

Sehr verehrter Gast,

wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen!

Jedes Gericht wird von uns für Sie frisch zubereitet.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz oder eine andere Zutat nicht mögen.

Sollten Sie weitere spezielle Wünsche haben, wird unser Team sich gerne bemühen, diese zu erfüllen.

Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel. Sollten Sie dennoch Anlass zur Kritik haben, so zögern Sie bitte nicht, uns dies mitzuteilen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und einen guten Appetit.

Ihr Himalaya-Team

Alle unsere Speisen werden ohne Natrium-Glutamat zubereitet

Weitere Informationen über unsere Speisen und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite unserer Speisekarte.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen !!

Die in dieser Karte genannten Preise sind Endpreise, sie enthalten Bedienung, Getränkesteuer und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

APERITIFS UND COCKTAILS

Blue Angel	€4,50
Kir Royal	€4,50
Martini bianco oder rosso	€2,90
Cherry medium oder dry	€2,90
Pflaumen-Wein	€2,90
Campari	€3,70
Soda, Orange oder Mango	
Anarkali	€6,80
Kokosmilch, Ananassaft und Campari	
Fontana	€6,90
Campari, Grandmarnier, Cointreau, Orangensaft, Sekt	
Mango-Cocktail	€6,90
Mangosaft, Grandmarnier, Cointreau und Kokosmilch	

WHISKEY

2 cl

Jim Beam	€2,30
Johnnie Walker Red Label	€3,00
Ballentines	€3,00
Chivas Regal	€4,10
Dimple	€4,10

LIKÖRE

2 cl

Cointreau	€2,30
Amaretto	€2,30
Baileys	€2,30
Mango oder Kardamom	€2,30

SPIRITUOSEN UND CONGNAC

Asbach Uralt	€2,30
Schladerer Kirschwasser	€2,30
Schladerer Himbeergeist	€2,30
Jägermeister	€2,30
Malteserkreuz Aquavit	€2,30
Fernet Branca	€2,30
Ouzo 12	€2,30
Remy Martin VSOP	€3,40
Hennessey VSOP	€3,40
Metaxa 5 Sterne	€2,60
Indian Rum	€3,00
Mangoschnaps	€3,00
Kokosschnaps	€3,00

SEKT

Mumm	0,2 l	€5,70
	0,75 l	€20,50
Schloß Wachenheim	0,21 l	€4,60
Riesling trocken	0,75 l	€17,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Cola Light, 1,2		
Fanta, 1 Spezi, 1,2 Sprite, 3	0,2 l	€1,90
	0,4 l	€2,90
Tönissteiner Mineralwasser	0,25 l	€1,90
	0,75 l	€4,70
Bitter Lemon 4	0,2 l	€1,90
Tonic Water 4	0,2 l	€1,90
Ginger Ale 4	0,2 l	€1,90
Apfelsaft oder Orangensaft	0,2 l	€2,00
Apfelschorle/ Orangensaftschorle	0,2 l	€1,90
	0,4 l	€2,90
Trauben, Mango- oder Guavasaft	0,2 l	€2,50
Ice Tea	0,4 l	€2,90

BIER VOM FASS

Bellheimer Lord- Pils	0,3 l	€2,30
Bellheimer Lord- Pils	0,5 l	€3,30
Radler	0,5 l	€2,90
Bellheimer Hefeweizen	0,5 l	€3,30

FLASCHENBIERE

Indisches Bier	0,33 l	€2,90
Bellheimer Kristall-Weizen	0,5 l	€2,90
Alt-Bellheimer Meistersud	0,5 l	€2,90
Bellheimer alkoholfrei	0,33 l	€2,30
Radler, alkoholfrei	0,5 l	€2,90

INDISCHE GETRÄNKE

Lassi (hausgem). Joghurtgetränk) süß oder sauer	0,3 l	€2,30
Lassi (hausgem). Joghurtgetränk) Mango oder Banane	0,3 l	€2,90
Mango-Milch	0,3 l	€2,90

WARME GETRÄNKE

Ein Kännchen Tee nach Wahl		
Indischer Volkstee "Chai" gekocht mit Milch, Kardamom, Zimt und Nelken		€4,30
Kashmiri Tee Das Rezept kommt aus Kashmir am Fuße des Himalayas und ist sehr wohlriechend. Schwarzer Tee mit Zimt, Kardamom und Nelken.		€3,90
Kahwa Grüner Tee, Zimt, Kardamom, Nelken		€3,90
Tasse Kaffe/Espresso		€2,30
Cappuccino mit Sahne		€2,50

