

Scan mich
Karte-PDF



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 262 · 34131 Kassel
Tel. (05 61) 3 16 92 34 · Fax (05 61) 3 16 92 35

www.himalayarestaurant.de
reservierung@himalayarestaurant.de

Öffnungszeiten:
12.00 - 23.00 Uhr (außer Sonntag, bis 22.00 Uhr) – Dienstag Ruhetag. (vorübergehend)
(Für eine Gruppe ab 20 Personen ist die Öffnung auf Anfrage möglich).
15.00 - 18.00 Uhr Bistrokarte

Opening hours:
12 pm - 11 pm (except sunday, until 10 pm) – Tuesday off. (temporary)
3 pm - 6 pm Bistro menu

Mittags von 15.00 bis 18.00 Uhr bieten wir ein Bistro an!
Täglich geöffnet von 12.00 bis 23.00 Uhr – Dienstag Ruhetag. (vorübergehend)

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-Buffet

Jeden Sonntag 12.00 - 14.30 Uhr*

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

23,90 € / Person

(Kinder von 7 bis 12 Jahren: 12,50 € / 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 · 80,- € (gegen eine Gebühr von 45,- € 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 Reis Zubereitungen 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 8 Business Lunch Menu

Empfehlung des Chefkochs 9 Recommendations of the chef

Suppen 11 Soups

Vorspeisen 11 Starters / Appetizers

Salate 13 Salads

Nepalesische Spezialitäten 14 Nepalese Specialities

Thali Menü 15 Thali Menu

Basmati-Reisspezialitäten 16 Basmati Rice Specialities

Fleischgerichte 17 Meat Dishes

Huhn 17 Chicken

Ente 18 Duck

Lamm 19 Lamb

Rind 20 Beef

Schwein 20 Pork

Aus dem Fluss und Meer 21 Seafood

Tandoori 21 Tandoori

Vegetarische Gerichte 23 Vegetarian Dishes

Linsen 24 Lentils

Beilagen 25 Side Dishes

Verschiedene Brotsorten 26 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 Cayenne-pfeffer 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 Einreibemittel 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 Kilo-gramm Safran zu gewinnen, müssen die Narben von 150.000 Blüten gepflückt und getrocknet werden.

BUSINESS LUNCH MENÜ

Business Lunch Menu

Gültig montags bis freitags 12.00 - 14.30 Uhr (außer Feiertage)

Valid Monday to Friday 12 pm - 2.30 pm (except holidays)

01	Yogi Thali 1 (vegetarisch/vegetarian)  (Vegan möglich)	13,50
	Zwei vegetarische Gerichte, Basmati Reis, Naan (indisches Fladenbrot im Tandoor-Ofen gebacken), Tagesdessert oder ein einfacher Espresso Two vegetarian dishes, Basmati-rice, Naan (Indian flat bread baked in the Tandoor oven), Dessert of the day or a single espresso	
02	Yogi Thali 2 (mit Fleisch/with meat)	13,50
	Duo von zwei Fleischgerichten, Basmati-Reis, Naan (indisches Fladenbrot im Tandoor-Ofen gebacken), Tagesdessert oder ein einfacher Espresso Two meat dishes, Basmati-rice, Naan (Indian flat bread baked in the Tandoor oven), Dessert of the day or a single espresso	
03	Yogi Thali 3 (gemischt/mixed)	13,50
	Duo von zwei Fleischgerichten, Basmati-Reis, Naan (indisches Fladenbrot im Tandoor-Ofen gebacken), Tagesdessert oder ein einfacher Espresso Duo of one meat dish and one vegetarian dish, Basmati-rice, Naan (Indian flat bread baked in the Tandoor oven), Dessert of the day or a single espresso	

Die Zusammenstellung unserer Business-Lunch-Gerichte wechselt häufig.

Unser Service Personal berät Sie gern. Für alle anderen Gerichte siehe unsere Standard-Speisekarte.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

The composition of our business lunch dishes changes frequently.

Please ask our service staff for advise. For all other dishes see our standard menu. All prices in Euro.

Service charge and VAT(tax) included.

CHEF'S EMPFEHLUNG

Chef's recommendation

Zu jeder Suppe und Vorspeise servieren wir hausgemachtes Naan-Brot.

All soups and starters are served with homemade naan-bread.

Suppen Soups

- 27 **Seafood Sorba** 14,90
Meeresfrüchte aus Meer und Fluss, mit einer Garnele auf Bambusspieß serviert
Seafood from the sea and river, served with a prawn on bamboo spit

- 28 **Karotten-Ingwer Sorba (vegan)** 8,50 
Karotten mit Ingwer, frischen indischen Kräutern und Limettensaft
Carrot-ginger soup with fresh indian herbage and fresh lime juice

Vorspeisen Starters

- 29 **Veg Monsoori (vegan)** 8,50 
Bällchen aus Allerlei-Gemüsehack mit Knoblauch, Ingwer und Lauchzwiebeln, dazu Chutney
Balls of all kinds of minced vegetables, garlic, ginger and spring onions, with Chutneys

- 30 **Shami Kebab** 11,50
Lamm- und Hähnchenhack mit Kichererbsenlinsen und Minze; mit Salatgarnitur und Chutneys
Minced lamb- and Chicken with cheakpealentils and mint, with salad and chutneys

