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.

Unsere Gerichte werden 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** Frische Champignons, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	5.70
2	**Aloo Pakora** Kartoffelstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	5.70
3	**Gobi Pakora** Frischer Blumenkohl, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	5.70
4	**Onion Bahji** Zwiebelstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	5.70
5	**Vegetable Mix Pakora – für 2** *vegan möglich* Mix aus Champignons, Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebelringe, Paneer, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	10.90
6	**Jhinga Pakora** Garnelen, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	12.40
7	**Fish Koliwada** Fischfiletstücke, ausgebacken in Mumbai-Gewürzmischung	11.50
8	**Murgh Pakora** Hähnchenstücke, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	7.60
9	**Paneer Pakora** Hausgemachter Käse, ausgebacken in würzigem Kichererbsenteig	6.60
10	**Samosa** 2 Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Gewürzen	6.90
11	**Non-Veg Mix Pakora – für 2** Mix aus Murgh Pakora, Fish Pakora, Jhinga Pakora und Lamm Pakora	15.60

Vorspeisen aus dem Tandoor

12 Murgh Tikka – für 2 — 12.20
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

13 Tandoori Murgh – für 2 — 13.30
Hähnchenkeule und Hähnchenbrust (mit Knochen), mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

14 Sheekh Kabab – für 2 — 13.90
Frisches Hackfleisch vom Lamm, zubereitet mit indischen Spezialgewürzen, am Spieß gegrillt

15 Paneer Tikka – für 2 — 12.20
Hausgemachter Käse, mariniert in Tandoori-Gewürzmischung mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, anschließend am Spieß gegrillt

Suppen

20 Dal Shorba vegan — 4.70
Kräftige indische Linsensuppe

21 Garlic Shorba vegan — 5.20
Knoblauchsuppe indische Art

22 Tamaatar Shorba — 4.60
Indische Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne

23 Murgh Shorba — 5.20
Indische Hühnerfleischsuppe

24 Jheenga Shorba — 6.40
Garnelensuppe indische Art

Biryani

Zu allen Biryani-Gerichten servieren wir Raita oder Currysauce

30 **Gemüse Biryani** vegan möglich - mit Currysauce — 13.30
Gebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse und Gewürzen

31 **Chicken Biryani** — 14.90
Gebratener Basmatireis mit zarten Hähnchenbrustfiletstücken, Gewürzen

32 **Mutton Biryani** — 16.80
Gebratener Basmatireis mit zarten Lammfiletstücken, Gewürzen

33 **Prawn Biryani** — 18.80
Gebratener Basmatireis mit Garnelen, Gewürzen

34 **Fish Biryani** — 17.90
Gebratener Basmatireis mit Fischfiletstücken, Gewürzen

Vegane und vegetarische Spezialitäten

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

40 **Gemüse Curry** vegan — 12.60
Verschiedene frische Gemüse in aromatischer Currysauce

41 **Sabzi Palak** vegan — 12.60
Verschiedene frische Gemüse mit Spinat in würziger Currysauce

42 **Dal Tadka** vegan — 11.40
Gelbe und rote Linsen nach indischer Art

43 **Schwarze Linsen** vegan — 12.60
Schwarze Linsen in würziger Tomatensauce

44 **Dal Makhni** — 13.70
Schwarze Linsen in würziger Tomatensauce, mit Butter und Sahne verfeinert

45 **Chana Masala** vegan — 11.40
Kichererbsen in Tomaten- und Currysauce

46 **Bhindi Masala** vegan — 14.60
Frische Okraschoten, gebraten, in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce

47 **Baingan Bharta** vegan — 13.90
Gegrillte Auberginen, zerkleinert und in einem Curry aus Tomaten, Zwiebeln und Kräutern serviert

48 **Paneer Palak** — 14.40
Hausgemachter Käse mit Spinat in würziger Currysauce

49 **Paneer Kadahi** — 14.90
Hausgemachter Käse in kräftiger Sauce mit Paprika und Zwiebeln

50 **Malai Kofta** — 14.20
Käsebällchen in milder Cashew-Mandelsauce (leicht süß)

51 **Paneer Mango** — 14.40
Hausgemachter Käse in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)

