



Curry Culum

Burger & Sausages

POTATOS

BELGISCHE FRITTEN	2,40 €
POTATO CHIPS	2,80 €
SWEET POTATOES	3,60 €

EXTRAS

KÄSE	0,50 €
ZWIEBELN	0,40 €
JALAPEÑOS	0,50 €
BACON	0,60 €

MAYOS

*Selbst-
gemacht &
laktosefrei*

KNOBI-MAYO <i>Frische Mayo mit Knobi</i>	0,60 €
HONIG-SENF-MAYO <i>Milder Senf, Honig Geschmack</i>	0,60 €
HIMBEER-CHILI-MAYO <i>Fruchtig scharf - eine Offenbarung</i>	0,60 €
KETCHUP NORMALE MAYO	0,40 €

CURRYSAUCE

NORMAL, SCHARF, EXTRA SCHARF	0,60 €
-------------------------------------	--------

HAND MADE

BRIOCHE BRÖTCHEN

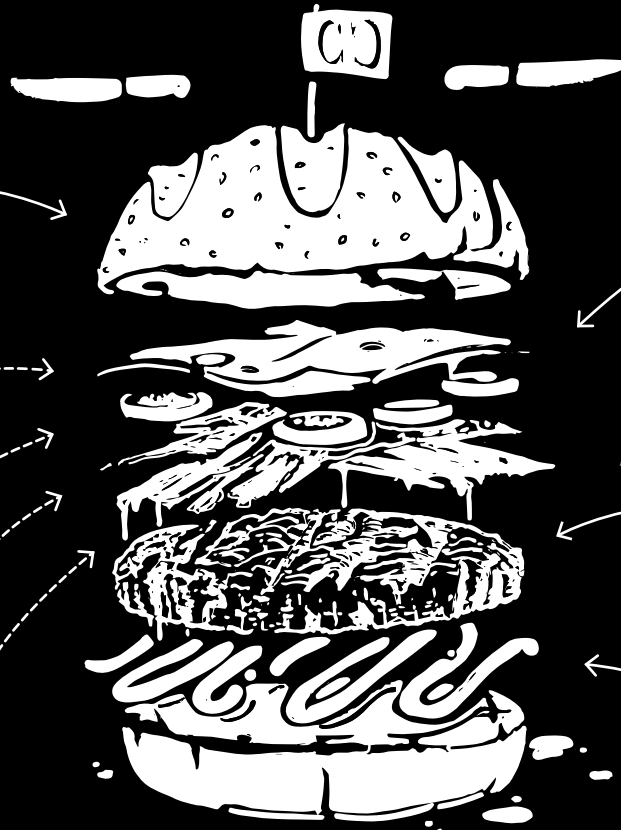
Frisch aus der Backstube

EXTRA KÄSE
FÜR 0,50 €

EXTRA ZWIEBELN
FÜR 0,40 €

EXTRA JALAPEÑOS
FÜR 0,50 €

EXTRA BACON
FÜR 0,60 €



FRISCHES GEMÜSE

*Mit Tomaten, Gurken
& knackigem Salat*

FRISCHES FLEISCH

*Saftiges regionales Rindfleisch
Blonde d'Aquitaine aus
artgerechter Aufzucht
& Haltung*

SAUCE

*Mit unserer
selbstgemachten
Curry Culum Sauce*

„HANDMADE“ FOR THE NEXT LEVEL

Ein Burger wie er sein muss „handgemacht“! Die frischen Zutaten, das regionale Fleisch und eine Portion Leidenschaft machen ihn zu „unserem Burger“.

CHICKEN & VEGGIE

CHICKENBURGER <i>bestes Hähnchenbrustfilet</i>	6,30 €
CRISPY CHICKENBURGER <i>bestes Hähnchenfilet mit knuspriger Flakespanade</i>	5,90 €
XL CRISPY CHICKENBURGER <i>bestes Hähnchenfilet mit knuspriger Flakespanade</i>	8,90 €
BIO VEGGIEBURGER <i>120g würzige Biomischung mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Paprika & selbstgemachter Curry Culum Sauce</i>	6,30 €

