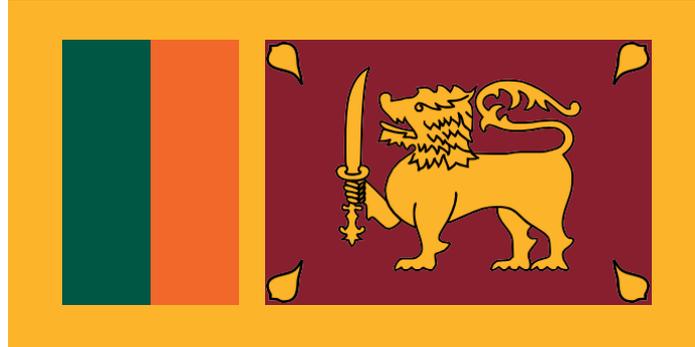


**Willkommen bei**



# Nisha

**frische & gesunde Küche**  
**Srilankische und Vegane Spezialitäten**

**Bonns einziges srilankisches Restaurant.**

**Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.**

Ihre

*Nisha*

**Wir kochen ausschließlich ohne Geschmacksverstärker.**

**Alle Gerichte können auf Wunsch auch scharf zubereitet werden.**

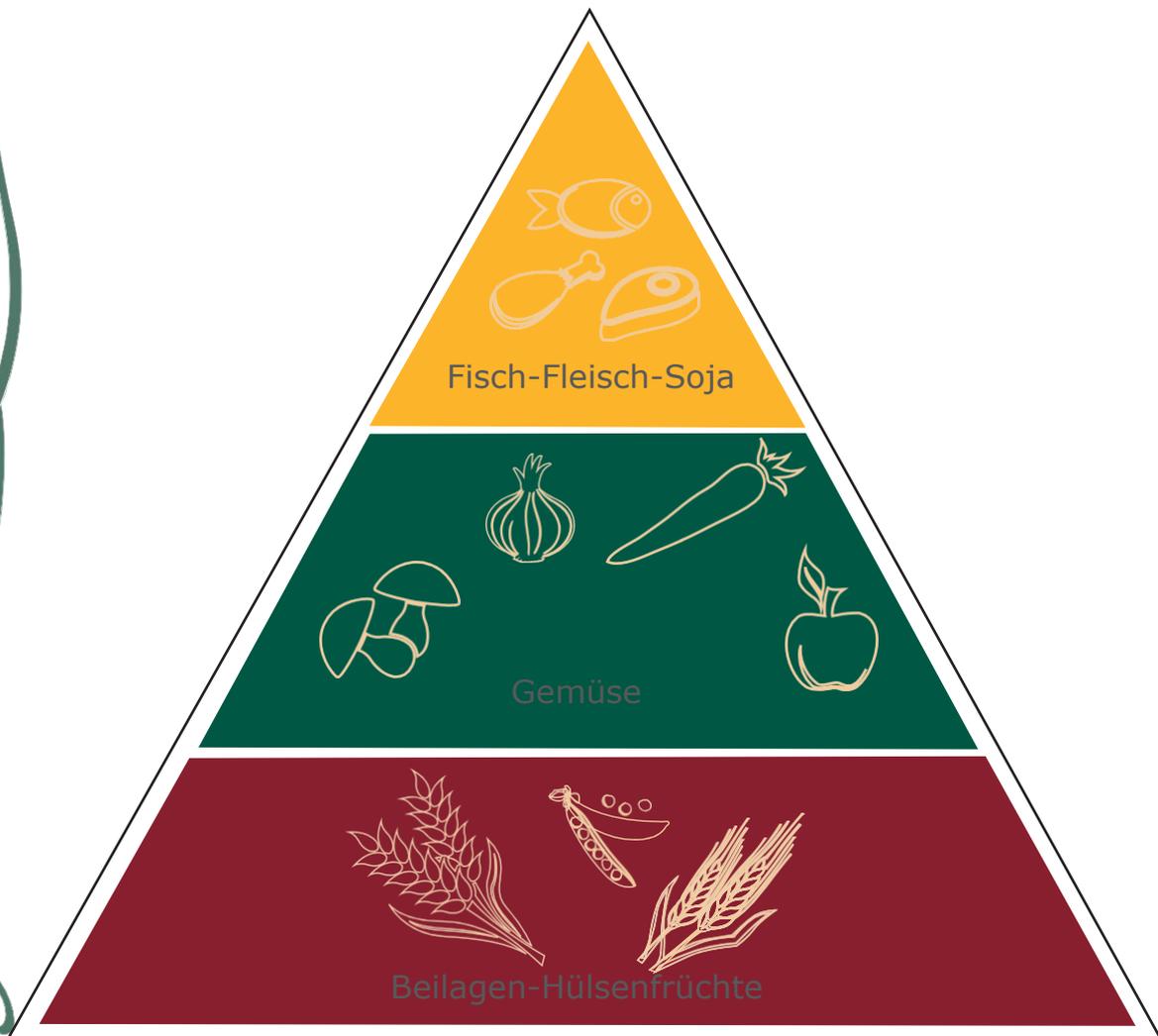
**Zum Würzen werden feine Gewürze und Kokosmilch verwendet.**