52 Paneer Makhani 14.40
Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Sauce (leicht süß)

53 Mango Mixed Sabzi 12.60
Verschiedene Gemüse in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)

54 Veg Korma 12.60
Verschiedene Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)

55 Paneer Tikka Masala 14.90
Hausgemachter Käse, mariniert in pikanter tandoori-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

56 Lahsuni Palak 12.50
Spinat in würziger Currysauce, verfeinert mit Knoblauch

57 Aloo Palak 12.50
Kartoffeln und Spinat in aromatischer Currysauce

58 Veg Vindaloo 12.60
Verschiedene Gemüse in südindischer Kokosmilch-Sauce

59 Paneer Korma 14.40
Hausgemachter Käse in Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)

Enten-Spezialitäten

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

60 Batakh Curry 16.30
Entenbrustfilet in aromatischer Curry-Sauce

61 Batakh Mango 16.30
Entenbrustfilet in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)

62 Batakh Vindaloo 16.70
Entenbrustfilet in südindischer Kokosmilch-Sauce

63 Batakh Masala 16.70
Entenbrustfilet in würziger Masala-Sauce

Hähnchen-Spezialitäten

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

70 **Murgh Curry** 12.90
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in aromatischer Currysauce

71 **Chili Chicken** 14.50
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in scharfer Chilli-Sauce

72 **Murgh Palak** 15.20
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Spinat in würziger Sauce

73 **Murgh Vindaloo** 14.50
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in südindischer Kokosmilch-Sauce

74 **Murgh Kadahi** 15.60
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in kräftiger Sauce mit Paprika und Zwiebeln

75 **Butter Chicken** 16.30
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Tomaten in Butter-Sahnesauce

76 **Murgh Mango** 15.10
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Mango-Mandel-Sahnesauce (süß)

77 **Murgh Korma** 14.50
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)

78 **Murgh Bhindi Masala** 15.10
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Okraschoten in würziger Curry-Sauce

79 **Chicken Tikka Masala** 16.90
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in pikanter tandoori-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

80 **Himalayan Chicken Curry** 17.50
Hähnchenfleischmix (auch mit Knochen) in nordindischer Curry-Sauce

Lamm-Spezialitäten

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

90	Rogan Josh Zarte Lammfiletstücke in aromatischer Kashmiri-Curry-Sauce	15.60
91	Lamm Mango Zarte Lammfiletstücke in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)	16.30
92	Mutton Vindaloo Zarte Lammfiletstücke in würziger Kokosmilch-Sauce	16.50
93	Lamm Tikka Masala Zarte Lammfiletstücke, mariniert in pikanter Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt, in würziger Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln	17.80
94	Lamm Korma Zarte Lammfiletstücke in milder Mandel-Sahne-Sauce (leicht süß)	16.30
95	Lamm Palak Zarte Lammfiletstücke mit Spinat in würziger Curry-Sauce	15.10
96	Lamm Bhindi Masala Zarte Lammfiletstücke und Okraschoten in aromatischer Curry-Sauce	16.50
97	Lamm Curry Zarte Lammfiletstücke in aromatischer Curry-Sauce	15.10
98	Himalayan Lamm Curry Lammfleischmix (auch mit Knochen) in nordindischer Curry-Sauce	20.70
99	Lamm Makhani Zarte Lammfiletstücke in Tomaten-Butter-Sauce (leicht süß)	16.30
100	Lamm Kadahi Zarte Lammfiletstücke in kräftiger Sauce mit Paprika und Zwiebeln	17.80

Fisch- und Seafood-Spezialitäten

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

110	**Prawn Masala** Garnelen mit Zwiebeln und Paprika in kräftiger Masala-Sauce	18.90
111	**Prawn Mango** Garnelen in Mango-Sahne-Sauce (süß)	18.90
112	**Prawn Curry** Garnelen in würziger Currysauce	18.90
113	**Prawn Vindaloo** Garnelen in aromatischer Sauce mit südindischen Gewürzen	18.90
114	**Fish Curry** Fischfiletstücke in aromatischer Currysauce	16.60
115	**Fish Masala** Fischfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika in würziger Masala-Sauce	16.70
116	**Fish Kokos** Fischfiletstücke in aromatischer südindischer Sauce mit Kokosmilch	16.70
117	**Fish Vindaloo** Fischfiletstücke in aromatischer südindischer Sauce	16.70
118	**Fish Mango** Fischfiletstücke mit Zwiebeln und Paprika in milder Mango-Sahne-Sauce (süß)	16.60
119	**Prawn Palak** Garnelen mit Spinat in würziger Curry-Sauce	18.90

