



Sehr verehrte Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salaten finden Sie verschiedenste Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typisch indische Dessert an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z.B. gerne weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen I hrerseits zur Verbesserung des Services sind wir offen und dankbar.

Wir verwenden hochwertige und ausgesuchte Lebensmittel, sowie frische Kräuter und original indische Gewürze, die den Gerichten eine intensive Schärfe und aromatische Würze verleihen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Ihr Little India Team





Vegan

PALAK MAIS

Spinat mit exotischen Gewürzen und Mais. Spinach with exotic spices and corn.

MIX-VEG ALOO €13,50

€13,50

Gemischtes Gemüse mit Kartoffeln in einer Curry Soße gekocht. Mixed vegetables with Potatoes prepared in a curry Sauce

MATER TOFU €13,90

Tofu mit Erbsen in einer exotischen Soße gekocht Tofu with green peas in exotic sauce.

DAL PALAK €13,90

Linsen und Spinat mit verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln und Knoblauch gekocht Lentils and Spinach with various spices and sauteed with onion and garlic.

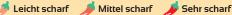
ALOO BAINGAN €13,50

Kartoffeln und Aubergine mit verschiedenen Gewürzen gekocht. Potatoes and Eggplant prepared with various spice

CHANNA TOFU €13.90

Kichererbsen mit Tofu in verschiedenen Gewürzen in Curry soße angebraten. Tofu and chickpeas with various herbs Sauted in a Curry Sauce.

> Serviert mit Basmati Reis | Served with Basmati rice • |||||• • • • • ||||| • =









Suppen / Soups

1	LINSENSUPPE ^{17g} Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen Lentil soup with mild spices Indian Style	€4,50
2	HÜHNERSUPPE 179 Chicken Soup	€4,50
3	TOMATENSUPPE 179 Tomato Soup	€4,50
4	GEMÜSESUPPE 17g	€4,50

Vorspeisen / Starters

11 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE €13,90 (2 PERSONEN) VEG.

Mixed Entrees Vegetarian

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 7 da €14,90 (2 PERSONEN) NON-VEG.

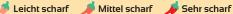
Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora und samosa

PRAWN PAKORA d Garnelen in Kichererbsenteig frittiert €9,90

Marinated Prawns deep-fried in gram flour









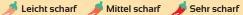






Vorspeisen / Starters

14	PAPADAM (2 STÜCK) ^{7 a} Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln Crispy fresh wafers made of lentil flour	€2,90
15	MASALA PAPADAM (1 STÜCK) ^{7 a} Geröstete dünne Linsenmehl Waffeln Mit Zwiebel Gurken und Zitrone Roasted Thin Lentil Flour Waffles With Onion Cucumber and Lemon	€2,90
16	SAMOSA (2 STÜCK) ^a Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert Potato and green peas filled patties	€4,90
17	CHICKEN SAMOSA (2 STÜCK) ^a Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch frittiert Fried dumplings filled with chicken	€6,50
18	PAKORA Verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert Deep fried vegetables in gram flour	€5,50
19	PANEER PAKORAS ⁹ Paneer Käse in Kichererbsenteig, frittiert Deep fried fresh cheese in gram flour	€6,90
20	ONION BHAJI Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert Onion rings fried in gram flour	€5,50
21	CHICKEN PAKORA Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried	€6,90
22	FISCH PAKORA d Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert Marinated fish in gram flour and deep-fried	€7,90











Salate / Salads

26	FRISCH GEMISCHTER SALAT 9	€4,90
	Fresh mixed Salad	

27 LITTLE INDIA SALAT 79	€10,50
Frisch gemischter Salat mit Tandoori	Chicken Tikka
Fresh mixed salad with grilled maring	ated boneless chicken

28	PANEER SALAT ⁹	€10,50
	Frisch gemischter Salat mit paneer Käse Fresh mixed salad with paneer cheese	

29 PRAWN SALAT ^{9d7}	€14,90
Frisch gemischter Salat mit Garnelen	
Fresh mixed salad with Prawns	

- 30 PROTEIN SALAT 19 €10,50 Frischer gemischter Salat mit gekochtem Ei, Kichererbsen und frischem Paneer Fresh mixed salad with boiled egg, chickpeas and fresh paneer
- €4,90 31 ONION SALAT Dünne Zwiebelringe mit Essig-Lachha-Pyaz nach Dhaba-Art Thin onion rings with vinegar lachha pyaz Dhaba style

Auf Wunsch mit Essig



Bestimmen Sie Selbst Die Schärfe Ihres Essens! Teilen Sie Uns Einfach Bei Ihrer Bestellung Mit, Wie Scharf Sie Ihr Essen haben Möchten.

♦॥॥॥•♦•••॥॥॥•■











Biryanis

Reisgerichte / Rice Specialities

CHICKEN BIRYANI^{7h}

€14,90

Basmatireis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet

Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins, almonds and saffron

LAMM BIRYANI 7h

€16.90

Basmatireis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices, almonds, raisins and saffron

JINGHA BIRYANI 7hd

€17,90

Garnelen gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron

VEGETABLE BIRYANI 7h

€12,90

Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron

Serviert mit Raita | Served with Raita

Thali Speical

VEG. THALI 7 gah

€18,90

Dal Makhani, Kadhai Paneer, Chana Masala, Reis, Raita, Papadam, Salat, Roti, Nachspeisen Dal makhani, kadhai paneer, chana masala, rice, raita, papad, salad, roti, desserts

NON VEG. THALI 7 gah

€21,90

Butter Chicken, Lamm Masala, Saag Paneer, Reis, Raita, Papadam, Salat Roti, Nachspeise Butter chicken, lamm masala, saag paneer, rice, raita, papadam, salad, roti, desserts

VEGAN THALI

€19,90

Tarka Daal, Saag, Mais, mixed vegetable, reis, papadam, roti











Tandoori Spezilitäten Tandoori Dishes

51	CHICKEN TIKKA ^{7 g} Eingelegte Hühnerbrust im "Tandoor" Lehmofen gegrillt Boneless pieces of chicken grilled in the tandoori oven	€15,90
52	LAMM TIKKA ^{7 g} Eingelegte Lammfleischstücke im "Tandoor" Lehmofen gegrillt Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven	€18,50
53	FISCH TIKKA ^{7 g d} Eingelegte Fischfilets im "Tandoor" Lehmofen gegrillt Marinated fish filet grilled in the tandoori oven	€18,50
54	LITTLE INDIA GRILL ^{7 g d} Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten Mixed platter of Little India Special Tandoori Specialities	€20,50
55	SHAHI PRAWN TIKKA ^{7 g d} Eingelegte garnelen lehmofen gefritilt Marinated King prawns grilled in tandoori oven	€23,90
56	PANEER TIKKA ^{7 g} Eingelegte paneer und Gemüse im Tandoor" gegrillt Marinated Fresh paneer with vegetables grilled in the tandoori oven	€14,90
57	CHICKEN MALAI TIKKA ^{7 g e} Eingelegte Hühnerbrust in einer milder Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im "Tandoor" Lehmofen gegrillt Marinated pieces of chicken breast in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven	€15,90

58 TANDOORI CHICKEN 79 €15,90

Zartes halbes Hähnchen mariniert und im "Tandoor" Lehmofen gegrillt Tenderly marinated chicken-half grilled in the tandoori oven

RESHMI TIKKA 7cg €16,90

In Ei eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewkernen und Kardamom im "Tandoor" Lehmofen gegrillt Egg marinated pieces of chicken breast in mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in the tandoori oven

Der traditionelle Lehmofen beheizt mit Holzkohle dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt. The traditional clay oven "Tandoor" is known for the unique flavour it gives to meat and bread.











