

Himalaya Indian Food

Indische Spezialitäten

Herzlich Willkommen – Namasté

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie herzlichst in unserem Restaurant und freuen uns, Ihnen die vielfältige, würzige und gesunde Küche Indiens näher bringen zu dürfen.

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch nützlich für die Ernährung und Verdauung.

Chili ist reich an Vitamin C, Bockshornklee belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung; Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden. In unserem Restaurant benutzen wir nur die frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wie Sie es vielleicht bereits von unserem Imbiss kennen, werden alle Gerichte auf den europäischen Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf essen, zögern Sie nicht, Ihr Gericht nach gewünschtem Schärfegrad zu bestellen.

Auch servieren wir alle Speisen mit würziger Sauce mit frischem Ingwer und Koriander, bitte weisen Sie unseren Service darauf hin, falls nicht gewünscht.

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir gerne entsprechende Portionen zu – bitte sprechen Sie unseren Service darauf an.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!**

Ihr Team von Himalaya Indian Food

Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 1 | Khumba Pakora | 4,90 € |
| | Frische Champignons, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 2 | Aloo Pakora | 4,90 € |
| | Kartoffelstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 3 | Gobi Pakora | 4,90 € |
| | Frischer Blumenkohl, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 4 | Onion Bahji | 4,90 € |
| | Zwiebelstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 5 | Vegetable Mix Pakora - für 2 Personen | 9,50 € |
| | Mix aus Champignons, Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebelringe, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 6 | Jhinga Pakora ^c | 10,70 € |
| | Garnelen, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 7 | Fish Koliwada ^a | 9,90 € |
| | Fischfiletstücke, ausgebacken in Mumbai-Gewürzmischung | |
| 8 | Murgh Pakora | 6,50 € |
| | Hähnchenstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 9 | Paneer Pakora ^a | 5,70 € |
| | Hausgemachter Käse, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig | |
| 10 | Samosa ^b | 5,90 € |
| | 2 Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen | |
| 11 | Non-Veg Mix Pakora - für 2 Personen | 13,50 € |
| | Mix aus Murgh Pakora, Fish Pakora, Jhinga Pakora und Lamm Pakora | |

Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | Dal Shorba vegan | 4,00 € |
| | Kräftige indische Linsensuppe | |
| 21 | Garlic Shorba vegan | 4,50 € |
| | Knoblauchsuppe indische Art | |
| 22 | Tamaatar Shorba ^a | 4,00 € |
| | Indische Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne | |
| 23 | Murgh Shorba | 4,50 € |
| | Indische Hühnerfleischsuppe | |
| 24 | Jheenga Shorba ^c | 5,50 € |
| | Garnelensuppe indische Art | |

Biryani

Zu allen Biryani-Gerichten servieren wir Raita ^a oder Currysauce

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Gemüse Biryani vegan möglich – mit Currysauce | 11,50 € |
| | Gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse und Gewürzen | |
| 31 | Chicken Biryani | 12,90 € |
| | Gebratener Basmatireis mit zarten Hähnchenbrustfiletstücken, Gewürzen | |
| 32 | Mutton Biryani | 14,50 € |
| | Gebratener Basmatireis mit zarten Lammfiletstücken, Gewürzen | |
| 33 | Prawn Biryani ^c | 16,50 € |
| | Gebratener Basmatireis mit Garnelen, Gewürzen | |
| 34 | Fish Biryani | 15,50 € |
| | Gebratener Basmatireis mit Fischfiletstücken, Gewürzen | |

