



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

#### BISTRO & EVENTS

Im Bistro erlebst Du beliebte Gerichte, neu interpretiert mit indischen Einflüssen und Zutaten. Mit Frühstück, Mittagessen, Kaffee und hauseigenem Kuchen, sowie Abendessen sind wir Bistro, Café und Bar in einem. Die Pflanzen im Raum sind von Green Roots und können erworben werden.

Unser Eventspace bietet Dir einen attraktiven Rahmen, für Feiern, Seminare und Workshops für bis zu 200 Personen. Ein individuell zugeschnittenes Catering für Deine Veranstaltung bieten wir natürlich auch an.

WLAN KK\_Gast | Password Kreuz17#

---

#### An unserem Tresen

---

**Kuchen, Tarts, Brownies,  
Eclairs, Cookies,  
Quiches mit indischem Twist,  
belegte Brötchen mit Chutneys \*\***

---

#### Frühstück

---

ganztägig

**Frühstücks-Saft** 4.30

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

**Müsli** 1,7,8 4.80

mit Joghurt\* und Waldbeeren-Kompott

**Rührei** 1,3,7 4.80

3 Bio-Eier mit indischem Twist, serviert mit Brioche

**Keema Matar** 1,7 6.80

Rinder-Hackfleisch und Erbsen, ein beliebtes indisches Frühstück, serviert mit Brioche

**Senfeier Florentine** 1,3,7,10 7.20

2 pochierte Bio-Eier auf indischem Spinat mit Brioche und Kasundi-Senf

**Buttermilch Pancakes** 1,3,7 6.80

mit Waldbeeren-Kompott und saurer Sahne

\*\* Die Inhaltsstoffe und Preise erfrage bitte am Tresen

## Hauptgerichte

ab 12 Uhr

### **Quesadilla** <sup>1,7,10</sup> **11.80**

mit süßsaurer Jackfrucht und Mango **[v]**  
oder Keema Matar (Hackfleisch aus Rinderbrust)  
oder Chicken Tikka, serviert mit Guacamole / Sour creme / Salat

### **Maultaschen** <sup>1,3,7</sup> **9.80**

mit Chicken Tikka  
oder Paneer Tikka (indischer Rahmkäse) **[v]**

### **Ravioli** <sup>1,3,7,10</sup> **10.40**

Roganjosh-Lamm aus der Küche Kaschmirs  
oder dreierlei Pilze mit Königskümmel **[v]**

### **Chicken Tikka Masala** <sup>1,7,10</sup> **12.60**

oder mit Gemüse **[v]**  
serviert mit Roomali Roti (indisches Fladenbrot)

### **Khitchadi** **[vegan]** <sup>1,7,9,10</sup> **7.80**

weichgekochter Basmati-Reis & Linsen aromatisiert mit indischen Gewürzen und Kokosnuss (auch glutenfrei erhältlich)  
mit gegrillter Hähnchenbrust + **3,80 €**

### **Gnocchi** <sup>1,3,7,10</sup> **8.40**

Makhni (Tomaten-Buttersoße) **[v]**  
oder Keema Matar (Hackfleisch aus Rinderbrust)

### **Schweinebauch Vindaloo** <sup>1,10</sup> **13.60**

von dem Thüringer Duroc-Schwein mit Rotkraut und Brioche  
ein Goa-Klassiker, neu interpretiert!

### **Black Angus Short Ribs** <sup>10,12</sup> **16.80**

Rindfleisch, 36 Stunden schonend gegart mit  
Curry-Kartoffelstampf und geröstetem Gemüse

**[v] vegetarisch**

## Barsnacks

ab 12 Uhr

### **Currywurst** <sup>1,3,7</sup> **5.40 / 7.40**

echt indisch !

### **Eingelegte Masala Oliven** <sup>10</sup> **3.60**

Spanische Oliven aufgepeppt mit indischen Gewürzen

### **Hausgeröstete Nüsse** <sup>3,8</sup> **3.40**

Mandel, Cashew und Kürbiskerne

### **Tandoori Chicken Wings** <sup>1,10</sup> **6.80**

mit Kasundi-Senf

### **Chutney Platte** <sup>1,3,10,11</sup> **4.20**

Auswahl von drei Chutneys mit Papad (Linsen-Crackers)

### **Amritsari frittierte Garnelen** <sup>4,10</sup> **9.60**

mit Kasundi-Senf

### **Käse Platte** <sup>1,3,7,10,11</sup> **10.60**

Auswahl von Blomeyers - Käse, Chutneys und Oliven mit  
Brot

---

## Wein

---

### Offener Wein 0,1l

Riesling   Knewitz   Rheinhessen   Deutschland [W]	<b>2.30</b>
Grauburgunder   Frey   Baden   Deutschland [W]	<b>2.30</b>
Tempranillo Azabache   Rioja   Spanien [R]	<b>2.30</b>
Pinot Noir   Montarels   Frankreich [R]	<b>2.30</b>
Cava Brut   Spanien [S]	<b>2.90</b>

Verkaufspreis + Korkgeld (12 € / 0.75l Flasche) = Bistro-  
Trinkpreis

### Weißwein 0,75l

Dardell Blanco   Terra Alta   Spanien   2016	<b>8.40</b>
Château Laulerie   Bergerac   Frankreich   2016	<b>8.80</b>
Grauer Burgunder QbA   Gaul   Pfalz   2017	<b>11.60</b>
Riesling QbA Haus Klosterberg   Molitor   Mosel   2016	<b>12.40</b>
Riesling QbA   Schloß Rheinhartshausen   Rheingau   2016	<b>15.60</b>
Weißburgunder QbA Stein   Abril   Baden   2015	<b>16.80</b>

