

NAMASTE INDIA

RESTAURANT



KÖNIGSTRASSE 26.
23552, LÜBECK

0451-47986836

Sehr verehrte Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salaten finden Sie verschiedenste Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typische indische Desserts an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z.B. gerne weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen Ihrerseits zur Verbesserung des Services sind wir offen und dankbar.

Wichtig ist uns vor allem die hohe Qualität der Zutaten und Lebensmittel. So verwenden wir beispielsweise ausschließlich das hochwertige Himalayasalz, nach Möglichkeit Gemüse aus dem Umland und aus biologischer Produktion. Die Gerichte werden täglich frisch zubereitet. Unsere Küche würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack. Sie können Ihr Gericht mild, mittelscharf (leicht pikant), scharf oder indisch scharf (superscharf!) bestellen.

Ihr Namaste India Restaurant Team

SUPPEN | SOUPS

1. **LINSENSUPPE** ^{1, 7, G} **5,50**
Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen
Indian style lentil soup with light spices
2. **HÜHNERSUPPE** ^{1, 7, G} **6,50**
Hühnersuppe, pikant gewürzt, verfeinert mit Sahne
Chicken soup, spicy seasoned, refined with cream
3. **TOMATENSUPPE** ^{1, 7, G} **5,90**
Herrlich cremig und natürlich angenehm mild gewürzt
Delightfully creamy and of course pleasantly mildly flavored
4. **VEGGI SUPPE** ^{1, 7, G} **5,90**
Frischer Mix Gemüsesuppe nach indischer Art
Fresh mix vegetable soup Indian style

VORSPEISEN | APPETISERS

5. **PAPADAM (GERÖSTET)** ^{4, 7, G} **4,40**
Knusprig frische Linsenwaffeln mit verschiedenen Dips
Crispy fresh wafers made of lentil with different dips
6. **SAMOSA** ^A **6,60**
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert
Stuffed dumplings with potatoes and peas, deep fried
7. **GEMÜSE PAKORAS** ^A **6,60**
Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert
Deep fried vegetables in gram flour
8. **ONION RING** **6,60**
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert
Onion rings fried with gram flour batter flavoured with herbs
9. **PANEER PAKORA** ^G **7,90**
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert
Fresh cottage cheese dipped in gram flour batter and fried
10. **CHICKEN PAKORA** **7,90**
Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert
Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 11. | <p>FISH PAKORA ^D</p> <p>Fischstücke im Kichererbsenmehlteig mit Kräutern mariniert und frittiert</p> <p><i>Fish pieces marinated in gramflour with herbs, deep fried</i></p> | 7,90 |
| 12. | <p>GROßER NON-VEG VORSPEISENTELLER (2 PERSONEN)</p> <p>Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken und Zwiebelringe</p> <p><i>A platter of various appetizers such as Fish Pakora, Prawn Pakora and Chicken and Onion Rings</i></p> | 14,90 |
| 13. | <p>GROßER VEGETARISCHE VORSPEISENTELLER (2 PERSONEN)</p> <p>Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen Zwiebelringe Veggie Pakora, Samosa, Paneer Pakora</p> <p><i>A platter of various appetizers Onion Pakora, Vegi Pakora, Samosa, Paneer Pakora</i></p> | 12,90 |

SALATE | SALADS

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 14. | <p>GEMISCHTER SALAT ^G</p> <p>Grüner Salat, Gurken, Tomaten</p> | 6,90 |
| 15. | <p>NAMASTE INDIA SALAT ^{7, G}</p> <p>Frisch gemischter Salat mit Chicken Tikka Hähnchenfleisch</p> <p><i>Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken</i></p> | 9,90 |
| 16. | <p>PANEER SALAT ^G</p> <p>Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse</p> <p><i>Fresh mixed salad with fresh homemade cheese</i></p> | 8,90 |

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Serviert mit nan Brot und Sauce / Served with nan Bread and Sauce

