

RESTAURANT · HANNOVER

GORKHA

Nepalesische Spezialitäten · Himalayische Küche

♦ MITTAGSTISCH ♦

DIENSTAG BIS FREITAG · 11:30 – 14:30 Uhr

Frisch zubereitete Spezialitäten · Alle Hauptgerichte mit Basmati-Reis · (außer an Feiertagen)

SUPPEN / SOUPS

Warm, bekömmlich & aromatisch gewürzt

500 Gorkha Lentil Soup VG € 3,50

Warme nepalesische Linsensuppe mit Tomate, Knoblauch, Kreuzkümmel und frischem Koriander.

Warm Nepalese lentil soup with tomato, garlic, cumin and fresh coriander.

VG · mild

501 Kukhura Ko Soup MILD € 3,90

Hühnersuppe mit zartem Hähnchenfleisch und feinen nepalesischen Gewürzen.

Chicken soup with tender chicken and authentic Nepalese spices.

mild

SALATE / SALADS

Knackig & frisch zubereitet · Freshly tossed

600 Chef Chicken Gorkha Salat CHEF PICK € 6,50

Bunter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen, frischen Champignons und Senfsaucen-Dressing.

Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms and house mustard dressing.

mittel · Allergene: J

601 Chef Veg. Gorkha Salat V € 4,50

Bunter Salat mit hausgemachtem Käse (Paneer), Mais, Oliven, sonnigen Tomaten und Gurken.

Garden salad with house-made paneer cheese, sweet corn, olives, tomatoes and cucumber.

V · mild · Allergene: G

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Himalaya-Art & knusprige Bissen · Veg Starters

700 Mustang Aloo HOT € 4,00

Würzige Kartoffeln nach Himalaya-Art mit nativem Senföl, Knoblauch und Chili gebraten.

Himalayan-style potatoes sautéed with mustard oil, roasted garlic and chili.

VG · scharf · Allergene: J

701 Spring Rolls VG € 3,90

Knusprige Frühlingsrollen mit pikanter Gemüsefüllung, serviert mit süß-saurer Sauce.

Crispy golden rolls filled with seasoned vegetables, served with sweet and sour dip.

VG · mild · Allergene: A

HÄHNCHEN & SCAMPI VORSPEISEN

Tandoor & knusprig frittiert · Non-Veg Starters

800 Chicken Tikka TANDOOR € 8,50

Hähnchenstücke in Joghurt-Kräuter-Marinade mit Himalaya-Gewürzen, saftig im Tandoor gegrillt.

Tender chicken pieces marinated in yoghurt and Himalayan spices, roasted in tandoor.

mittel · Allergene: G, J

801 Chicken 65 SIGNATURE € 7,50

Knusprig gebackene Hähnchenstücke mit Chili, frischem Knoblauch, Curryblättern und Gewürzen.

Crispy fried chicken bites with chili, fresh garlic, fragrant curry leaves and spices.

scharf · Allergene: A, C, G, J

802 Scampi Pakora CRISPY € 8,50

Knackige Scampi in gewürztem Kichererbsenteigmantel goldbraun und knusprig ausgebacken.

Scampi coated in seasoned chickpea flour batter and fried crispy.

mittel · Allergene: B, A, C, G

VORSPEISENPLATTEN

Für mehrere Personen · Ideal zum Teilen & Genießen

900 Gemischte Pakora mit Fleisch PLATTER € 15,90

Große Genießerplatte: 2x Vegetable Samosa, 4 Stück Hähnchen-Pakora, 2x Scampi und 2x Frühlingsrollen.

Grand platter: 2x samosas, 4 pcs chicken pakora, 2x scampi and 2x spring rolls.

mittel · Allergene: A, B, C, G, J

901 Gemischte Pakora Veg. V · PLATTER € 13,90

Vegetarische Vielfalt: 2x Vegetable Samosa, 2x Paneer-Pakora, 2x Champignons und 2x Frühlingsrollen.

Vegetarian variety: 2x samosas, 2x paneer pakora, 2x mushrooms and 2x spring rolls.

V · mild · Allergene: A, G

♦ MITTAGSTISCH ♦ Hauptgerichte & Spezialitäten DI. – FR. 11:30 – 14:30 Uhr

Dienstag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr · Alle Hauptgerichte serviert mit feinstem Basmati-Reis

VEGETARISCHE GERICHTE

Mit Basmati-Reis · Frisch, aromatisch & nahrhaft

1000 Chana Masala VG € 10,90

Kichererbsen in aromatischer Tomaten-Masala-Sauce mit frischem Ingwer, Koriander und Gewürzen.

