

SPECIALS + STARTERS

SATÉSPIEßE (vegan) mit hausgemachter Erdnussauce	5,90
CURRYWURST (vegan) mit frischem Baguette	5,50
Hausgemachtes AIOLI (vegan) mit frischem Baguette	4,50
Hausgemachtes TZATZIKI (vegan) mit frischem Baguette	4,50
BLONDIES VARIATION I Oliven, Aioli und frisches Baguette	6,90
BLONDIES VARIATION II Oliven, Feta oder vegane Alternative, Aioli und frisches Baguette	7,90
CHILI AVOCADO FRIES – Avocado in Chili-Teigmantel (vegan)	5,90
FRIED PICKLES – Gewürzgurkenscheiben in Bierteig (vegan)	4,50
OLIVEN grün und/oder schwarz	3,50
NACHOS mit Salsa	5,50
mit Guacamole	5,90
mit Salsa und Guacamole	6,50
XTRAS: Jalapeños	+ 1,--
mit veganem Käse überbacken	+ 2,--
GYROSTELLER (vegan) mit veganem Gyros, Zwiebeln, Krautsalat, Tzatziki, Pommes	12,50
TAXITELLER (vegan) – wie Gyrosteller + Currywurst	16,50

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT

4,50

AMERICAN COLESLAW (VEGAN)

4,50

„SCHICKEN“ SALAT

großer gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenersatz (vegan)

12,50

DELUXE SALAT

großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Walnüssen

12,50

BLONDIES SALAT

mit Erdnüssen, Minze, Möhren, Gurken, Avocado, Salat, Sprossen,
hausgemachtes Sojasaucen-Dressing und Sweet Chili Sauce

12,50

GRIECHISCHER SALAT

großer gemischter Salat mit mildem B*o-Feta
oder veganer Alternative, Zwiebeln und Oliven

12,50

ZICKEN SALAT

großer gemischter Salat mit Ziegenfrischkäse von Bastiaansen und Rucola

12,50

- zu allen großen Salaten bekommt Ihr frisches Baguette -

BURGER

entweder mit Haferflocken-Bratling (V), mit B*o-Rindfleisch (R) oder Pflanzenfleisch-Patty (zB Beyond Meat) (PP)

HAMBURGER

Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat und hausgemachte Burgersauce

6,90 V / 8,90 R / 9,90 PP

CHEESEBURGER

Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat, veganer oder B*o-Käse und hausgemachte Burgersauce

7,90 V / 9,90 R / 11,-- PP

CHILI CHEESEBURGER

Käsesauce (vegan), Jalapenos, Salat, Zwiebeln

7,50 V / 9,50 R / 11,90 PP

BIG KAHUNA BURGER

gegrillte Ananas, veganer Käse, Tomate, Salat, Gurke, und hausgemachte Big Kahuna Sauce

8,90 V / 10,90 R / 11,50PP

TIMES OF GRACE

B*o-Spiegelei in Demeter Qualität, gebratene Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat, und hausgemachte Burgersauce

8,50 V / 10,50 R / 12,-- PP

HOT CHILI BURGER

Jalapeños, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat und hausgemachte Chili Sauce

7,90 V / 9,90 R / 11,-- PP

THE MEXICAN

Salsa, Guacamole, Jalapeños, Zwiebeln und Nachos

7,50 V / 9,50 R / 11,--PP

BBQ BURGER

gebratene Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Salat,
veganer Käse, Coleslaw und BBQ-Sauce

8,50 V / 10,50 R / 12,--PP

DE LUXE BURGER

gebratene Champignons, gebratene Zwiebeln, veganer oder B*o-Käse,
Tomate, Rucola, Gurke und hausgemachte Burgersauce

8,50 V / 10,50 R / 12,--PP

SPRING BREAK BURGER

Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln, Möhren, Avocado, Sprossen
und hausgemachte Sweet Mustard Mayo

