



# HIMALAYA

INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

## Ingwer

Appetit anregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, hilft bei Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.



## Knoblauch

Reich an Vitaminen A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

## Nelken

Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.



## Kurkuma

Appetit anregend, verdauungsfördernd, heilt Gallen- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten.

## Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend, heilt Nierenblutungen.



## Zimt

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

## Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und blasse Haut.



*Sehr verehrter Gast,*

*wir heißen Sie herzlich willkommen bei uns im indisches spezialitäten Restaurant **Himalaya!***

*Wir bringen für Sie 7 spezielle indische Kocharten zur Auswahl. Alle Varianten können mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder hausgemachten Käse zubereitet werden. Die Varianten können natürlich auch als Vegan zubereitet werden.*

*Außer diese besonderen Gerichten, bringen wir noch mehrere spezielle Optionen aus der indischen Küche für Ihren Genuss.*

*Jedes Gericht wird für Sie von uns frisch zubereitet.*

*Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihren Wünschen entsprechend, ein Gewürz oder eine Zutat rauslassen. Sollten Sie weitere spezielle Wünsche haben, wird unser Team sich gerne bemühen, diese zu erfüllen.*

*Bei Fragen stehen wir Ihnen immer zur Verfügung. Ihre Zufriedenheit ist unsere oberste Priorität.*

*Sollten Sie dennoch Anlass zur Kritik haben, zögern Sie bitte nicht, uns dies mitzuteilen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und einen guten Appetit.*

*Ihr Himalaya Team*

**Alle unsere Speisen werden ohne Natrium-Glutamat zubereitet.**

Weitere Informationen über unsere Speisen und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite unserer Speisekarte.

***Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!***



Die in dieser Karte genannten Preise sind Endpreise, sie enthalten Bedienung, Getränkesteuer und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Cola <sup>1,2</sup> , Cola Light <sup>1,2</sup> , Fanta <sup>1</sup> , Spezi <sup>1,2</sup> , Sprite <sup>3</sup>	€ 2,30	€ 3,50
Bitter Lemon <sup>4</sup>	€ 2,30	
Tonic Water <sup>4</sup>	€ 2,30	
Ginger Ale <sup>4</sup>	€ 2,30	
Apfelsaft oder Orangensaft	€ 2,50	
Apfelschorle/Orangensaftschorle	€ 2,30	€ 3,50
Trauben-, Mango-, Guava- oder Litschi Saft	€ 2,70	€ 3,90
Trauben-, Mango-, Guava- oder Litschi Saftschorle	€ 2,50	€ 3,70
	0,25 l	0,75 l
Staatl. Fachingen Edelwasser Medium	€ 2,50	€ 6,50
Staatl. Fachingen Edelwasser Naturell	€ 2,50	€ 6,50

## INDISCHE GETRÄNKE (*Hausgemacht*)

	0,1 l	0,3 l
Lassi, Joghurtgetränk		
süß oder sauer	€ 2,00	€ 3,90
Mango, Banane oder Kokos	€ 2,30	€ 4,80
Mango-, Kokos- oder Bananen – Milch	€ 2,50	€ 5,20
		0,5 l
Indischer Eistee		€ 5,90
Zitrone, Mango, Guava, Granatapfel oder Litschi		
Limonade		€ 5,70
süß oder salzig, mit Minze		

## WARME GETRÄNKE

Ein Kännchen Tee nach Wahl	
Indischer Volkstee „Chai“	€ 4,90
gekocht mit Milch, Kardamom, Zimt und Nelken	
Kashmiri Tee	€ 4,20
Das Rezept kommt aus Kashmir am Fuße des Himalayas und ist sehr wohlriechend mit schwarzem Tee, Zimt, Kardamom und Nelken	
Kahwa	€ 4,20
Grüner Tee, Zimt, Kardamom, Nelken	
Tasse Kaffee/Espresso	€ 2,90
Cappuccino mit Sahne	€ 3,10
Tasse Tee/Chai	€ 2,90
Zur Auswahl: „Spezial“ Frischer Ingwer, Fenchel und andere Sorten	
Masala Chai	

## OFFENE WEINE

0,25 l

### Weißweine

W1	Riesling halbtrocken	€ 4,70
W2	Chardonnay trocken	€ 4,80
W3	Weißburgunder trocken (Weinmanufaktur Pfaffmann)	€ 4,80
W4	Riesling trocken - Mußbacher Eselshaut	€ 4,90
W5	Sauvignon blanc trocken (Weinmanufaktur Pfaffmann)	€ 4,90
W6	Grauburgunder trocken (Weinmanufaktur Pfaffmann)	€ 4,90
W7	Indischer Weißwein (Angoori) trocken	€ 5,70

