

S  
A  
L  
A  
T  
E

## SALATE

Alle Salate auf Wunsch mit hausgemachter Joghurt-, Balsamico- oder Essig-Öl-Dressing

Gemischter Salat	4,80
Bunte Salatmischung mit Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten	
Chana Chat	4,50
Fein gewürzte Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln	
„Little India“ Salat	8,50
Gegrillte Hähnchenbrusthäppchen mariniert in feiner Sauce auf buntem Salat	
Punjabi Salat <sup>G</sup>	6,90
Salatkreation aus klein gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paneer-Käse (Hüttenkäse) <sup>G</sup> und Kichererbsen mit speziellem Dressing	

S  
U  
P  
P  
E  
N

## SUPPEN

Sabzi-Shorba Gemüsesuppe	4,50
Dal Shorba Linsen-Suppe	4,50
„Little India“ Spezial Suppe	5,50
Chicken Suppe Hühnerfleisch mit Gemüse	5,00

R  
A  
I  
T  
A

## RAITAS, PICKLES, CHUTNEYS

*mit diesen Beilagen und Dips ergänzen Sie Ihr Mahl je nach ihrem eigenen Geschmack um die Schärfe abzumildern oder anzufeuern!*

Plain Raita <sup>G</sup>	2,50
Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen	
Punjabi Raita <sup>G</sup>	2,90
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und etwas kräftigeren Gewürzen	



## Raita

*Raita wird kalt serviert um die Schärfe des Currys zu mildern*

## VORSPEISEN

**Papadam, 2 Stück** 2,50  
knusprige Fladen aus Linsenmehl mit drei leckeren Dips

**Vegetable Pakora** 4,50  
Frisches Saison-Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken dazu verschiedene Dips

**Aloo-Tikki** 5,50  
Kartoffelhack in einer Brotkrumenpanade <sup>G,A</sup> ausgebacken, dazu verschiedene Dips

**Chicken Pakora** 5,50  
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips

**Fisch Pakora <sup>D</sup>** 6,50  
Fischfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips

**Paneer Pakora <sup>G,D,C</sup>** 5,50  
Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu versch. Dips.

**Onion Bhaji <sup>A</sup>** 4,50  
gehackte Zwiebeln in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu versch. Dips.

## V O R S P E I S E N

## VEGETARISCHE GRILL SPEZIALITÄTEN

**Malai Paneer Tikka <sup>G,H</sup>** 14,90  
hausgemachter Hüttenkäse mariniert in spezieller Nuß-Sauce, im Tandoor-Ofen gegrillt

**Paneer Tikka <sup>G</sup>** 14,90  
Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) <sup>G</sup> mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt

**Mix-Vegetable Tikka** 14,90  
Verschiedene frische Gemüsesorten im Tandoor gegrillt

**Mix-Vegetable Kebab** 14,90  
Gemüsehack verfeinert mit Gewürzen auf einem Spieß in Tandoor gegrillt

## GRILL SPEZIALITÄTEN

„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.

<b>Murg Irani Tikka</b> <sup>G,I</sup>	15,90
in Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Kichererbsensauce mariniert	
<b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup>	15,90
Im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet	
<b>Chicken Tandoori</b> <sup>G</sup>	15,50
Hähnchenschenkel gegrillt im Tandoor-Ofen	
<b>Haryali Tikka</b> <sup>G</sup>	15,90
Hähnchenbrustfilets mariniert in frischen Spinatblätter, Ingwer und Joghurt, im Tandoor-Ofen gegrillt	
<b>Chicken Tikka Malai</b> <sup>G,H</sup>	15,90
zarte Hähnchenbrustfilets mariniert in spezieller Nuß-Sauce <sup>H,G</sup> , im Tandoor-Ofen gegrillt	
<b>Lamm Tikka</b> <sup>G</sup>	20,90
zartes Lammfilet mit leckerer Marinade im Tandoor-Ofen gegrillt	
<b>Mutton-Neelgiri</b> <sup>G</sup>	20,90
Lammfilet in frischer Spinat-Sauce mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt	
<b>Fisch Tikka</b> <sup>G,D</sup>	15,90
Fischfilet mit feinen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt	
<b>Jhinga Tandoori</b> <sup>G,B</sup>	20,90
Riesengarnelen mariniert mit Knoblauch Ingwer und speziellen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt	
<b>Tandoori Mix-Grill Platte</b> <sup>G,D,B</sup>	22,90
Im Tandoor-Ofen gegrilltes Lammfilet, Hühnerfilet, Fischfilet und Scampis	