- 34 **Cream Salad (Beilage)** 5,90
Weißkraut mit Karotten, Früchte, Koriander-Pfeffer-Sahne-Creme
White cabbage with carrots, fruits, coriander-pepper-cream

CHEF'S EMPFEHLUNG

Chef's recommendation

Alle Hauptgänge werden mit duftendem Basmatireis serviert (ausgenommen von Tandoori Fish)

All main courses are served with scented Basmati rice (except Tandoori Fish)

Hauptgang Main Courses

35	Kerala Chicken	22,50
	Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch, Curryblätter, Knoblauch und Senfkörnern Chicken breast filet with coconut milk, curry leafs and mustard seed	
36	Mango Chicken	21,50
	Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Mangosauce mit Cashew, Mandeln und indischem Gewürzen Chicken breast filet in a fruity mango sauce with cashew nuts, almond and indian spices	
37	Mutton Lababdar	23,90
	Geschmortes Lammfleisch mit Mix Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Cashew in Masala Sauce Stewed lamb with mixed pepper, tomatoes, onion, garlic and cashew nuts in Masala sauce	
38	Veravala Simla Murch	18,50
	Gefüllte Paprika mit allerlei Gemüse, Tomaten und Zwiebelsauce Filled pepper with all kinds of vegetables, tomatoes and onion sauces.	
39	Tandoori Fish	36,50
	Ganze frische Dorade (400-600g) - mariniert in Tandoori Masala - gegrillt im Lehmofen, serviert mit Blattspinat, Tandoori Sauce und Kreuzkümmel-Kartoffel (<i>Nur solange der Vorrat reicht, bestenfalls frühzeitig vorbestellen!</i>) Whole fresh sea bream fish - marinated in Tandoori Masala - grilled in clay oven; served with leaf spinach, a tandoori sauce and cumin-potatoes (<i>While stocks last, recommended to preorder early</i>)	

SUPPEN

Soups

Zu jeder Suppe servieren wir hausgemachtes Naan-Brot.

All soups are served with homemade naan-bread.

- 01 **Indische Currysuppe** Indian curry soup 8,50

Hähnchenfleisch mit Kokos, Mango und Sahne
Chicken with coconut, mango and cream

- 02 **Mulligatawny-Suppe** Mulligatawny soup 8,50

Rosa Linsen mit hausgemachtem Käse, Kokosmilch und Hähnchenfond
Pink lentils with home-made cheese, coconut milk and chicken juices

- 03 **Momo-Suppe** Momo soup (vegan)  7,90

Gemüseeinlage mit Knoblauch und Ingwer, **scharf**
Vegetable soup with garlic and ginger, **hot**

VORSPEISEN

Starters / Appetizers

Zu jeder Vorspreise servieren wir hausgemachtes Naan-Brot & Chutneys

- Pakoras** Pakoras

Kichererbsenteig, gefüllt mit:

Chickpea dumplings, stuffed with:

- 12 Mischgemüse Mixed vegetables (vegan)  7,90

- 13 Hähnchenbrustfilet Chicken breast fillet 8,50

- 15 Black Tiger Riesengarnelen King prawns 14,50

17 **Samosa** 7,90

Gebackene Mürbteigpastete mit Gemüsefüllung, serviert mit Kichererbsen
Baked pastry, stuffed with vegetables, served with chickpeas

18 **Akhbari Kebab** 12,50

Duo von Alu Tiki (Nr. 19) und Chicken Kebab (im Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet), 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 (Vegan möglich)**  7,90

Pürierte Kartoffeln und Linsen mit frischem Ingwer und Sesamkernen, gebacken
Pureed potatoes and lentils with fresh ginger and sesame seeds, baked

21 **Tandoori Khumbi** 11,50

Champignons, gefüllt mit Gemüse, im Tandoor-Ofen gegrillt
Mushrooms, stuffed with vegetables, grilled in the Tandoor oven

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)
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 (Vegetarisch möglich)** 38,50

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 chickpea curry, Naan bread and various chutneys

26 Tandoori-Platte 56,50

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), gemischte Gemüse-Pakoras (Nr. 12)

und Tandoori Khumbi (Nr. 21), serviert mit Chutneys und Naan-Brot

Lamm Tikka (marinated lamb on a spit, grilled in the clay oven), Malai

Chicken Kebab, Chicken Tikka (No. 23), Pakoras with mixed vegetables (No. 12)

and Tandoori Khumbi (No. 21), served with chutneys and Naan bread

SALATE

Salads

Zu jedem Salat servieren wir Naan-Brot.

Every salad is served with Naan bread.

31 Gala-Salad (Vegan)  12,50

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 18,90

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 15,50

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 pineapples, with Raita sauce

NEPALESISCHE SPEZIALITÄTEN

Nepalese Specialities

61 **Momo mit Fleisch** Momo with meat 20,50

Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Schweinefleisch-Hackklößchen,
serviert mit Chutney

Steamed pasta squares, stuffed with vegetable balls,
served with chutney

62 **Momo vegetarisch** Momo, vegetarian 19,50

Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Gemüseklößchen,
serviert mit Chutney

Steamed pasta squares, stuffed with vegetable balls,
served with chutney

63 **Chicken Chau Chau** 18,90

Hähnchenbrustfilet mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse
Chicken breast fillet with asian fried noodles and vegetables

64 **Pork Chau Chau** 18,90

Geschnetzeltes 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 17,90

Asiatisch gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse und Kräutern
Asian fried noodles with various vegetables and herbs

THALI MENU

* 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.

