

Scan mich
Karte-PDF



HIMALAYA

RESTAURANT & CATERING

SPEISEKARTE UND GETRÄNKEKARTE

Himalaya Restaurant



SPEISEKARTE

Himalaya Restaurant

im „ATRIUM“ gegenüber vom Bahnhof Wilhelmshöhe
in the „ATRIUM“ at the opposite of the train station Wilhelmshöhe

Wilhelmshöher Allee 253-255 • 34131 Kassel
Tel. (05 61) 3 16 92 34 • Fax (05 61) 3 16 92 35

www.himalayarestaurant.de
reservierung@himalayarestaurant.de

Öffnungszeiten: Täglich geöffnet
11.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr – Kein Ruhetag.
14.30 - 18.00 Uhr Bistrokarte

Opening hours: daily
11.00 - 14.30 h and 18.00 - 23.00 h – no day off.
14.30 - 18.00h Bistro menu

Mittags von 15.00 bis 18.00 Uhr bieten wir ein Bistro an!

Täglich geöffnet von 11.00 bis 23.00 Uhr – kein Ruhetag!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.
All prices in Euro, inclusive of service charge and VAT.

HIMALAYA AKTUELL

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

machen wir gerne Kinderportionen!

Unser Servicepersonal berät Sie gern.

Familien-Buffer

Jeden Sonntag 12.00 - 14.30 Uhr*

Wechselndes Familien-Buffer inklusive Vorspeisen,
Hauptgerichten (mit Fleisch sowie vegetarisch) und Desserts.

23,90 € / Person

(Kinder von 7 bis 12 Jahren: 10,50 € / Kinder bis 6 Jahre: frei)

*VORANMELDUNG ERFORDERLICH!

Indischer Kochkurs

Jeden Samstag ab 15 Uhr in unserem Haus

Dauer • 2 Stunden Kochen, anschließend 2 bis 3 Stunden Zeit zum Genießen

Teilnehmerzahl • 6 bis 8 Personen

Leistungen und Programmpunkte • Kochzutaten und -utensilien sowie Kochschürze

- Vorstellung der wichtigsten Zutaten und Gewürze der indischen Küche
 - Zubereitung eines Vier-Gänge-Menüs mit Dessert
 - Mineralwasser als Getränk
 - Rezeptmappe zum Mitnehmen

Gebühr • 75,- € (gegen eine Gebühr von 40,- € können Sie
gerne eine Begleitperson zum Abend-Essen mitnehmen)

VORANMELDUNG: MINDESTENS EINE WOCHE VORHER.

Catering / Party-Service

Für Ihre Feiern, ob als Geschäftsessen in Ihrer Firma oder zu privaten Anlässen,
liefern wir Speisen und Getränke aus unserem Standard-Angebot.

Auf Wunsch stellen wir gerne ein individuelles Menü für Sie zusammen.

Service-Personal kann ebenfalls von uns gestellt werden.

NEUE AKTION: Ab sofort können Sie unsere WOK-Küche mit Koch buchen

Sehr verehrte Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Himalaya und vielen lieben Dank für Ihr an unser Haus und Qualität gesetztes Vertrauen, dass uns nun seit über 13 Jahren begleitet. Wir möchten Ihnen die kulinarischen Gerichte vom „Dach der Welt“ als Fest eines Gourmetvergnügen vorstellen. Es ist ein Restaurant, in dem die indisch-nepalesische Küche auf gehobenem Niveau in gediegenem, modernen Ambiente angeboten wird. Das Restaurant Himalaya dient als Brücke zwischen Europa und dem indischen Subkontinent, was unseren Umzug in einer der modernsten Gebäuden Europas, in das ATRIUM nochmals bestätigt. Wir fühlen uns geehrt!

Gesundes und gesundheitsförderndes Essen sind in der nepalesisch-indischen Küche eng miteinander verbunden. Es ist nicht nur bekömmlich und wohlschmeckend, sondern auch einzigartig in der Vielfalt ihrer Gerichte. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Fleisch- und Fischgerichten sowie an vegetarischen und veganen Gerichten an. Unsere Speisen werden nur aus frischen Zutaten hergestellt und in der Mischung der Gewürze fein aufeinander abgestimmt.

Den Grad der Schärfe können Sie selbst bestimmen: Wählen Sie die Geschmacksrichtung **„mild“**, so können Sie das exotische Flair ohne Schärfe genießen. Bei **„mittel“** werden Gaumen und Magen in angenehmer Weise angeregt. Für **„scharf“** sollten Sie sich entscheiden, wenn Sie das Außergewöhnliche lieben und genauso wie in Nepal oder Indien essen möchten.

Besonders empfehlenswert sind unsere Spezialitäten aus dem Lehmofen Tandoor, die von unseren Küchenmeistern geschmackhaft zubereitet werden.

In der indischen Küche ist **„Curry“** keine Bezeichnung für eine Gewürzmischung, sondern ein Oberbegriff für Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte in Sauce, die zu verschiedenen Reiszubereitungen oder Brotsorten wie Chapati, Naan oder Puri gegessen wird.

Die verschiedenen Gewürzmischungen zur Zubereitung nepalesisch/ indischer Currys werden **„Masala“** genannt und unterscheiden sich in der Zusammenstellung je nach Region, Ort und sogar dem jeweiligen Haushalt - von süßlich über pikant bis extrem scharf.

Die dafür verwendeten Gewürze werden meistens zuerst angeröstet und dann im Mörser oder in einer Mühle zerkleinert. Wichtiger Bestandteil ist oft die gelbe Kurkumawurzel, auch Gelbwurz oder Tumerik genannt. Ihren charakteristischen Geschmack findet man auch in jedem Currypulver wieder, die dem ganzen eine gelbe Farbe verleiht. Andere Zutaten sind zum Beispiel Pfeffer, Chili, Kardamom, Koriandersamen, Ingwer, Kreuzkümmel, Muskat, Zimt, Piment, Nelken, Macis und Curryblätter.

Das Himalaya-Restaurantteam wünscht Ihnen
Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

INFO FÜR DIE LEBENSMITTEL-ALLERGIKER:

Information for the food allergy sufferers

Wir arbeiten in unserem Haus mit frischen Produkten aus dem Tageseinkauf!

Bei der Gewürzmischung sind wir gezwungen industriell hergestelltes
Produkt zu verwenden.

Wir bitten Sie daher sich bei unserem Servicepersonal über mögliche
Allergene-Inhaltsstoffe in unseren Produkten zu informieren!

In our house we work with fresh products from daily shopping!
In blend of spices we are forced to use industrially produced products.

For further information about ingredients and allergenic substance, please
consult our service personell!

Es bedeutet:

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 5 enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 mit Konservierungsstoff
- 7 mit Antioxidationsmittel

INHALT

Content

Business Lunch Karte	<u>8</u>	Business Lunch Menu
Suppen	<u>9</u>	Soups
Vorspeisen	<u>9</u>	Starters / Appetizers
Salate	<u>11</u>	Salads
Nepalesische Spezialitäten	<u>11</u>	Nepalese Specialities
Basmati-Reisspezialitäten	<u>13</u>	Basmati Rice Specialities
Fleischgerichte	<u>14</u>	Meat Dishes
Huhn	<u>14</u>	Chicken
Ente, Lamm	<u>15</u>	Duck, Lamb
Rind, Schwein	<u>16</u>	Beef, Pork
Meeresfrüchte	<u>17</u>	Seafood
Tandoori	<u>17</u>	Tandoori
Vegetarische Gerichte	<u>18</u>	Vegetarian Dishes
Linsen	<u>19</u>	Lentils
Beilagen	<u>20</u>	Side Dishes
Verschiedene Brotsorten	<u>20</u>	Various Kinds of Bread

Die gesundheitsfördernde Wirkung der indischen Gewürze

Bockshornkleesamen wirken entzündungshemmend bei Wunden, reinigen und heilen. Insbesondere werden der Appetit angeregt sowie der Allgemeinzustand verbessert. Dieses Gewürz wird in Form von Samen und Blättern in vielen indischen Curries verwendet.

Cayennepfeffer (Chili) wirkt reizlindernd, antiseptisch und schweißtreibend, verbessert die allgemeine Durchblutung, vermindert Muskeltonus und Krämpfe, lindert Blähungen und Koliken. Außerdem hat Cayennepfeffer einen hohen Vitamin C- und Vitamin P-(Permeabilitätsvitamin) Gehalt.

Ingwer ist als Heilmittel von unschätzbarem Wert. Es wirkt kreislaufanregend und Schweiß treibend, senkt den Cholesterinspiegel und beugt Reisekrankheiten vor.

Kardamon ist nach Safran das teuerste Gewürz der Welt. Es wirkt gegen Appetitlosigkeit und Verdauungsstörungen, die mit Blähungen einhergehen. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Husten, Erkältungen, Bronchitis, Asthma und Mundgeruch.

Koriander. In den Küchen Indiens gehört der Koriander zu den Standardzutaten. Er wirkt auf Verdauungsorgane anregend und beugt Blähungen vor. Die Blätter werden wie Petersilie verwendet und sind sehr vitaminreich. Ayurvedische Ärzte verordnen es bei Hauterkrankungen, Verbrennungen, Rachenentzündungen und Allergien.

Kreuzkümmel wirkt entblähend bei Völlegefühl und leichten krampfartigen Magen-/Darmstörungen sowie bei Herzbeschwerden. Kümmelöl wird auch als Einreibungsmittel bei Erkrankungen der Atmungsorgane und rheumatischen Beschwerden benutzt. In der indischen Küche ist Kümmel ein unentbehrliches Gewürz; es wird in fast allen Speisen verwendet.

Kurkuma wird von Ayurvedischen Ärzten eingesetzt bei Gallen-, Nieren-, Darm- und Magenbeschwerden. Kurkuma wirkt außerdem appetitanregend und verdauungsfördernd und ist in fast allen indischen Speisen zu finden.

Nelken. Gewürznelken sind vor allem als Gewürz- und Aromamittel in Gebrauch. Nelkenöl besitzt eine erhebliche antibakterielle Wirkung und wird in der Zahnmedizin zur Vorbeugung von Infektionen angewandt. Gewürznelken wirken auch entkrampfend, entblähend, verdauungsfördernd, schmerzstillend und magenstärkend.

Safran wird eine schmerzstillende und krampflösende Wirkung ähnlich dem Opium zugeschrieben. Er wird bei Keuchhusten und zur Anregung der Verdauung angewendet. Um ein Kilogramm Safran zu gewinnen, müssen die Narben von 150.000 Blüten gepflückt und getrocknet werden.

SUPPEN

Soups

Zu jeder Suppe servieren wir hausgemachtes Naan-Brot.

All soups are served with homemade naan-bread.

