

SNACKS UND SALATE

snacks and salads

Alle Snacks mit 2 hausgemachten Dips / All snacks are served with 2 homemade dips

1. Samosa- 2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und frischem Gemüse
3,9 €

2. Samosa Cholle - 2 Teigtaschen auf einer Kichererbsenwiese 6,9 €

3. Mix Vegetablepakora- Mariniertes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert 3,9 €

J, L, 4

4. Onion Bhaji- Knusprige gebackene Zwiebel Patties in Kichererbsenteig, frittiert 3,9 €

J, L, 4

5. Paneer Pakora- Hausgemachter Hüttenkäse ummantelt von Kichererbsenteig, frittiert 4,2 €

J, G, L, 4, 20

6. Murgh Pakora- Zarte Hähnchenfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert 4,5 €

J, L, 4, 20

7. Prawn Pakora- Knusprige Garnelen frittiert in Kichererbsenteig 4,90 €

B, J, L, 4, 20

8. LITTLE INDIA Spezial-Gemischter Vorspeisenteller 6,5 €

J, L, 4,

9. Papadom- Knuspriges Brot aus Linsenmehl und 2 hausgemachten Dips

1,9 €

10. Little India Salat- Salat der Saison J, B, G, 4

3,9 €

11. Mixed pickles- Indische Gewürzmischung, Zwiebeln, Indische Chillis
schoten **2,5 €**

4, 8,

12. Chicken Tikka Salat- Mariniertes Hähnchenfleisch mit einem
frischen Salat/

6,9 €

J, L,

13. Mix Raita- Joghurt mit Tomaten, Gurken und Gewürzen

2,90 €

L, 8, 20

14. Spezial Raita- Knackige Kirchererbsenteigbällchen in Joghurt **3,5 €**

L, 8, 20

Suppen / Soups

Alle Suppen indischer Art / All soups are served typical

ALLE SUPPEN AUCH VEGAN ERHÄLTlich !

15. Tamatar Shorba- Tomatensuppe/ Tomato soup **3,5 €**

16. Sabji Shorba- Gemüsesuppe/ Vegetables soup **3,5 €**

17. Dal Shorba - Linsensuppe / Lentils soup **3,5 €**

18. Chicken Shorba- Hühnersuppe / Chicken soup **3,9 €**

Naan-Brot / Naan-bread

Alle Naan-Brote werden frisch im Tandoor zubereitet / All breads are baked in a tandoor

ALLE NAAN BROTE AUCH VEGAN ERHÄTLICH

19. Chapathi- Vollkornbrot 1,90 €

A

20. Butter Naan- Weizenmehlbrot mit Butter

2,0€

A

21. Garlic Naan- Weizenmehlbrot mit Knoblauch 2,7 €

A

22. Cheese Naan- Weizenmehlbrot gefüllt mit hausgemachten Hüttenkäse 3,2 €

A, G

23. Onion Chilli Naan- Weizenmehlbrot mit Zwiebeln und Chilli (Scharf) 3,5 €

A

24. Mix Naan- Weizenmehlbrot gefüllt mit hausgemachten Hüttenkäse, Onion Und Chilli (Scharf) 3,90 €

A, G

25. Aloo Kulcha - Weizenmehlbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und Pickles 3,9 €

A

26. Keema Naan- Weizenmehlbrot gefüllt mit Hackfleisch 4,5 €

A, 21

**27. Peshawari Naan- Weizenmehlbrot gefüllt mit Früchten und Nüssen
3,5 €**

A, H1, H4, H,

28. Bhatura- Frittiertes Naan-Brot 2,5 €

A

Tandoor-Spezialitäten / Tandoor specialities

**Alle Grillgerichte werden mit Naan-Brot serviert / All grilled dishes
are served with naan bread**

**29. Cheese Chilli- Hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln und
Paprika in einer süß-sauerer Sauce 11,5 €**

11,50 G, 12, 13,

**30. Seekh Kebab- Saftiges Lammhack vom Spieß mit Zwiebeln und
Paprika 12,9 €**

C, L, 13, 21, 2, 8, 20

**31. Goa Fisch Tandoori Masala- Frisches Lachsfilet in cremiger
Sahnesauce 14,9**

B, D, G, H1, H4, L, 2, 8, 13, 20

**32. Madras Kebab- Lammfleischhackbällchen mit Tomaten, Zwiebeln
und Knoblauch in pikanter Sauce**

12,5 €

**33. Chicken Tikka- mariniertes Hähnchenbrustfiletspieß im Tandoor
gegrillt 12,9 €**

2, 23

33a. Tandoori chicken- Saftige Hähnchenkeulen exotisch gewürzt

13,9 €

L, 2, 20

**33b. Mixed grillplatte- Chicken tikka, Tandoori Chicken und Seekh
Kebab mit frischem Gemüse 15,9 €**

34. Murgh Malai Kebab- Saftiges Hähnchenfleisch gegrillt mit frischem Gemüse und Sauce Ihrer Wahl **G, H4, H1, 2**

Saucenwahl zwischen :