Chickpeas in tomato masala sauce with fresh ginger, coriander and Nepalese spices.

VG · mittel

1001 Daal Makhani V · MILD € 10,90

Schwarze Linsen nach nepalesischer Art, schonend cremig mit Butter, Sahne, Knoblauch und Gewürzen gekocht.

Nepalese black lentils slow-cooked with butter, cream, garlic and gentle spices.

V · mild · Allergene: G

1002 Baigan Ko Tarkari VG € 11,50

Zarte Aubergine in herzhafter Tomaten-Zwiebel-Sauce nach traditioneller Himalaya-Art zubereitet.

Tender aubergine cooked in an aromatic tomato-onion sauce with Himalayan spices.

VG · mittel

1003 Champignons Curry mit Paneer V € 12,50

FrISChe Champignons und hausgemachter Paneer-Käse in feiner, aromatischer Kräuter-Currysauce.

Fresh mushrooms and house-made paneer cheese in fragrant curry sauce with herbs.

V · mittel · Allergene: G

HAUPTGERICHTE MIT LAMM

Mit Basmati-Reis · Zartes Lammfleisch herzhaft geschmort

1200 Lamb Kathmandu SIGNATURE € 13,90

Nepalesisches Lammcurry mit knackiger Paprika, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen.

Nepalese lamb curry braised with fresh peppers, onions, tomatoes and spices.

mittel · Allergene: G möglich

1201 Spinat Curry mit Lamb KLASSIKER € 13,90

Zarte Lammfleischstücke in feinem Spinatcurry mit Knoblauch, Ingwer und Himalaya-Gewürzen.

Tender lamb pieces cooked in a spiced spinach curry with garlic, ginger and spices.

mittel · Allergene: G

BEILAGEN & TANDOOR-BROTE / SIDES & BREADS

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen & knusprige Beilagen

1400 Plain Naan TANDOOR € 2,20

Klassisches, ofenfrisches Weizenfladenbrot aus dem traditionellen Tandoor-Lehmofen.

Allergene: A, G möglich

1402 Papadam (2 Stück) VG € 1,50

Zwei knusprig geröstete nepalesische Fladenbrote aus Kichererbsen- und Linsenmehl.

VG · mild

DESSERT / SÜSSER ABSCHLUSS

Traditionelle nepalesische Süßspeise · Sweet finale

1501 Gulab Jamun (2 Stk.) WARM € 2,90

Warme nepalesische Milchbällchen in aromatischem Kardamom-Sirup.

Warm traditional milk dumplings in sweet cardamom syrup.

V · warm serviert · Allergene: A, G

HAUPTGERICHTE MIT HÄHNCHEN

Mit Basmati-Reis · Zartes Filet in feinen Saucen

1100 Chicken Tikka Masala BESTSELLER € 12,90

Im Tandoor gegrilltes Hähnchen in aromatischer Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln.

Grilled tandoor chicken in rich aromatic masala sauce with bell peppers.

mittel · Allergene: G, H

1101 Palak Chicken MILD € 12,00

Zartes Hähnchen mit Blattspinat, Ingwer, Knoblauch und feinem Himalayan Hot Masala.

Chicken simmered with spinach leaves, ginger, garlic and gentle spices.

mild · Allergene: G

1102 Gorkha Chicken Curry SIGNATURE € 12,90

Langsam gekochtes Hähnchencurry nach Hausrezept mit Tomate, Ingwer und Himalaya-Gewürzen.

Slow-cooked chicken curry prepared with tomatoes, ginger and mountain herbs.

mittel · Allergene: G möglich

1103 Chicken Mango Curry FRUCHTIG € 12,90

Mildes Hähnchencurry mit fruchtiger Mango, feiner Sahne und samtiger Kokosmilch.

Mild chicken curry enriched with sweet mango puree, cream and coconut milk.

mild · Allergene: G, H

FISCHSPEZIALITÄT / FISH

Mit Basmati-Reis · Zartes Fischfilet schonend pochiert

1300 Spinat Curry mit Fisch MILD € 14,90

Zartes Fischfilet in feinem Spinatcurry mit Knoblauch, Ingwer und Himalaya-Gewürzen.

Tender fish fillet poached in spiced spinach curry with garlic and ginger.

mild · Allergene: D, G

♦ Der perfekte süße Abschluss zu Ihrem Mittagstisch ♦