

Food

Starter

GEGRILLTER OKTOPUS-SPIEß
MARINIERTER OKTOPUS, HUMMUS,
SONNENGETROCKNETE TOMATEN, EINGELEGTE
ROTE ZWIEBELN, CIABATTA *DF GFO*

17.00

MEDITERRANEAN HUMMUS
HAUSGEMACHTER HUMMUS,
SONNENGETROCKNETE TOMATEN, CIABATTA *v*
GFO

10.00

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

13.00

SAFRAN ARANCINI
2x STK., MIT BRIE GEFÜLLT, SUGO SAUCE,
PARMESAN *VEGO*

11.00

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

PUMPKIN FLATBREAD
GERÖSTETER HOKKAIDO KÜRBIS, PINIENKERNE,
GESCHLAGENER RICOTTA, HONIG *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,
SCHOKOSAUCE, 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 4.00
KLEINER ANTIPASTI-SNACK
FÜR ZWISCHENDURCH *VEGO*

BROT & DIP 6.50
SAUERTEIG CIABATTA, AIOLI *VEG*

Food

Main Course

KONFIERTE ENTENKEULE PILZ RISOTTO, PARMESAN, GESCHLAGENER RICOTTA, JUS <i>GF</i> WEINEMPFEHLUNG: JOSEPHINE BARTH	32.00	SLOW-BRAISED BEEF CHEEKS GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN, KARTOFFELMOUSSE, PAK CHOI, JUS <i>GF DFO</i> WEINEMPFEHLUNG: SPÄTBURGUNDER BARTH	34.00
GARNELEN-SPAGHETTI GEHACKTE BLACK TIGER PRAWNS, NDUJA-BUTTER, FRISCHE GARTENKRÄUTER, PANGRITATA WEINEMPFEHLUNG: RIESLING SCHILLERHOF	24.00	FRIED CHICKEN TACOS 3x12CM TORTILLAS, CHINAKOHL, JALAPEÑO-LIMETTEN-MAYO, GUACAMOLE, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES WEINEMPFEHLUNG: PINOT BLANC BARTH	21.00
GNOCCHI IN DER PFANNE GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI, GEGRILLTER HOKKAIDO, KÜRBISPÜREE, GERÖSTETE KÜRBISKERNE <i>VO</i> WEINEMPFEHLUNG: WEISSHERBST DREIKÖNIGSHOF	28.00		

EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

Burger

DOUBLE SMASHED BEEF & BACON BURGER 2X SMASHED BEEF PATTIES, BURGERSAUCE, ROTE ZWIEBELN, BACON, GOUDA, SALAT, TOMATEN, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN <i>DFO</i> <i>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
VEGAN BURGER HAUSGEMACHTES VEGANES PATTY, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN, GUACAMOLE, VEGANE CHIPOTLE-MAYO, SALAT, TOMATEN, ROTE ZWIEBELN <i>V</i>	17.00	BURGER SPECIAL MONATLICH WECHSELNDES SPECIAL	PREIS VARIIERT

Sides

SIDE SALAT 4.90 ZITRONEN-SENF-DRESSING <i>GF V</i>	POMMES-DIP 2.50 AIOLI HONEY BBQ VEGANE CHIPOTLE-MAYO GUACAMOLE <i>V</i>	SIDE STEAKHOUSE POMMES 4.50 JYPSIE'S SALZ <i>GFO V</i>
--	--	--

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
PISTAZIEN TIRAMISU PISTAZIEN-MASCARPONE, KAFFEE, BAILEYS <i>VEG</i>	6.50	DARK CHOCOLATE TARTE SALTED CARAMEL, BOURBON-VANILLE-EISCREME, POPCORN <i>VEG VO</i>	12.00