

Verehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Himalaya Laternchen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zu bereitet.

Wir legen ganz besonders Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch-reine Kräuter gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit ihrer Bestellung an, ob Sie ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten.

Auch können Wir ihrem Wunsch nachkommen, wenn sie ein bestimmtes Gewürz nicht möchten (z.B. Knoblauch, Ingwer etc.).

Sollten sie noch weitere Wünsche haben, stehen Wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

APPETIZER

1	PAPADAMS	2,50€
	Knusprige Linsen-Cracker / Lentil crackers	
2	MULLIGATAWNY SUPPE	5,00€
	Linsensuppe nach südländischer Art / Lentilsoup south indian style	
3	HÜHNERSUPPE MIT INGWER	5,00€
	Chicken ginger soup	
4	VEGETARISCHE PAKORA ^g	6,50€
	Gemüsevariation gebacken in Kichererbsenteig / Vegetable variation baked in chickpea dough	
5	MURGH PAKORA ^g	8,00€
	Hähnchenbrustfilet gebacken in Kichererbsenteig / Chicken breast fillet baked in chickpea dough	
6	VEGETARISCHE SAMOSAS ^{c,g}	7,00€
	Teigtaschen vegetarisch / Vegetable Dumplings	
7	KEEMA SAMOSA ^{c,g}	8,00€
	Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch / filled dumplings with minced meat	
8	SAMOSA PAKORA GEMISCHT ^{d,g}	10,00€
	Gemüsevariation gebacken in Kichererbsenteig / Vegetable variation baked in chickpea dough	
9	KEEMA NAAN ^{c,g}	8,00€
	Naan Brot mit Hackfleisch / naan bread with minced meat	
10	SAMOSA CHAT	9,00€
	Vegetarische Samosa (Joghurt, Gurken, Zwiebeln) mit verschiedenen Chutney / Vegetable samosa (jogurt, cocumer, onion) with different chutney	

TANDOORI SPECIALITIES

Alle Tandoor Tikkas werden nach 24 Std. Marinade am Spieß im Tandoorofen gegart.

All tandoori specialities are 24 h. marinated and cooked on a skewer in tandoor.

20 CHICKEN TIKKA ^g 16,00€

Serviert auf Grillplatte mit Gemüse und Joghurtminzsauce /
Served on a grillplate with vegetables and yoghurtmintsauce

21 PANEER TIKKA ^g 16,00€

Indian cream cheese

22 LACHS TIKKA ^{b,g} 18,00€

Salmon Tikka

23 LAMM TIKKA ^g 20,00€

Lamb Tikka

24 TANDOORI PRAWNS ^{c,g} 23,00€

Prawn Tikka

25 HEILBUTT TIKKA ^{b,g} 23,00€

White Heilbutt

26 MIXED GRILL ^{b,c,g} 23,00€

Chicken, lamb, salmon, paneer

27 MIXED SEAFOOD GRILL 23,00€

Heilbutt, Lachs, Garnelen / white heilbutt, salmon, prawns

CHICKEN

- | | | |
|--|--|---------------|
| 30 | CHICKEN MANGO CURRY ^{d,g} | 14,90€ |
| Mango-Sahnesoße mit milden Gewürzen / mango cream with mild sauce | | |
| 31 | CHICKEN KORMA ^{d,g,b} | 14,90€ |
| Cremige Sahnesoße mit Mandeln, Kokos und Cashewnüssen /
creamy sauce with almonds, coconut and cashew nuts | | |
| 32 | PALAK MURGH ^g | 14,90€ |
| Hähnchenbrustfilet, Blattspinat, Zwiebeln, Gemüsefond /
chicken breast fillet, spinach leaf, onion, vegetable stock | | |
| 33 | CHICKEN TIKKA MASALA ^{d,g} | 14,90€ |
| Mit Tomaten, Joghurt, Masala-Soße / with tomatoes, yoghurt, masala sauce | | |
| 34 | BUTTER CHICKEN ^{d,g,k} | 14,90€ |
| Chicken Tikka, Tomaten-Butter-Soße, Garam Masala /
chicken tikka, tomatoe butter sauce, garam masala | | |
| 35 | CHICKEN CHILLI ^g | 14,90€ |
| Paniertes Hähnchen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Chilli /
breaded chicken, capsicum, onion, ginger, chilli | | |
| 36 | KARAH MURGH ^g | 14,90€ |
| Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Koriander, Ingwer /
onion, garlic, tomatoe, ginger, coriander | | |
| 37 | CHICKEN JALFREZI ^{d,g} | 14,90€ |
| Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Karotten, Ei /
onion, garlic, tomatoe, capsicum, carrot, egg | | |
| 38 | CHICKEN DHANSAK | 14,90€ |
| Gelbe Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Kokos / yellow lentils, onion, garlic, coconut | | |
| 39 | CHICKEN VINDALOO | 14,90€ |
| Hähnchenbrustfilet in pikanter Soße aus Granatapfelkernen und Chillis /
Chicken breast fillet in spicy sauce of pomegranate seeds, chilli | | |

