

Singharas <b>A</b> Pasteteig mit Masala-Kartoffelfülle und Tamarinde-Sauce <i>Pastry stuffed with masala and potato filling and tamarind sauce</i>	<b>VORSPEISEN / STARTERS</b> 7,00	Khukhura Ko Tarkari Hühnerfilets in Masalasaucen mit Tomaten, Ingwer und Korianderblättern <i>Chicken fillets in masala sauce with tomatoes, ginger and coriander leaves</i>	<b>VOM HUHN / CHICKEN DISHES</b> 16,00
Pakauda Knusprige Gemüselaiichen mit Dip / <i>Crispy vegetable fritters with dip</i>	7,00	Butter Chicken Choila <b>G</b> Marinierte Hühnerfilets in cremiger Tomaten-Joghurtsauce mit Mandeln <i>Marinated chicken fillets in a creamy tomato and yogurt sauce with almonds</i>	17,00
Kakra Lumbini <b>E</b> Würziger Gurksalat mit Erdnüssen und Koriander-Limetten <i>Spicy cucumber salad with peanuts and coriander-limes</i>	6,00	Chicken Mango <b>G</b> Hühnerfilets in cremiger Mangosauce mit Kardamom und Zimt <i>Chicken filets in a creamy mango sauce with cardamom and cinnamon</i>	17,00
Phoolbari Platte <b>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>	12,00	Kukhura Tandoori <b>G</b> Marinierte Hühnerkeule gegrillt im Tandoorofen mit Limetten und Koriander verfeinert <i>Marinated chicken thigh from the tandoor clay oven flavoured with lime and coriander</i>	17,00
Tamatar Ko Soup <b>G</b> Pikante Tomatensuppe mit Kreuzkümmel und Chili / <i>Spicy tomato soup with cumin and chilli</i>	<b>SUPPEN / SOUP</b> 6,00	Khukhura Pahadi <b>A C F</b> Gebratene Hühnerfilets mit Zwiebeln, Paprika, Lauch und Chili <i>Roast chicken fillets with onions, pepper, leek and chilli</i>	17,00
Dal Ko Soup <b>G</b> Cremige Linsensuppe mit Kokos / <i>Creamy lentil soup with coconut</i>	6,00	Kukhura Narayani <b>G</b> Hühnerfilets in sämiger Cashew, Joghurt, Kurkuma-Kokossauce <i>Chicken filets in creamy cashew, yogurt, turmeric coconut-sauce</i>	17,00
Momo vegetarisch <b>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> 15,00	Khasi Ko Tarkari Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten-Garam Masalasaucen <i>Stewed lamb in tomato and garam masala sauce</i>	<b>VOM LAMM / LAMB DISHES</b> 17,50
Momo nicht vegetarisch <b>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>	16,00	Khasi Palpa <b>G</b> Marinierte Lammkotelettes aus dem Tandoorofen, dazu Ingwer-Spinat <i>Tandoori marinated lamb cutlets with ginger-spinach</i>	21,00
Dal Bhat Tarkari <b>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> 16,00	Khasi Mustang <b>G</b> Lammfleisch in cremiger Cashew, Joghurt-Kokossauce mit Kardamom <i>Lamb in creamy cashew, yogurt coconut-sauce with cardamom</i>	18,00
Moong Dal Jhaneko <b>vegan</b> Gelbe Linsen in Gewürzragout mit Kreuzkümmel <i>Red lentils prepared according to an authentic Himalayan recipe</i>	14,00	Khasi Ra Sabji Lammfleisch mit buntem Gemüse, Aroma von Ingwer und Koriander <i>Lamb with mixed vegetables and flavour of ginger and coriander</i>	18,00
Chana Karnali <b>vegan</b> Kichererbsen mit Kartoffeln in pikanter Tomaten-Zwiebel-Zimt-Kardamomsauce <i>Chickpeas with potatoes in spicy tomato-cinnamon-cardamom sauce</i>	15,00	Maccha Malekhu Fischfilets in Tomaten-Chili-Limettensauce <i>Fish fillets in a tomato, chilli and lime sauce</i>	<b>AUS DEM WASSER / FISH DISHES</b> 18,50
Gaule Sabji <b>vegan</b> Knusprige Gemüsebällchen in würziger Masala-Koriandersauce mit Chili <i>Crispy vegetable balls in a tangy masala and coriander sauce with chilli</i>	16,00	Thulo Jhinga <b>G</b> Riesengarnelen in Cashew-Ingwer-Kokossauce <i>King prawns in a cashew nut, ginger and coconut-sauce</i>	20,00
Dum Alu Dehra Duni <b>G</b> Kurkuma Kartoffeln in Joghurt-Anis-Tamarindensauce (pikant) <i>Kurkuma potatoes in a yogurt, aniseed and tamarind sauce (spicy)</i>	15,50	Als <b>BEILAGEN</b> reichen wir Reis und Nan / All <b>SIDE DISHES</b> are served with rice and naan bread	
Sabji Butwal <b>G</b> Buntes Gemüse in Cashew-Joghurt-Kokossauce <i>Mixed vegetables in a cashew nut, yogurt and coconut sauce</i>	15,50	Basmatireis / <i>Basmati rice</i>	2,50
Saag Panner <b>G</b> Frischkäsewürfel in Spinat mit Tomaten und Ingwer <i>Cream cheese cubes in spinach with tomatoes and ginger</i>	15,50	Roti Vollkornbrot / <i>Roti Whole-grain bread A</i>	3,00
Paneer Royal <b>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>	17,00	Prautha Weiches Fladenbrot aus Vollkornmehl / <i>Prautha fine round flat loaf of whole-grain A</i>	4,50
		Butter Nan / <i>Butter Naan A G C</i>	4,50
		Nan / <i>Naan A G C</i>	3,00
		Knoblauch Nan / <i>Garlic Naan A G C</i>	3,50
		Raita Joghurt mit Kichererbsen, Chili-Koriander / <i>Raita Yogurt with chick peas, chilli and coriander A G</i>	4,00
		Zwiebel-Chili-Limettensalat / <i>Onion-chilli-lime salad</i>	4,00
		Süßes Himal / <i>Sweet Himal G</i>	<b>SÜSSES / SWEETS</b>
		Halbgefrorenes von Kardamom, Pistazien und Mandeln / <i>Parfait of cardamom, pistachios and almonds</i>	6,00

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag - Samstag 11.30-14.15, 18.00-21:45 Uhr  
Sonn- und Feiertag 18.00-21:45 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!

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Mon – Sat 11.30 am – 2.15 pm · 6.00 – 9.45 pm  
Sun and Public Holidays 6.00 – 9.45 pm