

NEU! NEU! NEU! NEU! NEU!

LIEFERUNG UND ABHOLUNG

HIMALAYA

INDIEN-RESTAURANT

Marktplatz 5 • 89073 Ulm

Tel. (0731)

960 35 18

Facebook: Himalaya Ulm



www.himalaya-ulm.de

Öffnungszeiten:

Mo - So 11.30 - 14.30 Uhr

und 17.30 - 23.30 Uhr



Lieferzeiten:

Mo - Sa 17.30 - 22.30 Uhr

(Lieferzeiten 40-60 Minuten)

Selbstabholer und

bei telefonischer Bestellung

10 % Rabatt!

Bitte Text genau prüfen!

Bitte faxen an: 03212 147 25 44

oder E-Mail: kommunikation@rajo.biz



SUPPEN

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Dal Suppe:
Delikate Linsensuppe nach indischer Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen zubereitet 9 | 3,50 |
| 12 | Tomatensuppe:
Schmackhafte Suppe nach einer ganz speziellen Rezeptur - feinste Kräuter und perfekt abgestimmter Gewürzmischung 9 | 3,50 |
| 13 | Sabzi Suppe:
Gemüsesuppe mit indischen Kräutern a | 3,50 |
| 14 | Chicken Suppe:
Hühnersuppe nach nordindischer Art mit indischen Kräutern a | 3,90 |

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit verschiedenen Soßen serviert.

- | | | |
|-----|--|------|
| 15 | Sabzi Pakora:
Eine Auswahl von Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 3,90 |
| 16 | Piaz da Pakora:
Kräftig gewürzte Zwiebelringe, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 3,90 |
| 17 | Mashli Pakora:
Feiner Rotbarsch, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl d | 4,90 |
| 18 | Chicken Pakora:
Hühnerbrustfilet, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 4,90 |
| 19 | Ralla Mila Pakora:
Gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnerfleisch, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl d | 4,90 |
| 20 | Jingha Pakora:
Garnelen, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl d | 9,00 |
| 21 | Khumba da Pakora:
Frische Pilze, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 3,90 |
| 22 | Bataun da Pakora:
Frische Auberginen, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | 3,90 |
| 23 | Papardam:
Hauchdünn gebackener Linsenfladen, orientalisch gewürzt | 1,90 |
| 333 | Vegetable Samosa:
Zwei Pastetchen, gefüllt mit gebackenen Kartoffeln a | 4,10 |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|------|
| 24 | Hara-bara Salat:
Gemischter Salat der Saison mit Dressing j | 4,20 |
| 25 | Tomatensalat:
Mit Zwiebeln und Dressing j | 4,20 |
| 26 | Himalaya Salat:
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Panir (indischer Käse), Oliven und Peperoni mit Dressing j | 5,60 |
| 27 | Dahi Aloo:
Kartoffeln in würzig angemachter Joghurtsoße 9 | 2,90 |

Das Lächeln, das du aussendest, kehrt zu dir zurück.

Indische Weisheit

Bitte Text genau prüfen!

Bitte faxen an: 03212 147 25 44

oder E-Mail: kommunikation@rajo.biz

TANDOORI BROT-SPEZIALITÄTEN

Schmecken auch sehr gut als Vorspeisen

28	Roti: Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,00
29	Nan: Knuspriges Fladenbrot aus Hefeteig ^a	2,50
30	Keema Nan: Nan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch ^a	3,50
31	Aloo Prantha: Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln ^a	3,20
32	Lassan wala Nan: Knoblauchbrot ^a	2,90
33	Pudine wala Nan: Minzbrot ^a	2,90
334	Onion Nan: Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln ^a	3,20
335	Paneer Kulcha: Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse ^{a,g}	3,50
336	Butter Nan: Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter ^{a,g}	2,90

TANDOORI-E-SHAHI

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmbackofen. Fleisch und Brot entfalten ein einmaliges mystisches Aroma. Alle Tandoorgerichte werden mit Basmatireis aus Punjab, Nan und Salat serviert.

