

Willkommen im Kreuz und Kümmel, jetzt in Mitte, an einem der vielen Orte der Berlin Stadtmission, wo ganz unterschiedliche Menschen sich begegnen und sich wertschätzen. Als Gastgeber aus Leidenschaft, macht es mich glücklich, alte und neue Freunde zu begrüßen und was ich genieße, auch mit anderen zu teilen.

Nach vielen Jahren Leben und Kochen in Deutschland habe ich erkannt, was mich ausmacht: das Zusammenspiel meiner indischen Welt der Aromen mit der europäischen Kochkunst.

Ich freue mich über Liebhaber des selbst gemachten, denn fast alles wird von uns hier aus guten Zutaten, mit Liebe zum Detail gekocht und gebacken.

Bei meinen Rezepten achte ich darauf, dass sich viele Kulturen wiederfinden und gemeinsam zu einem neuen Geschmackserlebnis werden. Ich wünsche mir, dass Menschen aus der Umgebung, aber auch von weiter weg, in dieses Restaurant kommen, und indische crossover Küche in entspannter Atmosphäre erleben.

Es geht mir darum, dass Gäste und mein Team, sich wohlfühlen, was wir anbieten genießen und unsere Vielfalt feiern.

Chaitanya Singh



ZUM KNABBERN

- Grüne Chilli-Cashews** 3, 8, 10 **3.50**
geröstete Cashewkerne, scharf, mit viel Knoblauch
- Eingelegte Gurken** 10 **3.50**
saure Gurke, eingelegt mit indischen „5 spice“ Gewürzen
- Phool Makhana Popcorn** 7, 10 **4.00**
Lotus Samen gepufft, geröstet mit Ghee und Gewürzen
- Keema-Matar Zigarrenbörek** 1, 3, 7, 9,10 **7.00**
frittierter Yufka-Teig gefüllt mit Rinder-Hackfleisch und Erbsen,
mit Tamarind-Chutney
- Masala Kartoffelecken** 7, 10 **6.00**
mit Sour Creme
- Chutney Platte** 10 **7.00**
mit drei Sorten Chutney: Tomaten-Dattel, Mango-Kreuzkümmel,
Tamarind-Jaggery mit Papad
- Amritsari Kibbeling** 1,3,4,10 **9.00**
Niederländisches Streetfood mit Punjabi Noten und Kasundi-Senf
Mayonnaise (Kabeljau-Filet)
- Dreierlei Crostinis** 1,9,10 **8.50**
mit Aachari Rosa Roastbeef vom Simmentaler Rind
mit Baingan ka Bharta-geräuchertes Punjabi Auberginen Püree
mit Guacamole
auch einzeln bestellbar!



ALS KOSTPROBE

Currywurst, echt indisch! 1, 3, 7, 10

7.⁵⁰

hausgemachte Wurst aus Thüringer Duroc,
mit angeröstetem Masala Brioche

Chicken Tikka Maultaschen 1, 3, 7, 10

8.⁵⁰

gefüllt mit tandoori-mariniertem Hähnchen
oder vegetarische **Paneer Tikka Maultaschen** 1,3,7,10, [V]
gefüllt mit tandoori-mariniertem Ricotta di Bufala

Roganjosh Ravioli 1, 3, 7, 8, 9, 10

9.⁵⁰

mit geschmortem Lamm aus der Küche Kaschmirs,
oder vegetarische **Palak Paneer Ravioli** 1, 3, 7, 9, 10 [V]
gefüllt mit indischem Spinat und Ricotta di Bufala

Quesadilla el indio 1, 7, 10

9.⁵⁰

Blaumais-Tortilla, gefüllt mit dreierlei Käse
und **süßsaurer Jackfrucht und Mango** [V]
oder **Keema Matar** (Rinder-Hackfleisch und Erbsen)
oder **süß-scharfem Prawn Patio** ² (Garnelen nach Parsen Art) **+2.⁰⁰**
jeweils serviert mit Guacamole und Sour creme