### Rotweine

W11	Dornfelder trocken	€ 4,90
W12	Portugieser lieblich	€ 4,90
W13	Spätburgunder trocken	€ 5,40
W14	Innamorati Fruchtiger Rotwein	€ 5,40
W15	Cabernet Sauvignon (Weinmanufaktur Pfaffmann)	€ 5,40
W16	Merlot trocken (Weinmanufaktur Pfaffmann)	€ 5,40
W17	Indischer Rotwein (Angoori) trocken	€ 5,70

### Roséweine

W21	Dornfelder Rosé trocken	€ 4,90
W22	Portugieser Weißherbst lieblich	€ 4,90
W23	Spätburgunder Rosé trocken	€ 5,40

W30 Weinschorle weiß, rot oder Rosé

0,25 l 0,5 l  
€ 3,30 € 4,90

## FLASCHENWEINE

0,75 l

### Weißweine

W31	Grauburgunder trocken	€ 23,90
W32	Riesling trocken - Haardter Herrenletten	€ 23,90
W33	Gewürztraminer Kabinett Prädikatswein - Mußbacher Eselshaut	€ 23,90

### Rotweine

W41	Cabernet Sauvignon trocken	€ 26,90
W42	Merlot trocken	€ 26,90
W43	Spätburgunder halbtrocken	€ 27,90

### Roséweine

W51	Dornfelder Rosé trocken	€ 26,90
W52	Sommertänzer Rosé feinherb	€ 26,90



Weinbiet Manufaktur  
Neustadt - Mußbach  
[www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de)

Weinmanufaktur Pfaffmann  
Landau - Nußdorf  
[www.weinmanufaktur-wolfgang-pfaffmann.de](http://www.weinmanufaktur-wolfgang-pfaffmann.de)



## FLASCHENBIERE

	0,33 l	0,5 l
Kingfisher Premium indisches Lagerbier	€ 3,90	
<b>Heineken 0.0</b> alkoholfrei	€ 3,50	
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei		€ 4,90
Radler, alkoholfrei		€ 4,90

## BIER VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
<b>Heineken</b> vom Fass	€ 3,50	€ 4,90
Erdinger Hefeweizen	€ 3,50	€ 4,90
Radler	€ 3,50	€ 4,90

## APERITIFS UND COCKTAILS

Blue Angel	€ 5,10
Kir Royal	€ 5,10
Martini Bianco oder Rosso	€ 3,50
Mojito	€ 5,90
Virgin Mojito	€ 5,50
Pflaumen-Wein	€ 3,50
Campari	€ 4,20
Soda, Orange oder Mango	
Anarkali	€ 8,90
Kokosmilch, Ananassaft und Campari	
Fontana	€ 8,90
Campari, Grandmarnier, Cointreau, Orangensaft, Sekt	
Mango-Cocktail	€ 8,90
Mangosaft, Grandmarnier, Cointreau und Kokosmilch	

*Himalaya empfiehlt*



**Déjà Vu**  
Orientalischer Aperitif.  
Spritz, Tonic oder Wild Berry

€ 6,50



## LIKÖRE

		2 cl
Mango		€ 3,10
Kardamom		€ 3,10

## SEKT

	0,1 l	0,75 l
Mumm	€ 3,50	€ 22,90
Schloß Wachenheim - Riesling trocken	€ 3,50	€ 20,90

## SPIRITUOSEN UND COGNAC

Malteserkreuz Aquavit	€ 2,90
Fernet Branca	€ 2,90
Ouzo 12	€ 2,90
Metaxa 5 Sterne	€ 3,50
Indian Rum	€ 3,50
Mangoschnaps	€ 3,50
Kokosschnaps	€ 3,50

*Himalaya empfiehlt*



**Goldene Milch<sup>†</sup>**

Frische milch mit Kurkuma und Honig.

