



LITTLE INDIA RESTAURANT

STARTERS

1	Dal-Shorba Lentil ⁴ Suppe	5,50
2	Golgappe Old Delhi (8 Stck.) ^a Knusprige, mundgerechte Häppchen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, spritziger Marinade und Chutneys; vegan scharf	8,50
3	Dahi Puri ^{a,g} Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit aromatisiertem Joghurt, Kartoffelwürfeln und einem würzig-süßen Chutney.	8,50
4	Vegetarische Pakora Frisches gemischtes Gemüse	6,90
5	Papri Chaat ^{a,g} Bestehend aus knusprig frittierten Teigfladen (Papri), belegt mit gekochten Kartoffeln, Kichererbsen, Joghurt und Chutneys	8,50
6	Samosa Ein Streetfood-Klassiker: Püree aus Erbsen und Kartoffeln	6,90
7	Samosa Chaat ^{a,g,h} Besteht aus knusprigen, zerkleinerten Samosas, gefüllt mit gewürzten Kichererbsen und Joghurt, garniert mit verschiedenen Chutneys	8,50
8	Caul It Manchurian ^{a,f,k} Eine indochinesische Variante des Klassikers „Gobi“: knusprige, süß-würzige Blumenkohl- röschen, geschwenkt in Sojasauce, Ingwer und Knoblauch. vegan	9,50
9	Dragon Chicken ^{a,f,k,g,h} Mit knusprigen, panierten Hähnchenstreifen, serviert in einer feurigen, süß-scharfen roten Chilisauce mit Cashewnüssen, Paprika und Zwiebeln	10,90
10	Chicken Lollypop ^{a2} Indische Vorspeise mit gebratenem Hähnchen, bestehend aus einem Hähnchenflügel oder einer Hähnchenkeule	10,50
11	Butter Knoblauchgarnelen Garnelen in Knoblauchbutter, hausgemachtem Gunpowder-Masala und Curryblättern ^{b,g}	13,50

ROLLS

15	Paneer Tikka Roll ^{a,g} Im Tandoor gegrillter, mariniertes indischer Hüttenkäse mit Gemüse	15,50
16	Chicken Tikka Roll ^{a,c,g} Marinierte und im Tandoor gegrillte, saftige Hähnchenstücke	15,50

GREAT PLATES

20	Mix Starter Platter ^{a,f,k,g,h} Dragon chicken, Papri Chaat und Samosa Chaat	24,90
21	Little India Platter ^{a,b,f,k,g} Dragon Chicken, Butter-Knoblauchgarnelen, Gobi Manchuri	28,90

SALAT

25	Gemischter Salat Mit Essig und Öl	6,90
26	Rucola-Garnelen-Salat Mit Rucola und Garnelen in Soße	13,90
27	Little India Salat ^g Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Käse und Zwiebeln in Joghurtdressing	12,90

TANDOORI GRILL

Alle Grillgerichte werden mit Soße, Reis und Beilagensalat serviert.

30	Tandoori Hähnchen ^g Zartes Hähnchenfleisch, mariniert nach einer exquisiten nordindischen Art	16,90
31	Hähnchen Tikka ^{g,h} Zartes, mariniertes Hähnchenfilet, gegrillt scharf	16,90
32	Achhari Hähnchen Tikka ^{g,h} Zarte, marinierte Hähnchenstücke, nach traditioneller nordindischer Art gegrillt, scharf	16,90
33	Lamm Chops ^{g,h} Zarte Lammkoteletts, mariniert nach traditioneller Art mit ganzen Gewürzen und Zitrone. Genau richtig gegrillt, damit sie saftig bleiben scharf	23,00
34	Ghalib's Lamb Seekh Kebab Saftiges Lammhackfleisch mit Zwiebeln, grünen Chilischoten und duftenden ganzen Gewürzen, über offenem Feuer zubereitet, für eine rauchige Tandoor-Note ^g	18,90
35	Royal Dorade ^{d,g} Gegrillte Dorade, Salat und Grillsoße	22,90
36	Tandoori Masala Prawns Saftige Riesengarnelen, mariniert in unserer hauseigenen Masala-Mischung, im Tandoor gegrillt, bis sie leicht gebräunt sind ^{d,g,h}	22,00
37	Paneer Tikka Pineapple ^{g,h} Indischer Hüttenkäse, mariniert in unserer hauseigenen Gewürzmischung mit Senf und Paprika, im Tandoor gegrillt und mit süßer Ananas serviert	16,90
38	Little India Tandoori Platte Eine Auswahl unserer Tandoori-Gerichte: Hähnchen, Lamm, Garnelen ^{b,g,h}	23,00

LAMM

40	Palak Ghosht ^g Zartes Lammfleisch mit Spinat nach nordindischer Art	18,50
41	Mutton Nilgiri ^{g,1} Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünen Chilischoten, Minze und Kokosnuss in einer orientalischen Kräutersauce – scharf	18,50
42	Lamm Masala ^g Zartes Lammfleisch in Masala-Soße	18,50
43	Lamb Shank Roghan Josh ^g Eine Köstlichkeit aus Kaschmir, die man unbedingt probieren sollte. Zarte Lamm- keule, geschmort in Ghee, Joghurt, kaschmirischen roten Chilischoten und erlesenen Gewürzen – eine wahre Geschmackssymphonie – scharf	22,90
44	Lamm Sabzi ^g Zartes Lammfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten	18,50
45	Lamm Jalfrezi ^{g,1} Würziges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chili – scharf	18,50

