

---

## An unserem Tresen

---

### Kuchen, Torten, Tarts, Brownies, Eclairs, Cookies, Müsli, Quiches

frisch im Haus zubereitet

Inhaltsstoffe und Preise bitte am Tresen erfragen

**Eis** – nach aktuellem Angebot

### Snacks 12-15 / 18-22 Uhr

<b>Geröstete Nüsse</b> <sup>3,8</sup> Scharfe Cashewkerne mit grünem Chili und süße Mandeln mit Honig und Kräutern	<b>4.40</b>
<b>Masala Kartoffelecken</b> <sup>7,10</sup> mit indischen Gewürzen und Sour Creme	<b>5.40</b>
<b>Chutney Platte</b> <sup>1,10</sup> Auswahl von drei Chutneys (Tomaten-Datteln, Mango, Tamarind) mit Papad (Linsen-Crackers)	<b>5.80</b>
<b>Kerala frittierte Sardinen</b> <sup>1,3,10</sup> Bretonische Sardinen, serviert mit Kasundi-Senf-Mayonnaise	<b>7.80</b>
<b>Kulcha Korb</b> <sup>1,7,10</sup> Drei Sorten indisches Brot gefüllt mit Safran, Blauschimmel-Käse, Keema matar serviert mit einer Chutney deiner Wahl	<b>5.60</b>

---

## Crossover Küche 12-15 / 18-22 Uhr

---

<b>Linsensuppe</b> <sup>1,7,10</sup> Klassisches indisches Dal, serviert mit Masala Brioche und Kräuterbutter	<b>5.20</b>
<b>Currywurst, echt indisch!</b> <sup>1,3,7,10</sup> serviert mit gerösteten Zwiebeln und Masala Brioche und Kräuterbutter	<b>5.60 / 7.80</b> klein / groß
<b>Keema Matar</b> <sup>1,7,10</sup> Hackfleisch aus Rinderbrust und Erbsen, ein beliebtes indisches Frühstück, serviert mit Masala Brioche	<b>6.80</b>
<b>Superfood Salat</b> <sup>1,7,8,10</sup> mit geröstetem saisonalem Gemüse, Bio Quinoa, Sprossen und Chia-Samen, serviert mit Masala Brioche, Kräuterbutter und Papad mit <b>gegrillter Hähnchenbrust + 5,60 €</b> oder <b>indischem Rahmkäse + 3,80 €</b>	<b>7.80</b>

---

## Crossover Küche 18-22 Uhr

---

<b>Schweinebauch Vindaloo</b> <sup>1,10</sup> von dem Thüringer Duroc mit Rotkraut und Masala Brioche, ein Goa-Klassiker, neu interpretiert	<b>16.80</b>
<b>Ochsenbacken Jardalu</b> <sup>9,10,12</sup> Irishes Rind, 24 Stunden schonend gegart, mit getrockneten Aprikosen, serviert mit Curry-Kartoffelstampf und Karotten	<b>18.60</b>

Crossover Küche  
12-15 / 18-22 Uhr

**Quesadilla el indio** <sup>1,7,10</sup> **11.<sup>80</sup>**

Weizen-Tortilla, gefüllt mit dreierlei Käse und  
**süßsaurer Jackfrucht und Mango [v]**

oder **Chicken Tikka** (tandoori-mariniertes Hähnchen)

oder **Keema Matar** (Rinder-Hackfleisch und Erbsen)