€ 4,50

## SUPPEN

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 11 | Dal Shorba (Linsensuppe)  | € 4,50 |
|    | Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden Gewürzen zubereitet            |        |
| 12 | Murgh Shorba (Hühnersuppe)  | € 4,50 |
|    | Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom pikant gewürzt                                |        |
| 13 | Tamatar Shorba (Tomatensuppe)   | € 4,50 |
|    | Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung |        |

## INDISCHE VORSPEISEN

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 16 | Samosa <sup>a</sup>  | € 3,90  |
|    | Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln und Gewürzen                                       |         |
| 17 | Samosa <sup>a</sup> Teller (2 Stk.), serviert mit Salat  | € 7,90  |
| 18 | Pakoras <sup>a</sup>   |         |
|    | Eine Auswahl von Gemüse oder Fleisch, in Kichererbsenteig gewendet und in Öl frittiert.        |         |
| a  | Vegetarische Mix   | € 7,90  |
| b  | Paneer <sup>f</sup> (hausgemachter Frischkäse)   | € 7,50  |
| c  | Hähnchenbrustfilet   | € 6,50  |
| d  | Fisch <sup>d</sup>   | € 6,50  |
| e  | Garnelen <sup>b</sup>  | € 12,90 |
| f  | Onion Bhaji (Zwiebelringe)   | € 5,20  |
| g  | Fleisch Mix <sup>b</sup>   | € 12,50 |
| 19 | Pappadams (2 Stk.)   | € 2,90  |
|    | Knusprige Linsenwaffeln  |         |
| 20 | Masala Pappadams   | € 3,50  |
|    | Knusprige Linsenwaffeln gekrönt mit Gurken, roten Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Kräutern |         |

## RAITA

*Erfrischender Joghurt mit verschiedenen Kräutern.*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 21 | Raita <sup>f</sup>                        | € 2,90 |
| 22 | Pfefferminz Raita <sup>f</sup>            | € 3,20 |
| 23 | Gemüse Raita <sup>f</sup>                 | € 3,50 |
|    | mit Gurken und Tomatenstückchen           |        |
| 24 | Kartoffel Raita <sup>f</sup>              | € 3,50 |
|    | mit gekochten Kartoffelstückchen          |        |
| 25 | Boondi Raita <sup>f</sup>                 | € 3,50 |
|    | mit Kichererbsen-Bällchen                 |        |
| 26 | Ananas Raita <sup>f</sup> (Süß-säuerlich) | € 3,50 |
|    | mit Ananas Stückchen                      |        |
| 27 | Mango Raita <sup>f</sup> (Süß-säuerlich)  | € 3,90 |
|    | mit Mango Stückchen                       |        |

## INDISCHES BROT

*Frisch gebackenes Fladenbrot von ausgezeichnetem Geschmack und fester Struktur.*

*Jedes Brot mit Gemüse Raita für € 2,50 extra.*

31	Roti-Chapati	€ 2,80
	Fladenbrot aus Vollkornmehl	
32	Nan <sup>a</sup>	
	Weißes Fladenbrot aus feinstem Mehl aus dem Lehmofen	
a	Plain	€ 3,40
b	Butter <sup>f</sup>	€ 3,90
c	Koriander	€ 4,30
d	Knoblauch	€ 4,60
e	Green - mit grünem Koriander und Erbsen (scharf)	€ 5,40
f	Kartoffel	€ 5,40
g	Cheese <sup>f</sup> (Frischkäse-Rosinen-Kokos)	€ 7,50
33	Alu-Paratha <sup>f</sup>	€ 5,40
	In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln	
34	Pyaaaz-Paratha <sup>f</sup>	€ 5,40
	In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Zwiebeln	

## SALAT

41	Beilagensalat <sup>cf</sup>	€ 3,90
	Kleiner gemischter Salat mit Dressing	
42	Indischer Salat Vegan <sup>h</sup>	€ 5,90
	Gemischter Salat mit gebratenem Tofu und einer veganen Minze-Koriander Soße	
43	Vegetarischer indischer Salat <sup>cf</sup>	€ 5,50
	Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten und Kichererbsen in Dressing mit typisch indischen Gewürzen serviert	
44	Indischer Masala Salat <sup>cf,g</sup>	€ 9,50
	Würziger Salat mit exotischen Früchten und hausgemachtem indischen Frischkäse und garniert mit frischem Hausdressing	
46	Himalaya Spezial Salat <sup>f,5</sup>	€ 7,50
	mit Streifen von gebratenem Hähnchenbrustfilet	

*Himalaya empfiehlt*



### **288, Himalaya Spezial Biryani<sup>e</sup>**

Basmatireis gedunstet mit Huhn, Lamm und frischem Gemüse, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen.

€ 21,90

## KULINARISCHER REIS - SPEZIALITÄTEN

Zubereitet mit schmackhaftem Basmati-Pullao-Reis zusammen mit Mandeln, Rosinen, Cashew-Nüssen und grünen Erbsen.

