




Suppen

Tomatensuppe 	6,50
indische Tomatensuppe mit Crème	
Dal Shorba 	6,50
Linsen-Suppe	
Sabzi Shorba 	7,50
Indische Gemüse-Suppe	
Malkatani Shorba ^c	7,50
würzige Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch	

Salate

Alle Salate mit Joghurt^G, Balsamico- oder French-Dressing^{C,L,M}

1	Gemischter Salat	7,50
	Bunte Salatmischung mit Gurken, Tomaten und Karotten	
2	Chana Chat	7,50
	Fein gewürzte Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln	
3	Paneer Tikka Salat ^G	11,50
	Gegrillter hausgemachter Käse mariniert in feiner Sauce auf buntem Salat	
4	„Little India“ Salat	12,50
	Gegrillte Hähnchenbrusthäppchen mariniert in feiner Sauce auf buntem Salat	
5	Punjabi Salat ^G	11,50
	Salatkreation aus klein gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G und Kichererbsen mit speziellem Dressing	

Vorspeisen

- | | | |
|----|---|--------------|
| 16 | Onion Bhaji ^A  | 7,50 |
| | gehackte Zwiebeln in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | |
| 17 | Vegetable Pakora  | 7,50 |
| | Frisches Saison-Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken dazu verschiedene Dips | |
| 18 | Samosa ^{A,H,E} | 6,50 |
| | indische Pastete gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen | |
| 19 | Chicken Pakora | 8,50 |
| | Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | |
| 20 | Fisch Pakora ^D | 8,50 |
| | Fischfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | |
| 21 | Paneer Pakora ^{G,D,C} | 8,50 |
| | Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | |
| 22 | Dahi Puri ^{G,1} | 6,90 |
| | 6 knusprige Puris, gefüllt mit Kartoffeln, Kichererbsen, Tamarinden-Chutney, grünem Chutney und Joghurt, garniert mit frischem Koriander. | |
| 23 | Aloo-Tikki | 7,50 |
| | Kartoffelhack in einer Brotkrumenpanade ^{G,A} ausgebacken, dazu verschiedene Dips | |
| | Gemischte Vorspeisenplatte ^{G,C,D} (für 2 Personen) | 15,50 |

„Tandoor“ ist ein spezieller Holzkohlen-Lehmofen der nord-indischen Küche, in dem verschiedene Grill-Spezialitäten zubereitet werden. Fleisch oder Gemüse werden stundenlang in sämiger Marinade eingelegt und anschließend gegrillt. Lassen Sie sich von dem einzigartigen und unvergleichlich leckeren Geschmack dieser Gerichte verwöhnen.

Vegetarische Grill Spezialitäten

- | | | |
|----|---|--------------|
| 25 | Haryali Paneer Tikka ^G | 18,50 |
| | hausgemachter Käse mariniert in frischen Spinatblätter, Ingwer und Joghurt im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 26 | Malai Paneer Tikka ^{G,H} | 18,50 |
| | hausgemachter Hüttenkäse mariniert in spezieller Nuß-Sauce, im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 27 | Paneer Tikka ^G | 18,50 |
| | Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 29 | Gemüse-Grillplatte | 17,90 |
| | Versch. frische Gemüsesorten im Tandoor gegrillt | |

 (auf Wunsch auch vegan)

Tandoori Grill Spezialitäten

Alle unsere Tandoori Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten mit Basmati-Reis serviert. Wahlweise bekommen Sie dazu eine warme Sauce nach Wahl oder eine kalte Joghurt-Minz-Sauce.

