TSE LANGTZO

Hausgemachte tibetische Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse,  
serviert mit pikanter Tomaten- und Sesam-Erdnuss-Soße - 5,30 €

### 5. FRÜHLINGSROLLEN

Hausgemachte Reismehlrullen gefüllt mit frischem Gemüse,  
serviert mit Soja-Soße - 5,00 €

### 6. HIMALAYA PAKORA

Gebackene Gemüsebällchen, gewürzt mit Curry,  
serviert mit Minz-Joghurt-Soße - 5,00 €

### 7. TEMPURA

Knusprig gebackenes Gemüse, serviert mit Soja-Soße - 6,00 €

Für weitere vegetarische und vegane Speisen achten Sie auf die Symbole

 und 

## Gemischte Vorspeisen

VEGETARISCH ODER MIT FLEISCH - Ab zwei Personen

Der perfekte Einstieg: Würzige Kartoffeln mit Spinat und eingelegtem Rettich,  
gefolgt von Momo, Pakora, Tempura bzw. Hühnerfleischspießen und Frühlingsrollen.  
Abgerundet wird der Vorspeisen-Mix von unserem vier hausgemachten Soßen.

Pro Person 9,00 €



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei



leicht scharf/ scharf

## Kalte Vorspeisen

### 52. SOEN LABU

Würziger Rettich nach Himalaya Art - 4,00 €

### 53. SCHOKOH KHATSA

Würzige Kartoffeln nach Himalaya Art - 4,00 €

### 54. PALLUNG

Spinat mit Sesam nach Himalaya Art - 4,80 €

### 14. KALTE GEMISCHTE VORSPEISE

Eingelegter Rettich, würzige Kartoffeln und Spinat mit Sesam nach Himalaya Art - 8,00 €

## Salate

### 50. KLEINER GEMISCHTER SALAT

Verfeinert mit einem Kräuter-Joghurt Dressing - 5,50 €

### 51. TIBET HAUSSALAT

Bunter Salat, gewürzt mit Sesam und Ingwer, verfeinert mit einem sauren und leicht scharfen Dressing - 5,50 €

### 55. TIBET HAUSSALAT MIT HÜHNERFLEISCH

Bunter Salat mit Hühnerbruststreifen, gewürzt mit Sesam und Ingwer, verfeinert mit einem sauren und leicht scharfen Dressing - 7,00 €

### 56. TIBET HAUSSALAT MIT RINDFLEISCH

Bunter Salat mit Rindfleischscheiben, gewürzt mit Sesam und Ingwer, verfeinert mit einem sauren und leicht scharfen Dressing - 7,50 €

Für alle unsere Speisen verwenden wir natürliches Himalaya-Salz

## Suppen

### 20. CHURA THANG 🌶️🌶️

Tibetische Käsesuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, Kartoffelstückchen und frischen Champignons - 5,00 €

### 21. MOMO THANG

Tibetische Teigtaschensuppe mit einer Einlage aus hausgemachten Rindfleisch-Momos - 5,20 €

### 23. NARIWAL KO SOUP PIRO 🌶️🌶️

Kokoscreme-Suppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, frischen Champignons, Bambus und Koriander - 4,90 €

### 24. NARIWAL KO SOUP

Kokoscreme-Suppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, frischen Champignons, Bambus, Zitronengras, Basilikum und Koriander - 4,90 €

## Vegetarische Suppen 🌿

### 25. DAL 🌿🥛

Linsensuppe gewürzt mit Curry, verfeinert mit Lorbeerblättern - 4,50 €

### 26. CHURA THANG 🌶️🌶️

Tibetische Käsesuppe mit Kartoffelstückchen und frischen Champignons - 5,00 €

### 27. KYUR THANG 🌶️🌶️🌿🥛

Zitronengras-Suppe mit frischen Champignons, Bambus und Ingwer. Scharf und sauer - 4,90 €

### 28. MOMO THANG 🌿🥛

Tibetische Teigtaschensuppe mit einer Einlage aus hausgemachten Gemüse-Momos - 5,20 €

