



WLAN  
KK Gast  
PASSWORD  
Kreuz17#

#### BISTRO UND EVENTSPACE IN EINEM

Vor Ort zubereitetes Essen, manchmal mit indischem Twist. Von Frühstück über Mittagessen, Kaffee und Kuchen aus eigener Konditorei bis zum Dinner. Die Pflanzendekoration kommt von GREEN ROOTS und kann auch erworben werden.

Informationen zum Eventspace auf der letzten Seite.

16 Januar 2018

#### AN UNSEREM TRESEN

---

**Hausgemachte Kuchen, Tarts,  
Brownies, Eclairs, Cookies,  
Muffins-herzhaft & süß (auch vegan),  
Quiches mit indischem Twist,  
belegte Brote mit Chutneys \*\***

#### FRÜHSTÜCK

---

<b>Frühstücks-Saft</b>	<b>4.<sup>30</sup></b>
Äpfel, Orangen, Karotten, frischer Ingwer, Kurkuma und Leinöl	
<b>Selbstgemachtes Müsli</b> <sup>1,7,8</sup>	<b>4.<sup>40</sup></b>
mit Jogurt* und Apfel- oder Waldbeeren-Kompott	
<b>Rührei mit Brioche</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>4.<sup>80</sup></b>
3 Bio-Eier mit indischem Twist	
<b>Pav Bhaji</b> <sup>1,7,9,10</sup>	<b>5.<sup>80</sup></b>
Aromatische Gemüsemischung mit Brioche	
<b>Keema Matar mit Brioche</b> <sup>1,7</sup>	<b>6.<sup>80</sup></b>
Rinder-Hackfleisch und Erbsen, beliebtes indisches Frühstück	
<b>kreuz+kümmel Pancakes</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>6.<sup>80</sup></b>
mit Waldbeeren-Kompott und Saure Sahne	

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

## BARSNACKS – AB 12 UHR

**Currywurst** <sup>1,3,7</sup> 5.<sup>40</sup> / 7.<sup>40</sup>

Echt indisch! Mit selbstgemachter Wurst

**Eingelegte Masala Oliven** <sup>10</sup> 3.<sup>60</sup>

Grüne und schwarze Oliven

**Hauseigene geröstete Nüsse** <sup>3,8</sup> 3.<sup>40</sup>

Mandel, Cashew und Kürbiskerne

**Chutney Platte** <sup>1,3,10,11</sup> 4.<sup>20</sup>

Verschiedene Chutneys mit Masala Brioche und Papad

## HAUPTGERICHTE – AB 12 UHR

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

Jackfrucht **od.** Chicken Tikka Masala **od.** Keema Matar (Rindfleisch) Guacamole / Salsa / Salat

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

Pulled Chicken Tikka Masala **od.** Paneer Tikka Masala (indischer Rahmkäse)

**Schweinebauch Vindaloo** <sup>1,10</sup> 13.<sup>60</sup>

von dem Duroc-Schwein mit Rotkraut, Brioche und hausgemachte Pickles

**Kartoffel Kuchlein** <sup>5,10</sup> 8.<sup>60</sup>

mit Guacamole und Lotuswurzelschips

**Khitchadi** <sup>1,7,9,10</sup> 7.<sup>80</sup>

Basmati-Reis & Linsen-Indian comfort food (Auch Glutenfrei erhältlich)

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

Roganjosh (Lamm) **od.** Mischpilze mit Königskümmel

**Gnocchi** <sup>1,3,7,10</sup> 8.<sup>40</sup>

Butter Masala (vegetarisch) **od.** Keema Matar (Rindfleisch)

## KALTE GETRÄNKE

**Mineralwasser**

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

2.<sup>00</sup> / 4.<sup>00</sup>

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

2.<sup>00</sup> / 4.<sup>00</sup>

**Fountain of Youth** 4.<sup>00</sup>

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

**Limonaden und Säfte**

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

2.<sup>60</sup>

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

2.<sup>60</sup>

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

2.<sup>60</sup>

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

2.<sup>60</sup>

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

2.<sup>60</sup>

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

2.<sup>40</sup>

Bluna Orange <sup>0,2 C/E</sup>

2.<sup>40</sup>

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

2.<sup>40</sup>

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

2.<sup>40</sup>

## 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
<b>Indischer Masala Chai</b> <sup>7</sup>	3.60

mit Milch und CTC Assam Tea

### Frischer Ingwer & Minze Tee

4.00

Kännchen

### Curcuma Latte

3.80

mit Mandelmilch und Kokosöl

### Chai Latte

3.60

David Rio

### Matcha Latte

4.00

Althaus

### Valrhona Schokolade

Kinder Schokolade	2.60
Heiße Schokolade	3.80

## BIER

---

### Bier vom Fass

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

### Berliner Berg

Pale Ale <sup>0,33 (Flasche)</sup>	3.60
California Wheat <sup>0,33 (Flasche)</sup>	3.60
Irish Stout <sup>0,33 (Flasche)</sup> (saisonal)	3.60

## WEIN

---

Wein offen <sup>0,1</sup>	2.30
Sekt offen <sup>0,1</sup>	2.60

**Lieber Gast, wir stellen gerade unsere neue Weinkarte zusammen. Du kannst gerne eine Flasche aus dem jetzigen Bestand erwerben.**

## Aperitifs

Aperol/Aperol-Proseco	3. <sup>60</sup> / 6. <sup>40</sup>
Campari/Campari-Tonic	3. <sup>80</sup> / 6. <sup>20</sup>
Pimm's N°1/Pimm's-Lemonade	3. <sup>80</sup> / 6. <sup>40</sup>

## Gin

Bombay Sapphire	4. <sup>30</sup>
Tanqueray No.10	6. <sup>40</sup>
Hendrick's	7. <sup>80</sup>

## Rum

Plantation 5 J.	6. <sup>40</sup>
Appleton Estate	4. <sup>30</sup>

## Tequila

Patron Reposado	10. <sup>60</sup>
Patron XO Cafe	7. <sup>80</sup>

## Wodka

Grey Goose	7. <sup>80</sup>
Ketel One	4. <sup>30</sup>

## American Whisky

ElijahCraig 12 J. Bourbon	6. <sup>60</sup>
Jack Daniel's Tennessee	4. <sup>80</sup>

## Scotch Whisky

Ballantine's 12 J.	4. <sup>30</sup>
--------------------	------------------

## Scotch Whiskies-Single Malt

Bruichladdich Scot.Barley	9. <sup>80</sup>
Balvenie DoubleWood 12 Jahre	9. <sup>40</sup>
Springbank 10 Jahre	9. <sup>20</sup>
Glenmorangie Original	7. <sup>80</sup>

Unser Eventspace bietet Dir einen wunderbaren Rahmen, um mit bis zu 200 Menschen zu feiern, zu essen oder Workshops abzuhalten. Das perfekt zugeschnittene Catering für Deine Veranstaltung bieten wir natürlich auch an.

[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