

BURGER

PULLED BEEF

ESTRAGON-DIJON	9.8
Salat, Tomate, Rotkraut, Ahornsirup, Estragon-Dijon	
CHEESEBURGER	10.5
Salat, Tomate, Käse, eingelegte Gurke, gebackene Zwiebeln, Ketchup, Senf, Sriracha	
PEANUTBUTTER DELIGHT	10.8
Salat, Tomate, Käse, Erdnussbutter, Preiselbeeren	

PULLED PORK

BBO	7.5
Coleslaw, BBQ-Sauce	
BLT	8.8
Salat, Tomate, Bacon, geschmorte Zwiebeln, Chili Cheese	
BÁNH MÌ	10.8
Brioche Baguette, Rotkraut, Möhren, Gurken, Jalapeños, Koriander, Zitronenmayo, Hoisin	

PULLED CHICKEN

CAMEMBERT	9.5
Salat, Camembert, Preiselbeeren, Schmorzwiebeln, Zitronenmayo	
CLUB	11.3
Salat, Tomate, Avocado, pochiertes Ei, Bacon, Sriracha	
CAESAR BURGER	9.8
Römersalat, Tomate, Grana Padano, Caesar Dressing, Trüffelmayo	

CHEESESTEAK

PHILLY CHEESESTEAK	13.8
Brioche Baguette, Rib Eye Steak, Käse, Jalapeños, Schmorzwiebeln	
LOADED CHEESESTEAK	18.8
Philly Cheesesteak + Bacon, Pilze, 2 Spiegeleier	
DOUBLE CHEESESTEAK	20.8
Philly Cheesesteak, doppelt Fleisch	

VEGETARISCH/VEGAN

Sämtliche Burger können auch vegetarisch bestellt werden. Anstelle des Fleisches bekommt ihr frisches Marktgemüse an Kurkuma Béchamel	
VEGAN BURGER	10.8
Pflanzenbasierter Burger, Salat, Tomate, gebackene Zwiebeln, Champignons, Möhren, veganer Käse, Ketchup, Senf	

EXTRAS

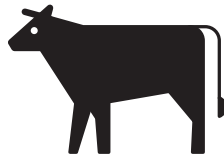
KÄSE	1.5
CHILI CHEESE	1.5
JALAPEÑOS	1.3
BACON	1.5
AHORNSIRUP	1
AVOCADO	1.8
POCHIERTES EI/SPIEGELEI	1.8
CHAMPIGNONS	1.3
SCHMOR-/BACKZWIEBELN	1
EXTRA SCHÄRFE	0
PULLED BEEF	6
PULLED PORK	5
PULLED CHICKEN	5

PULLED MEAT

MEAT

Unser Fleisch – Hühnchen, Schwein und Rind – ist von höchster Qualität und »nordisch by nature«.

BEEF



PORK



CHICKEN



ROAST & PULL

In einem achtstündigen Schmorverfahren wird es zart gegart, dann mit der »Bear Claw« vom Braten gezupft und mit unseren hausgemachten Saucen verfeinert.

1



2



3



ZUTATEN

Schließlich kommt es mit weiteren frischen Zutaten extra saftig auf Deine Burger-, Sandwich- oder Salatvariante.



ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Personal.

Alle Preise in Euro.

SALATE

CAESAR	8.8
Römersalat, Cherrytomaten, Grana Padano, Croûtons, Caesar Dressing	
UMAMI	11.8
Blattsalate, Hummus, Avocado, Edamame, karamellisierte Walnüsse, Süsskartoffelcroûtons, Sprossen, Vinaigrette	
SAISONALER SALAT	
Informationen über unser saisonales Salatangebot erhaltet ihr auf der Specials Karte oder auf Nachfrage von unserem Personal.	

KIDS

(bis 12 Jahre)

BEEFBURGER	6
Käse, Ketchup	
CHICKENBURGER	5
Käse, Ketchup	
MENU	+2
+ Fritten und Schorle 0,2 l	

süß

SALZKARAMELL BROWNIE	2.7
LUFTIGER CHEESECAKE	2.5
BRUCHSCHOKOLADE	2.5
TAGESANGEBOT	

SIDES

	NORMAL	DOPPELT
	1 Sauce	2 Saucen
FRITTEN	3.3	6
SÜSSKARTOFFEL	4.8	9
AMAZING FRIES	4.3	8
ÜBERBACKEN		
KÄSE + JALAPEÑOS	+2.8	+3.8

GRILLED CHEESE		3.5
Brioche Toast, Bergkäse, Cheddar, Gouda		
LOADED POPS		11.8
Potato Pops, überbacken mit Käse und Jalapeños, Pulled Beef, Bratensauce, Creme Fraiche		

HAUSGEMACHTE SAUCEN	
Ketchup	0.3
Curry Ketchup	0.8
Zitronenmayo	0.5
Sriracha	1
BBQ	1
Estragon-Dijon	1
Trüffelmayo	1.5
Chili Cheese	1.5

Coleslaw	3
Rotkraut	3
Gurkensalat	4
Edamame	4
Beilagensalat	4

SOFT

HAUSGEMACHTE LIMONADE 3.8
Sodawasser,
Agavendicksaft, Weißer Rohrzucker,
Limette, Gewürztinktur

AMERIKANISCHER EISTEE 4
Schwarztee,
Agavendicksaft, Weißer Rohrzucker,
Limette, Pfirsichtinktur

