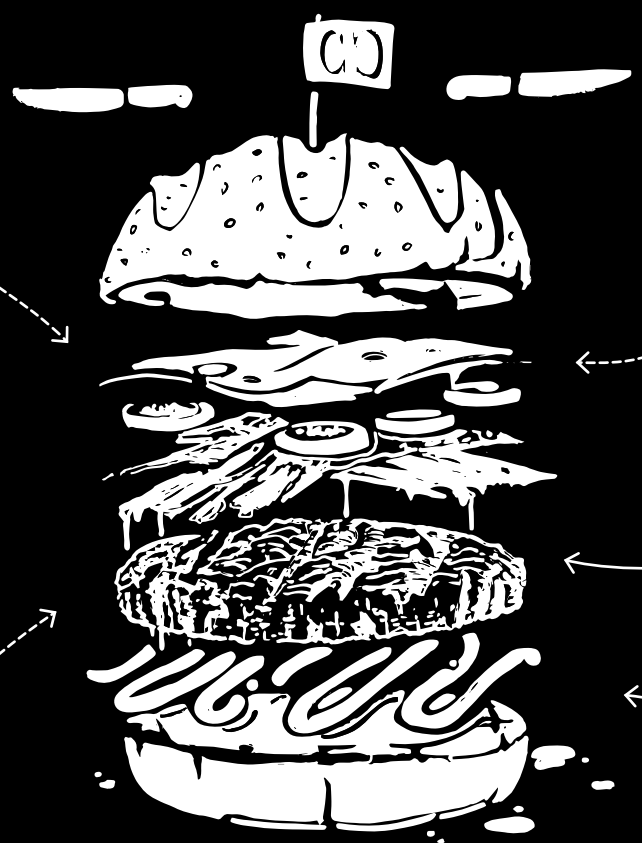




Curry Culum

*Burger & Sausages*

# HAND MADE



**DOPPELT FLEISCH**  
Die XXL Version für 3,00 €

**PREISELBEEREN**  
für 1,00 €

**SPIEGELEI**  
für 1,00 €

**BACON<sup>s</sup>**  
für 0,90 €

**ZWIEBELN**  
für 0,40 €

**JALAPEÑOS**  
für 0,50 €

**HABANERO**  
für 1,00 €

**GAUDA**  
für 0,50 €

**CAMENBERT**  
für 1,00 €

**ZIEGENKÄSE**  
für 1,20 €

**BLAUSCHIMMELKÄSE**  
FÜR 1,20 €

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

**SAUCE**  
Mit unserer selbstgemachten  
Curry Culum Salza 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“.

# POTATOES

BELGISCHE FRITTEN	2,90 €
POTATO CHIPS	3,40 €
SWEET POTATOES	3,90 €

# DIPS

Selbst-  
gemacht &  
laktosefrei

<b>KNOBI-MAYO</b> <sup>3,4</sup> Frische Mayo mit Knobli	0,80 €
<b>HONIG-SENF-MAYO</b> <sup>3,4</sup> Frische Mayo mit Honig	0,80 €
<b>HIMBEER-CHILI-MAYO</b> <sup>3,4</sup> Fruchtig scharf	0,80 €
<b>WASABI-MAYO</b> <sup>3,4</sup> Unverkennbar	0,80 €
<b>SAMURAI-MAYO</b> <sup>3,4</sup> Scharf	0,80 €
<b>HONIG-BARBECUE-SAUCE</b> Leicht pikant	0,80 €
<b>CURRYSAUCE</b> normal, scharf	0,80 €
<b>KETCHUP   MAYO</b> <sup>3,4</sup>	0,50 €

# CHICKEN & VEGGIE

<b>CHICKENBURGER</b> <sup>1,2</sup> Bestes Hähnchenbrustfilet mit frischem Lollo Bionda, Curry Culum Salza Sauce & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>		
<b>CRISPY CHICKENBURGER</b> <sup>1,2</sup> Bestes Hähnchenfilet mit knuspriger Flakespanade mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>		
<b>BIO VEGGIEBURGER</b> <sup>1,2</sup> 120g würzige Soja-Biomischung mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Curry Culum Salza Sauce & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>		

EINZELN	MENÜ
7,30 €	11,30 €
6,90 €	10,90 €
6,90 €	10,90 €

## EXTRA KÄSE

GAUDA	0,50 €
CAMENBERT	1,00 €
BLAUSCHIMMELKÄSE	1,20 €
ZIEGENKÄSE	1,20 €

## EXTRA BELAG

DOPPELT FLEISCH	3,00 €
PREISELBEEREN	1,00 €
SPIEGELEI	1,00 €
BACON <sup>5</sup>	0,90 €
ZWIEBELN	0,40 €
JALAPEÑOS	0,50 €
HABANERO - SEHR SCHARF	1,00 €

