

MITTAGSKARTE

Willkommen im Café-Bistro
Grünental
Frisch aus der Eifel



Deine Meinung ist uns wichtig!



MITTAGSKARTE

Café-Bistro Grüental

Brioche Brot aus
eigener Herstellung

Burgergerichte

GRÜNENTAL HAMBURGER

100 % Rindfleisch

19,80

Brioche Brötchen (A1, C, G, K), Barbecue Sauce (J), Salat, Cheddar-Käse (1, G), Bacon, eingelegte Gurken, scharfe Mayonnaise (J), karamellisierte Zwiebeln

Dazu Pommes-Frites, Mayonnaise (J) und frischer Krautsalat

KNUSPRIGER HÄHNCHENBURGER 19,80

Brioche Brötchen (A1, C, G, K), knuspriges Maishähnchen (A1, C, G), Sweet Chili Glace (4), Salat, eingelegte Gurken, karamellisierte Zwiebeln, Bacon

Dazu Pommes-Frites, Mayonnaise (J) und frischer Krautsalat

Unsere hausgemachte
Mayonnaise, Aioli und
Trüffelmayo sind vegan

VEGGIE PULLED PORK BURGER 16,80

Brioche Brötchen (A1, C, G, K), Burger aus Möhren, Beluga-Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Barbecue Sauce (J), Mayonnaise (J) eingelegte rote Zwiebeln, Salat

Dazu Pommes-Frites, Mayonnaise (J) und frischer Krautsalat

VEGETARISCHER BURGER **TAGESPREIS**

Wechselndes Wochenspecial

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne

Vegane Option
mit hausgemachtem
Focacciabrot (A1)



Fleischgerichte

WOCHENSPECIAL **TAGESPREIS**

Wechselndes Wochenspecial

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne

SCHNITZEL VON **21,00** DER MAISPOULARDE

Hauspaniertes Schnitzel von der Maispoularde (A1, C, G), gebratene Zwiebeln und Champignons, Gurken-Rahm-Salat (G, J)

Dazu Pommes-Frites und Mayonnaise (J)

Alle Gerichte wahlweise mit Süßkartoffelpommes mit Parmesan (G) und Trüffelöl + 3,80

Preise in € inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Chinin, 4 Konservierungsmitel, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxydationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Phosphat

Allergene: A1 Glutenhaltiges Getreide Weizen, A2 Glutenhaltiges Getreide Roggen, A3 Glutenhaltiges Getreide Gerste, A4 Glutenhaltiges Getreide Hafer, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), H1 Schalenfrüchte Mandel, H2 Schalenfrüchte Haselnuss, H3 Schalenfrüchte Walnuss, H4 Schalenfrüchte Pecannuss, H5 Schalenfrüchte Cashewkerne, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg od. 10mg/l, M Lupinen, O Weichtiere

 VEGETARISCH  VEGAN   VEGETARISCH ODER VEGAN



MITTAGSKARTE

Café-Bistro Grüental

Brioche Brot aus
eigener Herstellung

Burgergerichte

GRÜNENTAL HAMBURGER

100 % Rindfleisch

19,80

Brioche Brötchen (A1, C, G, K), Barbecue Sauce (J), Salat, Cheddar-Käse (1, G), Bacon, eingelegte Gurken, scharfe Mayonnaise (J), karamellisierte Zwiebeln

Dazu Pommes-Frites, Mayonnaise (J) und frischer Krautsalat

KNUSPRIGER HÄHNCHENBURGER 19,80

Brioche Brötchen (A1, C, G, K), knuspriges Maishähnchen (A1, C, G), Sweet Chili Glace (4), Salat, eingelegte Gurken, karamellisierte Zwiebeln, Bacon

Dazu Pommes-Frites, Mayonnaise (J) und frischer Krautsalat

Unsere hausgemachte
Mayonnaise, Aioli und
Trüffelmayo sind vegan

VEGGIE PULLED PORK BURGER 16,80

Brioche Brötchen (A1, C, G, K), Burger aus Möhren, Beluga-Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Barbecue Sauce (J), Mayonnaise (J) eingelegte rote Zwiebeln, Salat

Dazu Pommes-Frites, Mayonnaise (J) und frischer Krautsalat

VEGETARISCHER BURGER **TAGESPREIS**

Wechselndes Wochenspecial

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne

Vegane Option
mit hausgemachtem
Focacciabrot (A1)



Fleischgerichte

WOCHENSPECIAL **TAGESPREIS**

Wechselndes Wochenspecial

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne

SCHNITZEL VON 21,00

DER MAISPOULARDE

Hauspaniertes Schnitzel von der Maispoularde (A1, C, G), gebratene Zwiebeln und Champignons, Gurken-Rahm-Salat (G, J)

Dazu Pommes-Frites und Mayonnaise (J)

Alle Gerichte wahlweise mit Süßkartoffelpommes mit Parmesan (G) und Trüffelöl + 3,80

Preise in € inkl. gesetzl. MwSt.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Chinin, 4 Konservierungsmittel, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxydationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Phosphat

Allergene: A1 Glutenhaltiges Getreide Weizen, A2 Glutenhaltiges Getreide Roggen, A3 Glutenhaltiges Getreide Gerste, A4 Glutenhaltiges Getreide Hafer, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), H1 Schalenfrüchte Mandel, H2 Schalenfrüchte Haselnuss, H3 Schalenfrüchte Walnuss, H4 Schalenfrüchte Pecannuss, H5 Schalenfrüchte Cashewkerne, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg od. 10mg/l, M Lupinen, O Weichtiere

 VEGETARISCH  VEGAN   VEGETARISCH ODER VEGAN