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 17. | PANEER TIKKA ^{7, G}
Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt
<i>Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven</i> | 15,90 |
| 18. | CHICKEN TIKKA ^{G, 1}
Nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt
<i>Cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade</i> | 16,90 |
| 19. | TANDOORI CHICKEN ^{7, G}
Hähnchenschenkel in Safransoße mariniert und am Spieß gegrillt
<i>Chicken legs marinated in saffron sauce and grilled in the Tandoor</i> | 17,90 |
| 20. | HARIYAI MURGH TIKKA ^{7, G}
Hühnerfleischstücke werden in einer Mischung aus Spinat und Minzeblättern mariniert und im Lehmofen gebraten
<i>Pieces of chicken are marinated in the mixture of spinach and mint leaves marinated and roasted in a clay oven</i> | 16,90 |
| 21. | CHICKEN MALAI TIKKA ^{7, G}
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashew-, Mandel- und Kardamom, gegrillt im Lehmofen
<i>Marinated chicken breast in a mild mixture of cashew, almond and cardamom, grilled in a clay oven</i> | 16,90 |
| 22. | LAMM TIKKA ^{7, G}
Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven</i> | 21,90 |
| 23. | TANDOORI SEEKH KEBAB ^{7, G}
Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, gewürzt mit Kräutern im Lehmofen gebraten
<i>Chopped lamb with onions, seasoned with herbs roasted in clay oven</i> | 19,90 |
| 24. | NAMASTE INDIA GRILL (MIX) ^{7, G, D}
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
<i>Mixed platter of Little India Special Tandoori Specialities</i> | 24,90 |
| 25. | FISCH TIKKA ^{7, G, D}
Mariniertes Fisch abgeschmeckt mit frischem Koriander und Knoblauch
<i>Marinated fish seasoned with fresh coriander and garlic</i> | 19,90 |
| 26. | SHAHI PRAWN TIKKA ^{7, D}
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt
<i>Marinated King Prawns grilled in the tandoori oven</i> | 23,90 |

HÄHNCHEN GERICHTE

Serviert mit reis / served with rice

27. **CHICKEN CURRY** ^{7, G} **14,90**
Zarte Hühner eischstücke nach chefkoch art Sauce zubereitet
Tender chicken pieces prepared in chef style sauce
28. **CHICKEN VINDALOO** ^{7, G, H} **SCHARF** **14,90**
Zarte Hühnerfleisch und Kartoffelstücke in Gewürziger sauce
Tender chicken and potato pieces in spicy sauce
29. **CHICKEN KORMA** ^{G, H} **MILD** **14,90**
Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream
30. **PALAK CHICKEN** ^G **14,90**
Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce
31. **CHICKEN MANGO** ^{4, 7, C, G} **MILD** **14,90**
Zartes Hühnerfleisch in milder cremiger Mango-Sauce
Tender chicken in mild creamy mango sauce
32. **CHICKEN KARAHI** ^{7, G, H} **14,90**
Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, einzigartigen Sauce
A specialty from northern India with tender chicken breast cooked in various spices with onions, peppers, unique sauce cooked
33. **BUTTER CHICKEN** ^{7, G, H} **MILD** **14,90**
Zartes Hähnchen trifft auf mild-würzige Tomatensauce
Tender chicken meets mildly spicy tomato sauce
34. **CHICKEN TIKKA MASALA** ^{7, G, H} **14,90**
Der Klassiker! Marinierte, zarte Hähnchenfleisch Stücke im Tandoor gegrillt und anschließend in einer einzigartigen Sauce gekocht
The classic! Marinated, tender chicken meat pieces grilled in the tandoor and then cooked in a unique sauce cooked
35. **CHILLI CHICKEN** ^{1, 4, 7, A, F} **SCHARF** **14,90**
Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
Tender pieces of chicken with peppers, onions and garlic

36. **MURGH SABJI** ^G **14,90**
Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse in würziger Currysauce
Chicken with mixed vegetables in spicy curry sauce

37. **CHICKEN MADRAS** ^{7, G, H} **SCHARF** **16,90**
Hühnerfleisch in einer würzigen Kokosnuss-Curry-Sauce
Chicken in a spicy coconut curry sauce

LAMM GERICHTE

Serviert mit reis / served with rice

38. **LAMM KORMA** ^{7, G, H} **MILD** **16,90**
Lammfleischstücke in milder Cashew-Mandel Sauce mit milden
Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Tender pieces of Lamb in a mild Cashew-almond korma sauce, gratedcoconut, cardamom refine with cream

39. **LAMM CURRY** ^{7, G} **16,90**
Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce
Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce

40. **LAMM MADRAS** ^{7, G, H} **SCHARF** **16,90**
Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos
Pieces of lamb spiced with mustard and coconut

