

# SPEZIAL

---

## WINTER BURGER 13

Rindfleisch Patty oder veganer Patty  
selbstgemachtes Rotkohl-Chutney  
selbstgemachte frittierte Serviertenknödel  
Mayo, Tomate, Salat auf Brioche Brötchen

---

## WINTER SCHNITZEL 11

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel oder  
veganes Gemüseschnitzel, selbstgemachte  
Försterrahmsauce mit Gemüse

---

## ROTKOHL<sub>x</sub> SERVIERTENKNODEL 5

...weitere Beilagen auf der nächsten Seite

## BIERTIPP

---

## PLAN-B IPA 0,4 6,4

unser Hausbier. Diesmal ein Indian Pale Ale.  
gebraut in Bielefeld

---

## DUCKSTEIN 0,4 6

### WINTER ALE

mit Noten von Zimt und Orange

---

## SUPERFREUNDE 0,4 6,4

THE FUTURE LOOKS BRIGHT BLACK IPA

# STARTER BEILAGEN KLEINIGKEITEN

---

## CHILI CON CARNE 8

hausgemachtes Chili mit Rinderhack dazu Brot, Nachos und ein Klecks Crémé Fraîche

---

## PLAUB FALAFEL 6

hausgemachte, frittierte Gemüsebällchen mit einem Dip nach Wahl

---

## CHILI KÄSE POPPERS 6

mit einem Dip nach Wahl

---

## KARTOFFELSPALTEN 6

in Knobli Öl geschwenkt, mit frittiertem Rucola verfeinert, dazu ein Dip nach Wahl

---

## SALAT 5

gemischter Salat

---

## COLE SLAW 4

hausgemachter Krautsalat wie bei den Amis

---

## KÄSE KILLER NACHOS 8

mit Jalapenos, hausgemachter Käse-Sauce überbacken mit Käse, getoppt mit Crème Fraîche

---

## KÄSE KILLER POMMES 8

krosse Pommes mit Jalapenos, Zwiebeln überbacken mit Käse, hausgemachte Käsesauce getoppt mit Ketchup

---

## POMMES 5

mit einem Dip nach Wahl

---

## NACHOS 5

mit einem Dip nach Wahl

auch nach 22 Uhr

---

## DIPS 1

Erdnuss-Chili-Sauce, Aioli, Wasabi-Majo, Käsesauce, Mango-Chutney, vegane Majo, Crème Fraîche, Ketchup, BBQ, Mayo

# SCHNITZEL

...bei den Schnitzeln wählt ihr aus Schwein oder  
veganem Gemüseschnitzel.

Beilagen findet ihr weiter vorne.

---

## ERDNUSSSSS <sup>vegan</sup> 11

mit hausgemachter Erdnuss Chili Sauce und  
frittierten Möhrenraspeln

---

## MANGO CHUTNEY <sup>vegan</sup> 11

mit leckerem fruchtigen Topping

---

## GORGONZOLA <sup>vegetarisch</sup> 13

hausgemachte Käsesauce, milde Gorgonzolastreifen,  
angeschwitzte Birne, selbstgemachte Röstzwiebeln

---

## WIE IN WIEN 11

Klassiker mit Zitrone und  
Preisselbeer-Chutney

# TORTILLA WRAP

---

## MANGO CHILI 10

Teigfladen mit Rindfleisch-Chili  
hausgemachtes Mango Chutney  
Salat, Tomate, Paprika

---

## VEGAN 10

Teigfladen mit selbstgemachten frittierten  
Rote Beete Falafelbällchen, Wasabi-Mayo, Mais  
Erdnuss-Chili-Sauce, Salat, Tomate, Paprika

---

## FLEISCHIG 10

Teigfladen mit Rinderhack, selbstgemachte  
Käsesauce, Erdnuss-Chili-Sauce  
Salat, Tomate, Paprika

# QUESADILLA

---

## VEGGI 8

zwei zugeklappte gebackene Tortilla  
mit Mais, Paprika und geschmolzenem Käse

# BURGER

...bei den Burgern könnt ihr zwischen Rindfleisch oder veganem Patty wählen

Beilagen findet ihr weiter vorne.

---

## PLAN-BURGER 14

140 g Rindfleisch oder veganer Patty,  
gebackener Hirtenkäse Patty, Zwiebeln  
Tomate, Jalapenos, Mayo, Ketchup, Salat  
auf Brioche Brötchen

---

## KÄSE KÄSE 12

doppelte Ladung gebackener Hirtenkäse  
Zwiebeln, selbstgemachte Käsesauce, Mayo  
selbstgemachtes Mangochutney, Salat,  
auf Brioche Brötchen

---

## GORGONZOLA 14

140 g Rindfleisch Patty oder veganer Patty  
milder Gorgonzola, angeschwitzte Birne  
selbstgemachte Röstzwiebeln, frittierte  
Möhrenraspeln, Mayo, BBQ Sauce, Salat,  
Tomate, auf Brioche Brötchen

---

## VEGANER 12

hausgemachter veganer Patty, veganer Käse  
glasierter Apfel, vegane Mayo, Kresse,  
frittierte Möhrenraspeln, Tomate, Salat,  
auf veganem Rustika Brötchen

---

## WILDSCHWEIN 14

125 g Wildschwein Patty  
regionales Fleisch von „Wilder Heinrich“  
selbstgemachtes Mangochutney, Mayo  
Tomate, Salat auf Brioche Brötchen

---

## HAWAII 14/12VEGGIE

140 g Rindfleisch Patty oder veganer Patty  
selbstgemachtes Ananas-Chutney,  
knuspriger Bacon (veggi ohne), Mayo, Käse  
Tomate, Salat auf Brioche Brötchen