

Poori set 11,90€
Gewürzte Kartoffeln mit Zwiebeln, Chili und indische Gewürze dazu eine Schüssel Sambar und Chutney



SOUTH INDIAN SPECIALS
Die Chettinad Küche hat einer der bekanntesten Südindischen Gerichte mit einer reichhaltigen Geschichte.
This Cuisine is one of the most renowned in South Indian food and has a rich history.

	Single price	Combo Price
Hähnchen(Chicken) (mit Knochen) (with Bones)	14,90€	23,90€
Lamm(Lamb) (mit Knochen)(with Bones)	17,90€	26,90€
Garnelen (King Prawn)	17,90€	26,90€
Paneer	14,90€	23,90€
Vegetarisch	12,90€	22,90€

Chettinad Curry
Authentisches Rezept aus der Chettinad Küche



Kulambu
Dieses ist ein spezielles Dorf Gericht als Geheimrezept mit frischen Kokosnussraspeln
Its a south Indian Village Style curry with a secret recipe with fresh Coconut



Thokku
Zwiebeln mit Tomaten und indische Gewürze



PAROTTA
Köstliches südindisches luftiges Brot
Chili Parotta 12,90€
Parotta mit Zwiebeln, Koriander, Paprika, Tomaten, -Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Süß-sauer sauce und -indische Gewürze
Parotta with Onion, Coriander, paprika, Tomato, Garlic, -Ginger, Soja sauce, Sweet-chili sauce and Indian spices



Kottu Parotta
Gehackte Parottastreifen mit Lauch, Eier, Zwiebeln, -Chili gemischt mit Curry und indischen Gewürzen.
Sliced Parotta with leek, Eggs, Onion, Chili mixed with -Curry and Indian Spices.



Curry Parotta
Suchen sie sich ein Südindisches Curry aus und dieses -wird mit 2 Parottas serviert
Choose one of the south Indian special Currys and we -will serve them with 2 Parottas



Gericht plus 3,90€
Dish plus 3,90€



South Indian Menu

Himalaya

Himalaya Restaurant



 **Himalaya-flensburg.de**

 **046140833672** 

Angelburger str 69 24937 Flensburg



DOSA

Dosa ist ein dünner knuspriger Reis-Linsen Crêpe

Indian Pan Cake with Rice and Urad Dal Flour

Zu jedem Dosa Gericht gibt es eine Schale Sambar und Chutneys

To every Dish we serve Sambar and Chutneys

Plain Dosa

9,90€



Masala Dosa

12,90€

Reis-Linsen Crêpe gefüllt mit würzigen Kartoffeln
Indian Pan cake filled with spiced Potatoes



Ghee Dosa

10,90€

Dünner Reis Crêpe bestrichen mit Ghee
Thin indian Pan Cake with Ghee



Egg Dosa

12,90€

Dünner Crêpe mit gewürzten Eiern
Indian Pan Cake with spiced Eggs



Paneer/ Cheese Dosa

12,90€

Dünner Reis-Linsen Crêpe gefüllt mit geriebenem -Käse und Paneer

Indian Pan Cake filled with Cheese and Paneer



Chicken Dosa

14,90€

Dünner Reis-Linsen Crêpe mit Chicken Curry nach -Südindischer Art

Indian Pan Cake with South Indian Chicken Curry



UTHTHAPPAM

Uthappam ist etwas ähnliches wie Dosa, allerdings dicker und mit Toppings

Uthappam is similar to Dosa but thicker and with toppings

Zu jedem Uthappam Gericht gibt es eine Schale Sambar und Chutneys

Plain Uthappam

9,90€



Onion Uthappam

10,90€

Dicker Reis-Linsen Pfannkuchen mit Zwiebeln
Thick Pancake



Mixed Vegetables Uthappam

12,90€

Dicker Reis-Linsen Pfannkuchen mit gemischtem -Gemüse

Thick Rice-Dal Pan cake with mixed vegetables



Onion Tomato Chili Uthappam

12,90€

Dicker Reis- Linsen Pfannkuchen mit Tomaten, Zwiebeln und Chili

Thick Rice-Dal Pancake with Tomato, Onion and Chili



IDLY/VADAI

Gedampfte kleine Küchlein aus Reis - Linsen Teig

Steamed Cake made with Rice and Dal Flour

Sambar Idly

10,90€

Traditionelles, veganes Gericht mit -abwechslungsreichem Gemüse und Linsen -serviert mit Idly

