

## sweet food

Zum Nachmittagskaffee oder als süßer Abschluss, unser hausgemachtes „Sweetfood“ ist immer eine Sünde wert!

- Mousse au chocolat** <sup>C,G</sup> 7,50€
- Panna cotta** <sup>C,G</sup> 6,90€
- Tiramisu** 7,50€
- Dessert-Variation** für 2 Personen 11,50€
- Portion Sahne** 1,00€
- Kuchen aus der Vitrine** pro Stück 4,00€

## kaffee, tee & ...

- Kaffee Crème** <sup>5</sup> 2,70€
- Kaffee Crème entkoffeiniert** 2,70€
- Cappuccino** <sup>5</sup> 3,20€
- Café au Lait** <sup>5,G</sup> 3,70€
- Latte Macchiato** <sup>5,G</sup> 3,70€
- Latte Macchiato flavoured** <sup>5,G</sup> 4,70€  
mit Flavour nach Wahl
- Espresso** <sup>5</sup> 2,50€
- Doppelter Espresso** <sup>5</sup> 3,50€
- Espresso Macchiato** <sup>5,G</sup> 2,70€
- Heiße Schokolade** <sup>G</sup> 3,20€

## cocktails

- Mojito** Limette, Rohrzucker, Rum 0,3l 7,50€
- Piña Colada** Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne 0,3l 7,50€
- Long Island Iced Tea** <sup>1,3,5</sup> Tequila, Vodka, Rum, Triple Sec, Gin, Zitronensaft, Cola 0,3l 7,50€
- Swimming Pool** Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne 0,3l 7,50€
- Virgin Mojito** Limette, Rohrzucker, Ginger Ale 0,3l 5,50€
- Virgin Colada** Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne 0,3l 5,50€

## alkoholfreie getränke

- Afri Cola** <sup>1,3,5,6</sup> / ohne Zucker <sup>1,3,5,6</sup> Fl. 0,33l 3,30€
- Bluna Orange** <sup>1</sup> / Zitrone <sup>2</sup> Fl. 0,33l 3,30€
- Bluna Mix** <sup>1,3,5</sup> Fl. 0,33l 3,30€
- loona** Fl. 0,25l 3,00€  
Bitter Lemon <sup>10</sup>, Tonic Water <sup>10</sup>, Ginger Ale
- loona** Mineralwasser Fl. 0,25l 2,60€  
Feinperlig Fl. 0,75l 6,90€
- loona** Mineralwasser Fl. 0,25l 2,60€  
Naturelle Fl. 0,75l 6,90€

## eis eis baby!

all I need is some sweet

- Waldbeeren-Becher** <sup>C,G</sup> Waldbeersorbet mit frischen marinierten Waldfrüchten und Sahne 6,90€
- Banana-Split-Becher** <sup>1,G,G</sup> Banane, Schoko-Sauce, Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahne 6,90€
- Karamell-Becher** <sup>C,G</sup> Schokoladeneis mit Karamellpopcorn, Karamellsauce und Sahne 6,90€
- Eiskaffee** <sup>5,C,G</sup> mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahne 4,90€
- Gemischtes Eis** <sup>C,G</sup> mit Sahne 5,40€
- Vanilleeis** <sup>1,G,G</sup> mit Schokoladensauce und Sahne 6,50€
- Eine Kugel Eis** <sup>1,G,G</sup> 2,00€



- Schokolade flavoured** <sup>G</sup> Heiße Schokolade mit Flavour nach Wahl 4,20€
- Schokmok** <sup>5,G</sup> Heiße Schokolade, Espresso und Sahne 3,90€
- Heiße Zitrone** 3,50€
- Rooibos Latte** 4,20€  
Rooibos-Vanille-Tee mit heißem Milchschaum und Vanillesirup
- Teesorten von Pure** 2,70€  
Klassik Schwarzer Tee, Darjeeling, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee Lemon, Kamille, Kräutertee, Pfefferminze, Rooibos Orange & Karamell
- Frischer Minztee** 3,50€