66	Thali mit Fleisch Thali with meat KOMPLETTMENÜ/FULL MEAL	pro Person*/per pers.*	43,90
	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 NUR HAUPTGANG (3.)/MAIN COURSE ONLY (3.)	pro Person*/per pers.*	30,50
68	Thali vegetarisch Thali vegetarian KOMPLETTMENÜ / FULL MEAL / AUCH VEGAN MÖGLICH 	pro Person*/per pers.*	39,90
	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 NUR HAUPTGANG (3.)/MAIN COURSE ONLY (3.) AUCH VEGAN MÖGLICH 	pro Person*/per pers.*	28,50

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** 22,00

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** 21,00

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)** 19,50

Basmati-Reis mit verschiedenen Gemüsen, hausgemachtem Käse und Minze
Basmati rice with various vegetables, home-made cheese and mint

84 **Jhinga Biryani** 28,50

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	20,50
----	----------------------	-------

Mit Tandoori Masala mariniertes und geröstetes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in Masala-Curry-Sauce • **herhaft/pikant**
Chicken breast fillet , marinated with Tandoori Masala, roasted, with onions and tomatoes 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	21,90
----	---------------	-------

Ausgelöste Hähnchenkeule mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch • **scharf**
Chicken legs, boned, with tomatoes, onions, ginger and garlic • **hot**

93	Chicken Korma	21,50
----	---------------	-------

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	20,90
----	----------------	-------

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Bockshornkleebältern und Curry Sauce
Chicken breast fillet with fresh vegetables, fenugreek leaves and curry sauce

96 Butter Chicken 22,50

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 23,50

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 23,50

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 23,90

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	23,90
	Geschmortes Lammfleisch mit Kardamom, Zimt, Anis, Nelken und frittierten Kartoffeln • sehr scharf	
	Braised lamb with cardamom, cinnamon, aniseed and clove and deep-fried potatoes • very hot	
112	Lamm Korma	24,50
	Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce, Cashew-Kernen und Mandeln	
	Braised lamb with cocos-curry-sauce, cashew nuts and almonds	
113	Rogan Josch	23,90
	Traditionelles Lammfleisch-Curry mit aromatischen Gewürzen und Kräutern	
	Traditional lamb curry with savoury spices and herbs	
114	Lamm Bhuna	23,90
	Lammfleisch mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer-Curry-Sauce • scharf	
	Lamb with fresh tomatoes, red onions, garlic and ginger-curry-sauce • hot	

RIND

Beef

121	Beef Korma	31,50
-----	------------	-------

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	23,50
-----	-------------	-------

Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Korianderblättern, mit Masala-Sauce • sehr scharf

Beef with pepper, tomatoes, onions and coriander leaves, with Masala sauce • hot

123	Beef Masala	23,50
-----	-------------	-------

Rindfleisch mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Bockshornkleebüllern und frischen Kräutern • sehr scharf

Beef with tomatoes, ginger, garlic, fenugreek leaves and fresh herbs • hot

SCHWEIN

Pork

131	Pork Korma	23,50
-----	------------	-------

Schweinefilet mit Mandel-Curry-Sauce und indischen Gewürzen

Pork fillet with almond-curry-sauce and Indian spices

132	Madras Pork Curry	23,90
-----	-------------------	-------

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

AUS DEM MEER UND FLUSS

Seafood

... werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.

... is served with scented Basmati rice.

142	Fish Curry Madras-Art	Fish Curry Madras style	25,50
-----	-----------------------	-------------------------	-------

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

Baked pikepearch fillet with coriander leaves, ginger and garlic in Mardas-curry-sauce

Von Experten empfohlene Weine (aus unserer Weinkarte):

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

143	Malai Fisch	26,50
-----	-------------	-------

Lachsfilet mit Mandel-Curry-Sauce und indischen Gewürzen

Salmon fillet with almond-curry-sauce and Indian spices

144	Prawns Curry	30,50
-----	--------------	-------

Riesengarnelen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer,

Bockshornkleebärlauch und Knoblauch · **scharf**

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

TANDOORI

Ein Tandoor ist ein indisches 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-Hähnchen (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	21,50
	Hähnchenschenkel, mariniert mit Koriander, Zwiebeln und Ingwer, gegrillt im Lehmofen Chickenside pieces, marinated with coriander, onions and ginger, grilled in the tandoori-oven	
151	Malai Chicken Tikka	24,50
	Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus Cashew- Nüssen, Mandeln und Sahne Boned chicken legs, marinated with a paste of cashew nuts, almonds and cream	
152	Chicken Tikka	23,50
	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	27,90
	Mit Tandoori-Masala marinierter 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	23,50
	Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Minze, Joghurt und Korianderpaste Chicken breast fillet, marinated with mint, yoghurt, and coriander paste	
155	Tandoori Prawn	30,50
	Ausgelöste Riesengarnelen, mit Tandoori-Gewürzen mariniert, im Ofen gegrillt King prawns without shell, marinated with Tandoori spices, grilled in the oven	

156 **Panier Sabsi Tikka** vegetarisch / vegetarian 23,90

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** 29,90

Hähnchenschenkel, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Garnelen
Chicken side pieces, Chicken Tikka, Lamb Tikka and shrimps

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian Dishes

... werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.

