



Saisonales,
hausgemachtes
und regionales
3-GÄNGE-MENÜ
35,- EUR p. P.
HERBST 2023

VORSPEISE

Ruhrpott Dreierlei im Gläschen:

Würzige Currywurst, feiner Kartoffelsalat und grüner Salat an Apfelvinaigrette

oder

Veganes Ruhrpott Dreierlei im Gläschen:

Würzige vegane Currywurst, feiner Kartoffelsalat und grüner Salat an Apfelvinaigrette

HAUPTSPEISE

Bochumer Brikett:

Schwarzgefärbtes Brot mit einem hausgemachten Patty vom Ruhr-auen Weiderind, Zwiebel-Senf-Sauce, Rucola, karamellisierte Apfelscheibe, Tomaten-Birnen-Chutney und Cheddar, dazu Wurzelpommes

oder

Veganes Bochumer Brikett:

Schwarzgefärbtes Brot mit einem hausgemachten Kidneybonen Patty, Zwiebel-Senf-Sauce, Rucola, karamellisierte Apfelscheibe, Tomaten-Birnen-Chutney und veganem Käse, dazu Wurzelpommes

DESSERT

Schicht im Schacht:

eine Komposition im Glas aus eingemachten Süßkirschen, Ommas Milchreis & Stachelbeerkompott

oder

Veganes Schicht im Schacht:

eine Komposition im Glas aus eingemachten Süßkirschen, Ommas veganem Milchreis & Stachelbeerkompott

 vegetarisch

 vegan