Little India

TRADITIONELLES INDISCHES RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Samstag: ab 17:00 Uhr
Warme Küche bis 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
von 11:00 Uhr - 14:00 Uhr
und ab 16:00 Uhr
Warme Küche:
11:00 Uhr - 13:30 Uhr und 16:00 Uhr - 20:30 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen!

SUPPEN

1001 Dal-Shorba [4] Linsensuppe ..... **4,90 €**
1002 Sabzi-Shorba [4, g, i] Gemüsesuppe ..... **4,90 €**
1003 Lasan-Shorba [4, g, i] Knoblauchsuppe ..... **4,90 €**
1004 Chicken-Shorba [4, g] Hühnerfleischsuppe ..... **5,90 €**
1005 Prawn-Shorba [b, d, g] Garnelensuppe ..... **5,90 €**

WARME VORSPEISEN

Alle warme Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen, schmackhaften Dips serviert. Pakora- Zutaten werden im Teig aus Kichererbsenmehl geschwenkt und ausgebacken.

1014 Pappad ..... **3,50 €**
2 Stück Linsenwaffeln
1015 Vegetable Pakora ..... **5,90 €**
Frisches gemischtes Gemüse
1016 Paneer Pakora [g] ..... **6,90 €**
Frischer hausgemachter Käse
1017 Vegetable Samosa [a] ..... **6,90 €**
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt
1018 Chicken Pakora ..... **6,90 €**
Zartes Hühnerfleisch
1019 Chili Chicken Dry [g, f, 1] ..... **8,90 €**
Knuspriges Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Chilisoße
1020 Gemischte Pakora Platte [g] **| für 2 Personen** ..... **9,90 €**
Vegetable, Paneer und Chicken Pakora - je 2 Stück

TANDOORI – GRILL SPEZIALITÄTEN

Alle Grillspeisen werden im original traditionell indischen Lehmofen gegrillt und werden mit besten Safran Basmati- Reis nach Moghul-Art, frischem Salat und feinster Soße serviert.

1025 Paneer Grill (Vegetarisch) ..... **14,00 €**
Indischer Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln
1026 Chicken Tikka ..... **16,00 €**
Zartes Hühnerfilet in Stückchen, milden Gewürzen mariniert
1027 Haryali Kräuter-Chicken ..... **16,50 €**
Hühnerfilet in Minze-Spinat-Marinade
1028 Malai Sahne-Chicken [g] ..... **16,50 €**
Zartes Hühnchenfilet in Cashew-Sahne und Kardamom
1029 Trio Tikka Platte [g] ..... **17,50 €**
Chicken Tikka Spieße, Haryali Kräuter-Chicken und Malai Sahne-Chicken – je 2 Stück
1030 Riesengarnelen vom Grill (Prawn Tandoori) ..... **18,90 €**
Aromatische Senfmarinade, frisch gegrillt
1031 Mix Grill [g, d] ..... **19,90 €**
Eine köstliche Mischung aus Hähnchen, Ente, Lamm und Riesengarnelen
1032 Lamm Boti ..... **18,90 €**
Zarte Lammstücke mit Ingwer-Knoblauch-Marinade
1033 Ente Tikka ..... **17,90 €**
Zarte Entenstücke mit Paprika Marinade

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert.

1040 Aloo Gobi ..... **14,90 €**
Frische Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit einer Kräuter-Gewürzmischung und einer leichten Ingwernote

1041 Chana Curry ..... **14,90 €**
Kichererbsen im aromatischen Curry- Mantel mit frischen Tomaten und Ingwer

1042 Bhindi Masala ..... **14,90 €**
Indische Okraschoten in schmackhafter veganer Masala-Soße mit milder Gewürzmischung

1043 Vegetable Jalfrezi ..... **14,90 €**
Gemischtes frisches Gemüse mit Zwiebeln und Paprika in kräftiger Röstzwiebelsoße

1044 Baingan Ka Bharta ..... **14,90 €**
Feines Auberginen-Püree, verfeinert mit leichtem Zwiebel-Tomaten- Mix, in Masala-Soße

1045 Dal Tadka ..... **12,90 €**
Aromatische gelbe Linsen, Butter, mit frischem Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen

1046 Mixed Vegetables [g] ..... **14,90 €**
Frisches Gemüse mit hausgemachtem indischen Kuhkäse in einer nordindischen Currysoße

1047 Sabzi Kofta [g] ..... **14,90 €**
Butterweich gebratene Gemüsebällchen mit Cashewnüssen, serviert in einer geschmackvollen Soße, ein historisches Gericht nach königlichem Rezept

1048 Mango Vegetable [g, h] ..... **14,90 €**
Frische Gemüse-Variation in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

1049 Saag Paneer [g] ..... **14,90 €**
Hausgemachter buttweicher Käse in schmackhafter Spinat-Rahmsoße mit kräftiger Gewürzmischung