8,50 V / 10,50 R / 12,50 PP

GRAN CANARIA BURGER

gegrillte Banane, Avocado, Zwiebeln, Tomate,
Salat und hausgemachte Currycreme

8,50 V / 10,50 R / 12,-- PP

SATÉ BURGER

hausgemachte Erdnussauce, Sweet Chili Sauce,
Tomate, Salat und Zwiebeln

7,90 V / 9,90 R / 10,90 PP

MY BIG FAT GREEK BURGER

hausgemachtes Tzatziki, B*o-Feta oder vegane Alternative,
Krautsalat, Zwiebeln, Tomate und Salat

8,90 V / 10,90 R / 12,50 PP

ZICKENBURGER

Ziegenfrischkäse von Bastiaansen, Rucola, Tomate, Zwiebel,
hausgemachte Sweet Mustard Mayo und Feigensenf

8,90 V / 10,90 R / 12,50 PP

BLUE CHEESE BURGER

Gorgonzola von Vallee Verte, Rucola, Walnüsse, Zwiebeln, Tomaten
und hausgemachte Sweet Mustard Mayo

8,90 V / 10,90 R / 12,50 PP

VAMPIRE'S FEAR

Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln, Oliven, Salsa und hausgemachtes Aioli

7,50 V / 9,50 R / 11,--PP

„SCHICKEN“ TERIYAKI BURGER (vegan)

in Teriyakisauce gebratener Hähnchenerersatz, gebratene Zwiebeln, Möhren, Paprika,
Salat und hausgemachte Sweet Mustard Mayo

9,50 V

SAMURAI BURGER

Pflanzliches Chickenpatty in knuspriger Cornflakespanade, Tomaten, Zwiebeln,
Salat, Sweet Chili Sauce, Samurai Mayo

9,50 V

XTRAS

Brioche Brötchen (vegan)	1,--
Jalapeños	1,--
doppelt Käse	1,50
doppelt B*o-Rindfleisch	3,50

Wir verwenden ausschließlich Rindfleisch vom
Thönes Naturverbund Niederrhein!

BEILAGEN

POMMES	3,--
SÜßKARTOFFELPOMMES	4,50
POMMES SPEZIAL mit Ketchup, Mayo und Zwiebeln	5,50
POMMES CATALAN mit Limette, frisch gemahlenem Pfeffer und Ketchup oder Mayo	5,50
POMMES OORLOG mit Erdnusssauce, Mayo und Zwiebeln	5,50
SAUCEN	
KETCHUP	1,50
MAYO	1,50
CHILI MAYO	1,50
SAMURAI MAYO	1,50
AIOLI	1,50
SWEET MUSTARD MAYO	1,50
BBQ SAUCE	1,50
CURRY SAUCE	1,50
CURRY MAYO	1,50
GUACAMOLE	1,80
ERDNUSSSAUCE	1,80
TRÜFFEL-MAYO	1,80

Viele Saucen sind hausgemacht, alle sind vegan :)

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

CHERRY CHOCOLATE KISS (vegan)

hausgemachter saftiger Schokokuchen mit
fruchtigen Kirschen unter einer Sahnedecke 4,90

APFELSTRUDEL

mit Sahne und Vanilleeis (vegan) 5,50

SCHOKO oder **BLAUBEER-MUFFIN** (vegan) 3,20

BLUMENERDE (vegan)

Erdnuss-Cheesecake-Creme mit Oreo-Crumble 4,90

Da wir Euer Essen immer frisch zubereiten, kann es bei gut gefülltem Restaurant
manchmal zu längeren Wartezeiten kommen.

Wir bitten darum, dies zu entschuldigen!

GETRÄNKE

WASSER

Viva con Aqua – stilles Mineralwasser	0,33l	3,20
Viva con Aqua mit Kohlensäure	0,75l	6,50
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,3l	2,50
	0,4l	3,50

SCHORLEN

Apfel, Orange, Maracuja, Waldmeister	0,3l	3,50
Ananas, Cranberry oder Johannisbeere	0,4l	4,50

SOFTDRINKS

Afri Cola	0,33l	3,--
Bluna Orange oder Zitrone	0,33l	3,--
Community Cola zuckerfrei	0,33l	3,50
Hermann Kola (extra Koffein)	0,33l	3,50
Hermann Kola-Lakritz	0,33l	3,50
Hermann Erdbeer-Rhabarber	0,33l	3,50
Proviant Zitrone naturtrüb	0,33l	3,50
Ginger Ale	0,25l	3,--
Charitea Green	0,33l	3,50
Charitea Sparkling Mate	0,33l	3,50