oder **süß-scharfem Prawn Patio** (Garnelen nach Parsenart) **+ 2,00 €**

jeweils serviert mit Guacamole, Sour Creme und Salat

**Chicken Tikka Maultaschen** <sup>1,3,7,10</sup> **9.<sup>80</sup>**

gefüllt mit tandoori-mariniertem Hähnchen

oder **Paneer Tikka Maultaschen**

gefüllt mit tandoori-mariniertem Rahmkäse **[v]**

**Gnocchi alla indiana** <sup>1,3,7,10</sup> **9.<sup>60</sup>**

mit Makhni (indische Tomaten-Buttersoße) **[v]**

**oder** mit Keema Matar (Hackfleisch aus Rinderbrust)

**Roganjosh Ravioli** <sup>1,3,7,10</sup> **10.<sup>40</sup>**

gefüllt mit geschmortem Lamm aus der Küche Kaschmirs

oder **Palak Paneer Ravioli**

gefüllt mit Spinat und Rahmkäse **[v]**

**Kindernudeln** **4.<sup>00</sup> / 5.<sup>60</sup>**

Fettuccine mit Parmesan / Bolognese

**[v] vegetarisch**

Bitte bei der Bestellung ansagen, falls extra Schärfe gewünscht wird.

Klassisch indisch  
12-15 / 18-22 Uhr

**Chicken Tikka Masala** <sup>1,3,7,10</sup> **12.<sup>60</sup>**

oder **Paneer und Gemüse Tikka Masala [v]**

serviert mit Roomali Roti (indisches Fladenbrot) und Pickles

**Dal Makhni [v]** <sup>1,7,10</sup> **8.<sup>40</sup>**

schwarze Urad-Linsen und rote Kidney-Bohnen,  
langsam gekocht in Butter, ein nordindischer Klassiker  
serviert mit Roomali Roti (indisches Fladenbrot) und Pickles

**Kulcha Chana [v]** <sup>1,3,7</sup> **9.<sup>40</sup>**

Kichererbsen Curry mit Tamarind und Minze  
- ganz ohne Fettzugabe - serviert mit Rettichsalat  
und Kulcha (indisches Brot)

**Khitchadi [v]** <sup>1,7,9,10</sup> **8.<sup>60</sup>**

weichgekochter Basmati-Reis und Linsen  
aromatisiert mit indischen Gewürzen und Kokosnuss  
(auch glutenfrei erhältlich)

**mit gegrillter Hähnchenbrust + 5,60 €**

**oder mit indischem Rahmkäse + 3,80 €**

**Lammhaxe Rezala** <sup>7,8,10</sup> **19.<sup>40</sup>**

Neuseeländisches Lamm, 36 Stunden gegart, mit Cashew, Mohn,  
und Joghurt, eines der meist zelebrierten Gerichte aus dem  
Mogulreich auf dem indischen Subkontinent,  
serviert mit Roomali Roti (indisches Fladenbrot) und Rotkohlsalat

**Extra Portion:**

3 St. Papad / 1 St. Roomali Roti / 1 St. Brioche mit Butter **2,<sup>40</sup>**

2 St. Kulcha deiner Wahl **3,<sup>40</sup>**

**[v] vegetarisch**

Bitte bei der Bestellung ansagen, falls extra Schärfe gewünscht wird.

---

## Wein

---

### Offener Wein 0,1l

<b>Riesling</b>   Knewitz   Rheinhessen   Deutschland (exotische, reife Früchte, feingliedrig)	<b>2.60</b>
<b>Grauburgunder</b>   Frey   Baden   Deutschland (milde Säure, gute Textur, klassisch)	<b>2.60</b>
<b>Tempranillo Azabache</b>   Rioja   Spanien (junge Rioja, frische Früchte, ausgereifte Tannine)	<b>2.40</b>
<b>Inurrieta Mediodía</b>   Bodegas Inurrieta   Fales   Spanien (trocken, duftig mit Noten von roten Beeren und Rosen)	<b>2.60</b>
<b>Flama d'or Cava Brut Nature</b>   Catalunya   Spanien (trockener, feinperliger Wein, mit leichter Hefe-Aromatik)	<b>2.90</b>

### Weißwein 0,75l

<b>Dardell Blanco</b>   Terra Alta   Spanien   2016 (Pfersich und Aprikose, sanfte Säure mit komplexer Aromatik)	<b>19.40</b>
<b>Château Laulerie</b>   Bergerac   Frankreich   2016 (Grüner Apfel und Nessel, saftig mit schönem Abgang)	<b>19.80</b>
<b>Grauer Burgunder QbA</b>   Gaul   Pfalz   2017 (Birne, Apfel, frisch-animierend, mittelkräftig)	<b>22.60</b>
<b>Riesling QbA Klosterberg</b>   Molitor   Mosel   2016 (Mirabelle, Birne, mineralisch-saftig, mittelkräftig)	<b>26.40</b>
<b>Riesling QbA</b>   Schloß Rheinhartshausen   Rheingau   2016 (Apfel, Aprikose, Pfirsich, fein-mineralisch, leicht)	<b>27.60</b>
<b>Weißburgunder QbA Stein</b>   Abril   Baden   2015 (Zitrus, Aprikose, weich-erdig, mittelkräftig)	<b>28.80</b>

---

## Wein

---

### Schaumwein 0,75l

<b>Flama d'or Cava Brut Nature</b>   Catalunya   Spanien (trockener, feinperliger Wein, mit leichter Hefe-Aromatik)	<b>19.60</b>
<b>Pietrascura Lambrusco</b>   F.lli Bellei   Maranello   Italien   (trocken, mit Noten von Kirschen und Brombeeren )	<b>19.40</b>
<b>Schloß Vaux Cuvée Brut</b>   Rheingau   Deutschland   2014 (Zitrus, Aprikose, samtig-anregend)	<b>26.40</b>

### Rotwein 0,75l

<b>Azabache Crianza</b>   Rioja   Spanien   2014 (Bouquet von Frucht, Barrique und Gewürzen, körperreich)	<b>19.40</b>
<b>Ju de Vie</b>   Côtes du Rhône   Frankreich   2016 (Aromen von Dörrobst, Pflaume, Rumtopf, mit reifen Tanninen)	<b>19.80</b>
<b>Le Mascarou</b>   Rousillion   Frankreich   2012 (Lavendel, Thymian, dunkle Beeren, sehr spannende Tiefe)	<b>25.40</b>
<b>Vino Nobile di Mptepulciano DOCG</b>   Bonacchi   Italien   2013 (Parma-Weilchen, harmonisch-fruchtig, kräftig)	<b>27.80</b>
<b>La Zorra Raro</b>   Sierra de Salamanca   Spanien   2015 (reife, rote Früchte, komplexe Aromatik mit Kräuternoten)	<b>28.60</b>
<b>Pinot Noir QbA Klosterberg</b>   Molitor   Mosel   Deutschland   2014 (Kirsche, Cranberries, würzig-schmelzig, mittelkräftig)	<b>29.80</b>

---

## Spirituosen 4cl

---

### Aperitif

Aperol/Aperol-Cava	3.60 / 6.40
Campari/Campari-Tonic	3.60 / 6.40
Pimm's N°1/Pimm's-Lemonade	3.60 / 6.40

---

## Bier

---

### Bier vom Fass

Pils Weihenstephan 0,3 / 0,5	2.80 / 4.60
Hefeweizen Weihenstephan 0,3 / 0,5	2.80 / 4.60
Alkoholfreies Bier 0,33 (Flasche)	2.80

### Berliner Berg

Pale Ale 0,33 (Flasche)	4.20
California Wheat 0,33 (Flasche)	4.20
Irish Stout (saisonal) 0,33 (Flasche)	4.20



---

## Spirituosen 4cl

---

### Vodka

Grey Goose	7.60
Ketel One	4.30

### Gin

Gordon's London Dry	4.30
Tanqueray 10	5.60
Hendrick's	7.40

### Rum

Plantation 5 J.	6.40
Appleton Estate	4.30

### Tequila

Patron Reposado	9.60
Patron XO Cafe	6.80

### American Whiskey

Elijah Craig Small Batch Bourbon	6.80
Jack Daniel's Tennessee	4.30

### Scotch Whisky (Blended und Single Malt)

Johnny Walker Red Label	4.30
Glenmorangie Original	7.60
Bruichladdich Scottish Barley	8.80
Balvenie DoubleWood 12 Jahre	8.60
Springbank 10 Jahre	8.20

---

## Heisse Getränke

---

### Kaffee

100% Arabica, von der Andraschko Kaffee-Manufaktur Berlin.