Informationen zu Allergenen finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

HÜHNCHEN

50	Butter Chicken ^{g,h} Zartes Hähnchenfleisch in einer Butter- Tomaten-Sahnesauce	16,50
51	Chicken Curry ^g Zartes Hähnchen in Currysauce – eine nordindische Spezialität	16,50
52	Chicken Sabzi ^g Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten	16,50
53	Chicken Jalfrezi ^{g,1} Würziges Hähnchenfleisch ohne Knochen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chili – scharf	16,50
54	Tandoori Chicken Masala ^{g,h} Zartes Hähnchenfleisch in scharfer Masala-Sauce	16,50
55	Murgh Nilgiri ^g Zartes Hähnchenfleisch mit Korianderblättern in einer orientalischen Kräutersauce mit Kokosnuss, grünen Chilis und Minze	16,50
56	Chicken Palak ^g Zartes Hähnchen mit Spinat – eine nordindische Spezialität	16,50
57	Mango Chicken ^{g,h} Zartes Hähnchenfleisch in Mango-Cashew- Soße	16,50
58	Chicken Korma ^{g,h} Hähnchenfleisch nach Rajasthan-Art in einer speziellen Gewürzmischung	16,50

RIND

60	Beef Masala ^g Zartes Rindfleisch in Masala-Soße	17,50
61	Beef Saag ^g Nach nordindischer Tradition mit Spinat geschmort	17,50
62	Beef Kala Bhuna ^g Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in einer würzigen Soße	17,50

DUCK

65	Mango Duck ^{g,h} Zartes Entenbrustfilet mit Mango in einer Cashew-Sauce, fein gewürzt	18,50 €
66	Duck Sabzi ^g Zartes Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten	18,50 €
67	Little India Duck ^{g,1} Zartes Entenbrustfilet in Masala-Soße	18,50

FISCH

70	Fish Goa ^d Fisch in nordindischer Curry-Soße – scharf	18,90
71	Jhenga Curry ^{b,g,h,j} Garnelen in Curry-Soße	23,90

BIRYANIS (Reis)

75	Mutton Biryani ^h Lamm mit Mandeln und Rosinen	18,50
76	Hyderabad Chicken Biryani Hähnchen mit Mandeln und Rosinen ^{a,g,h} – scharf	16,50
77	Vegetable Biryani ^{a,g,h,j} Mit einer Auswahl an frischem Gemüse	15,90
78	Prawn Ke Biryani ^{a,b,g,h,j} Große Garnelen mit Mandeln und Rosinen	23,00

VEGETARISCH

80	Navratan Korma ^{g,h} Frisches Gemüse mit einer speziellen Gewürzmischung in einer Sahnesauce	14,90
81	Palak Paneer ^g Herzhafter Spinat mit hausgemachtem Käse	15,50
82	Shahi Baingan ^g Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in einer Mandelsauce, delikater gewürzt	15,50
83	Sabzi Malai Kofta ^{a,g,h} Gemüseknödel in einer würzigen Currysoße	15,50
84	Chana Masala ^{g,1 (vegan)} Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer	14,90
85	Dal Makhni ^g Indisches Nationalgericht: In Butter gekochte gelbe Linsen	14,90
86	Karahi Paneer ^g Frisch frittiertes hausgemachtes Käse in einer Currysauce mit Zwiebeln und Paprika	15,50
87	Baingan Ka Bharta ^{g (vegan)} Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, reichlich gewürzt	15,50

TANDOORI BROT

90	Nan ^a Ovales Brot aus Hefeteig	3,20
91	Roti ^{a,g} Flaches Vollkornfladenbrot	3,20
92	Butter Nan ^{a,g} Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	4,50
93	Paneer Nan ^{a,g} Oval geformtes Brot mit Käse	4,50
94	Lachsan Kulcha ^{a,g} Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch	4,50
95	Keema Nan ^{a,g} Hefebrot, gefüllt mit Lammhackfleisch – oder Hühnerfleisch und Rosinen	5,50
96	Pappad 2 Stück Linsen-Waffeln mit 3 verschiedenen leckeren Soßen	3,90

BEILAGEN

100	Kheere Ka Raita ^g Gurkenjoghurt	4,90
101	Pulao Rice ^{g,h} Basmati-Reis nach Mogul-Art	5,90

DESSERT

105	Mango-Cream with ice ^{1,g} Mangocreme mit Vanilleeis	6,90
106	Vanille-Eis mit Erdbeer und Himbeer ^g	6,90
107	Heiße Schokokuchen mit Eis ^{a,g}	6,90
108	Kulfi ^{g,h} Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien	6,90
109	Gulab Jamun ^{a,g,h} Klöße aus Milch und Käse, im Honig gebacken	6,90