BIER vom FASS

Holsten Pils	0,3l	3,--
	0,5l	4,90
Carlsberg alkoholfrei	0,3l	3,--
	0,5l	4,90
Brooklyn Lager	0,25l	3,90
	0,5l	6,50
Duckstein Original	0,3l	3,50
	0,5l	5,90
Duckstein Weizen	0,3l	3,50
	0,5l	5,90
Grimbergen Double (dunkles Abteibier)	0,25l	3,90
	0,5l	6,50
Pina-Bier –	0,3l	3,90
Holsten Pils mit Ananassaft	0,5l	5,90
OPA-Ration - Holsten Pils 0,3 l + Pinneken Korn		4,--

BIER aus der Flasche

Schlegel Export	0,5l	4,50
Budweiser Budvar	0,33l	3,50
Unertl Weissbräu	0,5l	5,50
Erdinger Weissbräu alkoholfrei	0,5l	5,--
Malzbier	0,33l	3,50

SOMMERSBY CIDER

Apple oder Blackberry	0,33l	4,50
-----------------------	-------	------

GIN & TONIC

Organic Brick Gin – Empfehlung des Hauses!		8,--
Hendricks Gin		8,50
Monkey 47 Gin		9,--

- jeweils mit Thomas Henry Tonic Water!

ROTWEINE

Ramon Bilbao Tempranillo (Spanien)

Der trockene Rotwein bietet einen Geschmack mit fruchtigen Aromen, Mandelholz und etwas Zimt. Am Gaumen ist er weich und samtig mit einem schönen Finale mit reifen Tanninen.

0,25l

5,50

La Tour Beaumont (Frankreich)

Dieser Cabernet Franc hat eine kräftige Nase von Waldbeeren mit würzigen Akzenten. Im Geschmack zeigt er harmonische Aromen von Tabak und Schokolade. Wir finden: ein richtig guter Roter!

0,25l

5,90

Reinhard Rot (Rheinhessen, biologischer Anbau) VEGAN

Dieser Rotweincuvée zeichnet sich durch seinen Duft nach Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen gepaart mit einer dezenten Holznote aus. Die weichen Gerbstoffe umschmeicheln die Zunge und die milde Säure rundet den Wein zu einem ausgewogenen Gesamtbild.

0,25l

5,90

WEISSWEINE

Leib & Seele (Pfalz, Cuvée aus Gewürztraminer, Kerner und Rivaner)

Ein Weißwein mit einem Hauch leichter Restsüße,
der einfach nur großen Trinkspaß bringt – leicht, fruchtig, lebendig.
Ein Wein, der auch als Solist Leib und Seele zusammenhält!

0,25l 5,90

PI:NOX

Der Pinox Wein ist einer der Kult-Weißweine aus der Pfalz!
Erwartet eine harmonische, cremige Kreation mit einem einmaligen Charakter.
Begünstigt von der Pfälzer Sonne leuchtet der Wein strohgelb mit goldenen
Reflexen! Ausgewogen fruchtig mit Aromen von Apfel, Birne und Maracuja.
Trocken – aber trotzdem ungemein süffig!

0,25l 5,90

Reinhart Riesling (Pfalz, biologischer Anbau) VEGAN

Typische Rieslingaromen nach Äpfeln, Quitte und Maracuja leiten den Weingenuss
ein! Die ausgeglichene Säure bildet das Grundgerüst
für ein frisches und fruchtiges Geschmackserlebnis.

0,25l 5,90

ROSÉWEIN

Reinhart Rosé (Pfalz, biologischer Anbau) VEGAN

Der intensive Geruch nach Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren strömt
förmlich aus dem Glas! Die roten Früchte verbinden sich mit der dezenten Süße,
unterstützt durch die ausgewogene Säure zu einem frisch fruchtigen Gesamtbild.

