

CURRY  CULUM

BURGER AND GIN



Herzlich willkommen bei Curry Culum – Burger & Gin

Seit 2012, als wir unser Restaurant in der Rückertstraße eröffnet haben, steht bei uns eines im Vordergrund: die Leidenschaft für außergewöhnlich gute Burger und Gin-Kreationen. Was damals klein begann, hat sich bis 2020 zu einem stetig wachsenden und sich weiterentwickelnden Ort für Genuss entwickelt – immer mit dem Ziel, euch nur das Beste zu bieten.

Für uns steht Qualität an erster Stelle. 80 % unserer Zutaten beziehen wir aus der Region, denn wir glauben an kurze Wege und frische Produkte. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir komplett – bei uns kommt nur Natürliches auf den Teller. Unsere Premiumzutaten kommen manchmal von etwas weiter her, aber das tun wir gerne für den Geschmack, der sich wirklich lohnt.

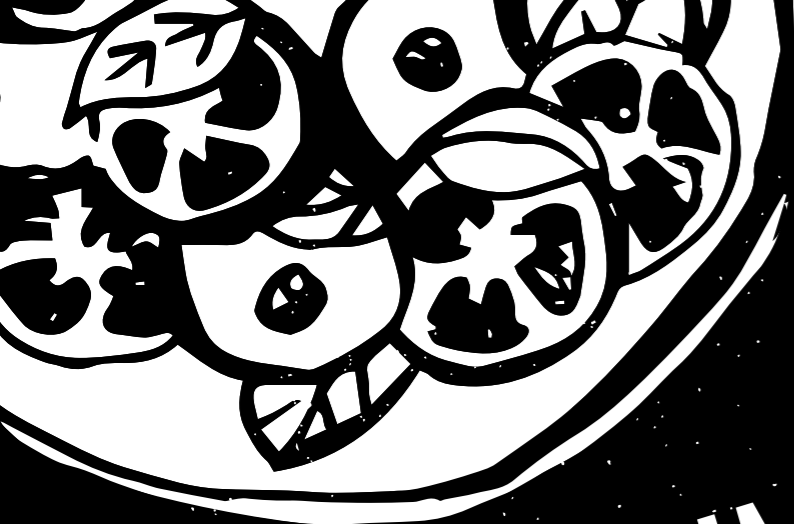
Das Fleisch für unsere Burger stammt von Betrieben, die auf Antibiotika verzichten und nach den höchsten Standards arbeiten. Denn wir sind überzeugt, dass sich Sorgfalt und gute Qualität in jedem Bissen widerspiegeln.

Wir freuen uns, euch bei uns begrüßen zu dürfen, und wünschen euch eine genussvolle Zeit mit unseren handgemachten Burgern und einer feinen Auswahl an Gin.

Guten Appetit und viel Vergnügen!

Herzlichst,

Euer Team von Curry Culum



VORGESCHMACK AUF MEHR



VORSPEISEN

MEDITERRANE OLIVEN	Ein Mix aus grünen & schwarzen Oliven	5,00
BROT	mit zwei Dips	7,00
PIMIENTOS DE PADRÓN ¹²	Gebratene grüne Paprika mit Meersalz, Olivenöl & Zitrone	7,00
GEBRATENE CHAMPIGNONS	mit Knobi Mayo ^{3,4}	7,00
FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE	mit Chili-Öl & Feigenmarmelade	10,50

SALATE

KLEINER SALAT	mit Paprika, Gurke & Cherrytomaten	6,00
GROSSER SALAT	mit Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Zwiebeln & Sonnenblumenkernen	11,00
SCHAFSKÄSE	Extra	+ 3,00
CRISPY CHICKEN	Extra	+ 5,00
RINDERSTREIFEN	Extra	+ 8,00



WENN FLEISCH ZUR
KUNST
WIRD

STEAKS

Präzise gegrillt, mit Ruhezeit – für Kruste, Saft, Tiefe.
Serviert mit Kräuterbutter und einem kleinen Salat vorweg.