41. **LAMM VINDALOO** ^{7, G, H} **SCHARF** **16,90**
Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln
Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes

42. **LAMM KARAHI** ^{7, G} **16,90**
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, gemahlene
Gewürzen
Lamb pieces with onions, peppers, tomatoes, ground spices in a unique sauce cooked

43. **LAMM MASALA** ^{7, G} **16,90**
Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten
Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce

44. **PALAK LAMM** ^G **16,90**
Lammfleischstücke mit Spinat in Currysauce gekocht
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce

45. **LAMM JALFREZI** ^{7, G} **16,90**
Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten
sauce gebraten
Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes

46. **ROGAN JOSH** ^{7, G} **SCHARF** **16,90**
 Lammfleischstücke zubereitet in einer exotischen Curry Sauce
Pieces of lamb prepared in an exotic currysauce
47. **LAMM MANGO** ^{4, 7, G, H} **MILD** **16,90**
 Lammfleisch in milder cremiger Mango-Sauce
Lamb in mild creamy mango sauce
48. **LAMM SABJI** **16,90**
 Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in würziger Curry-Sauce
Lamb with mixed vegetables in spicy curry sauce

FISCHGERICHTE

Serviert mit reis / served with rice

49. **FISCH GOAN CURRY** ^{7, G, D} **16,90**
 Eine Spezialität aus Südindien Fischfilet in einer leichten Currysauce
A speciality from South India fish fillet in a light curry sauce
50. **FISCH KORMA** ^{7, G, D} **MILD** **16,90**
 Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen
Fish fillet in a mild sauce of spices, cream and cashew nuts
51. **FISCH MADRAS** ^{7, G, D} **SCHARF** **16,90**
 Gekochtes Fischfilet in einer Kokosnuss-Curry-Sauce
Cooked fish fillet in a coconut curry sauce
52. **FISCH MANGO** ^{4, 7, C, G} **MILD** **16,90**
 Fisch in milder cremiger Mango-Sauce
Fish in mild creamy mango sauce
53. **JHINGA CURRY** ^{7, G, D} **19,90**
 Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce
King prawns cooked in a delicious curry sauce
54. **JHINGA TIKKA MASALA** ^{7, G, D} **19,90**
 Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen mariniert im Lehmofen
 gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten
*King prawns marinated with exotic spices grilled in a clay oven and
 roasted in a special sauce*
55. **JHINGA KORMA** ^{7, G, D} **MILD** **19,90**
 Königsgarnelen in milder Cashew / Mandel Sauce mit Kokosraspeln,
 Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
*King prawns in a mild Cashew-almond korma sauce,, grated coconut, car-
 damom refine with cream*

VEGETARISCHE GERICHTE

Serviert mit reis / served with rice (Vegan möglich/ Vegan Possible)

56. **CHOLE BHATURE** **13,90**
Eine Spezialität aus Nordindien mit Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce angebraten
A specialty from North India with chickpeas sautéed with various spices in curry sauce
57. **ALOO GOBI** ^G **13,90**
Blumenkohl und Kartoffeln in milden Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sautéed with onions
58. **BHINDI MASALA** ^G **13,90**
Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten
Okra with different spices, garlic, fresh herbs and onions fried in butter
59. **PALAK PANEER** ^G **13,90**
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse
Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese
60. **ALOO PALAK** ^G **13,90**
Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln
Spinach with exotic spices and potatoes
61. **DAL TARKA** ^G **13,90**
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
Lentils cooked in various spices in butter and fried with onions and garlic
62. **DAL MAKHANI** ^{7, G, H} **13,90**
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen mit Butter und Sahne
Black lentils in various spices with butter and cream
63. **SMOKED AUBERGINE BHARTA** ^G **13,90**
Im Tandoori Ofen gebratene Aubergine, Zwiebeln, Tomaten, grüne Erbsen
Tandoori oven roasted eggplant, onions, tomatoes, green peas
64. **MIXED VEG KORMA** ^G **13,90**
Gemischtes Gemüse in milder Cashew / Mandel Sauce mit Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Mixed vegetables cooked in Cashew-almond sauce with coconut flakes, cardamom and finished with cream