Traditional vegan Dish with different vegetables -and lenses served with Idly



Medhu Vadai

6,90€

Frittierte Vadai aus Linsen, Zwiebeln und Chili mit -Chutney und Sambar

Fried Vadai made from lentils, onion and chili

-served Chutney and Sambar



Sambar Vadai

6,90€

Frittiertes Vadai eingetaucht in traditionellem, -veganem Gericht mit abwechslungsreichem

-Gemüse mit Linsen

Fried Vadai dipped in a traditional vegan Dish

-with different vegetables and lentils



POORI/BATHURA

Ein fluffiges, frittiertes Brot aus Volkornmehl

A fluffy, fried Bread made of whole Wheat flour

Channa Bathura

11,90€

Kichererbsen in Hausgemachter Currysauce, Knoblauch, Ingwer, frischer Koriander und indische Gewürze serviert mit Bathura



Poori/Curry

Suchen Sie sich ein Südindisches Curry aus und -dazu servieren wir 2 Pooris

Choose one of the south Indian Dishes and we will -serve it with 2 Pooris



Gericht plus 3,90€

Dish plus 3,90€

INDISCHE VORSPEISEN

- 1. Samosa** **6,90€**
(dünner knuspriger Teig gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln) + 2 Schalen mit Chutney
Samosa filled with Beans and Potato + Chutney
- 2. Blumenkohl Pakora** **6,90€**
(Blumenkohl im Teigmantel aus Kichererbsenmehl und Maismehl mit Ingwer-Knoblauch Paste und indische Gewürze) + Schale mit Minz- Chutney
Marinated Crispy Fried Cauliflower with Chickpea flour and Corn flour, Indian spices and Ginger-Garlic paste + Mint chutney
- 3. Papadam** **3,90€**
(Dünne frittierte Fladen aus Linsenmehl) + Schale mit Mango-Chutney
Crispy thin dough made with Lentils + Mango Chutney
- 4. Seekh Kebabe (Leicht scharf)** **5,90€**
(Hähnchenfleisch mit indischen Gewürzen) + Schale mit Minze-Chutney
Chicken with Indian spices + Mint chutney
- 5. Pakora** **6,90€**
(Kartoffel-Zwiebel-Mix im Teigmantel aus Kichererbsenmehl und Maismehl mit Ingwer-Knoblauch Paste und indische Gewürze) + Schale mit Minz- Chutney
Marinated Crispy Fried Potato-Onion-Mix with Chickpea flour and Corn flour, Indian spices and Ginger-Garlic paste + Mint chutney
- 6. Chicken 65** **6,90€**
(Hähnchenfilet im Teigmantel aus Kichererbsenmehl und Maismehl mit Ingwer-Knoblauch Paste und indische Gewürze) + Schale mit Minz- Chutney
Marinated Crispy Fried Chicken with Chickpea flour and Corn flour, Indian spices and Ginger-Garlic paste + Mint chutney
- 7. King Pakora** **8,90€**
(Riesengarnelen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl und Maismehl mit Ingwer-Knoblauch Paste und indische Gewürze) + Schale mit Minze-Chutney
Marinated Crispy Fried King Prawn with Chickpea flour and Corn flour, Indian spices and Ginger-Garlic paste + Mint chutney
- 8. Paneer Pakora** **6,90€**
(Hausgemachter Rahmkäse (Paneer) mit indischen Gewürzen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl und Maismehl) + Schale mit Minze-Chutney
Marinated Crispy Fried homemade indian Cheese (Paneer) with Chickpea flour and Corn flour, Indian spices and Ginger-Garlic paste + Mint chutney
- 9. Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen - 12€ + pro Person 5€**
Ein Mix aus all unseren Vorspeisen + 4 verschiedene Dips. (Mango / Minze / Koriander / Süßsauer) Auch in vegetarisch erhältlich
A Mix of all our starters + 4 different Chutneys (Mango / Mint / coriander / Sweet chili)
Also in veg. Possible