### 30. NARIWAL KO SOUP PIRO 🌶️🌶️🌿🥛

Kokoscreme-Suppe mit frischen Champignons, Bambus und Koriander - 4,90 €

### 31. NARIWAL KO SOUP 🌿🥛

Kokoscreme-Suppe mit frischen Champignons, Bambus, Zitronengras, Basilikum und Koriander - 4,90 €

## Hauptgerichte

Die Hauptspeise aller Tibeter sind Momos!  
Nur bei uns erhalten Sie die original hausgemachten Teigtaschen, so wie sie auch in Tibet angerichtet werden. Dafür verwenden wir hochwertige Gewürze aus der Himalaya-Region und ausschließlich frische Zutaten. Den Teig für unsere Momos fertigen unsere Köche mehrmals wöchentlich selbst für Sie.

### GEDÄMPFTE MOMOS

Hausgemachte Teigtaschen, serviert mit eingelegtem Rettich, pikanter Tomaten-Soße und Sesam-Erdnuss-Soße:

32

mit frischem Gemüse und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 12,50 € 

33

mit Rindfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 12,50 €

34

mit Lammfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 13,00 €

35

mit Hühnerfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 12,50 €

36

SI MOMO  

Gedämpfte Momos mit Füllung **Ihrer Wahl** zubereitet in süß-saurer und leicht scharfer Soße - 13,90 €

### GEBRATENE MOMOS

Die gefüllten Teigtaschen werden mit eingelegtem Rettich, pikanter Tomaten-Soße und Sesam-Erdnuss-Soße serviert

40

mit frischem Gemüse und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 12,90 € 

41

mit Rindfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 12,90 €

42

mit Lammfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 13,90 €

43

mit Hühnerfleisch und Himalaya-Gewürzen gefüllt - 12,90 €

## Enten-Spezialitäten

### 134. HANGHA NARIWAL

Knusprige Ente auf Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,90 €

### 135. HANGHA TAPA

Knusprige Ente serviert mit Bambusscheiben und Paprika in süß-saurer Soße - 15,00 €

### 136. HANGHA TAPA DANG TSE

Knusprige Ente mit frischem Gemüse, angerichtet in pikanter Soja-Soße - 15,90 €

### 137. HANGHA KHA TSAPO

Entenfleisch (nicht knusprig) in Scheiben gebraten mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 16,50 €

### 138. HANGHA CHOENDEN

Knusprige Ente mit Basilikum und Koriander, angerichtet in Tomaten-Chili-Soße - 16,90 €

## Gerichte mit Hühnerbrustfilet

Wir servieren Ihnen gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander.

Wählen Sie die Soße aus, in der wir das Hühnerbrustfilet anrichten dürfen:

80. Kokosmilch - 13,80 €  

81. Soja-Soße - 12,80 € 

82. Curry-Soße, leicht süßlich- 12,80 €

83. Erdnuss-Soße mit Cashew-Nüssen - 13,80 €

84. Curry-Soße - 14,00 € 

86. in Soja-Soße mit Chili und Basilikum - 13,80 €  

Alle Gerichte können wir Ihnen selbstverständlich auch mild oder scharf anbieten.



## Gerichte mit Rindfleisch

Wir servieren Ihnen gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander.

Wählen Sie die Soße aus, in der wir das Rindfleisch anrichten dürfen:

70. Kokosmilch - 13,90 € 🌶️🌶️ 🍴

71. Soja-Soße - 12,90 € 🍴

72. Soja-Soße mit Chili und Basilikum - 13,90 € 🌶️🌶️ 🍴

73. Tomaten-Paprika-Soße - 14,50 € 🌶️🌶️

75. Curry-Soße - 13,90 €

## Gerichte mit Lammfleisch

61. LUKSHA NGOPA

Gebratenes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

62. KHASI KO MASU RA NARIWAL 🌶️🌶️ 🍴

Gebratenes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Kokosmilch, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