... are served with scented Basmati rice.

161 **Alu Bengan Masala** (Vegan möglich)  17,50

Geröstete Auberginen mit Kartoffeln und Koriander
Roasted aubergines with potatoes and coriander

162 **Bhindi Nasagat** (Vegan möglich)  18,50

Frisches Okra-Gemüse mit gehackten Zwiebeln, Ingwer,
Kreuzkümmel und Korianderblättern
Fresh lady's finger with chopped onions, ginger, cumin and
coriander leaves

163 **Palak Panier** 17,00

Pürierter Blattspinat mit hausgemachtem Käse und Knoblauch
Pureed leaf spinach with home-made cheese and garlic

164 Hari Gobhi aur Kaju 17,00

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 (Vegan möglich)  17,50

Frittierte vegetarische Bällchen mit Cashew-Nüssen in einer cremigen Sauce
Deep-fried vegetarian balls with cashew nuts in creamy sauce

167 Alu Mattar Panier 17,00

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 18,00

Gemischtes Gemüse mit Früchten in Mandel-Kokos-Curry-Sauce
Mixed vegetables with fruits in almonds-coconuts-curry-sauce

171 Karhai Paneer 18,90

Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Koriander-
blättern und Masala-Sauce • pikant
Home-made cheese with pepper, tomatoes, onions, coriander leaves,
with Masala sauce • spicy

LINSEN

Lentils

182 Saag Dal (Vegan möglich)  15,90

Blattspinat und rosa Linsen mit Kreuzkümmelkörnern und Ingwer
Leaf spinach and pink lentils with cumin seeds and ginger

183	Dal Maakani	16,90
-----	-------------	-------

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	4,50
-----	-------	------

Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel und Granatapfel

Yoghurt with cucumbers and cumin and Granatapfel

192	Bombay Potatoes 	6,50
-----	--	------

Röstkartoffeln mit Senfkörnern oder Kreuzkümmel oder Kurkuma

Fried potatoes (hash browns) with mustard seed or cumin and turmeric

193	Chutneys 	4,90
-----	--	------

194	Basmati-Reis Basmati rice 	5,90
-----	---	------

195	Indischer Salat Indian salad 	5,90
-----	--	------

Limetten, rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten und grüne Chilis

Limes, red onions, cucumbers, tomatoes and green chillies

196	Beilagen Salat - gemischt Mixed salad 	5,50
-----	---	------

197	Tandoori Sauce - pikant/savoury 	5,50
-----	---	------

198	Gemüse Beilage Vegetables Side Dish (Vegan möglich) 	8,90
-----	---	------

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

Various Kinds of Bread

11 Papadom 4,90

Drei knusprig frittierte hauchdünne Fladen aus Uridlinsen,
serviert mit Tamarinden-, Minze- und Knoblauchsauce
Three crispy deep-fried wafer-thin round flat bread of Urid
lentils, served with tamarind-, mint- and garlic sauce

41 Plain Naan 4,50

Im Lehmofen gebackenes Weizen-Fladenbrot mit Sesamkernen
Flat wheat bread, baked in the tandoori-oven, with sesame seeds

42 Garlic Naan 5,50

Weizen-Fladenbrot mit frischem Knoblauch
Flat wheat bread with fresh garlic

43 Butter Naan 5,90

Weizen-Fladenbrot mit Butter
Flat wheat bread with butter

44 Kashmiri Naan 6,50

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 7,90

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		3,50
	Vollkornfladenbrot, im Tandoor-Ofen gebacken		
	Flat whole meal bread, baked in the Tandoor oven		
47	Chapati		3,50
	Weizen-Vollkornbrot, in der Gusseisenpfanne gebacken		
	Whole meal wheat bread, baked in the cast iron pan		
48	Lacca Paratha		3,90
	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		6,50
	Paratha mit würziger Kartoffelfüllung · als Vorspeise geeignet		
	Paratha with spicy potato stuffing · suitable for starter/appetizer		
51	Puri		3,50
	Weizen-Vollkornbrot, im Wok frittiert		
	Flat bread from whole wheat flour, deep-fried in the wok		
53	Brotkorb Bread Basket		9,90
	Plain Naan (Nr. 41), Laccha Paratha (48) und Puri (51)		
	Plain Naan (No. 41), Laccha Paratha (48) and Puri (51)		



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

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

INHALT

A

Alkoholfreie Getränke	31
American Whiskey	37
Aperitifs	30
Aquavit	35

B

Bier	33
Bitter	35
Brandy	35

C

Calvados	35
Champagne & Prosecco	44
Classic Malt Whiskey	37
Cocktails	30
Cognac	35

D

Digestifs	34
-----------	----

G	
Gin	35
Grappa	34

I/J

Irish Whiskey	36
Joghurt-Cocktails, alkoholfrei	32

K

Kaffee	33
Korn/Anis	35

L

Landestypische Hard Drinks	37
Likör	36

M

Milch-Cocktails, alkoholfrei	32
------------------------------	----

R

Rum	35
S/T	
Säfte	32
Scotch Whiskey	36
Tee	33

W

Wodka	35
Weine	38

Desserts

45

APERITIFS

Prosecco	0,1l	5,50
Prosecco mit Aperol	0,2l	7,90
Hugo White - Holunder	0,2l	7,90
Hugo Black - Blueberry	0,2l	7,90
Bombay Sapphire (4cl) mit Gin Tonic	0,2l	10,90
mit Limetten und Tonic water		
Kir	0,1l	6,00
Kir Royal	0,1l	6,50
Champagner Lanson Black Label	0,375 l	38,00
Champagner Veuve Clicquot Brut	0,375 l	55,00
Campari² Soda	4 cl	6,50
Campari² Orange	4 cl	6,90
Martini Bianco	4 cl	5,50
Martini Extra Dry	4 cl	5,50
Martini Rosso	4 cl	5,50
Noilly Prat	4 cl	6,50
Sandeman Dry Don	4 cl	5,00
Sandeman Medium Dry	4 cl	5,00

