

VEGETARISCHE – Vegan – LINSEN

Fleisch und Vegetarische Gerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.

161 **Alu Bengan Masala (Vegan möglich)** 17,50
Geröstete Auberginen mit Kartoffeln und Koriander

162 **Bhindi Nasagat (Vegan möglich)** 18,50
Frisches Okra-Gemüse mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kreuzkümmel & Korianderblättern

163 **Palak Panier** 17,00
Puriertes Blattspinat mit hausgemachtem Käse und Knoblauch

168 **Sabsi Korma** 18,00
Gemischtes Gemüse mit Früchten in Mandel-Kokos-Curry-Sauce

171 **Karhai Paneer** 18,90
Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Korianderblättern und Masala-Sauce • pikant

182 **Saag Dal (Vegan möglich)** 15,90
Blattspinat und rosa Linsen mit Kreuzkümmel-körnern und Ingwer

183 **Dal Maakani** 16,90
Drei verschiedene Arten Linsen mit Kreuzkümmel, Sahne und Tomaten-Curry-Sauce

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

11 **Papadom** 4,90
Drei knusprig frittierte hauchdünne Fladen aus Uridlinsen, serviert mit Tamarinden-, Minze- und Knoblauchsauce

41 **Plain Naan** 4,50
Im Lehmofen gebackenes Weizen-Fladenbrot mit Sesamkernen

42 **Garlic Naan** 5,50
Weizen-Fladenbrot mit frischem Knoblauch

43 **Butter Naan** 5,90
Weizen-Fladenbrot mit Butter

DESSERT

202 **Gulab Jamun** (frittierte Quarkbällchen in Sirup aus Honig und Zucker mit Kokosraspeln) 8,90

203 **Srikant** (cremig feiner Joghurt mit Safran, Honig, geröstete Pinienkerne, Wahnuss und Sultaninen) 8,90

Verschiedene Kaffee Sorten

Joghurt-Cocktails (Lassi):

Mango Lassi 6,50

Goa Lassi (Mango und Ananas) 6,50

Weitere Sorten bitte nachfragen

Bier Flasche

Kingfisher Premium Lager Bier 0,33l 4,20

Namaste premium Lager Bier 4,20

Verschiedene Weine aus der Vitrine mit 30% Nachlass

Documenta Spezial 15 mit Sterne- und Fernsehkoch Santosh Shah

Sichern Sie sich jetzt Ihren Gutschein für unser Highlight am 09.07.2022!

Es erwarten Sie ein **exklusives Fünf-Gänge-Menü** mit passenden Weinen inkl. Weinbegleitung und Softdrinks. (Preis 175,00 Euro pro Person)

himalayarestaurant.de

Tel.: 0561 3169234

Sie finden uns im Atrium - Gegenüber vom ICE - Bahnhof KS-Wilhelmshöhe:

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!

BAD WILHELMSHÖHE
ATRIUM
EINKAUFEN MIT GENUSS

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

Bestell- und Lieferkarte

Bestellen – abholen oder liefern lassen!

Unser #Takeaway und #Lieferservice geht weiter, Sie können täglich von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr aus unserer à la Carte oder montags bis freitags aus dem Businesslunch-Menü wählen. (Siehe gesonderte Speisekarte)

Abends ist ab 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr (außer sonntags bis 22:00 Uhr, Dienstag vorübergehend Ruhetag) nur à la Carte möglich!



Willkommen im Atrium in Ihrem Restaurant Himalaya.