INDISCHE HAUPTSPEISEN

-Hähnchen (Chicken) 15,90€

- Lamm (Lamb) 18,90€

-Rind (Beef) 17,90€

- Garnelen (King Prawn) 17,90€

-Fisch (Lachs) 14,90€

- Vegan/Vegetarisch 13,90€

- Mushroom 13,90€

- Paneer 14,90€

10. Curry

Hausgemachte Currysauce nach Nordindischer Art, frischer Koriander und indische Gewürze

Homemade Curry sauce in a North Indian style with fresh Coriander and Indian spices

11. Korma^g

Kokosnussraspeln, Mandelraspeln, in einer Tomaten- Sahnesauce mit indischen Gewürzen.

Shredded Coconut, Grated Almonds, in Tomato cream sauce with Indian spices

12. Palak^g

Spinat in indischer Currysauce, frischer Koriander, Sahne und indische Gewürze

Spinach Indian Curry Sauce with fresh Coriander, Whipping Cream and Indian spices

13. Butter^g

Indische Butter -Sahne-Soße, Kokosraspeln, Tomate, Mandelraspeln und indische Gewürze

Indian Butter cream sauce with Shredded Coconut, Tomatoes, Grated Almonds and Indian spices

14. Sabzi^g

Verschiedenes Gemüse, mit indischen Gewürzen, frischer Koriander in Zwiebel-Sahnesoße

A Mixture of Vegetables in Onion cream sauce with Indian spices and Fresh Coriander

15. Bengen Bharta^g

Gegrillte Aubergine in einer Zwiebel-Tomatensoße, Ingwer, Knoblauch, Sahne und indische Gewürze

Grilled Aubergine with Onion-Tomato sauce, Ginger, Garlic, Whipping Cream and Indian spices

**Wahlen sie Ihre Scharfe zu ihrem Gericht
Choose your spicy level**

**Mild - Bisschen scharf - Scharf - Sehr Scharf
Mild - Little - Hot - Very Hot**

INDISCHE HAUPTSPEISEN

-Hähnchen (Chicken) 15,90€

- Lamm (Lamb) 18,90€

-Rind (Beef) 17,90€

- Garnelen (King Prawn) 17,90€

-Fisch (Lachs) 14,90€

- Vegan/Vegetarisch 13,90€

- Paneer 14,90€

16.Vindallo

Haugemachte Vindallosauce (besteht aus grüner- und roter Chili), Kartoffeln und indische Gewürze - Dieses Gericht ist nur in Scharf oder sehr scharf möglich!

Homemade Vindallo sauce (made with green and red Chili), Potatoes and Indian Spices -This dish is only available in Hot or Extra Hot - spices

17.Karahi

Paprika in kräftiger Zwiebelsoße, Ingwer, Knoblauch und indische Gewürze

Paprika with Onion sauce, Ginger, Garlic and Indian spices

18.Mango^g

Mango- Cashewnuss- Soße, Sahne und indische Gewürze

Mango Cashewnut Sauce with Whipping Cream and Indian spices

19.Tikka Masala^g

(Tomatensoße mit Sahne, Zitrone und indischen Gewürzen)

Tomato sauce with Whipping Cream, Lemon and Indian spices

20.Murga Masala Tikka^g

Tomatensoße, Weißkohl, Zitrone, Sahne, getrocknete Bockshornkleeblätter und indische Gewürze auf einem heißen Stein serviert

Tomato sauce with White Cabbage, Lemon, Whipping Cream, Dried Fenugreek Leaves and Indian spices

21.Daal Tadka^g

Linsen in hausgemachter Currysoße, Sahne und indische Gewürze

Lentils in a homemade Curry sauce with Whipped cream and Indian spices

**Wahlen sie Ihre Scharfe zu ihrem Gericht
Choose your spicy level**

**Mild - Bisschen scharf - Scharf - Sehr Scharf
Mild - Little - Hot - Very Hot**

INDISCHE HAUPTSPEISEN

-Hähnchen (Chicken) 15,90€

- Lamm (Lamb) 18,90€

-Rind (Beef) 17,90€

- Garnelen (King Prawn) 17,90€

-Fisch (Lachs) 14,90€

- Vegan/Vegetarisch 13,90€

- Paneer 14,90€

22.Channa Masala

Kichererbsen in hausgemachter Currysoße, Knoblauch, Ingwer, frischer Koriander, Kokosmilch und indische Gewürze

