

---

## An unserem Tresen

---

### Kuchen, Tarts, Brownies, Eclairs, Cookies,

Die Inhaltsstoffe und Preise erfrage bitte am Tresen

**Müsli** <sup>1,7,8</sup> **4.80**

mit Jogurt und Waldbeeren-Kompott

**Quiches mit indischem Twist** **3.00**

Spinat indischer Art und Fetakäse [v] <sup>1,3,7,10</sup>  
Chicken Tikka und Paprika <sup>1,3,7,10</sup>

**belegte Brötchen mit Chutneys** **3.80**

Roastbeef mit Mango-Chutney <sup>1,7,10</sup>

Schinken mit Ananas-Rosinen-Chutney <sup>1,7,10</sup>

Weichkäse mit Tomaten-Datteln-Chutney <sup>1,7,10</sup>

**Eis** – Frage nach unserem aktuellen Angebot

---

## Ganztägig

---

**Anda Bhurji** <sup>1,3,7</sup> **5.80**

Rührei aus 3 Bio-Eiern, mit indischen Kräutern,  
serviert mit Masala Brioche

**Keema Matar** <sup>1,7,10</sup> **6.80**

Hackfleisch aus Rinderbrust und Erbsen, ein beliebtes  
indisches Frühstück, serviert mit Masala Brioche

**Gemischter Salat** <sup>1,7,8,10</sup> **6.80**

Frisee, Endivien und Radiccio, gemischtes geröstetes  
saisonales Gemüse, serviert mit Masala Brioche und  
Papad

**mit gegrillter Hähnchenbrust + 3,80 €**

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

**Linsensuppe** <sup>1,7,10</sup> **4.80**

Klassische indische Dal, serviert mit Masala Brioche

**Currywurst, echt indisch!** <sup>1,3,7,10</sup> **5.40 / 7.40**

serviert mit gerösteten Zwiebeln  
und Masala Brioche



---

## Barsnacks

---

ab 12 Uhr

**Dreierlei Nüsse** <sup>3,8</sup> **2.80**

geröstete Mandeln, Cashews und Kürbiskerne

**Achaari Oliven** <sup>10</sup> **3.60**

Spanische Oliven, aufgepeppt mit indischen Gewürzen

**Masala Kartoffelecken** <sup>7,10</sup> **4.80**

mit indischen Gewürzen und Sour Creme

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

gegrillt, serviert mit Mango-Chutney

**Chutney Platte** <sup>1,10</sup> **5.20**

Auswahl von drei Chutneys mit Papad (Linsen-Crackers)

**Amritsari frittierter Fisch** <sup>1,3,10</sup> **7.80**

Kabeljau-Filet, serviert mit Kasundi-Senf-Aioli



## Hauptgerichte

12-15 / 18-21 Uhr

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

indisches Fladenbrot, gefüllt mit Käse und süßsaurer Jackfrucht und Mango [v]

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

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

jeweils serviert mit Guacamole, Sour Creme und Salat

### Chicken Tikka Maultaschen <sup>1,3,7,10</sup> 9.80

(tandoori-mariniertes Hähnchen)

**oder** Paneer Tikka (tandoori-marinierter Rahmkäse) [v]

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

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

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

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

**mit gegrillter Hähnchenbrust + 3,80 €**

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

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

gefüllt mit geschmortem Lamm aus der Küche Kaschmirs)

**oder** gefüllt mit Palak (Spinat indischer Art) und Fetakäse [v]

**Kindergericht** – Frage nach unserem aktuellen Angebot

[v] vegetarisch

## Hauptgerichte

12-15 / 18-21 Uhr

### Chicken Tikka Masala <sup>1,3,7,10</sup> 12.60

serviert mit Roomali Roti (indisches Fladenbrot)

**oder** mit Rahmkäse und geröstetem Gemüse [v]

### Dal Makhni <sup>1,7,10</sup> 7.60

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

### Gnocchi à la Cucina indiana <sup>1,3,7,10</sup> 9.60

Makhni (aus indischer Tomaten-Buttersoße gemacht) [v]

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

### Kulcha Chana <sup>1,3,7</sup> 8.80

Kichererbsen Curry mit Tamarind und Minze - ganz ohne Fettzugabe - serviert mit Rettichsalat und Kulcha gefüllt mit Allgäuer Bergkäse (indisches Brot) [v]

### Ochsenbacken Jardalu <sup>9,10,12</sup> 14.60

Irisches Rind, 24 Stunden schonend gegart, mit getrockneten Aprikosen, serviert mit Curry-Kartoffelstampf und geröstetem Gemüse

[v] vegetarisch

---

## Wein

---

### Offener Wein 0,1l

<b>Riesling</b>   Knewitz   Rheinhessen   Deutschland [W] (exotische, reife Früchte, feingliedrig)	<b>2.30</b>
<b>Grauburgunder</b>   Frey   Baden   Deutschland [W] (milde Säure, gute Textur, klassisch)	<b>2.30</b>
<b>Tempranillo Azabache</b>   Rioja   Spanien [R] (junge Rioja, frische Früchte, ausgereifte Tannine)	<b>2.30</b>
<b>Pinot Noir</b>   Montarels   Frankreich [R] (trocken, elegant mit Aromen von Himbeer und Kirsche)	<b>2.30</b>
<b>Flama d'or Cava Brut Nature</b>   Catalunya   Spanien (trockener, feinperliger Wein, mit leichter Hefe-Aromatik)	<b>2.90</b>