**Nisha**

## Die ayurvedische Pyramide

Die ayurvedische Küche orientiert sich an der Ernährungspyramide.

Sie als Gast stellen sich ihr Gericht entsprechend der Ernährungspyramide zusammen.



Im hinteren Teil unserer Karte finden Sie bereits von uns zusammengestellte Gerichte.

## Vorspeisen

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>10. Gemüsesuppe</b>  | <b>5,50 €</b>  |
| Gemüsebrühe mit Gemüse der Saison                                       |                |
| <b>11. Herbelsuppe</b>  | <b>6,20 €</b>  |
| Suppe mit geröstetem Reis und frischen ausgesuchten Kräutern            |                |
| <b>12. Spinatsuppe „Dhal“</b>   | <b>6,20 €</b>  |
| <b>13. Hokkaido-Kürbissuppe ( Saison bedingt )</b>                      | <b>6,20 €</b>  |
| Gewürzt mit dunklen Senfkörnern   |                |
| <b>14. Zwei Gemüserollen srilankischer Art</b><br>(*1a)                 | <b>5,90 €</b>  |
| <b>15. Zwei Samosas srilankischer Art</b><br>(*1a)                      | <b>4,90 €</b>  |
| <b>16. Drei Srilankische „Fish-Balls“</b><br>(*1a,3a)                   | <b>4,50 €</b>  |
| <b>17. Ulundhu-Vadai</b>  | <b>4,90 €</b>  |
| Zwei Teigkringel aus roten Linsen und frischen Gewürzen                 |                |
| <b>18. Srilankische Paprika</b>   | <b>5,50 €</b>  |
| Gebratene Gemüse-Paprika, gefüllt mit Kräutern<br>Zwiebeln und Gewürzen |                |
| <b>19. Gedämpftes Gemüse</b>  | <b>5,10 €</b>  |
| Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit frischem Kräutern                   |                |
| <b>20. Omelette srilankischer Art</b><br>(*3a)                          | <b>6,10 €</b>  |
| <b>21. Garnelen „á la Nisha“</b>  | <b>12,10 €</b> |
| Panierte Garnelen mit Kichererbsenmehl                                  |                |