Tandoor-Spezialitäten

Alle Gerichte inkl. kleinem gemischten Salat und Naan/Roti

130 **Murgh Tikka** 15.90
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

131 **Tandoori Murgh** 17.20
Hähnchenkeule und Hähnchenbrust (mit Knochen), mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

132 **Lamm Tikka** 18.90
Lammfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

133 **Mutton Sheekh Kabab** 18.90
Frisches Hackfleisch vom Lamm, zubereitet mit indischen Spezialgewürzen, am Spieß gegrillt

134 **Paneer Tikka** 16.70
Hausgemachter Käse, mariniert in Tandoori-Gewürzmischung mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, anschließend am Spieß gegrillt

135 **Himalaya Grill Platte** (non-veg, ohne Käse) 21.20
Eine Zusammenstellung aller Tandoori-Köstlichkeiten

136 **Fish Tikka** 19.80
Fischfiletstücke, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

137 **Jhinga Tikka** 21.30
Garnelen, mariniert in tandoori Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

138 **Murgh Malai Tikka** 15.90
Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in einer milden Joghurt-Gewürzmischung, anschließend am Spieß gegrillt

Tandoor Brote

140	**Roti** Fladenbrot aus Attamehl (Vollkornweizenmehl)	2.80
141	**Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl	2.80
142	**Butter Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter	3.40
143	**Garlic Naan** vegan möglich Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Knoblauch und Butter verfeinert	3.90
144	**Ginger Naan** vegan möglich Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Ingwer und Butter verfeinert	3.90
145	**Onion Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit würzigen, gehackten Zwiebeln	3.90
146	**Chili Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl, scharf	2.80
147	**Paneer Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse	5.70
148	**Chicken Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit pikantem Hähnchenbrustfilet	5.70
149	**Keema Naan** Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit aromatischem Lammhackfleisch	6.20
150	**Aloo Paratha** Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit würziger Kartoffelmischung	5.70
151	**Papadam** Dips vegan möglich 4 Stück knuspriges dünnes Linsenbrot mit verschiedenen Dips (Tamarinde/Mango/Minze)	3.90
152	**Bhatura** Fladenbrot aus Weizenmehl, frittiert	3.90

Salate, Dips und Beilagen

160	**Gemischter Salat** Grüner Salat, Gurke, rote Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing nach Wahl: Mango-Minze oder Joghurt	6.20
161	**Tomatensalat** Tomaten und rote Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing nach Wahl: Mango-Minze oder Joghurt	5.50
162	**Murgh Salat** Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und hausgemachtem Mango-Minze-Dressing	9.50
163	**Prawn Salat** Grüner Salat, Tomaten, grüne Oliven, Gurke, Karotten, rote Zwiebeln, mit gegrillten Garnelen und hausgemachtem Mango-Minze-Dressing	12.90
164	**Plain Joghurt** Naturjoghurt	2.80
165	**Raita** Joghurt mit Gurke und indischen Gewürzen	5.50
166	**Mix Veg Raita** Tomate, Gurke, rote Zwiebel, mit Joghurt und indischen Gewürzen	6.20
167	**Portion Reis**	3,90
168	**Portion Pommes Frites**	3.90
169	**Portion Currysauce**	3.90
170	**Kleiner gemischter Salat**	3.80

Dessert

180	Mango Creme	4.40
181	Mango Creme mit Vanilleeis 2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter Mango Creme	5.50
182	Mango Kulfi Hausgemachtes Mango Eis nach indischer Art	5.50
183	Kulfi Hausgemachtes Eis nach indischer Art	5.50
184	Gulab Jamun 4 Stück hausgemachte Milchteigbällchen in Zuckersirup	5.50
185	Mangoshake Mangoeis, Milch	6.50
186	Kokosshake Kokoseis, Milch	6.50
187	Mangoshake vegan Mangosorbet, Kokosmilch	7.50
188	Himalaya Spezial Eis Vanilleeis in Knusperhülle auf Fruchtmus-Sahnespiegel	7.80

