

<b>Singharas A</b> Pastetenteig mit Masala-Kartoffelfülle und Tamarinde-Sauce <i>Pastry stuffed with masala and potato filling and tamarind sauce</i>	<b>VORSPEISEN / STARTERS</b> 6,00	<b>Khukhura Ko Tarkari</b> Hühnerfilets in Masalasauce mit Tomaten, Ingwer und Korianderblättern <i>Chicken fillets in masala sauce with tomatoes, ginger and coriander leaves</i>	<b>VOM HUHN / CHICKEN DISHES</b> 13,20
<b>Pakauda</b> Knusprige Gemüseläibchen mit Dip / <i>Crispy vegetable fritters with dip</i>	6,00	<b>Butter Chicken Choila G</b> Marinierte Hühnerfilets in cremiger Tomaten-Joghurtsauce mit Mandeln <i>Marinated chicken fillets in a creamy tomato and yogurt sauce with almonds</i>	14,80
<b>KakraLumbini E</b> Würziger Gurkensalat mit Erdnüssen und Koriander-Limetten <i>Spicy cucumber salad with peanuts and coriander-limes</i>	5,50	<b>Chicken Mango G</b> Hühnerfilets in cremiger Mangosauce mit Kardamom und Zimt <i>Chicken filets in a creamy mango sauce with cardamom and cinnamon</i>	14,50
<b>Phoolbari Platte A E</b> Kombination von verschiedenen Vorspeisen mit Momo vegetarisch oder nicht vegetarisch <i>Selection of different starters with an assortment of chutneys and Momo vegetarian or non-vegetarian</i>	9,80	<b>Kukhura Tandoori G</b> Marinierte Hühnerkeule gegrillt im Tandoorofen mit Limetten verfeinert <i>Marinated chicken thigh from the tandoor clay oven flavoured with lime</i>	14,80
<b>Tamatar Ko Soup G</b> Pikante Tomatensuppe mit Kreuzkümmel und Chili / <i>Spicy tomato soup with cumin and chilli</i>	<b>SUPPEN / SOUP</b> 5,00	<b>Khukhura Pahadi A C F</b> Gebratene Hühnerfilets mit Zwiebeln, Paprika, Lauch und Chili <i>Roast chicken fillets with onions, pepper, leek and chilli</i>	14,20
<b>Dal Ko Soup G</b> Cremige Linsensuppe mit Kokos / <i>Creamy lentil soup with coconut</i>	5,00	<b>Kukhura Narayani G</b> Hühnerfleisch mit Kokos, Gelbwurzel und Chili <i>Chicken with coconut, turmeric and chilli</i>	14,20
<b>Momo vegetarisch A N</b> Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce <i>Steamed dumplings filled with vegetables and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce</i>	<b>MOMO</b> 13,00	<b>Khasi Ko Tarkari</b> Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten-Garam Masalasauce <i>Stewed lamb in tomato and garam masala sauce</i>	<b>VOM LAMM / LAMB DISHES</b> 14,50
<b>Momo nicht vegetarisch A N</b> Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce <i>Steamed dumplings filled with meat and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce</i>	14,00	<b>Khasi Palpa G</b> Marinierte Lammkotelettes aus dem Tandoorofen, dazu Ingwer-Spinat <i>Tandoori marinated lamb cutlets with ginger-spinach</i>	18,50
<b>Dal Bhat Tarkari G</b> Traditionell nepalesisches Linsengericht mit Gemüse und Saag Panner <i>Traditional Nepalese lentil dish with vegetables and saag panner</i>	<b>VEGETARISCH / VEGETARIAN</b> 14,50	<b>Khasi Mustang G</b> Lammfleisch in Joghurt-Kokossauce mit Kardamom <i>Lamb in yogurt and coconut sauce with cardamom</i>	14,80
<b>Moong Dal Jhaneko vegan</b> Gelbe Linsen in Gewürzragout mit Kreuzkümmel <i>Red lentils prepared according to an authentic Himalayan recipe</i>	11,50	<b>Khasi Ra Sabji</b> Lammfleisch mit buntem Gemüse, Aroma von Ingwer und Koriander <i>Lamb with mixed vegetables and flavour of ginger and coriander</i>	14,80
<b>Chana Karnali vegan</b> Kichererbsen mit Kartoffeln in pikanter Tomaten-Zwiebel-Zimt-Kardamomsauce <i>Chickpeas with potatoes in spicy tomatoe-cinnamon-cardamom sauce</i>	12,50	<b>Maccha Malekhu</b> Fischfilets in Tomaten-Chili-Limettensauce <i>Fish fillets in a tomato, chilli and lime sauce</i>	<b>AUS DEM WASSER / FISH DISHES</b> 16,50
<b>Gaule Sabji vegan</b> Knusprige Gemüsebällchen in würziger Masala-Koriandersauce mit Chili <i>Crispy vegetable balls in a tangy masala and coriander sauce with chilli</i>	13,80	<b>Thulo Jhinga G</b> Riesengarnelen in Cashew-Ingwer-Kokossauce <i>King prawns in a cashew nut, ginger and coconut sauce</i>	17,50
<b>Dum Alu Dehra Duni G</b> Kurkuma Kartoffeln in Joghurt-Anis-Tamarindensauce (pikant) <i>Kurkuma potatoes in a yoghurt, aniseed and tamarind sauce (spicy)</i>	13,50	<b>Als Beilagen reichen wir Reis und Nan / All dishes are served with rice and naan bread</b>	
<b>Sabji Butwal G</b> Buntes Gemüse in Cashew-Joghurt-Kokossauce <i>Mixed vegetables in a cashew nut, yogurt and coconut sauce</i>	13,20	<b>BEILAGEN / SIDE DISHES</b>	
<b>Saag Panner G</b> Frischkäsewürfel in Spinat mit Tomaten und Ingwer <i>Cream cheese cubes in spinach with tomatoes and ginger</i>	13,20	<b>Basmatireis / Basmati rice</b>	2,30
<b>Paneer Royal G</b> Hausgemachter Frischkäse gefüllt mit Kartoffeln und Cashewnüssen in Joghurt-Kurkumasauce <i>Homemade cream cheese stuffed with potatoes and cashew nuts in a yogurt and turmeric sauce</i>	14,50	<b>Roti Vollkornbrot / Roti Whole-grain bread A</b>	2,30
		<b>Prautha Weiches Fladenbrot aus Vollkornmehl / Prautha fine round flat loaf of whole-grain A</b>	3,50
		<b>Nan / Naan A G C</b>	2,50
		<b>Raita Joghurt mit Kichererbsen, Chili-Koriander / Raita Yogurt with chick peas, chilli and coriander A G</b>	3,90
		<b>Zwiebel-Chili-Limettensalat / Onion-chilli-lime salad</b>	3,50
		<b>Süßes Himal / Sweet Himal G</b>	<b>SÜSSES / SWEETS</b>
		Halbgefrorenes von Kardamom, Pistazien und Mandeln / <i>Parfait of cardamom, pistachios and almonds</i>	4,50

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo – Do 11.45 – 14.30 Uhr • 18.00 – 22.00 Uhr

Fr – Sa 11.45 – 14.30 Uhr • 18.00 – 22.00 Uhr

So- und Feiertage 18.00 – 22.00 Uhr

Liebe Gäste, wir bieten „Catering“ für Feste aller Art an. Wir freuen uns über Ihre Anfrage!

Ihr HIMAL-Team!

Dear guests, we offer „catering“ for parties of all kinds. We are pleased about your inquiry!

Your HIMAL team!

**OPENING HOURS**

Mon – Thur 11.45 am – 2.30 pm • 6.00 – 10.00 pm

Fri – Sat 11.45 am – 2.30 pm • 6.00 – 10.00 pm

Sun and Public Holidays 6.00 – 10.00 pm