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

## HUHN CURRY-GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

Chicken Methi <sup>G,H,I</sup> 13,90

Hühnerfleisch gegrillt in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert

Chicken Curry <sup>G,H</sup> 13,90

Hähnchenbrust in würziger Sauce

Butter Chicken <sup>G,H</sup> 13,90

zartes Hähnchenbrustfilet gegrillt und in einer Butter-Tomaten-Creme-Sauce<sup>G</sup> zubereitet

Chicken-Tikka Jalfrezi <sup>G,H</sup>  13,90

Hähnchenbrustfilet gegrillt und mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen gebraten

Chicken Vindaloo <sup>G</sup>  13,90

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in würziger Sauce

Chili-Chicken <sup>G,H</sup>  13,90

Hühnerfleisch mit frischen Chilischoten, Zwiebeln, Paprika in sämiger Sauce

Chicken Korma <sup>G,H</sup> 13,90

Hähnchenbrustfilet in Mandel-Cashewnuss-Sauce<sup>G,H</sup> mit Kokosmilch, Gewürzen und Rosinen verfeinert

Chicken Badam Pasanda <sup>G,H</sup> 14,50

Hähnchenbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt und in einer Mandel-Cashewnuss-Sauce zubereitet

Chicken-Tikka-Masala <sup>G,H</sup> 14,50

gegrillte Hähnchenbrustfilet in Masala-Sauce zubereitet

Mango Chicken <sup>G,H</sup> 13,90

Hähnchenbrustfilet in Mango-Sauce

Chicken Nilgiri <sup>G,H</sup>  13,90

Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat<sup>G</sup> in Kokosmilch-Sauce

Chicken Kashmiri <sup>G,H</sup>  13,50

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Kashmiri-Gewürzen

Murgh Jaipuri <sup>G,H,N</sup> 13,90

Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen

Chicken Palak <sup>G</sup> 13,90

Hähnchenbrustfilet in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander

H  
U  
H  
N  
-  
C  
U  
R  
R  
Y  
-  
G  
E  
R  
I  
C  
H  
T  
E

## Curry

Curry wird in Indien individuell selbst hergestellt. Zu den wichtigsten Zutaten gehören Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Kurkuma, Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Zimt, Muskatnuss und Gewürznelken. Je mehr Pfeffer umso schärfer ist das Curry.



„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.

## LAMM CURRY-GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

## L A M M - C U R R Y

Lamm Jaipuri <sup>H,N,G</sup>	14,90
Lammfleisch mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen	
Lamm Nilgiri <sup>G,H</sup> 	15,50
Lammfleisch mit Minze, fr. Koriander und Rahmspinat in Kokosnussmilch-Sauce	
Lamm Jhalfrezi <sup>G,H</sup> 	15,50
Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika	
Bhindi Gosht <sup>G,H</sup>	15,50
Fr. Okra-Schoten mit zartem Lammfleisch in sämiger Curry-Sauce	
Lamm Masala <sup>G,H</sup>	14,50
Lammfleisch in Masala-Sauce	
Lamm Kashmiri <sup>G,H</sup> 	14,50
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Kashmiri-Gewürzen	
Lamm Rogan Josh <sup>G,H</sup> 	15,50
Lammfleisch in Rogan-Josh-Sauce	
Lamm Curry <sup>G,H</sup>	14,50
Lammfleisch in würziger Curry-Sauce	
Lamm Palak <sup>G,H,N</sup>	14,50
zartes Lammfleisch in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander	
Lamm Methi <sup>G,H,I</sup>	15,50
zartes Lammfleisch in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert	