34	Chicken Tikka: Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt	12,90
35	Chicken Tikka Hara bara: Hühnentikka nach königlicher Mogul-Art, mild	12,90
36	Chicken Tikka Mugal-e-Azam: Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt ^{g,o}	12,90
37	Boti Kebab: Lammfleisch, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt	13,90
38	Himalaya Shahi Tandoori: Eine Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten ^d	14,90
39	Jhinga Sahi: Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor am Spieß gegrillt ^d	17,10



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- 40 **Himalaya Shahi Grill Masala:** 13,90
Von allen Tandoori-Spezialitäten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Soße ⁹
- 41 **Tandoori Chicken Masala:** 12,90
Hähnchenbrustfilet mariniert nach Art des Hauses, gegrillt im Tandoor und zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen ⁹
- 42 **Boti-Kabab Masala:** 13,90
Lammfleisch fein mariniert nach Art des Hauses, angerichtet mit Obst , Panir (indischer Käse) und Mandeln, in milder Currysoße ^{d,g}
- 43 **Jhinga Masala:** 16,50
Garnelen mild mariniert und im Tandoor am Spieß gegrillt, zubereitet in würziger Soße ^{b,g}

CHICKEN-KI-HAANDY

- 48 **Chicken Curry:** 11,90
Indisches Nationalgericht: Hähnchenbrustfilet mit Curry, mariniert mit Spezialgewürzen
- 49 **Chicken Palak:** 11,50
Hähnchenbrustfilet mit Spinat und mit erlesenen Gewürzen ⁹
- 50 **Chilly Chicken:** 11,90
Hähnchenbrustfilet scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch
- 51 **Chicken Curry Mugal-e-Azam:** 12,50
Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche:
Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen, mit Panit (indischer Käse) und feinen Gewürzen ^{9,o}
- 52 **Karahi Chicken:** 11,90
Hühnerfleisch in einer wohl ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika ⁹
- 53 **Chicken Mango:** 11,90
Hähnchenbrustfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Mango und Sahne ⁹
- 54 **Chicken Vindaloo:** 11,90
Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln, in roter Kokossoße (scharf)
- 74 **Butter Chicken:** 12,00
Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet in cremiger Tomaten-Sahnesoße ⁹

Bitte Text genau prüfen!

Bitte faxen an: 03212 147 25 44

oder E-Mail: kommunikation@rajo.biz



Bitte Text genau prüfen!

Bitte faxen an: 03212 147 25 44

oder E-Mail: kommunikation@rajo.biz



LAMM-KI-HAANDY

- 55 **Lamm Curry Muagl-e-Azam:** 12,90
Lammfleisch in einer Cashewkern-Soße und einer Mischung aus aromatischen Kräutern, mit Panir (indischer Käse) und Obst ^{g,o}
- 56 **Lamm Bhuna:** 12,90
Lammfleisch in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und grünem Paprika
- 57 **Lamm Palak:** 12,90
Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, gekocht nach Art des Hauses ^g
- 58 **Lamm Vindaloo:** 12,90
Zartes Lammfleisch zubereitet mit sehr scharfen Spezialgewürzen- und Kartoffeln, in roter Kokossoße
- 59 **Lamm Mango:** 12,90
Lammfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Mango und Sahne ^g
- 60 **Lamm Chilly:** 12,90
Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, zubereitet nach Art des Hauses

BEEF-KI-HAANDY (Rind)

- 61 **Beef Bhuna:** 12,90
Rindfleisch in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Paprika
- 62 **Beef Madras:** 12,90
Rindfleisch zubereitet mit scharfen Gewürzen, angerichtet in roter Kokossoße
- 63 **Beef Chilly:** 12,90
Zartes Rindfleisch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, zubereitet nach Art des Hauses
- 64 **Beef Mugal-e-Azam:** 12,90
Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche:
zartes Rindfleisch in einer milden Soße aus Cashewkernen, mit Panir (indischer Käse) und feinen Gewürzen ^{g,o}