1 mit Farbstoff
2 coffeinhaltig
3 mit Benzolsäure
4 chininhaltig

OFFENE WEISS-WEINE

0,25 L

W 1	Riesling QbA halbtrocken Gimmeldinger Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€3,50
W 2	Chardonnay Kabinett trocken		€3,60
W 3	Weißburgunder QbA trocken Gimmeldinger Meerspinne – WG Weinbiet Mußbach		€3,50
W 4	Riesling QbA trocken (für Diabetiker geeignet) Mußbacher Eselshaut – WG Weinbiet, Mußbach		€3,50
W 5	Riesling Kabinett trocken Haardter Herzog – WG Weinbiet, Mußbach		€3,70
W X	Indischer Weißwein (Angoori)		€4,90
W 6	Weinschorle rot, weiß oder Rosé, QbA	0,25 l	€2,30
W 6	Weinschorle rot, weiß oder Rosé, QbA	0,5 l	€3,90

OFFENE ROT-WEINE

W 8	Dornfelder Rotwein QbA trocken Mußbacher – WG Weinbiet, Mußbach		€3,70
W 9	Portugieser Rotwein QbA halbtrocken Königsbacher Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€3,50
W 10	Spätburgunder Rotwein QbA trocken Gimmeldinger Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€3,90
W 11	Regent Rotwein QbA harmonisch trocken Gimmeldinger Meerspinne, WZG Weinbiet		€3,90
W X	Indischer Rotwein (Angoori)		€4,90

OFFENE ROSÉ-WEINE

W 12	Dornfelder Rosé QbA trocken Mußbacher Eselshaut – WG Weinbiet, Mußbach		€3,90
W 13	Portugieser Weißherbst QbA mild Königsbacher Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€3,60
W 14	Spätburgunder Rosé QbA trocken Gimmeldinger Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€3,90
W X	Heroldrebe Rosé trocken, St. Martin		€3,90

FLASCHENWEINE WEISS

0,75 L

W 15	Riesling Kabinett trocken Haardter Herrenletten – WG Weinbiet, Mußbach		€15,90
W 16	Gewürztraminer Kabinett Mußbacher Eselshaut – WG Weinbiet, Mußbach		€17,90

FLASCHENWEINE ROT

W 17	Cabernet Sauvignon Rotwein QbA trocken WG Weinbiet, Mußbach		€19,90
W 18	Regent Rotwein QbA harmonisch trocken Gimmeldinger Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€19,90

FLASCHENWEINE ROSÉ

W 19	Spätburgunder Weißherbst Kabinett trocken Gimmeldinger Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€17,90
W 20	Portugieser Weißherbst QbA mild Königsbacher Meerspinne – WG Weinbiet, Mußbach		€14,90



MENÜS FÜR ZWEI PERSONEN

MENÜ 1 – Tandoori-Mix-Platte ^{a)}

€54,90

Murgh Shorba

Hühnersuppe nordischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom pikant gewürzt

Murgh Pakoras

Hähnchenbrustfilet in speziellem Teig ausgebacken (mit frischer Mint-Sauce).

Gemischter Indischer Salat

mit Kräuter-Dressing

Nan

Fladenbrot aus dem „Tandoor“.

Tandoori Mix-Platte ^{a)}

Die feinsten Bissen aus unserem Tandoori-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchenbrustfilet, Lamm und Garnelen

Gulab Jamun

Hausgemachte Frischkäsebällchen aus Trockenmilch zubereitet, frittiert, in Zuckersirup eingelegt und mit Rosenwasser aromatisiert

MENÜ 2 – Himalaya-Platte

€59,90

Suppe nach Wahl – Nr. 9,10, 11

Mix Pakora

Fisch, Garnelen und Hähnchenbrustfilet in einem Teig aus Kichererbsenmehl, frittiert

Gemischter indischer Salat

mit indischem Dressing.

Tandoori Mix Makhni Masala ^{a)}

Die feinsten Bissen aus unserem Tandoori-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchenbrustfilet, Lamm, Fisch und Garnelen mit einer speziellen Sauce-du-Chef zubereitet. Wird mit Biriani-Reis und Nan serviert

Nachtisch nach Wahl (Nr. 110 bis 112)

MENÜ 3 – Vegetarische Platte (2 Personen)

€37,90

Dal Shorba (Linsensuppe)

Delikate Linsen-Creme-Suppe nach südindischer Art mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet.