- | | | |
|----|--|------|
| 01 | Indische Currysuppe Indian curry soup | 7,50 |
| | Hähnchenfleisch mit Kokos, Mango und Sahne
Chicken with coconut, mango and cream | |
| 02 | Mulligatawny-Suppe Mulligatawny soup | 7,50 |
| | Rosa Linsen mit hausgemachtem Käse, Kokosmilch und Hähnchenfond
Pink lentils with home-made cheese, coconut milk and chicken juices | |
| 03 | Momo-Suppe Momo soup | 6,90 |
| | Gemüseeinlage mit Knoblauch und Ingwer, scharf
Vegetable soup with garlic and ginger, hot | |

VORSPEISEN

Starters / Appetizers

Zu jeder Vorspeise servieren wir hausgemachtes Naan-Brot & Chutneys

Pakoras Pakoras

Kichererbsenteig, gefüllt mit:

Chickpea dumplings, stuffed with:

- | | | |
|----|--|-------|
| 12 | Mischgemüse Mixed vegetables | 6,90 |
| 13 | Hähnchenbrustfilet Chicken breast fillet | 7,50 |
| 15 | Riesengarnelen King prawns | 12,50 |

- 17 **Samosa** 7,50
 Gebackene Mürbteigpastete mit Gemüsefüllung,
 serviert mit Kichererbsen
 Baked pastry, stuffed with vegetables, served with chickpeas
- 18 **Akhbari Kebab** 11,50
 Duo von Alu Tiki (Nr. 19) und Chicken Kebab (im Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrust-
 filet), dazu Zwiebeln, Minze und Salatgarnitur
 Duo of Alu Tiki (No. 19) and Chicken Kebab (chicken breast fillet, grilled in the tandoori-oven), with onions, mint and mixed salad
- 19 **Alu Tiki** 6,90
 Pürierte Kartoffeln und Linsen mit frischem Ingwer und Sesamkernen, gebacken
 Pureed potatoes and lentils with fresh ginger and sesame seeds, baked
- 21 **Tandoori Khumbi** 9,90
 Champignons, gefüllt mit Gemüse, im Tandoor-Ofen gegrillt
 Button mushrooms, stuffed with vegetables, grilled in the Tandoor oven
- 23 **Mixed Kebab** 13,90
Malai Chicken (entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus
 Cashew-Kernen, Mandeln und Sahne, im Lehmofen gegrillt) und **Chicken Tikka**
 (Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt)
 Malai Chicken (chicken drumstick, boned, marinated with a paste of cashew nuts,
 almonds and cream, grilled in the clay oven), and Chicken Tikka (chicken breast fillet,
 grilled in the clay oven)
- 25 **Himalaya Thali** 36,50
 Für vier Personen als Vorspeise oder für zwei Personen als Hauptgang.
 For four people as starter/appetizer or for two people as main course.
 Pakoras (mit Gemüse und Hähnchenbrustfilet), Samosa, Alu Tiki, Chicken Tikka
 (Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt), Curry-Weißkraut-Salat, dazu
 Kichererbsencurry
 Pakoras, (with vegetables and chicken breast filling), Samosa, Alu Tiki, Chicken Tikka
 (chicken breast fillet, grilled in the clay oven), curry-white-cabbage salad, with chick-
 pea curry, Naan bread and various chutneys

- 26 **Tandoori-Platte** 52,50
Für vier Personen als Vorspeise oder für zwei Personen als Hauptgang.
For four people as starter/appetizer or for two people as main course.
- Lamm Tikka (marinierter Lammfleisch-Spieß, im Ofen gegrillt), Malai Chicken Kebab,
Chicken Tikka (Nr. 23) und gemischte Gemüse-Pakoras (Nr. 12), serviert mit Chutneys
und Naan-Brot
Lamm Tikka (marinated lamb on a spit, grilled in the clay oven), Malai Chickien Ke-
bab, Chicken
Tikka (No. 23) and Pakoras with mixed vegetables (No. 12), served with chutneys and
Naan bread

SALATE

Salads

Zu jedem Salat servieren wir Naan-Brot.
Every salad is served with Naan bread.

- 31 **Gala-Salat** 10,50
Gemischter Salat mit Melonen, Passionsfrucht-Sorbet und rosa Pfeffer,
mit Chat Masala mariniert
Mixed salad with melons, passion fruit sorbet and pink pepper, marinated with Chat
Masala
- 32 **Jhinga Salad** 16,90
Gemischter Salat mit gegrillten Riesen-Garnelen im Sesam-Mantel, mit Essig & Öl
serviert
Mixed salad with grilled king prawns, coated with sesame, served with vinegar and oil
- 33 **Chicken Salad** 12,90
Großer gemischter Salat mit im Tandoor-Ofen gegrilltem Hähnchenbrustfilet und
Ananas, mit Raita-Sauce
Large mixed salad with chicken breast fillet, grilled in the Tandoor oven, and pineap-
ples, with Raita sauce

NEPALESISCHE SPEZIALITÄTEN

Nepalese Specialities

- 61 **Momo mit Fleisch** Momo with meat 18,90
Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Schweinefleisch-Hackklößchen, serviert mit Chutney
Steamed pasta squares, stuffed with balls from minced pork, served with chutney
- 62 **Momo vegetarisch** Momo, vegetarian 17,90
Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Gemüseklößchen, serviert mit Chutney
Steamed pasta squares, stuffed with vegetable balls, served with chutney
- 63 **Chicken Chau Chau** 17,90
Hähnchenbrustfilet mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse
Chicken breast fillet with asian fried noodles and vegetables
- 64 **Pork Chau Chau** 17,90
Geschnetztes Schweinefilet mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse
Pork fillet, cut into strips, with asian fried noodles and vegetables
- 65 **Vegetarisches Chau Chau** Vegetarian Chau Chau 16,50
Asiatisch gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse und Kräutern
Asian fried noodles with various vegetables and herbs
- 66 **Thali mit Fleisch** Thali with meat pro Person*/per pers.* 37,90
KOMPLETTMENÜ/FULL MEAL
1. Tagessuppe Soup of the day
 2. Überraschungsgang Surprise course
 3. Zwei Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht, dazu Linsen-Curry, Knoblauch und Ingwer, verschiedene Chutneys, Basmati-Reis, Chapatis und Naan-Brot
Two meat dishes, one vegetarian dish, with lentils curry, garlic and ginger, various chutneys, Basmati rice, Chapatis and Naan bread
 4. Tagesdessert Dessert of the day

67 **Thali mit Fleisch** Thali with meat pro Person*/per pers.* 27,50
NUR HAUPTGANG (3.)/MAIN COURSE ONLY (3.)