Himalaya Restaurant
Wilhelmshöher Allee 262
34131 Kassel · (Im Atrium)

Tel: 0561 3169234

www.himalayarestaurant.de



SUPPEN – VORSPEISEN – SALATE

Nepalesische Spezialitäten

01 **Indische Currysuppe Indian curry soup** 8,50
Hähnchenfleisch mit Kokos, Mango und Sahne

02 **Mulligatawny-Suppe Mulligatawny soup** 8,50
Rosa Linsen mit hausgemachtem Käse, Kokosmilch und Hähnchenfond

Pakoras Pakoras Kichererbsenteig, gefüllt mit:
-12 Mischgemüse 7,90
-13 Hähnchenbrustfilet 8,50
-15 Riesengarnelen 14,50

17 **Samosa** 7,90
Gebackene Murbteigpastete mit Gemüsefüllung, serviert mit Kichererbsen

23 **Mixed Kebab** 15,50
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)

26 **Tandoori-Platte** 56,50
Für vier Personen als Vorspeise oder für zwei Personen als Hauptgang. Lamm Tikka (marinierter Lammfleisch-Spies, im Ofen gegrillt), Malai Chicken Kebab, Chicken Tikka (Nr. 23) und gemischte Gemüse-Pakoras (Nr. 12), serviert mit Chutneys und Naan-Brot

31 **Gala-Salat** 12,50
Gemischter Salat mit Melonen, Passionsfrucht-Sorbet und rosa Pfeffer, mit Chat Masala mariniert

33 **Chicken Salad** 15,50
Großer gemischter Salat mit im Tandoor-Ofen gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Ananas, mit Raita-Sauce

61 **Momo mit Fleisch** 20,50
Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Schweinefleisch-Hackklößchen, serviert mit Chutney

62 **Momo vegetarisch** 19,50
Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Gemüseklößchen, serviert mit Chutney

63 **Chicken Chau Chau** 18,90
Hähnchenbrustfilet mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse

65 **Vegetarisches Chau Chau** 17,90
Asiatisch gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse und Kräutern

HUHN – ENTE – LAMM – RIND

91 **Chicken Tikka Masala** 20,50
Mit Tandoori Masala mariniertes und geröstetes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in Masala-Curry-Sauce • herzhaft/pikant

93 **Chicken Korma** 21,50
Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Kokos-Curry-Sauce mit Cashew-Kernen • mild-süßlich

96 **Butter Chicken** 22,50
Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt, mit Cashew-Tomaten-Curry-Butter-Sauce

101 **Mango Badak** 23,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit würziger Tomaten-Mango-Sauce, garniert mit Mangoscheiben

102 **Goa Badak** 23,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, dazu Zwiebeln, frische Champignons, Ingwer und Paprika in scharfer Sauce

103 **Malai Badak** 23,90
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit Kokos-Sahne-Curry-Sauce, Ananas und Mandeln • mild - süßlich

111 **Lamb Vindaloo** 23,90
Geschmortes Lammfleisch mit Kardamom, Zimt, Anis, Nelken & frittierten Kartoffeln • sehr scharf

112 **Lamm Korma** 24,50
Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce, Cashew-Kernen und Mandeln

113 **Rogan Josch** 23,90
Traditionelles Lammfleisch-Curry mit aromatischen Gewürzen und Kräutern

122 **Beef Karhai** 23,50
Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Korianderblättern, mit Masala-Sauce • scharf

TANDOORI

Tandoori-Gerichte werden auf einem Gemüse & Zwiebelboden mit Naan-Brot, Salat und pikanter Tandoori Sauce oder Chutney serviert.

150 **Chicken Banjari Kebab** 21,50
Hähnchenschenkel, mariniert mit Koriander, Zwiebeln und Ingwer, im Lehmofen gegrillt

151 **Malai Chicken Tikka** 24,50
Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus Cashew-Nüssen, Mandeln & Sahne

152 **Chicken Tikka** 23,50
Mit Tandoori-Masala mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß, im Ofen gegrillt

156 **Panier Sabsi Tikka** vegetarisch/vegetarian 23,90
Hausgemachter Käse und Gemüse-Allerlei, mit Tandoori-Gewürzen mariniert, gegrillt im Lehmofen

157 **Mix Grill** 29,90
Hähnchenschenkel, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Garnelen

À la Carte Take away!

Zwischen 12:00 Uhr und 14:30 Uhr können Sie à la Carte oder montags bis freitags aus dem Businesslunch-Menü wählen. Abends ist ab 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr (sonntags bis 22:00 Uhr, Dienstag vorübergehend Ruhetag) nur à la Carte möglich!