Pakorras

Eine Auswahl von Gemüse der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kichererbsen frittiert.

Vegetarische Korma und Maharani Dal

Wird mit Reis und Chapati serviert, schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten, Allerlei Gemüse der Saison, exotisches Obst und Cashew-Nüsse in Korma-Sauce gebraten.

Firni

Milch-Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen.

a) mit natürlichen Farbstoffen
c) Konservierungstoffe

b) mit Geschmacksverstärker

SUPPEN UND VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 9 Linsensuppe | €3,50 |
| Delikate Linsensuppe nach südindischer Art mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden Gewürzen zubereitet. | |
| 10 Hühnersuppe | €3,50 |
| Eine Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom pikant gewürzt. | |
| 11 Tomatensuppe | €3,50 |
| Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung. | |
| 12 Samosa | €4,20 |
| Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln und Gewürzen | |
| 13 Onion Bhaji | €3,90 |
| Zwiebelringe, mit Gewürzen, in Kichererbsenteig gewendet und in Öl frittiert | |
| 14 Pakoras | €4,20 |
| Eine Auswahl von Gemüse der Saison, in Kichererbsenteig gewendet und in Öl frittiert | |
| 15 Chicken Pakoras | €4,70 |
| Hähnchenbrustfilet, in Kichererbsenteig gewendet und in Öl frittiert. | |
| 16 Fisch Pakoras | €4,70 |
| Pangasius, in Kichererbsenteig gewendet und in Öl frittiert. | |
| 17 Prawn Pakoras | €9,90 |
| Garnelen, in Kichererbsenteig gewendet und in Öl frittiert. | |
| 18 Indischer Salat | €3,90 |
| Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten und Kichererbsen in Dressing mit typisch indischen Gewürzen serviert. | |
| 19 Indischer Salat mit Streifen von gebratenem Hähnchenbrustfilet | €5,90 |
| 20 Paneer Pakoras | €5,90 |
| hausgemachter Frischkäse, in Kichererbsenteig gewendet und in Öl frittiert | |

ROTI

Frisch gebackenes Fladenbrot von ausgezeichnetem Geschmack und fester Struktur.

- | | |
|--|-------|
| 21 Roti-Chapati | €1,90 |
| Fladenbrot aus Vollkornmehl. | |
| 22 Nan | €2,50 |
| Weißes Fladenbrot aus feinstem Mehl. | |
| 23 Green Nan | €4,20 |
| Brot aus feinstem Weizenmehl mit grünem Koriander und Erbsen (scharf). | |
| 24 Alu-Paratha | €4,20 |
| In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln. | |
| 25 Raita | €2,60 |
| Erfrischender Joghurt mit Gurken, Tomaten und verschiedenen Kräutern. | |
| 26 Raita mit Nan | €4,50 |
| Erfrischender Joghurt mit Gurken, Tomaten und verschiedenen Kräutern. | |
| 27 Pappadams | €2,50 |
| Knusprige Linsenwaffeln | |
| 28 Garlic Nan | €3,50 |
| Weißes Fladenbrot mit Knoblauch | |

TANDOORI – SPEZIALITÄTEN ^{a)}

- | | |
|--|---------------|
| 30 Chicken Tikka ^{a)} | €14,90 |
| Zarte Stückchen vom Hähnchenbrustfilet. Nach 24-Stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Salat und Reis. | |
| 31 Lamb Tikka ^{a)} | €16,90 |
| Lammfleischstückchen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert – am Spieß gegrillt, serviert mit Salat und Reis. | |
| 32 Machi Tikka (Fisch-Tandoori) ^{a)} | €14,90 |
| Marinierte Pangasius-Stücke mit feinen Gewürzen und Kräutern im Tandoor gegrillt, serviert mit Reis und Salat. | |
| 33 Jhinga Tandoori | €21,90 |
| Zarte Hummer-Krabben mit einer speziellen Gewürzmischung mariniert, im Tandoor gegrillt, serviert mit gebratenem Butterreis und Salat. | |
| 34 Tandoori Mix | €19,90 |
| Die feinsten Bissen aus unserem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt: Hähnchenbrustfilet, Lamm und Garnelen, mit Reis und Salat. | |
| 35 Paneer Tikka | €13,90 |
| Hausgemachter Frischkäse. Nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, serviert mit Reis und Salat | |
| 36 Garlic Mixed Tandoori Platte für 2 Personen ^{a)} | €39,90 |
| Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch und Fisch nach 24-stündiger Marinade in Knoblauch-Joghurt-Sauce im Tandoor gegrillt. | |