## Gerichte mit Fisch

90. YASHA NGOPA 🌶️🌶️ 🍴

Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika, Chili, Basilikum und Koriander - 14,50 €

92. NYA NA ZOM

Lachs, Scampi und Rotbarschfilet in Reiswein gebraten mit Ingwer und Knoblauch, serviert mit frischem Spinat - 17,50 €

93. KATHMANDU PRAWNS PIRO 🌶️🌶️

Scampi mit frischem Gemüse, Chilischoten, Basilikum, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

94. MACHA RA NARIWAL 🌶️🌶️ 🍴

Rotbarschfilet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

95. SCAMPI RA NARIWAL 🌶️🌶️ 🍴

Scampi in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

## Nudelgerichte

Alle Nudeln, die Sie in unserem Restaurant genießen können, stellen unsere Köche mehrmals wöchentlich selbst für Sie her.

### 110. THUKPA DANG TSE

Gebratene hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse - 9,50 €

### 111. THUKPA DANG SHA

Gebratene hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse und Hühnerfleisch - 10,50 €

### 112. THUKPA DANG ZOM

Gebratene hausgemachte Nudeln mit Enten-, Rind- und Hühnerfleisch - 12,50 €

### 113. THUKPA KA ZAPO

Gebratene hausgemachte Nudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse - 11,00 €

### 114. THUKPA DANG NYA

Gebratene hausgemachte Nudeln mit Scampi, Chili und Basilikum - 13,00 €

## Tibetische Nudleintöpfe

### 120. THUKPA DANG TSE

Nudelsuppe mit Tofu und frischem Gemüse - 9,50 €

### 121. THUKPA DANG LANGSHA

Nudelsuppe mit gebratenem Rindfleisch nach tibetischer Art - 10,50 €

### 122. THUKPA DANG JASHA

Nudelsuppe mit gebratenem Hühnerfleisch nach tibetischer Art - 10,00 €

### 123. THIN THUK

Tibetische Suppe mit hausgemachten Teigstreifen,  
Rindfleisch und frischem Gemüse - 12,50 €

### 124. MOMO THANG

Tibetische Teigtaschensuppe gefüllt mit Rindfleisch und frischem Gemüse - 11,00 €



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei



leicht scharf/ scharf

## Vegetarische und vegane Gerichte

### 141. TOFU DANG SHAMU

Frisches Gemüse mit Tofu und Pilzen in Soja-Soße, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch - 10,90 €

### 142. SAG RA KAJU

Frisches Gemüse und Cashew-Nüsse verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander gebraten in Erdnuss-Soße - 11,90 €

### 143. TOFU RA NARIWAL

Frisches Gemüse und Tofu gebraten in Kokosmilch, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,90 €

### 144. VEGETARISCHE SPEISE A LA TIBET

Frisches Gemüse, Pilze und Seitan angerichtet in Soja-Soße - 11,90 €

### 145. NEPAL KO THAL

Frischer Spinat, frisches Gemüse und Himalaya Pakora, dazu Linsensuppe - 12,90 €

### 146. TSE NGOPA

Frisches Gemüse verfeinert mit Himalaya-Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 10,90 €

### 147. TSE KHATSAPO

Frisches Gemüse gebraten mit Chili und Basilikum, verfeinert mit Ingwer und Koriander - 11,30 €

### 148. SAG RA NARIWAL

Frisches Gemüse gebraten in Kokosmilch, verfeinert mit Himalaya-Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,50 €

### 149. TSERIL

Frisches Gemüse gebraten mit Hülsenfrüchtebällchen, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 11,50 €



Auf Ihren Wunsch können wir unsere vegetarischen Gerichte auch vegan zubereiten.

Sie finden weitere vegetarische Gerichte bei Momos, tibetischen Nudleintöpfen und Nudelgerichten.

## Vegetarisches Menü

Ab 2 Personen

### 1. Gang

Linsensuppe gewürzt mit Curry, verfeinert mit Lorbeerblättern

### 2. Gang

Würzige Kartoffeln mit eingelegtem Rettich und Spinat, gefolgt von Gemüse-Momos, Himalaya Pakora, Tempura und Frühlingsrollen. Abgerundet wird der zweite Gang von unseren vier hausgemachten Soßen.

### 3. Gang

Frisches Gemüse gebraten mit Hülsenfrüchtebällchen, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander

### 4. Gang

Unser vegetarisches Menü wird abgerundet von einer Mango-Creme verfeinert mit Pistazien und Kokosraspeln.

Pro Person 25,00 €

## Fleisch-Menü 1

Ab 2 Personen

152

### 1. Gang

Tibetische Käsesuppe mit Hühnerfleisch, Kartoffeln und Champignons

### 2. Gang

Momos, Hühnerspieße, Pakora und Frühlingsrollen, Abgerundet wird der zweite Gang von unseren vier hausgemachten Soßen.

### 3. Gang

Hühnerbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse in Kokosmilch, verfeinert mit Himalaya-Gewürzen, Koriander, Ingwer und Knoblauch   
Rindfleischscheiben gebraten mit frischem Gemüse in Soja-Soße, verfeinert mit Chilischoten, Basilikum und Koriander 

### 4. Gang

Dieses Menü wird abgerundet von einem süßen Molkebällchen auf Kokos-Creme, verfeinert mit Cashew-Nüssen und Pistazien.

pro Person 29,00 €



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei



leicht scharf/ scharf

## Fleisch-Menü 2

Ab 2 Personen

154

1. Gang

Kokoscremesuppe mit Hühnerfleisch, Champignons,  
Bambus und Koriander 🌶️

2. Gang

Momos, Hühnerspieße, Pakora, und Frühlingsrollen.  
Abgerundet wird der zweite Gang von unseren vier hausgemachten Soßen.

3. Gang

Knusprige Ente mit frischem Gemüse in Ingwer-Honig-Soße.  
Lammfilet mit frischem Gemüse in Kokosmilch. 🌶️

4. Gang

Dieses Menü wird abgerundet von einer Kugel schwarzem Sesam-Eis auf Mango-  
Creme, verfeinert mit Pistazien und Kokosraspeln.

pro Person 32,00 €

## Tibetische Kinderteller

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

170. Tibetischer Kinderteller

Frittiertes Hähnchenfleisch, gefüllte Teigtaschen mit Rindfleisch und  
bunter Reis, dazu eine Kugel Eiscreme als Nachtisch - 6,80 €

171. Vegetarischer Kinderteller 🌿

Gefüllte Teigtaschen mit frischem Gemüse, Pakora und  
bunter Reis, dazu eine Kugel Eiscreme als Nachtisch - 6,80 €

172. Hausgemachte Bratnudeln mit frischem Gemüse 🌿

Dazu eine Kugel Eiscreme als Nachtisch - 4,80 €

173. Bratreis mit frischem Gemüse 🌿

Dazu eine Kugel Eiscreme als Nachtisch - 4,80 €

## Beilagen

160. REIS  
Zusätzliche Portion Reis - 1,50 €

164. PAPAR  
Dünner knuspriger Fladen aus Kichererbsenmehl - 1,30 €

165. BHALE  
Tibetisches Brot - 2,00 €

166. SOSSE  
Eine zusätzliche Soße Ihrer Wahl - 0,50 €

## Desserts

180. Sesam-Eis  
2 Kugeln schwarzes Sesam-Eis - 4,50 €

181. Mango-Eis  
2 Kugeln Mango-Eis - 4,50 €

183. Molkebällchen  
Süßes Molkebällchen auf einem Bett aus Kokos-Creme,  
verfeinert mit Cashew-Nüssen und Pistazien - 5,00 €

185. Mango-Creme  
Hausgemachte Creme aus Mango,  
verfeinert mit Kokosraspeln und Pistazien - 4,80 €

188. Sesam-Eis auf Mango-Creme  
Unsere Empfehlung: Eine Kugel schwarzes Sesam-Eis  
auf einem Bett aus hausgemachter Mango-Creme - 5,50 €

## Getränke

### Spezialitäten aus dem Himalaya

Himalaya Joghurt Lassi (süß)	0,2l	3,00 €
Himalaya Joghurt Lassi mit Kräutern (salzig)	0,2l	3,00 €
Mango Lassi	0,2l	3,30 €
Mangosaft	0,2l	3,00 €

### Alkoholische Spezialitäten aus dem Himalaya

Ratho-Bhaat - mildes, leicht fruchtiges Bier	FL 0,33l	4,00 €
Godawari Lager - herbes Bier	FL 0,33l	4,00 €
Bambusschnaps	2cl	3,00 €
Sake, Reiswein - erwärmt	10cl	4,00 €

### Biere

Jever Pilsener, vom Fass	0,3l	2,90 €
Jever Pilsener, vom Fass	0,5l	3,90 €
Jever Fun, alkoholfrei	FL 0,3l	2,90 €
Alsterwasser	0,3l	2,90 €
Alsterwasser	0,5l	3,90 €
Alsterwasser, alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Warsteiner	FL 0,3l	2,90 €
Erdinger Hefeweizen	FL 0,5l	3,90 €
Erdinger Kristallweizen	FL 0,5l	3,90 €
Erdinger Dunkel	FL 0,5l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	FL 0,5l	3,90 €

### Wasser

Magnus Imperial Feinperlig	FL 0,25l	2,25 €
Magnus Imperial Feinperlig	FL 0,75l	5,90 €
Magnus Imperial Still	FL 0,25l	2,25 €
Magnus Imperial Still	FL 0,75l	5,90 €

### Softdrinks

Coca Cola	0,3l	2,90 €
Coca Cola Light	0,3l	2,90 €
Fanta	0,3l	2,90 €
Sprite	0,3l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon	FL 0,2l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale	FL 0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	FL 0,2l	2,90 €
Orangina	FL 0,25l	2,90 €
Spezi	0,3l	2,90 €
Spezi	0,5l	3,90 €
Apfelschorle	0,3l	2,90 €
Apfelschorle	0,5l	3,90 €
Mangoschorle	0,3l	3,90 €
Mangoschorle	0,5l	4,90 €

Klindworth Apfelsaft, naturtrüb	0,2l	3,00 €
Klindworth Orangensaft	0,2l	3,00 €
Klindworth Kirschsft	0,2l	3,00 €
Klindworth Bananensaft	0,2l	3,00 €

Bionade			
Bionade Ingwer-Orange	FL 0,33l		3,00 €
Bionade Litschi	FL 0,33l		3,00 €
Bionade Holunder	FL 0,33l		3,00 €

Aperitifes			
Portwein, Port Delaforce	5cl		3,30 €
Sherry Dry, Sandeman	5cl		3,30 €
Martini Dry / Bianco	5cl		3,30 €
Campari	4cl		3,30 €
Cynar	5cl		3,30 €
Averna	5cl		3,30 €
Pflaumenwein	5cl		3,50 €

Spirituosen			
Gordon's Dry Gin	2cl		2,30 €
Wodka Moskovskaja	2cl		2,30 €
Wodka Moskovskaja	4cl		3,80 €
Fürst Bismark Korn	2cl		2,30 €
Linie Aquavit	2cl		2,80 €
Tequila Sierra	2cl		2,80 €
Myer's Rum	2cl		2,60 €

Longdrinks (4cl)			
Campari Orange			5,30 €
Gin Tonic mit Zitronen			5,30 €
Wodka Lemon			5,30 €
Tequila Sunrise			5,30 €
Ricard Cola			5,30 €
Whiskey Cola			5,30 €
Cuba Libre			5,30 €

Likör (2cl)			
Bailey			2,80 €
Cointreau			2,80 €
Sambuca Molinari			2,80 €
Fernet Branca			2,80 €