1. Curry

2. Masala

3. Korma

14,9 €

Chicken Spezialitäten / chicken specialities

Alle Chicken Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert / All dishes are served with basmati rice

35. Chicken Curry- Hähnchenfilet in einer delikaten Curry Sauce **9,9 €**

36. Chicken Dansak- Hähnchenfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen und gelben Linsen

10,9 €

37. Chicken Bhuna- Pikantes Hähnchenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika(scharf) **10,9 €**

38. Chicken Chilli Masala- Hähnchenfleischstücke gebraten mit Paprika und Zwiebeln in einer süß-sauerer Sauce

10,9 €

12, 13

39. Chicken Bhindi- Hähnchenfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch kombiniert mit frischen Okraschoten

11,9 €

40. Chicken Mango Curry- Zartes Hähnchenfilet in würziger Mangosahne-Sauce **10,9 € H, H1, H4, 12, 13**

(MILD)

41. Chicken Palak- Hähnchenfleisch mit würzigen Spinat, Zwiebeln und Knoblauch

11,2 €

G

42.Chicken Korma- Hühnerfilet in einer Kokosnuss-Mandel-Sahnesauce
10,9 €

H, H1, H4, 12, 13

(MILD)

43.Butter Chicken- Gegrilltes Hähnchenfleisch gegart in feiner Butter-Sahnesauce 11,2 € H, H1, H4, 12, 13

(MILD)

44.Banana Chicken- Hähnchenfilet in feiner Kokosmilch-Sauce mit frischen Bananenstücken 11,2 €

H, H1, H4, 12, 13

(MILD)

45.Chicken Vindaloo- Hähnchenfilet mit Kartoffeln in scharfer Curry-Sauce 10,9 € (SCHARF)

46.Spezial Chicken Jalfrezi- Gegrilltes Hähnchenfleisch mit frischen sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

11,9 €

/

47.Chicken Tikka Masala- Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Ingwer, Tomaten, Gewürzen in saftiger Sauce 11,5 €

48.Chicken Sabji- Hähnchenfilet mit frischem Gemüse in Curry-Sauce 11,50 €

49.Chicken Mushroom- Hähnchenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und saftiger Sauce 11,2 €

50.Lemon Chicken- Hähnchenbrustfilet mit Ingwer 12, 13

Lamm-Spezialitäten / lamb specialities

Alle Lamm-Gerichte werden mit Basmati-Reis reserviert/ All dishes are served with basmati rice

51.Lamm Curry- Saftige Lammfleischstücke in einer delikaten Curry-Sauce

11,5 €

52.Lamm Sabji- Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Sauce /

12,5 €

53.Lamm Korma- Lammfleisch in einer Kokosnuss-Mandel-Sahne—Sauce/ **12,9 €**

H, H1, H4, 12, 13

(MILD)

54.Lamm Masala- Gegrilltes Lammfleisch in Kräutern mit saftigen sonnengereiften Tomaten und Paprika **12,9 €**

55.Lamm Palak- Lammfleisch gegart mit Spinat, Zwiebeln und Knoblauch **12,9 €**

G, 4

56.Lamm Vindaloo- Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Curry-Sauce **12,5 €**

(SCHARF)

57.Lamm Chana- Lammfleisch mit würzigen Kichererbsen **12,9 €**

58.Lamm Bhindi- Lammfleisch mit saftigen Okraschoten **13,5 €**

59.Lamm Madras- Lammfleisch in pikanter Curry-Sauce south indian style **12,5 €**

60.Lamm Niligri- Lammfleisch in frischer Minz-Sauce **12,5 €**

Vegetarische-Spezialitäten / Vegetarian specialities

Alle Vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert/ All dishes are served with basmati rice

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUCH VEGAN ERHÄLTlich !

61.Paneer Mushroom- Hausgemachter Hüttenkäse mit frischen Champignons **9,5 €**

G

62.Dal Makhani- Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten **8,9 €**

G,

63.Dal Maharani- Linsen mit roten Bohnen in feiner Curry-Sauce **9,5 €**

64. Tarka Dal- Kleine indische Linsen mit indischen Gewürzen, Ingwer und Knoblauch gebraten **8,9 €**

65. Mutter Paneer- Hausgemachter Hüttenkäse mit Erbsen in Curry-Sauce **9,50**

G

66.Palak Paneer- Frischer Spinat mit hausgemachten Hüttenkäse **9,9 €**

G

67.Spezial Shahi Paneer- Hausgemachter Hüttenkäse in feiner Butter-Mandel- Sahnesauce **9,9 €**

G, H, H1, H4, 12, 13

68.Paneer Masala- Hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln, Knoblauch und Frischen sonnengereiften Tomaten **G**

9,9 € €

69.Vegetable Ananas- Gemüse und Ananas in würziger Sahne-Sauce **9,5 €**

G, 12, 13

70.Mix Vegetables- Gemüse der Saison in saftiger Curry-Sauce **8,9 €**

71.Aloo Mutter- Kartoffeln mit Erbsen in Curry-Sauce 8,9 €

72.Chana Masala- Kichererbsen mit frischen sonnengereiften Tomaten und indischen Gewürzen 8,9 €

