

## Vorspeisen/starter

Alle Vorspeisen werden mit Minz-Chatni (Soße) serviert

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

## Tandoori-Naan (Brot aus dem Lehmofen)

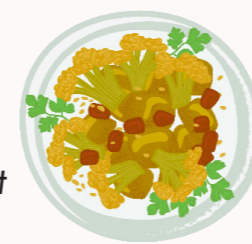
- 124. Tandoori Roti (vegan)** 2,00€  
Frisch gebackenes Brot aus Roggenmehl
- 130. Tandoori Kräuter Naan** 5,50€  
Indisches Fladenbrot mit Koriander, Minze und Zwiebeln
- 131. Tandoori Butter Naan** 2,50€  
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl
- 132. Tandoori Garlic Naan** 2,50€  
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch
- 137. Tandoori Cheese Naan** 5,50€  
Indisches Fladenbrot mit Käse



## Vegane Gerichte

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

- 61. Alu Gobi** 11,50€  
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel in Currysauce
- 62. Alu Matter** 11,50€  
Grüne Erbsen und Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel in Currysauce
- 64. Alu Palak** 11,50€  
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 65. Veggie Jalfrezi (scharf)** 12,50€  
Frisches gemischtes Gemüse mit Ingwer in würziger Currysauce
- 66. Dal Makhani** 11,50€  
Schwarze Linsen nach indischer Art in MasalasaUCE
- 67. Channa Masala** 11,50€  
Kichererbsen mit Kreuzkümmel in einer würzigen Currysauce
- 68. Bhurta** 13,50€  
Frische Aubergine im Tandoor (Lehmofen) gegrillt, püriert und mit Ingwer, Tomaten und Knoblauch in Currysauce gekocht
- 168. Achari Bengen** 12,50€  
Frische Aubergine mit Kleesamen, Fenchel, Senfkörnern und Kreuzkümmel
- 169. Tarka Dal** 11,50€  
Gelbe Linsen mit Ingwer, Knoblauch und ayurvedischer Gewürzmischung
- 170. Dal Moong** 11,50€  
Grüne Linsen mit Ingwer, Knoblauch und ayurvedischer Gewürzmischung



- 174. Palak Dal** 11,50€  
Frischer Blattspinat mit gelben Linsen und ayurvedischer Gewürzmischung

## Vegetarische Gerichte

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

- 69. Palak Paneer** 13,50€  
Frischer Blattspinat mit hausgemachtem Käse, Ingwer und indischen Gewürzen
- 70. Matter Paneer** 13,50€  
Grüne Erbsen mit hausgemachtem Käse in Currysauce
- 71. Vegetable Mughlai (Moghul-Art)** 13,50€  
Frisches gemischtes Gemüse in einer milden Sahnesauce mit Cashewnüssen und Mandeln

## Hähnchengerichte/chicken dishes

Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert

- 74. Chicken Dhansak** 13,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke und gelbe Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 75. Chicken Curry** 13,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 77. Chicken Palak** 13,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke und frischer Blattspinat mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce
- 79. Chicken Sabji** 13,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke und frisches gemischtes Gemüse mit Ingwer in MasalasaUCE
- 80. Chicken Korma (mild)** 14,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke mit Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce

**81. Chicken Kokos (mild)** 14,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke mit Cashewnüssen, Mandeln und Kokosraspeln in Sahnesauce

**83. Chicken Vindaloo (scharf)** 14,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke und Kartoffeln in scharfer Masalasauc

**84. Butter Chicken (mild)** 15,90€  
Gegrillte Hähnchenfiletstücke mit Ingwer und frischen Kräutern in Currysauce

**85. Chicken Mango (mild)** 14,50€  
Hähnchenbrustfiletstücke mit Cashewnüssen und Mandeln in Mango-Sahnesauce

**122. Tandoori Chicken Tikka Masala (scharf)** 15,90€  
Mariniertes Hähnchenfilet im Lehmofen gegrillt und zubereitet in Masalasauc

## Lammgerichte/lamb dishes

*Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert*

**89. Lamm Dhansak** 16,50€  
Zartes Lammfleisch und gelbe Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

**90. Lamm Curry** 16,50€  
Zartes Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

**91. Lamm Chilli (scharf)** 16,50€  
Zartes Lammfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Chillisauce

**92. Lamm Palak** 16,50€  
Zartes Lammfleisch und frischer Blattspinat mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

**93. Lamm Vindaloo (scharf)** 16,50€  
Zartes Lammfleisch und Kartoffeln in scharfer Masalasauc

**94. Lamm Korma** 16,50€  
Zartes Lammfleisch mit Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce

**97. Bhindi Gosht** 18,50€  
Zartes Lammfleisch und Okra mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen in Currysauce

**123. Tandoori Lamm Tikka Masala (scharf)** 18,50€  
Zartes mariniertes Lammfleisch im Lehmofen gegrillt und zubereitet in Masalasauc

## Rindfleischgerichte/beef dishes

*Zu allen Speisen wird Basmati-Reis serviert*

**100. Beef Curry** 16,00€  
Rindfleisch mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

**102. Beef Palak** 16,00€  
Rindfleisch mit frischem Blattspinat, Knoblauch und Ingwer in Masalasauc

**103. Beef Vindaloo (scharf)** 16,00€  
Rindfleisch und Kartoffeln in scharfer Masalasauc

**106. Beef Dhansak** 16,00€  
Rindfleisch und gelbe Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce

**128. Tandoori Seekh Kebab** 16,00€  
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](http://www.himalaya-laternchen.de)