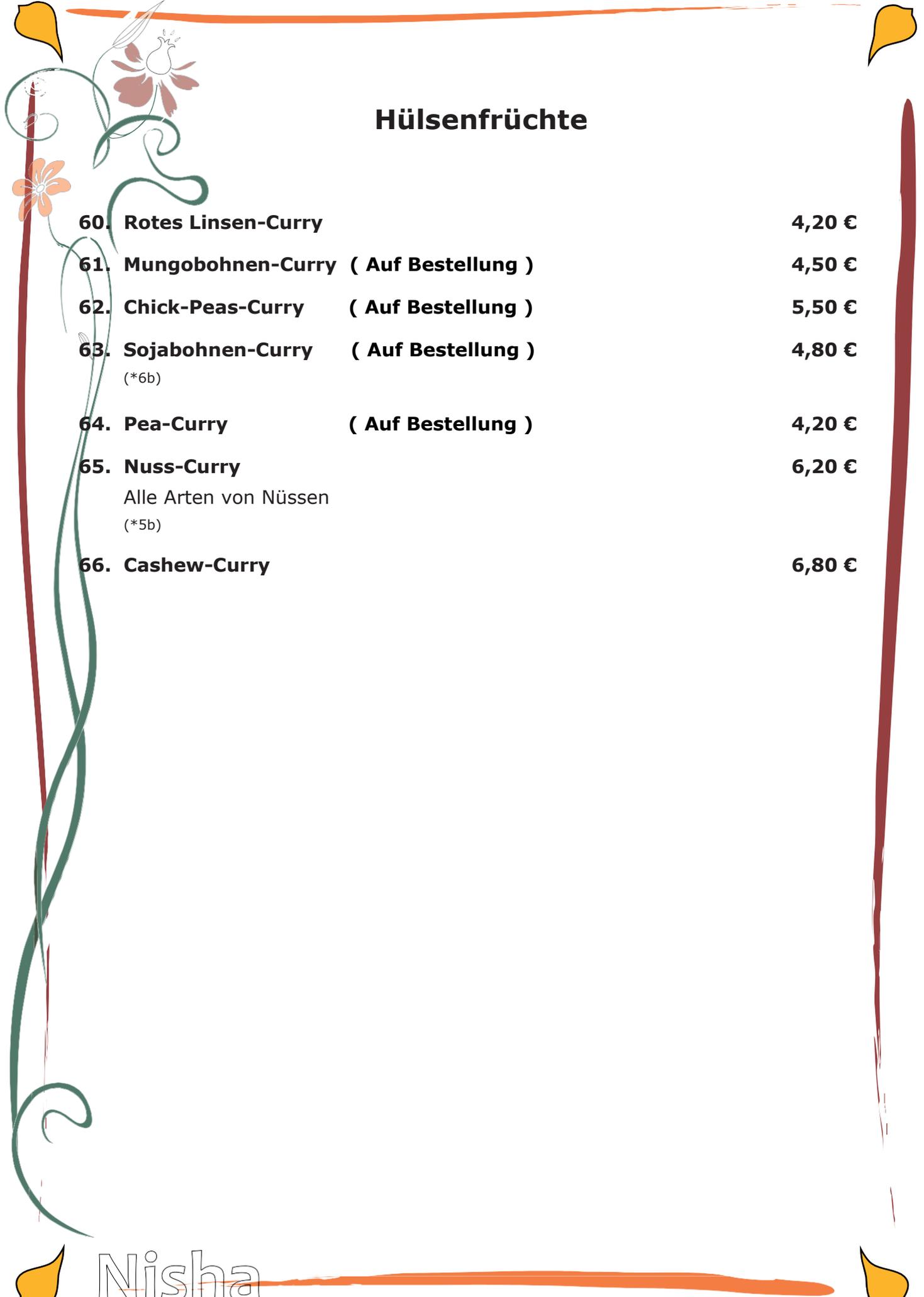
## Srilankische Tapas

- Alle Tapas werden scharf zubereitet -

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>30. Achcharu</b>   | <b>4,10 €</b> |
| Mixed Pickles mit grünem Chili, Schalotten, Papaya              |               |
| <b>31. Mango-Achcharu</b>                                       | <b>4,80 €</b> |
| Mixed Pickles mit frischer Mango                                |               |
| <b>32. Ananas-Achcharu</b>                                      | <b>4,10 €</b> |
| Mixed Pickles mit frischer Ananas                               |               |
| <b>33. Dattel-Achcharu</b>                                      | <b>4,50 €</b> |
| Mixed Pickles mit frischen Datteln, grünem Chili, Schalotten    |               |
| <b>34. Chili-Sauce</b>  | <b>2,10 €</b> |
| Scharfe Sauce mit vier verschiedenen Chili-Sorten und Tamarinde |               |
| <b>35. Eingelegte Limetten</b>                                  | <b>4,90 €</b> |
| <b>36. Oliven-Achcharu</b>                                      | <b>4,80 €</b> |
| Mixed Pickles mit frischen Oliven, grünem Chili und Schalotten  |               |
| <b>37. Papadam</b>  | <b>4,30 €</b> |
| Ein sehr dünnes, knuspriges frittiertes Fladenbrot. 5 Stück     |               |
| <b>38. Kokossambal</b>  | <b>5,50 €</b> |
| Kokos, Chili, Gewürze   |               |