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 65. | <p>MIXED VEGETABLE JALFRAZI ^{7, G}</p> <p>Gemischtes Gemüse in einer süß-sauer Curry Sauce
 <i>Mixed vegetables in a sweet and sour curry sauce</i></p> | 13,90 |
| 66. | <p>CHANA MASALA ^G</p> <p>Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysoße angebraten
 <i>Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce</i></p> | 13,90 |
| 67. | <p>PANEER MAKHANI ^{G, H}</p> <p>Hausgemachter Käse in einer köstlichen Soße aus Tomaten–eine vegetarische Delikatesse
 <i>Cottage cheese in a mild tomato sauce with special spices</i></p> | 14,90 |
| 68. | <p>MATAR PANEER ^{7, G, H}</p> <p>Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten
 <i>Home-made cottage cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce</i></p> | 14,90 |
| 69. | <p>KARAHI PANEER ^{7, G, H}</p> <p>Hausgemachte Käse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
 <i>Homemade cheese in various spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i></p> | 14,90 |
| 70. | <p>MALAI KOFTA ^{7, G, H}</p> <p>Bällchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln gekocht in einer Cashew-Tomaten-Sauce
 <i>Homemade cheese ball and potatoes cooked in a cashew tomato sauce</i></p> | 14,90 |
| 71. | <p>PANEER TIKKA MASALA ^{7, G, H}</p> <p>Hausgemachter Käse in einer exotischen Sauce
 <i>Homemade cheese in an exotic sauce</i></p> | 14,90 |
| 72. | <p>SHAHI PANEER ^{7, G, H}</p> <p>Hausgemachter indischer Käse, gebraten in feinem Tomaten-Curry mit Cashewnüssen und Mandeln
 <i>Homemade Indian cheese, fried in a fine tomato curry with cashew nuts and almonds</i></p> | 14,90 |

VEGANE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit reis serviert

All dishes are served with rice

73. **MIXED VEGETARIAN GRILL MIT TOFU** **16,90**
gemischtes Gemüse in exotischen Gewürzen mariniert, im Tandoor
Lehmofen gegrillt und mit nan brot
*Mixed vegetables marinated in exotic spices, grilled in the tandoor clay
oven and served with nan*
74. **MIX VEG SWEET & SOUR** **13,90**
Gemischtes Gemüse in einzigartigen Sauce gekocht
Mixed vegetables cooked in unique sauce
75. **KOFTA MASALA** **13,90**
Bällchen aus Tofu und Kartoffeln mit einer Cashew-Tomaten Sauce
Balls of tofu and potatoes cooked in a Cashew tomato sauce
76. **ALOO GOBI MATAR** **13,90**
Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln mit leichten Gewürzen gekocht
und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
*Cauliflower, peas and potatoes boiled with light spices with onions, ginger
and garlic*
77. **ALOO METHI PALAK** **13,90**
Mit Spinat, Kartoffeln, Bockshornklee und exotischen Gewürzen
With spinach, potatoes, fenugreek and exotic spices
78. **PALAK CHANA** **13,90**
Mit Spinat, exotischen Gewürzen und gekochten Kichererbsen
With spinach, exotic spices and cooked chickpeas
79. **BOMBAY ALOO** **13,90**
Kartoffeln in würziger Currysauce
Potatoes in herb sauce Curry Sauce
80. **MATAR MUSHROOM METHI** **SCHARF** **14,90**
Mit Champignons, Erbsen, Bockshornklee und verschiedenen Ge-
würzen in exotischer Sauce
With mushrooms, peas, fenugreek and various spices in exotic sauce

THALI

Namaste India Spezialität

Mehrere Speisen, Beilagen und Dessert in jeweils kleiner Menge. Als Beilagen gibt es Reis, Brot, Salat und ein kleines Dessert!

Several dishes, side dishes and dessert in small quantities each. Side dishes include rice, bread, salad and a small dessert!