MEXIKANISCHER EISTEE 4.2
Hibiskusblütentee,
Agavendicksaft, Weißer Rohrzucker,
Limette, Teetinktur

SAFTSCHORLE 3.8
Apfel (naturtrüb)
Rhabarber (naturtrüb)
Maracuja

THREE CENTS 3.5
0,2 l
Ginger Beer
Gentlemen's Soda
Pink Grapefruit Soda
Cherry Soda
Dry Tonic Water

fritz 2.5
0,2 l
fritz-kola
fritz-kola ohne zucker
fritz-kola bio
fritz-mischmasch
fritz-limo orange
fritz-limo honigmelone
fritz-limo zitrone

fritz-mate 3.5
0,33 l

FILTRIERTES TAFELWASSER
still / sprudelnd
0,5 l 2
1,0 l 3.5

HEISS

KAFFEE	single	double
Espresso	1.8	2.3
Espresso Macchiato	2.1	2.5
Cappuccino	2.9	
Flat White		3.3
Latte Macchiato	3.4	3.8
Americano		2.7
Iced Latte	3.4	3.8

TEE

Frische Minze 2.9

GREEN FOREST 2.9
Grüner Oolong Tee

BLACK FOREST 2.9
Schwarzer Oolong Tee

RED BIRD 2.9
Rooibos Tee,
Sultanine, Rosenblüte, Papaya,
Erdbeere

YELLOW TIGER 2.9
Ingwer,
Süßholz, Zitronengras, Schwarzer
Pfeffer, Zitronenschale, Hibiskusblüte,
Pfefferminze

DRINKS

APERITIF

BOUVET-LADUBAY

Crémant Blanc – 12,5 %
Chenin Blanc
0,1 l 5
0,75 l 33

Crémant Rosé – 12,5 %
Cabernet Franc
0,75 l 33

GOLDEN SUN 6
Crémant Blanc,
Ananasliqueur, Ingwerliqueur,
Gewürztinktur

COPPER STAR 6
Crémant Blanc,
Aprikosenliqueur, Vanilleliqueur,
Pfirsichtinktur

RED MOON 6
Crémant Blanc,
Taybeerenliqueur, Schwarzer
Johannisbeerenliqueur, Gewürz-
tinktur

ROSERICANO 7
Mondino Amaro,
Rosé Wermut, Sodawasser

AMERICANO 7
Campari Bitter,
Roter Wermut, Sodawasser

HIGHBALLS

SIR ZESTY 9
Heller Rum (Melasse),
Gentlemen's Soda (Mandarine,
Bergamotte), Limette, Zitronentinktur

LADY LUSCIOUS 9
Cachaça Tradicional
(Zuckerrohr, Fass),
Cherry Soda, Limette, Gewürztinktur

CUBA LIBRE 9
Dunkler Rum (Melasse, Fass),
Kola, Limette, Orangentinktur

DARK & STORMY 9
Schwarzer Rum (Melasse, Fass),
Ginger Beer, Limette, Schokoladen-
tinktur

PALOMA 9
Tequila Blanco (Agave),
Pink Grapefruit Soda, Limette,
Grapefrühtinktur, Himalaya Salz

MOSCOW MULE 9
Vodka (Weizen),
Ginger Beer, Limette, Sellerietinktur,
Gurke

GIN & TONIC 9
Gin (Wacholder + Botanicals),
Tonic Water, Teetinktur

BIER

VOM FASS

0,4 l	
Ratsherrn Pilsener – 4,9 %	4.4
Ratsherrn Zwickel – 5,2 %	4.6
Ratsherrn Pale Ale – 5,6 %	4.8
Alsterwasser	4.2

FLASCHE/DOSE

AND UNION

0,33 l	
Unfiltered – 5,0 %	4.4
Helles Lager, unfiltriert & unpasteurisiert	
Neu Black – 5,0 %	4.6
Dunkles Lager, unfiltriert & unpasteurisiert	
Friday – 6,5 %	4.8
India Pale Ale, unfiltriert & unpasteurisiert	

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL

Weissbier – 5,1 %	4.8
0,5 l	

ALKOHOLFREI

STÖRTEBEKER FREI-BIER	3.8
Kellerbier – <0,5 %	
0,33 l	

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	4.8
Weissbier – <0,5 %	
0,5 l	

WEIN

0,2 L 0,75 L

WEISS		
Grauburgunder – 12,5 %	6	20
Chardonnay – 12,5 %	6	20

0,2 L 1,5 L

Müller-Thurgau – 11,5 %	5	33
Weissweinschorle	4	–

0,2 L 0,75 L

Rosé – 12,5 %	6	20
---------------	---	----

ROT

Primitivo – 13,0 %	6.5	22
Rioja – 14,0 %	–	25

SHOTS

GEISTESKRANKER GIMLET	2
Vodka (Weizen), Falernum Liqueur, Limette, Zitronen- tinktur, Orangentinktur	

B. B. B. (BEAR, BEER & BOURBON)	3
Bourbon Whiskey (Mais, Fass), Ahornsirup, Gewürztinktur, Schoko- ladentinktur, Pale Ale Schaum	

CHARTREUSE	3
Kräuterliqueur – 47,5 %	

JÄGERMEISTER SCHARF	3
Ingwer-Kräuter-Liqueur – 33,0 %	

HELBING	2
Kümmelliqueur – 35,0 %	