

VORSPEISEN

Brot & Aioli

3.0

Oliven

2.5

Portobello Pilz

mit Kräuterbutter, gefüllt mit Tomate & Mozzarella, Pankobrotstreusel und Balsamicodressing

7.0

Schweinebauch "Chinesischer Art"

Knuspriger Schweinebauch mit süß scharfer Marinade

7.5

Gebackener Provolone Käse

Gebacken mit Kräuter und Tomaten Sauce

6.5

Gegrillte Garnelen in rotem Thai Curry

Garnelen in roter Thai Curry Sauce – SCHARF!!!

9.0

Marinierte Hühnerschenkel

Nach vietnamesischer Art, ohne Knochen, serviert mit einem Limetten-Chilli-Dip

7.5

Garnelen in Tempura

Und Sweet Chilli Dip

5.5

Süßkartoffelscheiben

Serviert mit Feta, Feige, Granatapfel, Rucola & Balsamico

7.5

Pfeffer Pastete

mit Salatgarnitur und Krustenbrot

7.5

---VOM GRILL---

BURGERS

Med 54 Beef

Eine Kombination aus süß und salzig mit Speck, Zwiebeln & Tomaten Marmelade und mit Räucherkäse

14.5

Hoisin Enten Burger

Zerpflückte Entenbrust in Hoisin Sauce mit knusprigem Gemüse und weichem Spiegelei

15.5

Lamm Burger

Serviert mit einem Minz-Joghurt Dressing und zerbröseltem Feta

15.5

FOOD ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST/ VAT INCLUDED.



Cajun Chicken Burger

Saftige Hühnerbrust mariniert in Cajun Gewürze mit Cheddar Käse, Siracha Mayonnaise und Maiskolben

14.5

Alle Burger werden mit Brioche Brot, hausgemachten Pommes und Coleslaw serviert

STEAKS

Ribeye 300 g

23.5

Rinderfilet 300 g

25.5

Serviert mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin, hausgemachten Pommes, Cherry Tomaten, gegrillten Pilzen und Gemüse

Zusätzlich mit Garnelen 4.0

Oder anstatt Pommes mit Süßkartoffelpommes 1.5

EXTRAS/BEILAGEN

Pfeffer Sauce 2.5

Blauschimmelkäse Sauce 2.5

Chimichurri 2.5

Portion Zwiebelringe 3.0

Maiskolben 1.5

Süßkartoffelpommes 5.0

HAUPTGERICHTE

Med 54 Rippchen

Schweinerippchen serviert mit hausgemachter Whiskey-Pfirsich BBQ Sauce, Pommes & Coleslaw

18.0

Unser berühmtes Fish & Chips

Kabeljau in Bierteig gebacken mit hausgemachten Pommes, Erbsenpüree, Tartarsauce & Zitrone

14.5

Lammhaxe

Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsauce mit Kartoffel-Senfpüree & Karotten in Knoblauchbutter

16.5

Süßkartoffel & Blumenkohl Tacos

3 vegetarisch gefüllte Tacos, mit geröstetem Blumenkohl, Süßkartoffeln, Avocado, schwarze Bohnen, Limette und Cashew Sauce (vegan)

14.0

Gegrillte Hühnerbrust in Ahorn & Rosmarin

Serviert mit Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse und warmer Honig-Senfsauce

15.5

Cajun Muscheln

Frische Miesmuscheln in cremiger Cajunsauce und knusprigem Brot

14.5

SALATE

Erdbeer, Avocado und Spinat Salat

Serviert in Mohndressing, Blauschimmelkäse und gerösteten Mandeln

10.0

Geschichteter Med Salat

Mozzarella & Tomate geschichtet auf Rucola, mariniert mit Basilikumöl & Balsamicocreme

11.0

Cajun Chicken Ceasar Salat

Gemischte Blattsalate mit Brotwürfel, Ceasar Dressing und Parmesanspäne

12.5

FÜR KINDER

Fischstäbchen, Pommes & Bohnen
Chicken Nuggets, Pommes & Bohnen
Würstchen, Kartoffelpüree & Bohnen

6.5

JESSIE'S HAUSGEMACHTE DESSERTS

Eine Auswahl an hausgemachten, frischen Desserts von unserer Jessie!
Unsere Mitarbeiter sagen euch die täglich frische Auswahl!

Folge Jessie auf

Instagram: @jessies_home_made_cakes

Facebook: Jessie's homemade cakes

6.2

MED DESSERT MARTINIS

BISCOFF EXSPRESSO

Vodka, Kahlua, Biscoff & ein Schuss Espresso

WHITE CHOCOLATE

Vanille Vodka, weißer Schokoladenlikör & Sahne

STRAWBERRY CHEESECAKE

Vodka, Erdbeerlikör, weißer Schokoladenlikör & Sahne

AFTER EIGHT

Weißer Rum, Pfefferminzlikör, Vanillezucker, Schokoladenlikör & Sahne

CHOCOLATE ORANGE

Cointreau, Baileys, Schokoladenmilch & Sahne

SNICKERTINI

Baileys, Amaretto, Milch, Frangelico & zerkleinerte Nüsse

8.0

FOOD ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST/ VAT INCLUDED.



GLUTEN



CELERY



TREE NUTS



FISH



SOY



SESAME



PEANUTS



CRUSTACEANS



EGGS



MOLLUSCS



MILK



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE
SULPHITES



LUPIN