

## VEGETARISCHE – Vegan – LINSEN

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

- |     |                                                                                                |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 161 | <b>Alu Bengan Masala (Vegan möglich)</b>                                                       | 17,50 |
|     | Geröstete Auberginen mit Kartoffeln und Koriander                                              |       |
| 162 | <b>Bhindi Nasagat (Vegan möglich)</b>                                                          | 18,50 |
|     | Frisches Okra-Gemüse mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kreuzkümmel & Korianderblättern           |       |
| 163 | <b>Palak Panier</b>                                                                            | 17,00 |
|     | Purierter Blattspinat mit hausgemachtem Käse und Knoblauch                                     |       |
| 168 | <b>Sabsi Korma</b>                                                                             | 18,00 |
|     | Gemischtes Gemüse mit Früchten in Mandel-Kokos-Curry-Sauce                                     |       |
| 171 | <b>Karhai Paneer</b>                                                                           | 18,90 |
|     | Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Korianderblättern und Masala-Sauce • pikant |       |
| 182 | <b>Saag Dal (Vegan möglich)</b>                                                                | 15,90 |
|     | Blattspinat und rosa Linsen mit Kreuzkümmel-körnern und Ingwer                                 |       |
| 183 | <b>Dal Maakani</b>                                                                             | 16,90 |
|     | Drei verschiedene Arten Linsen mit Kreuzkümmel, Sahne und Tomaten-Curry-Sauce                  |       |

## VERSCHIEDENE BROTSORTEN

- |    |                                                                                                                |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 11 | <b>Papadom</b>                                                                                                 | 4,90 |
|    | Drei knusprig frittierte hauchdünne Fladen aus Uridlinsen, serviert mit Tamarinden-, Minze- und Knoblauchsauce |      |
| 41 | <b>Plain Naan</b>                                                                                              | 4,50 |
|    | Im Lehmofen gebackenes Weizen-Fladenbrot mit Sesamkernen                                                       |      |
| 42 | <b>Garlic Naan</b>                                                                                             | 5,50 |
|    | Weizen-Fladenbrot mit frischem Knoblauch                                                                       |      |
| 43 | <b>Butter Naan</b>                                                                                             | 5,90 |
|    | Weizen-Fladenbrot mit Butter                                                                                   |      |

## DESSERT

- |     |                                                                                                         |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 202 | <b>Gulab Jamun</b> (frittierte Quarkbällchen in Sirup aus Honig und Zucker mit Kokosraspeln)            | 8,90 |
| 203 | <b>Srikant</b> (cremig feiner Joghurt mit Safran, Honig, geröstete Pinienkerne, Walnuss und Sultaninen) | 8,90 |

## Verschiedene Kaffee Sorten

### Joghurt-Cocktails (Lassi):

- |                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>Mango Lassi</b>                  | 6,50 |
| <b>Goa Lassi</b> (Mango und Ananas) | 6,50 |
| Weitere Sorten bitte nachfragen     |      |

### Bier Flasche

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Kingfisher Premium Lager Bier</b> | 0,33l |
| <b>Namaste premium Lager Bier</b>    | 4,20  |
|                                      | 4,20  |

Verschiedene Weine aus der Vitrine mit 30% Nachlass

## CATERINGSERVICE

### Persönlich & individuell

Mit unserem Catering Service kommen wir auch zu Ihnen!  
Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell bei speziellen Wünschen für Catering **bis zu 300 Personen** bei ihren Veranstaltungen!

[himalayarestaurant.de](http://himalayarestaurant.de)  
Tel.: 0561 3169234

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

Wir arbeiten in unserem Haus mit frischen Produkten aus dem Tageseinkauf! Bei der Gewürzmischung sind wir gezwungen industriell hergestelltes Produkt zu verwenden. Wir bitten Sie daher sich bei unserem Servicepersonal über mögliche Allergene-Inhaltsstoffe in unseren Produkten zu informieren!

In our house we work with fresh products from daily shopping! In blend of spices we are forced to use industrially produced products. For further information about ingredients and allergenic substance, please consult our service personnel!

BAD WILHELMSHÖHE  
**ATRIUM**  
EINKAUFEN MIT GENUSS

Es bedeutet:

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

  
**HIMALAYA**  
RESTAURANT & CATERING

Stand: Mai 2023

## Take-away & Cateringkarte

**Bestellen - abholen oder liefern lassen!**

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

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



Willkommen im Atrium  
in Ihrem Restaurant Himalaya.