73.Aloo Gobi Masala- Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln in pikanter Sauce 9,5 €

74.Spezial Aloo Baingan- Frische Auberginen mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch pikant gebraten 9,5 €

75. Spezial Malai Kofta- Gemüse-Bällchen in indischen Gewürzen mit spezieller Sauce 10,2 €

G,H, H1, H4, 12, 13

76.Mushroom Chilli- Frisch gebratene Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer süß-sauerer Sauce

9,9 €

12, 13

Reis-Spezialitäten/ rice specialities

Alle Reis-Spezialitäten werden mit Joghurt Minze serviert / All rice specialties are served with yogurt mint

77.Vegetable Biryani- Basmati-Reis mit frischem Gemüse und diversen Kräutern und Cashew Nüssen 9,9 € G, H4

78.Paneer Biryani- Basmati-Reis mit hausgemachten Hüttenkäse, Tomaten, Zwiebeln und gebratene Cashewnüssen 10,5 €

G , H4

79.Murgh Biryani- Basmati-Reis mit zartem Hähnchenfilet und frischem Gemüse und Gebratene Cashewnüssen

11,5 €

79 A. Lamm Biryani- Basmati-Reis mit zartem Lammfleisch stücken mit frischem Gemüse, Gewürzen und gebratene Cashewnüssen 12,5 €

H4

80.Prawn Biryani- Basmati-Reis mit knusprigen Garnelen, Gemüse und diversen Kräutern **13,5 € B, H4**

Prawn-Spezialitäten/ Shrimps specialities

Alle Garnelen Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert / All Shrimps dishes are served with basmati rice

81.Shahi Prawn Masala- Saftige Garnelen mit Zwiebeln, frischen sonnengereiften Tomaten in pikanter Curry-Sauce **12,9 € B, L**

82.Prawn Curry Madras- Saftige Garnelen in scharfer Curry-Sauce **12,90**

B, L

83.Prawn Mushroom- Gebratene Garnelen mit frischen Champignons

13,5 €

B, L

84.Lemon Prawns- Garnelen mit Ingwer und pikanter-Sauce **12,9 €**

B, L, 12, 13

12, 13

85.Prawn Sabji- Garnelen mit verschiedenem Gemüse in einer Curry-Sauce

B, L, 13,5 €

86. Prawn Korma- Garnelen in Kokosnuss-Sauce **13,5 €**

87. Goan Mango Prawns- Garnelen in Cremiger Mangosauce mit Rosinen **13,5 €**

88. Prawn Saag - Frischer Spinat mit Garnelen **13,5 €**

89. Jagan´s Prawns- Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Champignons in cremiger Currysauce - **14,5 €**

Spezialitäten des Hauses / Specialities of our house

Alle gerichte werden mit Reis als serviert

100. Kadai Paneer- Hausgemachter Hüttenkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Pikanter Sauce **12,5 €**

G,

101. Kadai Chicken- Hähnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Sauce **12,9 €**

102. Lamm Kadai- Gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten mit gerösteten Cashewnüssen in einer pikanten Sauce **13,90**

103. Prawn Kadai- Knusprige Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer pikanten Sauce **14,9 €**

B

104. Balti Lamm- Saftiges Lammfleisch mit Koriander, Zitrone, Pickles und Paprika in einer Curry-Sauce **14,5 €**

B, 2 , 4

105. LITTLE INDIA THALI : 2 Vegetarische Gerichte Ihrer Wahl, Raita, Naan Brot, Gulab Jamun und Joghurt

Wahl angeben bitte von Nr. 61-76

14,90

106. LITTLE INDIA THALI : 2 Gerichte Ihrer Wahl, Raita, Naan Brot, Gulab Jamun und Joghurt **15,9 €**

Wahl angeben von Nr. 35-60 bitte

Desserts

110. Gulab Jamuns- Traditionelle indische Süßspeise 2,9 €

12, 13

111. Gajar Ka Halwa- Süßspeise aus Möhren mit Mandeln,
Cashewnüssen 2,9 €

H, H1, H4, 12, 13

Getränke

Alle Getränke 0,33 L. in Glasflaschen

Cola 2,9 €

Cola Zero 2,9 €

Cola Light 2,9 €

Sprite 2,9 €

Fanta 2,9 €

Proviant

Sorten: Ingwer Zitrone, Zitronenlimonade, Orange, Rhabarber: alle 3,5 €

Indisches Bier 3,5 €

Kölsch 2,5 €

Mango Lassi 0,3L 3,5 €

Mango Lassi 1,0L 7,9 €

Lieferzeiten:

Montag bis Freitag 12:00- 14:30 und 18:00- 22:00

Samstag und Sonntag: 17:00-22:00

Liefergebiete: Umkreis bis **6 km darüber wollte ich nochmal mit dir quatschen, wenn du das liest Brudi , ruf mich bitte an**

Vegan, Helal

Telefonisch bestellen oder per WhatsApp 0221/2618817 oder 0172/8246119

Studentenrabatt : 10 %

Mindestbestellwert: 20,-