STRIPLOIN² 250g Ojo de Agua 35,80
Elegant marmoriertes Steak – klarer, mineralischer Rindgeschmack,
feiner Schmelz, zarter Biss.

ENTRECÔTE¹² 300g Ojo de Agua 39,80
mit kleinem Fettagge und charakteristischer Marmorierung – saftig, vollmundig
und mit nussig-buttrigem Finale.

MIYAZAKI WAGYU A5 STRIPLOIN 129,80
Wagyu aus Miyazaki (Japan), Einstufung A5 – ultrafeine Marmorierung, seidige Textur,
intensives Umami mit langem, nussig-süßem Nachhall.



OJO DE AGUA

Hereford- & Angus-Rinder in absoluter Freiheit und
ganzjähriger Weidehaltung. Ohne Hormone oder
Wachstumsbeschleuniger. In rund 24 Monaten entsteht
eine natürlich gewachsene Muskulatur – Basis für
vollmundig-zartes, saftiges Weidefleisch.



MIYAZAKI WAGYU

Weltweit berühmt für seine feine „Schneeflocken“-Marmorierung
und unvergleichliche Zartheit. Miyazaki Wagyu der Einstufung A5
gehört seit über 15 Jahren zu den besten Sorten Japans.
Seidige Textur, intensives Umami und elegante Süße –
die Krönung echter Steak-Kultur.

BURGERLIEBE

BURGER



JACK'S CREEK BLACK ANGUS

Die Züchterfamilie Warmoll führt die Jack's Creek Farm in New South Wales bereits in dritter Generation. Die Rinder wachsen dort in kombinierter Weide- und Getreidehaltung auf – frei von Chemie und künstlichen Zusätzen. Das Ergebnis: zartes, fein marmoriertes Rindfleisch mit unverwechselbarem Eigengeschmack.

PREMIUM BURGER

150g Jack's Creek Black Angus – täglich frisch gewolft, aus purem Muskelfleisch, ohne Abschnitte. Serviert im hausgemachten Brioche-Bun mit Romanasalat, Gurken & Curry Culum Salsa – dazu belgische Fritten.

Auch als
**CRISPY-CHICKEN
ODER VEGGIE**
erhältlich.

CLASSIC ¹² mit roten Zwiebeln & selbstgemachter Honig-Senf-Mayo	16,50
PANCHO CHILI CHEESE ¹² mit roten Zwiebeln & selbstgemachter Habanero-Chili-Cheese	18,50
SOU LOUIS ¹² mit knusprigem Bacon, leicht pikante Honig-BBQ-Sauce & Coleslaw Salat	18,50
RAMSES ¹² mit Feigenmarmelade, Ziegenkäse & Thymian-Honig überbacken	19,80
THE ROCK ¹² mit double Cheese, Curry Culum Salsa-Sauce, Zwiebeln, Jalapeños, Bacon & selbstgemachter Honig-Senf-Mayo	19,80
BELLA ² mit Tomaten-Walnusspesto, Guacamole, Rucola	20,80
LE HANZ ¹² mit Camembert, Champignons, Trüffel-Knobi-Mayo	20,80
GREEK ¹² 250g Rindfleisch gefüllt mit Feta-Käse, Zwiebeln, Jalapeños & selbstgemachter Knobi-Mayo ^{3,4}	23,50

AUFPREIS

POTATO CHIPS	1,00
SWEET POTATOES	2,00

BEILAGEN

COLESLAW SALAT	4,50
----------------	------

DOPPELT FLEISCH

150G PATTY	5,00
250G GREEK PATTY	13,00

EXTRA BELAG

PASTEURISIERTES	
SPIEGELEI	2,00
BACON ⁵	2,00
ZWIEBELN	0,80
JALAPEÑOS	1,00
GOUDA	1,50

SELBSTGEMACHTE DIPS

KNOBI-MAYO ^{3,4}	1,50
HIMBEER-CHILI-MAYO ^{3,4}	1,50
HABANERO-CHILI-MAYO ^{3,4}	1,50
HONIG-SENF-MAYO ^{3,4}	1,50
TRÜFFEL-KNOBI-MAYO ^{3,4}	2,50
BBQ-SAUCE	1,50
SOUR-CREME ^{3,4}	1,50
GUACAMOLE	2,50