LAMB

- | | | |
|---|---|--------|
| 40 | LAMB KORMA ^{d,g,k} | 19,50€ |
| Sahnesoße mit milden Gewürzen / creamy sauce with mild spices | | |
| 41 | LAMB TIKKA MASALA ^{d,g} | 19,50€ |
| Lamm Tikka mit Tomaten, Joghurt, Masala Soße /
lamb tikka with tomatoes, yogurt, masalasauce | | |
| 42 | PALAK GHOSHT ^g | 19,50€ |
| Lammfilet, Blattspinat, Zwiebeln, Gemüsefond / lambfilet, spinach leafs,
onion, vegetablestock | | |
| 43 | ROGAN JOSH ^g | 19,50€ |
| Kardamom, Ingwer, Zimt, Kashmiri Chill
/ cardamon, ginger, cinammon, kashmiri chilli | | |
| 44 | KRAHI LAMB ^g | 19,50€ |
| Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander /
tomatoes, onion, garlic, ginger, coriander | | |
| 45 | BHINDI GOSHT ^g | 19,50€ |
| Lammfilet, Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch /
lambfilet, okra, onion, tomatoes, ginger, garlic | | |
| 46 | LAMB VINDALOO ^g | 19,50€ |
| Lammfilet in pikanter Soße aus Granatapfelkernen und Chillis /
lamb fillet in spicy sauce of pomegranate seeds, chilli | | |

SEAFOOD

50 FISH MANGO CURRY ^{b,d,g} 23,00€

Weißer Heilbutt in Mangosahnesoße mit milden Gewürzen /
White heilbutt in mango creamy sauce with mild spices

51 FISH KORMA ^{b,d,g,k} 18,00€

Lachsfilet in Sahnesoße mit milden Gewürzen /
lachsfilet in creamy sauce with mild spices

52 FISH MASALA ^{b,g} 23,00€

Weißer Heilbutt, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter, Gewürze /
white Heilbutt, onion, ginger, garlic, herbs, spices

53 PRAWN MASALA ^{c,d,g} 23,00€

Riesengarnelen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander /
king prawns, onion, ginger, garlic, coriander

VEGETABLES

60 SABZI KORMA ^{d,k}

14,00€

Gemischtes Gemüse in Sahnesoße mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen,
milden Gewürzen / mixed vegetable in cream sauce with almonds, coconut,
cashewnuts, mild spices

61 PALAK PANEER ^d

14,00€

Frischkäse, Blattspinat, zwiebeln, Gewürze /
cream cheese, leaf spinach, onion, spices

62 BUTTER PANEER MASALA ^d

15,00€

Frischkäse, Tomaten in Sahnesoße / cream cheese, tomatoes, cream sauce

69 DAAL MAKHANI ^d

14,00€

Schwarze Linsen in Curry mit Tomaten und Sahne /
black lentils cooked with tomatoes and cream

VEGAN

70 MIX VEGETABLES 13,50€

Gemüsecurry aus verschiedenem frischem Gemüse /
vegetable curry from various fresh vegetables

71 BENGEN BHARTA 13,50€

Pürierte Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch /
pureed eggplants, onion, tomatoes, ginger, garlic

72 ALU PALAK 13,50€

Spinat, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten / spinach leaf, potatoes, onions, tomatoes

73 BHINDI 14,00€

Okroschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander /
okra with onions, tomatoes, ginger, garlic, coriander

74 TARKA DAAL 13,50€

Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch /
yellow lentils with roasted onions, garlic

75 CHANNA MASALA 13,50€

Kichererbsen in spezieller Currysauce / chickpeas in a special curry sauce

76 SAAG TARKA 13,50€

Grüne Senfblätter mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer /
Green mustard leaves with onions, garlic, ginger

BEILAGEN

80	NAAN/ROTI ^d	2,00€
	Fladenbrot aus Weizenmehl o. Rooggenmehl / flatbread from wheat flour or rye flour	
81	GARLIC NAAN ^d	2,50€
	Knoblauchnaan	
82	BUTTER NAAN ^d	2,50€
	Butter Naan	
83	CHEESE NAAN ^{a,d,i}	4,00€
	Käsenaan	
85	RAITA ^d	4,50€
	Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern / yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumber, herbs	
86	DAAL	8,00€
	Gelbe Linsen / yellow lentils	
87	PALAK	8,00€
	Blattspinat / leaf spinach	
88	JEERA ALU	8,00€
	Kartoffel Curry / potatoe curry	
89	PILAO REIS	7,00€
	Gebratener Reis mit Erbsen und Gemüse / fried rice with green peas and vegetables	
90	JEERA REIS	7,00€
	Gebratener Reis mit Kreuzkümmel / fried rice with cumin	
91	BEILAGENSALAT	5,00€
	Gemischter Salat / mixed salad	

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

150 COCONUT DREAM 7,00€

Ananassaft und Orangensaft

151 COCONUT KISS 7,00€

Orangensaft, Ananassaft und Erdbeere

152 MANGO FIZZ 7,00€

Ingwerlimonade, Mango, Limettensaft, Zuckersirup und Minze

153 EXOTIC LEMON 7,00€

Bitter Lemon, Orangensaft, Maracujasaft und Zitronensaft

154 IPANEMA 7,00€

Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten und brauner Zucker

155 VIRGIN MOJITO 7,00€

Tonic, Minze, weißer Rohrzucker und Limettensaft

156 HIMALAYA SPECIAL 7,00€

Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft und Grenadine

157 VIRGIN SUNRISE 7,00€

Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine