



Tulsi Palace

Tulsi ist ein Basilikum, das aus Indien kommt und dort verehrt wird.

Im Hinduismus ist es eine heilige Pflanze.

Im Ayurveda wird „Tulsi“ als Unterstützung und Stärkung des Immunsystems eingesetzt.

Vor dem Pflücken der Blätter wird ein Gebet zum Gott Vishnu gesprochen.

Inhaber: Ramesh Kaler

Tel: 07071 – 550029

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag

12.00 – 14.30

17.30 – 23.00

Tulsi-palace.de



मेनू 1

Menü 1

ab 2 Personen

Unser Lamm / Huhn Angebot

Vorspeisen. 1. Gang :

Tomaten Suppe

Murgh Pakora

Hauptspeise, 2. Gang :

Lamm Korma Badami

(Lammfleisch in einer milden kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und leichten Gewürzen gekocht mit Sahne)

Chicken Tikka Masala

(Hähnchenfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten)

Beilage zum Hauptgericht :

Basmati Reis

Nan (Fladenbrot)

Dessert und Abschluss :

Mango Cream

Preis pro Person: € 21,90

Alle Preise Inkl. MwSt.



लक्ष्मण २

Menü 2

ab 2 Personen

Unser Lamm / Huhn Angebot

Vorspeisen. 1. Gang :

Chicken Suppe

Onion Bhaji

Hauptspeise, 2. Gang :

Murgh Makhni

(Hühnerfleisch in einer milden kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht mit Sahne verfeinert)

Lamm Tikka Masala

(Lammfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten)

Beilage zum Hauptgericht :

Basmati Reis

Nan (Fladenbrot)

Dessert und Abschluss :

Mango Cream

Preis pro Person: € 21,90

Alle Preise Inkl. MwSt.



लक्ष्मी ३

Menü 3

ab 2 Personen

Unser Fisch / Huhn Angebot

Vorspeisen, 1. Gang :

Dal Suppe
(Indische Linsensuppe)

Vegetable Pakora

Hauptspeise, 2. Gang :

King Prawn Korma

(Garnelen gekocht in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln und mit Sahne verfeinert)

Chicken Jalfrazi

(Hühnergeschnezeltes gebraten mit Zwiebel, Paprika, Ingwer und Tomaten in einer exotischen Gewürz Kombination)

Beilage zum Hauptgang :

Basmati Reis
Nan (Fladenbrot)

Dessert und Abschluss :

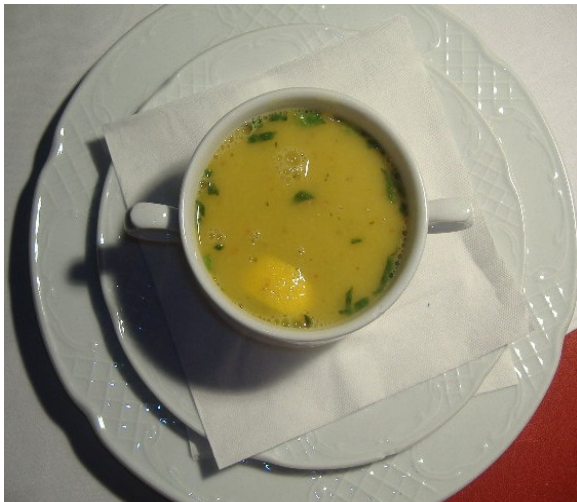
Mango Cream

Preis pro Person : € 22,90

Alle Preise Inkl. MwSt.

Suppen
Suppen
Soups

- 100 Dal Suppe** € 3,50
Traditionell indische Linsensuppe
A traditional indian Lentil soup
- 101 Tomaten Suppe** € 3,50
Tomatensuppe, delikat mit Kokosnuß und Gewürzen
abgeschmeckt
Delicately flavoured tomatoe soup with coconut and spices
- 102 Gemüse Suppe** € 3,20
Frisches Gemüse der Sasion
With fresh vegetables
- 103 Murgh Suppe** € 3,20
Hänchensuppe
Chicken soup



Alle Preise Inkl. MwSt.

इलाते Salate Salads

- 110 Gemischter Salat (klein)** € 3,50
*Grüner Salat mit, Gurken, Tomaten, Paprika und Mais.
Green salad with, cucumber, tomatoes, peperoni, and corn*
- 111 Großer Gemischter Salat mit Fladenbrot** € 6,50
*Grüner Salat mit, Gurken, Tomaten, Paprika, und Mais.
Green salad with, cucumber, tomatoes, peperoni, and corn*
- 112 Indischer Salat mit Papadam** € 7,50
*Salat mit Zwiebelringen, Gurken, Tomaten Indischen Käse und
scharfen Peperoni
Mixed salad with onions, cucumber ,tomatoes, indian cheese
and green chillis*
- 113 Murgh Salad mit Fladenbrot** € 7,90
*Große Gemischter Salat mit gebraten Hühnerstreifen.
Mixed salad with fried chicken pieces*
- 114 Scampi Salad mit Fladenbrot** € 8,90
*Gebraten Scampi mit Knobloch Grüner Salat, Gurken, Tomaten, und
Peperoni
Green Salad, Cucumber, Tomatoe and, grilled Scampi*



Alle Preise Inkl. MwSt.

चठरइडडडड

Warme Vorspeisen

starters

- | | |
|---|---------------|
| 120 Vegetable Samosa (2 Stück) | € 4,50 |
| <i>Indische vegetarische Maultaschen</i>
<i>Indian vegetarian bag</i> | |
| 121 Vegetable Pakora | € 4,20 |
| <i>Gemüse mit indischen Gewürzen frittiert</i>
<i>Mixed vegetables fried with Indian spices</i> | |
| 122 Paneer Pakora | € 4,90 |
| <i>Indische Käse mit Gewürzen frittiert</i>
<i>Indian cheese – fried with Indian spices</i> | |
| 123 Murgh Pakora | € 4,90 |
| <i>Hühnchenfilet in Kichererbsenmehlteig</i>
<i>Fried chicken meat in Indian spices</i> | |
| 124 Onion Bhaji | € 3,90 |
| <i>Zwiebelringe mit indischen Gewürzen und</i>
<i>mit Kichererbseenteig gebraten</i>
<i>Onion rings fried with spices</i> | |
| 125 Special Mix Pakora für 2 Personen | € 8,90 |
| <i>Mix Pakora mit Chicken Wings und Papadam</i>
<i>Mixed pakora with chicken wings and papadam</i> | |



Alle Preise Inkl. MwSt.

beilagen

Tandoori Brot Spezialitäten Und Beilagen

- | | |
|--|---------------|
| 130 Papadam 2 Stück
<i>Linsenwaffeln</i> | € 1,50 |
| 131 Roti Chapati
<i>Volkornbrot aus Sauerteig
Wheat flour bread</i> | € 1,80 |
| 132 Nan
<i>Fladenbrot aus Hefeteig
Fine flour bread</i> | € 2,20 |
| 133 Knoblauch Nan
<i>Fladenbrot mit Knoblauch
Nan filled with garlic</i> | € 2,50 |
| 134 Onion Nan
<i>Fladenbrot mit Zwiebel
Nan filled with onion</i> | € 2,50 |
| 135 Allu Paratha
<i>Volkornmehlbrot gefüllt mit Kartoffeln
Whole wheat bread filled with potatoes</i> | € 3,50 |
| 136 Raita
<i>Bio Joghurtsoße mit Gurken, Zucchini, Tomaten
Biological yoghurt sauce with cucunber, zucchini,tomatoes</i> | € 2,90 |
| 137 Reis
<i>Gekochter Basmati Reis
Boiled basmati rice</i> | € 2,50 |

Alle Preise Inkl. MwSt.

फ़िश

Fisch Spezialitäten

Fisch

zu diesen Gerichten bekommen Sie Basmati Reis

- 150 King Prawn Korma** € 15,50
*Garnelen gekocht in einer milden Kormasose mit Mandeln, Kokosraspeln und frischem Rahm .
King Prawns flavoured with nuts and almonds cooked in fresh cream.*
- 151 Shrimps Masala** € 12,30
*Krabben mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und Mit Grünen Paprika gebraten.
Shrimps cooked with fresh onions, spices and green peppers.*
- 152 Goa Fisch Curry** € 12,50
*Fischstücke mit Gewürzen und Kurkuma -Sauce nach Goa –Art.
Fishpieces with indian spices in Goan Style.*
- 153 Machi Tamater (mittel scharf)** € 11,50
*Fischfilet gebraten, zubereitet in spezieller Tomaten – Gewürzensauce.
Fischfilet cooked with Special Tomatoesauce.*
- 154 Special Jheenga Masala** € 18,50
*Riesen Hummerkrabben mit Zwiebeln, Ingwer, grünen Paprika
In masala gebraten
King Prawn cooked with onions, ginger, and green peperoni
In indian spices.*

Alle Preise Inkl. MwSt.

tandoori

Tandoori Spezialitäten

Clay oven with char coel

Zu diesen Gerichten bekommen Sie ein Fladenbrot und ein kleinen Salat

160 Murgh Tikka € 13,90

*Zarte Hühnerfleischstückchen, nach 24 std. Marinade
am Spies im tandoor gegrillt.*

Boneless chicken pieces marinated for 24 hours and grilled in Tandoor

161 Lamm Tikka € 16,90

*Knochenlose Lammstücke mit speziellen frischen
Kräutern mariniert, am Spies im tandoor gegrillt*

Boneless Cubes of lamb marinated in fresh herbs and grilled in Tandoor

162 Special Tandoori Mix € 15,90

*Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten
A platter of assorted tandoor delicacies*

163 Machi Tikka € 14,90

*Marinierte Fischstücke mit feinen Gewürzen und Kräutern
im tandoor gegrillt.*

Fish pieces marinated in yoghurt and spices and roasted in Tandoor

164 Jheenga Tandoori € 23,50

*Marinierte Hummerkrabben im Tandoor gegrillt
Marinated King prawns in Tandoor*



Alle Preise Inkl. MwSt.

হুহুনেৰ্ফ্লেইশ্চে

Hühnerfleisch - Spezialitäten

Chicken Specialities

Zu diesen Gerichten bekommen Sie Basmati Reis

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 167 | Chicken Curry
<i>Nordindisches Hühnercurry mit einem typischen Ingwergeschmack.
North Indian chicken curry with a ginger flavour</i> | € 10,90 |
| 168 | Chicken Gemüse
<i>Hühnerfilet mit frischen Gemüse in einer Currysauce.
Boneless chicken with vegetable cooked in spices</i> | € 11,90 |
| 169 | Chicken Jalfrazi
<i>Hühnergeschnetzeltes gebraten mit Zwiebeln, Paprika Ingwer und Tomaten.
Chickenstripes cooked with onions, Peppers,ginger and tomatoes.</i> | € 12,90 |
| 170 | Murgh Machni
<i>Entbeintes Hühnerfleisch in einer milden kormasoße mit Mandeln,Rosinen, Kokosraspeln und Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Pieces of chicken in mild korma sauce made with nuts,raisins almonds, cardamom and cream</i> | € 12,90 |
| 171 | Murgh Karahi
<i>Hühnerfleischstücke in verschiedene Gewürzen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch Tomaten und frischer Paprika im Karahi zubereitet
Chicken pieces cooked with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh peppers</i> | € 12,90 |

Alle Preise Inkl. MwSt.

hühnerfleisch

Hühnerfleisch Spezialitäten

Chicken Specialities

Zu diesen Gerichten bekommen Sie Basmati Reis

- 172 Murgh Palak** € 12,90
Hühnerfleisch in einer Currysoße gekocht und mit Spinat in Butter gebraten
Chicken pieces fried in Butter and cooked with spinach
- 173 Chicken Vindaloo (Mittel Scharf)** € 12,90
Hühnerfleisch in einer scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
Chicken cooked in chilli sauce with potatoes
- 174 Chicken Tikka Masala** € 13,90
Hühnerfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert im Tandoor gebacken und in Spezialsoße gebraten
Grilled chicken filet cooked in an exotic combination of spices



Alle Preise Inkl. MwSt.

