



Speisekarte

SUPPE / VORSPEISE

Thentuk	3.80
Hühner-Gemüsesuppe mit Teignockerl auf Tibetische Art	
Motuk	4.20
Klare Suppe mit frischem Pakchoi und Teigtaschen	
Süßkartoffel -kokossuppe	
mit Sesam N (Vegan)	3.80
Kleine Gemischter Salat(Vegan)	3.80
Frühlingsrolle (vegetarisch)	
Salatgarnitur / Kirschtomaten	5.20

DESSERT

Tibetische Joghurt-Reis	4.80
mit Braunzucker / Honig / Nüsse	
Dorayaki	4.20
mit süßer Bohnenpaste	
Yak Kitchen Tageskuchen	3.80
Grüner Sesamkuchen	3.80

HAUPTGERICHTE

Sesam Chicken	11.20
Gegrillte ausgelöste Hühnerkeule mit Teriyaki-Sauce / Sesamkörnern / Reis / Gemüse	
Knusprig Entenbrust	13.20
Soja-Gemüse / Knoblauch-Sauce / Reis	
Yak Kitchen Hühnercurry	9.90
Gemüse / Hausgemachtes Curry / Reis	
Tofu-Gemüsecurry (vegan)	8.90
in Kokosmilch / frischer Koriander / Reis	
Yak Kitchen Entrolle auf buntem Salat	13.50
Gebackene Enterolle / gemischter Salat / Avocado	
Rajma (vegan)	9.50
Süßkartoffel, Karfiol, Rote Bohnen-Ragout / Reis	
Wok-Gemüsepfanne (vegan)	8.90
Gemüse, Sojasprossen, Pilze, Soja, Ingwer / Reis	
Fleisch / Mix Paprika nach Sichuan Art 	
• Schweinefleisch	9.90
• Hühnerfleisch	9.90
• Rindfleisch	10.90

Yak Kitchen Special

MOMO

Sha Momo	12.20
Gedämpfte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung /Bratkartoffeln / Grillgemüse / Dip	
Chura Momo A.F.G (Vegetarisch)	10.90
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse-Käse Füllung /Bratkartoffeln/Grillgemüse / Dip	
Sha Bhakle A.F	11.20
Hausgemachtes gebackene Teigtasche mit einer Füllung aus bestem Rindfleisch / Frühlingszwiebeln / Pikantes Gemüseragout	
Tse Bhakle A.F.G (Vegetarisch)	10.20
Die Vegetarische Variante mit einer frisch zubereitete Füllung aus Spinat und Käse / Pikantes Gemüseragout	

BUDHA BOWL

Tibetische Vegan Bowl	9.90
Süßkartoffel / Rote Bohnen / Karfiol	
Chicken Bowl / Curry Sauce	10.90
Beef Bowl / Zwiebel	11.90
Lachs Bowl / Teriyaki Sauce	12.90
Schrimps Bowl / Knoblauch Sauce	12.90

Alle **Buddha bowl** werden mit **REIS**, Avocado, Tomate, Gurken, Karotten, Takuan und Sauce serviert.
Für Vegetarier sind Bowls ein gute Lösung, sich im Alltag

Momos sind ein traditionelles tibetisches Festtagsmahl aus hausgemachten, gefüllten Teigtäschchen, die über Wasserdampf gekocht werden.
Alle unsere Teige sind hausgemacht .

Yak Kitchen Salatvariationen

Alle **Salat** werden mit Avocado, Kirschtomaten, Gurken und Radieschen serviert.

mit Hummus / Avocado (vegan)	9.20
mit Backhendl	10.20
mit Garnelen vom Grill	12.50
mit Lachsfilet vom Grill	12.50

„Dam der“ Yak Kitchen Hausgebratener Reis

Vegetarisch F	8.80
mit gebackene Hühnerfleisch A.C.F	10.20
mit Rindfleisch F	11.20

„Chow mein“ Yak Kitchen Hausgebratener Nudel

Vegetarisch F	8.80
mit gebackene Hühnerfleisch A.C.F	10.20
mit Rindfleisch vom Grill F	11.20

Tibetische Nudelsuppe

Vegetarisch F	9.20
Hühnerfleisch A.C.F	10.90
mit Rindfleisch	11.90
mit Shrimps	12.90