44	Chicken Seekh Kebab Hühnerfleisch gehackt, fein gewürzt auf einem Spieß, im Lehmofen gegrillt	19,50
45	Chicken Tikka ^G Im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet	19,50
46	Chicken Tandoori ^G Hähnchenschenkel gegrillt im Tandoor-Ofen	19,50
48	Haryali Tikka ^G Hähnchenbrustfilets mariniert in frischen Spinatblätter, Ingwer und Joghurt, im Tandoor-Ofen gegrillt	19,50
49	Chicken Tikka Malai ^{G,H} zarte Hähnchenbrustfilets mariniert in spezieller Nuß-Sauce ^{H,G} , im Tandoor-Ofen gegrillt	19,50
50	Lime & Garlic Lamm Tikka ^G Lamm mariniert mit Zitronen, Ingwer, Knoblauch und Kräutern	25,90
51	Lamm Tikka ^G zartes Lammfilet mit leckerer Marinade in Tandoor-Ofen gegrillt	25,90
52	Lamm Nilgiri ^G zartes Lammfilet in frischer Spinat-Sauce mariniert und in Tandoor-Ofen gegrillt	25,90
53	Fisch Tikka ^{G,D} Fischfilet mit feinen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt	22,50
54	Jhinga Tandoori ^{G,B} Riesengarnelen mariniert mit Knoblauch Ingwer und speziellen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt	25,90
55	Panchrangi Kebab ^{G,B} Mixed Grill unserer Tandoori-Spezialitäten	26,90

„Curry“ ist ein Oberbegriff für Gewürzmischungen und verschiedene Saucen in Indien. Je nach Region und kulturellem Hintergrund gibt es tausende Varianten von Curry-Spezialitäten. Wir haben für Sie die besten Curry-Mischungen ausgesucht und haben unsere besondere Note hinzugegeben, die Sie natürlich auch nur bei uns im „Little India“ genießen können.





Vegetarische Curry-Spezialitäten

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 99 | Sabzi-Diwani ^{G,H}  | 16,50 |
| | frisches Gemüse mit Minze, fr. Koriander und Spinat in Kokosnussmilch-Sauce | |
| 101 | Dal Makhani ^{G,H} | 16,50 |
| | Verschiedene „dunkle“ Linsen-Arten in leckerer Butter-Tomaten-Sahne-Sauce | |
| 103 | Vegetable Jhalfrezi ^{G,H}   | 16,50 |
| | frisches Saison-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika | |
| 104 | Palak Paneer ^{G,H} | 17,50 |
| | Hüttenkäse mit frischen Blattspinat | |
| 106 | Malai Kofta ^{G,H} | 17,50 |
| | Zarte Gemüse-Klößchen gefüllt mit Paneer-Käse (Hüttenkäse) und Nüssen in feiner Mandel-Sahne-Sauce | |
| 107 | Paneer Butter Masala ^G | 17,50 |
| | hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G in Tomatenbuttercremesoße ^G | |
| 108 | Channa Masala ^{G,H}  | 16,50 |
| | Kichererbsen in feiner Curry-Sauce | |
| 109 | Bhindi Masala ^{G,H}  | 17,50 |
| | Frische Okraschoten, zubereitet in einer sämigen Curry-Gewürzmischung | |
| 110 | Shahi Paneer ^{G,H} | 17,50 |
| | Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mit Cashewnüssen ^H in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce und Rosinen nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche | |
| 113 | Navrattan Korma ^{G,H}  | 16,90 |
| | verschiedene Gemüse in einer leicht-süßlichen Mandel-Cashewnuss-Sauce mit Gewürzen und Rosinen verfeinert | |
| 114 | Kadai Paneer ^{G,H} | 16,90 |
| | Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce. | |



Huhn Curry-Gerichte

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|--------------|
| 30 | Curry Chicken ^{G,H,1} Hühnerfleisch gegrillt in cremiger Currysauce | 17,90 |
| 31 | Chicken Methi ^{G,H,1}
Hühnerfleisch gegrillt in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert | 17,90 |
| 32 | Chili Chicken ^{G,H} 
Hühnerfleisch mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chilisoße | 17,90 |
| 33 | Butter Chicken ^{G,H}
zartes Hähnchenbrustfilet gegrillt und in einer leicht-süßlichen Butter-Tomaten-Creme-Sauce ^G zubereitet | 17,90 |
| 34 | Chicken-Tikka Jalfrezi ^{G,H} 
Hähnchenbrustfilet gegrillt und mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen gebraten | 17,90 |
| 35 | Chicken Vindaloo ^G 
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in würziger Sauce | 17,90 |
| 36 | Kadai Chicken
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce. | 17,90 |
| 37 | Chicken Tikka Korma ^{G,H}
gegrillte Hähnchenbrustfilet in leicht-süßlicher Mandel-Cashewnuss-Sauce ^{G,H} mit Kokosmilch, Gewürzen und Rosinen verfeinert | 17,90 |
| 38 | Chicken-Tikka-Masala ^{G,H}
gegrillte Hähnchenbrustfilet in Masala-Sauce zubereitet | 17,90 |
| 39 | Mango Chicken ^{G,H}
Hähnchenbrustfilet in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce | 17,90 |
| 40 | Chicken Nilgiri ^{G,H} 
Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat in Kokosmilch-Sauce | 17,90 |

Ente Curry-Gerichte

Alle Ente Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten und mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|--|--------------|
| 61 | Ente Mango ^{G,H}
gebackene Ente in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce | 23,50 |
| 62 | Ente Butter ^{G,H}
gebackene Ente in einer leicht-süßlichen Butter-Tomaten-Creme-Sauce ^G zubereitet | 23,50 |
| 63 | Ente Vindaloo ^{G,H} 
gebackene Ente mit Kartoffeln in würziger Sauce | 23,50 |
| 64 | Ente Masala ^{G,H} 
gebackene Ente mit in würziger Sauce | 23,50 |

Lamm Curry-Gerichte

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|--|--------------|
| 72 | Lamm Curry ^{G,H}
Lammfleisch in Curry-Sauce | 20,90 |
| 75 | Lamm Masala ^{G,H}
Lammfleisch und Zwiebeln in herzhafter Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 20,90 |
| 76 | Lamm Jhalfrezi ^{G,H} 
Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika | 20,90 |
| 77 | Lamm Palak ^G
Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander | 20,90 |
| 80 | Bhindi Gosht ^{G,H}
Frische Okra-Schoten mit zartem Lammfleisch in sämiger Curry-Sauce | 20,90 |
| 81 | Lamm Methi ^{G,H,1}
zartes Lammfleisch in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert | 20,90 |
| 82 | Lamm Kadai
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce. | 20,90 |
| 83 | Lamm Rogan Josh ^{G,H} 
Lammfleisch in Rogan-Josh-Sauce | 20,90 |

Fisch Curry-Gerichte

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|--------------|
| 86 | Goa-Fisch-Curry ^{D,M,G,H} 
Fischfilet gegrillt in Kokosmilch mit Senfkörnern verfeinert | 19,90 |
| 85 | Fisch-Mango ^{D,H,G}
Seelachsfilet gegrillt in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce | 19,90 |
| 88 | Jhinga-Curry ^{B,G,H}
Riesengarnelen in Curry-Sauce | 23,50 |
| 89 | Jhinga-Kashmiri ^{B,H} 
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Tomaten in Kashmiri-Paste gebraten | 24,50 |
| 91 | Jhinga-Mango ^{B,G,H}
Riesengarnelen gebraten in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce | 24,50 |

Biryani

Alle Biryanis werden mit Raita^G serviert.


- | | | |
|-----|--|--------------|
| 131 | Vegetable Biryani ^{G,H}
gebratener Reis mit frischem Gemüse und Nüssen | 16,90 |
| 132 | Chicken Biryani ^{G,H}
gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln und Nüssen | 17,90 |
| 133 | Lamm Biryani ^{G,H}
gebratener Reis mit Lammfleisch, Zwiebeln und Nüssen | 20,90 |
| 134 | Little India Biryani ^{G,H}
gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln und Nüssen | 21,90 |

KIDS MENU

für unsere kleinen Genießer

- | | | |
|--|--|--------------|
| | Sally-Bolly-Korma ^{A,G}
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sahne-Sauce, mit Reis | 10,90 |
| | Mogli Mango
Hähnchenbrustfilet in Mango-Sauce, dazu Reis | 10,90 |
| | Bhagheera Butter Chicken ^G
Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce, dazu Reis | 10,90 |
| | Chicken Nuggets ^G
mit Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise | 9,90 |