68 **Thali vegetarisch** Thali vegetarian pro Person*/per pers.* 34,90
KOMPLETTMENÜ /FULL MEAL / AUCH VEGAN MÖGLICH

1. Tagessuppe Soup of the day
2. Überraschungsgang Surprise course
3. Drei verschiedene Gemüsegerichte, dazu Linsen-Curry, Knoblauch und Ingwer, verschiedene Chutneys, Basmati-Reis, Chapatis und Naan-Brot
Three different vegetable dishes, with lentils curry, garlic and ginger, various chutneys, Basmati rice, Chapatis and Naan bread
4. Tagesdessert Dessert of the day

69 **Thali vegetarisch** Thali vegetarian pro Person*/per pers.* 26,50
NUR HAUPTGANG (3.)/MAIN COURSE ONLY (3.)

*Die Thali-Gerichte (Nr. 66 bis 69) werden erst ab 2 Personen serviert.

*The Thali meals (No. 66 through 69) are served for a minimum of 2 persons.

BASMATI-REISSPEZIALITÄTEN

Basmati Rice Specialities

Basmati-Reis wird in den Ausläufern des Himalaya-Gebirges angebaut und liebevoll gepflegt und gilt als Königin unter den Reissorten. Basmati heißt wörtlich „wohlriechend“. Dieser Reis hat extra lange, köstliche Körner von unwiderstehlichem Geschmack und Aroma. Basmati-Reis wird sorgfältig von Hand geerntet.

81 **Hydrabadi Biryani** 20,50

Basmati-Reis mit Lammfleisch, Gemüse, Joghurt, roten Zwiebeln und Kokosnuss,
mit speziellen indischen Gewürzen und Kräutern

Basmati rice with lamb, vegetables, yoghurt, red onions and coconut,
with special Indian spices and herbs

- 82 **Chicken Biryani** 19,50
 Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Nüssen und getrockneten Früchten
 Basmati rice with chicken breast fillet, onions, nuts and dry fruits
- 83 **Sabsi Biryani** (Vegan möglich) 17,90
 Basmati-Reis mit verschiedenen Gemüsen, hausgemachtem Käse und Minze
 Basmati rice with various vegetables, home-made cheese and mint
- 84 **Jhinga Biryani** 24,90
 Basmati-Reis mit Riesengarnelen, Masala Sauce, Gemüse und Minze • **scharf**
 Basmati rice with King prawns, Masala sauce, vegetables and mint • **hot**

FLEISCHGERICHTE

Meat Dishes

Alle Fleischgerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.
 All meat dishes are served with scented Basmati rice.

HUHN

Chicken

- 91 **Chicken Tikka Masala** 18,50
 Mit Tandoori Masala mariniertes und geröstetes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln
 und Tomaten in Masala-Curry-Sauce • **herzhaft/pikant**
 Chicken breast fillet , marinated with Tandoori Masala, roasted, with onions and to-
 matoes in Masala curry sauce

Von Experten empfohlene Weine (aus unserer Weinkarte):

RHEINHESSEN • Villa Welter - Riesling Spätlese, trocken PFALZ • Palmberg - Blauer Portugieser,
 halbtrocken

- 92 **Chicken Bhuna** 19,50
 Ausgelöste Hähnchenkeule mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch • scharf
 Chicken legs, boned, with tomatoes, onions, ginger and garlic • hot
- 93 **Chicken Korma** 18,90
 Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Kokos-Curry-Sauce mit Cashew-Kernen
 • mild-süßlich
 Chicken breast fillet in a mild, creamy coconut-curry-sauce with cashew nuts
 • mild-sweetish
- 94 **Zsabsi Chicken** 18,50
 Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Bockshornkleeblättern und Curry-Sauce
 Chicken breast fillet with fresh vegetables, fenugreek leaves and curry sauce
- 96 **Butter Chicken** 19,90
 Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt, mit Cashew-Tomaten-Curry-Butter-Sauce
 Chicken breast fillet, grilled in the Tandoor oven, with cashew-tomato-curry-butter-sauce

ENTE

Duck

- 101 **Mango Badak** 21,50
 Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit würziger Tomaten-Mango-Sauce, garniert mit Mangoscheiben
 Crisp duck breast, baked in rice flour, with spicy tomato-mango-sauce, garnished with mango slices
- 102 **Goa Badak** 21,50
 Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, dazu Zwiebeln, frische Champignons, Ingwer und Paprika in scharfer Sauce
 Crisp duck breast, baked in rice flour, with fried onions, fresh button mushrooms, ginger and pepper in hot sauce

103 **Malai Badak**

21,50

Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit Kokos-Sahne-Curry-Sauce,
Ananas und Mandeln • mild - süßlich

Crisp duck breast, baked in rice flour, with coconut-cream-curry-sauce, pineapples
and almonds

LAMM

Lamb

111 **Lamb Vindaloo**

21,90

Geschmortes Lammfleisch mit Kardamom, Zimt, Anis, Nelken & frittierten Kartoffeln
• sehr scharf

Braised lamb with cardamom, cinnamon, aniseed and clove and deep-fried
potatoes • very hot

112 **Lamm Korma**

22,50

Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce, Cashew-Kernen und Mandeln
Braised lamb with cocos-curry-sauce, cashew nuts and almonds

113 **Rogan Josch**

21,90

Traditionelles Lammfleisch-Curry mit aromatischen Gewürzen und Kräutern
Traditional lamb curry with savoury spices and herbs

114 **Lamm Bhuna**

21,90

Lammfleisch mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer-Curry-Sauce
• scharf