## Beilagen

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>40. Weißer Basmati-Reis</b>   | <b>3,00 €</b> |
| <b>41. Roter Reis</b>  | <b>4,90 €</b> |
| <b>42. Rotti</b><br>Teigfladen aus Weißmehl, Kokosflocken und grünem Chili<br>(*1a)                          | <b>3,30 €</b> |
| <b>43. Reisnudeln</b>  | <b>3,80 €</b> |
| <b>44. Weißer Gemüse-Reis</b><br>Reis mit Gemüse der Saison, gewürzt mit Curry,<br>Kurkuma, Kreuzkümmel      | <b>3,80 €</b> |
| <b>45. Roter Gemüse-Reis</b><br>Roter Reis mit Gemüse der Saison, gewürzt mit Curry,<br>Kurkuma, Kreuzkümmel | <b>6,10 €</b> |
| <b>46. String Hoppers ( Auf Bestellung )</b><br>Fünf wassergedampfte Nudeln auf Reismehl-Basis<br>(*1a)      | <b>5,80 €</b> |
| <b>47. Hoppers ( Auf Bestellung )</b><br>Pfannkuchen aus Reismehl, Kokosmilch und Hefe<br>(*1a)              | <b>6,40 €</b> |
| <b>48. Pittu ( Auf Bestellung )</b><br>Geröstetes Reismehl mit Kokosnussmilch<br>(*1a)                       | <b>5,80 €</b> |
| <b>49. Sweet Potatoes</b><br>Süßkartoffeln, gewürzt mit Curry und Kurkuma                                    | <b>4,80 €</b> |
| <b>50. Cassava</b><br>Srilankische Kartoffeln mit Curry und Kurkuma  | <b>4,80 €</b> |
| <b>51. Thosai</b><br>Teigfladen aus Mungobohnen-Mehl,<br>verfeinert mit frischer Kokosmilch                  | <b>4,50 €</b> |
| <b>52. Couscous mit Gemüse</b><br>Gerstengries, verfeinert mit feinen Gewürzen                               | <b>4,70 €</b> |



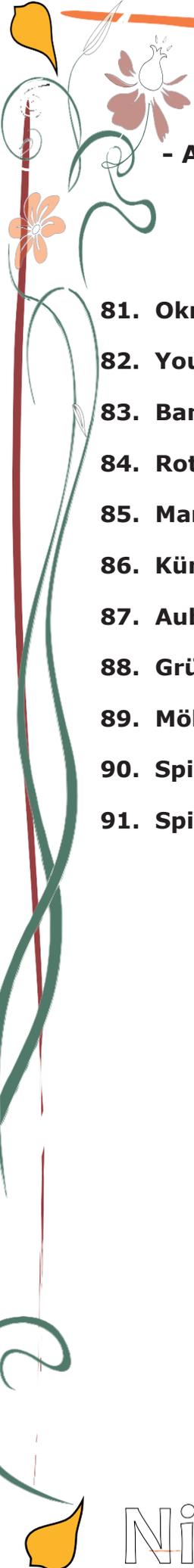
## Hülsenfrüchte

<b>60. Rotes Linsen-Curry</b>	<b>4,20 €</b>
<b>61. Mungobohnen-Curry ( Auf Bestellung )</b>	<b>4,50 €</b>
<b>62. Chick-Peas-Curry ( Auf Bestellung )</b>	<b>5,50 €</b>
<b>63. Sojabohnen-Curry ( Auf Bestellung )</b> (*6b)	<b>4,80 €</b>
<b>64. Pea-Curry ( Auf Bestellung )</b>	<b>4,20 €</b>
<b>65. Nuss-Curry</b> Alle Arten von Nüssen (*5b)	<b>6,20 €</b>
<b>66. Cashew-Curry</b>	<b>6,80 €</b>

