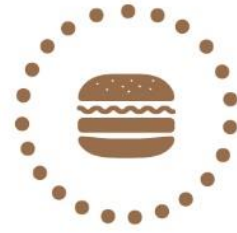


Mittwoch Burgertag

Burger vom 800°C Grill

auch glutenfrei oder ohne Bun möglich



Falafelburger (vegan)

Dinkelbun / Falafeln / Hummus / Rotkraut- Karotten Salat

Wildkräutersalat / Minz Joghurt

Otto Normal Burger (vegan möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / Wildkräutersalat / saure Gurken / Tomate cremiger Käse / hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise

Frühlingsburger (vegetarisch möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800 °C Grill / hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / Ziegenkäse / Bärlauchmayonnaise / Wildkräutersalat / Zitronenmayonnaise

Club Burger

Dinkelbun / Bruderhahnbrust vom Bio Geflügelhof Roth

hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / Freiland Spiegelei

Wildkräutersalat / Tomaten / Honig- Dijonsenf Mayonnaise

Mit hausgemachten Pommes oder Röstkartoffeln vom Bruchköbler Ackerlei und einem Dip Ihrer Wahl 18,50

André's Spargelburger (vegan möglich)

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef / gegrillter Spargel

Hollandaise / Wildkräutersalat / Grana Padano **Mit hausgemachten Pommes oder**

Röstkartoffeln vom Bruchköbler Ackerlei und einem Dip Ihrer Wahl 20,50

Wagyu Burger

Dinkelbun / Wagypatty vom Helgenhof in Freigericht / Wildkräutersalat

Rotweinzwiebeln / hausgemachtes Ketchup & Mayonnaise **Mit hausgemachten Pommes oder**

Röstkartoffeln vom Bruchköbler Ackerlei und einem Dip Ihrer Wahl 23,50

Add ons:

- hausgemachter Speck vom Bioschwein des Hofgut Marienborn 3,00

- extra hausgemachter Käse 3,00

- zweiter Patty (vegan oder Rindfleisch) 7,00

- Upgrade auf Wagyu Patty 5,00

Hausgemachte, vegane Dips:

Mayo / Zitronenmayo / BBQ Soße vegan / Ketchup