SAMUNDARI

Meeresfrüchte-Gerichte mit Basmati-Pullao-Reis serviert

- | | |
|--|---------------|
| 40 Jhinga Curry | €16,90 |
| Hummer-Krabben in einer würzigen Curry-Sauce mit in Butter geschmorten Zwiebeln. | |
| 41 Jhinga Jalferezie | €16,90 |
| Hummer-Krabben mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten. Kochkunst aus Bombay. | |
| 42 Jhinga Bhuna | €17,90 |
| Hummer-Krabben in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika. | |
| 43 Fisch Bombay | €11,50 |
| Frittierter Pangasius in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch und Ananas. | |
| 44 Machi Tamater | €11,50 |
| Fischcurry mit Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gebraten. | |
| 45 Goa Machi Curry | €11,50 |
| Pangasiusfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce serviert, Kochkunst aus Goa. | |
| 46 Mixed Seafood | €13,90 |
| Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräutergewürzmischung in einer ganz besonderen Sauce gegart. | |

LAMM – SPEZIALITÄTEN

Lammgerichte mit Basmati-Pullao-Reis serviert

- | | |
|--|--------|
| 50 Lamm Curry | €14,30 |
| Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce mit in Butter geschmorten Zwiebeln. | |
| 51 Lamm Korma | €14,90 |
| Lamm gekocht in einer Sauce aus Cashew-Nüssen, Chillies, Ingwer und einer Mischung aromatischer Gewürze | |
| 52 Lamm mit Zwiebeln | €14,90 |
| Lammfleisch in einer Sauce aus in Butter geschmorten Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, Kardamom, Zimt und Lorbeerblättern. | |
| 53 Lamm Bhuna | €14,90 |
| Lammstücke in einer wohlausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika. | |
| 54 Lamm Dhansak | €14,90 |
| Lammfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ananas und Sahne. | |
| 55 Lamm Vindaloo | €14,50 |
| Mit scharfen Gewürzen abgeschmecktes und mit Kartoffeln gekochtes Lammfleisch. | |
| 57 Lamm Palak | €14,50 |
| Lammstücke mit Spinat gekocht nach Art des Hauses. | |
| 58 Karahi Lamm | €15,90 |
| Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten. | |

HÜHNERFLEISCH - SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Pullao-Reis serviert

- | | |
|---|--------|
| 63 Channa Murgh | €11,90 |
| Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen gebraten, in Joghurt-Curry-Sauce | |
| 64 Garlic Chicken Tikka | €12,90 |
| Hähnchenbrustfilet gebraten mit reichlich Knoblauch sowie Ingwer und Bockshornkleeamen | |
| 65 Chicken Curry | €11,50 |
| Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Curry-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | |
| 66 Chicken Makhani | €11,90 |
| Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hähnchenbrustfilet, serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Buttersauce. | |
| 67 Chicken Tikka Masala | €12,90 |
| Zartes Hähnchenbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ofen gegrillt, in Buttersoße gegart. | |
| 68 Chicken Palak | €12,50 |
| Hähnchenbrustfilet in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht, mit Spiegelei serviert. | |
| 69 Chicken Jalferezie | €12,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika gebraten. | |
| 70 Chicken Korma | €12,90 |
| Hähnchenbrustfilet gekocht in einer Sauce aus Cashew-Nüssen, | |

Ingwer und einer Mischung aromatischer Gewürze.

- | | |
|--|---------------|
| 71 Chicken Bhuna | €12,90 |
| Hähnchenbrustfilet in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika. | |
| 72 Chicken Vindaloo | €11,90 |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce gegart. | |
| 73 Chicken Dhansak | €11,90 |
| Hähnchenbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ananas und Sahne. | |
| 74 Karahi Chicken | €13,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet. | |
| 75 Chicken Mango | €12,90 |
| Hähnchenbrustfilet gebraten mit einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne | |
| 76 Chicken Gemüse | €12,50 |
| Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt, mit frischen Okraschoten, grünem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten. | |
| 77 Chicken Chili | €13,50 |
| Hähnchenbrustfilet gegrillt, mit grünem Chili, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, in Chilisauce gegart, sehr scharf | |