SEAFOOD-KHAJANA

- 65 **Himalaya Seafood Masala:** 13,50
Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräutergewürzmischung, in einer ganz besonderen Soße gegart ^{b,d,g}
- 66 **Mashli Bhuna:** 12,90
Feiner Rotbarsch, gebraten, fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern, in Tomatensoße ^d
- 67 **Fish Mango:** 12,90
Feiner Rotbarsch, gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Mango und Sahne ^{d,g}
- 68 **Chilly Mashli:** 12,90
Feiner Rotbarsch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, zubereitet nach Art des Hauses
- 69 **Prawn Masala:** 12,90
Shrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Sahne ^{b,d}

CHAWAL KE NAMOONE

Biryani Reisspezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Lamm Biryani:
Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Safranreis, mit Nüssen, nach nordindischer Art ^{9.0} | 12,90 |
| 71 | Himalaya Biryani:
Lamm, Hühnchenbrustfilet und Shrimps gebraten, mit feinen Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), mandeln, Kokosnuss, mit milder Moghulei-Soße serviert ^{9.0} | 13,90 |
| 72 | Sabzi Biryani:
Frisches Gemüse nach Jahreszeit mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmatireis, angerichtet mit Panir (indischer Käse) und Mandeln, mit milder Moghulei-Soße serviert ^{9.0} | 11,50 |
| 73 | Chicken Biryani:
Hühnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmatireis und Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln, mit feiner Soße serviert ^{9.0} | 12,50 |

SABZI KA BAGICHA

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 75 | Karahi Panir:
Panir (hausgemachter indischer Hüttenkäse) in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika ⁹ | 10,50 |
| 76 | Sabji Mugal-e-Azam:
Verschiedene frische Gemüse nach Jahreszeit, angerichtet in feiner Soße aus Cashewkerne, mit Panir (indischer Käse) und Obst ^{9.0} | 10,50 |
| 77 | Sabji Bhuna:
Frisches gemischtes Gemüse in einer ausgewogenen, pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika | 10,20 |
| 78 | Palak Panir
Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse (Panir), angerichtet mit Spinat und frisch gemahlene Gewürzen ⁹ | 10,50 |
| 79 | Bataun da Bharta:
Auberginen im Tandoor gegrillt, angerichtet mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 9,90 |
| 80 | Aloo Channa Masala:
Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln | 9,90 |
| 81 | Bhindi Masala:
Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, gebraten in Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen | 10,50 |
| 82 | Himalaya Dal:
Das traditionelle indische Gericht - zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern ⁹ | 9,90 |
| 83 | Sabji Mango:
Frisches Gemüse je nach Saison, in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Mango und Sahne ⁹ | 10,50 |
| 84 | Sabji Madras (scharf):
Frisches Gemüse je nach Saison, zubereitet mit Spezial-Gewürzen, angerichtet in roter Kokosnusssoße | 10,50 |

Bitte Text genau prüfen!

Bitte faxen an: 03212 147 25 44

oder E-Mail: kommunikation@rajo.biz



Bitte Text genau prüfen!

Bitte faxen an: 03212 147 25 44

oder E-Mail: kommunikation@rajo.biz



ENTE-KI-HAANDY

- | | | |
|----|--|-------|
| 92 | Ente Curry Muagl-e-Azam:
Entenfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen, mit Panir (indischer Käse), fein gewürzt ^{9.0} | 13,90 |
| 94 | Ente Bhuna:
Entenfilet in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika | 13,90 |
| 95 | Ente Palak:
Entenfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen Gewürzmischung, angebrichtet auf Blattspinat ^{9.0} | 13,90 |
| 96 | Ente Jalfraise:
Entenfilet mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße | 13,90 |
| 97 | Ente Vindaloo:
Entenfilet mit Kartoffeln, in roter Kokosnussoße, sehr scharf | 13,90 |
| 98 | Ente Chilly:
Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, in scharfer roten Soße | 13,90 |