1050 Paneer Tikka Masala [g, h] ..... **14,90 €**
Frischer hausgemachter Käse, in einer leckeren Joghurtmarinade eingelegt und im Tandoor-Ofen gebacken, serviert in einer milden Butter-Masalasoße

1051 Kadai Paneer [g] ..... **14,90 €**
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, gebraten in Currysoße

HUHN SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert

1059 Butter Chicken [g, h] ..... **16,90 €**
Saftig gegrillte Hähnchenstücke in einer Butter-Tomatensoße, mit orientalischen Gewürzen, ein altbekanntes Gericht

1060 Chicken Korma [g] ..... **16,90 €**
Zarte Hühnerbrustfilet- Stückchen in herzhafter Kokonuss-Sahnesoße, verfeinert mit orientalischen Gewürzen

1061 Murgh Nilgiri [g] ..... **16,90 €**
Gebratene Hühnerbrustfilet-Stückchen in orientalischer Kräutersoße, mit Spinat, Kokosnussmilch und grünem Chilli, verfeinert mit frischen Koriander- und Minzblättern

1062 Tandoori Chicken Masala [g, h] ..... **16,90 €**
Zarte, gegrillte Hühnerbrustfilet- Stücke in Masala-Soße, mild, ein sehr beliebtes Gericht

1063 Tawa Chicken Curry [g] ..... **16,90 €**
Gegrillte Hühnerbrustfilet- Stücke in einer Joghurt Curry-Soße, in der Pfanne serviert

1064 Mango Chicken [g] ..... **16,90 €**
Zarte Hühnerbrustfilet- Stückchen in cremiger Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

1065 Chicken Jalfrezi [g, 1] ..... **16,90 €**
Gebratene Hühnerbrustfilet- Stückchen mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chilli

1066 Chicken Vindaloo g, 1 ❦❦ ..... **16,90 €**
Saftige Hähnchenbrustfilet- Stückchen mit Kartoffeln in pikanter Soße

1067 Chicken Sabzi g ..... **16,90 €**
Saftig gekochte Hühnerfleisch- Stückchen mit feinstem Gemüse in pikanter Curry-Soße

1068 Murgh Chilli g ❦❦ ..... **16,90 €**
Gegrillte Hühnerbrustfilet Stückchen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chili-Soße

RIND SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert

1070 Beef Cocos g, h ..... **18,90 €**
Zarte Rindfleischwürfel mit Kokosnussmilch und -raspeln in herzhafter Safran-Sahne-Soße

1071 Beef Palak g ..... **18,90 €**
Eine wundervolle Kombination aus eingelegten Rindfleischwürfeln, Spinat, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen

1072 Beef Masala g, h ..... **18,90 €**
Zarte Rindfleischwürfel in Masalasoße, ein bewährtes Gericht

1073 Beef Curry g, h ..... **18,90 €**
Gekochte Rindfleischwürfel in Curry-Soße

1074 Beef Mango g ..... **18,90 €**
Feine Rindfleischwürfel in cremiger Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

1075 Beef Jalfrezi g, 1 ❦ ..... **18,90 €**
Gebratene Rindfleischwürfel mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chilli

1076 Beef Vindaloo g, 1 ❦❦ ..... **18,90 €**
Feine Rindfleischwürfel mit Kartoffeln in einer speziellen indischen scharfen Soße

1077 Beef Bhuna g ..... **18,90 €**
Zarte Rindfleischwürfel mit Röstzwiebeln in kräftiger gewürzter Soße

LAMM SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert.

1080 Cocos Lamm g ..... **19,90 €**
Zartes Lammfleisch mit Kokosmilch und -raspeln in herzhafter Safran-Sahne-Soße

1081 Lamm Nilgiri g ❦ ..... **19,90 €**
Gebratenes Lammfleisch in orientalischer Kräutersoße, mit Spinat, Kokosnussmilch und grünem Chilli, verfeinert mit frischen Koriander und Minzblättern

1082 Lamm Boti Masala g, h ..... **19,90 €**
Zartes Lammfleisch in Masalasoße, ein beliebtes Gericht

1083 Karahi Lamm g ..... **19,90 €**
Gebratenes Lammfleisch, Zwiebeln und Paprika, in pikanter Currysoße, in der Pfanne serviert

1084 Mango Lamm g, h ..... **19,90 €**
Eine herzhafte Kombination aus Lammfleisch und einer cremigen Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

1085 Lamm Jalfrezi g, 1 ❦ ..... **19,90 €**
Gebratene Lammfleischwürfel mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chilli

1086 Lamm Vindaloo g, 1 ❦❦ ..... **19,90 €**
Lammfleisch- Stückchen mit Kartoffeln in einer speziellen indischen scharfen Soße

