

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, 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 | KARAHI 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 leaves,
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. Roggenmehl / 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	

DESSERTS

200	MANGO DREAM ^d	5,00€
	Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree / vanilla ice cream, glazed with mango	
201	KULFI ^d	5,00€
	Eisspezialität mit Büffelmilch und Mandeln / ice cream speciality with buffalo milk and almonds	
202	RASS MALAI	5,00€
	Leicht gesüßte Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien / fresh milk cheese flavoured with pistachio	
203	GULAB JAMAN ^d	5,00€
	Flambierte Teigbällchen in Honigsirup / lambeed sweet balls made from khoya	
204	SCHOKOLADEN FONDANT ^d	5,00€
	Schokoladen Fondant mit Vanilleeis / chocolate fondant with vanilla ice cream	

Allergene:

a: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, b: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, c: Krebs und daraus gewonnene Erzeugnisse, d: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, f: Sesamsamen, g: Schwefeldioxid und Sulphite, h: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, i: glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, j: Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, k: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, l: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, m: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse