



Namaste

Liebe Gäste und Freunde,

wir heißen Sie Herzlich Willkommen in unserem indischen Restaurant „Mount Everest“.

Wir möchten, dass es Ihnen bei uns gut geht und Sie sich wohlfühlen, deshalb verwenden wir weitgehends Produkte aus der Region in Bioqualität.

Frische Gemüse, Kräuter, Früchte, Fladen aus dem vollem Korn, sowie Vollkornnudeln und kaltgepresste Öle sind die Hauptzutaten in unseren Speisen.

Wir verfeinern unsere Speisen mit hausgemachten, frisch gerösteten, indischen und gemahlene Gewürzmischungen sowie mit feinen Kräutern.

Da Fleisch auf unserer Speisekarte neu ist, bemühen wir uns um ständige Qualitätserhöhung, mit regionalen Partnern und Anbietern, wir werden Sie darüber auf unserer Homepage informieren.

In der indischen Küche liegt das Geheimnis des guten Geschmacks der Gewürze, nicht nur in der Vielfalt, sondern auf das sorgfältige Abstimmen der einzelnen Zutaten und Gewürzen beim Kochen.

In diesem Sinne, wir freuen uns auf Sie!
Kumar & Team

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag	11.30 – 14.30 Uhr
	17.30 – 23.00 Uhr

Im Oktober und November 2017 haben wir nur Abends für Sie geöffnet.



Suppen

- | | |
|---|--------|
| 1. Dal-Shorba | € 4,50 |
| Indische Linsensuppe mit Knoblauch und Ingwer | |
| 2. Tamatar-Suppe | € 4,50 |
| Tomaten mit Ingwer und Knoblauch | |

Vorspeisen

Unsere Gemüse und Käse sind im Kichererbsenteig gebacken

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 10. Papadam mit dreierlei Chutneys | € 2,50 |
| 11. Pakora | € 6,90 |
| Gebackenes Gemüse mit Chutney | |
| 12. Paneer Pakora | € 6,90 |
| Hausgemachter Käse gebacken | |
| 13. Onion Bhaji | € 6,90 |
| Gebackene Zwiebeln | |
| 14. Chicken oder Fisch Pakora | € 7,90 |
| 15. Bangen Pakora | € 7,90 |
| Gebackene Auberginen mit Joghurt-Dip | |
| 16. Gobhi Pakora | € 6,90 |
| Gebackener Blumenkohl | |

Salate

- | | |
|---|---------|
| 21. Raita | € 5,90 |
| Tomaten und Gurken mit Joghurt mit indischen Gewürzen | |
| 22. Chana Chat | € 6,90 |
| Kichererbsen - Salat mit Tomaten, Kartoffeln, Gurken
Zitronensaft, Granatapfelkernen und Koriander | |
| 23. Beilagen- Salat | € 5,90 |
| Blattsalate und Gemüse der Saison,
Balsamico oder Mango - Dressing | |
| 24. Wokgemüse - Salat | € 13,90 |
| Knackige Blattsalate, feine Karotten und Gurkenstreifen, Granatapfel – Dressing,
mediterrane Gemüse aus dem Wok (indisch gewürzt) und Fladenbrot | |



Brote

- | | |
|---|--------|
| 27. Tadoori Chapati | € 3,50 |
| Dinkelvollkornfladenbrot | |
| 28. Latscha Paratha | € 4,50 |
| mehrschichtigsbrot mit Vollkornmehl | |
| 30. Naan | € 3,90 |
| Fladenbrot (Hefeteig) mit Knoblauch, Käse oder Butternaan | |

vegetarische & vegane Hauptspeisen

- | | |
|--|---------|
| 31. Dal Punjabi | € 10,90 |
| Linsen mit Knoblauch, Ingwer und hausgemachter Gewürzmischung | |
| 32. Chana Masala | € 10,90 |
| Kichererbsen, Lauchzwiebeln, Paprika, Tomaten und hausgemachter Gewürzmischung | |
| 33. Rajmah Masal | € 10,90 |
| Rote Kidneybohnen, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Mais und hausgemachter Gewürzmischung | |
| 34. Palak Paneer | € 12,90 |
| Pürierter Spinat mit Ingwer, Knoblauch und hausgemachten Käse/Tofu | |
| 36. Cashew - Paneer | € 14,90 |
| Hausgemachter Käse in einer feinen indischen Masala – Sauce mit Doppel Zwiebel, Cashewkernen und Tomaten | |
| 37. Sahi Paneer | € 13,90 |
| Hausgemachter Käse in einer feinen Mandelsauce mit Nüssen und Rosinen | |
| 38. Malai Kofta | € 13,90 |
| Käsebällchen in einer feinen Mandelsauce mit Nüssen und Rosinen oder scharfer Madrassauce | |
| 39. Vegetable Jalfrazi | € 12,90 |
| Knackige Saisongemüse scharf nach indischer Art, oder mild in einer hausgemachten Gewürzmischung | |
| 40. Navratna Korma | € 13,90 |
| Verschiedene Gemüse, Blattspinat und Kirschtomaten in Sahne - oder Kokossauce mit Honig | |
| 41. Matter Bhartha | € 13,90 |
| Auberginenmus mit Zwiebeln, und grünen Erbsen in einer tomatisierten Currysauce | |