Vegane und vegetarische Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Gemüse Curry vegan | 10,80 € |
| | Verschiedene frische Gemüse in aromatischer Currysauce | |
| 41 | Sabzi Palak vegan | 10,90 € |
| | Verschiedene frische Gemüse mit Spinat in würziger Curry-Sauce | |
| 42 | Dal Tadka vegan | 9,80 € |
| | Gelbe und rote Linsen nach indischer Art | |
| 43 | Schwarze Linsen vegan | 10,90 € |
| | Schwarze Linsen in würziger Tomatensauce | |
| 44 | Dal Makhni ^b | 11,90 € |
| | Schwarze Linsen in würziger Tomatensauce, mit Butter und Sahne verfeinert | |
| 45 | Chana Masala vegan | 9,50 € |
| | Kichererbsen in Tomaten- und Currysauce | |
| 46 | Bhindi Masala vegan | 12,50 € |
| | Frische Okraschoten, gebraten, in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce | |
| 47 | Baingan Bharta vegan | 10,40 € |
| | Gegrillte Auberginen, zerkleinert und in einem Curry aus Tomaten, Zwiebeln und Kräutern serviert | |
| 48 | Paneer Palak ^a | 12,50 € |
| | Hausgemachter Käse mit Spinat in würziger Currysauce | |
| 49 | Paneer Karahi ^a | 12,90 € |
| | Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in aromatischer Currysauce | |
| 50 | Malai Kofta ^{a d} | 11,90 € |
| | Käsebällchen in milder Cashew-Mandelsauce (süß) | |
| 51 | Paneer Mango ^a | 13,50 € |
| | Hausgemachter Käse in milder Mango-Sahne-Sauce (süß) | |
| 52 | Paneer Makhani ^a | 12,90 € |
| | Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Sauce (leicht süß) | |
| 53 | Mango Mixed Sabzi ^a | 10,90 € |
| | Verschiedene Gemüse in milder Mango-Sahne-Sauce (süß) | |
| 54 | Veg Korma ^{a d} | 10,90 € |
| | Verschiedene Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß) | |
| 55 | Paneer Tikka Masala ^a | 12,40 € |
| | Hausgemachter Käse, mariniert in pikanter tandoori-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce | |

Enten-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | Batakh Curry
Entenbrustfilet in aromatischer Curry-Sauce | 14,50 € |
| 61 | Batakh Mango ^a
Entenbrustfilet in milder Mango-Sahne-Sauce (süß) | 14,50 € |
| 62 | Batakh Vindaloo
Entenbrustfilet in südindischer Kokosmilch-Sauce | 14,90 € |
| 63 | Batakh Masala
Entenbrustfilet in würziger Masala-Sauce | 14,90 € |

Hähnchen-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Murgh Curry
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in aromatischer Currysauce | 11,50 € |
| 71 | Chili Chicken
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in scharfer Chilli-Sauce | 12,90 € |
| 72 | Murgh Palak
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Spinat in würziger Sauce | 13,50 € |
| 73 | Murgh Vindaloo
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in südindischer Kokosmilch-Sauce | 12,90 € |
| 74 | Murgh Kalahi
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in kräftiger Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 13,90 € |
| 75 | Butter Chicken ^a
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Tomaten in Butter-Sahnesauce | 14,50 € |
| 76 | Murgh Mango ^{a d}
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Mango-Mandel-Sahnesauce | 13,50 € |

- | | | |
|----|---|---------|
| 77 | Murgh Korma ^{a, d}
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Mandel-Sahne-Sauce | 12,90 € |
| 78 | Murgh Bhindi Masala
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Okraschoten in würziger Curry-Sauce | 13,50 € |
| 79 | Chicken Tikka Masala ^a
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in pikanter tandoori-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce | 14,70 € |

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | Rogan Josh
Zarte Lammfiletstücke in aromatischer Kashmiri-Curry-Sauce | 13,90 € |
| 91 | Lamm Mango ^a
Zarte Lammfiletstücke in milder Mango-Sahne-Sauce (süß) | 14,50 € |
| 92 | Mutton Vindaloo
Zarte Lammfiletstücke in würziger Kokos-Sauce | 14,50 € |
| 93 | Lamm Tikka Masala ^a
Zarte Lammfiletstücke, mariniert in pikanter Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce | 15,90 € |
| 94 | Lamm Korma ^{a, d}
Zarte Lammfiletstücke in milder Mandel-Sahne-Sauce | 14,50 € |
| 95 | Lamm Palak
Zarte Lammfiletstücke mit Spinat in würziger Curry-Sauce | 13,50 € |
| 96 | Lamm Bhindi Masala
Zarte Lammfiletstücke und Okraschoten in aromatischer Curry-Sauce | 14,50 € |
| 97 | Lamm Curry
Zarte Lammfiletstücke in aromatischer Curry-Sauce | 13,50 € |
| 98 | Himalayan Lamm Curry
Lammfleischmix (auch mit Knochen) in nordindischer Curry-Sauce | 18,50 € |

Fisch- und Seafood-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati-Reis oder Naan/Roti