लाल

Lamm

Lamb

Zu diesen Gerichten bekommen Sie Basmati Reis

- 191 Lamb Korma Badami** € 12,90
Lammfleisch in einer milden Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln, Rosinen, Kardamom und leichten Gewürzen gekocht und mit Sahne verfeinert
Tender pieces of lamb cooked in mild korma sauce made of nuts, raisins, almonds, cardamom, cream and spices
- 192 Karahi Gosht** € 12,90
Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischer Paprika in Karahi zubereitet
Boneless lamb cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh peppers
- 193 Palak Gosht** € 12,90
Lammfleisch in einer Currysoße gekocht und mit Spinat gebraten
Lamb cooked in spices with spinach fried in butter
- 194 Lamb Tikka Masala** € 14,50
Lammfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im Tandoor gebacken und mit Spezialsoße gebraten
Tandoori baked lamb filet cooked in an exotic combination of spices

Alle Preise Inkl. MwSt.

لال

Lamm

Lamb

Zu diesen Gerichten bekommen Sie Basmati Reis

- 195 Lamb Do Piazza (Mittel scharf)** € 12,90
*Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen gekocht und in Butter mit Zwiebel gebraten.
Lamb cooked in selected spices and fried in butter with onions*
- 196 Lamb Vindaloo (scharf)** € 12,90
*Lammfleisch mit scharfen Gewürzen abgeschmeckt und mit Kartoffeln gekocht.
Higley spiced lamb cooked with potatos*
- 197 Lamb Curry** € 11,90
*Lammfleisch in pikanter Curry Soße
Lamb cooked in currysauce*
- 198 Lamb Gemüse** € 12,90
*Lammfleisch mit frischen Gemüsen in Curry Soße
Lamm meat cooked with vegetables in curry sauce*



Alle Preise Inkl. MwSt.

वेgetarische

Vegetarische Gerichte

Vegeterian Dishes

Zu diesen Gerichten bekommen Sie Basmati Reis

- 210 Shahi Korma nach Mogul Art** € 11,90
*Verschiedene Gemüsesorten in Rahm- Soße nach Mogul Art zubereitet.
A variety of fresh vegetable with cream-coconut-sauce cooked Mogul style*
- 211 Bhindi masala** € 12,50
*Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Masalasaucce
Fresh Okra with onion, ginger garlic cooked in curry*
- 212 Matter Paneer** € 11,50
Hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten. Home- made cheese, green peas cooked in onions, tomatoes and Indian spices
- 213 Palek Paneer** € 11,50
*Hausgemachter Käse mit Spinat und frisch gemahlenen Gewürzen gebraten
Home made cheese with spinach and fresh spices*
- 214 MixVegetable** € 9,90
*Eine Mischung aus Sesion Gemüse, Mandeln und Rosinen in Würziger Soße
A blend of fresh vegetables,,almands, raisens in spiced sauce*
- 215 Gobhi Masala** € 9,90
*Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln und Ingwer in Masala gebraten.
Cauliflower and potatoes cooked in Indian spices*

Alle Preise Inkl. MwSt.

वेgetarische

Vegetarische Gerichte

Vegeterian Dishes

Zu diesen Gerichten bekommen Sie Basmati Reis

- 216 Dal Tarka** € 9,90
*Indische Linsen mit Rostzwiebeln, Ingwer, Tomaten und Kräutern
und in einer speziellen Buttersoße gebraten
Indian Lentils cooked with herbs and spice*
- 217 Allu Palak** € 9,90
*Kräftiger Rahmspinat mit Kartoffeln
Spinach and potatoes cooked with Indian spices*
- 218 Allu Channa Masala** € 9,90
*Kartoffeln mit Zwiebeln, Kichererbsen, Ingwer in Masala
gebraten
Chickpeas with potatoes, onion and ginger cooked in
Indian spices*
- 219 Ananas Gemüse** € 9,90
*Gemischtes Gemüse mit Ananas in Currysoße gebraten.
Mixed vegetables and pineapple cooked in curry sauce.*
- 220 Malai Kofta** € 12,50
*Knödel aus Käse, Kartoffeln, Mandeln, Rosinen
in Sahnesoße, auf indische Art zubereitet.
Indian cheese cooked with almonds,
raisins and cream gravy in Indian Style.*
- 221 Vegetable Kofta** € 10,90
*Knödel aus frischen Gemüse, Rosinen, Mandeln in Rahmcurrysauce.
Vegetarian Balls with raisins, almonds in cream sauce.*

thali

Special Indian Thalis

Eine Zusammenstellung verschiedener Gerichte mit Fleisch nach ihrer Wahl - auch Vegetarisch