- N1. **VEGETARISCHES THALI** ^{4, 7, G, H} **17,90**
3 vegetarische Speisen mit Reis, Nan brot, Salat & Nachspeisen
3 vegetarian dishes with rice, Nan bread with Salad, Raita & Desserts
- N2. **NON VEGETARISCH THALI** ^{7, G, H} **19,90**
1 Hähnchen, 1 Lamm und 1 vegetarisches Gericht mit Reis,
Nan brot, Salat & Nachspeisen
*1 Chicken, 1 Lamb and 1 vegetarian dish, with rice, Nan bread, Salad,
& Desserts*

BIRIYANIS

Reisgerichte | Rice Specialities

Serviert mit raita / Served with raita

83. **CHICKEN BIRYANI** ^{G, H} **16,90**
Gebackener Reis mit Hähnchen, Safran, Kardamom und Zwiebeln
Steamed rice with chicken, saffron, cardamom and onions
84. **LAMM BIRYANI** ^{G, H} **17,90**
Zartes Lammfleisch mit gebratenem Basmatireis, Zwiebeln, Safran,
Kardamom
Tender lamb with fried rice, onions, saffron, cardamom
85. **JHNGA BIRYANI** ^{B, H} **19,90**
Garnelen gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Mandeln,
Rosinen und Safran
Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron
86. **VEGETABLE BIRYANI** ^{G, H, 1} **14,90**
Garnelen gedünstet mit gebratenem Reis, Zwiebeln, Safran, Kardamom
Shrimps steamed with fried rice, onions, saffron, cardamom
87. **MIX VEG & PANEER BIRYANI** ^{G, H, V} ^{G, H, 1} **14,50**
Gebratener Reis mit Karotten, Bohnen, Erbsen, hausgemachtem
Frischkäse, Zwiebeln, Safran, Kardamom
Fried rice with carrots, beans, peas, homemade cream cheese, onions, saffron, cardamom

BROT AUS DEM TANDOOR

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 88. | TANDOORI ROTI ^A
Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl
<i>Freshly baked round bread with wholemeal flour</i> | 3,50 |
| 89. | BHATURA ^A
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>Fried wholemeal bread</i> | 3,90 |
| 90. | PLAIN NAAN ^A
Fladenbrot aus Weizenmehl
<i>Flat round bread baked in tandoori oven</i> | 3,20 |
| 91. | BUTTER NAAN ^{A, G}
Fladenbrot in Butter gebacken
<i>Flat round bread baked in butter</i> | 3,50 |
| 92. | GARLIC NAAN ^{A, G}
Fladenbrot mit Knoblauch
<i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i> | 3,90 |
| 93. | CHILLI-KNOBI NAAN ^{A, G}
Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli
<i>Flat round bread with garlic and chilli baked in Tandoor</i> | 4,50 |
| 94. | KHEMA NAAN ^{7, G, H}
Gefüllt mit Lammfleisch
<i>Filled with pulled lamb</i> | 4,90 |
| 95. | LAACHA PARATHA ^{A, G}
Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken
<i>Flat round bread with wholemeal flour backed in butter</i> | 4,40 |
| 96. | PESHAWARI NAAN ^{A, G, H}
Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln
<i>Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut</i> | 4,40 |
| 97. | PANEER KULCHA ^{A, G}
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
<i>Flat round bread filled with cheese</i> | 4,40 |
| 98. | ONION KULCHA ^{A, G}
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln
<i>Flat round bread filled with onions</i> | 4,40 |
| 99. | ALOO PARATHA ^{A, G}
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
<i>Flat round bread filled with potatoes</i> | 4,40 |

BEILAGEN | SIDE DISHES

100.	RAITA ^G Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten und Zwiebeln <i>Yoghurt with fresh cucumber, tomatos and onions</i>	3,90
101.	PULAO RICE Reis mit frischem gemischtem Gemüse <i>Rice with fresh vegetables</i>	6,90
102.	KASHMIRI PULAO RICE ^{7, H} Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen <i>Rice with cashew, coconut and raisins</i>	6,90
103.	JEERA RICE Gebratener Butterreis mit Kreuzkümmel <i>Fried butter rice with cumin</i>	4,50
104.	MIX PICKLES Indische Mango gemischt mit verschiedenem Gemüse	2,00
105.	MINZE-JOGHURT CHUTNEY	2,00
106.	TAMARINDE CHUTNEY	2,00
107.	MANGO CHUTNEY	2,00
108.	CHUTNEY TELLER (DIPS) 4 verschiedene Gewürzsaucen von süß bis scharf	5,90