Lamb with fresh tomatoes, red onions, garlic and ginger-curry-sauce • hot

RIND

Beef

- 121 **Beef Korma** 27,90
Rinderfilet mit mild-cremiger Kokos-Curry-Sauce, Cashew-Kernen, Mandeln und Safran
Beef fillet with mild and creamy coconut-curry-sauce, cashew nuts, almonds and saffron
- 122 **Beef Karhai** 21,90
Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Korianderblättern,
mit Masala-Sauce • **scharf**
Beef with pepper, tomatoes, onions and coriander leaves, with Masala sauce • **hot**
- 123 **Beef Masala** 21,90
Rindfleisch mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Bockshornkleeblättern und
frischen Kräutern • **scharf**
Beef with tomatoes, ginger, garlic, fenugreek leaves and fresh herbs • **hot**

SCHWEIN

Pork

- 131 **Pork Korma** 20,90
Schweinefilet mit Mandel-Curry-Sauce und indischen Gewürzen
Pork fillet with almond-curry-sauce and Indian spices
- 132 **Madras Pork Curry** 20,90
Schweinefilet in einer scharfen Sauce aus Chili, Zwiebeln, Ingwer, Senf, Curry,
Knoblauch, Kartoffeln und indischen Gewürzen • **sehr scharf**
Pork fillet in hot sauce of chilli, onions, ginger, mustard, curry, garlic, potatoes and
Indian spices • **very hot**

MEERESFRÜCHTE

Seafood

... werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.

... is served with scented Basmati rice.

- 142 **Fish Curry Madras-Art** Fish Curry Madras style 23,50

Gebackenes Zanderfilet mit Korianderblättern, Ingwer und Knoblauch in Madras-Curry-Sauce

Baked pikeperch fillet with coriander leaves, ginger and garlic in Madras-curry-sauce

Von Experten empfohlene Weine (aus unserer Weinkarte):

BADEN · Spätburgunder Weißherbst (Pinot Noir Rosé), lieblich/süßlich

- 143 **Malai Fisch** 20,50

Lachsfilet mit Mandel-Curry-Sauce und indischen Gewürzen

Salmon fillet with almond-curry-sauce and Indian spices

- 144 **Prawns Curry** 27,50

Riesengarnelen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Bockshornkleeblättern und Knoblauch · **scharf**

King prawns with red onions, tomatoes, ginger, fenugreek leaves and garlic · **very hot**

TANDOORI

Ein Tandoor ist ein indischer zylindrischer Holzkohleofen und kann als Fass ohne Deckel beschrieben werden, in dem das Essen über Holzkohle gehängt wird. Dieser Ofen wird zum Grillen und Backen einiger ostindischer Gerichte wie zum Beispiel Tandoori-Hühnchen (aus dem Punjab) benötigt. Er kommt ursprünglich aus Indien und wird auch in anderen Teilen Südostasiens verwendet.

Heute wird das Wort Tandoori auch häufig für eine indische Gewürzmischung (Tandoori Masala) verwendet, die etwa zu gleichen Anteilen aus gemörsertem Kreuzkümmel, Koriander und rotem Cayennepfeffer besteht. Die Marinade besteht zusätzlich aus Joghurt, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Salz und Zitronensaft.

Tandoori-Gerichte werden auf einem Gemüse & Zwiebelboden mit Chutney, Naan-Brot und Salat serviert. Tandoori dishes are served with chutney, Naan-bread and salad.

- 150 **Chicken Banjari Kebab** 18,90
 Hähnchenschenkel, mariniert mit Koriander, Zwiebeln und Ingwer, im Lehmofen gegrillt
 Chickenside pieces, marinated with coriander, onions and ginger, grilled in the tandoori-oven
- 151 **Malai Chicken Tikka** 21,90
 Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus Cashew-Nüssen, Mandeln & Sahne
 Boned chicken legs, marinated with a paste of cashew nuts, almonds and cream
- 152 **Chicken Tikka** 20,90
 Mit Tandoori-Masala mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß, im Ofen gegrillt
 Chicken breast fillet (marinated with Tandoori Masala) on a spit, grilled in the oven
 Von Experten empfohlene Weine (aus unserer Weinkarte):
 RHEINHESSEN · Villa Welter - Riesling Spätlese, trocken
 PFALZ · Palmberg - Blauer Portugieser, halbtrocken
- 153 **Lamb Tikka** 24,90
 Mit Tandoori-Masala mariniertes Lammfleisch-Spieß, im Ofen gegrillt
 Marinated lamb with Tandoori Masala on a spit, grilled in the oven
 Von Experten empfohlene Weine (aus unserer Weinkarte):
 ITALIEN · Tenuta Rapitala - Nero d'Avola, Campo Reale, trocken
- 154 **Chicken Tikka Harialli** 20,50
 Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Minze, Joghurt und Korianderpaste
 Chicken breast fillet, marinated with mint, yoghurt, and coriander paste
- 155 **Tandoori Prawn** 28,90
 Ausgelöste Riesengarnelen, mit Tandoori-Gewürzen mariniert, im Ofen gegrillt
 King prawns without shell, marinated with Tandoori spices, grilled in the oven

156 **Panier Sabzi Tikka** vegetarisch/vegetarian 20,50

Hausgemachter Käse und Gemüse-Allerlei, mit Tandoori-Gewürzen mariniert,
gegrillt im Lehmofen

Home-made cheese with various vegetables, marinated with Tandoori spices,
grilled in the tandoori-oven

157 **Mix Grill** 26,50

Hähnchenschenkel, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Garnelen

Chicken side pieces, Chicken Tikka, Lamb Tikka and shrimps

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian Dishes

... werden mit duftendem Basmat-Reis serviert.

... are served with scented Basmati rice.