Chickpeas in a homemade Curry sauce with Garlic, Ginger, Fresh Coriander, Coconut milk and Indian spices

23.Bhindi Masala

Okra in Zwiebel-Tomatensoße, Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander und indische Gewürze

Okra in Onion Tomato sauce, Ginger, Garlic, Fresh Coriander and Indian spices

24.Rajma Masala

Rote Kidneybohnen, Zwiebel, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander und indische Gewürze

Red Kidney beans, Onion, Tomatoes, Ginger, Garlic, Fresh Coriander and Indian spices

25.Aloo Gobi^g

Blumenkohl, Kartoffeln, Zwiebelsoße, Sahne, Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander und indische Gewürze

Cauliflower, Potatoes, Onion sauce, Whipping cream, Ginger, Garlic, Fresh Coriander and Indian spices

26.Madras Curry

Hausgemachte Currysoße nach südindischer Art

-Dies ist nur in scharf oder sehr scharf erhältlich-

Homemade curry sauce in a South Indian style

-This dish is only available in Hot or Extra Hot -

27.Matter Masala

Erbsen in Currysoße, Sahne, Ingwer, Knoblauch und mit indischen Gewürzen

Beans in a Currysauce, Whipping Cream, Ginger, Garlic and Indian spices

Wahlen sie Ihre Scharfe zu ihrem Gericht
Choose your spicy level

Mild - Bisschen scharf - Scharf - Sehr Scharf
Mild - Little - Hot - Very Hot

REIS-SPEZIALITÄTEN MIT RAITA ^G

28. Chicken Briyani

15,90€

Gebratener Basmati Reis mit Hähnchen, Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Nüsse, indischen Gewürzen und mit einer Schale Raita

Fried Basmati Rice with Chicken, Tomatoes, Paprika, Chickpeas, Nuts, Indian spices and Raita

29. Lamm Briyani

18,90€

Gebratener Basmati Reis mit Lamm, Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Nüsse, indischen Gewürzen und mit einer Schale Raita

Fried Basmati Rice with Lamb, Tomatoes, Paprika, Chickpeas, Nuts, Indian spices and Raita

30. Beef Briyani

17,90€

Gebratener Basmati Reis mit Rind, Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Nüsse, indischen Gewürzen und mit einer Schale Raita

Fried Basmati Rice with Beef, Tomatoes, Paprika, Chickpeas, Nuts, Indian spices and Raita

31. King Prawn Briyani

17,90€

Gebratener Basmati Reis mit Garnelen, Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Nüsse, indischen Gewürzen und mit einer Schale Raita

Fried Basmati Rice with King Prawn, Tomatoes, Paprika, Chickpeas, Nuts, Indian spices and Raita

32. Vegetable Briyani

13,90€

Gebratener Basmati Reis mit verschiedenem Gemüse, Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Nüsse, indischen Gewürzen und mit einer Schale Raita

Fried Basmati Rice with a Mixture of Vegetables, Nuts, Indian spices and Raita

Wählen sie Ihre Scharfe zu ihrem Gericht
Choose your spicy level

Mild - Bisschen scharf - Scharf - Sehr Scharf
Mild - Little - Hot - Very Hot

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

33. Tandoori Chicken ^g

18,90€

Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch, Joghurt, indischen Gewürzen, gegrillt, auf einem heißen Stein serviert

Marinated Chicken filet with Garlic, Yoghurt, Indian spices, Grilled and Served on a Hot Stone

34. Tandoori Lamm ^g

24,90€

Mariniertes Lammhüftsteak mit indischen Gewürzen, gegrillt, auf einem heißen Stein serviert

Marinated Lamb filet with Garlic, Yoghurt, Indian spices, Grilled and Served on a Hot Stone

