

→ VORSPEISEN ←

- | | | |
|----|---|------|
| 1 | Vegetarische Frühlingsrolle , hausgemacht, aus Glasnudeln, frischem Gemüse, mit süßsaurer Sauce | 4,20 |
| 2 | Frühlingsrolle , hausgemacht, mit Gemüse und Hühnerfleisch, serviert mit Erdnussauce | 4,50 |
| 4 | Edamame blanchierte grüne Sojabohnen | 3,00 |
| 6 | Papadam Linsenfladenbrot mit Mangochutney | 3,00 |
| 8 | Samosa vegetarisch dreieckige Teigtaschen, hausgemacht, gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse | 4,80 |
| 9 | Samosa dreieckige Teigtaschen, hausgemacht gefüllt mit Gemüse und Fleisch | 5,00 |
| 20 | Momo soup Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch in klarer Suppe | 6,50 |
| 21 | Nariwal ko soup Kokoscremesuppe mit Champignons, Tomaten, Koriander | 3,90 |
| 22 | Chicken shorba Hähnchenbruststreifen in Kokosnussmilch, mit frischen Champignons, Zitronengras, Limettensaft | 4,20 |
| 23 | Jinga shorba Garnelensuppe mit Pilzen, säuerlich pikant, Tomaten und Koriander, Kokos | 4,90 |
| 28 | Seetang-Salat grüner würziger Salat mit Sesam | 3,00 |

→ GEBRÄTENE NUDELN ←

Chowmien

- | | | |
|----|---|------|
| 30 | Vegetarische Chowmien gebratene Nudeln mit gemischten Gemüse und Ei | 7,90 |
| 31 | Murgh Chowmien gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und gemischten Gemüse | 8,90 |
| 32 | Chicken & Beef Nudelgericht mit Rind- und Hühnerfleisch, Wokgemüse und Eiern | 9,20 |
| 33 | Ente chowmien gebratene Nudeln mit Entenfleisch und gemischten Gemüse | 9,90 |
| 34 | Seafood chowmien gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten und frischem Gemüse | 9,90 |

→ GEBRÄTENER REIS ←

Bhutako Bhat

- | | | |
|----|---|------|
| 40 | Bhutako bhat gebrätener Reis mit Eiern und Gemüse | 7,90 |
| 41 | Bhutako bhat masu gebrätener Reis, Hühnerfleisch, Ei | 8,90 |

- 42 **Bhutako bhat jingha** gebratener Reis mit Meeresfrüchten und Gemüse 9,90
- 43 **Bhutako haas bhat** gebratener Reis mit Entenfleisch und Gemüse 9,90

→ HIMALAYA SPEZIALITÄTEN ←

- 60 **Faksha momo** gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Tomatenchutney, hausgemacht (ca. 15 Min. Zubereitung) 12,50
- 61 **Langsha momo** gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit faschiertem Rindfleisch und Tomatenchutney, hausgemacht (ca. 15 Min. Zubereitung) 12,50
- 62 **Sabji momo** mit Spinat und Käse gefüllte gedämpfte Teigtaschen, hausgemacht (ca. 15 Min. Zubereitung) 12,50
- 63 **Thenthuk** himalayische hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln 7,90
- 64 **Langsha thenthuk** Suppe mit handgezogenen Nudeln und Rindfleischstreifen 8,90
- 65 **Himalaya thukpa** Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse 8,90



→ BIRAYANI ←

- 70 **Murgh birayani** gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet nach Himalaya-Art 9,90
- 71 **Ghost birayani** gebratenes und gewürztes Lammfleisch nach Himalaya-Art 11,50
- 72 **Sabji biryani** Reisspezialität mit feinen Gewürzen und Gemüse nach Himalaya-Art 8,20

mit Nudeln Aufpreis 3,20 €

→ HUH N ←

- 80 **Chickencurry** typisches himalayisches
Hühnerfleischcurry mit Gemüse 9,80
- 81 **Murgh korma** Hähnchenbrustfilet in speziellen
Gewürzen, angebraten mit Currysauce 9,80
- 82 **Chicken saag** saftiges Hühnerfleisch in mild
gewürztem Spinat, mit Ingwer und Koriander 9,80
- 83 **Chicken Chana** feine Hähnchenbrustfilet-Streifen
mit Kichererbsen in einer Currysauce 9,80
- 84 **Himalaya Chicken** frische asiatische Gemüse
in Austernsauce mit Knoblauch und Cashewnuss 9,80
- 85 **Hähnchen süßsauer** Hähnchenbrust mit Zwiebeln,
Tomaten, Gurken in einer süßsauren Sauce 9,80
- 86 **Chicken Erdnuss** Hähnchenbrustfilet mit
frischem Gemüse und Erdnusssauce 9,80
- 87 **Gai kimau** gebratenes Hühnerfleisch
mit Chiliknoblauchsauce, Gemüse 9,80
- 88 **Ga eng gai** Hühnerfleisch mit Kokosmilch,
rotem Curry und Gemüse 9,80
- 89 **Ga engkour** Hühnerfleisch mit Thaicurry in Kokosmilch,
Ananas, Lychee, Paprika, Tomaten und Basilikum 9,80
- 90 **Ga eng kiowann** Hühnerfleisch mit grüner Curry
in Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen,
Paprika, Basilikum 9,80