42. Ghobi Masala € 12,90
Blumenkohl mit Lauchzwiebeln, Kartoffeln und Kirschtomaten in einer Masala - Sauce von mild bis scharf (Masala = hausgemachte Gewürzmischung)
43. Butter Paneer € 14,90
Hausgemachter Käse in Sahnesauce mit Kokos – Limetten – Sauce garniert mit Granatapfelkernen, Pistazien und getrockneten Kornblumen
44. Sahi Bengen € 15,90
Hausgemachter Käse oder Tofu, mit Auberginen und Kirschtomaten in einer tomatisierten Masala - Sauce

Zu allen Gerichten, servieren wir Ihnen weißen Basmatireis Reis oder Vollkorn – Basmatireis. Alle Gerichte auch vegan, statt hausgemachten Käse, bieten wir Tofu an.

Reisgerichte

54. Biryani € 12,90
Indisches (indische Gewürzmischung) oder ayurvedisches (Kokos) Reisgericht mit feinen Gemüsen, hausgemachter Gewürzmischung und tomatisierten Reis auf Wunsch scharf
55. Nußbiryani € 12,90
Reisgericht mit verschiedenen Nüssen, Kardamon, Nelken und Kümmel hausgemachter Gewürzmischung und tomatisierten Reis, auf Wunsch scharf

Tandoori-Grill-Spezialitäten

56. Chicken – Tikka „Noorani“ € 13,90
Mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori-ofen gegrillt
57. Lahsuni Malai Tikka € 14,90
SaftigeSaftiges Hähnchenfilet mit Knoblauch im Tandoori-ofen gegrillt
58. Chicken Paneer – Tikka € 15,90
Mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori-ofen gegrillt mit hausgemachtem Käse
59. Fisch – Tikka „Sadabahaar“ € 14,90
Marinierter Barsch im Tandoori-ofen gegrillt
60. Jhenga Tandoori „Lajawaab“ € 22,50
Im Tandooriofen gegrillte Königsgarnelen mit hausgemachter Gewürzmischung

Weitere Fleischgerichte finden Sie auf der Tageskarte



Nachspeisen

- | | |
|---|--------|
| 71. Mangocreme
Mango und Sahne | € 4,90 |
| 72. Nußbällchen
Nüsse mit Kichererbsen Mehl und Palmzucker | € 4,90 |
| 73. Indischer Milchreis | € 4,90 |

Indische Getränke

- | | | |
|---|--------------|-------------|
| 81. Lassi Süß (Mango) oder Sauer | 0,25l € 2,90 | 0,4l € 4,90 |
| 82. Masala Chai
Schwarzer Tee mit Milch, Ingwer, Nelken und Kardamon | | € 2,90 |
| 83. Bio-Tee
Fragen Sie nach den aktuellen Sorten | | € 2,90 |

Bio-Kaffee

- | | |
|---|--------|
| 84. Espresso | € 2,00 |
| 85. Espresso Macchiato | € 2,20 |
| 86. Kaffee | € 2,50 |
| 87. Cappucino | € 2,80 |
| 88. Milchkaffee | € 2,80 |
| 89. Latte Macchiato | € 3,50 |
| Auf Wunsch mit Hafer oder Dinkelmilch, Aufpreis | € 1,00 |



Wasser

140. St. Leonhardsquelle (still oder medium)	0,25l	€ 2,50
	0,4l	€ 3,50
	0,7l	€ 6,90

Softdrinks

101. Bio-Cola oder Spezi von „now“		€ 3,50
102. Bio-Red Berry von „now“		€ 3,50
103. Bio-Bitter Lemmon von „now“		€ 3,50
104. Bio-Orange, Mandarine von „now“		€ 3,50