### Safran

*Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Hergestellt wird es aus der Stempel einer bestimmten Sorte der Krokusblume. 10.000 handgepflückte Krokusblüten ergeben 45g Safran.*



### Ingwer

*Ingwer kommt aus Jamaica und bedeutet die Wurzel des Ursprungs. Ingwer ist ein sehr starkes Antioxidant, das Bakterien und Erkältungen fern hält.*

## FISCH CURRY-GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

### Goa-Fisch-Curry <sup>DM,G,H</sup>



14,90

Fischfilet gegrillt in Kokosmilch mit Senfkörnern verfeinert

### Fisch Kolhapuri <sup>DG,H</sup>



14,90

Fischfilet gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, schwarzer Kümmel in Tomaten-Curry-Sauce

### Fisch-Masala <sup>DH,G</sup>

14,90

Fischfilet gegrillt in Masalasauce

### Jhinga-Curry <sup>BG,H</sup>

17,90

Riesengarnelen in Curry-Sauce

### Jhinga-Kashmiri <sup>BH</sup>



17,90

Riesengarnelen mit Zwiebeln und Tomaten in Kashmiri-Paste gebraten

### Chili-Jhinga <sup>BG,H</sup>



17,90

Riesengarnelen gebraten mit frischen Chilischoten, Zwiebeln, Paprika in sämiger Sauce

### Jhinga-Masala <sup>BG,H</sup>

18,50

Riesengarnelen in Masala-Sauce

F  
I  
S  
C  
H  
-  
C  
U  
R  
R  
Y

## Chilis

*Rote Chilis wurden von den Portugiesen nach Indien gebracht. Je größer die Chili, desto milder ist sie. Grüne Chilis sind reich an Vitamin A und C und helfen dem Stoffwechsel.*



## VEGETARISCHE CURRY

### VEGETARISCHE CURRY-SPEZIALITÄTEN

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- Sabzi-Diwani <sup>G,H</sup> 11,50  
frisches Gemüse mit Minze, fr. Koriander und Spinat in Kokosnussmilch-Sauce
- Dal Tarka <sup>G,H</sup> 10,50  
Helle Linsen mit harmonischen Gewürzen
- Dal Makhani <sup>G,H</sup> 11,50  
Verschiedene „dunkle“ Linsen-Arten in leckerer Butter-Tomaten-Sahne-Sauce
- Mix Vegetable <sup>G,H</sup> 11,50  
frisches Saison-Gemüse in leckerer Curry-Sauce
- Vegetable Jhalfrezi <sup>G,H</sup>  11,50  
frisches Saison-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika
- Palak Paneer <sup>G</sup> 11,90  
Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) <sup>G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup>
- Shahi Paneer <sup>G,H</sup> 11,90  
Paneer-Käse (Hüttenkäse) <sup>G</sup> mit Cashewnüssen <sup>H</sup> in cremiger Tomaten-Sahne-Sauce und Rosinen nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche
- Channa Masala <sup>G,H</sup>  10,50  
Kichererbsen in feiner Curry-Sauce
- Bhindi Masala <sup>G,H</sup> 11,90  
Frische Okraschoten, zubereitet in einer sämigen Curry-Gewürzmischung
- Sabji Jaipuri <sup>G,H,N</sup> 12,50  
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen
- Navrattan Korma <sup>G,H</sup> 12,50  
ver. Gemüse in Mandel-Cashewnuss-Sauce mit speziellen Gewürzen und Rosinen verfeinert
- Paneer Butter Masala <sup>G</sup> 11,90  
Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) <sup>G</sup> in Tomatenbuttercremesauce <sup>G</sup>

● (auf Wunsch auch vegan)

## BIRYANI

„Biryani“ sind traditionelle gebratene Reisgerichte, die im ganzen asiatischen Kulturraum in sehr verschiedenen Varianten zu genießen sind. Wir garnieren unsere Biryani mit Cashewnüssen, Rosinen, Safran und servieren wahlweise Curry-Sauce oder einen leckeren „Raita“ dazu.

