

SPECIALS + STARTERS + SIDES

ZWEIERLEI AIOLI mit frischem Baguette 6,90

DREIERLEI HUMMUS mit frischem Baguette 6,90

BLONDIES VARIATION I

Oliven/ Aioli/ frisches Baguette 8,90

BLONDIES VARIATION II

Oliven/ Bio-Feta oder vegane Alternative/ Aioli/ frisches Baguette 10,--

CHAMPIGNON-BRUSCHETTA mit ZIEGENFRISCHKÄSE

(auch vegan möglich) 7,80

SATÉSPIEßE (vegan) mit hausgemachter Erdnussauce 7,80

CURRYWURST (vegan) mit frischem Baguette 7,80

GYROSTELLER (vegan)

veganes Gyros/ Zwiebeln/ Krautsalat/ Tzatziki/ Pommes 14,80

TAXITELLER (vegan) – wie Gyrosteller + Currywurst 18,90

GRILLTELLER á la MARIYANA (vegan)

Gyros/ Bifteki (Pflanzenfleisch-Frikadelle mit Fetafüllung)
Pommes/ Tzatziki/ Krautsalat 18,90

NACHOS

mit **Salsa** 6,50 mit **Guacamole** 6,50

mit **Salsa und Guacamole** 7,50 mit **Käsesauce** (vegan) 6,50

POMMES 4,50

POMMES SPEZIAL Ketchup/ Mayo/ Zwiebel 6,50

POMMES OORLOG Erdnussauce/ Mayo/ Zwiebel 6,50

SAUCEN (alle vegan)

KETCHUP 1,70

CHILI MAYO 1,70

AIOLI 1,70

HUMMUS 1,70

TRÜFFELMAYO 2,20

MAYO 1,70

SAMURAI MAYO 1,70

BBQ SAUCE 1,70

SWEET MUSTARD MAYO 1,70

GUACAMOLE 2,20

BURGER

mit unserem legendären hausgemachtem Haferflocken-Bratling,
alternativ mit Pflanzenfleisch-Patty (zB. Beyond Meat) (+3,--)

HAMBURGER

Tomate/ Gurke/ Zwiebel/ Salat
hausgemachte Burgersauce
7,90

CHEESEBURGER

Tomate/ Gurke/ Zwiebel/ Salat
Käse (Bio oder vegan)/ hausgemachte Burgersauce
10,--

CHILI CHEESEBURGER

Käsesauce (vegan)/ Jalapeños
Salat/Tomate/ Zwiebel
10,--

BBQ BURGER

Schmorzwiebeln/ Tomate/ Gewürzgurke
veganer Käse/ Coleslaw / BBQ-Sauce
11,--

DE LUXE BURGER

gebratene Champignons/ Schmorzwiebeln
veganer Käse/ Tomate
Rucola/ hausgemachte Burgersauce
11,--

ZICKENBURGER

Bio-Ziegenfrischkäse/ Rucola
Zwiebel/ Tomate/Sweet Mustard Mayo
Feigensenf
11,--

HOT CHILI BURGER

Jalapeños/ Tomate
Zwiebel/ Salat
hausgemachte Chili Sauce
10,--

SAMURAI BURGER

Chickenpatty (vegan) in knuspriger Cornflakespanade
Tomate/ Zwiebel/ Salat/ Cole Slaw
Sweet Chili Sauce/ Samurai Mayo
13,--

SPRING BREAK BURGER

Tomate/ Gurke/ Salat/ Zwiebel
Möhre/ Avocado/ Sprossen
hausgemachte Sweet Mustard Mayo
11,--

MY BIG FAT GREEK BURGER

Tzatziki(vegan)/ Feta(Bio oder vegan)
Krautsalat/ Zwiebel
Tomate/ Salat
11,--

SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT

5,--

AMERICAN COLESLAW (vegan und hausgemacht)

5,--

BLONDIES SALAT

Erdnüsse/ Minze/ Karotte/ Gurke/ Avocado/ Salat/ Sprossen
hausgemachtes Sojasaucen-Dressing/ Sweet Chili Sauce

14,50

GRIECHISCHER SALAT

großer gemischter Salat/ milder B*o-Feta
oder vegane Alternative/ Zwiebel/ Oliven

Zitrone/Olivenöl

14,50

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

OREO-SHAKE

mit Sahne und Vanilleeis (vegan)

5,90

APFELSTRUDEL

mit Sahne und Vanilleeis (vegan)

6,90

SCHOKO MUFFIN

mit Sahne und Vanilleeis

6,90

BLUMENERDE (vegan)

Erdnuss-Cheesecake-Creme mit Oreo-Crumble

5,50

GETRÄNKE

WASSER

Viva con Aqua leise	0,33l	3,50
Viva con Aqua laut oder leise	0,75l	6,90
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,3l	2,50
	0,4l	3,50