## Currys

### Fleisch – Fisch - Soja

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>70. Chicken Curry „Amanda“</b>                                   | <b>7,40 €</b>  |
| Hähnchen, ausgewählte Curry-Gewürze                                 |                |
| <b>71. Srilankisches Pork-Curry</b>                                 | <b>9,70 €</b>  |
| Mit ausgewählten Curry-Gewürzen, Lemon-Gras                         |                |
| <b>72. Fisch-Curry</b>  | <b>9,30 €</b>  |
| Seelachsfilet, Erbsenschoten und Curry-Gewürze                      |                |
| <b>73. Kandy-Pig vom Schwein</b>                                    | <b>10,90 €</b> |
| Mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Currysoße                      |                |
| <b>74. Lamm-Curry Ceylon-Art</b>                                    | <b>10,90 €</b> |
| Lammhüfte mit Ingwer, Zwiebeln, ausgewählten Gewürzen und Knoblauch |                |
| <b>75. Colombo Red Curry</b>  | <b>12,10 €</b> |
| Kalbsfilet, Birnen und ausgewählte Curry-Gewürze                    |                |
| <b>76. Pepper Beef Curry</b>  | <b>12,10 €</b> |
| Rinderhüftfilet, ausgewählte Curry-Gewürze                          |                |
| <b>77. Mango-Lachs-Curry</b>  | <b>10,90 €</b> |
| Lachsfilet, Mango, Spinat und Curry-Gewürze                         |                |
| <b>78. Nisha´s Green Curry (vegetarisch)</b>                        | <b>7,60 €</b>  |
| Soja-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch        |                |
| <b>79. Tofu-Curry (vegetarisch)</b>                                 | <b>8,60 €</b>  |
| Geschnetzelter Tofu mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch        |                |
| (*6c)   |                |
| <b>80. Pilz-Curry (vegetarisch)</b>                                 | <b>10,90 €</b> |
| Pilze der Saison mit Zwiebeln, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch |                |



## Gemüse

- Alle Gemüse-Currys werden mit Zwiebeln und ausgewählten Gewürzen zubereitet

<b>81. Okra-Schoten</b>	<b>4,80 €</b>
<b>82. Young-Jack-Fruit</b>	<b>5,80 €</b>
<b>83. Bananen-Curry</b>	<b>5,10 €</b>
<b>84. Rote-Beete-Curry</b>	<b>4,50 €</b>
<b>85. Mango-Curry</b>	<b>4,70 €</b>
<b>86. Kürbis-Curry</b>	<b>5,80 €</b>
<b>87. Auberginen-Curry</b>	<b>4,80 €</b>
<b>88. Grüne-Bohnen-Curry</b>	<b>5,10 €</b>
<b>89. Möhren-Curry</b>	<b>4,20 €</b>
<b>90. Spitzkohl-Curry „Coconut“</b>	<b>4,30 €</b>
<b>91. Spitzkohl-Curry mit gehacktem Chili (scharf)</b>	<b>4,30 €</b>

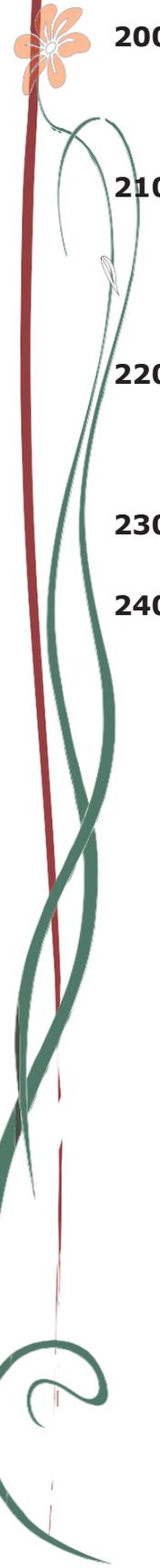
## Hauptgerichte

**Suppe 2,90 € wenn Sie eine möchten**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>100. Sweet Coconut-Chicken</b>  | <b>10,10 €</b> |
| Hähnchenbrust mit Ananas, gehackten Erdnusskernen, Kokosnussaft und Reis<br>(*5a)  |                |
| <b>110. Colombo Red Chicken-Curry</b>  | <b>12,10 €</b> |
| Hähnchenbrust mit Okraschoten, roten Linsen, rotem Curry und Reis                  |                |
| <b>120. Kandy-Pig</b>  | <b>13,50 €</b> |
| Schweinefilet mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Currysoße und Curryreis         |                |
| <b>130. Pute Masala</b>  | <b>13,10 €</b> |
| Putenbrust mit grünen Bohnen, Karotten, Lauch, rotem Paprika und Reismudeln        |                |
| <b>140. Lamm-Curry Ceylon-Art</b>  | <b>14,10 €</b> |
| Lammhüfte mit Thosai und grünem Bohnen-Curry                                       |                |
| <b>150. Niviti</b>   | <b>15,10 €</b> |
| Rinderhüftfilet, Spinat, Zucchini, Knoblauch und Reismudeln                        |                |
| <b>160. Spinat-Lachs-Curry</b>   | <b>14,50 €</b> |
| Mango-Spinat-Lachscurry mit Auberginen-Kartoffeln                                  |                |
| <b>170. Nisha´s Green Curry (vegetarisch)</b>                                      | <b>12,10 €</b> |
| Soja-Geschnetzeltes mit Zucchini, Bohnen, Karotten, Sojasprossen und Reis<br>(*6d) |                |
| <b>180. Pilz-Curry nach Nisha´s Art (vegetarisch)</b>                              | <b>14,10 €</b> |
| Pilze der Saison mit Spinat, Tomaten und Gemüsereis                                |                |