W = Weißwein, R = Rotwein

### Weißwein \*\* 0,75l

<b>Dardell Blanco</b>   Terra Alta   Spanien   2016 (Pfirsich und Aprikose, sanfte Säure mit komplexer Aromatik)	<b>8.40</b>
<b>Château Laulerie</b>   Bergerac   Frankreich   2016 (Grüner Apfel und Nessel, saftig mit schönem Abgang)	<b>8.80</b>
<b>Grauer Burgunder QbA</b>   Gau   Pfalz   2017 (Birne, Apfel, frisch-animierend, mittelkräftig)	<b>11.60</b>
<b>Riesling QbA Klosterberg</b>   Molitor   Mosel   2016 (Mirabelle, Birne, mineralisch-saftig, mittelkräftig)	<b>12.40</b>
<b>Riesling QbA</b>   Schloß Rheinhartshausen   Rheingau   2016 (Apfel, Aprikose, Pfirsich, fein-mineralisch, leicht)	<b>15.60</b>
<b>Weißburgunder QbA Stein</b>   Abril   Baden   2015 (Zitrus, Aprikose, weich-erdig, mittelkräftig)	<b>16.80</b>

---

## Wein

---

### Schaumwein \*\* 0,75l

<b>Flama d'or Cava Brut Nature</b>   Catalunya   Spanien (trockener, feinperliger Wein, mit leichter Hefe-Aromatik)	<b>8.20</b>
<b>Schloß Vaux Cuvée Brut</b>   Rheingau   Deutschland   2014 (Zitrus, Aprikose, samtig-anregend)	<b>15.40</b>

### Rotwein \*\* 0,75l

<b>Azabache Crianza</b>   Rioja   Spanien   2014 (Bouquet von Frucht, Barrique und Gewürzen, körperreich)	<b>8.60</b>
<b>Ju de Vie</b>   Côtes du Rhône   Frankreich   2016 (Aromen von Dörrobst, Pflaume, Rumtopf, mit reifen Tanninen)	<b>9.20</b>
<b>Le Mascarou</b>   Rousillion   Frankreich   2012 (Lavendel, Thymian, dunkle Beeren, sehr spannende Tiefe)	<b>14.60</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b>   Bonacchi   Italien   2013 (Parma-Veilchen, harmonisch-fruchtig, kräftig)	<b>16.80</b>
<b>La Zorra Raro</b>   Sierra de Salamanca   Spanien   2015 (reife, rote Früchte, komplexe Aromatik mit Kräuternoten)	<b>17.40</b>
<b>Pinot Noir QbA Klosterberg</b>   Molitor   Mosel   Deutschland   2014 (Kirsche, Cranberries, würzig-schmelzig, mittelkräftig)	<b>18.60</b>

\*\* Weinflaschen: Verkaufspreis + Korkgeld (10€ pro 0,75l Flasche) = Inhouse Trinkpreis

---

Spirituosen  
4cl

---

## Aperitif

Aperol/Aperol-Cava	2.80 / 5.60
Campari/Campari-Tonic	3.20 / 5.60
Pimm's N°1/Pimm's-Lemonade	3.20 / 5.80

---

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 (saisonal) 0,33 (Flasche)	3.60

---

Spirituosen  
4cl

---

## Wodka

Grey Goose	6.80
Ketel One	3.60

## 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

## American Whiskey

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

## Scotch Whisky (Blended und Single Malt)

Ballantine's 12 J.	3.80
Bruichladdich Scot.Barley	8.60
Balvenie DoubleWood 12 Jahre	8.40
Springbank 10 Jahre	7.80
Glenmorangie Original	6.80

## Heisse Getränke

### Kaffee – Wiener Kaffeehaus Mischung

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	0.80

### Althaus Tee

Kännchen	3.80
Tasse	2.00

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

CTC Assam Tee mit viel Milch und Gewürzen

<b>Frischer Ingwer &amp; Minze Tee</b> Kännchen	4.00
--	------

<b>Curcuma Latte <sup>8</sup></b> mit Mandelmilch und Kokosöl	3.80
--	------

<b>Chai Latte</b> David Rio	3.60
--------------------------------	------

<b>Matcha Latte</b> Althaus	3.80
--------------------------------	------

### Heiße Schokolade

Valrona Pur	3.80
Valrona-Milch (50:50)	2.60

## Kalte Getränke

### Mineralwasser

Viva con Aqua Leise <sup>0,33 / 0,75</sup>	2.00 / 4.00
Viva con Aqua Laut <sup>0,33 / 0,75</sup>	2.00 / 4.00

### Frühstücks-Saft

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

4.30

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

erfrischender indischer Joghurt-Drink

<b>wahlweise</b> salzig, mit geröstetem Kreuzkümmel	3.00
<b>oder</b> süß, mit Rosenwasser und Pistazien	4.00
<b>oder</b> süß mit Alphonso Mango Püree	4.40

### 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> / Rhabarberschorle <sup>0,33</sup>	2.60
Voelkel Apfelsaft Bio <sup>0,2</sup> / 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> / Ginger-Ale <sup>0,2 E</sup>	2.40

### Holunderblüten-Limonade

aus handgepflückten Bio-Blüten  
von Holunder Blüten Wunder

3.80

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

#### 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



kreuz+kümmel UG(haftungsbeschränkt)  
BISTRO & EVENTS  
Christburger Str. 12 | 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

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