1087 Lamm Sabzi g, h ..... **19,90 €**
Zarte Lammfleischwürfel mit feinstem Gemüse in pikanter Curry-Soße

Little India

ENTEN-GERICHTE

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert

1092 Ente Masala [g] ..... **19,90 €**
Feine Entenbrustfilet-Würfel mit erlesenen Pfifferlingen in Masalasoße

1093 Ente Mushroom [g, h] ..... **19,90 €**
Entenbrustfilet-Würfel mit Champignons in geschmackvoller Currysoße, verfeinert mit Knoblauch und Ingwer, in der Pfanne serviert

1094 Ente Mango [g, h] ..... **19,90 €**
Feinste Entenbrustfilet-Würfel in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

1095 Ente Jalfrezi [g, 1] ..... **19,90 €**
Gebratene Entenfilet Stückchen mit Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chilli

FISCH UND GARNELEN SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden mit besten Safran-Basmati-Reis serviert

1099 Fisch Chilli [g, f] ..... **17,90 €**
Butterweiches Seelachsfilet in Chillisoße

1100 Fisch Mango [g, d, h] ..... **17,90 €**
Leckeres Seelachsfilet in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

1101 Fisch Masala [g, h] ..... **17,90 €**
Leckeres Seelachsfilet in Masalasoße, ein sehr beliebtes Gericht

1102 Prawn Masala [g, h, d] ..... **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-soße

1103 Prawn Curry [g, d, b] ..... **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen in Curry-Soße mit feinen Gewürzen

1104 Prawn Mango [g, b, d] ..... **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen in herzhafter Mango-Safran-Cashewnuss-Soße

1105 Prawn Chilli [g, b, d] ..... **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln und Paprika in Chilisoße

1106 Prawn Rasila [g, d, b] ..... **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt in Minzsoße

1107 Prawn Goa [g, h, b, d] ..... **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen in Kokosnuss-Soße nach südindischer Art

REIS SPEZIALITÄTEN

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati Reis zubereitet

1110 Vegetable Biryani [g, h] ..... **15,90 €**
Gemischtes frisches Gemüse mit Trockenfrüchten, Mandeln und Cashewnüssen

1111 Chicken Biryani [g, h] ..... **16,90 €**
Feines Hühnerfleisch mit Trockenfrüchten, Mandeln und Cashewnüssen

1112 Mutton Biryani [g, h] ..... **19,90 €**
Zartes Lammfleisch mit Trockenfrüchten, Mandeln und Cashewnüssen

1113 Prawn Biryani [g, d, h, b] ..... **19,90 €**
Ausgelöste Riesengarnelen mit Röstzwiebeln, Trockenfrüchten und Nüssen

TANDOORI BROTSPEZIALITÄTEN ALS BEILAGE

Diese Beilagen runden jedes Gericht zu einem kulinarischen Erlebnis ab.
Alle Fladenbrote werden in einem traditionell indischen Lehmofen gebacken.

1130 Naan [g, a] ..... **3,90 €**
Fladenbrot aus Hefeteig

1131 Roti [a] ..... **3,40 €**
Vollkorn-Fladenbrot

1132 Butter Naan [g, a] ..... **4,40 €**
Hefeteigbrot mit hauchfeinem Butter gefüllt

1133 Onion Kulcha [g, a] ..... **4,40 €**
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln

1134 Paneer Kulcha [g, a] ..... **5,40 €**
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse

1135 Lasan Kulcha [g, a] ..... **4,40 €**
Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch

1136 Keema Naan [g, a] ..... **6,90 €**
Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch

DESSERTS

1141 Mangocreme mit Vanilleeis [c, g, 8] ..... **6,90 €**
ein einzigartiger Gaumenschmaus

1142 Gulab Jamon [a, 8] ..... **5,90 €**
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken

1143 Kulfi [g, h] ..... **6,90 €**
Eis aus frischer Milch und Sahne mit Mandeln, Pistazien und Kardamom

ALLERGENKENNZEICHNUNG
a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eierzeugnisse, d - Fischprodukte, e - Erdnussprodukte, f - Sojaprodukte, g - Milchprodukte, h - Schalenfrüchte, i - Sellerieprodukte, k - Senfprodukte, l - Sesamprodukte, m- - Schwefeldioxid, n - Lupinenprodukte, o - Weichtiere, p - Gerste, q - Weizen

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG
1 - mit Farbstoff, 2 - konserviert, 3 mit Antioxidans, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6- geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8- mit Milcheiweiß, 9- koffeinhaltig, 10-chininhaltig, 11 - mit Süßstoff, 12 - enthält eine Phenylalanin-quelle, 13 - gewachst, 14 - mit Nitritpökelsalz, 15 - Taurin, 16 - Tartrazin

Für weitere Informationen zur Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

= vegan = leicht scharf = mittelscharf

Little India

Ladehofstraße 1
94486 Osterhofen

www.little-india-osterhofen.de

Tel. 09932 1437