Food

Starter

GEGRILLTER OKTOPUS-SPIEß 17.00
MARINIERTER OKTOPUS, HUMMUS, SONNENGETROCKNETE TOMATEN, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, CIABATTA *DF GFO*

BUFFALO FRIED CHICKEN 13.00
FRITTIERTE CHICKEN TENDERS, SCHARFE BUFFALO SAUCE, AIOLI, SESAM

MEDITERRANEAN HUMMUS 10.00
HAUSGEMACHTER HUMMUS, SONNENGETROCKNETE TOMATEN, CIABATTA *V GFO*

SAFRAN ARANCINI 11.00
2x STK., MIT BRIE GEFÜLLT, SUGO SAUCE, PARMESAN *VEGO*

Flatbreads

-zum Teilen gedacht-

KÄNGURU FLATBREAD, 18.00
SLOW BRASED AND PULLED KÄNGURU, PEPERONI-SALAMI, GRÜNE PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN, SMOKED BBQ-SAUCE, SAUCE HOLLANDAISE, RÖSTZWIEBELN

PUMPKIN FLATBREAD 16.00
GERÖSTETER HOKKAIDO KÜRBIS, PINIENKERNE, GESCHLAGENER RICOTTA, ROTE ZWIEBELN, HONIG *VEG*

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 32.00
PILZRISOTTO, PARMESAN, GESCHLAGENER RICOTTA, JUS *GF*
WEINEMPFEHLUNG: SPÄTBURGUNDER | BARTH

GARNELEN-SPAGHETTI 24.00
GEHACKTE BLACK TIGER PRAWNS, NDUJA-BUTTER, FRISCHE GARTENKRÄUTER, PANGRITATA
WEINEMPFEHLUNG: RIESLING | SCHILLERHOF

GNOCCHI 28.00
IN DER PFANNE GEBRATENE KARTOFFEL-GNOCCHI, GESCHLAGENER RICOTTA, GEGRILLTER HOKKAIDO, KÜRBISPÜREE, GERÖSTETE KÜRBISKERNE *VO*
WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER GIB GERB | JUNG
EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

SLOW-BRAISED BEEF CHEEKS 34.00
GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN, KARTOFFELMOUSSE, PAK CHOI, JUS GF DFO
WEINEMPFEHLUNG: BLACK LION| LEONHARD

FRIED CHICKEN TACOS 21.00
3x12CM TORTILLAS, CHINAKOHL, JALAPEÑO-LIMETTEN-MAYO, GUACAMOLE, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, JYPSIE'S STEAKHOUSE POMMES
WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC | LEONHARD

Burger

DOUBLE SMASHED BEEF & BACON BURGER 18.50
2X SMASHED BEEF PATTIES, BURGERSAUCE, ROTE ZWIEBELN, BACON, GOUDA, SALAT, TOMATEN, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN
DFO ***EXTRA PATTY +4.00*** ***MIT SPIEGELEI +2.00***

VEGAN BURGER 17.00
HAUSGEMACHTES VEGANES PATTY, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN, GUACAMOLE, VEGANE CHIPOTLE-MAYO, SALAT, TOMATEN, ROTE ZWIEBELN *V*

„MLJ" CHEESEBURGER 14.50
2X SMASHED BEEF PATTIES, GOUDA, ROTE ZWIEBELN, KETCHUP, BURGERSAUCE, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN *DFO*
EXTRA PATTY +4.00 ***MIT SPIEGELEI +2.00***
MIT BACON +3.00 ***MIT JALAPEÑOS +2.00***

BURGER SPECIAL PREIS VARIIERT
MONATLICH WECHSELNDES SPECIAL

ALLE UNSERE BURGER WERDEN AUF EINEM 12 CM GROSSEN SESAMBRÖTCHEN AUS DER BÄCKEREI LEIST SERVIERT. DIE BEEF PATTIES BESTEHEN ZU 100 % AUS DEUTSCHEM RINDFLEISCH UND WERDEN REGIONAL VON DER FIRMA WILDWECHSEL BEZOGEN

Sides

SIDE SALAT 4.90
ZITRONEN-SENF-DRESSING *GF V*

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

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

Dessert

VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL 8.00
DREI KUGELN BOURBON-VANILLE-EISCREME, KÜRBISKERNÖL, GERÖSTETE KÜRBISKERNE, MEERSALZ, HASELNUSS-SCHOKO-CHIPS *VEG GFO*

PISTAZIEN TIRAMISU 6.50
PISTAZIEN-MASCARPONE, KAFFEE, BAILEYS *VEG*

AFFOGATO 6.50
BOURBON-VANILLE-EISCREME, DOPPELTER ESPRESSO *VEG*

DARK CHOCOLATE TARTE 12.00
SALTED CARAMEL, BOURBON-VANILLE-EISCREME, POPCORN *VEG VO*