## AUFSCHLAG POTATOES IM MENÜ

POTATO CHIPS	1,00 €
SWEET POTATOES	1,00 €

## AUFSCHLAG GETRÄNK IM MENÜ

RATSHERRN <sup>1</sup>	1,00 €
------------------------	--------

# HANDMADE BURGER

**EXTRA FLEISCH**  
Die XXL Burger-Version  
+ 3,00 €

	EINZELN	MENÜ
<b>XL CLASSIC<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>	7,90 €	11,90 €
<b>XL FORREST GUMP<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce, selbstgemachte Erdnussbutter & Bacon <sup>5</sup>	8,90 €	12,90 €
<b>XL SOU LOUIS<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce, leicht pikante Honig-Barbecuesauce & Bacon <sup>5</sup>	8,90 €	12,90 €
<b>XL JUCIE LUCIE<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit einem Kern aus Käse mit frischem Lollo Bionda Salat & Curry Culum Salza Sauce	9,50 €	13,50 €
<b>XL THE ROCK<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch double Cheese, mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce, Zwiebeln, Jalapeños & Bacon <sup>5</sup>	9,90 €	13,90 €
<b>XL BROOKLYN<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Zwiebeln, Curry Culum Salza Sauce, Spiegelei, Käse, Bacon <sup>5</sup> & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>	9,90 €	13,90 €
<b>XL PANCHO CHILI CHEESE<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Zwiebeln, Curry Culum Salza Sauce, Jalapeños & Chili Cheese <sup>1,2</sup>	9,90 €	13,90 €
<b>XL BELLA<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Zwiebeln, Curry Culum Salza Sauce, Mozzarella & Tomaten-Walnusspesto	10,50 €	14,50 €
<b>XL LATIZYA<sup>1,2</sup></b> 160g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce, Ziegenkäse & Preiselbeeren	10,50 €	14,50 €
<b>XXL GREEK<sup>1,2</sup></b> 320 regionales Rindfleisch gefüllt mit Schafskäse mit frischem Lollo Bionda Salat, Zwiebeln, Curry Culum Salza Sauce, Jalapeños, Oliven & selbstgemachte Knobi-Mayo <sup>3,4</sup>	14,50 €	17,90 €
<b>XXXL BIG BOY<sup>1,2</sup></b> 480g regionales Rindfleisch mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce, 6-fach Käse & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>	16,50 €	20,50 €



BURGER +



FRITTEN +



FRITZ =

**MENÜ**

# ÜBERSEE BURGER

<b>XL IRISH BLACK ANGUSBURGER</b> <sup>12</sup> 200g irischer Fleischgenuss mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce, Zwiebeln, Käse & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>	<b>11,00 €</b>
<b>XXL IRISH BLACK ANGUSBURGER</b> <sup>12</sup> 400g irischer Fleischgenuss mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce, Zwiebeln, Käse & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>	<b>19,50 €</b>
<b>XL KOBEBURGER (WAGYU)</b> <sup>12</sup> 200g biermassierter Genuss pur mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>XXL KOBEBURGER (WAGYU)</b> <sup>12</sup> 400g biermassierter Genuss pur mit frischem Lollo Bionda Salat, Curry Culum Salza Sauce & selbstgemachte Honig-Senf-Mayo <sup>3,4</sup>	<b>24,90 €</b>

# SALATE

<b>SALAT KLEIN</b> <sup>4</sup> Paprika, Gurke & Cherry Tomaten	<b>3,90 €</b>
<b>SALAT ORIENT</b> <sup>4</sup> Paprika, Gurke, Cherry Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse & gegrillte Peperoni	<b>6,80 €</b>
<b>SALAT CURRY CULUM</b> <sup>4</sup> Paprika, Gurke, Cherry Tomaten, Oliven, Peperoni & gegrillte Hähnchenbrust	<b>7,80 €</b>

# CURRYWURST

<b>VW CURRYWURST</b> <sup>5,6</sup> nach Wahl mit einer normalen oder scharfen Currysoße	<b>4,20 €</b>
--	---------------

**BRIOCHE BRÖTCHEN:** 1) Glutenhaltiges Weizen, 2) Milch | **MAYOS:** 3) Eier, 4) Senf | **VW CURRYWURST:** 5) Konservierungsstoffe, 6) Antioxidationsmittel | **VEGGIEBURGER:** 1) Glutenhaltiges Weizen  
**CRISPY CHICKENBURGER:** 1) Glutenhaltiges Weizen | **CHILI CHEESE SAUCE:** 1) Glutenhaltiges Weizen, 2) Milch | **SALAT DRESSING:** 4) Senf | **BACON:** 5) Konservierungsstoffe



## **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. 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.



## **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.

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](mailto:info@curryculum.de) | [www.curryculum.de](http://www.curryculum.de)