



Mittagskarte

Einfach lecker

Gebackenes LiVar Kachelfleisch vom Limburgischen Klosterschwein
mit Rucola-Kartoffel-Salat, Kirschtomaten und Tatarsauce
14,90

Hausgemachte schwäbische „Herrgottsbescheißerle“ (Maultaschen)
mit Schmelz-Zwiebeln und Erdäpfelsalat
13,90

Hereford Prime Beef Short Ribs
(48 Stunden bei Niedertemperatur geschmort)
mit hausgemachtem BBQ-Lack glaciert, dazu Coleslaw-Salat und Wedges
14,90

Streetfood by Rock`n`Roll Soul

Yin und Yang Burger*
Hausgemachtes Brötchen mit Chili, Erdnüssen und Sesam
Sous-Vide gegartes Teres Major vom Hereford Prime Beef
Weißkohl, Kokos-Thaicurry-Mayo und Koriander
15,90

BBQ Burger* wie er sein muss
Saftiges Rindfleisch, hausgemachte FOODJUNKIES BBQ-Sauce, Bacon,
Gewürzgurke, Röstzwiebel, Käse, Salat und Tomate
15,90

Palim Palim Burger*
Sanft geschmorte Backe vom Hereford Prime Beef auf Trüffelmayo, Portwein-
Zwiebel-Marmelade, Käse, Wildkräutern und Bacon
16,90

*zu jedem Burger servieren wir Wedges

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sowie Fragen zu den Zusatz- und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an!



Vegetarisch & Pasta

Hausgemachte Bandnudeln

mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm mit Petersilie und Zwiebeln

14,50

Selbstgemachte Tortellini

gefüllt mit Süßkartoffel und Ziegenkäse auf Ofengemüse im Olivenölsud mit
FOODJUNKIES SALZZITRONE

14,90

Öffnungszeiten

Dienstag & Mittwoch 12:00 bis 15:00 Uhr

Donnerstag findet ihr uns ab September auf dem Hürther
Wochenmarkt von 10:00 bis 16:00 Uhr (Otto-Räcke-Platz
am Bürgerhaus) & hoffentlich ganz bald auch auf dem Kölner
Wochenmarkt „meet & eat“ am Rudolfplatz mit Speisen am Abend von 16:00
bis 21:00 Uhr

Freitag 12:00 bis 15:00 Uhr & 18:00 bis 22:00 Uhr

**Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sowie Fragen zu den
Zusatz- und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an!**