SCHORLEN

Apfel, Orange, Maracuja,	0,3l	4,20
Cranberry oder Johannisbeere	0,4l	5,20

SOFTDRINKS

Afri Cola mit oder ohne Zucker	0,33l	3,50
Bluna Orange oder Zitrone	0,33l	3,50
Hermann Kola-Lakritz	0,33l	3,90
Hermann Erdbeer-Rhabarber	0,33l	3,90
Proviant Zitronenlimonade naturtrüb	0,33l	3,90
Ginger Ale	0,25l	3,50
Charitea Green	0,33l	3,90

BIER vom FASS

Holsten Pils	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Carlsberg alkoholfrei	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Brooklyn Lager	0,25l	4,50
	0,5l	7,50
Duckstein Original	0,3l	4,20
	0,5l	6,50
Duckstein Weizen	0,3l	4,20
	0,5l	6,50
Grimbergen Double	0,25l	4,20
(dunkles Abteibier)	0,5l	6,50
OPA-Ration - Holsten Pils 0,3 l + Pinneken Korn		5,--

BIER aus der Flasche

Schichtende - leckeres Export aus Essen!	0,5l	6,--
Unertl Weissbräu	0,5l	6,50
Erdinger Weissbräu alkoholfrei	0,5l	6,--
Malzbier	0,33l	3,90

Wechselnde Aktionsbiere – einfach den Service fragen!

SOMMERSBY CIDER

Apple oder Blackberry	0,33l	5,--
-----------------------	-------	------

GIN & TONIC (Thomas Henry)

Organic Brick Gin – Empfehlung des Hauses!		9,--
Hendricks Gin		9,90
Monkey 47 Gin		10,50

SCHNAPS

BRENNENDES DORF Vodka, Apricot Brandy, Rum, Limette

Achtung, wird mit Feuer gemacht! 😊		3,90
---	--	------

Weiterhin haben wir ein großes und sorgfältig ausgewähltes Angebot an Spirituosen – fragt einfach den Service, der berät Euch gern 😊

LIKÖRE

HERBEDER TROPFEN Regionaler Kräuterlikör, 42%		3,--
CHARTREUSE grün Französischer Kräuterlikör, 55%		4,--
INGWERLIKÖR 30%		3,50
AGWA DE BOLIVIA süsslich-würziger Kokalikör, 30%		4,50

COCKTAILS ohne Alkohol

VIRGIN COLADA vegan Ananassaft, Kokossirup, Sahne 6,50

FRESHMAKER Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft,
Pfefferminzsirup, Soda 6,50

IPANEMA Ginger Ale, Maracuja, Limette, Rohrzucker 6,50

WEIN-COCKTAILS

HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda 7,50

INGE Prosecco, Ingwersirup, Limette, Minze, Soda 7,50

APEROL SPRITZ 7,50

COLA ROUGE - Rotwein mit Afri Cola 5,50

TINTO DE VERANO - Rotwein mit Bluna Zitrone 5,50

COCKTAILS mit Alkohol

EL PRESIDENTE Vermouth, Cointreau, Rum, Limette, Grenadine 8,50

MARGARITA Tequila, Limette, Cointreau 8,50

MANGO MARGARITA Tequila, Limette, Cointreau, Mango 8,50

GREEN POISON Batida de Coco, Rum, Blue Curacao,
Maracuja, Zitrone 8,50

MOSCOW MULE Wodka, Angostura, Ginger Ale,
Limette, Läuterzucker, Gurke 8,50

PINA COLADA Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sojadrink 8,50

SÜSSE JOHANNA Korn, Johannisbeerlikör,
Johannisbeersaft, Bluna Zitrone 7,90

CAIPI APPLE Blue Curacao, Apfelsaft, Limette, Rohrzucker 7,90

HEISSGETRÄNKE

gibt's mit Hafermilch und mit unserem **Blondies Espresso Blend** by Röstart

Kaffee	3,50
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	4,50
Moccacino (Cappuchino mit Kakao)	4,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	5,50
Caramel Macchiato	5,90
Kakao	4,90
Tee (verschiedene Sorten)	3,50

ROTWEINE

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	6,90
Flasche	19,--

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	6,90
Flasche	19,--

WEISSWEINE

Hess Sauvignon Blanc (Rheinhessen, biologischer Anbau, vegan)

Leichter, frischer Wein mit expressivem Aroma!
In der Nase finden sich Duftnoten von Stachelbeere, Maracuja und Limette.
Im Geschmack frisch und fruchtig mit einer lebendigen Säure.
Absolute Empfehlung des Hauses!

0,25l	6,90
Flasche	19,--

Reinhart Grauburgunder (Pfalz, biologischer Anbau, vegan)

Ein sortentypischer Geruch nach Honigmelone und Quitten mit einer würzigen Kräuternote. Der Wein umschmeichelt den Gaumen durch sein vollmundiges und nachhaltiges Mundgefühl!

0,25l	6,90
Flasche	10,--

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	6,90
Flasche	19,--