

Food

Starter

BLACK TIGER PRAWNS
4xSTK., GERÖSTETER KNOBLAUCH, CHILLI,
ZITRONE, ERDNUSSSAUCE *DF*

10.50

BUFFALO FRIED CHICKEN
FRITTIERTE CHICKEN TENDERS, SCHARFE
BUFFALO SAUCE, AIOLI, SESAM

13.00

HUMMUS
HAUSGEMACHER HUMMUS, GRÜNE OLIVEN,
GURKEN-PICO-DE-GALLO, HONIG, SAUERTEIG-
CIABATTA *VO*

10.00

ARANCINI
SAFRAN- UND BRIE-ARANCINI 2xSTK., KRÄUTER-
JOGHURT, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN *VEG*

9.00

Flatbreads

-zum Teilen gedacht-

KÄNGURU FLATBREAD,
SLOW BRASD AND PULLED KÄNGURU,
PEPERONI-SALAMI, GRÜNE PAPRIKA, ROTE
ZWIEBELN, SMOKED BBQ-SAUCE, SAUCE
HOLLANDAISE, RÖSTZWIEBELN

18.00

MUSHROOM FLATBREAD
CHAMPIGNONS, BRIE, KARAMELLISIERTE
ZWIEBELN, HONIG, ROSMARIN *VEG*

16.00

Kids

-bis 12 Jahre-

**JUNIOR SMASHED
CHEESEBURGER 14.00**
SMASHED BEEF PATTY, GOUDA,
KETCHUP, JYPSIE'S STEAKHOUSE
POMMES, 12CM SESAM-BRÖTCHEN
AUS DER BÄCKEREI LEIST *DFO*
MIT TOMATE UND SALAT +2.00

KIDS CHICKEN 9.50
FRITTIERTE CHICKEN TENDERS,
JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES,
KETCHUP

KIDS ICE CREAM 3.00
1x KUGEL VANILLEEIS, EISWAFFEL,
SCHOKOSAUCHE, BUNTE STREUSEL

KIDS PASTA 8.50
SPAGHETTI, TOMATENSUGO, KÄSE
VEG

Bar Snacks

CONFIERTE OLIVEN 7.50
SELBST EINGELEGT IN KNOBLAUCH,
ROSMARIN, THYMIAN UND
ORANGEN *V GF*

WINE TOPPER 3.00
KLEINER ANTIPASTI-SNACK
FÜR ZWISCHENDURCH *VEGO*

SAURTEIG CIABATTA 6.50
MIT AIOLI *VEG*

Food

Main Course

KALBSRÜCKEN 200 G GEGRILLTER KALBSRÜCKEN, SÜSSKARTOFFELPÜREE, FRITTIERTE POLENTA, PAK CHOI, CHAMPIGNONS, JUS <i>GF DF</i> WEINEMPFEHLUNG: JOSEPHINE BARTH	34.50	PULLED-PORK-TACOS 2x PULLED-PORK-TACOS, MOLE-SAUCE, GUACAMOLE, GURKEN-PICO-DE-GALLO, KORIANDER, LIMETTE, STEAKHOUSE-POMMES <i>DF</i> WEINEMPFEHLUNG: DORNFELDER ROSÉ ST.QUIRINUSHOF	17.00
PASTA POMODORE PACCHERI-PASTA, POMODORE-SAUCE, GESCHLAGENER RICOTTA, KAPERN, KIRSCHTOMATEN, PANGRITATA <i>VEG VO</i> WEINEMPFEHLUNG: DREIKLANG ORANGE SCHILLERHOF	18.90	PERUVIAN STYLE CHICKEN MARINIERTE HÄHNCHENKEULE - OHNE KNOCHEN, CREMIGE ORZO-PASTA, PAK CHOI, KRÄUTERJOGHURT <i>DFO GFO</i> WEINEMPFEHLUNG: PINOT BLANC BARTH **EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**	28.00
LACHS LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN, PACCHERI-PASTA, POMODORE-SAUCE, GESCHLAGENER RICOTTA, KAPERN, KIRSCHTOMATEN <i>DFO GFO</i> WEINEMPFEHLUNG: BLANC DE NOIR BARTH	28.90		

Burger

DOUBLE SMASHED BEEF & BACON BURGER 2X SMASHED BEEF PATTIES, BURGERSAUCE, ROTE ZWIEBELN, BACON, GOUDA, SALAT, TOMATEN, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN <i>DFO EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00</i>	18.50	„MLJ“ CHEESEBURGER 2X SMASHED BEEF PATTIES, GOUDA, ROTE ZWIEBELN, KETCHUP, BURGERSAUCE, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN <i>DFO</i> <i>EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00</i> <i>MIT BACON +3.00 MIT JALAPEÑOS +2.00</i>	14.50
GRILLED CHICKEN BURGER MARINIERTES CHICKEN, GUACAMOLE, AIOLI, SALAT, TOMATEN, ROTE ZWIEBELN, GOUDA, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN <i>DFO</i> <i>MIT BACON +3.00</i>	18.00	VEGAN BURGER HAUSGEMACHTES VEGANES PATTY, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN, GUACAMOLE, VEGANE CHIPOTLE-MAYO, SALAT, TOMATEN, ROTE ZWIEBELN <i>V</i>	17.00

Sides

SIDE SALAT 4.50
ZITRONEN-SENF-DRESSING *GF V*

POMMES-DIP 2.50
AIOLI
HONEY BBQ
VEGANE CHIPOTLE-MAYO
GUACAMOLE *V*

SIDE STEAKHOUSE POMMES 4.50
JYSIE'S SALZ *GFO V*

Dessert

VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL DREI KUGELN BOURBON-VANILLE-EISCREME, KÜRBISKERNÖL, GERÖSTETE KÜRBISKERNE, MEERSALZ, HASELNUSS-SCHOKO-CHIPS <i>VEG GFO</i>	8.00	AFFOGATO BOURBON-VANILLE-EISCREME, DOPPELTER ESPRESSO <i>VEG</i>	6.50
TIRAMISU MASCARPONE, KAFFEE, BAILEYS	6.50	VEGANES PANNA COTTA VEGANE VANILLE-PANNA-COTTA, MARACUJA- CURD, MARACUJA-SORBET, HAFERSTREUSEL <i>V</i>	11.00
VANILLEEIS MIT MARACUJA-COULIS DREI KUGELN BOURBON-VANILLE-EISCREME, MARACUJA-PÜREE, COOKIE CRUMBLE, HASELNUSS-SCHOKO-CHIPS <i>VEG GFO</i>	8.00		