

LAMMGERICHTE

- 89 Lamm Dhansak** 11,50 €
Lamm und Linsen mit Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce
- 90 Lamm Curry** 11,50 €
Zartes Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer in Currysauce
- 91 Lamm Chili (Sehr scharf)** 11,50 €
Zartes Lammfleisch mit einer Gewürzmischung in Chilisauce
- 92 Lamm Palak** 11,50 €
Zartes Lammfleisch mit frischem Blattspinat, Knoblauch, Ingwer und eine Spezial Gewürzmischung in Currysauce
- 93 Lamm Vindaloo (scharf)** 11,50 €
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Ingwer in kräftiger Currysauce zubereitet
- 94 Lamm Korma** 12,00 €
Zartes Lammfleisch mit Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in milder Sahnesauce zubereitet
- 97 Bhindi Gosht** 13,50 €
Zartes Lammfleisch mit Okra, Ingwer, Knoblauch und ver. Gewürzen in Currysauce zubereitet
- 123 Tandoori Lamm Tikka Masala (scharf)** 13,50 €
Mariniertes Lammfleisch im Tandoor (Lehmofen) gegrillt und danach in kräftiger Masalasaucen zubereitet

CHICKEN GERICHTE

- 74. Chicken Dhansak** 9,50 €
Hähnchenbrustfiletstücken und Linsen mit Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce
- 75 Chicken Curry** 9,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Kardamom und indischen Gewürzen in Currysauce
- 77 Chicken Palak** 9,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Spinat, Ingwer und Knoblauch in Currysahnesauce
- 79 Chicken Sabji** 9,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit, gemischtem Gemüse, Ingwer und frischen Kräutern
- 80 Chicken Korma (mild)** 10,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen in milder Sauce
- 81 Chicken Kokos (mild)** 10,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Rosinen, Cashewnüssen, Kokos in Tomatensahnesauce

- 83 Chicken Vindaloo (scharf)** 9,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke in sehr scharfer Chilisauce mit Kartoffeln
- 85 Chicken Mango (mild)** 9,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Mango und Cashewnüssen in Mango-Sahnesauce
- 86 Chicken Ginger (scharf)** 9,50 €
Hähnchenbrustfiletstücke mit Ingwer und frischen Kräutern in Currysauce
- 122 Tandoori Chicken Tikka Masala (Scharf)** 12,50€
Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Tandoor (Lehmofen) gegrillt und danach in kräftiger Masalacurrysauce zubereitet

Mango Lassi 0,4 l 3,50 €

Jede Woche wechselnde Mittagskarte

**Bufett
am Dienstag und Donnerstag**

von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

**Besteht aus:
Ayurvedischen-, Veganen--und
Fleischgerichten**



Indisches Restaurant **Himalaya Laternchen** Indische-Ayurvedische- Vegan-Tandoori-Spezialitäten



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 11:30 bis 23:00 Uhr
Samstag ab 17:00 bis 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag
von 12:00 Uhr durchgehend bis 23:00 Uhr

Lieferung erst ab 17:00 Uhr

Kd. Nr.: _____

**Mittagstisch
11:30 - 15:00 Uhr**

**Danziger Platz 2-4
60314 Frankfurt
Tel-069-69598922**

www. Himalaya-Laternchen.de

Lieferservice ab 17:00 Uhr

**Lieferservice ab 15,00 €
Lieferung frei bis 5 Km**

Für Festlichkeiten aller Art bis ca. 40 Personen stellen wir Ihnen unser Restaurant gerne zur Verfügung.

Catering Service für Ihre Firmenfeier oder Familienfest bieten wir Ihnen an.

SALATE

- 20 Gemischter Salatteller** 4,50€
23 Chicken Salat 8,50€
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Mais und Tandoorihähnchenbruststreifen
- 24 Himalaya Salat** 8,50€
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, gebratenen Champignons und Mandeln

VORSPEISEN /STARTERS

- Alle Vorspeisen werden mit Minz-Chatni serviert
- 48 Papadam** 2,00 €
Knusprig dünne Linsenmehl Waffeln (2 Stück)
- 49 Keema Samosa** 5,00 €
Gefüllte Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und frischen Kräutern
- 50 Vegetable Samosa** 4,00 €
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und frischen Kräutern
- 51 Vegetable Pakora** 4,50 €
Mariniertes Gemüse im Kichererbsenmehl-Teigmantel
- 53 Chicken Pakoras** 5,00 €
Marinierte Hähnchenfiletstücke im Kichererbsenmehl-Teigmantel
- 57 Paneer Pakoras** 5,00 €
Marinierter frischer hausgemachter Käse im Kichererbsenmehl Teigmantel