KAFFEE

KAFFEE ³	3,20
ESPRESSO ³	2,90
DOPPELTER ESPRESSO ³	3,90
CAPPUCCINO ^{3,7}	3,90
MILCHKAFFEE ^{3,7}	4,50
LATTE MACCHIATO ^{3,7}	4,50

TEE

TEE Earl Grey • Darjeeling • Rooibos Vanille	3,50
FRISCHER INGWER-MINZTEE	4,50
FRISCHER MINZTEE mit Honig & Limette	4,50

EISTEE

HIMBEER MINZE Hausgemacht	0,3l	4,90
MANGO Hausgemacht	0,3l	4,90

ALKOHOLFREIES

SELTERS Classic • Naturell	0,25l	3,20
SELTERS Classic • Naturell	0,7l	7,50
PEPSI ^{2,3}	0,33l	3,80
PEPSI ZERO ^{2,3,5}	0,33l	3,80
SPRITE	0,33l	3,80
FANTA ²	0,33l	3,80
APFELSAFT	0,33l	4,20
MARACUJA NEKTAR	0,33l	4,20
RHABARBER NEKTAR	0,33l	4,20

BIER

	0,3l	0,5l
RADEBERGER PILS ¹ Fass	3,90	5,90
BRINKHOFF'S ¹ Fass	3,90	5,90
OBERDORFER HELLES ¹ Fass	3,90	5,90
ALSTER ¹ Fass	3,90	5,90
GUINNESS ¹ Fass		6,20
ALLGÄUER BÜBLE ¹ Weizen		5,90
ALLGÄUER BÜBLE ¹ Weizen alkoholfrei		5,90
JEVER FUN ¹ alkoholfrei	0,33l	3,90

WHISKEY

JACK DANIEL'S ² 40%	4 cl	7,00
BOWMORE ² 12 Jahre, 43%	4 cl	9,50
TALISKER ² 10 Jahre, 45,8%	2 cl	6,50
DALWHINNIE ² 15 Jahre, 43%	2 cl	7,50

RUM

HAVANA CLUB ² 3 Jahre, 40%	4 cl	7,00
HAVANA CLUB ² 7 Jahre, 40%	4 cl	8,00
MYERS RUM ² 40%	4 cl	7,00
RON ZACAPA ² 23 Jahre, 40%	2 cl	8,50

VODKA

FINLANDIA 40%	4 cl	7,00
BELUGA NOBELE RUSSIAN 40%	4 cl	9,00
GREY GOOSE 40%	4 cl	9,00

WEIN

GRAUER BURGUNDER ⁸ Weiss	0,2l	7,50
CHARDONNAY ⁸ Weiss	0,2l	7,50
WEINSCHORLE ⁸ Weiss	0,2l	7,00
RIESLING ⁸ Weiss	0,2l	8,00
CABERNET ⁸ Rosé	0,2l	7,50
MERLOT ⁸ Rot	0,2l	7,50
PRIMITIVO ⁸ Rot	0,2l	7,50