Brände (2cl)			
Calvados Gilbert			3,30 €
Osborne 103			3,30 €
Osborne Veterano			3,30 €
Vecchia Romagna			3,30 €
Carlos I.			3,30 €
Vieille Prune			3,30 €
Grappa Di Chardonnay Villa Isa			3,30 €
Grappa Di Moscato Villa Isa			3,30 €

Whiskey (4cl)			
J&B			3,80 €
Four Roses			3,80 €
Jack Daniel's			3,80 €
Tullamore Dew			3,80 €
Glenfiddich			3,80 €

## Heiße Getränke

### Kaffee

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,25 €
Cappuccino	2,50 €
Kaffee	2,00 €
Latte Macchiato	3,00 €

### Tee

Bhö Cha	3,00 €
Tibetischer Salztee mit Butter und Milch	
Himal Ko Cha	3,00 €
Himalaya-Gewürztee mit Milch und Ingwer	
Darjeeling Second Flush Singell FTGFOP Kännchen	3,30 €
Grüner Tee Japan Sencha Fuji Kännchen	3,30 €
Jasmin-Tee Kännchen	3,30 €
Zitronengras-Tee Kännchen	3,30 €
Ayurvit. Kräutermischung Ingwer-Tee Kännchen	3,30 €
Ayurvit. Kräutermischung Tulsi Lemon Kännchen (Tulsi ist die Königin der Kräuter)	3,30 €
Heißes Wasser	1,50 €



## WEISSWEINE



### Blanc de Blancs

Domaine Montredon, Vin de Pays de Cotes de Thau

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 1,00L

3,90 €              9,00 €              17,50 €

Ein herzhafter frischer Südfranzose aus dem Herault im Languedoc-Roussillon.

Bruno Cantié vom Weingut Montredon arbeitet nach den strengen Richtlinien der Vereinigung „Terra Vitis“ für naturnahen Anbau, es handelt sich bei diesem Wein natürlich um eine Erzeugerabfüllung.



### Versus Stellenbosch White

Stellenbosch Vineyards, Südafrika

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L

4,00 €              10,00 €              14,00 €

Ein kräftiger, vollmundiger, aromatischer und trotzdem frischer Wein mit üppigen exotischen Anklängen. Versus kommt aus der Region Stellenbosch an Westküste Südafrikas, das für den Weinbau ideale Voraussetzungen aufweist, und wird aus den Rebsorten Chenin Blanc und Sauvignon Blanc hergestellt. Auch dieser Wein harmoniert sehr mit unseren typischen Gerichten.



### Jechtinger Grauburgunder QbA, trocken

Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl, Deutschland

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L

5,00 €              12,00 €              17,00 €

Von der Sonne verwöhnt sind die Reben aus dem Kaiserstuhl. Der Grauburgunder zeigt typischen Fruchtaromen und eine angenehme Fruchtsäure Struktur. Ein spritzig leichter Wein für alle die es unkompliziert und harmonisch mögen.



### Riesling Kabinett „Hochgewächs“

halbtrocken

Weingut Kallfelz, Zell / Merl, Mosel-Saar-Ruwer

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75 L

6,00 €              14,50 €              20,00 €

Ein filigraner, leichter und mineralischer Riesling von der Mittelmosel mit wenig Alkohol. Ihm steht seine halbtrockene fruchtige Art besonders gut und macht ihn zu einem idealen, erfrischenden Begleiter unserer pikanteren und schärferen Gerichte. Albert Kallfelz wurde 2003 bereits zum 2. Mal von der DLG für die bundesweit beste trockene Weißweinkollektion ausgezeichnet.



Grüner Veltiner „Lösterrassen“  
Schloss Gobelsburg, Österreich

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L

5,50 €      13,00 €      19,00 €

Der Grüne Veltiner hat schöne mineralische und fruchtige Aromen, die er elegant in seine füllige, jedoch nicht zu schwere Art einbindet.

Schloss Gobelsburg gehört heute zu den besten Weingütern Österreichs und ist Besitzer einiger der besten Einzellagen um Langlois. Ein hochwertiger Wein, der alle unsere Speisen begleiten kann.