Serviert mit Gemüse Raita.

61	Gemüse Biryani <sup>e</sup> mit verschiedenem Gemüse	€ 12,50
62	Vegan Biryani <sup>e,h</sup> mit Soja oder Tofu Stückchen	€ 12,50
63	Hähnchenbrustfilet Biryani <sup>e</sup>	€ 13,50
64	Lammfleisch Biryani <sup>e</sup>	€ 18,90
65	Prawn (Garnelen) Biryani <sup>b,e</sup>	€ 21,90
66	Fisch Biryani <sup>d,e</sup>	€ 14,90
67	Mix Masala Biryani <sup>b,e</sup> Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet und Hummerkrabben	€ 22,90

### *Jhinga Banglari*

Garnelen mit Senfkörner leicht gebraten, in einer Kokosmilch-Currysoße, scharf zubereitet.

€ 24,90

### *Fisch Tikka*

Eingelegter Seelachsfilet in einer Knoblauch-Ingwerpaste, mit Rote Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer, im Tandoorofen zart gegrillt mit Kokos-Currysoße zubereitet.

€ 24,90

### *Adraki Chicken Tikka*

Hühnerbrustfilet eingelegt in frischer Ingwer-Korianderpaste, am spieß gegart, auf einer heißen Gusseisenpfanne mit Curry-kokosmilchsoße serviert.

€ 22,90

## Unsere Bestseller

### *Mutton Tikka*

Eingelegtes Lammfleisch in Knoblauch-Ingwerpaste, mit Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer, im Tandoorofen zart gegrillt.

€ 25,90

### *Malai Kofta*

Frittierte Bällchen, bestehend aus hausgemachtem indischem Frischkäse, Kartoffeln und Gemüse, gekocht in einer süßen Kokos-Currysoße.

€ 21,90

### *Chicken Kohlapuri*

Hühnerbrustfilet leicht gebraten mit Koriander- und Senfkörnern, in einer würzigen Tomaten Currysoße scharf zubereitet, garniert mit frischem Chillischoten.

€ 19,90

# CURRYS

Ein Hauptgericht der indischen Küche ist nicht ganz einfach zuzubereiten. Es besteht aus diversen Zutaten, die genau aufeinander abgestimmt sein müssen. Die sechs bis zwanzig Gewürze sind für das Fleisch oder das Gemüse und die Flüssigkeit der Soße besonders wichtig. In Nordindien bestimmen „Garam Masala“ oder andere aromatische Gewürze die Geschmacksgrundlage.

Zubereitet mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Joghurt und ausgewählten indischen Arten.

**„Spezial“** auch erhältlich mit: **Mango, Spinat oder Kichererbsen** für € 1,90 extra.

201	202	203	204	205	206	207
<b>Gemüse<sup>f</sup></b>	<b>Paneer<sup>f</sup></b>	<b>Vegan<sup>h</sup></b>	<b>Chicken<sup>f</sup></b>	<b>Lamm<sup>f</sup></b>	<b>Jhinga<sup>b,f</sup></b>	<b>Fisch<sup>d,f</sup></b>
	hausgemachter Frischkäse	Soja oder Tofu	Hähnchenbrust filet		Hummer-Krabben	
€ 12,90	€ 13,90	€ 12,90	€ 13,90	€ 17,90	€ 18,90	€ 13,90

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

Auch mit Belag zur Auswahl: **Frische-Koriander, Pfefferminz, Kokos und Kokosmilch.**  
Jeweils für € 0,90

*Himalaya empfiehlt*



281, **Shahi Paneer<sup>f</sup>**

Haugemachter Frischkäse in Tomaten-Cashew-Currysoße  
Serviert mit Basmati-Reis

€ 17,90

# KARAHI



Eine Art Wok, d.h. eine gusseiserne tiefe Pfanne, mit einem gewölbten Boden.  
Karahi wird verwendet, um Gerichte in einer reduzierten Tomaten- und  
Chilibasis, mit Zugabe von Zwiebeln, zuzubereiten.  
Karahi Chicken ist eines der Markenzeichen der nordindischen Küche.

Zubereitet mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Zwiebel und Ingwer in einer dicken Soße.