● Vegetarische Biryani <sup>H</sup>	12,50
Chicken Biryani <sup>H</sup>	13,50
Lamm Biryani <sup>H</sup>	14,90
Little India Biryani <sup>H</sup> nach Art des Chefs	18,90
Jhinga Biryani (Riesengarnelen) <sup>H,B</sup>	17,90

## THALIS

„Thali ist eine der beliebtesten traditionellen Arten „indisch zu essen“. Auf einem schön angerichteten grossen Teller werden verschiedene Hauptspeisen und Beilagen zusammen serviert. Ein Genuss....“

Little India Thali <sup>G,H,A,C</sup> für 2 Personen	39,90
Lamm-Curry-Madras, Butter Chicken, Jhinga-Masala, Dal Makhani, Butter Paneer Masala, Raita, Roti oder plain Nan, Pillau-Reis, dazu Vor- und Nachspeise	
<b>Auf Wunsch auch komplett vegan oder vegetarisch</b>	



## - FÜR UNSERE KLEINEN GENIESSER

Chicken Nuggets <sup>A,G</sup> mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo <sup>M,C,G</sup>	5,50
Sally-Bolly-Korma <sup>A,G</sup> Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sahne-Sauce, mit Reis	6,50
Baloo Masala Gernichtes Gemüse in Tomaten-Masala-Sauce, dazu Reis	6,90
Mogli Mango Hähnchenbrustfilet in Mango-Sauce, dazu Reis	6,90
Bhagheera Butter Chicken <sup>G</sup> Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce, dazu Reis	6,90

B  
I  
R  
Y  
A  
N  
I

T  
H  
A  
L  
I  
S

K  
I  
D  
S

R  
E  
I  
S



# REIS

## BASMATI-REIS ALS BEILAGE

Plain Reis	2,50
Pillau Reis <small>verfeinert mit groben Gewürzen</small>	3,00
Mattar-Pillau <small>Reis mit Erbsen</small>	3,80

## NAN-VARIATIONEN

# NAN

Nan <sup>G,A,C</sup> Hefeteigbrot in Tandoor-Ofen gebacken	2,50
Garlic-Nan <sup>G,A,C</sup> mit Knoblauch	2,90
Cheese-Nan <sup>G,A,C</sup> gefüllt mit Hüttenkäse	3,50
Keema-Nan <sup>G,A,C</sup> gefüllt mit Hackfleisch	3,50
Peshawari-Nan <sup>G,H,A,C</sup> gefüllt mit verschiedenen Nüssen, leicht süßlich	3,50
Chili-Nan <sup>G,A,C</sup> mit Feuer angereichert 	2,90
Mint-Paratha <sup>A</sup> mit Minze	3,00
Kulcha Nan <sup>G,A,C</sup> mit Kartoffeln gefüllt im Ofen gebacken	3,00
Roti <sup>A</sup> Vollkornfladen in der Tandoor-Ofen gebacken	2,50
Butter-Nan <sup>G,A,C</sup> Mehrschichtiges Nan mit Butter	2,90

## NACHSPEISEN

# DESSERTS

Gulab Jamun <sup>G,A,H</sup> <small>frittierte Milch-Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit Vanilleneis</small>	5,50
Mango Creme <sup>G,H</sup> mit Vanilleneis	4,50
Kulfi <sup>G,H</sup> hausgemachtes Kardamon-Eis	4,90
Gemischtes Eis <small>• Erdbeer<sup>F,G,C,9</sup> • Vanilla<sup>G,C</sup> • Schokolade<sup>G,C</sup></small>	4,90

## TEE & KAFFEE

Chai <sup>G</sup>	2,90
schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch	
Little India Tee	2,90
Traditioneller Gewürztee	
Schwarzer Tee	2,90
Grüner Tee	2,90
Rooibos Tee	2,90
Früchte Tee	2,90
Kamillentee	2,90
Jasmintee	2,90
Pfefferminz Tee	2,90
Tasse Kaffee <sup>9</sup> (Lavazza)	2,90
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,90
(Taj Mahal aus Indien)	
Espresso <sup>9</sup>	2,50
(Lavazza oder Taj Mahal)	
Cappuccino <sup>9,G</sup>	2,90
(Lavazza oder Taj Mahal)	
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>	2,90
(Lavazza oder Taj Mahal)	
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	2,90
(Lavazza oder Taj Mahal)	



