







Die original Thüringer Rostbratwürste mit hausgemachter Currysauce mit vielen verschiedenen Curryaromen bestreut, begleitet von knusprigen Pommes frites mit der unwiderstehlichen LIDO - Salzmischung

KURTIS Klassiker	mit einer aromatischen Madras–Currymischung & Pommes	6,90
		
Onion Jack	würzige Zwiebeln, Madras – Currymischung & Pommes	7,50
		
Hot Aruba	exotisch, erotisch mit feiner Schärfe & Pommes frites	7,50
		
Grosse Berliner	zwei Bratwürste „ohne Pelle“ mit Madras – Currymischung & Pommes frites	8,50
		
Kaschmir Curry	samtige indische Schärfe mit grünem Chili, Bockshornklee & Pommes frites	7,50
		
Tabago Chili	feurig scharf mit rötlich, grober Ingwer-Koriander-Currymischung & Pommes frites	7,50
		
Cuba Fire **	die gelb-grüne höllische Schärfe der karibischen Insel mit Habanero – Extrakt, Curry Bih Jolokia & Pommes frites	8,50
		
	** Erst ab 18 Jahren und nur mit Personalausweis - auf eigene Gefahr !	

Alle Currywurst-Variationen werden mit einer Chilischote serviert!

Wer hat eigentlich die CURRYWURST erfunden?

zwei deutsche Städte - Hamburg oder Berlin! Nach Uwe Timm ist die CURRYWURST in Hamburg zu finden. Nach dem Krieg hat die Hamburgerin Lena Brücker die CURRYWURST eher zufällig entdeckt, indem sie in der einen Hand CURRY und in der anderen Hand Ketchup hielt, als sie stolperte. Nach dieser zufälligen Entdeckung hat Lena Brücker die erste Currywurst auf dem Hamburger Großneumarkt verkauft.

Dagegen steht die Überzeugung, die Anfänge der CURRYWURST sind in Berlin zu finden, wo die Berlinerin Herta Heuwer am 9. September 1949 am Stuttgarter Platz die „erste Currywurstbraterei der Welt“ aufmachte. Herta Heuwer hat ihr Currywurstrezept patentieren lassen, das Patent wurde am 21. Januar 1959 ausgestellt. Mittlerweile gibt es in Berlin das erste Currywurstmuseum der Welt.

(mehr unter KURTIundCURRY.eu)



angenehm scharf



scharf



gut scharf



höllisch