211	212	213	214	215	216	217
<b>Gemüse</b>	<b>Paneer<sup>f</sup></b>	<b>Vegan<sup>h</sup></b>	<b>Chicken</b>	<b>Lamm</b>	<b>Jhinga<sup>b</sup></b>	<b>Fisch<sup>d</sup></b>
	hausgemachter Frischkäse	Soja oder Tofu	Hähnchenbrust filet		Hummer-Krabben	
€ 14,90	€ 15,90	€ 14,90	€ 15,90	€ 19,90	€ 21,90	€ 16,90

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Auch mit Belag zur Auswahl: **Frische-Koriander, Pfefferminz, Kokos und Kokosmilch.**  
Jeweils für € 0,90

Himalaya empfiehlt



## 282, Bhindi Kurkuri

Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen gebraten.

Serviert mit Basmati-Reis

€ 16,90

# TANDOORI



Der Tandoor wird in vielen Gegenden Indiens verwendet. Ein fassförmiger, gemauerter Lehmofen, der oft im Boden versenkt ist. Er wird mit Holzkohle oder Holz sehr stark aufgeheizt. Ursprünglich wurde dieser Ofen zum Brotbacken gebaut. Später begann man damit, auch Fleisch im Tandoor zu garen. Das Fleisch bleibt saftig und erhält durch den Lehmofen ein besonderes, erdiges Aroma.

Marinade in Knoblauch-Joghurt-Sauce und im Tandoor gegrillt.

Wird auf der Grillplatte serviert.

221	222	223	224	225	226	227
<b>Gemüse</b> <sup>f,1</sup>	<b>Paneer</b> <sup>f,1</sup>	<b>Vegan</b> <sup>h,1</sup>	<b>Chicken</b> <sup>f,1</sup>	<b>Lamm</b> <sup>f,1</sup>	<b>Jhinga</b> <sup>b,f,1</sup>	<b>Fisch</b> <sup>d,f,1</sup>
Kartoffel oder Mix	hausgemachter Frischkäse	Soja oder Tofu	Hähnchenbrust filet		Hummer-Krabben	
€ 17,90	€ 18,90	€ 17,90	€ 18,90	€ 22,90	€ 24,90	€ 18,90

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis und Salat serviert.

Alle Tandoori Gerichte enthalten natürliche Farbstoffe.

Himalaya empfiehlt



## 283, Garlic Mixed Tandoori Platte<sup>d,f,1</sup>

Die feinsten Bissen aus unserem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Fisch nach 24-stündiger Marinade in Knoblauch-Joghurt-Sauce, im Tandoor gegrillt.

Serviert mit Basmati-Reis und Salat

für 1 Person  
€ 25,90

für 2 Personen  
€ 49,90

# KORMA

*Stammt aus der Mughlai-Küche. Eine delikate Mischung aus Tomatenmark, Cashewnüssen, Sahne oder Joghurt und vielen Gewürzen, die langsam auf kleiner Flamme gekocht werden, ergibt eine Korma. Es ist ein zart gewürztes und ein bisschen süßes Gericht.*

Zubereitet mit frischen Tomaten, Cashewnüssen, Knoblauch, Roten Zwiebel, Ingwer und Joghurt.

231	232	233	234	235	236	237
<b>Gemüse</b> <sup>e,f</sup>	<b>Paneer</b> <sup>e,f</sup>	<b>Vegan</b> <sup>e,h</sup>	<b>Chicken</b> <sup>e,f</sup>	<b>Lamm</b> <sup>e,f</sup>	<b>Jhinga</b> <sup>b,e,f</sup>	<b>Fisch</b> <sup>d,e,f</sup>
	hausgemachter Frischkäse	Soja oder Tofu	Hähnchenbrust filet		Hummer-Krabben	
€ 14,90	€ 15,90	€ 14,90	€ 15,90	€ 18,90	€ 22,90	€ 16,90

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

Auch mit Belag zur Auswahl: **Frische-Koriander, Pfefferminz, Kokos und Kokosmilch.**  
Jeweils für € 0,90

*Himalaya empfiehlt*



## 284, Navratan Korma<sup>e,f,g</sup>

Neun verschiedene Gemüse und hausgemachter Frischkäse gekocht in einer Sauce aus Cashewnüssen, Chillies, Ingwer und einer Mischung aromatischer Gewürze und garniert mit Ananas und Granatapfel.