35. Tandoori King Prawn ^g

25,90€

Marinierte Riesengarnelen mit indischen Gewürzen, gegrillt, auf einem heißen Stein serviert

Marinated King Prawn with Garlic, Yoghurt and Indian spices, Grilled and Served on a Hot Stone

36. Gemischte Tandoori Platte ^g

24,90€

Gegrilltes Hähnchen Riesengarnelen und Lammhüftsteak mariniert mit Joghurt, Knoblauch und indischen Gewürzen gegrillt, auf einem heißen Stein serviert

Marinated Chicken, Lamb, and King Prawn with Indian spices, Grilled and Served on a Hot Stone

37. Paneer Tandoori ^g

16,90€

Marinierter Hausgemachter Rahmkäse mit indischen Gewürzen, gegrillt, auf einem heißen Stein serviert

Marinated Homemade Cheese with Indian spices, Grilled and Served on a Hot Stone

38. Vegetarische Tandoori Platte ^g

14,90€

Verschiedenes Gemüse mariniert mit indischen Gewürzen, gegrillt, auf einem heißen Stein serviert

A mixture of Vegetables marinated with Indian spices, Grilled and Served on a Hot Stone

**Wählen sie Ihre Scharfe zu ihrem Gericht
Choose your spicy level**

**Mild - Bisschen scharf - Scharf - Sehr Scharf
Mild - Little - Hot - Very Hot**

KINDER GERICHTE

39. Butter Chicken^g

-extra mildes Gericht-

**Butter-tomaten-Sahne-Soße, Kokosraspeln,
Mandeln und indische Gewürze**

Butter-Tomato-Whipping Cream-Sauce with Shredded Coconut,
Almonds and Indian spices

6,90€

40. Korma Chicken^g

-extra mildes Gericht-

**Kokosnussraspeln, Mandel, in einer Tomaten
Sahnesauce mit indischen Gewürzen.**

Shredded Coconut and Almonds in a Tomato-cream sauce with Indian spices

6,90€

41. Fischfilet mit Pommes

-2 Fishfilet Portionen-

6,90€

42. Chicken Nuggets mit Pommes

-5 Nuggets -

6,90€

(Kinder bis 13 Jahren)

SALATE

	klein	Groß
43. Paneer^g Salat (Gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem indischem Rahmkäse) (Salad of the season with homemade Indian Cheese)	5,90€	9,90€
44. King Prawn Salat (Gemischter Salat der Saison mit gegrillten Riesengarnelen) (Salad of the season with grilled King Prawn)	6,90€	11,90€
45. Chicken Salat (Gemischtem Salat der Saison mit gegrilltem Hähnchenfilet) Salad of the Season with grilled Chicken filet	5,90€	9,90€
46. Gemischter Salat (gemischter Salat der Saison) Salad of the Season	4,90€	8,90€

Dressing nach Wahl :

- French Dressing
- Jogurth Dressing
- Essg und Öl

BEILAGEN

47. Naan Brot ^a	2,90€
48. Naan Brot a mit Knoblauch, Koriander, Butter, Kokosraspeln oder Mandeln	3,50€
49. Cheese Naan	4,50€
50. Chappathi/ Tandoori Rotti	2,90€
51. Buri/ Bhatura ^a	2,90€
52. Aloo Parotha ^a	4,50€
53. Raita ^g	2,90€
54. Achaar	2€
55. Minz Chutney g - Koriander Chutney- Mango Chutney - Süß sauer Chutney	1,50€
56. Pommes	5,90€
57. Reis	2,90€

DESSERT

58. Gulab Jamun^a

5,90€

- Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup - mit Vanilleeis,
Nüssen und Schokosoße (Weizenmehl, Zucker und Magermilchpulver)

59. Kulfi Ice

5,90€

- Indische Eiscreme (2 Kugeln) -
Mango / Pistazie / Mandel / Kardamom Zimt
(Milch, Zucker, Zimt, Vanille und Kardamom)

60. Himalaya Explosion Lava Cake

6,90€

(Schokovulkan mit Vanilleeis und Sahne)

61. Karotten Halwa

7,90€

Karotten, Ghee, Butter, Milch
Carrot, Ghee, Butter, Milk