Beilagen

- | | | |
|---|--|-------------|
| | Plain Reis | 4,50 |
| | Nan ^{G,A,C} Hefeteigbrot in Tandoor-Ofen gebacken | 3,90 |
| | Garlic-Nan ^{G,A,C} mit Knoblauch | 4,50 |
| | Butter-Nan ^{G,A,C} Mehrschichtiges Nan mit Butter | 4,50 |
| | Cheese-Nan ^{G,A,C} gefüllt mit Hüttenkäse | 4,90 |
|  | Chili-Garlic-Nan ^{G,A,C} Hefeteigbrot, mit Chili und Knoblauch | 4,50 |
| | Mint-Paratha ^A mit Minze | 4,50 |
| | Roti ^A Vollkornfladen in der Tandoor-Ofen gebacken | 3,90 |
| | Papadm Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl | 3,90 |
| | Raita ^G Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen | 5,50 |

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,4l	3,50
	0,25l	0,75l
Mineralwasser mit KS	3,20	6,90
Mineralwasser Still	3,20	6,90
	0,2l	0,4l
Saft/Nektar	3,20	4,90
Apfel-/Orangen-/Maracuja-/Johannisbeer-/Mango-/Guaven-/Rhabarber-/Lychee		
	0,2l	0,4l
Schorle	2,90	4,50
Apfel-/Orangen-/Maracuja-/Johannisbeer-/Mango-/Guaven-/Rhabarber-/Lychee		
	0,2l	0,4l
Spezi ^{1,3,9} (vom Fass)	3,20	3,90
Zitronenlimo	3,20	3,90
Coca Cola ^{1,3,9} (Flasche)	0,33l	3,90
Cola Zero ^{1,3,9,11,13} (Flasche)	0,33l	3,90
Bitter Lemon	0,2l	3,20
Tonic Water	0,2l	3,20
Ginger Ale	0,2l	3,20

Lassi

hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,2l	0,4l
Lassi Salzig ^G	3,90	5,50
Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien		
Mango Lassi ^G	3,90	5,50
Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien		

Roséweine

Rosa dei Frati ⁰ (12,5 %)	Italien		32,90
<i>Azienda Agricola Cà dei Frati - Trocken</i>	Lombardei		
Der ‚Rosa dei Frati‘ ist ein Paradeexemplar der Rosé-Tradition am Gardasee: im Duft Beeren und Kräuter, am Gaumen Noten von roten und gelben Früchten, feine Würze, lebendige Säure und harmonischer Abgang.			
		0,2l	0,75l
Bardolino Chiaretto ⁰ - DOC (12 %)	Italien	6,90	22,90
<i>Cantina di Custoza - Trocken</i>	Venezien		
Strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirchnoten, Zitrus und etwas Pfeffer. Am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure-Fruchspiel			
Merlot Rosé ⁰ „1 zu 1“ QbA (12 %)	Deutschland	7,90	24,90
<i>A. Diehl - Feinherb</i>	Pfalz		
feinherb, fruchtiges Bukett mit einem ganzen Korb voller roter Früchte, saftig am Gaumen, süffig und einfach nur unverschämt lecker.			

Weißweine

<p>Riesling ° (11,5 %) <i>Weingut Klaus Lotz - Trocken</i> elegante Frische und verspielte Fruchtaromen prägen diesen Guts-Riesling</p>	<p>Österreich Mosel</p>	<p>0,2l 8,50</p>	<p>0,75l 24,50</p>
<p>Grüner Veltliner ° (12,5%) <i>Hugl-Wimmer - Trocken</i> Aromatisch, elegant, trocken, fruchtig, würzig, ...</p>	<p>Österreich Kamptal</p>	<p>8,50</p>	<p>24,50</p>
<p>Grauburgunder ° (12 %) <i>Bergdolt-Reif & Nett - Trocken</i> Leichte Honig-Vanille Note, spritzig, feine Apfel- und Pflaumentöne, lebendige Säure</p>	<p>Deutschland Pfalz</p>	<p>8,50</p>	<p>24,50</p>
<p>Chardonnay „1 zu 1“ ° (11,50 %) <i>A. Diehl - Trocken</i> Im Bukett Aromen von Akazie, Birne, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit. Die Nase wiederholt sich am Gaumen, saftig, harmonisch und ausgewogen.</p>	<p>Deutschland Pfalz</p>		<p>24,90</p>
<p>Sauvignon Blanc ° (14 %) <i>Grovers Vineyards - Trocken</i> Angenehm erfrischender blumiger Wein, leichte Guaven- und Grapefruitaromen</p>	<p>Indien</p>	<p>8,50</p>	<p>24,90</p>
<p>Lugana ° - DOC (12 %) <i>Azienda Agricola F. illi Fraccaroli - Trocken</i> Strohfarben mit Grünreflexen, feiner Duft, angenehm und typisch</p>	<p>Italien</p>	<p>7,50</p>	
<p>Lugana Limne ° - DOC (12,5 %) <i>Tenuta Roveglia - Trocken</i> überrascht mit den Aromen von Äpfeln und anderen grünen Früchten.</p>	<p>Italien Lombardei</p>		<p>28,90</p>
<p>Sauvignon Blanc ° - DOC (12,5 %) <i>Winkl - Trocken</i> mit seinem intensiv fruchtigen Bouquet, mit Nuancen von Hollunderblüten und Anklängen von reifen Früchten ist er der ideale Essensbegleiter</p>	<p>Italien Südtirol</p>		<p>69,90</p>