LONGDRINK

ALL UNSERE PREMIUM-SPIRITUOSEN ALS LONGDRINK MIT SOFTDRINK	+ 3,00
---	--------

ABSACKER

BAILEYS 40%	2 cl	3,90
FRANGELICO 40%	2 cl	3,90
LIMONCELLO 40%	2 cl	3,90
JÄGERMEISTER 35%	2 cl	3,90

GIN

DEUTSCHLAND

NIEMAND GIN Apfel, Ingwer, Koriander, Lavendel, Pinienkerne, Rosmarin, Sandelholz, Zimt (kräftig) 46%	13,00
BOAR GIN Lavendel, Thymian, Trüffel, Wacholder, Zitrone (würzig) 43%	14,00
ELEPHANT GIN Holunder, Ingwer, Latschenkiefer, Affenbrotbaum, Teufelskralle (mild) 45%	14,00
ELEPHANT NAVY STRENGTH GIN Apfel, Bergkiefer, Buchu, Löwenschwanz, Wacholder (kräftig) 57%	15,00
BLACK GIN Ingwer, Koriander, Lorbeeren (mild) 45%	11,00
ILLUSIONIST Muskatnuss, Rosmarin, Süßholz (fruchtig) 45%	13,00
MONKEY47 Wacholder (komplex) 47%	13,00
THE DUKE Hopfenblüten, Malz (würzig) 45%	9,00
GIN SUL Grapefruit, Zitrone, serviert mit Grapefruit (kräftig) 43%	13,00
BERLINER BRANDSTIFTER GIN Holunder, Wacholder (fruchtig, mild) 43,3%	11,00
SIEGFRIED GIN Angelikawurzel, Orangenschale, Zitrone (mild) 41%	12,00
IRIS DRY GIN Brombeerblätter, Lavendel, Rosmarin, Schlehen, Wacholder (kräftig) 47%	14,00
ALPAKO GIN Wacholder, Acaibeere, Drachenfrucht, Mango, Sternfrucht (fruchtig) 43%	14,00
GINSTR Frische Zitrusaromen, feinster Wacholder, ein Hauch von Rosmarin, Kardamom und Koriander (zitrisch) 44%	14,00

SCHOTTLAND

THE BOTANIST Apfelminze, Koriander, Menthol (mild) 46%	10,00
HENDRICK'S GIN Gurke, Rosenblüten, Wacholder (kräftig) 44%	11,00

FRANKREICH

CITADELLE RESERVE Vanille, Wacholder, Zimt (kräftig) 44%	12,00
G-VINE NOUAISSON Trauben, Wacholder (floral) 43,9%	11,00

GIN DES MONATS

...
Kennst du schon
unseren neuen Gin?
Sprecht uns an!

ENGLAND

FIFTY POUNDS GIN 43,5% Lakritz, Muskatnuss, Süßholz (mild)	10,00
BLOOM LONDON DRY GIN 40% Kamille, Pampelmuse (Sanft, leicht süß)	8,50
BEEFEATER 24 GIN 45% Grapefruit, Grüner Tee (klassisch)	8,50
TANQUERAY RANGPUR 41,3% Ingwer, Limetten, Wacholder (fruchtig)	8,50
THE LONDON NO. 1 47% Iris, Nelken, Orange (würzig)	9,00
BOMBAY EAST 42% Mandeln, Süßholz, Zitronengras (fruchtig)	8,50
MOMBASA 41,5% Kümmel, Nelken, Zimtkassie (mild)	11,00
BLACKWOOD 60% Wacholder, Zitrone (würzig)	13,00

SPANIEN

GIN MARE Basilikum, Oliven, Rosmarin, Thymian (würzig) 42,7%	13,00
---	-------

ZUM GIN GIBT'S
DAS TONIC FÜR
2,50 €

TONIC

FEVER TREE¹ Filigrane Kohlensäure, leichte und raffinierte Bitternoten	4,30
FEVER TREE MEDITERRANEAN¹ Kraftvoll, erfrischend und leicht bitter Aroma feiner Kräuter und Blumenessenzen	4,30
FEVER TREE ELDERFLOWER¹ Englische Holunderblüten, hochwertiges Chinin - ohne künstliche Zusätze	4,30
THOMAS HENRY¹ Natürliche Süße, perfekt abgestimmte Bitterkeit	3,50

1) CHININHALTIG

CO

IHRE FEIER,
UNSERE LEIDENSCHAFT!

Planen Sie eine besondere Veranstaltung? Mieten Sie unsere Location für Geburtstagsfeiern, Firmenanlässe oder Weihnachtsfeste. Mit erstklassigem Service und unseren einzigartigen Burger-Kreationen machen wir Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

T +49 511 4739 9361
E info@curryculum.de
Oder sprechen Sie uns einfach direkt an.