*Serviert mit Basmati-Reis*

€ 17,90

# BHUNA



*Eine Variante von Karahi, bei der die Gerichte in einer reduzierten Basis aus Tomaten, Zwiebeln und Chili mit der Zugabe von Paprika, ohne Flüssigkeit gebraten werden.*

*Zubereitet mit frischen Tomaten, Knoblauch, Roten Zwiebel, Ingwer und Paprika.*

241	242	243	244	245	246	247
<b>Gemüse</b>	<b>Paneer<sup>f</sup></b>	<b>Vegan<sup>h</sup></b>	<b>Chicken</b>	<b>Lamm</b>	<b>Jhinga<sup>b</sup></b>	<b>Fisch<sup>d</sup></b>
	hausgemachter Frischkäse	Soja oder Tofu	Hähnchenbrust filet		Hummer-Krabben	
€ 14,90	€ 15,90	€ 14,90	€ 15,90	€ 19,90	€ 22,90	€ 15,90

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

*Auch mit Belag zur Auswahl: **Frische-Koriander, Pfefferminz, Kokos und Kokosmilch.**  
Jeweils für € 0,90*

*Himalaya empfiehlt*



## **285, Baingan Bharta**

*Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert, mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.*

*Serviert mit Basmati-Reis*

€ 15,90

# VINDALOO

Ein Element der Goanischen und Konkanischen Küche, das aus dem portugiesischen „Carne de Vinha d'Alhos“ stammt. Das Fleisch oder das Gemüse wird in Essig, Kartoffel, frischem Ingwer und scharfem Chili-pfeffer und vielen weiteren Gewürzen gekocht.



Zubereitet mit Kartoffeln, Essig, Knoblauch, Ingwer und Chili-Pfeffer.

251	252	253	254	255	256	257
<b>Gemüse</b> <sup>5</sup>	<b>Paneer</b> <sup>f,5</sup>	<b>Vegan</b> <sup>h,5</sup>	<b>Chicken</b> <sup>5</sup>	<b>Lamm</b> <sup>5</sup>	<b>Jhinga</b> <sup>b,5</sup>	<b>Fisch</b> <sup>d,5</sup>
	hausgemachter Frischkäse	Soja oder Tofu	Hähnchenbrust filet		Hummer-Krabben	
€ 13,90	€ 14,90	€ 13,90	€ 14,90	€ 19,90	€ 20,90	€ 15,90

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Auch mit Belag zur Auswahl: **Frische-Koriander, Pfefferminz, Kokos und Kokosmilch.**  
Jeweils für € 0,90

Himalaya empfiehlt



## 286, *Chicken Chili*

Hähnchenbrustfilet gegrillt, mit grünem Chili, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, in Chilisauce gegart, sehr scharf.

Serviert mit Basmati-Reis

€ 17,90

# DHANSAK



*Dhansak stammte aus der indischen Gemeinde der Parsi Zoroastrier. Es vereint die Elemente der persischen und der Gujarati-Küche. Traditionell wird eine Mischung aus Linsen und Gemüse verwendet und mit einer Gewürzmischung namens „Dhansak Masala“ gewürzt. Das Gericht wird normalerweise mit Ananas gekocht, was dem Gericht seinen süß-sauren Geschmack verleiht.*

*Zubereitet mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Ananas in Buttersoße.*

261	262	263	264	265	266	267
<b>Gemüse<sup>e</sup></b>	<b>Paneer<sup>e,f</sup></b>	<b>Vegan<sup>e,h</sup></b>	<b>Chicken<sup>e</sup></b>	<b>Lamm<sup>e</sup></b>	<b>Jhinga<sup>b,e</sup></b>	<b>Fisch<sup>d,e</sup></b>
	hausgemachter Frischkäse	Soja oder Tofu	Hähnchenbrust filet		Hummer-Krabben	
€ 14,90	€ 15,90	€ 14,90	€ 15,90	€ 20,90	€ 21,90	€ 15,90

*Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.*

*Auch mit Belag zur Auswahl: **Frische-Koriander, Pfefferminz, Kokos und Kokosmilch.**  
Jeweils für € 0,90*

*Himalaya empfiehlt*



## *287, Fisch Mango-Kokosnuss Curry<sup>c,d,e,f</sup>*

*Lachsfilet gegrillt mit Kokos, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen in feiner Mango-kokosnuss-Currysoße mit frischem Koriander.*

*Serviert mit Basmati-Reis*

€ 22,90

## HÜHNERFLEISCH – SPEZIALITÄTEN PLATTE

Mit *Basmati-Pullao-Reis* serviert

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 71 | Garlic Chicken Tikka Masala <sup>e</sup><br>Hähnchenbrustfilet gebraten mit reichlich Knoblauch sowie Ingwer und Bockshornkleesamen                               | € 15,90 |
| 72 | Butter Chicken <sup>e,f</sup><br>Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hähnchenbrustfilet, serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Buttersauce   | € 15,90 |
| 73 | Chicken Tikka Masala <sup>e,f</sup><br>Zartes Hähnchenbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt, in Buttersoße gegart              | € 15,90 |
| 74 | Chicken Jalferezie<br>Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten  | € 15,90 |
| 75 | Chicken Gemüse<br>Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt, mit frischen Okraschoten, grünem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | € 15,90 |

## VEGETARISCHE – SPEZIALITÄTEN PLATTE

Mit *Basmati-Pullao-Reis* serviert. Auf Wunsch auch **Vegan!**

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 76 | Mattar Paneer <sup>f</sup><br>Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Himalaya-Gewürzen gebraten | € 14,90 |
| 77 | Panir Jalfrezie <sup>f</sup><br>Hausgemachter Frischkäse mit Paprika, Erbsen und Ingwer in Masala-Currysoße pikant zubereitet       | € 16,90 |
| 78 | Aloo Gobhi Masala<br>Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten  | € 14,90 |
| 79 | Aloo Channa Masala<br>Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer pikanten Curry-Sauce gebraten        | € 14,90 |
| 80 | Alu Palak<br>Kartoffeln und frischer Blattspinat, mit Zwiebeln und Knoblauch  | € 14,90 |
| 81 | Maharani Dal<br>Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten   | € 13,90 |
| 82 | Tarka Dal<br>Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch   | € 13,90 |
| 83 | Palak Paneer <sup>f</sup><br>Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse   | € 14,90 |

Himalaya empfiehlt



### 289, Chicken Mango-Kokosnuss Curry<sup>c,e,f</sup>

Hähnchenfilet gegrillt mit Kokos, Cashewkernen, Mandeln, Rosinen in feiner Mango-kokosnuss-Currysoße mit frischem Koriander.

Serviert mit *Basmati-Reis*

€ 17,90

## DESSERTS / NACHSPEISEN

91	Firni <sup>e,f,6</sup> Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen.	€ 4,20
92	Gajarela <sup>e,f,6</sup> Süßer Karotten-Milch-Pudding mit Kardamom und Mandeln.	€ 4,20
93	Gulab Jamun <sup>f</sup> Hausgemachte Frischkäsebällchen aus Trockenmilch zubereitet, frittiert und eingelegt in Zuckersirup, und mit Rosenwasser aromatisiert.	€ 4,20
94	Gemischter Eisbecher Verschiedene Eiscreme- und Fruchteis-Sorten ohne Sahne.	€ 5,90
95	Eis & Heiß mit Himbeeren Zart schmelzende Vanille-Eiskrem mit heißen, aromatischen Himbeeren.	€ 5,90
96	Indien Eis - Kulfi	€ 5,90
97	Eiskaffee Kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiskrem und Sahnehaube.	€ 5,90
98	Mango- Eisbecher	€ 6,90
99	Vanille -Eis mit Mango-Likör	€ 6,90
100	Rasmalai <sup>f</sup> (2 Stk.)	€ 5,90

*Himalaya empfiehlt*



290, *Indisches Mango Safran Halwa (Vegan)*<sup>e,g</sup>

Aus Kicherbsenmehl, Cashewkernen, Mango, Safran, Kokos, Kardamom, Rosinen, Mandeln und Rosenwasser

€ 6,90

## **Tandoori-Mix-Platte**

~ Menu 1 ~

### **Murgh Shorba**

Hühnersuppe nordischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom pikant gewürzt.

### **Murgh Pakoras**

Hähnchenbrustfilet in speziellem Teig ausgebacken (mit frischer Mint-Sauce).

### **Gemischter indischer Salat**

mit Kräuter-Dressing.

### **Nan nach Wahl – Plain, Butter, Koriander oder Knoblauch**

Fladenbrot aus dem „Tandoor“.

### **Tandoori Mix-Platte**

Die feinsten Bissen aus unserem Tandoori-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchenbrustfilet, Lamm und Garnelen.

Wird mit Biryani-Reis serviert.

### **Nachtisch nach Wahl – Firni, Gajarela oder Gulab Jamun**

€ 61,90 für Zwei Personen

## **Himalaya-Platte**

~ Menu 2 ~

### **Suppe nach Wahl (Nr. 11, 12 oder 13)**

### **Mix Pakoras**

Fisch, Garnelen und Hähnchenbrustfilet in einem Teig aus Kichererbsenmehl, frittiert.

### **Gemischter indischer Salat**

mit Kräuter-Dressing.

### **Nan nach Wahl – Plain, Butter, Koriander oder Knoblauch**

Fladenbrot aus dem „Tandoor“.

### **Tandoori Mix Makhni Masala**

Die feinsten Bissen aus unserem Tandoori-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchenbrustfilet, Lamm, Fisch und Garnelen mit einer speziellen Sauce-du-Chef zubereitet.

Wird mit Biryani-Reis serviert.

### **Nachtisch nach Wahl – Firni, Gajarela oder Gulab Jamun**

€ 67,90 für Zwei Personen

## **Vegetarische Platte**

~ Menu 3 ~

### **Dal Shorba (Linsensuppe)**

### **Pakoras**

Eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

### **Nan nach Wahl – Plain, Butter, Koriander oder Knoblauch**

Fladenbrot aus dem „Tandoor“.

### **Vegetarische Korma und Maharani Dal**

schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten, allerlei Gemüse der Saison, exotisches Obst und Cashew-Nüsse in Korma-Soße gebraten.

Wird mit Reis serviert.

### **Nachtisch nach Wahl – Firni, Gajarela oder Gulab Jamun**

€ 47,90 für Zwei Personen

## FÜR DEN KLEINEN APETIT

Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 14.00 (außer an Feiertagen).

Serviert mit Basmati-Pullao-Reis und Salat.

K01	Chicken Curry <sup>f</sup> Hähnchenbrustfilet mit Curry	€ 9,90
K02	Chicken Dhansak <sup>f</sup> Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Sahne	€ 9,90
K03	Chicken Palak <sup>f</sup> Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat	€ 9,90
K04	Paneer <sup>f</sup> / Tofu <sup>h</sup> Mango Hausgemachter Frischkäse/Tofu mit Mango und Sahne	€ 9,90
K05	Mixed Vegetables <sup>f</sup> Gemüse-Curry	€ 8,90
K06	Palak Paneer <sup>f</sup> / Tofu <sup>h</sup> Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse/Tofu	€ 9,90
K07	Alu Palak Kartoffeln und frischer Blattspinat, mit Zwiebeln und Knoblauch	€ 8,90
K08	Maharani dal <sup>f</sup> Schwarze Linsen mit Currysauce	€ 8,90
K09	Mattar Paneer <sup>f</sup> / Tofu <sup>h</sup> Grüne Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse/Tofu	€ 9,90
K10	Fisch-Curry <sup>d</sup> Pangasiusfilet mit Currysoße	€ 10,90
K11	Indischer Salat mit Streifen von gebratenem Hähnchenbrustfilet	€ 8,90
K16	Lamm Curry <sup>f</sup> Lammfleisch mit Curry	€ 11,90
K17	Palak Gosht <sup>f</sup> Lammfleisch mit Blattspinat	€ 11,90
K20	Paneer <sup>f</sup> / Tofu <sup>h</sup> Chilli Hausgemachter Frischkäse/Tofu und Gemüse in einer scharfen und würzigen Soße	€ 10,90
K21	Matar Mushroom <sup>f</sup> Erbsen und Champignons in Currysoße (auf Wunsch auch Vegan)	€ 8,90
K22	Chicken <sup>f</sup> Mango Hähnchenfilet in Mango-Currysoße	€ 10,90
K23	Fisch <sup>d,f</sup> Ananas Pangasiusfilet mit Ananas	€ 11,90
K24	Cheese <sup>f</sup> Naan Serviert mit Kokos-Currysoße (ohne Reis und Salat)	€ 8,90

### Allergen & Zusatzstoffe

a) Glutenhaltiges Getreide  
(Weizen)

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fisch

e) Nüsse

f) Milch/Milchprodukte

g) Schalenfrüchte

h) Soja

1) Farbstoff

2) Koffeinhaltig

3) Benzolsäure

4) Chininhaltig

5) Säure

6) Süßungstoffe

### *Catering & Partyservice*

Planen Sie ein Familienfest, eine Versammlung oder sonstige Feiern in größeren Rahmen und haben Lust auf exotisches Essen?

Dann fragen Sie nach unserem Catering-Service!

Wir gestalten die Menüfolge nach Ihren Wünschen, bereiten die Gerichte servierfertig zu und liefern das Essen zum gewünschten Veranstaltungsort in speziell dafür vorgesehenen und optisch ansprechenden Warmhalte-Behältern!

Dieses Angebot gilt ab einer Anzahl von 10 Personen.

Realisierung für kleinere Gesellschaften und Preise auf Anfrage!



**Himalaya - Indisches Spezialitäten Restaurant**

Hindenburgstraße 1, 67433 Neustadt