- 230 Punjabi Thali** € 12,90
Hähnchen Curry mit Basmati Reis, Linsen, Joghurt, Chapatti und Mango Cream
Chicken curry with Basmati Rice, Lentils, yoghurt, chapatti and Mango Cream
- 231 Tulsi Thali** € 13,50
Lammfleisch Curry mit Basmati Reis, Linsen, Joghurt, Nan und Mango Cream
Lambmeat with Basmati Rice, Lentils, yoghurt, nan and Mango Cream
- 232 Indian Thali (vegetarisch)** € 12,00
Verschiedene Gemüsesorten mit Basmati Reis, Linsen, Joghurt, Chapatti und Mango Cream
Mixed vegetables with Basmati rice, Lentils, Yoghurt, chapatti and Mango Cream



Alle Preise inkl. MwSt.

biryani

Biryani

Specialities with Basmati Rice

Alle Gerichte werden mit Salat und Joghurtsoße serviert, und auf Wunsch auch scharf zubereitet.

- | | |
|--|----------------|
| 240 Murgh Biryani | € 12,90 |
| <i>Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Mandeln und Rosinen
Steamed Basmati Rice and chicken blended together with raisins and almonds</i> | |
| 240 Lamb Biryani | € 13,90 |
| <i>Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Basmati Reis
Nach indischer Art serviert mit Mandeln und Rosinen
Fried spiced lamb pieces in saffran rice, cooked indian style with almonds and raisins</i> | |
| 241 Mix Biryani | € 14,90 |
| <i>Gebratener Basmati Reis mit Lamm und Hühnerfleisch.
Fried saffron rice with a variety of lamm and chicken</i> | |
| 243 Fisch Biryani | € 14,90 |
| <i>Gebratener Basmati Reis mit Fischfilet.
Fried Basmati rice with Fishfilet.</i> | |
| 244 Special Biryani | € 15,50 |
| <i>Gebratener Basmati Reis mit Hühnerfilet und Fischfilet mit einer speziellen Soße.
Fried Basmati rice with Chicken filet and Fishfilet in spezial sauce</i> | |
| 245 Subzi Biryani | € 12,50 |
| <i>Gebratener Basmati Reis mit verschiedenen Gemüsen
Fried Basmati rice with a variety of fresh vegetable</i> | |

Alle Preise Inkl. MwSt

वेड्डेर्ट
Desserts
Nachspeisen

- 250 Mango Cream** € 3,90
*Mango Cream mit Mandeln und Sahne.
Mango cream with almonds.*
- 252 Gemischtes Eis mit sahn** € 3,50
Mix ice - cream
- 253 Mango Cream mit Vanille Eis** € 4,50
*Mango cream mit Vanilleeis, Mandeln und Sahne.
Mango cream with vanilla ice, almonds and cream.*
- 254 Gulab Jamun** € 4,50
*Käsecreambällchen im Sirup
Small creamcheeseballs fried and dipped in syrup.*



Alle Preise Inkl. MwSt.

indian beverages

Indische Getränke

Indische Alkoholfreie Getränke

Sorte	0,2 l	0,4 l
Lassi Nemkin (salzig)	€ 1,80	€ 3,20
Lassi Sweet (Süß)	€ 1,80	€ 3,20
Lassi Mango ⁽⁶⁾ (Joghurt Getränk mit Mango geschmack)	€ 2,00	€ 3,80
Mango - Shake ⁽⁶⁾ (Milch Getränk mit Mango geschmack)	€ 2,00	€ 3,50
Mango Nektar	€ 2,20	€ 3,50
Indischer Tee (Chai) Tasse	€ 2,00	

Indische Alkoholische Getränke

Sorte	Menge	Preis
Indian Bier	0,3 l	€ 3,50
Indian Wein Rot /Weiß	0,2 l	€ 4,50
Indischer Rum	2 cl	€ 2,50
Indischer Mangoschnaps	2 cl	€ 2,50
Indischer Kokosschnaps	2 cl	€ 2,50
Indischer Mangolikör ⁽⁶⁾	4 cl	€ 3,00

Zusatzstoffe: 1=Stabilisatoren, 2=Antioxidationsmittel, 3=Emulgator, 4=Geschmacksverstärker, 5=Konservierungsmittel, 6=Farbstoffe, 7=Süßungsmittel, 8=Geschwefelt, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig

Alle Preise inkl. MwSt.