Rotweine

		0,2l	0,75l
Chianti Colli Senesi ° - DOCG	Italien	7,90	24,90
<i>Torre Terza - (13,5 %)</i>	Toscana		
rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, Duftendes Bouquet mit einem Hauch von Iris, Saftiger, weicher, harmonischer Geschmack			
Merlot Garda ° - DOC (12,5 %)	Italien	8,50	24,90
<i>Cantina di Custoza - Trocken</i>	Venezien		
Sattes Rubinrot, intensive, feine und langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch			
Cabernet Shiraz ° (14 %)	Australien	8,50	24,90
<i>Trocken</i>			
Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillenaroma			
Intriga Cabernet Sauvignon ° (14,5 %)	Chile		49,90
<i>Montgras - Trocken</i>			
Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillenaroma			
Baron de Ley Reserva ° - DOC	Spanien		35,90
<i>Baron de Ley - (13,5 %) - Trocken</i>	Rioja		
tiefes Kirschrot, große aromatische Vielfalt mit Rauch und Graphitnoten, fein am Gaumen mit anhaltender Fruchtnote im Abgang			
La Reserve - Grover ° (14 %)	Indien		26,90
<i>Grover Vineyards</i>			
intensive Aromen von reifen roten/schwarzen Früchten, Beeren, Schokolade, Kaffee und ein Hauch von Gewürzen			
Doppio Passo Primitivo IGT °	Italien		26,90
<i>Casa Vinicola - Trocken (13,50 %)</i>	Apulien		
In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen Voluminös, rund mit angenehmer Fülle und einer feinen Restsüße			

Bier

Helles^A (vom Fass)	0,5l	4,50
Radler^A	0,5l	4,50
Pils^A	0,33l	4,50
Weißbier^A (vom Fass)	0,5l	4,50
Dunkles Weißbier^A	0,5l	4,50
Alkoholfreies Weißbier^A	0,5l	4,50
Alkoholfreies Bier^A	0,5l	4,50
Indisches Bier^A	0,33l	4,90
Weißbier^A mit Cola^{1,9} / Limo	0,5l	4,90

Spirituosen

Ramazotti (30 %)	2 cl	3,90
Vodka Absolut (40 %)	2 cl	3,90
Williamsbirne (40 %)	2 cl	3,90
Grappa (38 %)	2 cl	3,90
Mango Schnapps Klar (38 %)	2 cl	3,90
Sierra Tequila Silver/Gold (38 %)	2 cl	3,90
Baileys^G (17 %)	2 cl	3,90
Old Monk Rum - Indien (42,8 %)	2 cl	5,50

Aperitives

Glas Prosecco (11,5%)	0,1l	4,90
Martini Dry / Rosso / Gold (14,4 %)	5 cl	4,90
Campari Soda / Orange (25 %)	4 cl	5,50
Prosecco mit Mangosaft	0,2l	7,50
Kir Royal	0,2l	7,50