## ROSÉWEINE

Rioja Rosé  
Bodegas Sonsierra, La Rioja, Spanien

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75 L

3,80 €      9,00 €      13,00 €

Leuchtendes Erdbeerrot. Primäraromen frischer Früchte und feine florale Noten. Am Gaumen vollmundig, saftig und anhaltend mit einer harmonischen, sehr angenehmen Länge.



## ROTWEINE

Domaine Montredon  
Vin de Pays de l'Herault, Languedoc, Frankreich

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 1,00L

3,90 €      9,00 €      17,50 €

Ein herzhafter, voller und fruchtiger Südfranzose aus dem Herault im Languedoc-Roussillon. Bruno Cantié vom Weingut Montredon arbeitet nach den strengen Richtlinien der Vereinigung „Terra Vitis“ für naturnahen Anbau, es handelt sich bei diesem Wein natürlich ebenso wie beim Blanc und Rosé (s.o.) um eine Erzeugerabfüllung.



L'Essence du Terroir Grenache Noir  
Vin de Pays des Cotes Catalanes

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L

4,50 €      11,00 €      14,50 €

Aus dem tiefem Süden Frankreichs, gewachsen auf Weinbergen an der Mittelmeerküste, kurz vor der Grenze Spaniens. Von sehr alten Rebstöcken mit sehr geringem Ertrag. Kraftvoll, opulent, dabei weich und soft.



**Versus Stellenbosch Red**  
Stellenbosch Vineyards , Südafrika

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L  
4,50 €            11,00 €            15,00 €

Der schmeichelnd runde Versus Red mit seinen üppigen Fruchtaromen kommt wie der Versus White (s.o.) aus der Region Stellenbosch an der hinsichtlich des Weinbaus klimatisch besonders begünstigten Westküste Südafrikas und wird aus den Rebsorten Merlot und Pinotage hergestellt. Auch ein unbedingt empfehlenswerter Begleiter unserer typischen Küche.



**Shiraz Mc Pherson**  
Murray Darling, South East Australia

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L  
6,20 €            15,00 €            20,00 €

Auch ein idealer Begleiter tibetanischer Küche: weiche verspielte Frucht, nicht zu schwer, schöne angenehme Würznoten am Gaumen, elegant. Jolimont ist eine Cuvée, die die Vorteile der beiden Rebsorten Shiraz und Cabernet Sauvignon ideal miteinander verbindet. Die McPherson Winery produziert diesen Wein ausschließlich aus Trauben, die im Südosten Australien wachsen und hat bei der London Wine Trade Fair 2002 eine Silbermedaille für diesen Wein erhalten.



**El Descanso Merlot Reserva**  
Vina El Descanso, Curico Valley, Chile

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L  
5,70 €            14,00 €            19,50 €

Die Trauben für diesen geschmeidigen, füllig-weichen und fruchtigen Rotwein sind ausschließlich Merlot-Trauben, die im wichtigsten Anbaugebiet Chiles wachsen, dem großen Zentraltal, südlich Santiagos.

Vega Cruz wird vom Hause Valdivieso erzeugt und abgefüllt. Merlot mit seiner weichen Art ist eine der wichtigsten und schönsten Rebsorten der chilenischen Weinproduktion. Ein Wein, der den pikanteren Aromen unserer Speisen gut entgegenzutreten kann.



**Rioja Sónsierra Crianza**  
Bodegas Sónsierra, La Rioja, Spanien

GLAS 0,2L      KARAFFE 0,5L      FLASCHE 0,75L  
5,50 €            13,25 €            18,50 €

Intensives Rubinrot mit großer Tiefe. In der Nase Aromen reifer Früchte, Vanille- und Zimtnoten. Am Gaumen präsentiert er sich samtig weich mit guter Struktur.

## Prosecco und Sekt

Prosecco Frizzante Verde  
Bortolomiol, Vino Frizzante  
FLASCHE 0,75L

17,00 €

Spritzig, erfrischend, fruchtig; Qualitätsperlwein aus der Region Valdobbiadene in Treviso.