**Flavours:**  
Amaretto, Haselnuss, Karamell, Kokos-Sirup, Macadamia, Vanille oder weiße Schokolade 1,00€

**Spezial**

**Tinto de verano**  
1-Liter-Karaffe, Rotwein, Sprite, Orangen, Zitronen, Eiswürfel 16,90€

## infused water

vital & erfrischend · zuckerfrei · 1-Liter-Karaffe  
**Tafelwasser** 8,90€ · **Mineralwasser** 12,90€  
wahlweise mit:

- 1** Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Minze
- 2** Vitamin C-Kick - Limetten, Zitronen, Orangen, Ingwer, Zitronenmelisse
- 3** Himbeeren, Heidelbeeren, Zitronen, Orangen, Minze
- 4** Gurken, Rosmarin, Basilikum, Heidelbeeren

**Zum Nachfüllen:**  
Tafelwasser + 4,50€ · Mineralwasser + 8,50€

## säfte & co.

- Orangensaft** 0,2l 4,50€  
frisch gepresst
- NIEHOFFS Säfte & Nektare** 0,2l 3,00€
- Vaihinger** Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Pfirsich, Rhabarber, Maracuja

## biere

- Warsteiner** <sup>A</sup> Pilsener 0,3l 3,20€  
0,5l 4,70€
- Frankenheim Alt** <sup>A</sup> 0,3l 3,20€  
0,5l 4,70€
- Weissbier Hell** <sup>A</sup> oder Alkoholfrei 0,5l 4,90€

## aperitif

- Aperol** <sup>1</sup> Spritz <sup>L</sup> 0,2l 6,50€
- Hugo** <sup>L</sup> mit frischer Minze 0,2l 6,50€
- Hugolina** <sup>L</sup> alkoholfrei 0,2l 6,50€
- Lillet Wild Berry** 0,2l 6,50€
- Glas Sekt** <sup>L</sup> 0,1l 4,00€

## sanft & bitter

- Tequila** (silver / gold) 2 cl 3,00€
- Gordon's Dry Gin** 2 cl 3,00€
- Absolut Wodka** 2 cl 3,00€
- Ouzo 13** 2 cl 3,00€
- Sliwowitz** 2 cl 3,00€
- Bailey's Irish Cream** <sup>G</sup> 4 cl 4,00€
- Batida de Coco** 2 cl 3,00€
- Amaretto** 2 cl 3,00€
- Bacardi light dry** 2 cl 3,00€

## whiskey & cognac

- Johnnie Walker Red Label** 4 cl 5,50€
- Jack Daniel's** 4 cl 6,50€
- Jim Beam** 4 cl 5,50€
- Chivas Regal** 4 cl 6,50€
- Glenfiddich Malt** 4 cl 6,50€



Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.

- |                             |                      |   |   |
|-----------------------------|----------------------|---|---|
| 1 mit Farbstoff             | 5 koffeinhaltig      | 9 Nitritgehalts   | 13 mit Phosphat   |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 6 mit Süßungsmitteln | 10 chininhaltig   | 20 Pflanze ist heiß   |
| 3 mit Antioxidationsmittel  | 7 geschwefelt        | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten                  | 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr                       |
| 4 mit Geschmacksverstärker  | 8 geschwärzt         | 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein | Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen. |
- Allergene & Kennzeichnung**
- |   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|--|---|
| 1. <b>Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse</b><br>u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer. | A | 6. <b>Soja-/erzeugnisse</b><br>alle Sorten Sojabohnen   | F | 11. <b>Sesam-/erzeugnisse</b><br>u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen   | K |
| 2. <b>Krebstiere/-erzeugnisse</b><br>u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.                            | B | 7. <b>Milch-/erzeugnisse</b><br>einschließlich Laktose alle Milchprodukte   | G | 12. <b>Schwefeldioxid und Sulphite</b><br>in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatensauce, Wein | L |
| 3. <b>Eier/-erzeugnisse</b><br>alle Eiersorten  | C | 8. <b>Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse</b> , u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne | H | 13. <b>Lupinen/-erzeugnisse</b><br>u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat  | M |
| 4. <b>Fische/-erzeugnisse</b><br>alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)                                  | D | 9. <b>Sellerie/-erzeugnisse</b><br>Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie                                       | I | 14. <b>Weichtiere/-erzeugnisse</b><br>u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares   | N |
| 5. <b>Erdnüsse/-erzeugnisse</b><br>alle Erdnussorten  | E | 10. <b>Senf/-erzeugnisse</b><br>u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner  | J |  |   |
- Longdrinks** mit 4 cl Spirituose im 0,2 l Glas 7,90€

