

Vorspeisen/starter

Alle Vorspeisen werden mit Minz-Chatni (Soße) serviert

- 48. Papadam** 2,00€
Zwei knusprige, dünne Linsenmehlwaffeln
- 49. Keema Samosa** 6,00€
Gefüllte Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und frischen Kräutern
- 50. Vegetable Samosa** 5,00€
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und frischen Kräutern
- 51. Vegetable Pakora** 5,50€
Mariniertes Gemüse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 53. Chicken Pakora** 6,50€
Marinierte Hähnchenfiletstücke im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
- 57. Paneer Pakora** 7,00€
Marinierter frischer hausgemachter Käse im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

Tandoori-Naan (Brot aus dem Lehmofen)

- 124. Tandoori Roti (vegan)** 2,00€
Frisch gebackenes Brot aus Roggenmehl
- 130. Tandoori Kräuter Naan** 4,50€
Indisches Fladenbrot mit Koriander, Minze und Zwiebeln
- 131. Tandoori Butter Naan** 2,50€
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl
- 132. Tandoori Garlic Naan** 2,50€
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch
- 137. Tandoori Cheese Naan** 4,50€
Indisches Fladenbrot mit Käse



Vegane Gerichte

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

- 61. Alu Gobi** 10,50€
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel in Currysauce
- 62. Alu Matter** 10,50€
Grüne Erbsen und Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel in Currysauce
- 64. Alu Palak** 10,50€
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 65. Veggie Jalfrezi (scharf)** 11,50€
Frisches gemischtes Gemüse mit Ingwer in würziger Currysauce
- 66. Dal Makhani** 9,50€
Schwarze Linsen nach indischer Art in Masalasaucen
- 67. Channa Masala** 9,50€
Kichererbsen mit Kreuzkümmel in einer würzigen Currysauce
- 68. Bhurta** 11,50€
Frische Aubergine im Tandoor (Lehmofen) gegrillt, püriert und mit Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Currysauce gekocht
- 168. Achari Bengen** 10,50€
Frische Aubergine mit Kleesamen, Fenchel, Senfkörnern und Kreuzkümmel
- 169. Tarka Dal** 9,50€
Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch und ayurvedischer Gewürzmischung
- 170. Dal Moong** 9,50€
Grüne Linsen mit Ingwer, Knoblauch und ayurvedischer Gewürzmischung
- 171. Dal Masch** 9,50€
Weiße Linsen mit Kreuzkümmel und ayurvedischer Gewürzmischung



- 174. Palak Dal** 10,50€
Frischer Blattspinat mit gelben Linsen und ayurvedischer Gewürzmischung

- 175. Methi Alu** 10,50€
Bockshornkleebblätter mit Spinat und Kartoffeln in indischer Gewürzmischung

Vegetarische Gerichte

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

- 69. Palak Paneer** 12,50€
Frischer Blattspinat mit hausgemachtem Käse, Ingwer und indischen Gewürzen
- 70. Matter Paneer** 12,50€
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in Currysauce
- 71. Vegetable Mughlai (Moghul-Art)** 12,50€
Frisches gemischtes Gemüse in einer milden Sahnesauce mit Cashewnüssen und Mandeln

Hähnchengerichte/chicken dishes

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

- 74. Chicken Dhansak** 11,50€
Hähnchenbrustfiletstücke und gelbe Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 75. Chicken Curry** 10,50€
Hähnchenbrustfiletstücke mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 77. Chicken Palak** 11,50€
Hähnchenbrustfiletstücke und frischer Blattspinat mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 79. Chicken Sabji** 11,00€
Hähnchenbrustfiletstücke und frisches gemischtes Gemüse mit Ingwer in Masalasaucen

80. Chicken Korma (mild) 11,50€
Hähnchenbrustfiletstücke mit Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce

81. Chicken Kokos (mild) 11,50€
Hähnchenbrustfiletstücke mit Cashewnüssen, Mandeln und Kokosraspeln in Sahnesauce

83. Chicken Vindaloo (scharf) 10,50€
Hähnchenbrustfiletstücke und Kartoffeln in scharfer Masalasauc

84. Butter Chicken (mild) 14,50€
Gegrillte Hähnchenfiletstücke mit Ingwer und frischen Kräutern in Currysauce

85. Chicken Mango (mild) 11,50€
Hähnchenbrustfiletstücke mit Cashewnüssen und Mandeln in Mango-Sahnesauce

122. Tandoori Chicken Tikka Masala (scharf) 14,50€
Mariniertes Hähnchenfilet im Lehmofen gegrillt und zubereitet in Masalasauc

Lammgerichte/lamb dishes

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

89. Lamm Dhansak 14,50€
Zartes Lammfleisch und gelbe Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

90. Lamm Curry 14,50€
Zartes Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

91. Lamm Chilli (scharf) 14,50€
Zartes Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Chillisauce

92. Lamm Palak 15,00€
Zartes Lammfleisch und frischer Blattspinat mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

93. Lamm Vindaloo (scharf) 14,00€
Zartes Lammfleisch und Kartoffeln in scharfer Masalasauc

94. Lamm Korma 16,00€
Zartes Lammfleisch mit Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce

97. Bhindi Gosht 16,00€
Zartes Lammfleisch und Okra mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in Currysauce

123. Tandoori Lamm Tikka Masala (scharf) 18,00€
Zartes mariniertes Lammfleisch im Lehmofen gegrillt und zubereitet in Masalasauc

Rindfleischgerichte/beef dishes

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

100. Beef Curry 14,00€
Rindfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

102. Beef Palak 14,00€
Rindfleisch mit frischem Blattspinat, Knoblauch und Ingwer in Masalasauc

103. Beef Vindaloo (scharf) 13,50€
Rindfleisch und Kartoffeln in scharfer Masalasauc

106. Beef Dhansak 13,50€
Rindfleisch und gelbe Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

128. Tandoori Seekh Kebab 14,00€
Marinierte Rinderhackfleischspieße (Lehmofen) gegrillt und zubereitet in Masalasauc



INDISCHES RESTAURANT

HIMALAYA LATERNCHEN

ABHOLKARTE/TAKE AWAY

Vegetarische, vegane, ayurvedische
Gerichte und indische Fleischspezialitäten

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag: 12:00 – 22:00
Samstag u. Sonntag: 16:00 – 22:00

Danziger Platz 2-4
60314 Frankfurt a. M.
Tel: 069/69598922

www.himalaya-laternchen.de