BEI KOHLDAMPF

Chicken Tikka Masala 1, 7, 10

17.⁰⁰

der indische Klassiker, mit Roomali Roti und Pickles
oder **Paneer Tikka Masala** 1, 7, 10 [V] aus indischem Rahmkäse
mit angeröstetem Blumenkohl, Brokkoli und eingelegter Zwiebel

Lammhaxe Rezala 1, 7, 8, 9, 10

20.⁰⁰

neuseeländisches Lamm, mit Cashew, Mohn und Joghurt, eines der
auf dem indischen Subkontinent meist zelebrierten Gerichte aus dem
Mogulreich, mit Roomali Roti, eingelegte Zwiebel und Gurke

Schweinebauch Vindaloo 1, 9, 10, 12

21.⁵⁰

vom Thüringer Duroc mit Rotkraut und angeröstetem
Masala Brioche, ein Goa-Klassiker, neu interpretiert

Barbecue Shortribs Jardalu 9, 10, 12

24.⁵⁰

Black Angus US Primeribs, 12 Stunden gegart mit getrockneten
Aprikosen, serviert mit Alu-Posto (Mohn-Kartoffelstampf) und
Bohnen Fogoath (schwarzer Senf, Curryblätter und Kokosraspeln)

FÜR KINDER

Nudeln 1, 3, 7

hausgemachte Fettuccine mit Parmigiano Reggiano

6.⁰⁰

Double Chocolate Cookie 1, 3, 7

hausgemacht mit viel viel Schokolade

+ 1 Kugel Vanille-Eis aus der Florida-Eismanufaktur +1.⁵⁰

2.⁰⁰

ZUM KOMBINIEREN

Superfood Salat 7, 8, 9, 10

mit Mango-Minz-Koriander Vinaigrette

5.⁵⁰

Dal Makhni [V] 7

Urad-Linsen, rote Kidney-Bohnen, mit viel Butter und Sahne

4.⁵⁰

Baingan ka Bharta [V]

geräuchertes Punjabi Auberginen Püree

5.⁰⁰

vollfett Joghurt 7

3.⁰⁰

aromatisierter Basmatireis 7

3.⁵⁰

Kulcha 1, 3, 7

Hefeteig-Fladenbrot gemacht aus Joghurt und Saffran

2.⁵⁰

Roomali Roti 1

2.⁰⁰

Papad 10

2 stk. Linsen-Crackers

2.⁰⁰

FÜR VIERBEINER

Doggy-Biscuits 1, 3

hausgemacht aus Hähnchenleber und Dinkel

Stk. 1.⁰⁰

KUCHEN

Gulab Jamun Cheesecake ^{1, 3, 7}	3.50
mit Jaggery (indischem Rohzucker)	
Mango-Lassi Cheesecake ^{1, 3, 7}	4.50
indo-american medley	
Rasmalai Torte ^{1, 3, 7, 8}	4.50
Königin der indischen Desserts, in Kuchenform	
Gajar ka Halwa Rübli ^{1, 3, 7, 8}	4.50
Karottenkuchen, mit einem Hauch Punjab	
Berliner Black-Out ^{1, 3, 7}	5.00
Schoko-Kuchen gefüllt mit Schoko-Chili-Pudding, bestreut mit Schoko-Kuchen Krümeln, mit Schlagsahne	

Kaffee

Aus der Andraschko® Kaffeemanufaktur Berlin

Espresso	2.00
Cafe Crema	2.50
Espresso Macchiato	2.50
Cappuccino	3.50
Milchkaffee	4.00
Latte Macchiato	4.00
Extra shot Espresso	1.00
Curcuma Latte ⁸	4.50
mit Mandelmilch und Kokosnuss Öl	
Chai Latte ⁷	4.00
David Rio	