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

- Fruchtschorle** 0,4l 4,40€  
Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Pfirsich, Rhabarber, Maracuja
- Eis-Tee** 0,4l 3,60€  
Zitrone oder Pfirsich

- Warsteiner** <sup>A</sup> Alkoholfrei Fl. 0,33l 3,30€
- tut gut Malztrunk** <sup>A</sup> Fl. 0,33l 3,30€
- Fassbrause** <sup>A</sup> Zitrone oder Holunder Fl. 0,33l 3,30€

- Martini Bianco** <sup>L</sup> 5 cl 4,00€
- Sherry** <sup>L</sup> medium oder dry 5 cl 4,00€
- Campari** <sup>L</sup> Orange 0,2l 5,50€
- Prosecco** <sup>L</sup> Fl. 0,75l 28,00€
- Moët & Chandon** Brut Imperial Fl. 0,75l 89,00€

- Molinari Sambuca** 2 cl 3,00€
- Grappa** 2 cl 3,50€
- Obstler** 2 cl 3,50€
- Williams Birne** 2 cl 3,50€
- Fernet Branca** 2 cl 3,00€
- Jägermeister** 2 cl 3,00€
- Ramazotti** 2 cl 3,00€
- Averna** 2 cl 3,00€
- Malteser Kreuz** 2 cl 3,00€

- Osborne Veterano** 4 cl 5,50€
- Vecchia Romana** 2 cl 3,00€
- Remy Martin VSOP** 2 cl 4,50€
- Asbach Uralt** 2 cl 3,00€

**Longdrinks** mit 4 cl Spirituose im 0,2 l Glas 7,90€



kitchen 1991

**Tapas**  
for you!

## brot frisch, lecker, anders

**Bruschetta**

**Classico** <sup>A</sup> Tomaten, Zwiebeln 6,90€

**Tonno** <sup>A,D</sup> Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch 7,90€r

**Formaggio** <sup>A,G</sup> Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella 7,90€

**Serrano** <sup>A</sup> Tomaten, Zwiebeln, Serranoschinken 8,90€

**Crunchy Nachos**  
mit Guacamole oder Salsa 5,50€  
mit Bacon, Jalapenos, Cheddar 7,50€

**Pimentos de Padron** gebratene grüne Paprikaschoten

**Marinierte Oliven** in Kräuter eingelegte grüne und schwarze Oliven

**Aioli** <sup>A,C</sup> mit gegrilltem Schlossbrot

**Chicken Wings** frittiert, pikant gewürzt

**Garnelen** <sup>B</sup> in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Kräutern

**Serrano** luftgetrockneter spanischer Schinken

**Ruhrpott Currywurst**

**3 Tapas deiner Wahl 10€**  
Jede weitere - pro Tapa 4,-

# appetizers

**Warmer Hirtenkäse<sup>G</sup>** in Alufolie serviert, mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika 9,50€

**Geflämmter Ziegenkäse<sup>G</sup>** im Honig-Mantel auf Rote-Beete-Carpaccio 10,50€

**Beef-Tatar<sup>A,C,D</sup>** würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet, Ei, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und gegrilltem Schlossbrot - 100g 14,80€ oder - 160g 21,80€

