

LUNCH-DRINKS

0,3l 4,00 €

Mango Lassi ⁹

Salted Lassi ⁹

Rose Lassi ⁹

SÄFTE

0,3l 4,00 €

Apfel, Mango, Maracuja, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Litschi, Guave

SCHORLEN

0,4l 4,00 €

SOFT DRINKS

0,2l 3,20 €

Coca Cola, Zero, Sprite, Fanta,
Ginger Ale,

Spezi 0,4l 4,20 €

WASSER

Adelholzener (0,25l / 0,75l) 3,50 / 7,50 €

KAFFEE & TEE

Espresso 2,90

Doppio 3,50

Cappuccino 4,00

Kaffee schwarz 3,20

Haus-Chai 3,00

Little India Batami-Chai 4,00

Frischer Ingwer, Minze-, 4,50

Zitronen- und Honig-Tee 4,00

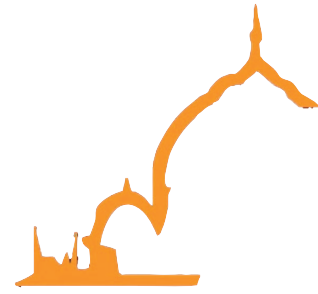
Schwarzer Tee, Grüner Tee,

Jasmintee, Darjeeling Tee

Allergens & Additives

a containing gluten (wheat); **b** crustaceans; **c** eggs and egg products; **d** fish; **e** peanuts; **f** soybeans; **g** milk and milk products (including lactose); **h** nuts (almonds, cashew nuts, pistachios); **i** celery and celery products; **j** mustard; **k** sesame, **l** sulphur dioxide and sulphites; **m** lupin; **n** molluscs

1 with colour; **2** contains caffeine; **3** with preservatives; **4** with flavour enhancer; **5** sulphited; **6** blackened; **7** waxed; **8** with phosphates; **9** with acidifier; **10** with sweetener; **11** with antioxidants



LITTLE INDIA RESTAURANT

1st Week

LUNCH MENU

Montag bis Freitag
(nicht an Feiertagen)
11:30 – 14:30

THALIS

Unsere Lunch-Thalis bestehen aus einem Vegi- oder Nonvegi-Gericht, Raita, Salat, Papri, Basmati-Reis und Dal des Tages

VEGETARISCHE THALI

11,90 €

Shahi Bairgan ^g

Gebackenes Auberginenpüree, rauchige Masala

Palak Paneer ^g

Cremig pürierter Spinat mit Paneer-Käse

Chana Masala

Kichererbsen in klassischer Tomaten-Masala (vegan)

CHICKEN THALI

12,90 €

Butter Chicken ^{g,h}

Chicken Tikka in samtiger Tomaten-Butter-Soße

Chicken Tikka Masala ^{g,h}

Chicken Tikka in würziger Masala

Chicken Curry ^g

Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept in Curry-Soße

Chicken Mango ^{g,h}

Hähnchen in Mango-Soße

TANDOORI

Chicken Tikka ^g 12,90

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt

Malai Tikka ^g 12,90

Hähnchenfleisch in einer cremigen Marinade aus Joghurt, Sahne, Frischkäse und milden Gewürzen und im Tandoor gegrillt

NAAN / ROTI

Plain Naan / Roti ^{a,g} 2,90 €

Butter Naan / Garlic Naan ^{a,g} 4,00 €

DESSERT

Mangocreame mit Eis ^{g,1} 5,50

Gulab Jamun ^g 5,50

Weiche Milchklößchen, leicht gebraten und in einem nach Safran duftenden Sirup mit Kardamom eingelegt.

SPECIAL CURRIES

Vegi Makhni ^g 9,90

Gemischtes Gemüse mit Butter-Masala-Soße

Palak Paneer ^g 10,50

Cremig pürierter Spinat mit Paneer-Käse

Shahi Bairgan ^g 10,50

Gebackenes Auberginenpüree, rauchige Masala

Butter Chicken ^{g,h} 10,90

Chicken Tikka in samtiger Tomaten-Butter-Soße

Chicken Tikka Masala ^{g,h} 10,90

Chicken Tikka in würziger Masala-Soße

Chicken Mango ^{g,h} 10,90

Hähnchen in Mango-Soße

Lamm Curry ^g 12,50

Zartes Lammfleisch in Curry-Soße

Beef Madras ^g 11,90

Zartes Rindfleisch mit einer würzigen, scharfen Soße auf Basis von Tomaten und Madras-Gewürzen

Ente Mango ^{g,h} 12,50

Zartes Entenbrustfilet mit Mango in Cashewnuss-Soße, feingewürzt

WEEKLY SPECIAL

Sabzi Mango ^{g,h} 10,50

Frisches Gemüse in Mango-Soße

Chicken Curry ^g 10,90

Zartes Hühnerfleisch nach nordindischem Rezept in Curry-Soße

Lamm Do Pyaza ^g 12,50

Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in Joghurtsoße

Beef Masala ^{g,h} 12,50

Zartes Rindfleisch mit Masala-Soße

KLEINE GERICHTE

Samosa Chaat ^{g,h} 7,90

Zerdrückte Samosa mit Kichererbsen, Chutneys, Joghurt und Streetfood-Gewürzen

Dragon Chicken ^{a,f,k,g} 7,90

Knuspriges Hähnchen, mit Cashew, in süß-scharfe Chili-Soja-Soße