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

Tel.: 0561 3169234

[www.himalayarestaurant.de](http://www.himalayarestaurant.de)



## SUPPEN – VORSPEISEN – SALATE

### Nepalesische Spezialitäten

- 01 **Indische Currysuppe Indian curry soup** 8,50  
Hähnchenfleisch mit Kokos, Mango und Sahne
- 02 **Mulligatawny-Suppe Mulligatawny soup** 8,50  
Rosa Linsen mit hausgemachtem Käse, Kokosmilch und Hähnchenfond
- Pakoras Pakoras Kichererbsenteig, gefüllt mit:**
- 12 Mischgemüse 7,90
  - 13 Hähnchenbrustfilet 8,50
  - 15 Riesengarnelen 14,50
- 17 **Samosa** 7,90  
Gebackene Murbteigpastete mit Gemüsefüllung, serviert mit Kichererbsen
- 23 **Mixed Kebab** 15,50  
Malai Chicken (entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus Cashew-Kernen, Mandeln und Sahne, im Lehmofen gegrillt) und Chicken Tikka (Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt)
- 26 **Tandoori-Platte** 56,50  
Für vier Personen als Vorspeise oder für zwei Personen als Hauptgang.  
Lamm Tikka (marinierter Lammfleisch-Spies, im Ofen gegrillt), Malai Chicken Kebab, Chicken Tikka (Nr. 23) und gemischte Gemüse-Pakoras (Nr. 12), serviert mit Chutneys und Naan-Brot
- 31 **Gala-Salad** 12,50  
Gemischter Salat mit Melonen, Passionsfrucht-Sorbet und rosa Pfeffer, mit Chat Masala mariniert
- 33 **Chicken Salad** 15,50  
Großer gemischter Salat mit im Tandoor-Ofen gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Ananas, mit Raita-Sauce
- 61 **Momo mit Fleisch** 20,50  
Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Schweinefleisch-Hackklößchen, serviert mit Chutney

- 62 **Momo vegetarisch** 19,50  
Gedünstete Maultaschen, gefüllt mit Gemüseklößchen, serviert mit Chutney
- 63 **Chicken Chau Chau** 18,90  
Hähnchenbrustfilet mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse
- 65 **Vegetarisches Chau Chau** 17,90  
Asiatisch gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse und Kräutern

## HUHN – ENTE – LAMM – RIND

- 91 **Chicken Tikka Masala** 20,50  
Mit Tandoori Masala mariniertes und geröstetes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in Masala-Curry-Sauce • herzhaft/pikant
- 93 **Chicken Korma** 21,50  
Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Kokos-Curry-Sauce mit Cashew-Kernen • mild-süßlich
- 96 **Butter Chicken** 22,50  
Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt, mit Cashew-Tomaten-Curry-Butter-Sauce
- 101 **Mango Badak** 23,50  
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit würziger Tomaten-Mango-Sauce, garniert mit Mangoscheiben
- 102 **Goa Badak** 23,50  
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, dazu Zwiebeln, frische Champignons, Ingwer und Paprika in scharfer Sauce
- 103 **Malai Badak** 23,90  
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit Kokos-Sahne-Curry-Sauce, Ananas und Mandeln • mild - süßlich
- 111 **Lamb Vindaloo** 23,90  
Geschmortes Lammfleisch mit Kardamom, Zimt, Anis, Nelken & frittierten Kartoffeln • sehr scharf

- 112 **Lamm Korma** 24,50  
Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce, Cashew-Kernen und Mandeln
- 113 **Rogan Josch** 23,90  
Traditionelles Lammfleisch-Curry mit aromatischen Gewürzen und Kräutern
- 122 **Beef Karhai** 23,50  
Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Korianderblättern, mit Masala-Sauce • scharf

## TANDOORI

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

- 150 **Chicken Banjari Kebab** 21,50  
Hähnchenschenkel, mariniert mit Koriander, Zwiebeln und Ingwer, im Lehmofen gegrillt
- 151 **Malai Chicken Tikka** 24,50  
Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus Cashew-Nüssen, Mandeln & Sahne
- 152 **Chicken Tikka** 23,50  
Mit Tandoori-Masala mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß, im Ofen gegrillt
- 156 **Panier Sabsi Tikka** vegetarisch/vegetarian 23,90  
Hausgemachter Käse und Gemüse-Allerlei, mit Tandoori-Gewürzen mariniert, gegrillt im Lehmofen
- 157 **Mix Grill** 29,90  
Hähnchenschenkel, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Garnelen

## À la carte take away!

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