**Gambas Mediterran<sup>B,1</sup>** 5 Gamba mit frischen Kräutern und Knoblauch in Weißwein-Tomatensauce 13,90€

**Beef Carpaccio<sup>G</sup>** Hauchdünne Scheiben vom Premium-Rind, Parmesan, Balsamico, Olivenöl, Salat-Bouquet 13,90€

**Lachs-Tatar<sup>D,G</sup>** Tatar vom norwegischen Fjordlachs mit Avocadowürfeln und Wasabicreme 13,90€

**Vitello Tonnato<sup>D,G</sup>** dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 11,90€

## Schloss-Schlemmerplatte<sup>A,D,G</sup>

Vitello Tonnato, Carpaccio, Garnelen, Ziegenkäse auf Rote Beete, Pimentos, Chicken Wings, Serrano-Schinken und Aioli mit Schlossbrot 44,00€

# best of street & soul food

**Wir servieren alle unsere Burger** mit Wildblattsalat, Tomaten, Gurken, Rotkraut und Zwiebeln, dazu unsere legendären Fritten sowie hausgemachtes Ketchup



**Schloss Rösti Burger<sup>A,G,G</sup>** 200g gebratenes Beef Patty, Schweizer Rösti, Bacon<sup>9</sup>, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 17,90€

**Schloss Cheddar Cheese Burger<sup>A,C,G</sup>** 200g gebratenes Beef Patty, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 15,90€

**BBQ Jalapeno Burger<sup>A,C,G,1</sup>** 200g gebratenes Beef Patty, Bacon<sup>9</sup>, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, eingelegte Jalapenos 15,90€

**Pulled Pork Burger<sup>A,C,G,1</sup>** 150g zerzupftes Schweinefleisch, gesmoked, Schmorzwiebeln und Craft Beer Sauce 15,90€

**Beyond Veggie Burger<sup>A,C,F,G</sup>** gebratenes Soja-Patty, Kressemajo, Avocado, Tomatensalsa 15,90€

**Crispy Chicken Burger<sup>A,G,G</sup>** 200 g knuspriges Cornflakes-Hähnchenpatty, und Aioli 15,90€

# heisses zum löffeln

**Rinderconsommé<sup>A,C</sup>** mit Gemüse und Griebnockel 5,90€

**Tomatencremesuppe<sup>A,G</sup>** mit Quarkklößchen und Kräuter-Sahnehaube 5,90€

**Süßkartoffel küsst Ingwer<sup>A,B,G</sup>** Süßkartoffelcremesuppe mit einem Hauch von Ingwer, mit Garnelen 6,90€

# best for kids

**Kleiner Schloss-Salatteller** mit Hähnchenbruststreifen 7,90€

**Hähnchenschnitzel „Wiener Art“<sup>A,C</sup>** mit Fritten und hausgemachtem Ketchup<sup>1,1</sup> 7,90€

**Nudel-Nest<sup>A,C,G</sup>** hausgemachte Fettuccine in Tomatensauce 6,90€

**Kids Schloss Burger<sup>A,C</sup>** mit Fritten und hausgemachtem Ketchup 8,90€



# grünzeugs

## super frisch & super healthy

**Schloss-Salat** Wildblattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, mit Himbeer-Balsamico-Dressing - klein 5,50€ - groß 8,80€

### On Top

Maispoularden-Streifen 5,50€ | Rindersteakstreifen 7,50€ Bacon 3,50€ | Ziegenkäse<sup>G</sup> 5,00€ | Garnelen<sup>9</sup> 6,50€ Thunfisch<sup>D</sup> 4,50€ | Prsut 6,50€ | Avocado 4,00€ Mozzarella<sup>6</sup> 4,00€



### Chef Salat<sup>B</sup>

Bunter Salatteller mit Pimentos, gegrillten Garnelen und Streifen vom Premium-Beef 18,90€