## Kindermenüs

- 
- |   |        |
|---|--------|
| <b>200. Simba</b>   | 5,50 € |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Erbsen und Reis                   |        |
| <b>210. Kids Chicken</b>  | 6,10 € |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet<br>mit Pommes Frites und Salatbeilage |        |
| <b>220. Captain Nisha</b>   | 6,80 € |
| Gemüse-Reisnudeln mit gebratenem Seelachsfilet                      |        |
| <b>230. Gemüsenudeln mit Hähnchen</b>                               | 4,40 € |
| <b>240. Gemüsereis</b>  | 3,90 € |
- 

## Desserts

- 250. Srilankischer Karamell-Pudding** ( Auf Bestellung ) 5,20 €  
(\*1a,3c)
- 251. Watallapan** ( Auf Bestellung ) 5,80 €  
Pudding aus Palmenhonig und Kokosmilch  
(\*3a)
- 252. Srilankischer Früchte-Salat** 6,10 €  
Mango, Papaya, Kiwi, Banane, Lidschi
- 253. Curd** 5,90 €  
Srilankischer Joghurt aus Büffelmilch  
mit Palmenhonig und Mango  
(\*7c)
- 254. Tapiyoca** ( Auf Bestellung ) 5,70 €  
Pudding aus Tapiyocaperlen mit Kokosmilch  
und gemischtem Obst der Saison
- 255. Coconut Pancake** 5,90 €  
Pfannkuchen mit Kokosraspeln und Palmenhonig  
(\*1a)
- 256. Gebackene Bananen** 5,90 €  
Mit Kokos, Honig und Vanillesauce  
(\*1a)

## Alkoholfreie Getränke

1.	Mineralwasser Tönissteiner Medium	0,25l	2,10 €
2.	Mineralwasser Tönissteiner still	0,25l	2,10 €
3.	Mineralwasser Tönissteiner Medium	0,75l	5,50 €
4.	Mineralwasser Tönissteiner still	0,75l	5,50 €
5.	Tönissteiner Apfelschorle	0,25l	2,50 €
6.	Coca-Cola	0,2l	2,20 €
7.	Coca-Cola	0,3l	2,60 €
8.	Coca-Cola light	0,2l	2,30 €
9.	Bionade Holunder	0,33l	2,60 €
10.	Bionade Ingwer	0,33l	2,60 €
11.	Orangina	0,25l	2,80 €
12.	Vio Bio Rhabarber	0,3l	2,90 €
13.	Vio Bio Apfelshorle	0,3l	2,90 €
14.	Vio Bio Johannesbeersaftshorle	0,3l	2,90 €
15.	Mezzo Mix	0,33l	2,90 €
	<b>Mango Lassi eigener</b>	0,2l	2,90 €
	<b>Herstellung. Süß</b>	0,3l	3,70 €

## Alkoholische Getränke

16. Peters Kölsch aus der Plopp-Flasche	0,33l	2,50 €
17. Beck's Pils	0,33l	2,50 €
18. Beck's Pils alkoholfrei	0,33l	2,50 €
19. Erdinger Hefeweizen hell	0,5l	4,10 €
20. Erdinger Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5l	4,10 €
21. Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l	1,90 €