Hähnchen Curry Spezialitäten Chicken Curry Specialities

- CHICKEN KORMA (MILD) The

 Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit Kokosraspeln,
 Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
 Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut,
 cardamom refine with cream

 CHICKEN CLIPPY 9

 €14.00
- 67 CHICKEN CURRY^{7 g}

 Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet

 Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce

 €14,90
- 68 CHICKEN VINDALOO ⁷ (SEHR SCHARF / VERY HOT) €14,90

 Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chili Sauce mit Kartoffeln

 Pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes
- 69 CHICKEN JALFREZI ⁷⁹ €14,90

 Zarte Hähnchenfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions, tomatoes and capsicum
- 70 CHICKEN PALAK ⁹

 Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce gekocht Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce

 €14,90
- 71 CHICKEN MANGO (MILD) 47 cg

 Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten

 Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce

 €15,50
- T2 CHICKEN KARAHI ^{7 g}
 Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit
 Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet
 A speciality from North India, selected tender pieces of chicken fillets cooked in the wok with
 various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs
- 73 BUTTER CHICKEN ^{7 g} €15,90

 Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream
- 74 CHICKEN TIKKA MASALA 7g

 Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im,,Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten
 Pieces of chicken fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sautéed in a special sauce
- 75 CHILLI CHICKEN (SCHARF) 147 af

 Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
 Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic

 €14,90
- 76 CHICKEN MADRADS Th g
 Hähnchenstücke, gekocht in einer würzigen Kokos-Curry-Sauce
 Chicken Pieces Cooked In A Spicy Coconut Curry Sauce

Serviert mit Basmati Reis | Served with Basmati rice





Lamm Spezialitäten Lamb Specialities

81 LAMM KORMA (MILD) 7gh

€16.90

€16,90

Lammfleischstücke in milder Korma Sauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht – mit Sahne verfeinert

Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and cardamom refined with cream

LAMM CURRY⁷⁹ Geköchte Lammfleischstücke in einer pikanten Curry Sauce Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce

LAMM MADRAS 7gh €16,90

Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos Pieces of lamb spiced with mustard and coconut

- 84 LAMM VINDALOO (SEHR SCHARF / VERY HOT) €16.90 Lammfleisch in sehr scharfer Sauce mit Kartoffeln Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes
- LAMM KARAHI 79 €16,90 Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen

mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (wok) zubereitet

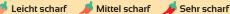
A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

- LAMM MASALA 79 €16,90 Lammfleisch in einer Spezial Sauce gebraten Pieces of lamb fillet sautéed in special a sauce
- PALAK LAMB 9 €16,90 Lammfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce gekocht Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce
- LAMM JALFREZI 79 €16,90 Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes and capsicum
- ROGAN JOSH 79 €16,90 Lammfleischstücke zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Curry Sauce Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in a delicious curry sauce
- CHILLI LAMM (Scharf) 7 €16,90

Lammfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch Pieces of Lamb with capsicum, onion and garlic

> Serviert mit Basmati Reis | Served with Basmati rice ------











Fisch, Garnelen Fish, Prawns

- FISCH CURRY 7 g d €18,90 Fischfilet in einer leichten Curry Sauce | Fillet of fish in a mild curry sauce
- FISCH KARAHI 79d €18,90 Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet A speciality from North India, selected tender pieces of fish fillet cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs
- CHILLI FISH (SCHARF)⁷⁸ €18.90 Ausgewählte zarte Fischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch Selected tender pieces of fish with capcicum, onion and garlic
- MASALA FISH CURRY 7dg € 18.90 Ausgewählte zarte Fischstücke mit exotischen Kräutern mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten Selected tender pieces of fish with sauteed in a special sauce
- 100 BUTTER FISH 7g d €18.90 Fisch in Leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne Pieces of fish in a mild sauce of tomatoes, butter and cream.
- FISH KORMA 7g d h €18.90 Fischfilet in milder korma sauce mit milden kokosraspeln, kordamom gekocht mit sahne verfeinert. Selected pieces of fish in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream
- JINGHA PALAK €19*.*90 Königsgarnelen mit Spinat King prawns cooked in a delicious spinach sauce
- 103 JINGHA CURRY 79d €19.90 Königsgarnelen in einer delikaten Curry Sauce King prawns cooked in a delicious curry sauce
- 104 JINGHA TIKKA MASALA 79d €19,90 Königsgarnelen in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten King prawns marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in a special sauce
- JINGHA KORMA 7gdh8 €19.90 Königsgarnelen in einer milden Sauce gekocht und mit Cashew und Rosinen King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins

Serviert mit Basmati Reis | Served with Basmati rice ------











Vegetarische Gerichte Vegetarian Dishes

ALOO GOBI 9

€12,90

Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions

112 BHINDI MASALA ⁹

€14,90

Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten Fresh Ladyfinger prepared with various spices sauteed in butter with garlic, fresh green herbs and onions

13 PALAK PANEER 9

€13,90

Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem paneer Käse Spinach with exotic spices and fresh paneer

114 PALAK ALOO 9

€13,90

Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln Spinach with exotic spices and potatoes

115 DAL TARKA⁹

€12,90

Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten Lentils prepared with various spices and sautéed in butter with onion and garlic

116 DAL MAKHANI 9

€13,90

Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter

III BAINGAN BHARTA⁹

€13,90

Gegrillte Aubergine mit verschiedenener Gewürzen in einercremigen Sauce Eggplant prepared with various spices in a mild sauce

Serviert mit Basmati Reis | Served with Basmati rice

********!!!!!*

Bestimmen Sie Selbst Die Schärfe Ihres Essens! Teilen Sie Uns Einfach Bei Ihrer Bestellung Mit, Wie Scharf Sie Ihr Essen haben Möchten.

Leicht scharf









Vegetarische Gerichte Vegetarian Dishes

MIXED VEGETABLES

€13,50

Gemischtes Gemüse in einer Curry Sauce gekocht Mixed vegetables prepared in a curry sauce and sauteed in butter and onions

122 SHAHI PANEER Paneer Käse in einer milden Sauce Paneer prepared in a mild sauce

€14.90

BUTTER PANEER 79

€14.90 Paneer Käse gekocht in leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne Pieces of Paneer cooked in a mild sauce of tomatoes, butter and cream sauce

- **NAVARATAN KORMA (MILD)** €13,90 Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht, mit Cashewkernen und Rosinen gebraten Mixed vegetables prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins
- MATAR PANEER 9 Paneer Käse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten Fresh Paneer cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce

KARAHI PANEER 9

€14,90

€13.90

Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Paneer Käse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (wok) zubereitet A specialty from North India with tender paneer cheese in various spices with onions, peppers, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs prepared in the karahi (wok).

CHANNA MASALA 9 Kichererbsen mit ver. Gewürzen in Currysoße angebraten €13,90

Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce

€13.90

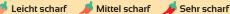
VEG MANCHURIAN 714 Frittierte Gemüsebällchen in süß-saurer Sauce Fried vegetable balls in a sweet and sour sauce

MALAI KOFTA 79 Paneer- und Kartoffelbällchen zubereitet in einer milden Sauce. Paneer and Potatoes balls prepared in a mild sauce.

€13,90

Serviert mit Basmati Reis | Served with Basmati rice





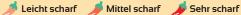






Brot Aus Dem Tandoor Tandoori Bread

131	Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl	€2,00
	Freshly baked round bread with wholemeal flour	65.66
132	BHATURA Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl Fried wholemeal bread	€3,90
133	PLAIN NAAN ^a Fladenbrot aus Weizenmehl Flat round bread baked in tandoori oven	€2,50
134	LACCHA PARATHA Fladenbrot aus Rogenmehl mit Butter gebacken Flat round bread with wholemeal flour backed with butter	€3,90
135	AJWAIN PARATHA gal Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Anis gebacken	€3,90
136	BUTTER NAAN ^{ag} Fladenbrot in Butter gebacken Flat round bread baked in butter	€3,50
137	GARLIC NAAN ^{ag} Fladenbrot mit Knoblauch Flat round bread with garlic baked in Tandoor	€3,90
138	CHILLI-KNOBI NAAN ag I Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli Flat round bread with garlic and chilli baked in Tandoor	€3,90
139	KEEMA NAAN ^{a g} Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch Flat round bread filled with minced lamb	€4,90
140	PESHAWARI NAAN ag h Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut	€4,50
141	PANEER KULCHA ^{a g} Fladenbrot gefüllt mit Paneer Käse Flat round bread filled with Paneer	€4,50
142	ONION KULCHA ^{a g} Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln Flat round bread filled with onions	€4,50
143	ALOO PARATHA ag Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln Flat round bread filled with potatoes	€4,50
144	PUDINA PARATHA ^a Fladenbrot mit Minze gewürzt Flat round bread flavoured with mint leaves	€4,50