Colli Trevigiani San Simone  
FLASCHE 0,75L

18,00 €

Pol René Brut

GLAS 0,1L

PICCOLO

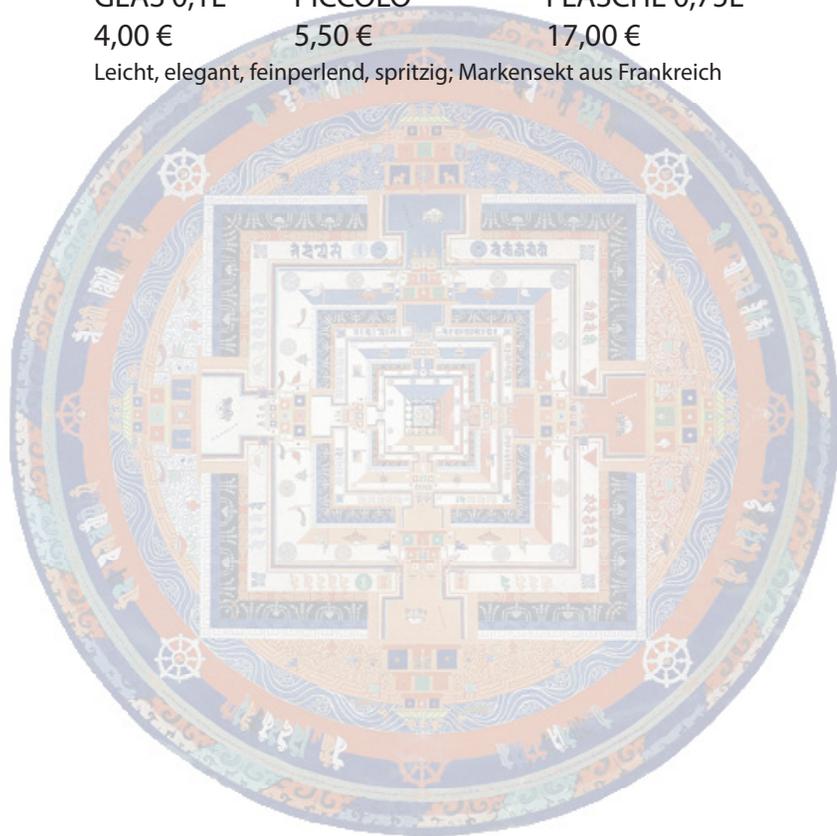
FLASCHE 0,75L

4,00 €

5,50 €

17,00 €

Leicht, elegant, feinperlend, spritzig; Markensekt aus Frankreich



# Das Sandmandala

Sandmandalas als kosmologische Darstellungen von Sphären verschiedener buddhistischer Gottheiten und als Meditationsbilder werden zu bestimmten Ritualen und Initiationen angefertigt und geweiht. Sie beschreiben auf symbolische Weise die Stufen der geistigen Entwicklung. Im Mittelpunkt des Mandalas wird der Buddha-Aspekt (Meditationsgottheit) abgebildet, auf den das betreffende Ritual, tantrische Einweihung oder Meditationsübung ausgerichtet ist.



Das hier dargestellte Kalachakra-Mandala (das Rad der Zeit) symbolisiert u.a. den organischen Zusammenhang zwischen äußerer und innerer Wirklichkeit. Die fünf verwendeten Grundfarben stehen in einem größeren Sinneszusammenhang. Sie finden ihre Entsprechung zum Beispiel in den fünf Elementen, den fünf Buddha-Familien, in den vier Himmelsrichtungen und dem Zentrum.

Nach Abschluss des Rituals wird das Sandmandala zerstört und das Material in fließendes Wasser gestreut, wodurch die Heilkraft des Rituals zahlreichen Lebewesen zugute kommt. Der Sand als instabiles Material deutet auf die Vergänglichkeit und die letztendliche Wesenslosigkeit aller Erscheinungen hin.