→ RIND ←

- 110 **Beef masaia** Rindfleischstreifen, abgeschmeckt
nach Himalaya Art mit Gemüse 10,90
- 111 **Beef korma** gebratenes Rindfleisch in spezieller
Currysauce mit Joghurt und Koriander 10,90
- 112 **Beef saag** Rindfleischstreifen mit Tomaten, Zwiebeln
und Spinat in einer Currysauce mit Ingwer und Koriander 10,90
- 113 **Beef chana** Rindfleisch mit Kichererbsen
in Currysauce 10,90
- 114 **langsha kimau** Rindfleisch, Bambus, Paprika, Bohnen,
Auberginen, Karotten u. a. in Chili-Knoblauch-Sauce 10,90
- 115 **Gaeng kheuw wan nua** Rindfleisch mit grünem Thaicurry,
Bambussprossen, Auberginen, Basilikum mit Kokosmilch 10,90
- 116 **Gaeng nua** Rindfleisch mit rotem Thaicurry, Bambus-
sprossen, Auberginen, Paprika, Karotten und Basilikum 10,90

→ LAMM ←

- 120 **Luksha curry** typisches himalayisches Lammcurry mit Gemüse 11,90
- 121 **Matten korma** verschiedene Gemüse werden in einer Currysauce mit Sahne gekocht 11,90
- 122 **Khashi saag** saftiges Lammfleisch in mild gewürztem Spinat, mit Ingwer und Knoblauchgewürzen gekocht 11,90
- 123 **Gaeng khow wann** Lammfleisch mit grünem Thaicurry, Bambus, Auberginen, Zucchini, Karotten, Paprika, Basilikum und Kokosmilch 11,90
- 124 **Khashi ping** Lammfleisch mit Gemüse und Glasnudeln in Currysauce 11,90

→ ENTE ←

- 131 **Himalaya haas** knusprige Ente mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten in einer süßsauren Sauce 12,10
- 132 **Haas Erdnuss** knusprige Ente mit hausgemachter Erdnussauce und Gemüse 12,10
- 133 **Crazy duck** knusprige Ente mit Himalaya-Currysauce und Gemüse 12,10
- 134 **Haas sabji** knusprige Ente mit Gemüse und Knoblauch 12,10
- 135 **Gaeng khua ped krob** knusprige Ente mit tropischen Früchten in einer Thai-Kokosmilch-Currysauce 12,10
- 136 **Ped chao koh** knusprige Ente mit grüner Kokosmilch-Currysauce 12,10
- 137 **Gaeng ped** knusprige Ente mit rotem Thaicurry und Basilikum 12,10

→ GARNELEN ←

- 143 **Kathmandu jingha curry** gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse in Currysauce 10,90
- 144 **Fewa jingha macha** gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Cashewnuss-Sauce und Koriander 10,90
- 145 **Gaeng khua gung** Garnelen mit Thaicurry und tropischen Früchten in Kokosmilch 10,90
- 146 **Gaeng kheuw wan gung** Garnelen mit grünem Curry und Basilikum 10,90
- 147 **Gaeng gung** Garnelen mit rotem Thaicurry 10,90
- 148 **Himalaya jingha macha Spezial** Garnelen mit frischem Gemüse in einer scharfen Sauce mit Basilikum 10,90



→ VEGETARISCH ←

- 151 **Chana masaia** Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander in einer mittelscharfen Currysauce 8,50
- 152 **Sabji korma** verschiedene Gemüse werden in einer milden Sahnesauce mit Cashewkernen zubereitet 8,50
- 153 **Mismas tarkari** gartenfrisches Gemüse mit rotem Thaicurry in Kokosmilch 8,50
- 154 **Gaeng kiow wann** grüner Thaicurry, Bambus, Auberginen, Karotten, Paprika, Basilikum und Kokosmilch 8,50
- 155 **Himalaya sabji** gemischtes frisches Gemüse mit Knoblauch und Cashewnuss 8,50

→ NACHTISCH ←

- 160 **Gebackene Ananas mit Honig** 2,50
- 161 **Lychee-Früchte** 2,50

→ TEE ←

- Tasse grüner Tee 1,80
- Tasse Jasmin Tee 1,80
- Tasse Himalaya Tee mit Milch 3,00

→ GETRÄNKE ←

Gekühlte alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wasser und Säfte
auch in Selbstbedienung aus unserem Kühlschrank!

Preise siehe Aushang



**... gleich genießen, mitnehmen oder
vorbestellen und abholen**

Tel. 0931 46043549



● = Gerichte ohne Geschmacksverstärker,
alle anderen Gerichte mit Geschmacksverstärker!



**Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer
Speisekarte mit Allergen-Angaben!**

Preise in Euro inkl. MWST und Bedienung

mit Nudeln Aufpreis 3,20 €