Beilagen Side Dishes

151	RAITA ⁹ Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken und Koriander Yoghurt with fresh tomatoes, cucumber and coriander	€3,50
152	BOMBAY ALOO ^{7 g} Kartoffeln in würziger Curry Sauce Potatoes in herb sauce	€7,50
153	VEG. PILAW RICE Reis mit Gemüse Rice with vegetables	€4,90
154	KASHMIRI PILAW RICE ^{7 h} Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen Rice with cashew, coconut and raisins	€4,50
155	JEERA RICE Reis mit Kreuzkümmel Rice with cumin	€3,90

Nachspeisen / Dessert

161	MANGO CRÈME 47gh	€4,50
162	GULAB JAMUN ^{47gh} Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker Sweet balls made of flour, milk and sugar	€4,50
163	MIX KULFI (NACH SAISON) hg Indisches Eis in verschiedenen Variationen Indian ice cream in various flavours	€5,50
164	RAS MALAI ^{fg} Frischmilchkäse, gewürzt mit Pistazien Fresh milk cheese, flavoured with pistachio	€5,50
165	GAJAR KA HALWA 47gh Süßer Karotten- Milch Pudding mit Mandeln und Kardamom Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom	€5,50











Indische Alkoholfreie Getränke / Lassi

		CL	
171	LASSI MANGO 47 g Joghurt, Mango	0,4	€3,90
172	LASSI BANANE ^g Joghurt, Banane	0,4	€3,90
173	LASSI SALZ ^g Joghurt, Salz	0,4	€3,90
174	LASSI SÜß 4g Joghurt, Zucker	0,4	€3,90
175	NIMBU PANI (FRESH LIME SODA) ⁴ Zitronen Limonade	0,5	€4,90
176	MANGOSAFT	0,3	€3,90

Bier

	CL
181 BITBURGER PILSNER VOM FASS	0,3 €3,50
182 BITBURGER PILSNER VOM FASS	0,5 €4,50
183 BITBURGER PILSNER O,O ALKOHOLFREI	0,3 €3,90
184 BENEDIKTINER WEIZENBIER HEFE HELL	0,5 €4,50
185 BENEDIKTINER WEIZENBIER ALKOHOLFRE	El 0,5 €4,50
186 BENEDIKTINER WEIZENBIER DUNKEL	0,5 €4,50
187 KINGFISHER INDIAN BEER	0,3 €3,90
188 RADLER	0,5 €4,50





Alkoholfreie Getranke

	CL	
191 WASSER	0,25	€2,20
	0,75	€5,50
192 WASSER NATUREL	0,25	€2,20
	0,75	€5,50
193 COCA COLA ***467	0,3	€3,20
194 COCA COLA LIGHT ***46710	0,3	€3,20
195 FANTA *347	0,3	€3,20
196 SPRITE 4	0,3	€3,20
197 MEZZO MIX **47	0,3	€3,20
198 APFELSAFT KLAR	0,3	€3,20
(199) APFELSAFT SCHORLE	0,3	€3,20
ORANGENSAFT **47	0,3	€3,20
201 ANANASSAFT ** 47	0,3	€3,20
BANANENSAFT**47	0,3	€3,20
203 KIRSCHSAFT **47	0,3	€3,20
204 KIBA SAFT **47	0,3	€3,20
205 SCHWEPPES BITTER LEMON **8	0,2	€2,90
SCHWEPPES TONIC WATER **8	0,2	€2,90
SCHWEPPES GINGER ALE "8	0,2	€2,90





Longdrinks

CAMPARI SODA *	€4,90
212 CAMPARI ORANGE *	€4,90
213 MARTINI BIANCO	€4,50
214 MARTINI ROSSO	€4,50
215 SHERRY DRY	€4,50

Cognac

COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P €6,00

Digestifs

	CL	
226 FERNET BRANCA	2	€3.90
227 GRAPPA	2	€3.90
228 AVERNA	2	€3.90
229 RAMAZOTTI	2	€3.90
30 INDISCHER MANGOSCHNAPS	2	€3.90