## Wein

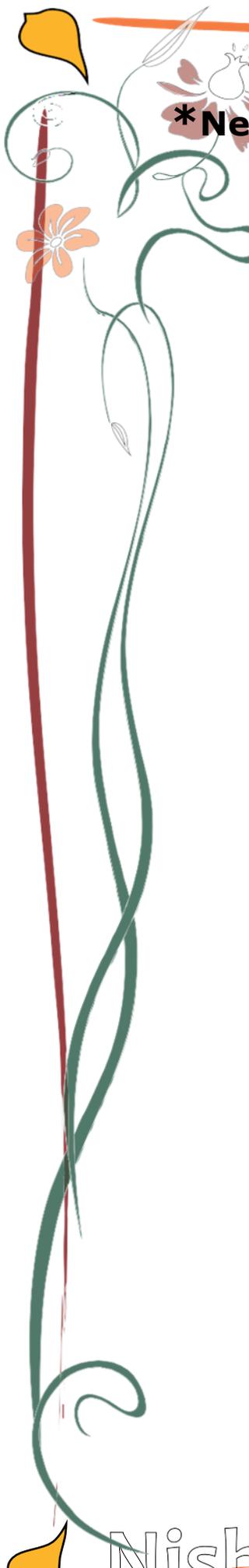
22. Offener Hauswein, rot	0,2l	4,70 €
Villa Alda Merlot del Veneto	1l	23,50 €
23. Offener Hauswein, weiß	0,2l	4,70 €
Villa Alda Chardonnay del Veneto	1l	23,50 €
24. Weißweinschorle	0,2l	4,20 €

## Schnaps

25. Arrack, srilankischer Kokosschnaps	0,02l	2,90 €
26. Scotch, Wisky	0,04l	5,20 €
27. Bourbon, Jim Beam	0,04l	5,40 €
28. Havana Rum	0,04l	5,40 €
29. Sambuca	0,02l	2,80 €
30. Baileys	0,02l	3,80 €

## Heißgetränke

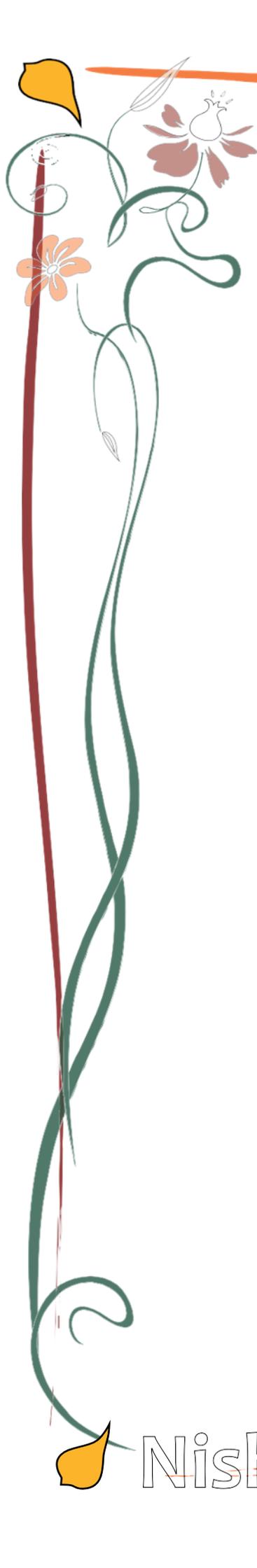
31. Espresso		2,00 €
32. Kaffee		2,20 €
33. Milchkaffee		2,70 €
34. Ceylon Tee mit Ingwer		2,20 €
35. Ceylon Tee mit Ingwer und Milch		2,50 €
36. Ceylon Tee mit Kardamon		2,50 €
37. Ceylon Tee mit Kardamon und Milch		2,80 €



## **\*Neue Verordnung zur Allergenkennzeichnung**

Die Regelung zur Allergenkennzeichnung sollen Allergikern helfen, versteckte Allergene zu meiden. Diese Allergene sind als Zutat Kennzeichnungspflichtig.

