



LITTLE MANTRA
BARFÜSSERSTRASSE 5
37073 GÖTTINGEN
055 1 / 50535900
WWW.BACONSUPREME.COM

Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.



Unsere Gewürze

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamon

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Nervosität, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Gallen- und Nierenleiden sowie Hautkrankheiten

Nelken

Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch

Safran

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen
Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.



SURUWAT (Vorspeise)

Chura Mantra 5,50€

Nepalesische Käsesuppe mit Kartoffeln

Momo Mantra 6,50€

Nepalesische Teigtaschensuppe mit Chicken-Momo

Dal Ko Jhol 4,50€

Nepalesische Linsensuppe nach veganer Art

TARKARI KO BURRY 4,90€

Hausgemachte Gemüsebällchen mit Joghurtraita & Erdnussauce

Veg. Pakoras 4,90€

Verschiedene Gemüsesorten mit Kichererbsen Teig gebacken, dazu Tamarinden-Chutney

Paneer Pakoras 5,90€

Hausgemachter Rahmkäse mit Kichererbsen Teig paniert und gebacken, dazu Tamarinden-Chutney

Tareko Jhinga 10,90€

Tiger Garnelen gebraten mit Lorbeerblätter nach Little Mantra Art

Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.



Ghaspat (Salate)

gemischter Salat der Saison, dazu hausgemachtes Dressing und Hausbrot

Bhatmas ra Saag sadeko 8,90€

Sojabohnen und Spinat gebraten mit scharfer Würzung

Kukhura ra Chau 12,90€

Hähnchenbrustfilet gebraten auf Zwiebel-Champignons-Beet

Little Mantra's Momo Special

Gedämpfte Teigtaschen

Veggie Momo 12,90€

gefüllt mit Süßkartoffelbratling in Erbsen-Koriander-Marinade, dazu Tomaten-Chutney

Chicken Momo 14,90€

gefüllt mit gehackten Hähnchen in Erbsen-Koriander-Marinade, dazu Tomaten-Chutney

Lamb Momo 15,90€

gefüllt mit gehackten Lammfilet in Erbsen-Koriander-Marinade, dazu Tomaten-Chutney

Beef Momo 16,90€

gefüllt mit gehackter Rinderbrust in Erbsen-Koriander-Marinade, dazu Tomaten Chutney

Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.



Veggie & Vegan

Alle Gerichte können nach vegetarischer oder veganer Art zubereitet werden und werden mit Basmatireis und hausgemachtem Roti (nepalesisches Brot) serviert

Yak & Yeti 10,90€

Verschiedene exotische Gemüsesorten nach Yak & Yeti Art gebraten

Hariyo Saag 10,90€

Blattspinat mit frischen Ingwer und ayurvedischen Gewürzen gebraten

Tofu Saag 12,90€

Tofu mit scharfer Würzung mariniert, in Blattspinat mit ayurvedischen Gewürzen gebraten

Tofu ko Tarkari 12,90€

Tofu mit scharfer Würzung mariniert, mit verschiedenen exotischen Gemüsesorten nach Yak & Yeti Art gebraten

Kathmandu Ball ko Tarkari 13,90€

vegane Bällchen mit verschiedenen exotischen Gemüsesorten nach Yak & Yeti Art gebraten

Kathmandu Ball Saag 13,90€

vegane Bällchen in Blattspinat mit ayurvedischen Gewürzen gebraten

Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.



Mantra Thali's

Alle Thali's werden mit Blattspinat, nepalesischer Kartoffelsalat, Tofu-Curry, Linsensuppe, Tomaten-Koriander-Sauce, Reis, Papadam und Salat serviert

Veg Thali 14,90€

Gemüsecurry in Lorbeerblatt nach Little Mantra Art gebraten

Kukhura Thali 15,90€

Hähnchenbrustfilet in Lorbeerblatt nach Little Mantra Art gebraten

Badel ko Thali 16,90€

Schweinerückensteak in Lorbeerblatt nach Little Mantra Art gebraten

Khasi Thali 17,90€

Lammfilet in Lorbeerblatt nach Little Mantra Art gebraten

Machha Thali 16,90€

Tilapiafilet in Lorbeerblatt nach Little Mantra Art gebraten

Little Mantra Thali (für 2 Personen) 49,90€

Alle Thali's zum Sattessen

Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.



Himalaya Special

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und hausgemachtem Roti (nepalesisches Brot) serviert

Hähnchenbrustfilet 14,90 €

Putensteak 14,90 €

Schweinefilet 15,90 €

Schweinerückensteak 13,90 €

Neuseeländische

Lamm-Caree 34,90 €

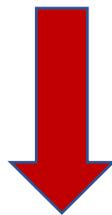
Argentinisches Sirloin Steak 24,90 €

Norwegisches Lachsfilet 19,90 €

Tilapiafilet 14,90 €

Tofu-Steak 13,90 €

Beilage aussuchen



Exotic Himalaya Gemüse

Tope-Chilly

Hariyo Saag

Kathmandu-Curry-Creme

Asian-Green-Curry

Little-Mantra-Creme

Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.



Desserts

Kugeleis 2,00€

Wahl aus Vanille, Schoko, Mango, Haselnuss

Mango-Ingwer-Creme 4,90€

Mango und Ingwer in Jogurt gemischt mit Zimt und Zucker

Little Mantra Dahi 5,90€

Jogurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao und bestreut mit Mandeln und Cashewkernen

Kheer 6,90€

Indischer Milchreis karamellisiert mit Rosinen, Cashew und Zimt

Gemischter Eisbecher 6,90€

Vanilleeis, Schokoeis, Haselnusseis, Sahne

Little Mantra Eisbecher 8,90€

Mangoeis, Haselnusseis, Vanilleeis, karamellierte Nüsse, Apfelmus, Zimt,
Maracujasauce, Sahne

Bei Fragen zu Allergien/Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unseren Mitarbeiter, welcher Ihnen die Allergenen Karte aushändigen wird.