COCKTAILS

Caipirinha de Luxe	10,50
Nega Fulo Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Mai Tai	12,50
Myers's Rum, Old Pascas 73, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	
Mixed Emotion	9,50
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Ginger Ale ²	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1, 2} oder Light ^{1, 2, 4, 5, 6}	0,2 l	3,40
	0,33 l	4,40
Mezzo Mix ^{1, 2, 7}	0,2 l	3,40
	0,33 l	4,40
Fanta Classic ^{2, 6, 7}	0,2 l	3,40
	0,33 l	4,40
Sprite ⁶	0,2 l	3,40
	0,33 l	4,40
Eistee ^{1, 4, 6}	0,3 l	3,90
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,90
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,90
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,90
Gerolsteiner medium	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,90
Gerolsteiner naturell	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,90
Orangensaft	0,2 l	3,50
	0,3 l	4,50
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,50
	0,3 l	4,50
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	3,30
	0,3 l	4,30
Vaihinger Traubensaft	0,2 l	4,00
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	5,50

MILCH-COCKTAILS, alkoholfrei

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

JOGHURT-COCKTAILS, alkoholfrei

Salz Lassi - Salz, Kreuzkümmel, Joghurt	3,50
Sweet Lassi - Zucker, Rosenwasser, Joghurt	3,90
Banana Lassi - Banane, Joghurt	4,90
Mango Lassi - Mango, Joghurt, Rosenwasser	6,50
Anari Lassi - Granatapfel, Joghurt	5,50
Ananas Lassi - Ananas, Joghurt	5,50
Goa Lassi - Mango, Ananas, Joghurt	6,50
Weiße Wolke - Kokos, Banane, Joghurt	6,50

SÄFTE

Granatapfelfruchtsaft	0,2 l	3,90
Mangofruchtsaft	0,2 l	3,90
Guavenfruchtsaft	0,2 l	3,90
Fruchtsaftschorlen	0,2 l	4,90

BIER

Beer

Königspilsner vom Fass	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,40
Bitburger alkoholfrei non-alcoholic	0,33 l	4,00
Benediktiner Weizen Hell	0,5 l	5,90
Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	5,90
Benediktiner Weizen Hell	0,5 l	5,90
Wheat beer, non-alcoholic		
Namaste Premium Lager Beer	0,33 l	4,20
Kingfisher Premium Lager Beer	0,33 l	4,20

ILLY® KAFFEE – SPEZIALITÄTEN

Coffee - special

Kaffee Crème	3,30
Cappuccino originale	4,20
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,50
Espresso macchiato	3,40
Latte macchiato	5,50
Milchkaffee	5,50
Himalaya Kaffee-	5,50

Espresso mit gesüßter Milch und Milchschaum

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

TEE – GENUSS

Tea - consumption

Pfefferminztee Peppermint tea	3,90
Kamillentee Camomile tea	3,90
Grüner Tee Green tea	3,90
Früchtetee Fruit tea	3,90
Schwarzer Tee Black tea	3,90

Darjeeling Tee	Darjeeling tea	3,90
Frischer Minze-Tee	fresh mit tea with honey	5,50
Frischer Ingwer-Tee	fresh ginger tea with honey	5,50
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, aufgesch. Milch		5,50
Glas heiße/kalte Milch (0,3 l) Hot/cold milk		2,00
Heißes Wasser Hot water		1,90

DIGESTIFS

Pascall La Vieille Mirabelle	40 % Vol.	2 cl	4,00
Pascall Le Vieux Kirsch	40 % Vol.	2 cl	4,00
Morand Birne	43 % Vol.	2 cl	6,50
Morand Framboise	43 % Vol.	2 cl	7,00
Ziegler Williams Birnen Brand	43 % Vol.	2 cl	9,50
Ziegler Waldhimbeergeist	43 % Vol.	2 cl	9,00
Ziegler Wildkirsch	43 % Vol.	2 cl	16,00
Ziegler Mirabellen Brand	43 % Vol.	2 cl	12,50

GRAPPA

Grappa Nonino Tocai	41 % Vol.	2 cl	5,50
Grappa Nonino Merlot	41 % Vol.	2 cl	5,50
Grappa Nonino Chardonnay	41 % Vol.	2 cl	5,50
Grappa Julia	38 % Vol.	2 cl	4,00

BRANDY

Cardenal Mendoza 42 % Vol.	2 cl	6,50
Carlos I 40 % Vol.	2 cl	5,00

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P 40 % Vol.	2 cl	5,50
Hennessy X.O 40 % Vol.	2 cl	15,00