Espresso	1.80
Espresso Macchiato	2.20
Cafe Crema	2.20
Cappuccino	2.80
Milchkaffee	3.20
Latte Macchiato	3.40
Flat White	3.60
Extra Shot Espresso	1.00

### Althaus Tee

Kännchen	3.80
Tasse	2.40

### Frischer Ingwer & Minze Tee

Kännchen	4.00
----------	------

### Curcuma Latte <sup>8</sup>

mit Mandelmilch und Kokosöl

3.80

### Chai Latte

David Rio

3.80

### Matcha Latte

Althaus

4.20

### Heiße Schokolade

Valrona Pur

3.80

Valrona-Milch (50:50)

2.80

---

## Heisse Getränke

---

### Mineralwasser

Viva von Aqua Leise <sup>0,33 / 0,75</sup>

2.40 / 4.80

Viva von Aqua Laut <sup>0,33 / 0,75</sup>

2.40 / 4.80

### Detox Saft

Äpfel, Orangen, Karotten, frischer Ingwer, frischer Kurkuma und Leinöl

4.40

### Lassi <sup>7,8</sup>

erfrischender indischer Joghurt-Drink

**wahlweise** salzig, mit geröstetem Kreuzkümmel

3.00

**oder** süß, mit Rosenwasser und Pistazien

4.00

**oder** süß mit Alphonso Mango Püree und Safran

4.40

### Fountain of Youth

natürliches Kokoswasser <sup>0,5</sup>

4.40

### Limonade und Saft

Voelkel Bio-Zisch Zitrone <sup>0,33</sup>

2.80

Voelkel Apfelschorle <sup>0,33</sup>

2.80

Voelkel Rhabarberschorle <sup>0,33</sup>

2.80

Voelkel Apfelsaft Bio <sup>0,2</sup>

2.80

Voelkel Orangensaft Bio <sup>0,2</sup>

2.80

Afri Cola / zuckerfrei <sup>0,2 B/F/H/D</sup>

2.80

Thomas Henry Tonic <sup>0,2 C/G</sup>

2.80

Thomas Henry Ginger-Ale <sup>0,2 E</sup>

2.80

### Holunderblüten-Limonade

aus handgepflückten Bio-Blüten  
von Holunder Blüten Wunder

4.40

**FACEBOOK:** kreuzundkuemmel  
**INSTAGRAM** #kreuzundkuemmel\_berlin



#### INHALTSSTOFFE GETRÄNKE

---

(A) mit Konservierungsstoff	(B) Koffeinhaltig	(C) mit Antioxidationsmittel
(D) Glutenhaltiges (G) Chininhaltig	(E) mit Farbstoff (H) mit Aspartam	(F) gefärbt
(J) mit Süßungsmittel	(enthält eine Phenylalaninquelle)	(I) genetisch verändert

#### ALLERGENE

---

(1) Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon	(8) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
(2) Krebstiere	(9) Sellerie
(3) Eier	(10) Senf
(4) Fische	(11) Sesamsamen
(5) Erdnüsse	(12) Schwefeldioxid und Sulfite
(6) Sojabohnen	(13) Lupinen
(7) Milch (einschließlich Laktose)	(14) Weichtiere

Kreuz+kümmel UG (haftungsbeschränkt)  
BISTRO & EVENTS  
Christburger Str. 13 | 10405 Berlin  
Phone +49 30 48476066

HRB 182102 B | Amtsgericht Berlin-Charlottenburg  
Geschäftsführer: Chaitanya Singh

BISTRO  
Christburger Str. 13 | 10405 Berlin  
Phone +49 30 28092845  
Mobil +49 173 2526321

[www.kreuzundkuemmel.de](http://www.kreuzundkuemmel.de)  
[hallo@kreuzundkuemmel.de](mailto:hallo@kreuzundkuemmel.de)