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gerne unser Service

Alle Preise in Euro

Indische Joghurtgetränke

Mithi Lassi (süß) Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,2 l	2.50	0,4 l	3.80
Salt Lassi Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk, salzig, würzig	0,2 l	2.50	0,4 l	3.80
Mango Lassi Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Mango	0,2 l	2.50	0,4 l	3.80
Mango Lassi vegan Mit Kokosmilch	0,2 l	3.50	0,4 l	4.50
Kokos Lassi Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk mit Kokosmilch	0,2 l	2.50	0,4 l	3.80

Kaffee / Tee

Espresso	2.30
Doppelter Espresso	2.90
Cappuccino	3.70
Latte Macchiato	4.20
Yogi Tea verschiedene Sorten	2.90
Chai Schwarzer indischer Tee mit Milch und Gewürzen	3.70
Kaffee	2.90

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Sprudel	0,25 l	2.20	0,5 l	2.70
Frankenbrunnen still oder spritzig	0,2 l	2.70	0,4 l	3.50
Coca-Cola	0,2 l	2.90	0,4 l	3.70
Coca-Cola zero	0,2 l	2.90	0,4 l	3.70
Fanta	0,2 l	2.90	0,4 l	3.70
Sprite	0,2 l	2.90	0,4 l	3.70
Bionade Holunder			0,33 l	3.90
Huppendorfer Zitronenlimonade	0,25 l	2.40	0,5 l	3.50

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2.90	0,4 l	4.20
Orangensaft	0,2 l	2.90	0,4 l	4.20
Traubensaft, rot	0,2 l	2.90	0,4 l	4.20
Johannisbeersaft, rot	0,2 l	2.90	0,4 l	4.20
Saftschorle mit o.g. Säften	0,2 l	2.70	0,4 l	3.90
Mangosaft	0,2 l	3.20	0,4 l	4.70
Mangosaftschorle	0,2 l	2.90	0,4 l	4.20
Litschisaft	0,2 l	3.20	0,4 l	4.70
Litschisaftschorle	0,2 l	2.90	0,4 l	4.20

Auf Wunsch servieren wir alle Schorlen auch mit stillem Wasser

Biere vom Fass

Mönchsambacher Lager	0,25 l	3.30	0,5 l	4.20
Huppendorfer Weizen	0,25 l	3.30	0,5 l	4.30
Huppendorfer Vollbier	0,25 l	3.30	0,5 l	4.30

Biere

Fässla Lagerbier	0,5 l	3.80
Keesmann Herrenpils	0,5 l	3.80
Mahrs „U“	0,5 l	3.80
Alkoholfreies Bier St. Georgen Helles oder Maisel´s Weizen	0,5 l	3.80

Biermischgetränke

Radler sauer oder süß	0,25 l	2.20	0,5 l	3.80
Mönchshof Alkoholfreies Natur Radler			0,5 l	3.80
Colaweizen			0,5 l	4.20

Weine & Cocktails

Indischer Rotwein, trocken	0,2 l	4.60	0,75 l	15.00
Indischer Weißwein, trocken	0,2 l	4.60	0,75 l	15.00
Montepulciano D'Abruzzo Italien, trocken			0,2 l	4.20
Volkacher Kirchberg Silvaner Franken, trocken			0,2 l	4.40
Volkacher Kirchberg Bacchus Franken, halbtrocken			0,2 l	4.40
Volkacher Kirchberg Rotling Franken, halbtrocken			0,2 l	4.50
Casal Garcia rosé Portugal, halbtrocken			0,2 l	4.40
Weinschorle sauer oder süß	0,2 l	3.60	0,4 l	5.20
Prosecco			0,1 l	3.20
Aperol Spritz				6.40
Sarti Spritz				7.50

Alle Weine enthalten Sulfite

Spirituosen

Old Monk Rum	2 cl	3.20
Indischer Mango Schnaps	2 cl	2.80
Indischer Mango Likör	2 cl	2.80
Indischer Kokosschnaps	2 cl	2.80
Ramazzotti	2 cl	2.80