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,41	2,90
	0,25 l	0,75 l
Adelholzener Gastro Classic	2,50	5,90
Adelholzener Gastro Still	2,50	5,90
Saft	0,2 l	2,50
Apfel-/Orangen-/Maracuja-/Kirsch-/ Johannisbeer-/Traubensaft	0,2 l	0,4 l
Schorle	2,50	3,50
Apfel-/Orangen-/Maracuja-/Kirsch-/ Johannisbeer-/Traubensaft/		
Saft	2,50	4,50
Mango-/Guaven-/Rhabarber-/Lycheesaft		
Schorle	2,50	3,50
Mango-/Guaven-/Rhabarber-/Lycheesaft		
	0,2 l	0,4 l
Spezi <sup>1,3,9</sup> (vom Fass)	2,50	3,50
Zitronenlimo	2,50	3,50
	0,2 l	0,33 l
Coca Cola <sup>1,3,9</sup> (Flasche)	2,50	3,50
Cola Zero <sup>1,3,9,11,13</sup> (Flasche)	2,50	3,50
Fanta <sup>1,3</sup> (Flasche)	2,50	3,50
Bitter Lemon	3,00	
Tonic Water	3,00	
Ginger Ale	3,00	
<u>LASSI</u>		
	0,2 l	0,4 l
Lassi Süß <sup>G</sup>	2,50	4,50
Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien		
Lassi Salzig <sup>G</sup>	2,50	4,50
Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien		
Mango Lassi <sup>G</sup>	2,90	4,90
Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien		

## BIER

Helles <sup>A</sup> (vom Fass)	0,5 l	3,50
Radler <sup>A</sup>	0,5 l	3,50
Pils <sup>A</sup>	0,33 l	3,50
Weißbier <sup>A</sup> (vom Fass)	0,5 l	3,50
Dunkles Weißbier <sup>A</sup>	0,5 l	3,50
Leichtes Weißbier <sup>A</sup>	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Weißbier <sup>A</sup>	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,5 l	3,50
Indisches Bier <sup>A</sup>	0,33 l	3,50
Dunkles Bier <sup>A</sup>	0,5 l	3,50

## SPIRITUOSEN

Ramazotti (30 %)	2 cl	3,50
Vodka Absolut (40 %)	2 cl	3,00
Williamsbirne (40 %)	2 cl	3,00
Grappa (38 %)	2 cl	3,80
Mango Schnapps Klar (38 %)	2 cl	3,50
Sierra Tequila Silver/Gold (38 %)	2 cl	3,50
Baileys <sup>G</sup> (17 %)	2 cl	3,50
Old Monk Rum - Indien (42,8 %)	2 cl	4,50
Rémy Martin VSOP (40 %)	2 cl	5,50
Hennessy Fine de Cognac (40 %)	2 cl	5,50

## APERITIVES

Glas Prosecco (11,5%)	0,1 l	3,50
Martini Dry / Rosso / Gold (14,4 %)	5 cl	3,50
Campari Soda / Orange (25 %)	4 cl	4,50