Wasser

Viva von Aqua Leise ^{0.33 / 0.75}

2.⁵⁰ / 5.⁰⁰

Viva von Aqua Laut ^{0.33 / 0.75}

2.⁵⁰ / 5.⁰⁰

Fountain of Youth ^{0,5}

5.⁰⁰

natürliches Kokoswasser

Holunderblüten-Limonade

5.⁵⁰

aus handgepflückten Bio-Blüten von Holunder Blüten Wunder

Lassi

salzig, mit geröstetem Kreuzkümmel und Koriander ⁷

4.⁵⁰

süß, mit Rosenwasser und Pistazien ^{7, 8}

5.⁵⁰

süß, mit Alphonso Mango Püree, Safran und Pistazien ^{7, 8}

6.⁵⁰

Frisch gepresste Säfte

5.⁰⁰

Apfel / Orange / Karotte oder gemischt

Softdrinks ^{0,2}

fritz-kola / fritz-kola Zuckerfrei ^{B, F, H, J}

2.⁵⁰

fritz-spritz Apfel / Rhabarberschorle

3.⁰⁰

fritz-limo Zitrone

3.⁰⁰

Thomas Henry Tonic / Ginger Ale / Soda ^{C, G}

2.⁵⁰



Bier vom Fass ^D

Pils Weihenstephan ^{0.3 / 0.5}	3. ⁰⁰ / 5. ⁰⁰
Hefeweizen Weihenstephan ^{0.3 / 0.5}	3. ⁰⁰ / 5. ⁰⁰
BRLO Pale Ale ^{0.3/0.5}	4. ⁰⁰ / 6. ⁰⁰
Alkoholfreies Bier ^{0.5 (Flasche)}	5. ⁰⁰
Pils oder Hefeweizen	

Aperitif

Aperol Gespritzt mit Cava	7. ⁵⁰
Campari und Tonic oder Soda	6. ⁰⁰
Pimm's und Lemonade	6. ⁰⁰

Cocktails

Desi Mary	8. ⁰⁰
Vodka, worcestershire, grüner Chilli, Koriander, Lime, Chaat masala	
Bombay Slurp	8. ⁰⁰
Rum, Cointreau, Kala-khatta, Lime	
Sazerac	9. ⁰⁰
mit Anis aromatisierter Whiskey, Peychaud, Rosenwasser, Zucker	
Masala Smash	9. ⁰⁰
Gin, Kreuzkümmel, Chaat masala, schwarzes Salz, Lime, Zucker	
Mango-Saffran Caipiroschka	9. ⁰⁰
Vodka, Alphonso Mango Püree, Lime, Zucker, Safran	
Tamarind Margarita	10. ⁰⁰
Mezcal, Cointreau, Tamarind Chutney, Lime	
Deccan Somras	11. ⁰⁰
Cognac, Cointreau, Ingwer, Curryblätter, Lime, Jaggery	

Schaumweine

0.1 / 0.75l

Flama d'Or Cava Brut Nature, Catalunya, Spanien	3.50 / 21.00
Haus Klosterberg, Pinot Blanc Markus Molitor, Mosel, Deutschland	28.00
Pinot Rosé Sekt Brut Franz Keller Schwarzer Adler, Baden, Deutschland	42.00
Louis Roederer Brut Premier Champagne, Frankreich	94.00

Weißweine

0.1 / 0.2 / 0.75l

Riesling, Knewitz Rheinhessen, Deutschland	3.00 / 5.00 / 26.00(Lit.)
Grauburgunder, Frey Baden, Deutschland	3.00 / 5.00 / 26.00(Lit.)
Fuente Milano , Verdejo, Semiseco Pedro Escudero, Rueda, Spanien	18.00
Riesling Gutswein Knauß, Württemberg, Deutschland	20.00
Château Laulerie Bergerac, Frankreich	22.00
Weisser Burgunder Appenheimer Knewitz, Rheinhessen, Deutschland	27.00
Grauburgunder Kabinett , trocken Salwey, Baden, Deutschland	27.00
Grauweiße Reben Knauß, Württemberg, Deutschland	29.00
Zeltlinger Himmelreich , Riesling Kabinett, Feinherb Markus Molitor, Mosel, Deutschland	32.00
Gelber Muskateller , Steirische Klassik Tement, Steiermark, Österreich	34.00
Gamlitzer, Sauvignon Blanc Sattlerhof, Südsteiermark, Österreich	43.00
Kiedrich Klosterberg Riesling Robert Weil, Rheingau, Deutschland	58.00