Bio-Säfte

105. Apfel-Mango	0,25l	€ 3,90
106. Apfelsaft	0,25l	€ 2,90
107. Mangosaft	0,25l	€ 3,90
108. Ananassaft	0,25l	€ 3,90
109. Johannisbeersaft	0,25l	€ 3,90
110. Maracujasaft	0,25l	€ 3,90
111. Saftschorlen	0,4l	€ 4,50

Bier

130. Weißbier	0,5l	€ 3,50
131. Helles	0,5l	€ 3,50
132. Pils	0,5l	€ 3,50
133. Dunkles Weißbier	0,5l	€ 3,50
134. Leichtes Weißbier	0,5l	€ 3,50
135. Cola Weizen	0,5l	€ 3,50
136. Russen (Weißbier mit Limonade)	0,5l	€ 3,50
137. Alkoholfreies Helles	0,5l	€ 3,30
138. Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 3,50



Bio-Weine

Weißwein

139. Riesling	0,2l	€ 6,90	Fl. 0,75	€ 25,00
Geballte, dichte Kraft, umrahmt von natürlicher Restsüße und salziger Mineralität.				
140. Blanc de Blanc (trocken)	0,2l	€ 6,90	Fl. 0,75	€ 23,00
Komposition aus Chardonay, Rivaner und Silvaner. Sehr beliebt!				
141. Silvaner (trocken)	0,2l	€ 6,90	Fl. 0,75	€ 23,00
Lebendig, frisch und in der Nase wie eine Frühlingswiese				
142. Chardonay (trocken)	0,2l	€ 7,90	Fl. 0,75	€ 28,00
Hochreife gelbe, konzentrierte Früchte, umrahmt von cremiger Struktur verbinden sich zu einem Kraftpaket, bei dem jeder Schluck zum Genuss wird.				

Rotwein

143. Cuvee Nr. 4 (trocken)	0,2l	€ 5,90	Fl. 0,75	€ 19,00
Weiches, duftiges bordeauxrotes Hauscuvée.				
144. Cuvee Nr. 5 (trocken)	0,2l	€ 5,90	Fl. 0,75	€ 19,00
Weiches, duftiges bordeauxrotes Hauscuvée.				
145. Blauer Spätburgunder (trocken)	0,2l	€ 6,90	Fl. 0,75	€ 26,00
Hochfeiner Spätburgunder prämiert mit einer Silbermedaille.				
146. Blauer Portugieser (trocken)	0,2l	€ 7,90	Fl. 0,75	€ 30,00
Das Beste was aus portugiesischen Reben werden kann. Wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.				

Roséwein

147. Cuvee Rose (trocken)	0,2l	€ 5,90	Fl. 0,75	€ 19,00
Feine Komposition aus Pinol, Blanc de Noir und weißgkelterten Blauen Portugieser				
Weinschorle mit Bio-Weinen	0,1l	€ 4,90	0,2l	€ 7,90

Secco

148. A.F. Werner Weiss (trocken)				€ 25,00
Aus aromatischen Spitzenweinen komponiert, präsentiert er sich angenehm fruchtig als spritziges Erlebnis, aus Trauben der Umstellung auf den ökologischen Landbau.				
149. A.F. Werner Rose (trocken)				€ 25,00
Feinste Fruchtaromen, zarte Himbeernote, lachsfarbe und unglaublich beliebt.				



Konventionelle Weine

Weißwein

150. Silvaner (trocken) QbA trocken WG Zur Schwane	0,2l € 5,90	Fl. 0,75 € 16,00
151. Chardonay Spätlese (trocken) WG Reinhardt	0,2l € 5,90	Fl. 0,75 € 16,00

Rotwein

152. Merlot Bertiole (trocken) Friuli DOC Grave nachhaltig feiner Duft	0,2l € 5,90	Fl. 0,75 € 16,00
153. Zweigelt Gutswein Weingut Sonnenhügel	0,2l € 4,90	Fl. 0,75 € 14,00
154. Albiger Hundskopf Portugieser und Regent, QbA, mild	0,2l € 4,90	Fl. 0,75 € 14,00
Weinschorle mit konventionellen Weinen	0,1l € 4,90	0,2l € 7,90

Aperitifs und Longdrinks

155. Campari Soda/Orange	5cl € 5,50
156. Martini Red/Bianco	5cl € 4,50
157. Spritz Aperol	€ 5,50
158. Black Label Scotch Whisky with Soda/Cola	€ 8,50
159. Old Monk mit Soda/Cola	€ 8,50
160. Chivas Whisky 12 Jahre alt	€ 8,90
161. Dimpel Whisky 12 Jahre alt	€ 8,90