## SEKT UND CHAMPAGNE

Prosecco Valdo (11,5 %)	0,75 l	24,50
Champagne (12 %)	0,75 l	55,00

Veuve Cliquot Ponsardin

## SPECIALS

Aperol Spritz 5,90  
mit 4 cl Aperol, Prosecco und Soda

Hugo 5,90  
mit Prosecco und Hollunderblütensirup

Tequila Sunrise 6,90  
mit 4 cl Tequila, Orangensaft und Grenadine

Mango Cocktail 6,90  
mit 4 cl Vodka, Mangosaft und Limejuice

Bombay Gin Tonic (40 %) 6,90  
mit 4 cl Bombay Gin und Flasche Tonic Water

Jack Daniel's (40 %) 5,90  
4 cl mit Coca Cola oder Soda

Johnnie Walker Black Label (40 %) 6,90  
4 cl mit Coca Cola oder Soda

Chivas Regal (40 %) 6,90  
4 cl mit Coca Cola oder Soda

Rotweinschorle / Weißweinschorle 0,2 l 4,50  
nach Wahl mit Rot- oder Weißwein



## OFFENE WEISSWEINE

320	<b>Riesling<sup>0</sup> (9,5 %)</b> <i>Markus Fries</i> <b>Anbaugebiet:</b> Mosel <b>Rebsorte:</b> Riesling <b>Beschreibung:</b> Mineralisch knackiger Wein, leichte Restsüsse	0,2 l 4,90	0,75 l 13,90	
321	<b>Grüner Veltliner<sup>0</sup> (12 %)</b> <i>Martin Andorfer</i> <b>Anbaugebiet:</b> Kamptal, Österreich <b>Rebsorte:</b> Veltliner <b>Beschreibung:</b> Aromatisch, elegant, klassiker von jungen aufsteigenden Winzer	4,90	13,90	
322	<b>Pinot Grigio<sup>0</sup> (12,5 %)</b> <i>Casa Vinicola Antonutti</i> <b>Anbaugebiet:</b> Friuli <b>Rebsorte:</b> Pinot Grigio <b>Beschreibung:</b> Strohgelbe Farbe, intensives Bouquet, frisch, fruchtig und feinwürzig und samtig trocken, weich	4,90	13,90	
324	<b>Sauvignon Blanc<sup>0</sup> (14 %)</b> <i>Grovers Vineyards</i> <b>Anbaugebiet:</b> Indien <b>Rebsorte:</b> Sauvignon <b>Beschreibung:</b> Angenehm erfrischender blumiger Wein, leichte Guaven- und Grapefruitaromen	5,90	15,90	
325	<b>Chardonnay - DOC<sup>0</sup> (12,5 %)</b> <i>Casa Vinicola Antonutti</i> <b>Anbaugebiet:</b> Friuli <b>Rebsorte:</b> Chardonnay <b>Beschreibung:</b> Duft nach kleinen, weißen Blüten, leicht und sehr aromatisch	5,50	14,90	
330	<b>Lugana Ca'Vegar<sup>0</sup> - DOC (12,5 %)</b> <i>Cantina Castelnuovo del Garda</i> <b>Anbaugebiet:</b> Lombardia <b>Rebsorte:</b> Trebbiano di Lugana <b>Beschreibung:</b> Helles Strohgelb, duftig, aromatisch, süffig weich, harmonisch und frisch	5,90	16,90	

## WEISSWEINE



331 Albiger Hundskopf<sup>0</sup> (12,5 %)

25,90

**Deutscher Prädikatswein**

**Anbaugebiet:** Rheinhessen

**Rebsorte:** Huxelrebe Auslese

**Beschreibung:** Ein großes Juwel aus der Sonnenstube Rheinhessens mit feinsten Traubensüßen



332 Gavi di Gavi la Meirana<sup>0</sup> - DOCG (12,5 %)

17,90

**Broglia**

**Anbaugebiet:** Piemonte

**Rebsorte:** Cortese di GAVI

**Beschreibung:** glänzendes Strohgelb, grünliche Reflexe, Duft von Pfirsichen und Zitrusfrüchten, Aromen von Mandeln und Mirabellen

## OFFENE ROTWEINE



335 Barbera d'Alba<sup>0</sup> - DOC (14 %)

0,2 l

0,75 l

5,50

14,90

**Villadoria**

**Anbaugebiet:** Piemonte

**Rebsorte:** Barbera

**Beschreibung:** Rubinrot mit einem Bouquet reich an Noten von Waldfrüchten



336 Chianti Colli Fiorentini Riserva<sup>0</sup> - DOCG

6,90

16,90

**Lanciola - (13,5 %)**

**Anbaugebiet:** Toscana

**Rebsorte:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Beschreibung:** volles, fruchtiges Bouquet, Noten von erdigen Mineralen, kombiniert mit einem Hauch von Schokolade, Gewürzen und Leder



