

Unsere aktuellen Empfehlungen

Rosenkohl-Gonzo Burger (*Open Face*).....9.30

Rosenkohl und Gorgonzola auf einem Burger geht nicht? Stimmt nicht! Frittierter Klobteigboden bildet die Basis, getoppt mit einer cremigen Gorgonzola-Rosenkohl-Rahm-Soße und 180 Gramm saftigem Rindfleisch. Schließlich gekrönt von frischem Rucola und selbstgemachtem Tomaten-Basilikum Pesto.

Belgischer 'Fried Egg' Burger.....10.90

Kaum zu glauben, aber Belgien hat mehr zu bieten als Brügge, EU-Bürokratie und Jean - Claude Van Damme...nämlich Rosenkohl ! Dieses leckere Wintergemüse wird verstärkt in Belgien angepflanzt: Dein Burgerbun wird getoppt mit geröstetem Rosenkohl, einer gegrillten Zwiebel und Balsamico Creme Dressing, 180 Gramm Rindfleischpatty, Bacon, einem pochierten und frittierten Ei sowie einem Mayo-Honig-Senf Dressing.

Peanutbutter Cakeballs mit Karamellsauce.....3.20