

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 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-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: 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 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	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 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 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 Kilogramm 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)

- o1 **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
- o2 **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
- o3 **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 chickpealentils 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 leaves and mustard seed | |
| 36 | Mango Chicken | 21,50 |
| | Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Mangosauce mit Cashew, Mandeln und indischen 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 Vorspeise 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-Pakorras (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 pro Person*/per pers.* 43,90
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.* 30,50
NUR HAUPTGANG (3.)/MAIN COURSE ONLY (3.)

68 **Thali vegetarisch** Thali vegetarian pro Person*/per pers.* 39,90
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.* 28,50
NUR HAUPTGANG (3.)/MAIN COURSE ONLY (3.)
AUCH VEGAN MÖGLICH 

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 • **herzhaft/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, Bockshornkleeblättern 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, Bockshornkleebblättern 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 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** 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, Bockshornkleebblättern 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-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 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** 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 Sabzi 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 Basmat-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 und 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 crisply 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)



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

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

INHALT

A		K	
Alkoholfreie Getränke	31	Kaffee	33
American Whiskey	37	Korn/Anis	35
Aperitifs	30	L	
Aquavit	35	Landestypische Hard Drinks	37
B		Likör	36
Bier	33	M	
Bitter	35	Milch-Cocktails, <i>alkoholfrei</i>	32
Brandy	35	R	
C		Rum	35
Calvados	35	S/T	
Champagne & Prosecco	44	Säfte	32
Classic Malt Whiskey	37	Scotch Whiskey	36
Cocktails	30	Tee	33
Cognac	35	W	
D		Wodka	35
Digestifs	34	Weine	38
G		Desserts	
Gin	35	45	
Grappa	34		
I/J			
Irish Whiskey	36		
Joghurt-Cocktails, <i>alkoholfrei</i>	32		

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 Alez	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2} oder Light ^{1,2,4,5,6}	0,2 l 0,33 l	3,40 4,40
Mezzo Mix ^{1,2,7}	0,2 l 0,33 l	3,40 4,40
Fanta Classic ^{2,6,7}	0,2 l 0,33 l	3,40 4,40
Sprite ⁶	0,2 l 0,33 l	3,40 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 0,75 l	3,20 6,90
Gerolsteiner naturell	0,25 l 0,75 l	3,20 6,90
Orangensaft	0,2 l 0,3 l	3,50 4,50
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 0,3 l	3,50 4,50
Apfelsaft-Schorle	0,2 l 0,3 l	3,30 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
Weißer Wolke - Kokos, Banane, Joghurt	6,50

SÄFTE

Granatapfelfruchtsaft	0,2l	3,90
Mangofruchtsaft	0,2l	3,90
Guavenfruchtsaft	0,2l	3,90
Fruchtsaftschorlen	0,2l	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 0,11 0,21
Deutschland/Pfalz

Weissburgunder Qualitätswein (2021) 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 feinerbem Aroma,
mit angenehmen Nuancen von wilden Erdbeeren und Rosenblüten,
rund am Gaumen, zarte Restsüße

Rotwein 0,11 0,21
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 0,75 l

Deutschland/Mosel-Saar-Ruwer

Riesling „Tribut“ Grauschiefer (2021) 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 Apfelaromen, 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 Nebula 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/Rheinessen

“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 Cliquot berühmt ist. Er besticht durch Eleganz, ausgeprägte Struktur, Finesse und sein raffiniertes Bouquet.

Charakterstark & kräftig

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



HIMALAYA

RESTAURANT & CATERING