337 Merlot<sup>0</sup> - DOC (13 %)

5,50

14,90

**Casa Vinicola Antonutti**

**Anbaugebiet:** Friuli

**Rebsorte:** Merlot

**Beschreibung:** Rubinrot mit Purpurreflexen, trocken, vollmundig und mit harmonisch abgerundeten Taninen

338	<b>Cabernet Shiraz<sup>0</sup> (14 %)</b> <i>Grovers Vineyards</i> <b>Anbaugebiet:</b> Indien <b>Rebsorte:</b> Cabernet Shiraz <b>Beschreibung:</b> Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillenaroma	0,2 l 6,90	0,75 l 17,90
-----	---	---------------	-----------------



## ROTWEINE

339	<b>Spätburgunder<sup>0</sup> (12,5 %)</b> <i>Deutscher Qualitätswein - feinherb</i> <b>Anbaugebiet:</b> Mosel <b>Rebsorte:</b> Spätburgunder <b>Beschreibung:</b> schön balanciert und sehr fruchtig mit frischer, dezenter Traubensüße	17,90
-----	---	-------



340	<b>Ediger Elzhofberg<sup>0</sup></b> <i>Spätburgunder Rotwein - trocken</i> <b>Anbaugebiet:</b> Mosel <b>Rebsorte:</b> Spätburgunder <b>Beschreibung:</b> Ein Burgunder-Klassiker mit großer Mineralität, hohem Fruchtextrakt und feinen Eichenholz-Röstaromen.	20,90
-----	---	-------



341	<b>Ronchedone<sup>0</sup> - IGT (14,5 %)</b> <i>Ca'dei Frati</i> <b>Anbaugebiet:</b> Lombardia <b>Rebsorte:</b> Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon <b>Beschreibung:</b> Rubinrot, Duftnoten von roten Früten, Heidelbeeren und Kirschen	26,90
-----	--	-------



343	<b>Primitivo di Manduria No. 1<sup>0</sup> - DOC (14 %)</b> <i>Masseria La Volpe</i> <b>Anbaugebiet:</b> Puglia <b>Rebsorte:</b> Primitivo <b>Beschreibung:</b> Rubinrot, veilchenblaue Reflexe, ausgeprägt fruchtig nach Pflaumen und Kirschen	18,90
-----	---	-------



344	<b>Appassimento Negroamaro Passito Salento<sup>0</sup> - IGT (14 %)</b> <i>Conte di Campiano</i> <b>Anbaugebiet:</b> Puglia <b>Rebsorte:</b> Negroamaro <b>Beschreibung:</b> Dunkles orange-rot, intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitterschokolade und Kräutern	18,90
-----	--	-------



## ROSÉWEINE



348 Rosato Terre di Chieti<sup>0</sup> - IGT (12,5 %)

0,2 l

0,75 l

5,50

14,90

*Cantina Quercianera*

*Anbaugebiet:* Abruzzo

*Rebsorte:* Cerasuolo

*Beschreibung:* Kräftige rosé Farbe, fruchtiges Bouquet und angenehmer fruchtiger Geschmack



349 Centine Rosé<sup>0</sup> - IGT (12,5 %)

6,90

19,90

*Villa Banfi*

*Anbaugebiet:* Toscana

*Rebsorte:* Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon

*Beschreibung:* kräftige rosé Farbe, frisches Aroma von kleinen roten Waldfrüchten, ausgewogen, überraschend angenehm und lange in Abgang



## Unsere Öffnungszeiten:

Mo - So 11:00 - 14:30 Uhr  
und 17:00 - 23:00 Uhr

Schwalbenstr. 4  
85591 Vaterstetten

[www.little-india-vaterstetten.de](http://www.little-india-vaterstetten.de)  
[info@little-india-vaterstetten.de](mailto:info@little-india-vaterstetten.de)  
Tel.: 08106 62 16



Wenn Sie mit Uns zufrieden waren, würden  
wir uns freuen, wenn Sie uns  
weiterempfehlen.



### 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)** Phenylalaninquelle; **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;

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.