KULINARISCHE REIS – SPEZIALITÄTEN

Zubereitet mit schmackhaftem Basmati-Pullao-Reis,

- | | |
|--|---------------|
| 91 Chicken Biryani | €12,50 |
| Gebratener Basmati-Reis mit Mandeln, Rosinen, Cashew-Nüssen und Hähnchenbrustfilet | |
| 92 Lamb Biryani | €14,50 |
| Gebratener Basmati-Reis mit Mandeln, Rosinen, Cashew-Nüssen und Lammfleisch | |
| 93 Vegetable Biryani | €11,50 |
| Gebratener Basmati-Reis mit Mandeln, Rosinen, Cashew-Nüssen und einer Vielfalt von Gemüsesorten | |
| 94 Prawn Biryani | €17,90 |
| Gebratener Basmati-Reis mit Mandeln, Rosinen, Cashew-Nüssen und Garnelen | |
| 95 Mixed Spezial Himalaya Biryani | €18,90 |
| Gebratener Basmati-Reis mit Mandeln, Rosinen, Cashew-Nüssen, Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet und Hummerkrabben | |



VEGETARISCHE - SPEZIALITÄTEN

100 Palak Paneer	€10,20
Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürze gebraten.	
101 Mattar Paneer	€10,20
Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Himalaya-Gewürzen gebraten.	
102 Aloo Gobhi Masala	€9,90
Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.	
103 Aloo Channa Masala	€10,20
Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in einer pikanten Curry-Sauce gebraten.	
104 Bhindi Masala	€9,90
Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen gebraten.	
105 Maharani Dal	€9,90
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten.	
106 Vegetarische Korma	€10,50
Allerlei Gemüse der Saison, exotisches Obst und Cashew-Nüsse in Korma-Sauce gebraten.	
107 Tarka Dal	€9,90
Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch.	
108 Bengen Bharta	€10,20
Auberginen im Tandoor gegrillt und püriert, mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten.	
109 Alu Palak	€ 9,90
Kartoffeln und frischer Blattspinat, mit Zwiebeln und Knoblauch	
110 Paneer Mango	€10,50
Hausgemachter Frischkäse mit Mango und Sahne	
111 Paneer Channa	€10,50
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsen	
112 Karahi Paneer	€10,90
Hausgemachter Frischkäse, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	

DESSERTS / NACHSPEISEN

410 Firni	€3,50
Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien und Rosinen.	
411 Gajarela	€3,50
Süßer Karotten-Milch-Pudding mit Kardamom und Mandeln.	
412 Gulab Jamun	€3,70
Hausgemachte Frischkäsebällchen aus Trockenmilch zubereitet, frittiert und eingelegt in Zuckersirup, mit Rosenwasser aromatisiert.	
413 Gemischter Eisbecher	€3,90
Verschiedene Eiskrem- und Fruchteis-Sorten ohne Sahne.	
414 Eis & Heiß mit Himbeeren	€4,50
Zart schmelzende Vanille-Eiskrem mit heißen, aromatischen Himbeeren.	
415 Eisbecher mit Früchten	€4,50
Vanille- und Erdbeer-Eiskrem mit buntem Früchte-Cocktail.	
416 Eiskaffee	€4,50
Kräftiger, aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiskrem und Sahnehaube.	
417 Mango- Eisbecher	€4,90

- 418 Vanille –Eis mit Mango-Likör** €5,50
419 Frische Mango mit Vanille-Eis und Sahne. €5,90

MITTAGSTISCH

Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 (außer an Feiertagen)
Alle Gerichte mit Suppe und Basmati-Pullao-Reis

- K 01 Chicken Curry** €6,50
Hähnchenbrustfilet mit Curry
- K 02 Chicken Dhansak** €7,90
Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Sahne
- K 03 Chicken Palak** €6,50
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat
- K 04 Lamm Curry** €6,50
Lammfleisch mit Curry
- K 05 Palak Gosht** €6,50
Lammfleisch mit Blattspinat
- K 06 Paneer Mango** €8,50
Hausgemachter Frischkäse mit Mango und Sahne
- K 10 Mixed Vegetables** €5,90
Gemüse-Curry
- K 11 Palak Paneer** €5,90
Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse
- K 12 Alu Palak** €6,30
Kartoffeln und frischer Blattspinat, mit Zwiebeln und Knoblauch
- K 13 Maharani dal** €6,50
Schwarze Linsen mit Currysauce
- K 14 Matter Paneer** €5,90
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse
- K 15 Fisch-Curry** €8,50
Pangasiusfilet mit Currysoße
- K 16 Indischer Salat** mit Streifen von gebratenem Hähnchenbrustfilet €5,90
- Alle Getränke bis 0,4 l (Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Apfelschorle)** €2,30