161 **Alu Bengan Masala** (Vegan möglich) 15,90

Geröstete Auberginen mit Kartoffeln und Koriander

Roasted aubergines with potatoes and coriander

162 **Bhindi Nasagat** (Vegan möglich) 16,90

Frisches Okra-Gemüse mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kreuzkümmel & Koriander-
blättern

Fresh lady's finger with chopped onions , ginger, cumin and coriander leaves

163 **Palak Panier** 15,50

Pürierter Blattspinat mit hausgemachtem Käse und Knoblauch

Pureed leaf spinach with home-made cheese and garlic

- 164 **Hari Gobhi aur Kaju** 15,50
 Brokkoli mit Bananen und Cashew-Nüssen in Kokos-Curry-Sahne-Sauce
 • mild-süßlich
 Broccoli with bananas and cashew nuts in coconut-curry-cream-sauce
 • mild-sweetish
- 166 **Sabsi Kofta** 15,50
 Frittierte vegetarische Bällchen mit Cashew-Nüssen in einer cremigen Sauce
 Deep-fried vegetarian balls with cashew nuts in creamy sauce
- 167 **Alu Mattar Panier** 15,50
 Grüne Erbsen, Kartoffeln und hausgemachter Käse in einer delikaten Sauce aus Tomaten, frischem Koriander, Ingwer und Kreuzkümmel
 Green peas, potatoes and home-made cheese in a delicious sauce from tomatoes, fresh coriander, ginger and cumin
- 168 **Sabsi Korma** 16,50
 Gemischtes Gemüse mit Früchten in Mandel-Kokos-Curry-Sauce
 Mixed vegetables with fruits in almonds-coconuts-curry-sauce
- 171 **Karhai Paneer** 17,50
 Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Korianderblättern und Masala-Sauce • pikant
 Home-made cheese with pepper, tomatoes, onions, coriander leaves, with Masala sauce • spicy

LINSEN

Lentils

- 182 **Saag Dal** (Vegan möglich) 13,90
Blattspinat und rosa Linsen mit Kreuzkümmelkörnern und Ingwer
Leaf spinach and pink lentils with cumin seeds and ginger
- 183 **Dal Maakani** 14,50
Drei verschiedene Arten Linsen mit Kreuzkümmel, Sahne und Tomaten-Curry-Sauce
Three kinds of lentils with cumin, cream and tomato-curry-sauce

BEILAGEN

Side Dishes

- 191 **Raita** 3,50
Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel
Yoghurt with cucumbers and cumin
- 192 **Bombay Potatoes** 4,50
Röstkartoffeln mit Senfkörnern, Kurkuma und rotem Chili
Fried potatoes (hash browns) with mustard seed, turmeric and red chilli powder
- 193 **Chutneys** 3,90
- 194 **Basmati-Reis** Basmati rice 3,90
- 195 **Indischer Salat** Indian salad 4,90
Limetten, rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten und grüne Chilis
Limes, red onions, cucumbers, tomatoes and green chillies

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

Various Kinds of Bread

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Papadom | 3.90 |
| | Drei knusprig frittierte hauchdünne Fladen aus Uridlinsen, serviert mit Tamarinden-, Minze- und Knoblauchsauce
Three crisply deep-fried wafer-thin round flat bread of Urid lentils, served with tamarind-, mint- and garlic sauce | |
| 41 | Plain Naan | 3.90 |
| | Im Lehmofen gebackenes Weizen-Fladenbrot mit Sesamkernen
Flat wheat bread, baked in the tandoori-oven, with sesame seeds | |
| 42 | Garlic Naan | 4.50 |
| | Weizen-Fladenbrot mit frischem Knoblauch
Flat wheat bread with fresh garlic | |
| 43 | Butter Naan | 4.90 |
| | Weizen-Fladenbrot mit Butter
Flat wheat bread with butter | |
| 44 | Kashmiri Naan | 5.50 |
| | Weizenfladen mit getrocknetem Obst, Mandeln, Cashewkernen und Zucker
• als Vorspeise geeignet
Flat wheat bread with dried fruits, almonds, cashew nuts and sugar
• suitable for starter/appetizer | |
| 45 | Kiema Naan | 6.90 |
| | Weizenfladen mit gehacktem Lammfleisch und verschiedenen Nüssen,
im Tandoor-Ofen gebacken • als Vorspeise geeignet
Flat wheat bread with ground lamb and various kinds of nuts, baked in the Tandoor oven • suitable for starter/appetizer | |

- 46 **Tandoori Roti** 2,90
 Vollkornfladenbrot, im Tandoor-Ofen gebacken
 Flat whole meal bread, baked in the Tandoor oven
- 47 **Chapati** 2,50
 Weizen-Vollkornbrot, in der Gusseisenpfanne gebacken
 Whole meal wheat bread, baked in the cast iron pan
- 48 **Lacca Paratha** 3,50
 Blätterteig aus Vollkornmehl, mit indischen Kräutern und Ghee (geklärte Butter),
 im Tandoor-Ofen gebacken
 Puff pastry flat bread from whole meal, with Indian herbs and ghee, baked in the
 Tandoor oven
- 50 **Alu Paratha** 5,50
 Paratha mit würziger Kartoffelfüllung • als Vorspeise geeignet
 Paratha with spicy potato stuffing • suitable for starter/appetizer
- 51 **Puri** 2,50
 Weizen-Vollkornbrot, im Wok frittiert
 Flat bread from whole wheat flour, deep-fried in the wok
- 53 **Brotkorb** Bread Basket 8,90
 Plain Naan (Nr. 41), Laccha Paratha (48) und Puri (51)
 Plain Naan (No. 41), Laccha Paratha (48) and Puri (51)



HIMALAYA
RESTAURANT & CATERING

GETRÄNKEKARTE

DESSERTS

Himalaya Restaurant

im „ATRIUM“ gegenüber vom Bahnhof Wilhelmshöhe
in „ATRIUM“ opposite of the train station Wilhelmshöhe

Wilhelmshöher Allee 262 • 34131 Kassel
Tel. (05 61) 3 16 92 34 • Fax (05 61) 3 16 92 35

www.himalayarestaurant.de
reservierung@himalayarestaurant.de

Öffnungszeiten: Täglich geöffnet
11.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr — Kein Ruhetag.
14.30 – 18.00 Uhr Bistrokarte

Opening hours: daily 11.00 – 14.30 h and
18.00 – 23.00 h — no day off.
14.30 – 18.00h Bistro menu
Alle Preise

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.
All prices in Euro, inclusive of service charge and VAT.