NACHSPEISEN | DESSERT

109. **GAJAR KA HALWA** ^{4, 7, G, H} **5,50**
Karotten-Milchpudding mit Mandeln und Kardamom
Carrot-milk pudding with almonds and cardamom
110. **GULAB JAMUN** **5,50**
Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker
Sweet balls made of flour, milk and sugar
111. **GULAB JAMUN & EIS** ^{7, 10, A, G, H} **6,50**
Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien und Vanilleeis
Delicate, spongy balls stuffed with pistachios and melted ice cream
112. **NAMASTE SPEZIAL-DESSERTTELLER** ^{4, 7, G, H} **9,90**
Mit Gulab Jamun, Gajar Ka Halwa und zwei eis
With Gulab Jamun, Gajar Ka Halwa and two ice
113. **BADAM PISTA KULFI** ^{G, H} **5,90**
Indische Eiscreme mit Mandeln und Pistazien
Indian style ice cream with almonds and pistachios
114. **MANGO KULFI** ^{2, G, H} **5,90**
Indische Eiscreme mit Mango
Indian style mango ice cream

MITTAGSMENÜ

Montag-Freitag 11:00 -15:00 Uhr, außer an Feiertagen

HÄHNCHEN GERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

201. **CHICKEN CURRY** ^{7, G} **9,90**
Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet
Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce
202. **PALAK CHICKEN** ^G **9,90**
Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce gekocht
Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce
203. **CHICKEN TIKKA NAWABI** ^{7, G, H} **MILD** **9,90**
Hühnerfleischstücke mit Fenchel, Rosinen, Mandeln und Kokosraspeln
Chicken pieces with fennel, raisins, almonds and grated coconut
204. **CHICKEN TIKKA MASALA** ^{7, G, H} **9,90**
Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten
Tender chicken breast fillets marinated in exotic spices, grilled in a clay oven and roasted in a special sauce

LAMM GERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

205. **LAMM CURRY** ^{7, G} **11,90**
Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce
Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce
206. **PALAK LAMM** ^G **11,90**
Lammfleischstücke mit Spinat in Currysauce gekocht
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce
207. **LAMM KORMA** ^{7, G, H} **MILD** **11,90**
Lammfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen
Tender lamb pieces cooked in a mild sauce with spices, cream and cashew-nuts
208. **LAMM MASALA** ^{7, G} **11,90**
Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten
Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce

FISCHGERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

209. **FISCH GOAN CURRY** ^{7, G, D} **11,90**
Eine Spezialität aus Südindien Fischfilet in einer leichten Curry sauce
A speciality from South India fish fillet in a light curry sauce
210. **FISCH KORMA** ^{7, G, D} **MILD** **11,90**
Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen
Fish fillet in a mild sauce of spices, cream and cashew nuts

VEGETARISCHE | VEGANE GERICHTE

Serviert mit reis und Salat / Served with rice and Salat

211. **CHOLE BHATURA** **9,90**
Eine Spezialität aus Nordindien mit Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce angebraten
A specialty from North India with chickpeas sautéed with various spices in curry sauce
212. **DAL TARKA** ^G **9,90**
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten
Lentils cooked in various spices in butter and fried with onions and garlic
213. **MIXED VEGETABLE JALFRAZI** ^{7, G} **9,90**
Gemischtes Gemüse in einer süß-sauer Curry Sauce
Mixed vegetables in a sweet and sour curry sauce
214. **PALAK PANEER** ^G **9,90**
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse
Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese
215. **ALOO GOBI** **9,90**
Blumenkohl und Kartoffeln mit leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Cauliflower and potatoes boiled with light spices with onions, ginger and garlic
216. **BOMBAY ALOO** **9,90**
Kartoffeln in würziger Currysauce
Potatoes in herb sauce Curry Sauce

GETRÄNKEKARTE

INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LASSIE MANGO ^{4, 7, G} Joghurtgetränk mit Mango <i>Mango flavoured yoghurt drink</i>	0.4dl	4,90
LASSIE BANANE ^G Joghurtgetränk mit Bananensirup <i>Banana syrup yoghurt drink</i>	0.4dl	4,90
LASSIE SALZ ^G Gesalzenes Joghurtgetränk, sehr erfrischend <i>Salted yoghurt drink</i>	0.4dl	4,90
LASSIE SÜß ^{4, G} Gesüßtes Joghurtgetränk, sehr erfrischend <i>Sweet yoghurt drink</i>	0.4dl	4,90
NIMBU PANI (LIMONADE) Frischer Mango Eistee mit Minzblättern	0.4dl	4,90
HAUSGEMACHTE MANGO EISTEE Hausgemacht Zitronen Limonade	0.4dl	4,90
MASALA TEA ^G Kännchen Milchtee mit Ingwer, Kardamom, Cloves, Cinnamon <i>Pot of milk tea with cardamom</i>		4,90
KASHMIRI CHAI Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und Kardamom <i>Pot of black tea with cinnamon, cloves and cardamom</i>		4,20