KORN/ANIS

Pernod 40 % Vol.	2 cl	4,00
-------------------------	------	------

CALVADOS

Calvados Fine 40 % Vol.	2 cl	4,00
--------------------------------	------	------

RUM

Old Pascas Jamaica 73 % Vol.	2 cl	3,50
Old Pascas Barbados 37,5 % Vol.	2 cl	3,50

GIN

Finsbury London Dry Gin 37 % Vol.	2 cl	4,00
Bombay Sapphire 40 % Vol.	2 cl	5,00

WODKA

Alpha Noble 40 % Vol.	4 cl	5,90
Smirnoff Red Label N° 21 37 % Vol.	4 cl	5,90

AQUAVIT

Linie Aquavit 41,5 % Vol.	2 cl	4,00
Malteserkreuz Aquavit 40 % Vol.	2 cl	3,50

BITTER

Jägermeister 35 % Vol.	2 cl	3,50
Ramazzotti 30 % Vol.	4 cl	6,50
mit Eis und Zitrone		
Fernet Branca 40 % Vol.	2 cl	4,00

LIKÖR

Ceeper's Amaretto	20 % Vol.	2 cl	3,00
Baileys ^{1,2}	17 % Vol.	4 cl	4,00
Cassissée	16 % Vol.	2 cl	3,00
Cointreau	40 % Vol.	2 cl	3,00
Grand Marnier Cordon Rouge	40 % Vol.	2 cl	4,00
Monlinarie Sambuca Extra	40 % Vol.	2 cl	4,50

SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker ² Red Label	40 % Vol.	2 cl	4,00
		4 cl	6,00
Johnnie Walker ² Black Label	40 % Vol.	2 cl	4,50
		4 cl	7,50
Chivas Regal ² 12 years	40 % Vol.	2 cl	4,50
		4 cl	7,50
Dimple ² 12 years	40 % Vol.	2 cl	4,50
		4 cl	6,50

IRISH WHISKEY

Bushmills Malt 10 years	40 % Vol.	2 cl	5,90
		4 cl	8,00
Jameson Triple Distilled	40 % Vol.	2 cl	4,50
		4 cl	7,00

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	40 % Vol.	2 cl	4,50
		4 cl	6,50

CLASSIC MALT WHISKEY

Glenkinchie 10 years	43 % Vol.	2 cl	5,50
		4 cl	8,00
Cragganmore 12 years	40 % Vol.	2 cl	5,00
		4 cl	8,00
Oban 14 years	43 % Vol.	2 cl	6,50
		4 cl	10,50
Dalwhinnie	43 % Vol.	2 cl	5,50
		4 cl	9,00
Talisker 10 years	45,8 % Vol.	2 cl	6,00
		4 cl	10,50
Lagavulin 16 years	43 % Vol.	2 cl	7,50
		4 cl	12,50

LANDESTYPISCHE HARD DRINKS

Schani Guava Liqueur	24 % Vol.	2 cl	3,90
Schani Litschi Liqueur	24 % Vol.	2 cl	3,90
Schani Mango Liqueur	24 % Vol.	2 cl	3,90
Schani Coconut Spirit	38 % Vol.	2 cl	4,50
Schani Mango Spirit	38 % Vol.	2 cl	4,50
Old Monk Rum	42,8 % Vol.	2 cl	5,50

OFFENE WEINE

Weißwein

Deutschland/Pfalz

Weissburgunder Qualitätswein (2021)

0,1l 0,2l

4,00 6,50

trocken, Weingut Diehl, Edesheim

Fruchtbetonter Duft mit deutlichen Zitrus und Pfirsichnoten,
die von Ananas und etwas Apfelkompott abgerundet werden.

Riesling „Hospi“ (2021)

4,00 6,20

Qualitätswein trocken, WG Herrenberg, Ungstein

Deutliche gelb-grüne Frucht, mineralisch, angenehme Säure.

Riesling (2021)

4,00 6,50

Qualitätswein halbtrocken, Weingut Diehl, Edesheim

Knackig, frischfruchtig, feine Mineralität, gut eingebundene
Säurestruktur, deutliche gelbe Früchte, dezente Restsüße.

Italien/Veneto

Chardonnay Veneto IGT (2021)

4,00 6,30

trocken, Cantina Custoza

Feine Düfte nach exotischen Früchten, fruchtig, weich,
wenig Säure, gute Fülle am Gaumen, harmonisch.

Garganega Garda DOC „Val dei Molini“ (2021)

4,50 6,90

trocken, Cantina Custoza 0,75 Ltr. (offen und Fl.)

Saftig, blumig, frischfruchtig, Aromen von weißen Äpfeln,
wenig Säure, „ein kleiner Lugana!“.

Roséwein

Italien/Apulien

“IL MIO” Rosato Puglia IGT

4,00 6,90

Pellegrini

Herrlich saftig, frischer und fruchtiger Duft mit feinherbem Aroma,
mit angenehmen Nuancen von wilden Erdbeeren und Rosenblüten,
rund am Gaumen, zarte Restsüße

Rotwein		0,1l	0,2 l
Italien/Veneto			
Merlot Garda DOC (2021)	4,00	6,90	
trocken, Cantina Custoza			
Harmonische, weiche Frucht, Nuancen von Brombeeren, wenig Säure, geschmeidig, rund, mit Nachklang.			
Italien/Apulien			
„IL MIO“ Primitivo del Salento IGT (2020)	4,50	7,50	
Pellegrini			
Typisch ist der fruchtige Charakter mit leicht würzigen Akzenten, dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten.			
Italien/Sizilien			
Nero d’Avola IGT „Corte dei Mori“ (2019)	4,50	7,50	
trocken, Francesco Minini			
Feinwürziger Duft nach reifen Kirschen, erlebnisreicher Geschmack, rund, vollmundig, wenig Tannin, angenehme rote Früchte am Gaumen.			
Deutschland/Baden			
Spätburgunder Qualitätswein (2018)	4,00	6,90	
trocken, Weingut Kiefer, Eichstetten			
Leuchtendes Rubinrot, tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen umgarnt die Nase. Feste geradlinige Struktur mit einer herben Säurefrische beeindruckt den Gaumen.			
Deutschland/Rheinhessen			
Portugieser Qualitätswein (2020)	4,00	6,50	
mild, Weingut Köster-Wolf, Albig			
Runde-weiche Art, gut eingebundene Restsüße, Aromen von frischen roten Beeren, mittelschwer, unkompliziert.			

FLASCHENWEINE

Weißwein

Deutschland/Mosel-Saar-Ruwer

Riesling „Tribut“ Grauschiefer (2021)

0,75 l

25,50

trocken, Weingut Thanisch, Lieser

Ein fruchtbetonter Riesling mit einladenden Aromen von Aprikose, Limette, Holunderblüte und Granny Smith in der Nase, leichtfüßig, ausgesprochen fruchtbetont und mit einer feinen Fruchtsüße ausgestattet, die gekonnt die Riesling-Säure abfedert.

Deutschland/Nahe

Grauburgunder Qualitätswein (2021)

25,50

Qualitätswein trocken, Weingut Genheimer-Kiltz

In der Nase Aromen von jungen Äpfeln & Birnen, am Gaumen elegant, wenig Säure, schönes Aromenspiel, gute Harmonie mit eingebundener Säure und schöner Länge.

Deutschland/Pfalz

Sauvignon Blanc Qualitätswein (2021)

25,50

Qualitätswein halbtrocken, Weingut Diehl, Edesheim

Hocharomatisches Bukett von frischer Litschi, Kiwi & Passionsfrucht, würziges Nachspiel, klare Aromen am Gaumen, gehaltvoll & nachhaltig mit sortentypischem Stachelbeer-Charakter.

Deutschland/Franken

Würzburger Silvaner Qualitätswein (2021)

34,00

trocken, Weingut Juliusspital, Franken

Feine Birnenfrucht mit Apfeleromen, intensive Frucht, kompakt, erfrischend, elegant, harmonisch.

Deutschland/Rheingau

Spreitzer Buntschiefer Riesling Erste Lage (2021)

34,00

Qualitätswein trocken

Florales Bukett, mineralische Noten mit vielschichtigen Fruchtaromen, gut ausbalancierte Säure, rassige Art, lang am Gaumen.

Italien/Veneto

Garganega Garda DOC „Val dei Molini“ (2021) 24,50

trocken, Cantina Custoza 0,75 Ltr. (offen und Fl.)

Saftig, blumig, frischfruchtig, Aromen von weißen Äpfeln, wenig Säure, „ein kleiner Lugana!“

Italien/Apulien

Lugana San Benedetto DOC (2021) 34,50

Zenato

Das Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert, fruchtbetont, sommerlich-frisch, duftig, zart, fein gezeichnet, sauber und elegant. Am Gaumen reifere Komplexität, Mineralität, Würze, eine feine Jodnote und kandierte Frucht.

Spanien/Castilla y Leon

Verdejo Cuvée Special Castilla y León DOC (2021) 24,50

Bodegas Valdelagunde

In dem vorzüglichen Bukett des Nebla treten Aromen von Orangenblüten hervor, aber auch Nuancen tropischer Früchte wie Ananas oder Pfirsich. Im Mund zeigt er sich rassig und frisch, mit einem ausgesprochen fruchtigen Abgang und apartem Säurespiel.

Frankreich/Languedoc

„La Classique Blanc“ Chardonnay & Sauvignon Blanc (2021) 23,50

La Grange

Trockene Eleganz, cremig, weich, schöner Schmelz und mineralisch-frische Noten mit Aromen von exotischen Früchten.

Südafrika/Stellenbosch

Chenin Blanc (2021) 24,50

MAN Family Wines

Frischer, ausdrucksvoller Weißwein mit Apfel- und Quittenaromen, lebendig, fein mineralisch, erfrischend, Anklänge von Grapefruit & Zitrus am Gaumen.