Apfelwein

	CL	
236 PUR ODER GESPRITZT	0,25	€2,90
237 PUR ODER GESPRITZT	0,5	€4,50





Cocktails

241	LITTLE INDIA Royal Grand Mainer , Zitronnensoft, Ananas, Crème de Coconut , Bacardi , Grenadine*	€7,90
242	PATIALA Soda, Whisky , Gin	€8,50
243	BHARTI Campari*, Orangensoft , Gin , Grenadine *	€7,50

Alkoholfreie Cocktails

246	LITTLE INDIA Refresher Orangensaft , Ananassaft , Bananensaft , Grenadine *, Sodawasser	€6,50
247	NARIYAL DREAM Ananassaft, Bananennektar Sirup, Zitronensaft, Mangosaft	€6,50 ◎
248	MANGOSAFT FRUITY Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Zitronensaft, Mangosaft	€6,50

Spirituosen

		CL	
251	BOMBAY SAPPHIRE GIN	2	€4,90
252	BACARDI	2	€4,90
253	INDISCHER RUM OLD MONK	2	€6,50
254	VODKA ABSOLUT	2	€4,90
255	SAMBUKA	2	€4,50





Whisky

	CL	
261 JIM BEAM	4	€6,90
262 JACK DANIELS	4	€6,90
263 BALLENTINES FINEST	4	€6,90
264 JOHNNIE WALKER RED LABEL	4	€7,50
265 JOHNNIE WALKER BLACK LEBEL	4	€8,50
266 CHIVAS REGAL	4	€8,50
267 GLENFIDDICH	4	€8,90

Warme Getranke

271	YOGI CHAI ⁹ Milchtee mit Kardamon Milk tea with cardamom	€3,90
272	KASHMIRI CHAI Schwarzer tee mit Zimtstangen, Nelken Und Kardoamon Pot of black tea with cinnamon, cloves and cardamom	€3,90
273	TEEAUSWAHL Gruner Tee/ Pfefferminz / Kamille / jasmine / Schwarzer tee	€3,90
274	KAFFEE *** ^{12 g}	€2,90
275	ESPRESSO ******12	€2,50
276	ESPRESSO DOPPELT ******12	€3,50
277	LATTE MACCHIATO ******12 g	€3,50
278	MILCHKAFFEE*** ^{12 g}	€3,50
279	CAPPUCCINO ******12 g	€3,50





Inhaltsstoffe & Allergene

Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher: Im Little India kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. - Auch unsere Familie isst gern regelmäßig im Little India Restaurant.

Diese Verweisliste Wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

INHALTSSTOFFE

- 1* mit Geschmacksverstärker mittel
- 2* mit Antioxidations mittel
- 3* mit Nitritpökel salz
- 4* mit Süßungsmittel
- 5* Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 6* mit Phosphat
- 7* mit Farbstoff
- 8* geschwefelt
- 9* geschwärzt
- 10* konserviert
- 11* gewachst
- 12* Koffein
- 13* Chinin
- 14* Taurin

- z.B. Minzsauce
- z.B. Cola Light
- z.B. TandooriGewürz
- z.B. Kaffee z.B. TonicWate

<u>ALLERGENE</u>

- a* Enthält glutenhaltige Getreidebau
- b* Enthält Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- c* Enthält Eier oder daraus gewonnene
- d* Enthält Fisch oder daraus gewonnene
- e* Enthält Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- f* Enthält Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- g* Enthält Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisseh
- h* Enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse
 I* Enthält Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- I* Enthalt Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnissek* Enthält Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- I* Enthält Sesamsamen oder daraus gewonnene
- m* Enthält Schwefeldioxid oder Sulfiten

z.B. Lassi

z.B. Papadam

- z.B. alle Weine,
- traditionelle Haltbarkeits methode
- n* Enthält Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- p* Enthält Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßige unserer Lebensmittel und Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Indischen Käse, indische Brote und indisches Eis stellen wir auch direkt im Little India Restaurant aus frischen Zutatenher.

