tulsi
HIDDEN INDIAN KITCHEN

Di.24.11.2026–Fr.27.11.2026

Vegetarisch 12,50
Klassisch 13,50
Fisch 13,50

DI:

Mais Suppe (vegan)

Chana Masala (vegan)
Kichererbsen samtig gerührt mit einer Gewürzessenz aus Garam Masala

Puten Lahsooni
Putenfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit Knoblauch

MI:

Karotten Suppe (vegan)

Paneer Methi Malai
Frischkäse und Bochshornklee Blätter in Cashew Mandel Sauce

Chili Chicken (mittel scharf)
Hühnerfiletstücke sautiert mit Paprika und Chilis, abgelöscht mit Sojasauce

DO:

Kürbis Suppe (vegan)

Aloo Gobhi ki Subji (vegan)
Erdäpfel und Karfiol sautiert mit Kurkuma und Paradeiser

Chicken Kalimirch (leicht scharf)
Hühnerfiletstücke geschmort im hauseigenen Curry Fond mit schwarzem Pfeffer

FR:

Erdäpfel Minze Suppe (vegan)

Mushroom Mattar (vegan)
Champignons und Erbsen in Masala Paradeiser sautiert

Chicken Vindaloo (leicht scharf)
Scharfes Hühnercurry nach Goa-Art

Kerala Fisch Curry
Wolfsbarsch, im Kokos-Curry mit Senfsamen und Curryblätter

Alle Hauptspeisen werden mit Naan und Reis serviert
Für unsere veganen Gäste können wir gerne mehr Reis statt dem Naan servieren