



# Curry Culum

*Burger & Sausages*

## POTATOES

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*

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

<b>CHICKENBURGER</b> <i>bestes Hähnchenbrustfilet</i>	<b>6,50 €</b>
<b>CRISPY CHICKENBURGER</b> <i>bestes Hähnchenfilet mit knuspriger Flakespanade</i>	<b>6,30 €</b>
<b>XL CRISPY CHICKENBURGER</b> <i>bestes Hähnchenfilet mit knuspriger Flakespanade</i>	<b>8,90 €</b>
<b>BIO VEGGIEBURGER</b> <i>120g würzige Soja-Biomischung mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Paprika &amp; selbstgemachter Curry Culum Sauce</i>	<b>6,30 €</b>

# HANDMADE BURGER

<b>XL CLASSIC</b> <i>160g regionales Rindfleisch, selbstgemachte Curry Culum Sauce</i>	<b>7,90 €</b>
<b>XL FORREST GUMP</b> <i>160g regionales Rindfleisch, selbstgemachte Erdnussbutter &amp; Bacon</i>	<b>8,90 €</b>
<b>XL SOU LOUIS</b> <i>160g regionales Rindfleisch, leicht pikante Honig-Barbecuesauce &amp; Bacon</i>	<b>8,90 €</b>
<b>XL THE ROCK</b> <i>160g regionales Rindfleisch, double Cheese, Zwiebeln, Jalapeños &amp; Bacon</i>	<b>9,90 €</b>
<b>XL JUCIE LUCIE</b> <i>160g regionales Rindfleisch mit einem Kern aus Käse</i>	<b>9,50 €</b>
<b>XL BROOKLYN</b> <i>160g regionales Rindfleisch, Spiegelei, Käse, Bacon &amp; Zwiebeln</i>	<b>9,90 €</b>
<b>XL PANCHO CHILI CHEESE</b> <i>160g regionales Rindfleisch, Jalapeños, Zwiebeln &amp; Chili Cheese</i>	<b>9,90 €</b>
<b>XL BELLA</b> <i>160g regionales Rindfleisch, Mozzarella, Zwiebeln &amp; Tomaten-Walnusspesto</i>	<b>10,50 €</b>
<b>XXL CLASSIC</b> <i>320g regionales Rindfleisch, selbstgemachte Curry Culum Sauce</i>	<b>11,90 €</b>
<b>XXL SOU LOUIS</b> <i>320g regionales Rindfleisch, leicht pikante Honig-Barbecuesauce &amp; Bacon</i>	<b>12,90 €</b>
<b>XXL FORREST GUMP</b> <i>320g regionales Rindfleisch, selbstgemachte Erdnussbutter &amp; Bacon</i>	<b>12,90 €</b>
<b>XXL PANCHO CHILI CHEESE</b> <i>320g regionales Rindfleisch, Jalapeños, Zwiebeln &amp; Chili Cheese</i>	<b>13,90 €</b>
<b>XXL THE ROCK</b> <i>320g regionales Rindfleisch, double Cheese, Zwiebeln, Jalapeños &amp; Bacon</i>	<b>13,90 €</b>
<b>XXL GREEK</b> <i>320g regionales Rindfleisch gefüllt mit Schafskäse, Jalapeños, Zwiebeln, Oliven &amp; Knobli-Mayo</i>	<b>14,50 €</b>

# ÜBERSEE BURGER

<b>XL IRISH BLACK ANGUSBURGER</b> <i>200g irischer Fleischgenuss, Zwiebeln &amp; Käse</i>	<b>11,00 €</b>
<b>XL STRAUSSENBURGER</b> <i>180g zarter Fleischgenuss aus Südafrika, Zwiebeln &amp; Käse</i>	<b>14,90 €</b>
<b>XL BISONBURGER</b> <i>200g fettarmes &amp; mildes Wildfleisch</i>	<b>19,50 €</b>
<b>XXL IRISH BLACK ANGUSBURGER</b> <i>400g irischer Fleischgenuss, Zwiebeln &amp; Käse</i>	<b>19,50 €</b>

# SALATE

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

# CURRYWURST

<b>VW CURRYWURST</b> <i>mit Currysoße nach Wahl</i>	<b>4,20 €</b>
---	---------------

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*

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.



## 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.



## 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.



## STRAUSS

*Purer Fleischgenuss aus Südafrika*

Straußenfleisch vereinigt die besten Eigenschaften von Rind und Geflügel. Es ist Cholesterin-, Fett-, und Kalorienarm und somit äußerst bekömmlich. Die Straußenzucht hat in Südafrika eine lange Tradition. Der äußerst widerstandsfähige Vogel bevorzugt steppenartiges Terrain und wird von den Farmern mit Luzerne versorgt.

*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.*