0,25l 5,90

COCKTAILS ohne Alkohol

VIRGIN COLADA vegan Ananassaft, Kokossirup, Sahne 5,50

FRESHMAKER Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft,
Pfefferminzsirup, Soda 5,50

APPLE STAR Mangonektar, Apfelsaft, Grenadine 5,50

IPANEMA Ginger Ale, Maracuja, Limette, Rohrzucker 5,50

WEIN-COCKTAILS

HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Limette,
Minze, Soda 6,50

INGE Prosecco, Ingwersirup, Limette, Minze, Soda 6,50

APEROL SPRITZ 6,50

AFRICAN QUEEN Weisswein, Bananennektar,
Maracujanektar 5,50

COLA ROUGE - Rotwein mit Afri Cola 5,--

TINTO DE VERANO - Rotwein mit Bluna Zitrone 5,--

COCKTAILS mit Alkohol

EL PRESIDENTE Vermouth, Cointreau, Rum, Limette, Grenadine 6,90

MARGARITA Tequila, Limette, Cointreau 6,90

MANGO MARGARITA Tequila, Limette, Cointreau, Mango 6,90

GREEN POISON Batida de Coco, Rum, Blue Curacao,
Maracuja, Zitrone 6,90

MOSCOW MULE Wodka, Angostura, Ginger Ale, Limette, Läuterzucker, Gurke	6,90
PINA COLADA Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sojadrink	6,90
BARRACUDA Rum, Galliano, Ananassaft, Zitronensaft	6,90
SÜSSE JOHANNA Korn, Johannisbeerlikör, Johannisbeersaft, Bluna Zitrone	5,90
SINGAPORE SLING Cherry Brandy, Cointreau, Bénédictine, Gin, Grenadine, Ananassaft, Limettensaft, Angostura	7,90
SAGATOGA Brandy, Whiskey, Vermouth, Angostura, Zitrone	6,90
MAPLE LEAF Makers Mark Bourbon, Zitronensaft, Ahornsirup	6,90
SUNSET Hierbas, Bluna Orange, Grenadine	6,90
CAIPI APPLE Blue Curacao, Apfelsaft, Limette, Rohrzucker	6,90

SCHNAPS

BRENNENDES DORF Vodka, Apricot Brandy, Rum, Limette Achtung, wird mit Feuer gemacht und gebracht! 😊	3,90
---	------

GIN

Monkey 47	5,50
Hendricks	4,50
Organic Brick Gin	4,--
Elephant	3,50

Weitere Sorten auf Anfrage!

WODKA

Organic 3,50

Grasovka 2,80

Weitere Sorten auf Anfrage!

RUM

Kraken 4,--

Matusalem – 7 Jahre gereift 4,50

BRANDY

Cardenal Mendoza 4,--

WHISKEY

Organic Scotch 4,--

Connemara 4,--

Talisker 3,50

Glenfarclas Single Malt 5,--

Weitere Sorten auf Anfrage!

LIKÖRE

HAUSGEMACHTER BEEEEEELEYS VEGAN 3,--

HERBEDER TROPFEN Regionaler Kräuterlikör, 42% 3,--

CHARTREUSE grün Französischer Kräuterlikör, 55% 4,--

INGWERLIKÖR 30% 3,50

DUVAL PASTIS französischer Anislikör, 45% 3,--

SALMIAKKI Lakritzlikör, 26,5% 3,--

AGWA DE BOLIVIA süsslich-würziger Kokalikör, 30% 4,50

SHAKES (vegan)

Vanille-Oreo	4,50
Johannisbeer-Zitrone	4,50
FREAK Shake – Schoko, Erdbeer, Erdnuss, Banane, Salzbrezeln 😊	5,50

HEISSGETRÄNKE

gibt's mit veganen Milchalternativen

Kaffee	3,--
Espresso	3,--
„Milch“kaffee	3,50
Mint-Coffee	3,50
Latte Macchiato	3,90
Caramel Macchiato	4,50
Cappuccino	3,50
Moccacino	3,50
Getreidekaffee	3,--
Getreide“milch“kaffee	3,50
Bio-Kakao	3,50
Chai Latte	4,50

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer!