

VEGETARISCH – Vegan – LINSEN

Vegetarische Gerichte werden mit duftendem Basmati-Reis, Naan-Brot und Salatgarnitur serviert.

- 161 **Alu Bengan Masala (Vegan möglich)** 21,50
Geröstete Auberginen mit Kartoffeln und Koriander
- 162 **Bhindi Nasagat (Vegan möglich)** 23,50
Frisches Okra-Gemüse mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kreuzkümmel & Korianderblättern
- 163 **Palak Panier** 22,50
Pürierter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (vegan mit Kartoffeln oder Champignons) und Knoblauch
- 168 **Sabsi Korma** 22,90
Gemischtes Gemüse mit Früchten in Mandel-Kokos-Curry-Sauce
- 171 **Karhai Paneer** 23,50
Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Korianderblättern und Masala-Sauce • pikant
- 182 **Saag Dal (Vegan möglich)** 19,90
Blattspinat und rosa Linsen mit Kreuzkümmel-körnern und Ingwer
- 183 **Dal Maakani** 20,50
Gemischte Linsen mit Kreuzkümmel, Sahne und Tomaten-Curry-Sauce

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

- 11 **Papadom** 6,50
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** 6,90
Weizen-Fladenbrot mit frischem Knoblauch
- 43 **Butter Naan** 6,90
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) (Vegan mit laktosefreiem/Soja Joghurt möglich, Aufpreis 1,50€) 9,50

Joghurt-Cocktails (Lassi):

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

Bier Flasche

- Kingfisher Premium Lager Bier** 0,33l 4,90
Jogi Premium Lager Bier 4,90

Verschiedene Weine aus der Vitrine mit 30% Nachlass

JUBILÄUMSKARTE 2025

Laden Sie sich unsere **spezielle Speisekarte** auf unserer Webseite herunter und lassen Sie sich von unseren sorgfältig zusammengestellten Gerichten inspirieren.

CATERINGSERVICE

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!

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 • 99,- € (gegen eine Gebühr von 55,- € können Sie gerne eine Begleitperson zum Abend-Essen mitnehmen) - VORANMELDUNG: PER WEBSEITE ODER QR-CODE


HIMALAYA
RESTAURANT & CATERING

Stand: März 2025

Take-away & Cateringkarte

Bestellen - abholen oder liefern lassen!

10% Jubiläums-Rabatt ab 1. März bis 31. August

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



Willkommen im Atrium
in Ihrem Restaurant Himalaya.

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

www.himalayarestaurant.de



SUPPEN – VORSPEISEN – SALATE

Zu jeder Suppe servieren wir hausgemachtes Naan-Brot, zu jeder Vorspeise servieren wir Naan-Brot, Chutneys & Salat-Garnitur.

- 01 **Indische Currysuppe Indian curry soup** 11,50
Hähnchenfleisch mit Kokosmilch, Mango und Sahne
- 02 **Mulligatawny-Suppe Mulligatawny soup** 11,50
Rosa Linsen mit hausgemachtem Käse, Kokosmilch und Hähnchenfond
- Pakoras Pakoras Kichererbsenteig, gefüllt mit:**
- 12 Mischgemüse 9,90
 - 13 Hähnchenbrustfilet 10,50
 - 15 Riesengarnelen 18,90
- 17 **Samosa** 10,50
Gebackene Murbteigpastete mit Gemüsefüllung, serviert mit Kichererbsen
- 23 **Mixed Kebab** 18,90
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** 68,50
Für 4 Personen als Vorspeise oder für 2 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** 16,50
Gemischter Salat mit Melonen, Passionsfrucht-Sorbet und rosa Pfeffer, mit Chat Masala mariniert
- 33 **Chicken-Mango Salad • pikant** 19,50
Gemischter Salat mit im Tandoor-Ofen gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Mango und Cashewkernen
- 61 **Momo mit Fleisch** 25,90
Gedünstete Maultaschen⁸, gefüllt mit Schweinefleisch-Hackklößchen, serviert mit Chutney

- 62 **Momo vegetarisch** 23,90
Gedünstete Maultaschen⁸, gefüllt mit Gemüseklößchen, serviert mit Chutney
- 63 **Chicken Chau Chau** 24,50
Hähnchenbrustfilet mit asiatisch gebratenen Nudeln und Gemüse
- 65 **Vegetarisches Chau Chau** 22,90
Asiatisch gebratene Nudeln mit allerlei Gemüse und Kräutern

HUHN – ENTE – LAMM – RIND

Alle Fleischgerichte werden mit duftendem Basmati-Reis, Gemüse- und Salatgarnitur serviert.

- 91 **Chicken Tikka Masala • pikant** 26,90
Mit Tandoori Masala mariniertes und geröstetes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten in Masala-Curry-Sauce
- 93 **Chicken Korma • mild-süßlich** 28,50
Hähnchenbrustfilet in einer mild-cremigen Kokos-Curry-Sauce mit Cashew-Kernen
- 96 **Butter Chicken** 27,50
Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt, mit Cashew-Tomaten-Curry-Butter-Sauce
- 101 **Mango Badak** 29,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit würziger Tomaten-Mango-Sauce und Mangoscheiben
- 102 **Goa Badak** 29,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, dazu Zwiebeln, frische Champignons, Ingwer und Paprika in scharfer Sauce
- 103 **Malai Badak • mild - süßlich** 30,50
Knusprige Entenbrust, in Reismehl gebacken, mit Kokos-Sahne-Curry-Sauce, Ananas und Mandeln
- 111 **Lamb Vindaloo • sehr scharf** 29,90
Geschmortes Lammfleisch mit Kardamom, Zimt, Anis, Nelken und frittierten Kartoffeln

- 112 **Lamm Korma** 31,50
Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce, Cashew-Kernen und Mandeln
- 113 **Rogan Josch • pikant** 29,90
Traditionelles Lammfleisch-Curry mit aromatischen Gewürzen und Kräutern
- 122 **Beef Karhai • scharf** 29,90
Rindfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Korianderblättern, mit Masala-Sauce

TANDOORI

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

- 150 **Chicken Banjari Kebab** 29,50
Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit Koriander, Zwiebeln und Ingwer, gegrillt im Lehmofen
- 151 **Malai Chicken Tikka** 30,50
Entbeinte Hähnchenkeule, mariniert mit einer Paste aus Cashew-Nüssen, Mandeln und Sahne
- 152 **Chicken Tikka** 29,50
Mit Tandoori-Masala mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß, im Ofen gegrillt
- 156 **Panier Sabsi Tikka** vegetarisch oder vegan 29,50
Hausgemachter Käse und Gemüse-Allerlei, mit Tandoori-Gewürzen mariniert, gegrillt im Lehmofen
- 157 **Mix Grill** 36,50
Entbeinte Hähnchenkeule, Chicken Tikka, Lamm Tikka und Garnelen

NEU! BASIC LUNCH

Ab Januar 2025 laden wir Sie herzlich ein, unseren neuen BASIC LUNCH zu erleben. Genießen Sie zwischen Montag und Samstag von 12:00 bis 14:30 Uhr eine wunderbare Zeit mit Ihren Liebsten.