Whisky

mit Coca Cola oder Soda

Jack Daniel's (40 %)	4 cl	7,50
Johnnie Walker Black Label (40 %)	4 cl	7,50
Chivas Regal (40 %)	4 cl	7,50
Glennfiddich (40 %)	4 cl	8,50
Balvenie (40 %)	4 cl	8,50
Johnnie Walker Gold Label (40 %)	4 cl	9,50
Cardhu (40 %)	4 cl	9,50

Prosecco

Mionetto Prosecco Treviso (11 %)	0,75l	29,00
---	-------	--------------

Cocktails - Signature

Mumbai-Mule		8,90
Ein würziger Twist auf den Klassiker - Wodka, Ingwer, Limette und ein Hauch Indien		
Lychee-/ Passionsfrucht-Aperol Spritz		8,90
Fruchtig, spritzig, exotisch - Aperol mit Litschi oder Passionsfrucht		
Mai-Tai		8,90
Tropischer Klassiker - Rum, Zitrus und Mandel mit weichem Finish		
Mango -/ Lychee-Mojito		8,90
Frische Minze, Limette und ein fruchtiger Mango- oder Litschi-Kick		
House-Special		8,90
Unsere Signatur-Kreation - einfach nachfragen und überraschen lassen		

Cocktails - Traditional

Hugo		7,90
mit Prosecco und Hollunderblütensirup		
Lillet Wild Berry 4 cl		7,90
Cuba-Libre 1,3,9		7,90
Rum mit Cola und Limettensaft		
Weißweinschorle	0,2l	5,90
Weißweinschorle	0,5l	12,90

Cocktails - Alkoholfrei

A&M		6,90
Fruchtig und erfrischend - unsere alkoholfreie Signatur-Mischung		
Fresh Summer		6,90
Leicht und belebend - spritzige Zitrusnoten für den perfekten Sommermoment		
Orange-Velvet		6,90
Weich und rund - fruchtige Orange mit einer sanft-süßen Note		

Zusatzstoffe:

enthält: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) gewachst; 6) Schwärzungsmittel; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffein; 10) Chinin; 11) Süßungsmittel; 12) Tartrazin; 13) Phenlataninquelle; 14) Nitritpökelsalz; 15) Taurin; 16) Säuerungsmittel

Allergene:

A) glutenhaltige Getreide /-Erzeugnisse; B) Krebstiere /-Erzeugnisse; C) Ei /-Erzeugnisse; D) Fisch /-Erzeugnisse; E) Erdnuss /-Erzeugnisse; F) Sojabohnen /-Erzeugnisse; G) Milch /-Erzeugnisse; H) Nüsse /-Erzeugnisse; L) Sellerie /-Erzeugnisse; M) Senf /-Erzeugnisse; N) Sesam /-Erzeugnisse; O) Sulfite; P) Lupinen /-Erzeugnisse; R) Weichtiere /-Erzeugnisse;

आपको नमस्कार

ਜੀ ਆਇਆਂ ਨੂੰ

Namaste

Willkommen im Little India in Vaterstetten, wo Tradition, Geschmack und Gastfreundschaft zu einem authentischen kulinarischen Erlebnis verschmelzen.

Wir verbinden liebevoll überlieferte Familienrezepte mit der Erfahrung unserer Spitzenköche und kreieren so Gerichte, die das reiche kulinarische Erbe Indiens widerspiegeln. In einem wunderschönen und einladenden Ambiente bietet Little India mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein Ort zum Genießen, Entspannen und Eintauchen in die Wärme der indischen Kultur.

Unsere erfahrenen Meisterköche wählen und kombinieren hochwertige Gewürze mit großer Sorgfalt und kulinarischer Expertise, um sicherzustellen, dass jedes Gericht den echten Geschmack Indiens widerspiegelt.

Von aromatischen Currys bis hin zu frisch zubereiteten Spezialitäten wird jedes Gericht mit Leidenschaft, Authentizität und Liebe zum Detail zubereitet. Wir möchten Ihnen die Magie Indiens an den Tisch bringen und Ihren Besuch zu einer unvergesslichen Reise durch Aromen, Düfte und Gastfreundschaft machen.

Von unserer Familie zu Ihrer.
Ihr Little India Team