Mithai Ghar

Traumhafte Nachspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 85 | Kulfi: Honigmilch, halb gefroren, mit Mandeln und Pistazien ⁹ | 4,10 |
| 86 | Mangocreme ^{9.0} | 3,60 |
| 87 | Tiramisu ^{9.0} | 4,00 |
| 88 | Halbe Kokosnuss, gefüllt mit Kokoseis ^{9.0} | 4,00 |
| 89 | Spaghettieis ^{9.0} | 4,00 |

Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Erlebnis
und heißen Sie willkommen!

Unsere Gäste sind unsere Freunde!



GETRÄNKE

100 Pils	0,3l 7,50/l	2,50
101 Hefeweizen	0,5l 6,00/l	3,00
102 Kristallweizen	0,5l 6,00/l	3,00
103 Indian Beer	0,3l 7,50/l	2,50
104 Alkoholfreies Bier	0,3l 7,50/l	2,50
105 Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l 6,00/l	3,00
106 Hefeweizen dunkel	0,5l 6,00/l	3,00
107 Hefeweizen leicht	0,5l 6,00/l	3,00
108 Cola, Cola light, Sprite, Fanta, Mezzomix, Apfelschorle, Mineralwasser	1,0l 2,50/l	2,50
109 Lassi süß (Joghurt-Getränk)	0,4l 9,50/l	3,80
110 Lassi sauer (Joghurt-Getränk)	0,4l 9,50/l	3,80
111 Mango-Lassi (Joghurt-Getränk)	0,4l 10,50/l	4,20
112 Indischer Rum	1,0l 25,00/l	25,00
113 Indischer Schnaps (Mango und Kokosnuss)	1,0l 25,00/l	25,00

FLASCHENWEINE

ROTWEIN

209 Württemberger Heilbronner Samtrot, halbtrocken	0,75l 21,20/l	15,90
210 Französischer Rothschild Bordeaux, trocken	0,75l 22,53/l	16,90
211 Italienischer St. Christina Rosso, trocken	0,75l 26,00/l	19,50
212 Indischer Rotwein, trocken	0,75l 19,87/l	14,90

WEISSWEIN

213 Württ. Heilbronner Stiftsberg, Riesling, halbtrocken	0,75l 18,53/l	13,90
214 Italienischer St. Christina Bianco, trocken	0,75l 25,20	18,90
215 Französischer Rothschild Bordeaux Blanc, halbtrocken	0,75l 22,53/l	16,90
216 Indischer Weißwein, trocken	0,75l 19,87/l	14,90



WECHSELNDES BUFFET

Montag - Samstag (außer an Feiertagen)

Fragen Sie nach unserem Catering-Service für Ihre Familien- oder Firmenfeiern!

Alle Hauptgerichte dieser Karte werden mit Basmatireis serviert!

Allergene: a) Weizen (glutenhaltig), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Sulfid, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, m) Lupinen, n) Weichtiere, o) Cashewkerne

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Pfand.

Liefergebiete/Mindestbestellwerte

Ab 20 Euro Ulm, Neu-Ulm Mitte, Weststadt, Unterer Eselsberg, 89077 Söflingen, Kuhberg, Michelsberg, Offenhausen

Ab 30 Euro Böfingen, Eichberg, 89081 Söflingen, Oberer Eselsberg, Donautal, Pfuhl, Ludwigsfeld

Ab 50 Euro Blaustein, Burlafingen, Grimmelfingen, Jungingen, Lehr, Thailfingen, Wiblingen

Bitte Text genau prüfen!

Bitte faxen an: 03212 147 25 44

oder E-Mail: kommunikation@rajo.biz