INHALT

A

Alkoholfreie Getränke	27
American Whiskey	33
Aperitifs	26
Aquavit	31

B

Bier	29
Bitter	31
Brandy	31

C

Calvados	31
Classic Malt Whisky	33
Cocktails	26
Cognac	31

D

Digestifs	30
-----------	----

G

Gin	31
Grappa	30

I / J

Irish Whiskey	32
Joghurt-Cocktails, alkoholfrei	28

K

Kaffee	29
Korn / Anis	31

L

Landestypische Hard Drinks	33
Likör	32

M

Marc / Armagnac	31
Milch-Cocktails, alkoholfrei	28

R

Rum	31
-----	----

S / T

Säfte	28
Scotch Whiskey	32
Tee	29

W

Wodka	31
-------	----

Desserts	33
----------	----

APERITIFS

Prosecco	0,1l	4,90
Prosecco mit Aperol	0,2l	6,90
Hugo	0,2l	6,90
Bombay Sapphire (4cl) mit Gin Tonic mit Limetten und Tonic water	0,2l	8,90
Kir	0,1l	5,50
Kir Royal	0,1l	5,90
Champagner Lanson Black Label	0,375l	32,50
Champagner Veuve Clicquot Brut	0,375l	42,50
Campari ² Soda	4 cl	5,50
Campari ² Orange	4 cl	5,90
Martini Bianco	4 cl	4,90
Martini Extra Dry	4 cl	4,90
Martini Rosso	4 cl	4,90
Noilly Prat	4 cl	5,50
Sandeman Dry Don	4 cl	4,50
Sandeman Medium Dry	4 cl	4,50

COCKTAILS

Caipirinha de Luxe	8,50
Nega Fulo Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Mai Tai	10,50
Myers's Rum, Old Pascas 73, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	
Mixed Emotion	8,90
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Ginger Ale ²	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1, 2} oder Light ^{1, 2, 4, 5, 6}	0,2 l Fl.	2,90
	0,33 l Fl.	3,90
Mezzo Mix ^{1,2,7}	0,2 l Fl.	2,90
	0,33 l Fl.	3,90
Fanta Classic ^{2, 6, 7}	0,2 l Fl.	2,90
	0,33 l Fl.	3,90
Sprite ⁶	0,2 l Fl.	2,90
	0,33 l Fl.	3,90
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,50
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,50
Selters Classic	0,25 l	2,70
	0,75 l	5,90
Selters Naturell	0,25 l	2,70
	0,75 l	5,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,80
	0,3 l	3,80
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50
	0,3 l	3,50
Vaihinger Traubensaft	0,2 l	3,50
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	3,50
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	4,90

MILCH-COCKTAILS, alkoholfrei

Mandel Shake – Mandeln, Milch	3,50
Bananen Shake – Bananen, Milch	4,00
Kokos Shake – Kokos, Milch	4,50
Mango Shake – Mango, Milch	5,20
Pink Coconut – Kokos, Ananas, Granatapfel, Milch	5,20
White Dream – Mandeln, Kokos, Milch	4,90
Pina Colada – Kokos, Ananas, Sahne, Milch	5,20

JOGHURT-COCKTAILS, alkoholfrei

Salz Lassi – Salz, Kreuzkümmel, Joghurt	2,90
Sweet Lassi – Zucker, Rosenwasser, Joghurt	3,50
Banana Lassi – Banane, Joghurt	4,00
Mango Lassi – Mango, Joghurt, Rosenwasser	5,90
Anari Lassi – Granatapfel, Joghurt	4,90
Ananas Lassi – Ananas, Joghurt	4,50
Goa Lassi – Mango, Ananas, Joghurt	5,90
Weißer Wolke – Kokos, Banane, Joghurt	5,90

SÄFTE

Granatapfelfruchtsaft	0,2 l	3,50
Mangofruchtsaft	0,2 l	3,50
Guavenfruchtsaft	0,2 l	3,50
Fruchtsaftschorlen	0,2 l	4,20

BIER

Beer

Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,90
Clausthaler alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	0,33 l	3,50
Schöfferhofer Weizen Klar	0,5 l	4,90
Schöfferhofer Weizen Hell	0,5 l	4,90
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90
<i>Wheat beer, non-alcoholic</i>		
Namaste Premium Lager Beer	0,33 l	3,50
Kingfisher Premium Lager Beer	0,33 l	3,50

ILLY® KAFFEE – SPEZIALITÄTEN

Coffee - special

Kaffee Crème	2,90
Cappuccino originale	3,50
Cappuccino mit Sahne	3,50
Espresso	2,75
Doppelter Espresso	4,90
Espresso macchiato	2,90
Latte macchiato	4,50
Himalaya Kaffee –	4,90

Espresso mit gesüßter Milch und Milchschaum

Auf Wunsch können alle Kaffeespezialitäten koffeinfrei + 0,30€ serviert werden!