110	Prawn Masala ^c Garnelen mit Zwiebeln und Paprika in kräftiger Masala-Sauce	16,80 €
111	Prawn Mango ^{a c} Garnelen in Mango-Sahne-Sauce (süß)	16,80 €
112	Prawn Curry ^c Garnelen in würziger Currysauce	16,80 €
113	Prawn Vindaloo ^c Garnelen in aromatischer Sauce mit südindischen Gewürzen	16,80 €
114	Fish Curry Fischfiletstücke in aromatischer Currysauce	14,50 €
115	Fish Masala Fischfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika in würziger Masala-Sauce	14,90 €
116	Fish Kokos Fischfiletstücke aromatischer südindischer Sauce mit Kokosmilch	14,90 €
117	Fish Vindaloo Fischfiletstücke aromatischer südindischer Sauce	14,90 €
118	Fish Mango ^a Fischfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika in milder Mango-Sahne-Sauce	14,50 €

Tandoor-Spezialitäten

Alle Gerichte inkl. kleinem gemischten Salat und Naan/Roti

- | | | |
|-----|--|---------|
| 130 | Murgh Tikka ^a
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt | 13,90 € |
| 131 | Tandoori Murgh ^a
Hähnchenkeulen, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt | 14,90 € |
| 132 | Lamm Tikka ^a
Lammfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt | 16,50 € |
| 133 | Mutton Sheekh Kabab
Frisches Hackfleisch vom Lamm, zubereitet mit indischen Spezialgewürzen, am Spieß gegrillt | 16,80 € |
| 134 | Paneer Tikka ^a
Hausgemachter Käse, mariniert in Tandoori-Gewürzmischung mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, anschließend am Spieß gegrillt | 14,50 € |
| 135 | Himalaya Grill Platte ^a (non-veg, ohne Käse)
Eine Zusammenstellung aller Tandoori-Köstlichkeiten | 18,50 € |
| 136 | Fish Tikka ^a
Fischfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt | 17,50 € |
| 137 | Jhinga Tikka ^a
Garnelen, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt | 18,50 € |

Tandoor Brote

- | | | |
|-----|---|--------|
| 140 | Roti ^b | 2,50 € |
| | Fladenbrot aus Attamehl (Vollkornweizenmehl) | |
| 141 | Naan ^b | 2,50 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl | |
| 142 | Butter Naan ^{a b} | 3,00 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter | |
| 143 | Garlic Naan ^{a b} vegan möglich | 3,50 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Knoblauch und Butter verfeinert | |
| 144 | Ginger Naan ^{a b} vegan möglich | 3,50 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Ingwer und Butter verfeinert | |
| 145 | Onion Naan ^b | 3,50 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit würzigen, gehackten Zwiebeln | |
| 146 | Chili Naan ^b | 2,50 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, scharf | |
| 147 | Paneer Naan ^{a b} | 4,90 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse | |
| 148 | Chicken Naan ^b | 4,90 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit pikantem Hähnchenbrustfilet | |
| 149 | Keema Naan ^b | 5,40 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit aromatischem Lammhackfleisch | |
| 150 | Aloo Paratha ^b | 4,50 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit würziger Kartoffelmischung | |
| 151 | Papadam ^a vegan möglich | 3,50 € |
| | 4 Stück knuspriges dünnes Linsenbrot mit verschiedenen Dips
(Tamarind/Mango/Minze) | |
| 152 | Bhatura ^b | 3,50 € |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, frittiert | |

Salate, Dips und Beilagen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 160 | Gemischter Salat ^a | 5,50 € |
| | Grüner Salat, Gurke, rote Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing nach Wahl:
Mango-Minze oder Joghurt | |
| 161 | Tomatensalat ^a | 4,90 € |
| | Tomaten und rote Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing nach Wahl:
Mango-Minze oder Joghurt | |
| 162 | Murgh Salat | 8,50 € |
| | Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und hausgemachtem
Mango-Minze-Dressing | |
| 163 | Prawn Salat ^c | 11,50 € |
| | Grüner Salat, Tomaten, grüne Oliven, Gurke, Karotten, rote Zwiebeln,
mit gegrillten Garnelen und hausgemachtem Mango-Minze-Dressing | |
| 164 | Plain Joghurt ^a | 2,50 € |
| | Naturjoghurt | |
| 165 | Raita ^a | 4,50 € |
| | Joghurt mit Gurke und indischen Gewürzen | |
| 166 | Mix Veg Raita ^a | 5,50 € |
| | Tomate, Gurke, rote Zwiebel, mit Joghurt und indischen Gewürzen | |
| 167 | Portion Reis | 2,50 € |
| 168 | Portion Pommes Frites | 3,50 € |

Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 180 | Mango Creme ^a | 3,90 € |
| 181 | Mango Creme mit Vanilleeis ^a | 4,90 € |
| | 2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter Mango Creme | |
| 182 | Mango Kulfi ^{a, d} | 4,90 € |
| | Hausgemachtes Mango Eis nach indischer Art | |
| 183 | Kulfi ^{a, d} | 4,90 € |
| | Hausgemachtes Eis nach indischer Art | |
| 184 | Gulab Jamun ^a | 4,90 € |
| | 4 Stück hausgemachte Milchteigbällchen in Zuckersirup | |

Indische Joghurtgetränke

200	Mithi Lassi ^a (süß)	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk				
201	Salt Lassi ^a	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk, salzig, würzig				
202	Mango Lassi ^a	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Mango				
203	Mango Lassi vegan	0,25 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
	Mit Kokosmilch				
204	Kokos Lassi ^a	0,25 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Kokosmilch				

Kaffee / Tee

320	Espresso ²				2,30 €
321	Doppelter Espresso ²				2,90 €
322	Cappuccino ^{a,2}				3,70 €
323	Latte Macchiato ^{a,2}				4,20 €
324	Yogi Tea verschiedene Sorten				2,90 €
325	Chai ^a				3,50 €
	Schwarzer indischer Tee mit Gewürzen und Milch				

Alkoholfreie Getränke

300	Tafelwasser Sprudel			0,5 l	2,70 €
301	Frankenbrunnen still, medium, spritzig	0,25 l	2,70 €	0,5 l	3,50 €
302	Coca-Cola ^{1,2}	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
303	Coca-Cola zero ^{1,2,3,4}	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
304	Fanta ^{1,5}	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
305	Sprite	0,25 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
306	Bionade ^b verschiedene Sorten			0,33 l	3,90 €

Säfte

310	Apfelsaft	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
311	Orangensaft	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
312	Traubensaft, rot	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
313	Johannisbeersaft, rot	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
314	Saftschorle	0,25 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €
315	Mangosaft	0,25 l	3,20 €	0,5 l	4,70 €
316	Mangosaftschorle	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser

Biere vom Fass

350	Mönchsambacher Lager ^b	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €
351	Huppendorfer Weizen ^b	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €
352	Huppendorfer Vollbier ^b	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €
353	Keesmann Herrenpils ^b	0,25 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €

Biere

354	Fässla Lagerbier ^b	0,5 l	3,70 €
355	Mahrs „U“ ^b	0,5 l	3,80 €
356	Alkoholfreies Bier ^b	0,5 l	3,70 €

(St. Georgen Helles, Weismainer Weizen)

Biermischgetränke

360	Radler ^b	0,5 l	3,90 €
361	Colaweizen ^{b,1,2}	0,5 l	4,00 €

Weine

370	Indischer Rotwein trocken	0,2 l	4,60 €	0,75 l	15,00 €
371	Indischer Weißwein trocken	0,2 l	4,60 €	0,75 l	15,00 €
372	Montepulciano D'Abruzzo Italien, trocken	0,2 l	4,20 €		
373	Volkacher Kirchberg Silvaner Franken, trocken	0,2 l	4,40 €		
374	Volkacher Kirchberg Bacchus Franken, halbtr.	0,2 l	4,40 €		
375	Volkacher Kirchberg Rotling Franken, halbtr.	0,2 l	4,50 €		
376	Casal Garcia rosé Portugal, halbtrocken	0,2 l	4,40 €		

Alle Weine enthalten Sulfite

Spirituosen

380	Old Munk Rum	2 cl	2,50 €
381	Indischer Mango Schnaps	2 cl	2,50 €
382	Indischer Mango Likör	2 cl	2,50 €

Allergene und Zusatzstoffe

a Milch und Milchprodukte b Glutenhaltiges Getreide (Gerste, Weizen) c Krebstiere d Schalenfrüchte (Cashew, Mandel)

1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 mit Süßungsmittel 4 enthält eine Phenylalaninquelle 5 mit Antioxidationsmittel