Roséwein	0,75 l
Deutschland/Pfalz	
„Sophie Helene“ Rosé-Cuvée (2021)	26,50
trocken, Weingut Hammel	
Vollfruchtig, lebendig, saftig, deutliche Aromen wilder Erdbeeren, herrlich trinkfreudig, guter Körper.	
Rotwein	
Deutschland/Rheinhessen	
“Black Hole” (2019)	26,50
Rotwein-Cuvée trocken, Weingut Manz, Weinolsheim	
Sehr üppiges Bukett von Pflaume, Cassis & Kakao, am Gaumen frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse. Unkompliziert und anspruchsvoll zugleich, die Deutsche Antwort auf Übersee!	
Italien/Toskana	
Chianti Classico DOCG (2018)	39,50
Lamole di Lamole, Toskana, Italien	
Animierende, rubinrote Farbe, betörende Aromen vollreifer, dunkler Früchte, aus selektioniertem Sangiovese Grosso di Lamole vinifiziert, am Gaumen wunderbar Ausdrucksstark und kraftvoll, süß-frischer Geschmack nach Kirschen, Beeren und Trauben.	
Italien/Apulien	
Primitivo di Manduria DOC (2020)	29,50
Conte di Campiano, Apulien, Italien	
Herrlich intensiv beerig nach Cassis & reifen Waldfrüchten, dichter, fleischiger Körper, kaum Tannin & Säure, elegant, mit feiner Restsüße und Nachhall am Gaumen.	
Spanien/Rioja	
“El Meson” Rioja Tempranillo Crianza Tinto DO (2016)	25,50
Bodegas El Meson	
Aromen von Erdbeere, Himbeere und anderen Waldfrüchten, fruchtiger Charakter, vorzügliche Konzentration, angenehm, abgerundet mit einer perfekt abgestimmten Säure.	

Spanien/Rioja

Rioja Reserva DO (2016)

44,50

Bodegas Baron de Ley

Das Bouquet duftet nach süßen Gewürzen, reifen dunklen Früchten, Röstaromen, einem Hauch Orangenschale und Lakritz, sowie aromatischen Kräutern. Jugendlich am Gaumen, mit straffen Tanninen, dichter Struktur, mundfüllender Opulenz, vielversprechendem Finale.

Argentinien/Mendoza

„DADA“ Malbec & Bonarda (2021)

29,50

Art Wine No.1

Harmonisch, weicher, vollmundiger Malbec. Zarte Röstaromen, etwas Vanille, kaum Tannin, ein Gaumenschmeichler mit guter Länge und viel Trinkvergnügen.

Frankreich/Bordeaux

Chateau Fontestau Cru Bourgeois AC (2017)

54,50

Angenehme Aromen lassen dunkle Früchte erkennen, vor allem Schwarzkirsche. Abgerundet wird das Bouquet von leicht würzigen Aromen, Tabak und Röstnoten. Im Mund reichhaltig, satte Frucht, getrocknete Pflaumen, Rumtopf, Süßholz, etwas Schokolade, sehr gut eingebundenes Holz, sehr saftig. Der Abgang lang, frisch und komplex.

Südafrika/Stellenbosch

First Lady“ Cabernet Sauvignon (2018)

33,50

Warwick Estate

In der Nase Aromen von reifen roten Beeren, Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, ergänzt durch Untertöne von feinem Eichenholz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen runden glatte, reife Tannine. Kraftvoller, zugänglicher Wein.

CHAMPAGNE & PROSECCO

0,75 l

Italien/Veneto

Prosecco Frizzante IGT 20,50

Casa Gheller (Villa Sandi)

Gehaltvoll, blumig, duftig, frisch, leicht, saftig, zarte Perlung, trocken

Italien/Valdobbiadene

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry 26,50

St. Margherita, Valdobbiadene

Ausgeprägte Frucht, hell und brilliant, feine Perlage, blumige Noten, Premiumqualität aus dem Herzen des Valdobbiadene.

Champagne Taittinger Brut Reserve 0,375 l 39,00 0,75 l 79,50

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der besonders langen Reife besonders ausgewogen, am Gaumen frisch und harmonisch mit Noten von Brioche, Pfirsich, weißen Blüten & Vanilleschote.

Champagne Taittinger Rosé Prestige 0,75 l 95,00

(nur mit Vorbestellung)

Schillernde, intensive Farbe, elegantes Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten, frisch, lebendig, fruchtig und vollmundig

Champagne Veuve Clicquot Brut 0,375 l 45,00 0,75 l 89,00

Elegantes Hellgelb mit grünen Reflexen, gleichmäßige Perlenbildung im Glas. Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Mandeln bestechen am Gaumen und lassen Genießerherzen höher schlagen. Nach drei bis vier Jahren Lagerung erreicht er diese biskuitartige Komplexität, für die Clicquot berühmt ist. Er besticht durch Eleganz, ausgeprägte Struktur, Finesse und sein raffiniertes Bouquet. Charakterstark & kräftig

Champagne Dom Pérignon Der edelste aller Champagner! 280,00

(nur mit Vorbestellung)

In der Nase sehr lieblich, fast schwerelos. Blumig-fruchtige Noten entfalten sich und anschließend folgen Noten von kandierte Früchten, reifem Getreide und einem Hauch von Lakritz „Ich trinke Sterne“, sagte der Mönch Dom Pérignon, als er den ersten Schaumwein kelterte.

DESSERTS

- 201 **Kulfi** 8,50
Hausgemachte indische Eiscreme mit Mango, Safran und Nüssen
- 202 **Gulab Jarmun** (warm) 8,90
Frittierte Quarkbällchen in Sirup aus Honig und Zucker mit Vanilleeis
- 203 **Srikant** 8,90
Cremig feiner Joghurt mit Safran, Honig, gerösteten Pinienkernen, Walnüssen und Sultaninen
- 204 **Dreierlei Sorbet** 8,90
mit kleiner Obstgarnitur
- 205 **Ras Malai** 8,90
Hausgemachter Kuhmilchkäse mit Safran, Pistazien oder Mandeln und eingedickter Milch
- 206 **Dreierlei Eis** 7,50
- 207 **Eine halbe karamellisierte Baby-Ananas** 10,90
mit Vanille-Eis