TEE – GENUSS

Tea - consumption

Pfefferminztee <i>Peppermint tea</i>	3,50
Kamillentee <i>Camomile tea</i>	3,50
Grüner Tee <i>Green tea</i>	3,50
Früchtetee <i>Fruit tea</i>	3,50
Schwarzer Tee <i>Black tea</i>	3,50
Darjeeling Tee <i>Darjeeling tea</i>	3,50
Frischer Minze-Tee <i>fresh mit tea with honey</i>	4,80
Frischer Ingwer-Tee <i>fresh ginger tea with honey</i>	4,80

Kawa Darjeeling – Tee mit Kardamom	3,90
Chai – mehrmals aufgekochter Schwarztee mit Milch	4,50
Masala Chai – Schwarzer Tee, Gewürze, Milch, Zucker	4,90
Himalaya Chai Tee – Tee, Gewürze, Honig, aufgeschäumte Milch	5,50
Glas Heiße/kalte Milch (0,3l)	1,90

DIGESTIFS

Pascall La Vieille Mirabelle	40 % Vol.	2 cl	3,50
Pascall Le Vieux Kirsch	40 % Vol.	2 cl	3,50
Morand Birne	43 % Vol.	2 cl	5,90
Morand Framboise	43 % Vol.	2 cl	6,50
Fahner Obstbrand (Apfel & Birne)	40 % Vol.	2 cl	3,50
Fahner Zwetsche	40 % Vol.	2 cl	3,50
Ziegler Williams Birnen Brand	43 % Vol.	2 cl	8,90
Ziegler Waldhimbeergeist	43 % Vol.	2 cl	8,50
Ziegler Wildkirsch	43 % Vol.	2 cl	15,50
Ziegler Mirabellen Brand	43 % Vol.	2 cl	11,90

GRAPPA

Grappa Nonino Tocai	41 % Vol.	2 cl	4,90
Grappa Nonino Merlot	41 % Vol.	2 cl	4,90
Grappa Nonino Chardonnay	41 % Vol.	2 cl	4,90
Grappa Julia	38 % Vol.	2 cl	3,50

BRANDY

Cardenal Mendoza 42 % Vol.	2 cl	5,90
Carlos I 40 % Vol.	2 cl	4,50

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P 40 % Vol.	2 cl	4,50
Hennessy X.O 40 % Vol.	2 cl	14,50

MARC / ARMAGNAC

Marc de Champagne 40 % Vol.	2 cl	4,50
-----------------------------	------	------

CALVADOS

Pâpidoux Calvados Fine 40 % Vol.	2 cl	3,50
Château du Breuil 15 years 41 % Vol.	2 cl	7,50

RUM

Old Pascas Jamaica 73 % Vol.	2 cl	2,90
Old Pascas Barbados 37,5 % Vol.	2 cl	2,90

GIN

Finsbury London Dry Gin 37 % Vol.	2 cl	3,50
Bombay Sapphire 40 % Vol.	2 cl	4,50

WODKA

Alpha Noble 40 % Vol.	4 cl	3,90
Smirnoff Red Label N° 21 37 % Vol.	4 cl	3,90

KORN / ANIS

Pernod 40 % Vol.	2 cl	3,50
------------------	------	------

AQUAVIT

Linie Aquavit 41,5 % Vol.	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit 40 % Vol.	2 cl	3,00

BITTER

Jägermeister 35 % Vol.	2 cl	2,90
Ramazzotti 30 % Vol.	4 cl	6,50
mit Eis und Zitrone		
Fernet Branca 40 % Vol.	2 cl	3,50

LIKÖR

Ceeper's Amaretto	20 % Vol.	2 cl	2,50
Baileys ^{1,2}	17 % Vol.	4 cl	3,50
Cassissée	16 % Vol.	2 cl	2,50
Cointreau	40 % Vol.	2 cl	2,50
Grand Marnier Cordon Rouge	40 % Vol.	2 cl	3,50
Monlinarie Sambuca Extra	40 % Vol.	2 cl	3,50

SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker ² Red Label	40 % Vol.	2 cl	3,50
		4 cl	5,50
Johnnie Walker ² Black Label	40 % Vol.	2 cl	3,90
		4 cl	6,90
Chivas Regal ² 12 years	40 % Vol.	2 cl	3,90
		4 cl	6,90
Dimple ² 12 years	40 % Vol.	2 cl	3,90
		4 cl	5,90

IRISH WHISKEY

Bushmills Malt 10 years	40 % Vol.	2 cl	4,90
		4 cl	7,50
Jameson Triple Distilled	40 % Vol.	2 cl	2,75
		4 cl	5,90

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	40 % Vol.	2 cl	3,90
		4 cl	5,90

CLASSIC MALT WHISKEY

Glenkinchie 10 years	43 % Vol.	2 cl	4,75
		4 cl	7,50
Cragganmore 12 years	40 % Vol.	2 cl	4,50
		4 cl	7,50
Oban 14 years	43 % Vol.	2 cl	5,90
		4 cl	9,90
Dalwhinnie	43 % Vol.	2 cl	4,90
		4 cl	8,50
Talisker 10 years	45,8 % Vol.	2 cl	5,50
		4 cl	9,90
Lagavulin 16 years	43 % Vol.	2 cl	6,90
		4 cl	11,90

LANDESTYPISCHE HARD DRINKS

Schani Guava Liqueur	24 % Vol.	2 cl	3,00
Schani Litschi Liqueur	24 % Vol.	2 cl	3,00
Schani Mango Liqueur	24 % Vol.	2 cl	3,00
Schani Coconut Spirit	38 % Vol.	2 cl	3,50
Schani Mango Spirit	38 % Vol.	2 cl	3,50
Old Monk Rum	42,8 % Vol.	2 cl	4,50

DESSERTS

201	Kulfi	6,90
	Hausgemachte indische Eiscreme mit Mango und Nüssen	
202	Gulab Jarmun (warm)	6,90
	Frittierte Quarkbällchen in Sirup aus Honig und Zucker mit Vanilleeis	
203	Srikant	6,90
	Cremig feiner Joghurt mit Safran, Honig, gerösteten Pinienkernen, Walnüssen und Sultaninen	
204	Dreierlei Sorbet mit kleiner Obstgarnitur	8,50
205	Dreierlei Eis	5,90
206	Dreierlei Eis mit Sahne	6,50
207	Eine halbe karamellisierte Baby-Ananas mit Vanille-Eis	8,50