TANDOORI NAAN BROTE AUS DEM LEHM OFEN

- 124 Tandoori Roti** 2,00 €
Frisches gebackenes Brot aus Roggenmehl
- 131 Tandoori Butter Naan** 2,00 €
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl
- 132 Tandoori Garlic Naan** 2,50 €
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch
- 137 Tandoori Cheese Naan** 4,00 €
Indisches Fladenbrot mit Käse

VEGETARISCHE GERICHTE

- 60. Tinda Masala** 10,50 €
Exotisches Gemüse (Tinda) mit Ingwer und einer feinen indischen Gewürzmischung in Currysauce
- 61. Alu Ghobi** 9,50 €
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und indischen Gewürzen in Currysauce

- 62. Alu Matter** 9,50 €
Erbsen und Kartoffeln mit indischen Gewürzen in Currysauce
- 63. Bhindi Masala** 11,00 €
Exotisches Gemüse (Okra) in einer feinen indischen Gewürzmischung mit Currysauce
- 64. Alu Palak** 9,50 €
Kartoffeln mit Spinat, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten in Currysauce
- 65. Gemüse Jalfrezi (scharf)** 10,50 €
Frisches gemischtes Gemüse mit Ingwer in würziger Currysauce
- 66. Dal Makhani** 8,50 €
Schwarze Linsen nach indischer Art mit Tomaten, Buttersahnesauce zubereitet
- 67 Chana Masala** 8,50 €
Kichererbsen mit Kreuzkümmel in einer scharfen Gewürzcurrysauce
- 68 Bhurta** 10,50 €
Auberginen im Tandoori gegrillt, püriert, danach mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch in Currysauce gekocht.
- 69 Palak Paneer** 10,50 €
Spinat mit hausgemachtem Käse, Ingwer, Butter und indischen Gewürzen
- 70 Matter Paneer** 10,50 €
Grüne Erbsen mit Hausgemachtem Käse in Sahne-Currysauce
- 71 Vegetable Mughlai (Königliche Moghul-Küche)** 10,50 €
Gemischtes Gemüse in einer milden Sahnesauce zubereitet mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen
- ## AYURVEDISCHE GERICHTE
- 168 Achari Bengen** 9,50 €
Auberginen mit Kleesamen, Fenchel, Senfkörner Kreuzkümmel und ayurvedischer Gewürzmischung
- 169 Tarka Dal** 8,50 €
Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch und ayurvedischer Gewürzmischung
- 170 Dal Moong** 8,50 €
Grüne Linsen mit, Ingwer, Knoblauch und ayurvedischer Gewürzmischung
- 171 Dal Masch** 8,50 €
Weiße Linsen mit Kümmel und ayurvedischer Gewürz Mischung

- 172 Kaddu Dal** 9,50 €
Indisches Gemüse mit gelben Linsen und ayurvedischer Gewürzmischung
- 173 Kaddu Achar** 10,50 €
Indisches Gemüse mit Kleesamen, Fenchel, Senfkörner und Kreuzkümmel
- 174 Palak Dal** 9,50 €
Blattspinat mit gelben Linsen und ayurvedischer Gewürzmischung
- 175 Methi Alu** 9,50 €
Bockshornklebläuter mit Kartoffeln und ayurvedischer Gewürzmischung

REISGERICHTE

Jedes Biryani wird mit Gurkenraita serviert

- 177 Chicken Biryani** 11,50 €
gebratener Basmati Reis mit Hähnchenfiletstücken, Nüssen und indischen Gewürzen
- 178 Vegetable Biryani** 10,50 €
gebratener Basmati Reis mit gemischtem Gemüse, Nüssen und indischen Gewürzen
- 179 Lamm Biryani** 12,50 €
gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch, Nüssen und indischen Gewürzen

RINDFLEISCHGERICHTE

- 100 Beef Curry** 10,50 €
Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer in Currysauce
- 102 Beef Palak** 11,50 €
Rindfleisch mit Blattspinat, Knoblauch, Ingwer und Masalacurrysauce
- 103 Beef Vindaloo (Scharf)** 10,50 €
Rindfleisch mit Kartoffeln in scharfer Masalacurrysauce
- 106 Beef Dhansak** 10,50 €
Rindfleisch und Linsen mit Ingwer, Knoblauch in Currysahnesauce
- 128 Tandoori Seekh Kebab** 11,50 €
Marinierte Rinderhackfleischspieße im Tandoor (Lehmofen) gegrillt und in Masalacurrysauce zubereitet

.Zu allen Speisen wird Basmatireis serviert