Roséweine

0.1 / 0.2 / 0.75l

Castaño Monastrell Rosado

Yecla, Spanien

3.⁰⁰ / 5.⁰⁰ / 19.⁰⁰

La Zorra Rosada

Sierra de Salamanca, Spanien

24.⁰⁰

Rose Spätburgunder Kabinett

Salwey, Baden, Deutschland

28.⁰⁰

Rotweine

0.1 / 0.2 / 0.75l

Tunante Tinto, Tempranillo

Aldeanueva, Rioja, Spanien

3.⁰⁰ / 5.⁰⁰ / 18.⁰⁰

Le Petit St. Jacques

Château St. Jacques d'Albas, Languedoc, Frankreich

3.⁰⁰ / 5.⁰⁰ / 18.⁰⁰

Primitivo, La Masseria

Apulien/Puglia, Italien

20.⁰⁰

Ju de Vie

Domaine de la Graveirette, Frankreich

22.⁰⁰

Blaufränkisch

Heinrich, Burgenland, Österreich

27.⁰⁰

La Zorra Raro

Sierra de Salamanca, Spanien

28.⁰⁰

Blauer Spätburgunder

Knipser, Pfalz, Deutschland

34.⁰⁰

Chateauneuf du Pape

Domaine Graveirette, Frankreich

56.⁰⁰



Kräuter & Brände

4cl

aus der Preussischen Spirituosen Manufaktur

Weddinger Kräuterlikör

6.00

Mirabellen Brand

7.00

Waldhimbeergeist

7.00

Williams-Christ Birnenbrand

8.00

Vodka

4cl

Ketel One

4.00

Grey Goose

8.00

Beluga Noble

9.00

Gin

4cl

Gordon's

3.50

Tanqueray 10

6.00

Berliner Brandstifter

6.50

Hendrick's

7.50

Rum

4cl

Mount Gay Eclipse

3.50

Appleton Estate 12J

6.50

Santa Teresa 1796 Solera

7.50

Ron Zacapa 23

10.50

Tequila

4cl

Mezcal Encantado by Los Danzantes

5.00

Tequilla Siembra Valles Blanco High Proof

7.00

Mezcal Alipús San Miguel Tío Jesús

9.00



American Whiskey

	4cl
Makers Mark Bourbon	4. ⁰⁰
Jack Daniels Tennessee	4. ⁵⁰
Elijah Craig Small Batch Bourbon	7. ⁰⁰
Blantons Original Kentucky Straight Bourbon	11. ⁰⁰

Scotch/Single Malt Whiskey

	4cl
Ballantine's	4. ⁰⁰
Johnny Walker Black Label 12 Jahre	6. ⁰⁰
Glenmorangie Original	6. ⁵⁰
Springbank 10 Jahre	7. ⁵⁰
Oban 14 Jahre	9. ⁵⁰
Bruichladdich Islay Barley 2010	10. ⁰⁰
Macallan 12 Jahre	12. ⁰⁰

Cognac

	4cl
Remy Martin VSOP	6. ⁰⁰
Hennesy VSOP	7. ⁵⁰
Hine Rare	8. ⁰⁰





FACEBOOK: @kreuzundkuemmel **INSTAGRAM:** #kreuzundkuemmel_berlin



INHALTSSTOFFE GETRÄNKE

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

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 |

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

kreuz+kümmel | Restaurant + Bar
Ein Unternehmen der Berliner Stadtmission Servicegesellschaft mbH