

VORSPEISEN

Brot & Aioli

3.0

Oliven

2.5

Cajun Muscheln

Frische Miesmuscheln in cremiger Cajunsauce und knusprigem Brot

8.0

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 LimettenChilli-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

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 275 g

25.5

Rinderfilet 275 g

26.5

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

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

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-Senfpuée & Karotten in Knoblauchbutter

17.5

Süßkartoffel & Blumenkohl Tacos

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

14.0

Zitronen, honig and chipotle huhnchen spieße

Serviert mit pitabrot, salat, coleslaw und chipotle dip

14.5

Marinierter halloumi und gemüse spieße

Griechische art mit pitabrot, olivens, salat, coleslaw and hummus

13.5

SALATE

Ziegenkase salat

Serviert auf buntem salat mit feigen und fruchte glaze

12.5

Geschichteter Med Salat

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

7.5

Cajun Chicken Ceasar Salat

Gemischte Blattsalate mit Brotwürfel, Ceasar Dressing und Parmesanspäne

12.5

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

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 EXPRESSO

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.