# best of classic

**Wittringer<sup>G,1</sup>** 300g saftiges Hacksteak mit Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 17,90€

**Hirte<sup>G,1</sup>** Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, Paprika und Jalapenos, dazu Fritten und Schloss-Salat 17,90€

**Rinderroulade „Klassisch“<sup>G,1</sup>** mit Senf, Gewürzgurke und Speck<sup>9</sup> gefüllt, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 19,90€

**Ritter-Steak<sup>C,G</sup>** 300g durchwachsendes Schweinerückensteak mit Pfeffer-Sauce, Bacon<sup>9</sup>, Rosmarinkartoffeln und Schloss-Salat 17,90€

**Kalbsleber<sup>G</sup>** aus der Butter-Pfanne mit Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf und Schloss-Salat 19,90€

**Züricher<sup>G</sup>** Kalbsgeschnetzeltes, mit Champignons und Kräutern in Weißweinsahnesauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 19,90€

# best of the rest

**Hähnchenspieß<sup>1</sup>** gegrillte Hähnchenbrust am Spieß, mit BBQ-Sauce, dazu Fritten und Schloss-Salat 17,90€

**Schloss Steak-Teller<sup>G,1</sup>** Rumpsteak, Kalbssteak und Maishähnchenbrust vom Grill an Pfeffer-Sauce, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme und Schloss-Salat 25,90€

**Surf & Turf<sup>B,C,G,1,1</sup>** 180g argentinisches Premium-Rinderfilet und Gambas auf Mediterrane Art, dazu Kartoffelgratin und Schloss-Salat 36,90€

**Land & Meer<sup>B,1</sup>** Hähnchenbruststreifen und Garnelen, mit Paprika und Zucchini, in Kräuterknoblauch-Sauce mit Kartoffelstampf und Schloss-Salat 19,90€

# fish and seafood

**Salmonfilet<sup>D</sup>** Lachsfilet<sup>12</sup> auf der Haut gebraten mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, dazu Basilikum-Sahnesauce 21,90€

**Gamba Pfanne<sup>B,C,G,1</sup>** mit frischen Kräutern und Knoblauch, in Weißwein-Tomatensauce, dazu Spinat und Kartoffelgratin 26,90€

**Fischteller „Alt Sylt“<sup>B,D,G,1</sup>** Lachsfilet<sup>12</sup>, Gambas in mediterraner Sauce, mit Spinat und Rosmarin-Kartoffeln 28,90€

**Stroganoff<sup>G</sup>** Rinderfiletspitzen mit Champignons und Gewürzgurkenstreifen in Senf-Rotweinsauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 23,90€

**Wiener Schnitzel<sup>A,C</sup>** mit Fritten und Schloss-Salat - vom Schwein 13,50€ - vom Kalb 19,50€ - von der Hähnchenbrust 14,50€

**Gaudi<sup>G,1</sup>** Schweinerückensteak gefüllt mit Gouda<sup>1</sup>, auf Pfeffersauce, dazu Fritten und Schloss-Salat 17,90€

**Der Hänker<sup>1</sup>** Spieß vom Premium-Rind mit Pfeffer-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 24,90€

**Romeo und Julia<sup>G,1</sup>** Medaillons vom Rinderfilet und der Maishähnchenbrust mit BBQ- und Pfeffer-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Schloss-Salat 28,90€

**„Oxenfetzen“<sup>G,1</sup> die zartesten Rinderfiletspitzen zwischen Wittringen und Texas** 180g feingeschnittenes Premium-Rinderfilet kurz angebraten, mit Zucchini, Paprika in pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 23,90€

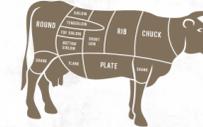
# the better beef steaks...

## Argentinien premium rind

Ganzjährige Weidehaltung auf Kräuter- und Wiesengründen der Pampa verleihen den Steaks ihre festere Struktur und den charakteristischen Geschmack.