APERITIFS

INGE Prosecco, Limettensaft, Ingwer Cordial	8,50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	8,50
SARTI SPRITZ Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Zitronensaft	8,50
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda	8,50

GIN KLASSIKER

NEGRONI Gin, Vermouth Rosso, Campari	11,50
GIN GIN MULE <small>MODERNER KLASSIKER</small> Gin, Gingerbier, Limettensaft, Minze	11,00 ★ 9,00
GIMLET Gin, Hausgemachter Lime Juice Cordial	11,50 ★ 9,50

CULUM DRINKS

ESPRESSO MARTINI Kaffeelikör, Vodka, Espresso, Zuckersirup	12,00
WHITE RUSSIAN Kaffeelikör, Vodka, Sahne	12,00
JAMAICA CULUM <small>EIGENKREATION</small> Gin Cocktail mit braunem Jamaica Rum & Portwein	12,00 ★ 10,00
TAI CULUM <small>EIGENKREATION</small> Hochprozentiger Orangen-Mandel Gin Cocktail	14,00 ★ 11,00
DER MORITZ <small>EIGENKREATION</small> Der etwas andere Gin Mojito	12,00 ★ 9,50

SOURS

GIN SOUR Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	11,00
WHISKY SOUR Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	11,50
RUM SOUR Brauner Rum, Zitronensaft, Zuckersirup	11,00
NEW YORK SOUR Zitronensaft, Zuckersirup, Bourbon, Primitivo	12,00



HAPPY HOUR
VON 17-20 UHR



GIN

Gin besteht aus einem Neutralalkohol, beispielsweise Vodka, der mit Wacholder und anderen Gewürzen versetzt wird. Genever ist ein Wacholderdestillat, erstmals hergestellt durch den niederländischen Arzt Franz de Le Boe. In England wurde das niederländische Genever in Gin umbenannt und gewann hier an Beliebtheit innerhalb aller Schichten. 6 Millionen Engländer tranken nun 5 Millionen Gallonen (ca. 23 Millionen Liter) Gin jährlich. Mit Verabschiedung des "Gin Act" wurde Gin ein lizenziertes Qualitätsgetränk der betuchten Bevölkerung Englands. Die Aufgabe des Gin ist es, den Geschmack anderer Zutaten zu fördern und dabei eine Note seines eigenen Geschmacks mitzubringen.

TONIC

1638 erkrankte die Condesa de Chinchon, die Frau des spanischen Vizekönigs in Peru an Malaria. Die Inkas brachten ihr Chinin, gewonnen aus der Rinde des Chinchon-Baumes als kristallines, wasserlösliches Pulver.

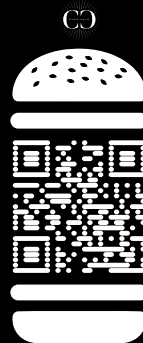
1825, zur Zeit der Kolonialmächte, hatten die Soldaten mit Malaria zu kämpfen. Das Heilmittel war Chinin. Um den bitteren Geschmack des Chininwassers zu verbessern, fügten die Soldaten Zucker und später auch Sodawasser hinzu.

Dies war die Geburtsstunde des Tonic Water.

GIN TONIC

Die britischen Soldaten tranken Tonic Water zur Prophylaxe gegen Malaria und kamen auf die Idee, dies ihrem abendlichen Gin beizumischen. Mit einer Zitronenscheibe versetzt war der Gin Tonic auch das Mittel erster Wahl gegen Skorbut.

HUNGER AUF
MEHR?



BURGER-ABENTEUER AUF
INSTA  @CURRYCULUM VERFOLGEN!

Curry Culum | Postkamp 18 | 30159 Hannover
+49 511 4739 9361 | info@curryculum.de
www.curryculum.de

BRIOCHE BRÖTCHEN: 1) GLUTENHALTIGES WEIZEN, 2) MILCH
MAYOS: 3) EIER, 4) SENF | VEGGIEBURGER: 1) GLUTENHALTIGES WEIZEN
CRISPY CHICKENBURGER: 1) GLUTENHALTIGES WEIZEN | CHILI CHEESE
SAUCE: 1) GLUTENHALTIGES WEIZEN, 2) MILCH | SALAT DRESSING: 4) SENF |
BACON: 5) KONSERVIERUNGSTOFFE