



Curry Culum

Burger & Sausages

POTATOS

BELGISCHE FRITTEN	2,70 €
POTATO CHIPS	3,10 €
SWEET POTATOES	3,80 €

EXTRAS

KÄSE	0,50 €
ZWIEBELN	0,40 €
JALAPEÑOS	0,50 €
BACON	0,70 €

DIPS

*Selbst-
gemacht &
laktosefrei*

KNOBI-MAYO <i>Frische Mayo mit Knobi</i>	0,70 €
HONIG-SENF-MAYO <i>Milder Senf, Honig Geschmack</i>	0,70 €
HIMBEER-CHILI-MAYO <i>Fruchtig scharf - eine Offenbarung</i>	0,70 €
WASABI-MAYO <i>Unverkennbar</i>	0,70 €
CURRYSAUCE <i>normal, scharf, extra scharf</i>	0,70 €
KETCHUP	0,50 €
NORMALE MAYO	0,50 €

HAND MADE

BRIOCHE BRÖTCHEN

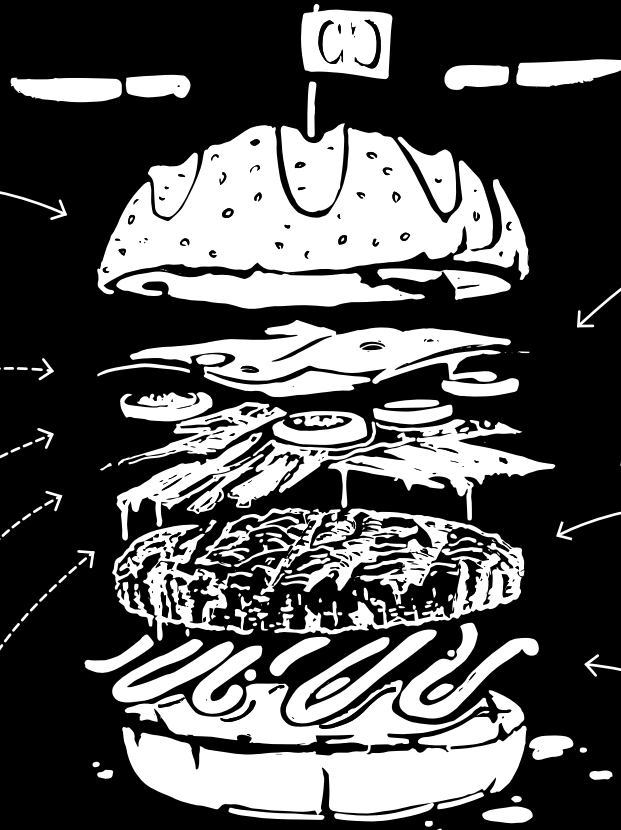
Frisch aus der Backstube

EXTRA **KÄSE**
FÜR 0,50 €

EXTRA **ZWIEBELN**
FÜR 0,40 €

EXTRA **JALAPEÑOS**
FÜR 0,50 €

EXTRA **BACON**
FÜR 0,70 €



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>	6,50 €
CRISPY CHICKENBURGER <i>bestes Hähnchenfilet mit knuspriger Flakespanade</i>	6,30 €
XL CRISPY CHICKENBURGER <i>bestes Hähnchenfilet mit knuspriger Flakespanade</i>	8,90 €
BIO VEGGIEBURGER <i>120g würzige Soja-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 & Knobi-Mayo</i>	14,50 €

ÜBERSEE BURGER

XL IRISH BLACK ANGUSBURGER <i>200g irischer Fleischgenuss mit Zwiebeln & Käse</i>	11,00 €
XL BISONBURGER <i>200g fettarmes & mildes Wildfleisch</i>	19,50 €
XXL IRISH BLACK ANGUSBURGER <i>400g irischer Fleischgenuss mit Zwiebeln & Käse</i>	19,50 €

WÜRSTE

VW CURRYWURST <i>mit Currysoße nach Wahl</i>	4,20 €
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>	7,80 €

BRIOCHE BRÖTCHEN: Glutenhaltiges Getreide, Milch | MAYOS: Eier, Senf | VW CURRYWURST: Eventuelle Spuren an glutenhaltigem Getreide, Ei und Sellerie können möglicherweise enthalten sein
VEGGIEBURGER: Glutenhaltiges Getreide | CRISPY CHICKENBURGER: Glutenhaltiges Getreide | CHILI CHEESE SAUCE: Glutenhaltiges Getreide, Milch | SALAT DRESSING: Senf



BLONDE D'AQUITAINE

*Der unverkennbare
Geschmack aus der Region*

Das Ursprungsland dieser Rasse liegt im südlichen Frankreich. Feinschmecker und Küchenchefs zählen das Qualitätsfleisch der Rasse Blonde d'Aquitaine zu den Besten der Besten. Dieses Premium-Fleisch ist sehr mager, zart marmoriert und von besonders feiner Faser. Der Geschmack ist unübertroffen. Unser Rindfleisch stammt von regionalen Weidetieren aus gesunder und artgerechter Haltung.



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.



AMERICAN BISON

*Zart, frisch-würzig
& ursprünglich*

Bedingt durch die Vielfalt an Pflanzen in seiner Heimat stehen verschiedenste Kräuter und Gräser auf der Speisekarte des Bisons, welche zu dem unverwechselbar würzigen Aroma des Fleisches beitragen. Dank seiner ursprünglichen Haltung besitzt der Bison ein sehr mageres Fleisch. Bei dieser Fleischspezialität ist nicht der Fettanteil, sondern das Fleisch selbst der eigentliche Geschmacksträger.

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 - Donnerstag 12.00 - 21.00 Uhr | Freitag - Samstag 16.00 - 22.00 Uhr | Sonntag - Montag Ruhetag