

## JUNK'N'SOUL

<b>LANGOS HAPPEN</b> (V möglich)	<b>8.5</b>
frittiertes herzhaftes Hefengebäck <sup>3</sup> mit Schmand-Knoblauchcreme <sup>2</sup> , sautierten Frühlingszwiebeln, Köse <sup>2</sup> , gerösteten Pilzen, würzige Kichererbsen, Mozzarella <sup>2</sup>	
<b>OPTIONAL:</b> mit Bio Räucherschinken* on Top +2.0	
vegan möglich – ohne Mozzarella, aber mit veganem Käse + mehr der Toppings	
<b>FRÜHLINGSBURGER</b> (GF möglich, V möglich)	<b>16.9</b>
pulled Pork vom Neulandschwein aus Gifhorn, eingelegter Radie, Salatmix, gerösteter Spargel, Sauce à la Hollandaise <sup>1</sup> , Erbsen-Bärlauch Hummus, Tartar Sauce <sup>1</sup> zwischen zwei Brioche Buns <sup>2,3,5</sup>	
<b>VEGGIE:</b> mit gegrilltem Halloumi <sup>2</sup>	<b>14.9</b>
<b>VEGAN:</b> mit Bohnen-Pilz Pattie <u>ODER</u> veggie Meat Pattie	<b>14.9</b>
<b>GLUTENFREI:</b> mit glutenfreiem Burgerbun <sup>6</sup> +1.0€	
<b>EXTRAS:</b> Bio Spiegelei +1.8€   Bio Speck* +2.0€   Bio Ketchup +0.5€   Bio Mayo <sup>1</sup> +0.5€	
Beilagenpommes – handgeschnitten und doppelt frittiert +4.5	
<i>Kind dabei? Gern könnt ihr Euch aus den Beilagen der Hauptgerichte (siehe auch Tafel) etwas zusammensuchen. Oder es gibt ne Portion Beilagenpommes pur mit oder ohne Sauce.</i>	<b>ab 4.5</b>

## SÜß

<b>NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS</b> (GF, V)	
Sorten: Vanille   Karamell	<b>Kugel 1.8</b>
Optional mit: Schokosauce <sup>4A</sup>   Karamellsauce   Brombeersauce	<b>je 0.5</b>
Schlagsahne	<b>1.0</b>
als Affogato (mit Espresso und etwas Muskat)	<b>4.0</b>
<b>KUCHEN</b>	
die aktuelle Kuchenauswahl befindet sich in der Vitrine – mit veganen und glutenfreien Optionen	

---

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Dinkel/Gluten (4) A: Sojalecithin B: Glutenfreie Sojasauce (5) Ei (6) Sesam  
GF = glutenfrei V = vegan \*enthält Nitritpökelsalz