Rumpsteak ohne Fettrand	200g	18,50€
	300g	26,50€
Filet	200g	24,50€
	300g	35,50€

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.



### Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

**Englisch:** blutig gegrillt

**Medium:** rosa gegrillt

**Well done:** durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **Medium** - rosa gegrillt.

# ...and more!

**Französische Maishähnchenbrust** am Flügelknochen gegrillt, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme, BBQ-Sauce und Schloss-Salat 19,90€

**Iberico Pork Chop** gegrilltes Carrée vom iberischen Schwein, mit Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Schloss-Salat 25,90€

**Lamb Chops** Lamm-Carrée vom neuseeländischen Weidelamm, mit frischem Knoblauch und Rosmarin gegrillt, dazu Spinat und Rosmarin-Kartoffeln 27,90€



**Ritter Schlachtplatte<sup>A,G,1</sup>** Rind, Schwein, Hack, Hähnchen und Bacon<sup>9</sup>, dazu Schmorzwiebeln, Champignons, Fritten, BBQ- und Pfeffersauce 54,00€  
... serviert auf dem Holzbrett

### BEILAGEN:

Rosmarin-Kartoffeln 4,00€

Kartoffelgratin<sup>C,G</sup> 4,00€

Fritten 4,00€

Süßkartoffel-Fritten 4,50€

Ofenkartoffel<sup>G</sup> mit Sauercreme-Dip 4,50€

Rösti 4,00€

Kartoffelstampf 4,00€

Pfannengemüse 4,00€

Champignons 4,00€

Spinat 4,00€

Schmorzwiebeln 3,50€

Beilagensalat 4,00€

Hausgemachte Kräuterbutter<sup>G</sup> 2,00€

Majo<sup>C,1</sup>, Ketchup<sup>1,1</sup> je 1,00€

Saucen: je 3,00€

Pfeffer-Sauce<sup>1</sup>

BBQ-Sauce

Knoblauch-Tomatensauce<sup>1</sup>

Basilikum-Sahnesauce<sup>1</sup>

Trüffel-Sahnesauce<sup>1</sup>

Verpackung 0,50€

# best of pasta

**Linguine Gambaretti<sup>A,B,C,1</sup>** Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in frischer Kräuter-Knoblauch-Tomatensauce 15,90€

**Linguine a Pepe verde<sup>A,C,1</sup>** Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer in Sahnesauce 15,90€

**Linguine Tartufata<sup>A,C,1</sup>** Bandnudeln in Olivenöl, mit Trüffelpaste und geriebenem Parmesan 16,90€

**Gnocchi Veggie<sup>A,C,G</sup>** mit Ricottafüllung und Paprika, Zucchini in Basilikum-Sahnesauce 14,90€

**Gnocchi Sorentina<sup>A,C,G</sup>** mit Ricottafüllung, Champignons und Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Tomatensauce 15,90€

**Gnocchi Zigante<sup>A,C,G</sup>** mit Ricottafüllung in Trüffel-Sahnesauce 16,90€

# protein shakes 0,4 l

**Whey Protein-Schoko**, mit Banane, Heidelbeeren und Milch 6,50€

**Whey Protein-Vanille<sup>1</sup>**, mit Banane, Heidelbeeren und Milch 6,50€

# milch shakes 0,4 l

**Vanille<sup>1</sup>** 4,50€

**Erdbeer** 4,50€

**Schokolade** 4,50€

**Banane** 4,50€

### Make it BIGGER

Extra Patty 200g +6,00€

### Extras

Extra Cheddar +1,00€

Extra Bacon +1,00€

Zwiebeln oder Schmorzwiebeln 0,00€

1-4 Personen

### Pulled Pork XXL<sup>A,G,1</sup> (250g)

zerzupftes Schweinefleisch, gesmoked, mit Fritten, Schmorzwiebeln, Rotkraut, Salat und Craft Beer Sauce pro Person 17,90€

... serviert auf dem Holzbrett