KAFFEE/TEE

TEE AUSWAHL Grüner / Pfefferminz / Kamille / Jasmin / Schwarzer / Früchte		3,40
KAFFEE ¹²		3,20
ESPRESSO ¹²		2,90
ESPRESSO DOPPELT ¹²		3,40
MILCH KAFFEE ¹²		3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Mineralwasser	0.25 dl	3,40
	0.75 dl	5,90
Acqua Morelli Stilles Wasser	0.25 dl	3,40
	0.75 dl	5,90
Coca-Cola *** 4, 6	0.33 dl	3,60
Coca-Cola Light *** 4, 6, 7, 10	0.33 dl	3,60
Coca-Cola Zero *** 4, 6, 7, 10	0.33 dl	3,60
Fanta * 3, 4	0.33 dl	3,60
Sprite	0.33 dl	3,60
Mezzo Mix * *** 4, 7	0.33 dl	3,60
Fuze Eistee Pfirsich	0.3 dl	3,90
Fuze Eistee Zitrone	0.3 dl	3,90
ViO Apfelschorle naturtrüb	0.3 dl	3,90
ViO Rhabarberschorle	0.3 dl	3,90
ViO Johannisbeerschorle	0.3 dl	3,90
Bitter Lemon ** 8	0.2 dl	2,90
Tonic Water ** 8	0.2 dl	2,90
Ginger Ale ** 8	0.2 dl	2,90
Apfelsaft Klar	0.2 dl	3,90
Orangen Saft	0.2 dl	3,90
Ananas Saft	0.2 dl	3,90
Bananen Saft	0.2 dl	3,90
Kirschsaff	0.2 dl	3,90
Cranberrysaft	0.2 dl	3,90
Maracujasaft	0.2 dl	3,90
Kiba	0.2 dl	3,90

BIER

Carlsberg Pils	0.3 dl	3,90
	0.5 dl	5,20
Duckstein	0.3 dl	4,20
	0.5 dl	5,50
Alsterwasser	0.3 dl	5,40
Carlsberg alkoholfrei	0.33 dl	3,50
Erdinger Hefe	0.5 dl	5,40
Erdinger Dunkel	0.5 dl	5,40
Erdinger Hefeweizen	0.5 dl	5,40
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0.5 dl	5,20
Kingfisher Indische	0.33 dl	4,40

OFFENE WEINE

2 cl

Merlot (Italien)	ROT	5,60
Tempranillo (Spanien)	ROT	6,20
Cabernet sauvignon (Frankreich)	ROT	5,90
Chardonnay	WEISS TROCKEN	5,90
Grauburgunder	WEISS TROCKEN	6,40
Riesling	WEISS TROCKEN	6,40
Pinot Grigio	WEISS TROCKEN	5,20
Rose		5,90
Prosecco		

FLASCHE WEIN

Luna piena primitivo	ROT
Montepulciano d'Abruzzo (Italien)	ROT
Torrevento Primitivo	ROT
Pinot Grigio Friuli	WEISS
Corte Pitora Chardony	WEISS
Capuzza san vigilio	WEISS
Prosecco	
Prosecco	
Rose	

APERITIF

MARTINI BIANCO	6,50
APEROL SPRITZ	8,50
Aperol / Prosecco / Soda	
CAMPARI SPRITZ	8,50
Campari , Prosecco , Sodawasser , Orangenscheibe	
HUGO	8,50
Holunderblüte / Prosecco / Soda	
LILLET VIVE	8,50
Lillet Blanc / Tonic Water / Gurken / Minz	
LILLET WILD BERRY	8,50
Lillet Rose / Wild Berry / Beeren-Mix	
FIERO-TONIC	8,50
Martini Fiero / Tonic Water / Orange	
LYCHEE-SPRITZER	8,50
Lychee Likör / Prosecco / Rosensirup / Soda	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN COLADA ^{1, 2, 4, 7, 9, 11}	6,90
Kokosnuss, Mangosaft, Ananassaft, Grenadine	
SUNSHINE ^{1, 2, 4, 7, 9, 11}	6,90
Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Sodawasser, Grenadine	
MANGO TANGO ^{1, 2, 4, 7, 9, 11}	6,90
Mangosaft, Maracujasaft, Vanilla syrup	
VIRGIN MOJITO	6,90
Limette, Minze, Zucker, Bitter lemon	
WINTERFRISCHE	6,90
Grenadine, Orgeat (Mandelsirup), Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice	
SUMMER (DRIVER)	6,90
Kirschesaft, Orangensaft, Bananensaft, Vanille Sirup	
IPANEMA (DRIVER)	6,50
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten	