---

## Wein

---

### Offener Wein 0,1l

Riesling   Knewitz   Rheinhessen   Deutschland [W]	<b>2.30</b>
Grauburgunder   Frey   Baden   Deutschland [W]	<b>2.30</b>
Tempranillo Azabache   Rioja   Spanien [R]	<b>2.30</b>
Pinot Noir   Montarels   Frankreich [R]	<b>2.30</b>
Cava Brut   Spanien [S]	<b>2.90</b>

Verkaufspreis + Korkgeld (12 € / 0.75l Flasche) = Bistro-  
Trinkpreis

### Weißwein 0,75l

Dardell Blanco   Terra Alta   Spanien   2016	<b>8.40</b>
Château Laulerie   Bergerac   Frankreich   2016	<b>8.80</b>
Grauer Burgunder QbA   Gaul   Pfalz   2017	<b>11.60</b>
Riesling QbA Haus Klosterberg   Molitor   Mosel   2016	<b>12.40</b>
Riesling QbA   Schloß Rheinhartshausen   Rheingau   2016	<b>15.60</b>
Weißburgunder QbA Stein   Abril   Baden   2015	<b>16.80</b>

---

Spirituosen  
4cl

## Aperitif

Aperol/Aperol-Cava	2.80 / 5.60
Campari/Campari-Tonic	3.20 / 5.60
Pimm's No.1/Pimm's-Lemonade	3.20 / 5.80

## Gin

Bombay Sapphire	3.80
Tanqueray No.10	4.80
Hendrick's	6.40

## Rum

Plantation 5 J.	5.40
Appleton Estate	3.60

## Tequila

Patron Reposado	9.60
Patron XO Cafe	6.40

## Wodka

Grey Goose	6.80
Ketel One	3.60

---

Spirituosen  
4cl

## American Whisky

Elijah Craig 12 J. Bourbon	5.60
Jack Daniel's Tennessee	3.80

## Scotch Whisky

Ballantine's 12 J.	3.80
--------------------	------

## Single Malt

Bruichladdich Scot.Barley	8.60
Balvenie DoubleWood 12 Jahre	8.40
Springbank 10 Jahre	7.80
Glenmorangie Original	6.80

---

Bier

## Bier vom Fass

Pils Weihenstephan 0,3 / 0,5	2.60 / 3.80
Hefeweizen Weihenstephan 0,3 / 0,5	2.60 / 3.80
Alkoholfreies Bier 0,33 (Flasche)	2.60

## Berliner Berg

Pale Ale 0,33 (Flasche)	3.60
California Wheat 0,33 (Flasche)	3.60
Irish Stout 0,33 (Flasche) (saisonal)	3.60

## Kalte Getränke

### Mineralwasser

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

2.00 / 4.00

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

2.00 / 4.00

### Fountain of Youth

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

3.80

### Limonade und Saft

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

2.60

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

2.60

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

2.60

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

2.60

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

2.60

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

2.40

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

2.40

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

2.40

### Holunderblüten-Limonade

erfrischender Sirup aus handgepflückten Bio-Blüten von  
Holunder Blüten Wunder

4.00

## Heisse Getränke

### Kaffee

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

Espresso

1.80

Espresso Macchiato

2.00

Cafe Crema

2.20

Cappuccino

2.80

Milchkaffee

3.20

Latte Macchiato

3.40

Flat White

3.60

Extra Shot Espresso zusätzlich

0.80

### Althaus Tee

Kännchen

3.80

Tasse

2.00

### Indischer Masala Chai <sup>7</sup>

mit Milch und CTC Assam Tea

3.60

### Frischer Ingwer & Minze Tee

Kännchen

4.00

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

mit Mandelmilch und Kokosöl

3.80

### Chai Latte

David Rio

3.60

### Matcha Latte

Althaus

4.00

### Heiße Schokolade

Heiße Schokolade

3.80

Kinder Schokolade

2.60

Willkommen bei mir Zuhause, denn ich wohne auch hier im Haus und kreuz+kümmel ist etwa so wie mein erweitertes Wohnzimmer, in dem ich es liebe, alt bekannte und neue Gäste zu empfangen.

Nach sieben Jahren Aufenthalt und Kochen in Deutschland habe ich erkannt, was mich ausmacht: die Verbindung meiner indischen Welt mit Europa, so wie ich es auch privat mit meiner eigenen Familie erlebe.

Ich suche Liebhaber des selbst gemachtem, denn fast alles wird von meinem Team und mir vor Ort aus guten Zutaten, in Liebe zum Detail, gekocht und gebacken.

Bei der Auswahl meiner Speisen wünsche ich mir, dass meine Kultur sich wiederfindet in den Gerichten, die in Deutschland schon immer gerne gegessen werden. Ich erhoffe mir, dass keine traditionelle Kochweise mich limitiert, sondern mich eher inspiriert, neue Rezepte zu kreieren.

Schließlich geht es mir darum, dass Gäste sich wohlfühlen, was ich anbiere genießen und unsere Vielfalt feiern.

**Chaitanya Singh**

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

#### INHALTSSTOFFE GETRÄNKE

---

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

#### 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 Sulphite
(6) Sojabohnen	(13) Lupinen
(7) Milch (einschließlich Laktose)	(14) Weichtiere