- 1. Glutenthaltiges Getreide (zb. A:Weizen, B:Roggen, C:Gerste, D:Hafer, E:Dinkel, F:Kamut, G:Emmer, H:Einkorn, I:Grünkern, Vorkommen zb. In Mehl, Bier, Wurstwaren Kuchen).**
- 2. Krebstiere (zb. A:Krebs, B:Shrimps, C:Garnelen, Vorkommen zb. In Suppen, Soßen, Würzpasten).**
- 3. Eier (zb. A:Flüssigei, B:Lecithin, C:(Ov)-Albumin, Vorkommen zb. In Mayonnaise, Panade, Dressing).**
- 4. Fisch (zb. A:Fischextrakten, B:Würzpasten, Soßen etc).**
- 5. Erdnüsse (zb. A:Erdnussöl, B:Butter, Vorkommen In Gebäck, Schokolade etc).**
- 6. Soja (zb. A:Miso, B:Sojasoße, C:Sojaöl, Vorkommen zb. In Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer).**
- 7. Milch (zb. A:Butter, B:Käse, C:Laktose, D:Molkenprotein, Vorkommen zb. In Wurst, Soßen, Kroketten).**
- 8. Schalenfrüchte (zb. A:Mandel, B:Haselnuss, C:Walnuss, D:Kaschunuss, E:Pecanuss, F:Paranuss, G:Pistazie, H:Macadamianuss zb. In Kuchen, Schokolade, Pesto).**
- 9. Sellerie (zb. A:Bleich, B:Knollen, C:Staudensellerie, Vorkommen zb. In Gewürzmischungen).**
- 10. Senf (zb. A:Senfkörner, B:Pulver in Dressing, C:Ketchup, D:Gewürzmischung).**
- 11. Sesamsamen (zb. A:Sesamöl, B:Tahin, C:Gomasio, Vorkommen In Gebäck Falafel, Marinaden, etc).**
- 12. Lupine (zb. A:Lupinenmehl, B:Eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten).**
- 13. Weichtiere (zb. A:Schnecken, B:Tintenfisch, C:Austern, Vorkommen In Soßen, asiatischen Spezialitäten etc).**
- 14. Schwefeldioxid und Sulfit (E220 – E228, zb. In Trockenfrüchten, Wein, Essig).**



## Für Gäste die keine Currys möchten.

**Lammfilet mit Bohnenkrautsauce &  
Prinzessbohnen & Spätzle.**

**23.50 €**

**Rumpsteak mit gebratenen Zwiebel  
Steakpommes & Brokkoli.**

**16.90 €**

**Schweinefilet Medaillons mit Gorgonsoße  
Grüne Nudeln & Zuchinigemüse.**

**15.90 €**

**Kalbschnitzel mit Jägersoße und gedämpftes  
Gemüse.**

**14.90 €**

**Rinderfilet mit roter Pfeffersoße und Kartoffelrösti  
& Salat.**

**24.90€**

**Gebratener Lachsfilet mit mediterraner Gemüse.**

**22.50 €**

**Gemischter Salatteller mit Joghurtsoße.**

(Kartoffelsalat, Blattsalat, Paprika, Gurken, Krautsalat, Möhren, Ei)

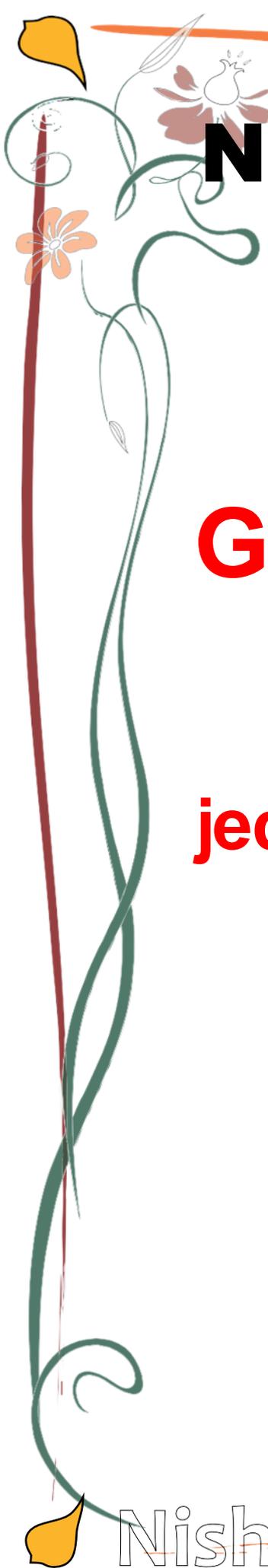
Fragen Sie auch nach unserem Vegan Salatteller.

**12.90 €**

### Vegan

**Cashew Curry mit Süßkartoffeln & Okra-Schoten.**

**15.90**



# **Nishas Restaurant**

**Lennestraße 20, 53113 Bonn**

## **Buffet**

### **Gemischter Teller**

**ab 5 € / 500 g**

**jede weitere 100 g 1.20 €**

**Dienstag – Samstag**

**11:30 – 15:00 Uhr**

**Bitte bedienen Sie sich.**

**Ihr Essen wiegen wir an der Kasse.**

**Nisha**