COCKTAILS

LONG ISLAND ICED	7,90
Havana Club 3, Absolut Vodka, Tequila, Cola	
HIMALAYA	8,90
Old Mok Indian Rum, Lime, Ginger Beer	
CUBA LIBRE	7,90
Havana club 3, Cola, Limmeten	
TEQUILA SUNRISE	7,90
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
CAIPIRINHA	7,90
Cachaca (Pitù), Limette, Rohrzucker	
MAI TAI	7,90
Brauner Rum, Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft	

PINA COLADA	7,90
Zitronensaft, Cream of Coconut / Kokossirup, Schlagobers, Rum , Ananassaft	
MARGARITA CLASSIC	7,90
Zitronensaft, Tripel sec, Tequila, Saltzrand	
MOJITO	7,90
Rum (Bacardi / Havana Club) , Soda, Limette, Brauner Zucker, Minze (frisch)	
SEX ON THE BEACH	7,90
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Direktsaft, Orangensaft	
MOSCOW MULE	7,90
Wodka, Limette, Ginger Beer	

SCHNÄPSE

Jägermeister	3,90
Indische Mango-Schnaps	4,20
Grappa	3,90
Ramazzotti	3,90
Tequila Gold	3,90
Helbing kümmel	3,90

GIN

4 cl

Finsbury	5,90
Gordon's Gin	5,90
Bulldog	6,90
Bombay Sapphire	7,90
Hendrick's Gin	9,90
+ Extra Tonic water	2,20

RUM

4 cl

Havana 3	5,90
Old Monk (Indische)	6,90
+ Extra Cola	2,20

WODKA

4 cl

Absolut	7,90
Smirnoff	6,50
Sky	6,50
Three sixty	6,50
+ Extra Bitter Lemon	2,20

WISKEY

4 cl

Glenfiddich 12 Years	8,90
Jack Daniels	6,90
Ballantine's	6,50
Johnnie Walker Red Label	6,50
Johnnie Walker Black Label	7,90
Chivas Regal	8,50

INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher: Im LittleIndia kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. - Auch unsere Familie isst gern regelmäßig im Little India. Diese Verweisliste wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

INHALTSSTOFFE

1*	mit Geschmacksverstärker	z.B. Minzsauce
2*	mit Antioxidationsmittel	z.B. Cola Light
3*	mit Nitritpökelsalz	
4*	mit Süßungsmittel	
5*	mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle	z.B. TandooriGewürz
6*	mit Phosphat	
7*	mit Farbstoff	
8*	geschwefelt	
9*	geschwärzt	
10*	konserviert	z.B. Kaffee
11*	gewachst	z.B. TonicWater
12*	Koffein	
13*	Chinin	
14*	Taurin	

ALLERGENE

a*	Enthält glutenhaltige Getreide	z.B. Papadam
b*	Enthält Krebstiere oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
c*	Enthält Eier oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
d*	Enthält Fisch oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
e*	Enthält Erdnüsse oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
f*	Enthält Sojabohnen oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
g*	Enthält Milch oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	z.B. Lassi
h*	Enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
i*	Enthält Sellerie oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
k*	Enthält Senf oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
l*	Enthält Sesamsamen oder daraus gewonnenen	
m*	Enthält Schwefeldioxid oder Sulfite	z.B. alle Weine, traditionelle Haltbarkeitsmethode
n*	Enthält Lupinen oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	
p*	Enthält Weichtiere oder daraus gewonnenen Erzeugnisse	

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßig unsere Lebensmittel und Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Indischen Käse, indische Brote und indisches Eis stellen wir auch direkt im Little India Restaurant aus frischen Zutaten her.