HANDMADE BURGER

XL CLASSIC <i>160g regionales Rindfleisch mit selbstgemachter Curry Culum Sauce</i>	7,90 €
XL FORREST GUMP <i>160g regionales Rindfleisch mit selbstgemachte Erdnussbutter & Bacon</i>	8,90 €
XL SOU LOUIS <i>160g regionales Rindfleisch leicht pikante Honig-Barbecuesauce & Bacon</i>	8,90 €
XL THE ROCK <i>160g regionales Rindfleisch double Cheese, Zwiebeln, Jalapeños & Bacon</i>	9,90 €
XL BROOKLYN <i>160g regionales Rindfleisch Spiegelei, Käse, Bacon & Zwiebeln</i>	9,90 €
XL PANCHO CHILI CHEESE <i>160g regionales Rindfleisch mit Jalapeños, Zwiebeln & Chily Cheese</i>	9,90 €
XL CASERTA <i>160g regionales Rindfleisch mit einem Basilikumpesto & Büffelmozzarella</i>	10,50 €
XXL CLASSIC <i>320g regionales Rindfleisch mit selbstgemachter Curry Culum Sauce</i>	11,90 €
XXL SOU LOUIS <i>320g regionales Rindfleisch mit leicht pikante Honig-Barbecuesauce & Bacon</i>	12,90 €
XXL FORREST GUMP <i>320g regionales Rindfleisch mit selbstgemachte Erdnussbutter & Bacon</i>	12,90 €
XXL PANCHO CHILI CHEESE <i>320g regionales Rindfleisch mit Jalapeños, Zwiebeln & Chily Cheese</i>	13,90 €
XXL THE ROCK <i>320g regionales Rindfleisch mit double Cheese, Zwiebeln, Jalapeños & Bacon</i>	13,90 €
XXL GREEK <i>320g regionales Rindfleisch gefüllt mit Schafskäse, Jalapeños, Zwiebeln, Oliven & Knobli-Mayo</i>	14,50 €

ÜBERSEE BURGER

XL IRISH BLACK ANGUSBURGER <i>200g irischer Fleischgenuss mit Zwiebeln & Käse</i>	11,00 €
XL CHAROLAISBURGER <i>200g feinsten, milder Fleischgeschmack</i>	11,00 €
XL LAMMBURGER <i>200g milder Lammgenuss</i>	11,00 €
XL KOBEBURGER (WAGYU) <i>200g biermassierter Genuss pur</i>	14,50 €
XXL IRISH BLACK ANGUSBURGER <i>400g irischer Fleischgenuss mit Zwiebeln & Käse</i>	19,50 €
XXL CHAROLAISBURGER <i>400g feinsten & milder Fleischgeschmack</i>	19,50 €
XXL LAMMBURGER <i>400g milder Lammgenuss</i>	19,50 €

WÜRSTE

VW CURRYWURST <i>mit Brot & Currysoße nach Wahl³⁾⁴⁾⁷⁾</i>	3,90 €
BIO KALBSBRATWURST <i>mit unserer hausgemachten Currysoße nach Wahl</i>	4,50 €

SALATE

SALAT KLEIN <i>Paprika, Gurke & Cherry Tomaten</i>	3,50 €
SALAT ORIENT <i>Paprika, Gurke, Cherry Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse & gegrillte Peperoni</i>	6,80 €
SALAT CURRY CULUM <i>Paprika, Gurke, Cherry Tomaten, Oliven, Peperoni & gegrillte Hähnchenbrust</i>	7,50 €



BLACK ANGUS RIND

Der Rolls-Royce unter den Rindern

Das Fleisch des Black Angus stammt vom irischen Angus Rind. Durch die ursprüngliche Haltung der Tiere, auf den vom Meereswind gesalzenen und mit Kräutern durchsetzten Weiden, besitzt das Fleisch des Black Angus Rindes einen wunderbaren Eigengeschmack. Ein besonderes Merkmal dieses Fleisches ist seine feinfaserige Struktur.



DAS CHAROLAIS RIND

Der Stolz der Franzosen

Das Fleisch des Burgers stammt von der Rasse der Charolais Rinder. Charakteristisch für das Fleisch der langlebigen, robusten Tiere sind eine feine Marmorierung und ein saftig aromatischer Geschmack. Aufgrund der kräftigen Muskelpartien eignet sich das sehr schwere Fleisch hervorragend für einen deftigen Burger.



WAGYU-KOBE-STYLE BEEF

Das Nirvana für den Feinschmecker

Als neuseeländischer Nachkomme des japanischen Kobe Rindes genießt das Fleisch des Wagyu Rindes weltweit einen hohen Stellenwert bei Fleischkennern. Dank seiner sehr aufwendigen Haltung und des besonderen Futters besticht das Fleisch durch eine außergewöhnlich gleichmäßige und starke Marmorierung und Fettauflage von fast schmelzender Konsistenz.



IRISH LAMM

Fein und mild im Geschmack

Das geschmacksintensive Fleisch des Irish Lamm ist unverwechselbar mit den saftigen und grünen Weiden Irlands verbunden. Das für diesen Burger verwendete Fleisch junger Schafe im Alter von bis zu 12 Monaten ist besonders fein und mild im Geschmack. Genießer schätzen die saftige Konsistenz und das einzigartige Aroma dieses besonderen Fleisches.

Die Rinder genießen eine 100% natürliche Aufzucht und werden ausschließlich mit Mais, Alfalfa Gras, Gerste und Mineralien gefüttert. Es werden keinerlei künstliche Hormone, Wachstumsstimulanten oder vorbeugende Antibiotika verwendet. Dem hohen Qualitätsanspruch folgend werden die Tiere freilaufend gehalten.



Curry Culum | Rückertstraße 17 | 30169 Hannover | +49 511 4739 9361 | info@curryculum.de | www.curryculum.de

Dienstag - Freitag 11.30 - 22.00 Uhr | Samstag 15.30 - 22.00 Uhr | Sonntag 15.30 - 21.00 Uhr