

Burgertag

Jeden Donnerstag bis 10 Februar

Burger vom 800°C Grill
auch glutenfrei oder ohne Bun möglich

Mit hausgemachten Pommes oder Röstkartoffeln vom Bruchköbler Ackerlei
und einem Dip Ihrer Wahl 15,50



Veganer Big Krösti

Dinkelbun / Kidney Reis Patty / Rösti / Veganer Käse / Veganer Speck /
Mayonnaise

Big Krösti

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800°C Grill
Rösti / cremiger Raclettekäse / hausgeräucherter Speck / Mayonnaise

Kürbisburger (vegan)

Dinkelbun / Butternuss Kürbispatty / rote Zwiebeln / Salat
Walnüsse / Zitronenmayonnaise

Unser Gustav

Dinkelbun / Pulled Goose (vom Freilandgeflügelhof Werner aus Brachttal)
Gänse Jus / Orangen- Ingwerchutney / Feldsalat / Walnüsse

Winter Burger

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800°C Grill
cremiger Raclettekäse / Wildkräutersalat / geschmorte Zwiebeln
Rote Bete Majo / Grünkohl

Hausgemachte, vegane Dips:

Ketchup, Mayo, Zitronencreme, vegane Barbecuesosse, rote Betemajo