

VEGETARISCH – Vegan – LINSEN

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

- 161 **Alu Bengan Masala (Vegan möglich)** 18,90
Geröstete Auberginen mit Kartoffeln und Koriander
- 162 **Bhindi Nasagat (Vegan möglich)** 20,90
Frisches Okra-Gemüse mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kreuzkümmel & Korianderblättern
- 163 **Palak Panier** 19,50
Pürierter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (vegan mit Kartoffeln oder Champignons) und Knoblauch
- 168 **Sabsi Korma** 19,90
Gemischtes Gemüse mit Früchten in Mandel-Kokos-Curry-Sauce
- 171 **Karhai Paneer** 20,50
Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Korianderblättern und Masala-Sauce • pikant
- 182 **Saag Dal (Vegan möglich)** 17,90
Blattspinat und rosa Linsen mit Kreuzkümmel-körnern und Ingwer
- 183 **Dal Maakani** 18,90
Gemischte Linsen mit Kreuzkümmel, Sahne und Tomaten-Curry-Sauce

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

- 11 **Papadom** 5,50
Drei knusprig frittierte hauchdünne Fladen aus Uridlinsen, serviert mit Tamarinden-, Minze- und Knoblauchsauce
- 41 **Plain Naan** 4,90
Im Lehmofen gebackenes Weizen-Fladenbrot mit Sesamkernen
- 42 **Garlic Naan** 6,50
Weizen-Fladenbrot mit frischem Knoblauch
- 43 **Butter Naan** 6,50
Weizen-Fladenbrot mit Butter

DESSERT

- 202 **Gulab Jamun** (frittierte Quarkbällchen in Sirup aus Honig und Zucker mit Kokosraspeln) 9,90
- 203 **Srikant** (cremig feiner Joghurt mit Safran, Honig, geröstete Pinienkerne, Walnuss und Sultaninen) 9,50
(Vegan mit laktosefreiem/Soja Joghurt möglich, Aufpreis 1,50€)

Verschiedene Kaffee Sorten

Joghurt-Cocktails (Lassi):

- Mango Lassi** 6,90
Goa Lassi (Mango und Ananas) 6,90
Weitere Sorten bitte nachfragen

Bier Flasche

- Kingfisher Premium Lager Bier** 4,50
Namaste premium Lager Bier 4,50

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

Tel.: 0561 3169234

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

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

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
- 8) glutenhaltig

Gebühr • 90,- € (gegen eine Gebühr von 49,- € können Sie gerne eine Begleitperson zum Abend-Essen mitnehmen) - VORANMELDUNG: PER WEBSEITE ODER QR-CODE


HIMALAYA
RESTAURANT & CATERING

Stand: November 2023

Take-away & Cateringkarte

Bestellen - abholen oder liefern lassen!

Für eine größere Bestellung bitte 1 Tag im voraus anfragen.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Samstag:
12:00 bis 22:30 Uhr warme Küche - bis 23:00 Uhr geöffnet

Sonntag:
12:00 bis 21:30 Uhr warme Küche - bis 22:00 Uhr geöffnet

Kein Ruhetag!



Willkommen im Atrium
in Ihrem Restaurant Himalaya.

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

Tel.: 0561 3169234

www.himalayarestaurant.de



SUPPEN – VORSPEISEN – SALATE

Nepalesische Spezialitäten

- 01 **Indische Currysuppe Indian curry soup** 9,90
Hähnchenfleisch mit Kokosmilch, Mango und Sahne
- 02 **Mulligatawny-Suppe Mulligatawny soup** 9,90
Rosa Linsen mit hausgemachtem Käse, Kokosmilch und Hähnchenfond
- Pakoras Pakoras Kichererbsenteig, gefüllt mit:**
- 12 Mischgemüse 8,50
 - 13 Hähnchenbrustfilet 9,50
 - 15 Riesengarnelen 16,50
- 17 **Samosa** 8,90
Gebackene Murbteigpastete mit Gemüsefüllung, serviert mit Kichererbsen
- 23 **Mixed Kebab** 16,50
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** 59,50
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** 13,90
Gemischter Salat mit Melonen, Passionsfrucht-Sorbet und rosa Pfeffer, mit Chat Masala mariniert
- 33 **Chicken Salad** 16,90
Großer gemischter Salat mit im Tandoor-Ofen gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Ananas, mit Raita-Sauce
- 61 **Momo mit Fleisch** 22,50
Gedünstete Maultaschen⁸, gefüllt mit Schweinefleisch-Hackklößchen, serviert mit Chutney

- 62 **Momo vegetarisch** 20,90
Gedünstete Maultaschen⁸, gefüllt mit Gemüseklößchen, serviert mit Chutney
- 63 **Chicken Chau Chau** 20,90
Hähnchenbrustfilet mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse
- 65 **Vegetarisches Chau Chau** 19,90
Asiatisch gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse und Kräutern

HUHN – ENTE – LAMM – RIND

- 91 **Chicken Tikka Masala** 23,50
Mit Tandoori Masala mariniertes und geröstetes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in Masala-Curry-Sauce • herzhaft/pikant
- 93 **Chicken Korma** 24,50
Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Kokos-Curry-Sauce mit Cashew-Kernen • mild-süßlich
- 96 **Butter Chicken** 23,90
Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt, mit Cashew-Tomaten-Curry-Butter-Sauce
- 101 **Mango Badak** 25,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit würziger Tomaten-Mango-Sauce, garniert mit Mangoscheiben
- 102 **Goa Badak** 25,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, dazu Zwiebeln, frische Champignons, Ingwer und Paprika in scharfer Sauce
- 103 **Malai Badak** 26,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit Kokos-Sahne-Curry-Sauce, Ananas und Mandeln • mild - süßlich
- 111 **Lamb Vindaloo** 25,90
Geschmortes Lammfleisch mit Kardamom, Zimt, Anis, Nelken und frittierten Kartoffeln • sehr scharf

- 112 **Lamm Korma** 26,50
Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce, Cashew-Kernen und Mandeln
- 113 **Rogan Josch** 25,90
Traditionelles Lammfleisch-Curry mit aromatischen Gewürzen und Kräutern • pikant
- 122 **Beef Karhai** 25,90
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** 25,50
Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit Koriander, Zwiebeln und Ingwer, gegrillt im Lehmofen
- 151 **Malai Chicken Tikka** 26,50
Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus Cashew-Nüssen, Mandeln und Sahne
- 152 **Chicken Tikka** 25,50
Mit Tandoori-Masala mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß, im Ofen gegrillt
- 156 **Panier Sabsi Tikka** vegetarisch oder vegan 25,50
Hausgemachter Käse und Gemüse-Allerlei, mit Tandoori-Gewürzen mariniert, gegrillt im Lehmofen
- 157 **Mix Grill** 31,90
Entbeinte Hähnchenkeule, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Garnelen

Experience Himalaya!

WIR VERMITTELN: KULTUR-/TREKKINGREISEN NACH NEPAL ODER INS HIMALAYA-GEBIET. FÜR WEITERE INFOS SIEHE WEBSEITE!