



Burgerkarte



Unsere Burger-Patties sind zu 100% Rindfleisch aus unserem landwirtschaftlichen Betrieb in Buchholz/Vaensen. Wir züchten und halten Galloways und Aubrac-Rinder in ganzjähriger Weidehaltung.

Unsere Burgerbuns stammen frisch aus der Bäckerei Backsau in Buxtehude und sind echte Handwerkskunst, das schmeckt man auch.

Bei allen weiteren Zutaten halten wir natürlich unser 80/80-Versprechen ein.

Unsere Burgerkarte ist von der @hamburg_grill_authority zertifiziert.

“Veggieburger”

15

Gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine und Tomate auf Salat, mit Burgersauce und einer feinen Quark- Kräutercreme

“Schweinerei nach Art des Hauses”

17

Pulled Pork, aus regionalem Schweinefleisch mit hausgemachtem Coleslaw aus Salatblatt und einer leicht rauchigen BBQ- Sauce

„Puten Crispy Burger“

17

Knusprig paniertes hausgemachtes Pattie aus regionalem Geflügel, auf einer Senf-Remoulade mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Sala



Burgerkarte



„Rinderwahnsinn“ 18

Pulled Beef vom Vaenser Weiderind, mit BBQ- Sauce und Hausgemachtem zweifarbigem Krautsalat

„Der Wilde“ 18

Hausgemachtes Pattie vom Hirsch mit Preiselbeerchilisauce und Rotweinzwiebeln

„Der Klassiker“ 19

Rinder-Pattie vom Vaenser Weiderind mit Bacon, Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und BBQ- Sauce

Zu den Burgern servieren wir wahlweise Pommes frites oder Potato Wedges